

## Vieh und Fleisch

Mit dem Inkrafttreten des neuen Fleischgesetzes und den beiden Durchführungsverordnungen im November 2008 wurde die Marktordnung im Vieh- und Fleischbereich neu geregelt.

Ziele der Reform waren:

- Entschlackung und Modernisierung,
- Bürokratieabbau, Beschränkung des Staates auf seine Kernaufgaben
- Keine Regelungen, die über das EU-Recht hinausgehen.

Die Gewichtsfeststellung, insbesondere die bei der Verwiegung vorgeschriebene Schnittführung der Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und die Einstufung in die Handelsklassen sind weiterhin verbindlich geregelt. Die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben wird von der ADD überwacht.

Um eine Markttransparenz zu gewährleisten, gibt es das Instrument der Amtlichen Preisfeststellung. Die ADD kontrolliert die meldepflichtigen Schlachtbetriebe um die korrekte Preisfeststellung zu gewährleisten.

Die Überwachungsmaßnahmen basieren auf dem Fleischgesetz mit den entsprechenden Durchführungsverordnungen, dem Handelsklassengesetz mit den jeweiligen Verordnungen für die einzelnen Tierarten und den Vorgaben der europäischen Regelwerke.

### **Verordnung über die Preismeldung bei Schlachtkörpern und deren Kennzeichnung (1. Fleischgesetz-Durchführungsverordnung — 1. F1GDV)**

Die Schlachtbetriebe müssen die eindeutige Identifizierung von Schlachtkörpern bei Rindern, Schweinen und Schafen unmittelbar nach deren Schlachtung gewährleisten. Vor der Verwiegung und Klassifizierung sind die Schlachtkörper daher mit einer wöchentlich fortlaufenden Schlachtnummer zu kennzeichnen und die entsprechenden Datensätze zu dokumentieren.

Schlachtbetriebe, die unter Berücksichtigung des Schlachtgewichts abrechnen, sind verpflichtet, das Schlachtgewicht von ganzen, halben und viertel Schlachtkörpern von Rindern, Schafen und Schweinen unmittelbar nach der Schlachtung im Anschluss an die Fleischuntersuchung und vor Beginn des Kühlprozesses feststellen zu lassen. Bei Schweinen muss die Verwiegung 45 Minuten nach dem Stechen erfolgen, bei Rindern und Schafen spätestens nach einer Stunde.

Schlachtgewicht ist grundsätzlich das Warmgewicht des geschlachteten ausgeweideten Tieres.

Folgende Organe, Gewebe- und Körperteile sind vor der Verwiegung zu entfernen:

- **bei ausgewachsenen Rindern**

die Haut, der zwischen Hinterhauptbein und erstem Halswirbel abgetrennte Kopf, die im Karpal- und Tarsalgelenk abgetrennten Gliedmaße, die Organe in der Brust- und Bauchhöhle, die Nieren, das Nierenfettgewebe, das Beckenfettgewebe, das Saumfleisch, die Nierenzapfen, der zwischen dem letzten Kreuzbein und dem ersten Schwanzwirbel rechtwinklig zum Wirbel abgetrennte Schwanz, das Rückenmark, das Sackfett, das Gesäuge, das Euterfett, das Oberschalenkranzfett sowie die Halsvene und das anhaftende Fettgewebe (Halsfett).

- **bei nicht ausgewachsenen Rindern**

die Haut, der zwischen Hinterhauptbein und erstem Halswirbel abgetrennte Kopf, die im Karpal- und Tarsalgelenk abgetrennten Gliedmaße sowie die Organe in der Brust- und Bauchhöhle, die Nieren, das Nierenfettgewebe, das Beckenfettgewebe, das Saumfleisch, die Nierenzapfen, das Sackfett, das Euterfett, das Oberschalenkranzfett sowie die Halsvene und das anhaftende Fettgewebe (Halsfett).

- **bei Schweinen**

die Zunge, die Geschlechtsorgane, das Rückenmark, die Organe der Brust- und Bauchhöhle, der Flomen, die Nieren, das Zwerchfell, der Zwerchfellpfeiler und das Gehirn. Bei Sauen, die mindestens einmal geferkelt haben und bei zur Zucht benutzten Ebern und Altschneidern sind zusätzlich die im Karpal- und Tarsalgelenk abgetrennten Spitzbeine zu entfernen.

- **bei Schafen**

die Haut, der zwischen Hinterhauptbein und erstem Halswirbel abgetrennte Kopf, die im Karpal- und Tarsalgelenk abgetrennten Gliedmaße, der zwischen dem sechsten und siebten Schwanzwirbel abgetrennte Schwanz sowie Organe in der Brust- und Bauchhöhle, jedoch einschließlich der Nieren und des Nierenfettgewebes.

**Andere als die oben aufgeführten zu entfernenden Teile dürfen vor der Feststellung des Schlachtgewichtes nicht vom Schlachtkörper abgetrennt werden. Fleischhygienerechtliche Vorschriften bleiben unberührt.**

Meldepflichtig sind alle Schlachtbetriebe, die im wöchentlichen Durchschnitt mehr als 200 Schweine oder 75 Rinder oder 75 Schafe schlachten. Die durchschnittliche Anlieferung wird auf der Grundlage der im jeweils vorangegangenen Kalendervierteljahr geschlachteten Tiere errechnet.

Zuständige Meldebehörde für das Land Rheinland-Pfalz ist die ADD. Alle meldepflichtigen Betriebe haben der ADD wöchentlich für den Zeitraum von Montag bis Sonntag spätestens bis zum Dienstag der folgenden Woche Meldungen über geschlachtete Mengen und Auszahlungspreise zu erstatten. Diese Meldung erfolgt elektronisch über eine internetgestützte Anwendung. Dienstags werden dann bei Schweinen die für das Preisgebiet Rheinland-Pfalz zusammengefassten Mengenumsätze, die gewogenen Durchschnittspreise und die Spannen vom niedrigsten bis zum höchsten gezahlten Preis als Amtliche Preisfeststellung veröffentlicht. Bei Rindfleisch werden die Mengenumsätze aus Rheinland-Pfalz und Hessen in einer gemeinsamen Meldung verarbeitet. Bei Schafen erfolgt mittlerweile eine Zusammenarbeit mit den Ländern Nordrhein-Westfalen, Hessen und Baden-Württemberg.

#### **Verordnung über die Anforderungen an die Zulassung von Klassifizierungsunternehmen und Klassifizierern für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen (2. Fleischgesetz-Durchführungsverordnung – 2. FIGDV)**

Die Klassifizierung wird in den Schlachtbetrieben, die Schlachtkörper nach Handelsklassen abrechnen von zugelassenen Klassifizierern durchgeführt. Die Klassifizierer sind bei neutralen Klassifizierungsunternehmen beschäftigt. Neutrale Klassifizierungsunternehmen müssen künftig ein Zulassungsverfahren erfolgreich durchlaufen haben, bevor sie ihre Tätigkeit in den Schlachtbetrieben aufnehmen können. Sie werden von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) zugelassen. Die Zulassung kann auf einzelne Tierarten beschränkt sein oder mit Auflagen versehen werden. Grundsätzlich gilt die Zulassung eines Klassifizierungsunternehmens bundesweit.

Die Zulassung der Klassifizierer erfolgt durch die jeweils in dem Bezirk, in dem der Klassifizierer seine Hauptwohnung hat, zuständige Behörde. Für das Gebiet Rheinland-Pfalz ist die ADD zuständig. Die Zulassung des Klassifizierers erfolgt nach erfolgreichem Ablegen einer Sachkundeprüfung und kann auf einzelne Tierarten bzw. Gerätetypen beschränkt sein. Die Aus- und Fortbildung der Klassifizierer als auch die Prüfung erfolgt durch bzw. unter Aufsicht der ADD.

Jeder Klassifizierer hat während der Ausübung seiner Tätigkeit einen Klassifiziererausweis mit Lichtbild bei sich zu führen. Außerdem führt jeder Klassifizierer einen personenbezogenen Stempel, mit dem die erforderlichen Dokumente abgestempelt werden.

Im Fleischgesetz sind hierzu folgende Übergangsregelungen bestimmt worden:

- die Klassifizierungsunternehmen, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens des Fleischgesetzes bereits tätig waren, sind bis zum 01.11.2009 vom Erfordernis der Zulassung befreit
- Bis zum Inkrafttreten des Fleischgesetzes waren öffentlich bestellte Sachverständige für Vieh und Fleisch für Klassifizierung und Gewichtsfeststellung bei Schlachtkörpern zuständig. Die Bestellung erlischt mit Ablauf der in der Bestellung vorgesehenen Gültigkeitsdauer, spätestens aber am 01.11.2010.

Zum Zeitpunkt des Inkrafttretens des Fleischgesetzes öffentlich bestellte Sachverständige, die einen Antrag auf Zulassung als Klassifizierer stellen, sind von der Pflicht zur dreimonatigen Einarbeitungszeit sowie zur Teilnahme an einem fünf-tägigen Ausbildungskurs befreit.