

262. Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Qualitätsklassen für Schweinehälften

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) Schweinehälften im Sinne dieser Verordnung sind der Länge nach (median) geteilte Körper von geschlachteten und nach den fleischuntersuchungsrechtlichen Vorschriften tauglich beurteilten Schweinen aus den Unternummern 0203 11 und 0203 21 des Zolltarifs gemäß Zolltarifgesetz 1988, BGBl. Nr. 155/1987, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. Nr. 692/1991, mit einem Zweihälftengewicht von mindestens 60 kg, die in frischem, gekühltem oder gefrorenem Zustand in Verkehr gesetzt werden und den Zurichtungskriterien gemäß § 2 Z 3 der Zurichtungsnormen-Verordnung, BGBl. Nr. 644/1991, entsprechen.

(2) Als Schweinehälften im Sinne dieser Verordnung gelten auch Schweinehälften gemäß Abs. 1, soweit sie nicht abgespeckt sind, bei denen nach der Gewichtsfeststellung Kopf, Vorderfüße, Filz, Nieren und Zuputz entfernt wurden.

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

§ 2. Qualitätsklassen für Schweinehälften sind: „Klasse S“, „Klasse E“, „Klasse U“, „Klasse R“, „Klasse O“, „Klasse P“ und „Klasse Z“. Anstelle der genannten Klassenbezeichnungen können auch die Bezeichnungen „S“, „E“, „U“, „R“, „O“, „P“ und „Z“ verwendet werden.

§ 3. (1) Die Feststellung der Qualität von Schweinehälften der Klassen S, E, U, R, O und P ist vom Verfügungsberechtigten oder dessen Beauftragten unmittelbar nach der Schlachtung durch Ermittlung des Muskelfleischanteils in Prozent (MFA) vorzunehmen.

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

$$MFA = 28,7886 - 1,17338 \times a + 0,01470 \times a^2 + 0,89053 \times b - 0,00426 \times b^2$$

(3) Das Speckmaß a ist die Speckdicke in Millimeter an der dünnsten Stelle des Specks (einschließlich Schwarte), senkrecht gemessen über dem Muskel „musculus gluteus medius“.

(4) Das Fleischmaß b ist die Stärke des Lendenmuskels in Millimeter, senkrecht zum Wirbelkanal gemessen vom vorderen (cranialen) Ende des Muskels „musculus gluteus medius“ zur oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals (Rückenmark).

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

(6) Die Verwendung anderer Meßgeräte ist zulässig. Für die Kontrolle des damit ermittelten Muskelfleischanteils ist das Verfahren gemäß Abs. 2 bis 5 die Referenzmethode.

§ 4. (1) Für die einzelnen Qualitätsklassen sind folgende Muskelfleischanteile erforderlich:

Klasse	Muskelfleischanteil in %
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

(2) Schweinehälften von Schweinen mit einem Zweihälftengewicht über 130 kg sowie von Altschneidern und Sauen dürfen nur als „Klasse Z“ gekennzeichnet werden.

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

§ 6. Toleranzen sind nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen zugelassen:

1. Qualitätstoleranz:

Der Muskelfleischanteil darf um 1% Muskelfleischanteil über oder unter den gemäß § 4 Abs. 1 für die jeweilige Qualitätsklasse festgelegten Grenzen liegen.

2. Gewichtstoleranz:

Das Zweihälftengewicht darf höchstens um 3% vom im Protokoll angegebenen und gemäß § 8 Abs. 4 gekennzeichneten Warmgewicht nach unten abweichen.

§ 7. (1) Unverzüglich nach der Ermittlung des Muskelfleischanteils 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. den Muskelfleischanteil und bei Verwendung von Meßgeräten gemäß § 3 Abs. 6 auch die Einzelmeßwerte gemäß § 3 Abs. 3 und 4,
4. das Gewicht gemäß § 5,
5. den Schlachttag,
6. im Fall gemäß § 9 den Namen oder das Kennzeichen des Klassifizierers.

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

§ 8. (1) Die einzelnen Schweinehälften müssen 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 der Qualität und des Gewichtes, unbeschadet der Z 1, auf der Schwarte des Schlöfels wie folgt gekennzeichnet werden:

1. Herkunft gemäß den fleischuntersuchungsrechtlichen Vorschriften, bei ausländischer Ware auch das Herkunftsland,
2. Qualitätsklasse und
3. fortlaufende Schlachtnummer.

(2) Die Kennzeichnung der Qualitätsklasse hat mit einem Stempel zu erfolgen. Die Buchstaben und Ziffern müssen eine Größe von mindestens zwei Zentimetern aufweisen.

(3) Abs. 1 und 2 gelten nicht für Schlachtbetriebe, die selbst alle anfallenden Schweinehälften entbeinen.

(4) Die Kennzeichnung des Gewichtes gemäß § 5 ist auf der Schwarte des Schlöfels oder der Schulter unter sinngemäßer Anwendung von Abs. 1 zulässig.

§ 9. Erfolgt die Schlachtung in Schlachtbetrieben, in denen im Jahresdurchschnitt mehr als 80 Schweine wöchentlich geschlachtet werden, hat die Feststellung der Qualität gemäß § 3 und des Gewichtes gemäß § 5, die Erstellung des Protokolls gemäß § 7 sowie die Kennzeichnung gemäß § 8 Abs. 1 Z 2 durch vom Schlachtbetrieb rechtzeitig zu verständigende Klassifizierer gemäß § 25 a des Qualitätsklassengesetzes zu erfolgen.

§ 10. (1) Diese Verordnung tritt sechs Monate nach ihrer Kundmachung in Kraft.

(2) Die Qualitätsklassenverordnung für Schweinehälften, BGBl. Nr. 182/1979, zuletzt geändert durch BGBl. Nr. 514/1989, tritt mit Inkrafttreten dieser Verordnung außer Kraft.

Fischler