

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

---

Jahrgang 1997

Ausgegeben am 23. Dezember 1997

Teil II

---

419. Verordnung: Handelsklassen für Schweineschlachtkörper

---

### 419. Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Handelsklassen für Schweineschlachtkörper

Auf Grund § 2 Abs. 1, § 3 Abs. 3, § 4 Abs. 1, 2 lit. a und 4, § 5, § 9 Abs. 3 und 6 und § 25a des Qualitätsklassengesetzes, BGBl. Nr. 161/1967, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 523/1995, wird im Einvernehmen mit dem Bundeskanzler und dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

#### Anwendungsbereich

§ 1. (1) Diese Verordnung dient der Durchführung der Rechtsakte des Rates und der Kommission der Europäischen Gemeinschaften im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation für Schweinefleisch hinsichtlich des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schweineschlachtkörper.

(2) Diese Verordnung findet auch auf Zuchtsauen und Altschneider Anwendung.

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

#### Schweineschlachtkörper

§ 2. (1) Schweineschlachtkörper im Sinne dieser Verordnung sind ganze oder längs der Mittellinie geteilte Körper von geschlachteten und gemäß § 3 zugerichteten Schweinen mit einem Zweihälftengewicht von mindestens 70 kg sowie von geschlachteten und gemäß § 3 zugerichteten Zuchtsauen und Altschneidern, die nach fleischuntersuchungsrechtlichen Vorschriften tauglich beurteilt wurden.

(2) Als Schweineschlachtkörper im Sinne dieser Verordnung gelten auch jene gemäß Abs. 1, soweit sie nicht abgespeckt sind, bei denen nach der Verwiegung gemäß § 4 Kopf und Vorderfüße entfernt wurden.

#### Zurichtung

§ 3. (1) Vor der Verwiegung, Einstufung und Kennzeichnung sind vom Verfügungsberechtigten oder dessen Beauftragten folgende Teile zu entfernen:

1. die Zunge, die Borsten und die Klauen,
2. die Geschlechtsorgane, bei Zuchtsauen das nicht resorbierte Gesäuge,
3. das Zwerchfell,
4. der Filz (Flomen),
5. die Nieren und sonstigen Organe der Brust- und Bauchhöhle,
6. die Augen und die Ohrenausschnitte,
7. die im Karpalgelenk abgetrennten Vorderfüße und die im Tarsalgelenk abgetrennten Hinterfüße bei Zuchtsauen und Altschneidern.

(2) Unbeschadet Abs. 1 darf vor der Verwiegung, Einstufung und Kennzeichnung keinerlei Fett-, Muskel- oder sonstiges Gewebe entfernt werden, ausgenommen Hirn und Rückenmark.

#### Verwiegung

§ 4. Die Verwiegung ist durch den Verfügungsberechtigten oder dessen Beauftragten möglichst bald nach der Schlachtung, spätestens aber 45 Minuten nach dem Stechen des Schweines durchzuführen.

#### Einstufung

§ 5. (1) Die Einstufung der Schweineschlachtkörper in die im **Anhang I** festgelegten Handelsklassen ist vom Verfügungsberechtigten oder dessen Beauftragten bei der Verwiegung nach Maßgabe des ermittelten Muskelfleischanteils vorzunehmen. Schweineschlachtkörper mit einem Zweihälftengewicht von über 130 kg sowie Zuchtsauen und Altschneider sind ungeachtet ihres Muskelfleischanteiles in die Klasse „Z“ einzustufen.

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

$$\text{MFA} = 49,123 - 0,55983 \times a + 0,22096 \times b$$

(3) Das Speckmaß a ist – wie in **Anhang II** dargestellt – die Speckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimeter, gemessen auf der Spaltfläche des Schlachtkörpers an der dünnsten Stelle über dem „musculus gluteus medius“.

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

(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 Referenzmethode.

#### **Protokoll**

§ 6. (1) Unmittelbar nach der Einstufung gemäß § 5 ist vom Verfügungsberechtigten oder dessen Beauftragten für jeden einzelnen Schlachtkörper 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 § 5 Abs. 6 auch die Einzelmeßwerte gemäß § 5 Abs. 3 und 4,
4. das Gewicht gemäß § 4,
5. den Schlachttag,
6. im Falle des § 8 den Namen oder das Kennzeichen des Klassifizierers.

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

#### **Kennzeichnung**

§ 7. (1) Die Schweineschlachtkörper sind vom Verfügungsberechtigten oder dessen Beauftragten unmittelbar nach der Einstufung deutlich sichtbar mit unverwischbarer und kochechter, auf Grund des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zugelassenen Farbe auf der Schwarte jedes Schlögel mit nachfolgenden Angaben zu kennzeichnen:

1. Handelsklasse gemäß § 5 Abs. 1 oder Prozentsatz des geschätzten Muskelfleischanteils gemäß § 5 Abs. 2,
2. fortlaufende Schlachtnummer.

(2) Die Kennzeichnung mit der Handelsklasse hat mittels eines Stempels zu erfolgen. Die Buchstaben und Ziffern müssen eine Größe von mindestens 2 cm aufweisen.

(3) Die Kennzeichnung mit dem Gewicht gemäß § 4 ist auf der Schwarte des Schlögel oder der Schulter unter sinngemäßer Anwendung von Abs. 1 zulässig.

(4) Als zulässige Kennzeichnung gilt auch das feste Anbringen eines mit den Angaben gemäß Abs. 1 versehenen Etikettes, das nicht ohne Beschädigung entfernt werden kann.

#### **Klassifizierungsdienst**

§ 8. Erfolgt die Schlachtung in einem Schlachtbetrieb, in dem im Jahresdurchschnitt mehr als 80 Schweine wöchentlich geschlachtet werden, so hat die Verwiegung gemäß § 4, die Einstufung gemäß § 5, die Erstellung des Protokolls gemäß § 6 sowie die Kennzeichnung gemäß § 7 Abs. 1 Z 1 durch einen vom Schlachtbetrieb rechtzeitig zu verständigenden Klassifizierer gemäß § 25a des Qualitätsklassengesetzes zu erfolgen.

#### **Inkrafttreten**

§ 9. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Jänner 1998 in Kraft.

(2) Die Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Qualitätsklassen für Schweinehälften, BGBl. Nr. 262/1994, in der Fassung BGBl. Nr. 158/1996 tritt mit Inkrafttreten dieser Verordnung außer Kraft.

**Molterer**

**Anhang I**

Handelsklasse	Anforderungen
S E U R O P	Muskelfleischanteil des Schlachtkörpergewichtes gemäß § 4 in % 60 und mehr 55 und mehr, jedoch weniger als 60 50 und mehr, jedoch weniger als 55 45 und mehr, jedoch weniger als 50 40 und mehr, jedoch weniger als 45 weniger als 40
Z	Zuchtsauen und Altschneider; Schweineschlachtkörper mit einem Zweihälftengewicht von über 130 kg

**Anhang II**

Abbildung: Speckmaß (a) und Fleischmaß (b) im Bereich des „musculus gluteus medius“

