

Leitfaden

zur Schnittführung bei Schweineschlachtkörpern gemäß der Vorgaben des Fleischgesetzes und der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 vom 22. Oktober 2007 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schweineschlachtkörper unter Berücksichtigung fleischhygienerechtlicher Aspekte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

1. Ziel

Dieser Leitfaden beschreibt das Verfahren der rechtskonformen Schnittführung im Rahmen der Feststellung des Marktpreises gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 des Rates vom 13. November 1984 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schweineschlachtkörper unter Beachtung fleischhygienerechtlicher Aspekte (Verordnung (EG) Nr. 854/2004).

Sie ist anzuwenden, wenn nach Schlachtgewicht abgerechnet wird.

2. Begriffsbestimmungen

Schlachtgewicht (Gewicht zum Zwecke der Feststellung des Marktpreises) gemäß der 1. Fleischgesetzdurchführungsverordnung ist das Warmgewicht des geschlachteten und ausgeweideten Tieres

bei Schweinen ausschließlich

- der Zunge,
- der Geschlechtsorgane,
- des Rückenmarks,
- der Organe der Brust- und Bauchhöhle,
- der Flomen,
- der Nieren,
- des Zwerchfells,
- des Zwerchfellpfeilers,
- des Gehirns;

bei Sauen, die mindestens einmal geferkelt haben, zur Zucht benutzten

Ebern und Altschneidern zusätzlich ohne die im Karpal- und Tarsalgelenk abgetrennten Spitzbeine

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 Schlachtgewichts 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, nationalen Gesetzen und Verordnungen sowie den fleischhygienerechtlichen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 854/2004.

Zum Zwecke der Feststellung des Marktpreises wird der Schlachtkörper gemäß der 1. Fleischgesetzdurchführungsverordnung zugerichtet. Andere als die darin genannten Körperteile dürfen beim Zurichten vor der Feststellung des Schlachtgewichtes nicht vom Schlachtkörper abgetrennt werden.

Zuständig für den Vollzug dieser Durchführungsverordnung (DV) und damit die Überwachung der Schnitfführung vor der Klassifizierung und Gewichtsfeststellung sind die beauftragten Klassifizierer und die ADD.

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

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

- dabei nur folgende Gewebe entfernt werden:
 - Fleischabschnitte der Stichstelle (gemäß Buchstabe d),
 - Verunreinigungen, Verschmutzung durch Fäkalien oder sonstige Kontamination (gemäß Buchstabe s),
 - Gewebe, das aufgrund einer Kontamination während des Schlachtvorgangs ein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen kann (gemäß 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 Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 einzustufen sind,
 - die entfernten Körpergewebe entsprechend ihrer Einordnung in die Kategorien gemäß der Verordnung (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 und
 - die entfernten Materialien der Kategorien 1 bis 3 nicht als Lebensmittel verwendet werden.

Zuständig für den Vollzug der fleischhygienerechtlichen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sind die amtlichen Tierärzte.

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

Bild 1a: Halsregion unbearbeitet



Bild 1b: Ausschnitt: Halsregion unbearbeitet

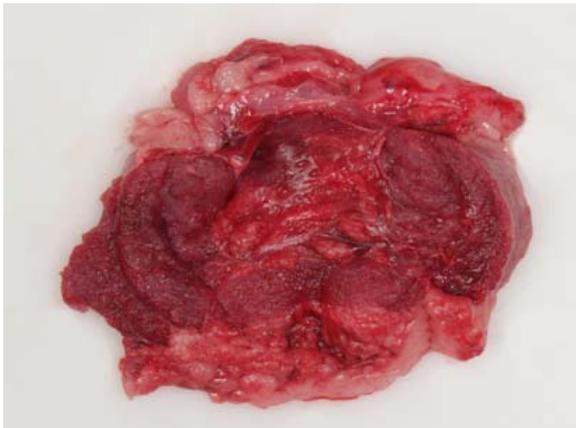


Bild 2:
Stichfleisch, genussuntauglich gemäß Anhang I Abschnitt II Kapitel V Nr. 1d) der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 blutiginfiltriertes Gewebe, genussuntauglich gemäß Anhang I Abschnitt II Kapitel V Nr. 1s) der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

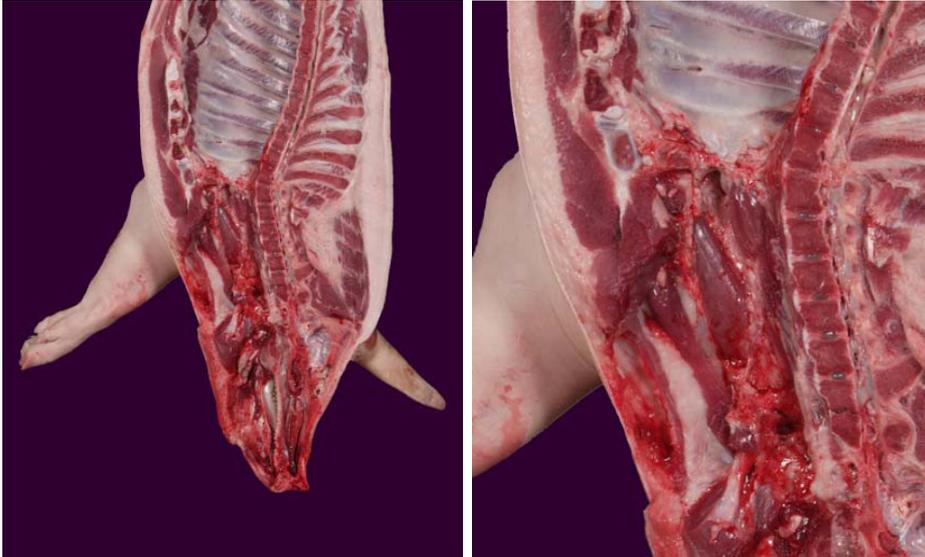


Bild 3a: und b: Nach der Bearbeitung Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

Bild 4: Zuschnitt nach der 1. Fleischgesetzdurchführungsverordnung

Nach der Fleischuntersuchung
vor der Waage

Geschlechtsorgane

Zwerchfell +
Zwerchfellpfeiler

Organe der Brust-
und Bauchhöhle

Zunge

Flomen

Nieren

Rückenmark

Gehirn

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

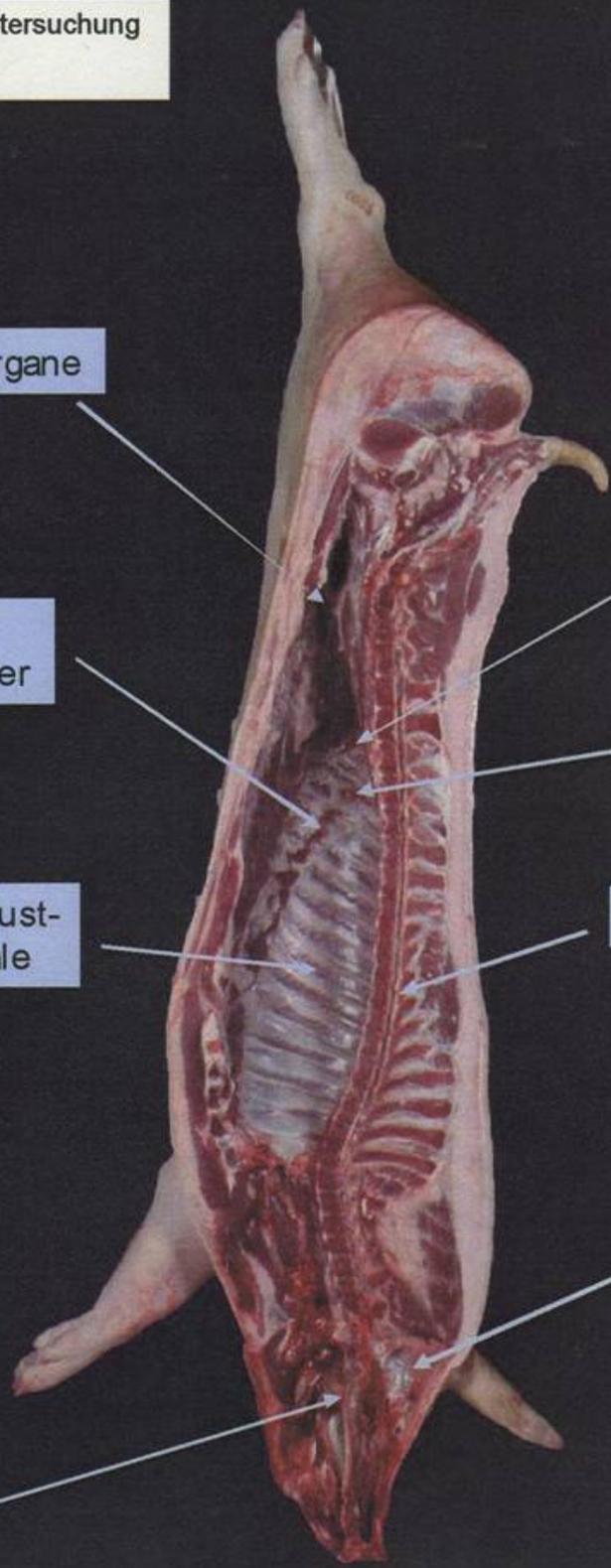
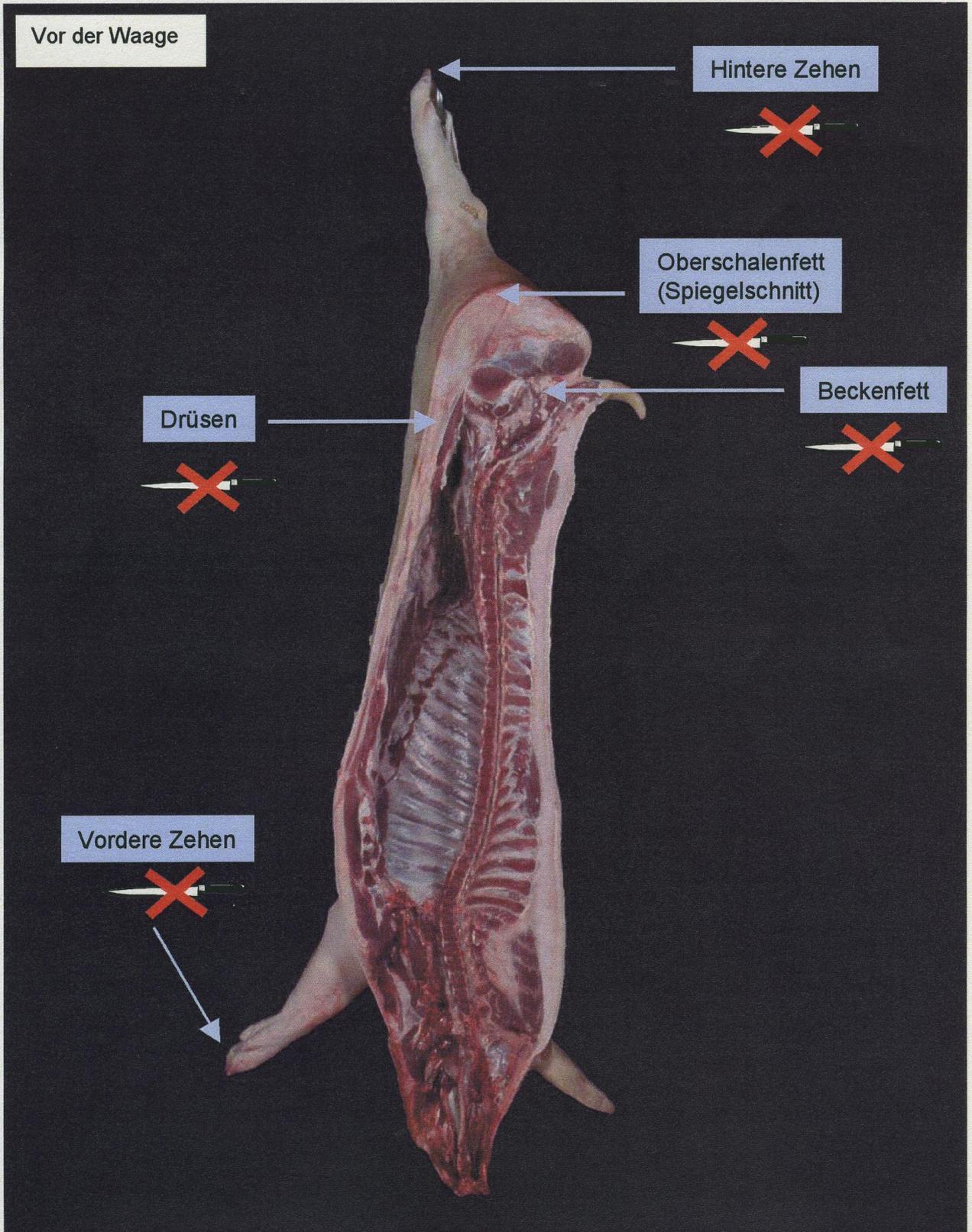


Bild 5: Darstellung von Teilen, die vor der Waage nicht entfernt werden dürfen bzw. nur aus fleischhygienerechtlichen Gründen auf ausdrückliche Anweisung des amtlichen Tierarztes



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

Problembereich: Schnitfführung beim Heraustrennen der Zunge

Bild 1: gesetzeskonforme Schnitfführung bei der Entfernung der Zunge:



Bild 2 und 3: unsachgemässe Entfernung der Zunge



Verwendungsmöglichkeiten / Kategorien abgetrennter Körperteile

Verwendungsmöglichkeiten / Kategorien abgetrennter Körperteile

Bezeichnung	Verwendungszweck	Bemerkung
Flomen	Lebensmittel	/
Nieren	Lebensmittel	/
Zwerchfellpfeiler (Nierenzapfen)	Lebensmittel	/
Zwerchfell (Saumfleisch)	Lebensmittel	/
Geschlechtsorgane	Lebensmittel	/
Rückenmark	Lebensmittel	/
Gehirn	Lebensmittel	/
Stichstelle / Fleischabschnitte der Stichstelle	K3	VO (EG) Nr. 854/2004 VO (EG) Nr. 1774/2002

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 für Schweineschlachtkörper in der jeweils geltenden Fassung
- Fleischgesetz mit Durchführungsverordnungen in der jeweils geltenden Fassung
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- 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