

Leitfaden

zur Schnittführung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 vom 22. Oktober 2007 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas und des Schlachtgewichtes von Rindern unter Berücksichtigung fleischhygienerechtlicher Aspekte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

1. Zweck, Ziel

Dieser Leitfaden beschreibt das Verfahren der rechtskonformen Schnittführung im Rahmen der Feststellung des Marktpreises gem. der VO (EG) Nr. 1234/2007, der VO (EG) Nr. 1249/2008 und der 1. FIGDV zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas und des Schlachtgewichtes für Schlachtkörper von Rindern unter Beachtung fleischhygienerechtlicher Aspekte (VO (EG) Nr. 854/2004).

Sie ist somit anzuwenden, wenn nach Schlachtgewicht abgerechnet wird.

2. Begriffe, Definitionen

Schlachtgewicht (Gewicht zum Zwecke der Feststellung des Marktpreises) gem. der o.g. Rechtsgrundlagen ist das Warmgewicht des geschlachteten und ausgeweideten Tieres, bei Rindern ausschließlich

- der Haut,
- des zwischen Hinterhauptbein und ersten 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 Kreuzbeinwirbel und dem ersten Schwanzwirbel rechtwinklig zum Wirbel abgetrennten Schwanzes,
- des Rückenmarks von Rindern,
- des Sackfettes,
- des Gesäuges und Euterfettes,
- des Oberschalenkranzfettes sowie
- der Halsvene und des anhaftenden Fettgewebes (Halsfett).

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 vom 22. Oktober 2007 in Verbindung mit dem Fleischgesetz

Zum Zwecke der Feststellung des Marktpreises wird der Schlachtkörper gemäß der o.g. VO i.V.m. §2 der Verordnung zur Durchführung des Fleischgesetzes und zur Änderung handelsklassenrechtlicher Vorschriften für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen zugerichtet und dabei ausschließlich von den in §2 Abs. 2 Nr. 1 und 2 genannten Gewebeteilen befreit. Andere als die dort genannten Körperteile dürfen beim Zurichten vor der Feststellung des Schlachtgewichtes nicht vom Schlachtkörper abgetrennt werden.

Zuständig für den Vollzug dieser VO und damit die Überwachung der Schnittführung vor der Klassifizierung und Gewichtsfeststellung sind die von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) zugelassenen Klassifizierer und die LfL.

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:
 - Fleischabschnitte der Stichstelle (gem. Buchstabe d),
 - Verunreinigungen, Verschmutzung durch Fäkalien oder sonstige Kontamination (gem. Buchstabe s),
 - 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; 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



Bild 2 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,

3a



3b

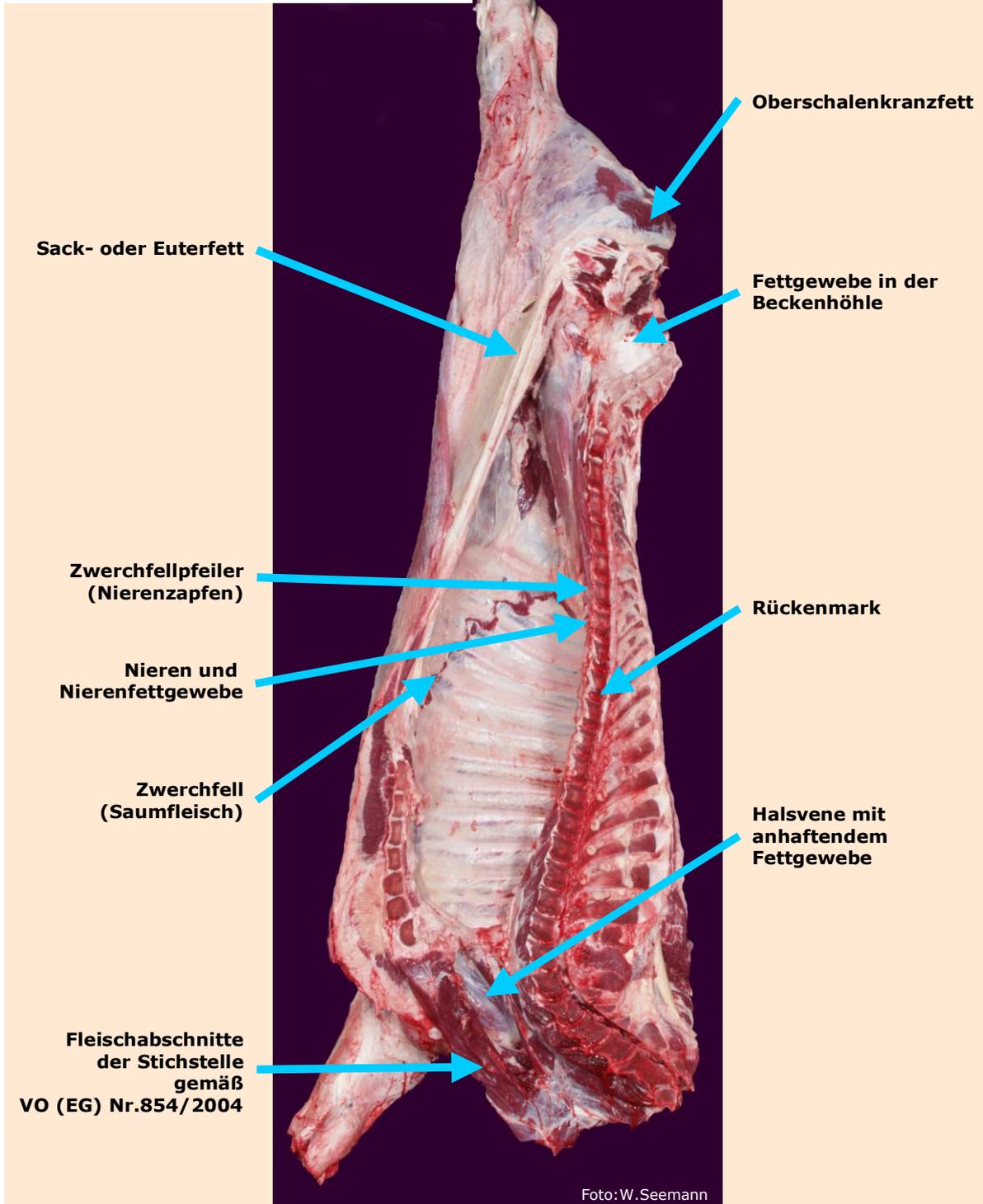


Bild 3 a und b: Nach der Bearbeitung gem. den Bestimmungen der 854/2004

Bild 4: Darstellung der ordnungsgemäß zu entfernenden Schlachttierkörperteile

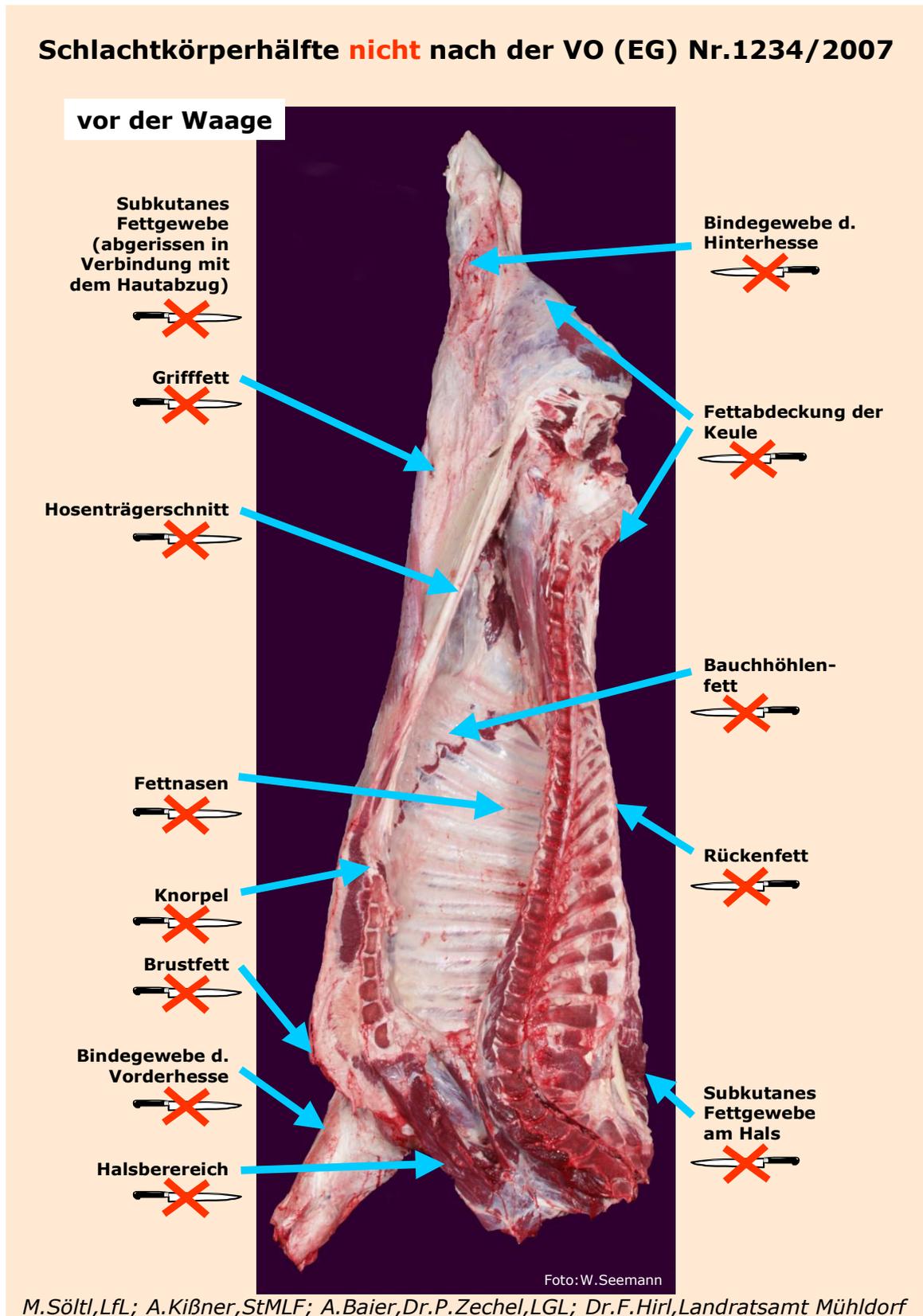
Schlachtkörperhälfte nach der VO (EG) Nr.1234/2007

nach der Fleischuntersuchung,
vor der Waage



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

- 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



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 Fett- gewebe (ohne Stichstelle)	Lebensmittel	Wenn blutig infiltriert, dann K3
Stichstelle / Fleischabschnitte der Stichstelle	K3	VO (EG) Nr. 854/2004 VO (EG) Nr. 1774/2002

A (Verwendung als LM): Ist gem. §2 Abs. 2 Nr. 1 und 2 der VO (EG) Nr. 1234/2007 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)

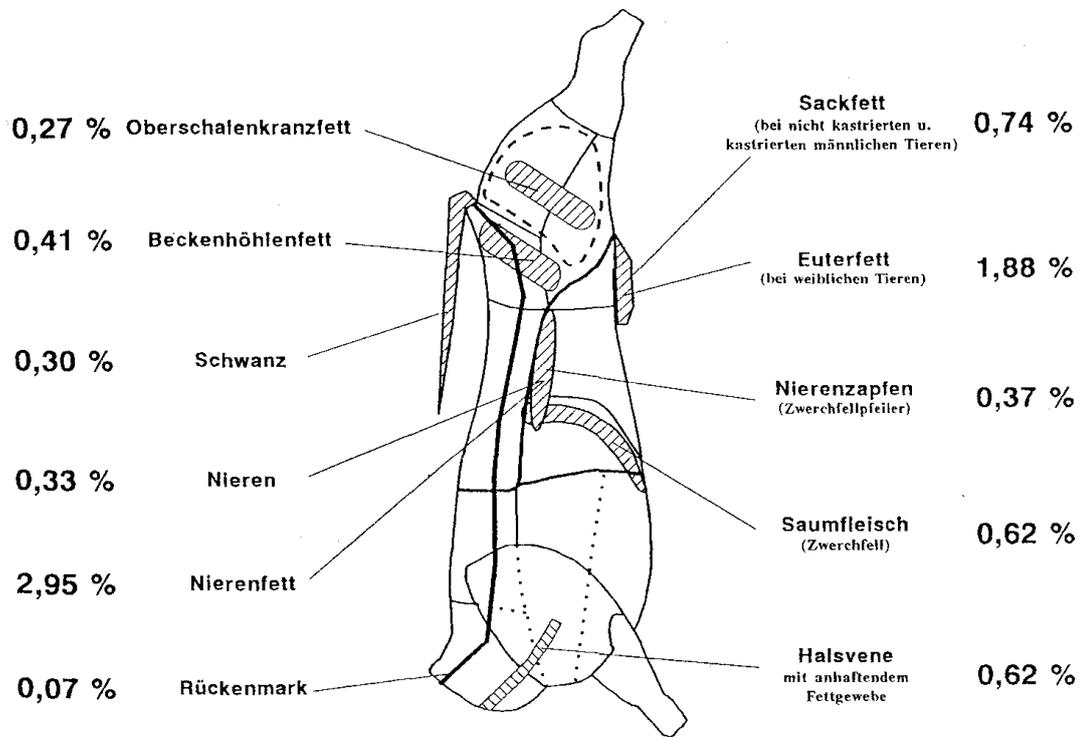
Am Schlachthof der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft wurden unter Mitwirkung von Mitarbeitern der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Oberschleißheim und des Landratsamtes Mühldorf unter Praxisbedingungen die 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 infiltrierte Material aus der Umgebung der Stichstelle und
- Halsvene mit anhaftendem Fettgewebe (soweit blutig infiltriert).

Entbluteverfahren	K3- Menge in kg / Schlachtier	Bemerkung
Halsstich, beidseitig	3,6	bzgl. der Entblutegeschwindigkeit nicht empfehlenswert
Bruststich	5,0	unter Hygieneaspekten nur unter Anwendung der Zweimessertechnik empfehlenswert
Bruststich mit Hohlmesser	3,5 – 4,5	unter Hygiene- und Tierschutzaspekten am besten geeignet

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

3.4.2. Orientierungswerte für die Abschnitte gem. der VO (EG) Nr. 1234/2007 in % des Schlachtgewichtes (Quelle: Kulmbacher Reihe, Bd. 12)



3.4.3. Wird gegen die unter Punkt 3. beschriebenen Verfahren verstoßen, können geeignete behördliche Maßnahmen eingeleitet 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 über die einheitliche GMO) (VO(EG) Nr. 1234/2007)
- 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 (VO(EG) Nr. 1249/2008)
- Fleischgesetz mit Durchführungsverordnung (1.FIGDV)

- VERORDNUNG (EG) Nr. 566/2008 DES RATES vom 18. Juni 2008 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
- Schreiben des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz vom 02.02.2006, Az: 47-G8802.3-2005/41-4, Fleischabschnitte von der Stichstelle
- Schreiben des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz vom 04.04.2007, Az: 44c-G8800-2006/59-15, Stichfleisch – Anfall und Entsorgung
- Schreiben des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz vom 27.03.07, Az.: 44h-G8794.1-2007/5-1, Behältnisse zum Sammeln und Befördern von Material der Kategorie 3.

5. Qualitätsmanagement in der Veterinärverwaltung

Der Leitfaden wird folgenden Verfahrensanweisungen zugeordnet:

- Ü-VA-K03-03-V01 Übergeordnete Verfahrensanweisung Amtliche Kontrolle
- VA-LM-K03-13-V01 Verfahrensanweisung Schlachtier- und Fleischuntersuchung
- AA-LM-K03-12-V01 Wesentliche Aspekte bei der amtlichen Fleischuntersuchung