

Leitfaden

zur Schnittführung für Schlachtkörper ausgewachsener und nicht ausgewachsener Rinder gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007, entsprechend des Fleischgesetzes vom 9. April 2008 (Bundesgesetzblatt Jahrgang 2008 Teil I Nr. 15, S. 714, vom 17. April 2008), der dazu ergangenen Verordnungen, des Handelsklassengesetzes und der dazu ergangenen Verordnungen unter Berücksichtigung fleischhygienerechtlicher Aspekte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

1. Zweck, Ziel

Dieser Leitfaden beschreibt das Verfahren der rechtskonformen Schnittführung für Schlachtkörper von Rindern nach EU-Vorschriften und dem Fleischgesetz unter Beachtung fleischhygienerechtlicher Aspekte (VO (EG) Nr. 854/2004). Sie ist anzuwenden, wenn nach Schlachtgewicht abgerechnet wird.

2. Begriffe, Definitionen

Schlachtgewicht ist das Warmgewicht des geschlachteten ausgeweideten Tieres

1. bei ausgewachsenen Rindern ausschließlich

- der Haut,
- des zwischen Hinterhauptbein und erstem Halswirbel abgetrennten Kopfes,
- der im Karpal- und Tarsalgelenk abgetrennten Gliedmaßen,
- der Organe in der Brust- und Bauchhöhle,
- der Nieren,
- des Nierenfettgewebes
- des Beckenfettgewebes,
- des Saumfleisches,
- der Nierenzapfen,
- des zwischen dem letzten Kreuzbein und dem ersten Schwanzwirbel rechtwinklig zum Wirbel abgetrennten Schwanzes,
- des Rückenmarks,
- des Sackfettes,
- des Euters,
- des Euterfettes,
- des Oberschalenkranzfettes
- der Halsvene und des daran anhaftenden Fettgewebes,

2. bei nicht ausgewachsenen Rindern ausschließlich

- der Haut,
- des zwischen Hinterhauptbein und erstem Halswirbel abgetrennten Kopfes,

- der im Karpal- und Tarsalgelenk abgetrennten Gliedmaßen,
- der Organe in der Brust- und Bauchhöhle,
- der Nieren,
- des Nierenfettgewebes
- des Beckenfettgewebes,
- des Saumfleisches,
- der Nierenzapfen,
- des Sackfettes,
- des Euterfettes,
- des Oberschalenkranzfettes
- der Halsvene und des daran anhaftenden Fettgewebes,

Entsprechend der 1. Fleischgesetzdurchführungsverordnung dürfen andere als die nach Absatz 2 Nr. 1 bis 4 bei der Feststellung des Schlachtgewichtes nicht zu berücksichtigenden Teile vor der Feststellung des Schlachtgewichtes nicht vom Schlachtkörper abgetrennt werden.

Die nach Landesrecht zuständige Behörde kann eine Abweichung von der Schnittführung nach Absatz 2 Nr. 1 bis 4 genehmigen oder anordnen, soweit technische Erfordernisse dies rechtfertigen.

In die Genehmigung oder Anordnung ist der Korrekturfaktor aufzunehmen, der bei der Feststellung des Schlachtgewichtes zu berücksichtigen ist. Die Bestimmungen des Lebensmittelhygienerechts und des Tierseuchenrechts bleiben unberührt.

3. Verfahren der Schlachtkörperzurichtung

Rechtsgrundlagen der Schlachtkörperzurichtung vor der Klassifizierung (Waage) sind die Vorgaben nach den einschlägigen EU-Verordnungen und nationalen Gesetzen sowie den fleischhygienerechtlichen Anforderungen der VO (EG) Nr. 853/2004 und der VO (EG) Nr. 854/2004.

3.1. Verfahren nach der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates in Verbindung mit dem Fleischgesetz

Zum Zwecke der Feststellung des Marktpreises wird der Schlachtkörper gemäß der o.g. VOen zugerichtet und dabei ausschließlich von den in § 2 Abs. 2 der 1. Fleischgesetzdurchführungsverordnung genannten Gewebeteilen befreit. Andere als die dort genannten Körperteile dürfen beim Zurichten vor der Feststellung des Schlachtgewichtes nicht ohne Genehmigung oder Anordnung vom Schlachtkörper abgetrennt werden.

Zuständig für den Vollzug dieser VO und damit die Überwachung der Schnittführung vor der Klassifizierung und Gewichtsfeststellung sind die beauftragten Klassifizierer und die Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion Trier.

3.2. Verfahren nach der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

Bei den Körperteilen, die aus fleischhygienerechtlichen Gründen gem. VO (EG) Nr. 854/2004 Anhang I Abschnitt II Kapitel V Nr.1 entfernt werden müssen, ist sicherzustellen, dass

- dabei nur folgende Gewebe entfernt werden:
 1. Fleischabschnitte der Stichstelle (gem. Buchstabe d),
 2. Verunreinigungen, Verschmutzung durch Fäkalien oder sonstige Kontamination (gem. Buchstabe s),
 3. Gewebe, die aufgrund einer Kontamination während des Schlachtvorgangs ein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen können (gem. Buchstabe t),
- die Entfernung der o.a. Gewebe ausschließlich auf Anweisung des amtlichen Tierarztes erfolgt,
- nur soviel Material wie nötig entfernt wird,
- aus fleischhygienerechtlichen Gründen entfernte Körperteile als tierische Nebenprodukte in den drei Kategorien nach der VO (EG) Nr. 1774/2002 einzustufen sind,
- die entfernten Körpergewebe entsprechend ihrer Einordnung in die Kategorien gem. der VO (EG) Nr. 1774/2002, Anhang II Kapitel I Ziffer 2 b) i) in speziell gekennzeichneten Behältnissen gesammelt werden müssen; K3-Material darf nicht in den für die Aufnahme von Fleisch bestimmten roten Eurokisten gesammelt werden,
- die entfernten Materialien der Kategorien 1 bis 3 nicht nachbearbeitet werden, die entfernten Materialien der Kategorien 1 bis 3 nicht als Lebensmittel verwendet werden.

Zuständig für den Vollzug der fleischhygienerechtlichen Anforderungen der VO (EG) Nr. 853/2004 und der VO (EG) Nr. 854/2004 sind die amtlichen Tierärzte der zuständigen Kommune / Kreisverwaltungsbehörde / kreisfreien Stadt.

Bilder 1 bis 3: Darstellung Vorderviertel / Halsregion vom unbearbeiteten zum ordnungsgemäßen Zustand.

1a



1b



Bild1a und b: Halsregion unbearbeitet

2



Bild2 oben:
Halsvene mit anhaftendem Fettgewebe

Bild 2 unten:

Stichfleisch,

genussuntauglich gem. Nr. 1d, Kap. V, Absch. II, Anh. I der VO (EG) 854/2004

blutig infiltriertes Gewebe, genussuntauglich gem. Nr. 1s, Kap. V, Absch. II, Anh. I der VO (EG) 854/2004

3 a

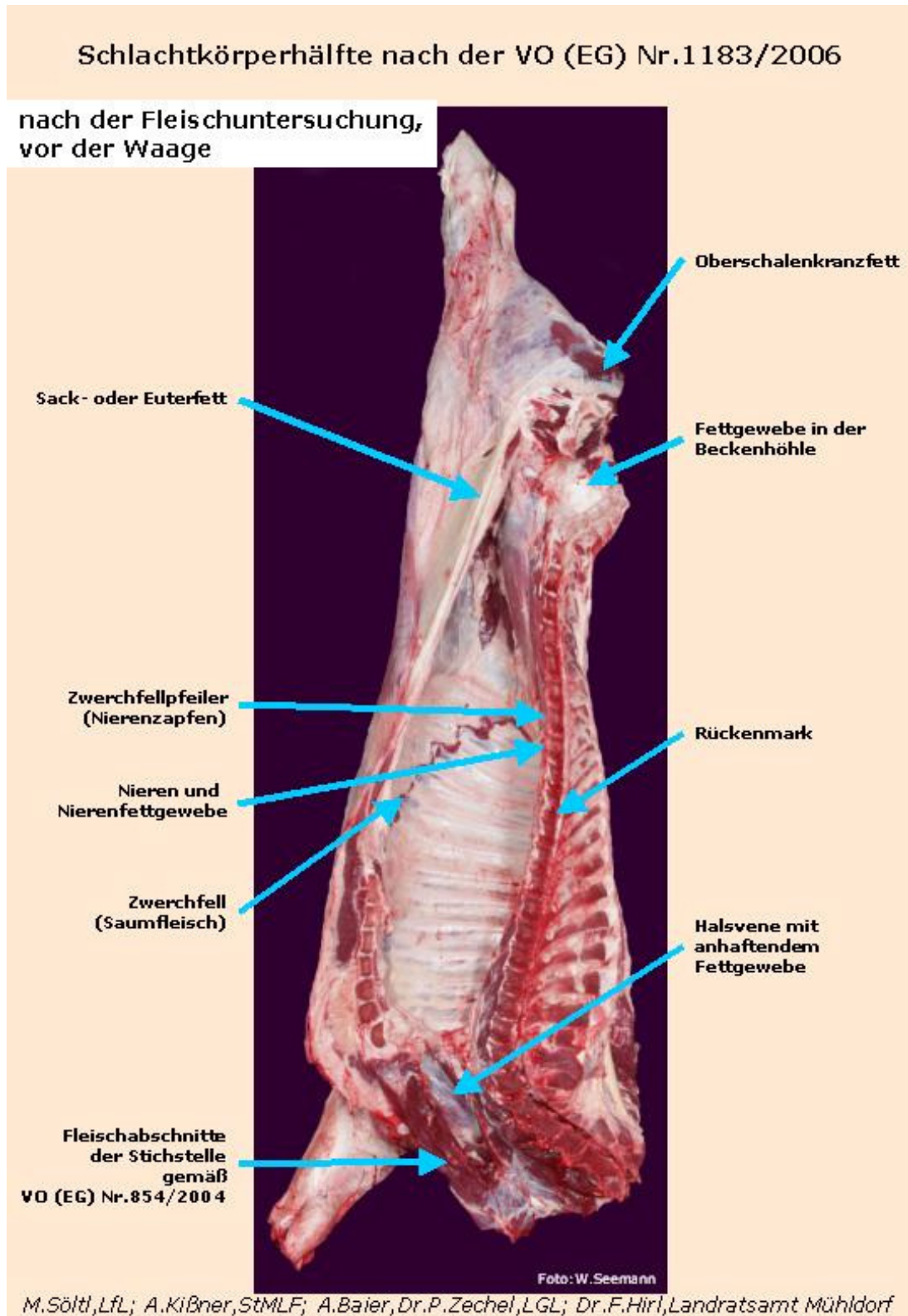


3b



Bild 3a und b: Nach der Bearbeitung gem. den Bestimmungen der 854/2004

Bild 4: Darstellung der ordnungsgemäß zu entfernenden Schlachttierkörperteile



3.3. Bild 5: Darstellung von Teilen, die vor der Waage nicht entfernt werden dürfen bzw. nur aus fleischhygienerechtlichen Gründen auf ausdrückliche Anweisung des amtlichen Tierarztes entfernt werden dürfen

Schlachtkörperhälfte **nicht** nach der VO (EG) Nr.1183/2006

vor der Waage

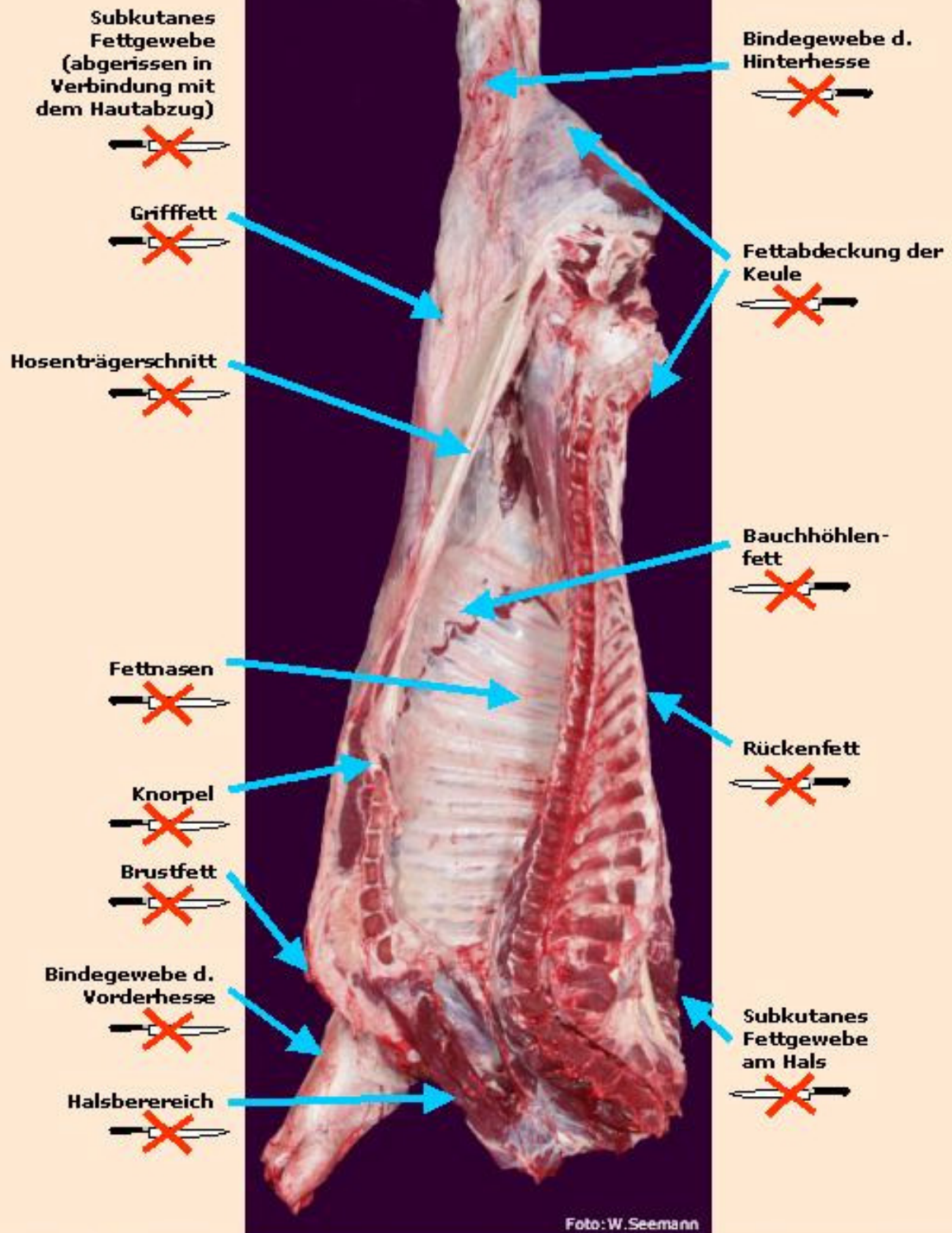


Foto: W. Seemann

M.Sörtl, LfL; A.Kißner, StMLF; A.Baier, Dr.P.Zechel, LGL; Dr.F.Hirl, Landratsamt Mühldorf

Verwendungsmöglichkeiten / Kategorien abgetrennter Körperteile

Bezeichnung	Verwendungszweck	Bemerkung
Sack- oder Euterfett	Lebensmittel	A
Nieren und Nierenfettgewebe	Lebensmittel	A
Zwerchfellpfeiler (Nierenzapfen)	Lebensmittel	A
Zwerchfell (Saumfleisch)	Lebensmittel	A
Fettgewebe über der Oberschale (Oberschalenkranzfett)	Lebensmittel	A
Fettgewebe in der Beckenhöhle (Beckenhöhlenfett)	Lebensmittel	A
Rückenmark von Rindern über 12 Monate	K1	VO (EG) Nr. 1774/2002 i.V.m. VO (EG) Nr. 999/2001
Halsvene mit anhaftendem Fettgewebe (ohne Stichstelle)	Lebensmittel	Wenn blutig infiltriert, dann K3
Stichstelle / Fleischabschnitte der Stichstelle	K3	VO (EG) Nr. 854/2004 VO (EG) Nr. 1774/2002

A: Ist gem. Art. 2 und 3 der VO (EG) Nr. 1183/2006 zulässig.

3.4. Unverbindliche Richtwerte für den Umfang von vorschriftsmäßig entfernten Körperteilen:

3.4.1. Ermittelte Richtwerte für den Umfang an Material, das aufgrund fleischhygienerechtlicher Anforderungen entfernt wird (Stichstelle / Fleischabschnitte der Stichstelle / Halsvene mit anhaftendem Fettgewebe, soweit kontaminiert)

Am Schlachthof der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft wurden unter Mitwirkung von Mitarbeitern der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Oberschleißheim und des Landratsamtes Mühldorf unter Praxisbedingungen die in Abhängigkeit von der Entblutetechnik durchschnittlich beim Zurichten der Halsregion des Schlachtkörpers vor der Klassifizierung anfallenden Gewebemengen ermittelt.

Diese sollen den Schlachtbetrieben und Überwachungsbehörden als Orientierungswert dienen.

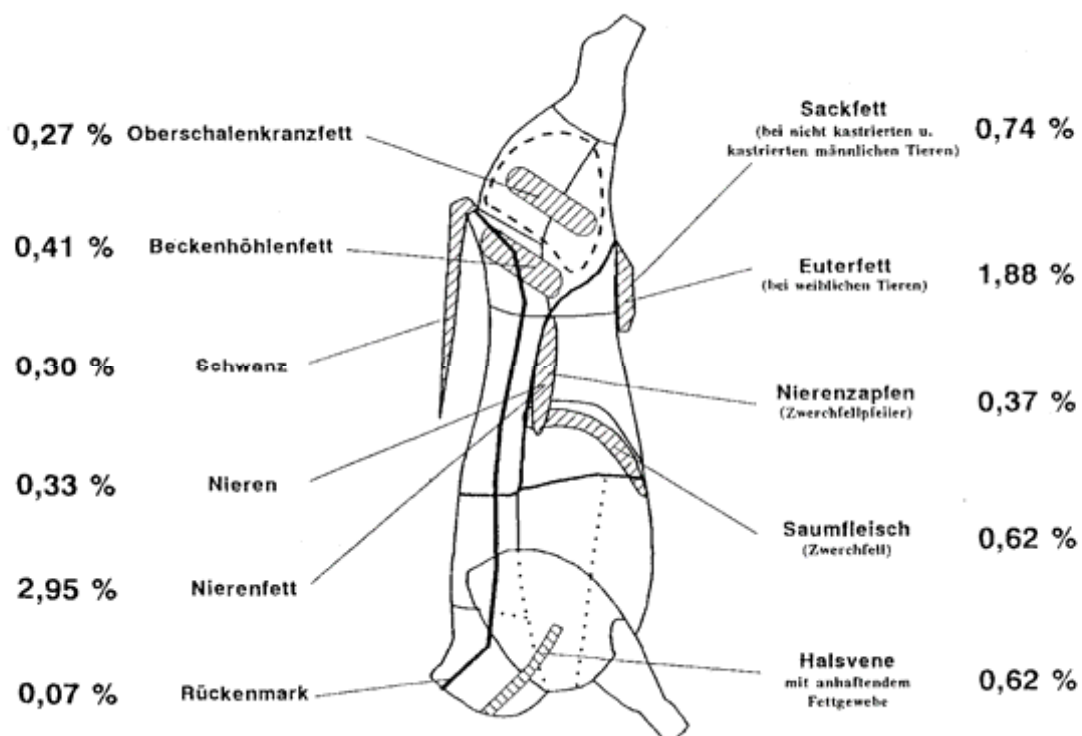
Folgende Gewebearten wurden entfernt:

- Fleischabschnitte der Stichstelle,
- Blutkoagulat aus dem originären Stichkanal,
- blutig infiltriertes Material aus der Umgebung der Stichstelle und
- Halsvene mit anhaftendem Fettgewebe (soweit blutig infiltriert).

Entblutungsverfahren	K3- Menge in kg / Schlacht tier	Bemerkung
Halsstich, beidseitig	3,6	bzgl. der Entblutegeschwindigkeit nicht empfehlenswert
Bruststich	5,0	unter Hygieneaspekten nur unter Anwendung der Zwei-messertechnik empfehlenswert
Bruststich mit Hohlmesser	3,5 – 4,5	unter Hygiene- und Tier-schutzaspekten am besten geeignet

Größere Mengen blutig infiltrierten Materials können Folge einer unsachgemäßen Entblutung sein. Fallen pro Schlacht tier kontinuierlich größere Mengen an blutig infiltriertem Material an, als oben aufgeführt, ist das Entblutungsverfahren hinsichtlich fleischhygienerechtlicher Anforderungen und der Anforderungen der Tierschutzschlacht-Verordnung zu überprüfen.

3.4.2. Orientierungswerte für die Abschnitte gem. der VO (EG) Nr. 1183/2006 in % des Schlachtgewichtes (Quelle: Kulmbacher Reihe, Bd. 12)



3.4.3. Wird gegen die unter Punkt 3. beschriebenen Verfahren verstoßen, können Ordnungswidrigkeitsverfahren eingeleitet werden.

Hierbei gilt:

Ordnungswidrig im Sinne des § 16 Abs. 1 Nr. 3 des Fleischgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 2 Abs. 1 das Schlachtgewicht nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig feststellt.

Ebenso handelt ordnungswidrig im Sinne des § 16 Abs. 1 Nr. 3 des Fleischgesetzes, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 2 Abs. 3 Satz 1 vor der Feststellung des Schlachtgewichts andere als die in Satz 1 genannten Teile abtrennt.

Die jeweilige Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu dreißigtausend Euro geahndet werden.

4. Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse
- Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 der Kommission vom 10. Dezember 2008 mit Durchführungsbestimmungen zu den gemeinschaftlichen Handelsklassenschemata für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Feststellung der diesbezüglichen Preise
- Handelsklassengesetz und Verordnung über gesetzliche Handelsklassen und Kategorien für Rinderschlachtkörper in der jeweils geltenden Fassung
- Fleischgesetz mit Durchführungsverordnungen in der jeweils geltenden Fassung
- VERORDNUNG (EG) Nr. 700/2007 DES RATES vom 11. Juni 2007 über die Vermarktung von Fleisch von bis zu zwölf Monate alten Rindern
- Kulmbacher Reihe Band 12
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- VERORDNUNG (EG) Nr. 999/2001 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1774/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte
- VERORDNUNG (EG) NR. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- VERORDNUNG (EG) Nr. 854/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche

Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs