



Leitfaden zur Schnittführung bei Rindern unter Berücksichtigung von Marktordnungsvorschriften und fleischhygienerechtlichen Aspekten

(Stand: 15.06.2020)

1. Ziel

Dieser Leitfaden beschreibt das Verfahren der rechtskonformen Schnittführung im Rahmen der Feststellung des Marktpreises. Sie ist anzuwenden, wenn nach Schlachtgewicht abgerechnet wird.

Die Schnittführung bei Schlachtkörpern von Rindern basiert auf den Rechtsvorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (VO 1308/2013), der delegierten Verordnung (EU) 2017/1182 (Del. VO 2017/1182) und der Verordnung über die Preismeldung bei Schlachtkörpern und deren Kennzeichnung (1. Fleischgesetz-Durchführungsverordnung - 1. FIGDV). Des Weiteren sind die fleischhygienerechtlichen Aspekte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (VO 853/2004) und der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 (DVO 2019/627) zu berücksichtigen.

Der Leitfaden wurde in Zusammenarbeit der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) und des Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) erstellt.

2. Begriffsbestimmungen

Das **Schlachtgewicht** (Gewicht zum Zwecke der Feststellung des Marktpreises) ist gemäß § 2 Abs. 2 der 1. FIGDV das Warmgewicht des geschlachteten und ausgeweideten Tieres,

bei Rindern, die bei der Schlachtung mindestens acht Monate alt sind, 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,
- der Geschlechtsorgane und der dazugehörigen Muskeln,
- 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 Euters und Euterfettes,



- des Oberschalenkranzfettes sowie
- der Halsvene und des anhaftenden Fettgewebes (Halsfett);

bei Rindern, die bei der Schlachtung jünger als acht Monate sind, 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,
- der Geschlechtsorgane und der dazugehörigen Muskeln,
- des Saumfleisches,
- der Nierenzapfen,
- des Euterfettes.

Bei der Schnittführung bei Rindern, die bei der Schlachtung jünger als acht Monate sind, ist besonders zu beachten, dass bei der Verwiegung der Schlachtkörper das Sackfett, das Oberschalenkranzfett, die Halsvene mit anhaftendem Fettgewebe, das Rückenmark und der Schwanz am Schlachtkörper vorhanden sein müssen - im Gegensatz zu Rindern, die bei der Schlachtung mindestens acht Monate alt sind.

3. Verfahren der Schlachtkörperzurichtung

Die Rechtsgrundlagen der Schlachtkörperzurichtung vor der Klassifizierung (vor der Waage) ergeben sich aus den oben genannten einschlägigen EU-Verordnungen, nationalen Gesetzen und Verordnungen sowie den fleischhygienerechtlichen Anforderungen.

3.1. Verfahren nach der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in Verbindung mit der 1. Fleischgesetz-Durchführungsverordnung

Zum Zwecke der Feststellung des Marktpreises wird der Schlachtkörper gemäß den genannten Vorschriften zugerichtet und dabei ausschließlich von den in § 2 Abs. 2 Nr. 1 und 2 der 1. FIGDV genannten Gewebeteilen befreit. Andere als die dort genannten Körperteile dürfen beim Zurichten des Schlachtkörpers vor der Feststellung des Schlachtgewichtes nicht vom Schlachtkörper abgetrennt werden.

Zuständig für den Vollzug der 1. FIGDV und damit für die Überwachung der Schnittführung vor der Klassifizierung und Gewichtsfeststellung sind die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) und die von ihr zugelassenen KlassifiziererInnen.

3.2. Verfahren nach der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627

Bei den Körperteilen, die aus fleischhygienerechtlichen Gründen gemäß Art. 45 der DVO 2019/627 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 r),
- die Entfernung der o.a. Gewebe ausschließlich auf Anweisung des amtlichen Tierarztes erfolgt,
- nur so viel Material wie nötig entfernt wird,
- aus fleischhygienerechtlichen Gründen entfernte Körperteile als tierische Nebenprodukte in den drei Kategorien gemäß Art. 7 der VO (EG) Nr. 1069/2009 einzustufen sind,
- die entfernten Körpergewebe entsprechend ihrer Einordnung in die Kategorien gemäß Art. 17 der VO (EU) Nr. 142/2011 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 die Überwachung der fleischhygienerechtlichen Anforderungen der VO 853/2004 und der DVO 2019/627 sind die amtlichen Tierärzte der zuständigen Kommune / Kreisverwaltungsbehörde / kreisfreien Stadt.

4. Darstellungen des Vorderviertels / Halsregion vom unbearbeiteten zum ordnungsgemäßen Zustand (für Rinderschlachtkörper, die bei der Schlachtung mindestens acht Monate alt sind)



Bild 1a (oben): Vorderviertel unbearbeitet



Bild 1b: Ausschnitt der Halsregion unbearbeitet

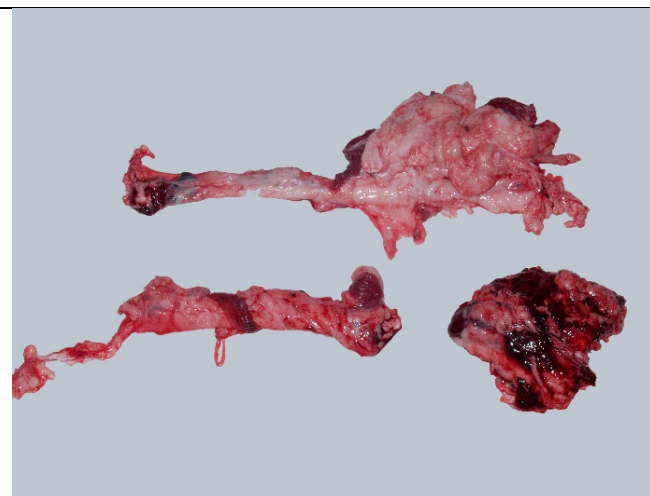


Bild 2 (links):

- Halsvene mit anhaftendem Fettgewebe
- Stichfleisch, genussuntauglich gemäß Art. 45 Buchstabe d der DVO 2019/627
- blutig infiltriertes Gewebe, genussuntauglich gemäß Art. 45 Buchstabe r der DVO 2019/627



Bild 3a (oben): Schlachtkörper nach der Bearbeitung gemäß den Bestimmungen der DVO (EU) 2019/627

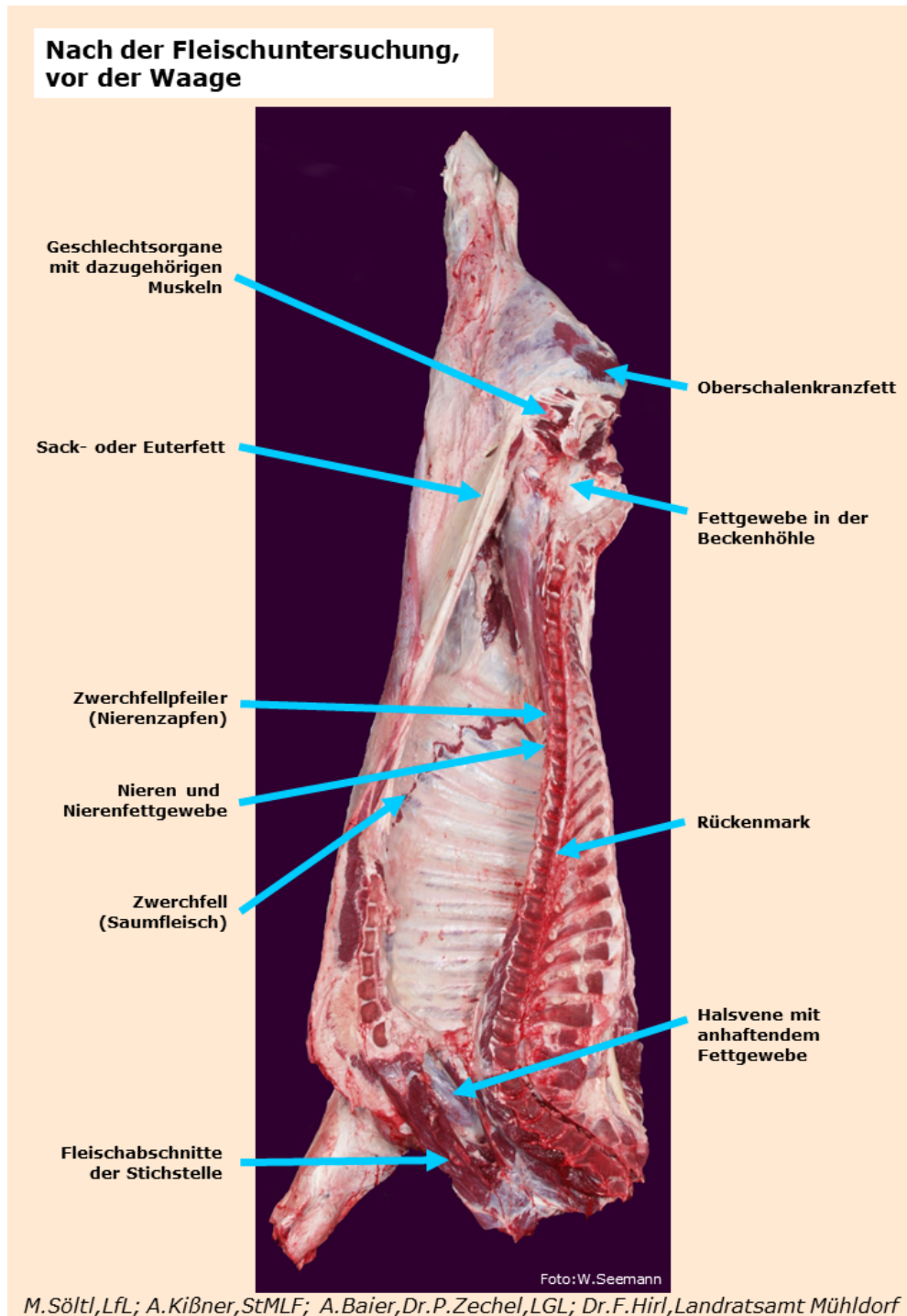


Bild 3b: Ausschnitt der Halsregion nach der Bearbeitung gemäß den Bestimmungen der DVO (EU) 2019/627



5. Darstellung der ordnungsgemäß zu entfernenden Schlachttierkörperteile gemäß Schnittführung

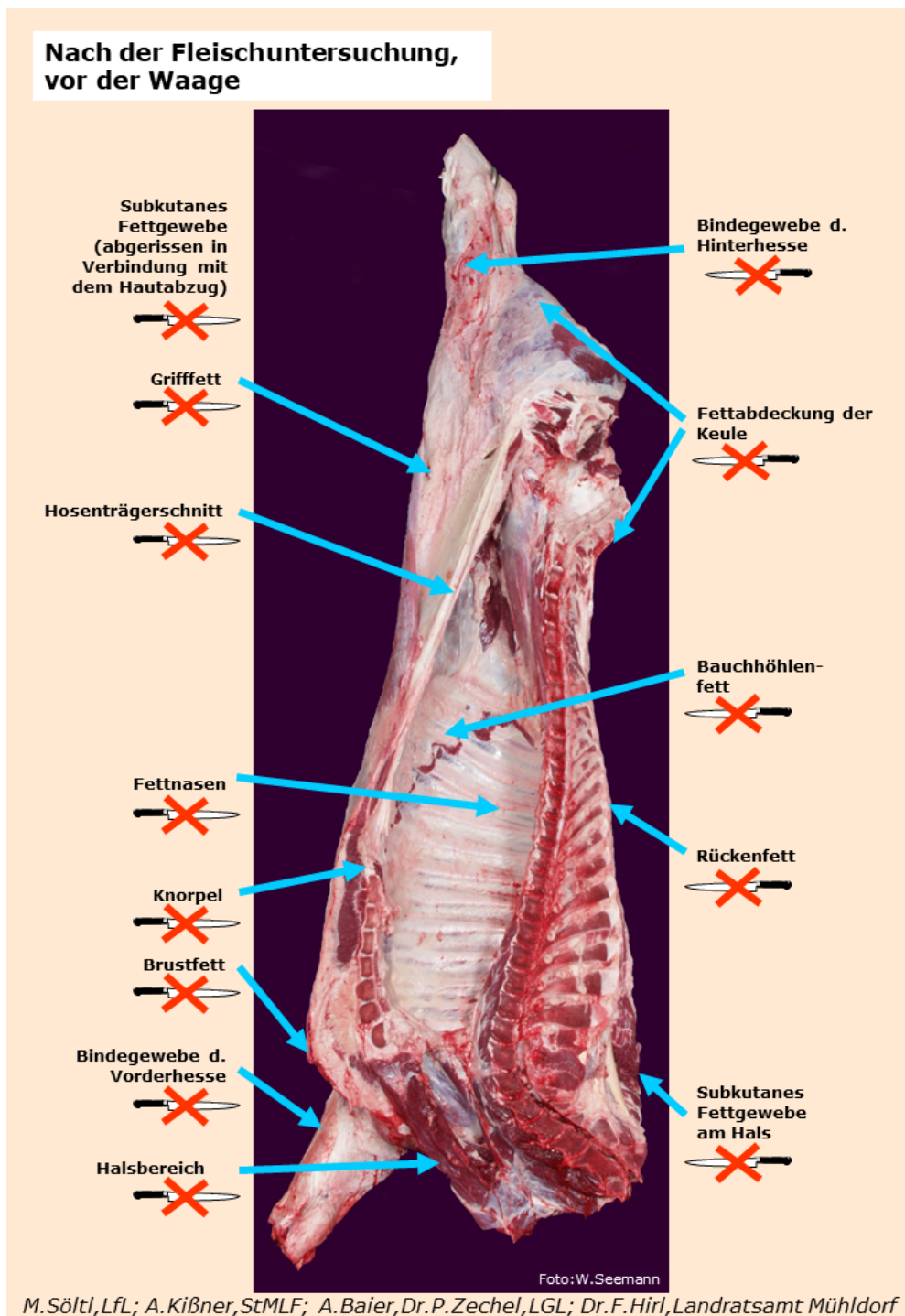
Schlachtkörperhälfte nach § 2 der 1. FIGDV für Rinderschlachtkörper, die bei der Schlachtung mindestens acht Monate alt sind





6. Darstellung der nicht ordnungsgemäß zu entfernenden Schlachttierkörperteile gemäß Schnittführung (für Rinderschlachtkörper, die bei der Schlachtung mindestens acht Monate alt sind)

Diese Schlachtkörperteile dürfen vor der Waage nicht entfernt werden, solange aus fleischhygienerechtlichen Gründen keine ausdrückliche Anweisung des amtlichen Tierarztes vorliegt.





7. Verwendungsmöglichkeiten / Kategorien abgetrennter Körperteile

Bezeichnung	Verwendungszweck	Bemerkung
Sack- oder Euterfett	Lebensmittel	
Nieren und Nierenfettgewebe	Lebensmittel	
Zwerchfellpfeiler (Nierenzapfen)	Lebensmittel	
Zwerchfell (Saumfleisch)	Lebensmittel	
Fettgewebe über der Oberschale (Oberschalenkranzfett)	Lebensmittel	
Fettgewebe in der Beckenhöhle (Beckenhöhlenfett)	Lebensmittel	
Rückenmark von Rindern über 12 Monate	K1	VO (EG) Nr. 1069/2009 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	DVO 2019/627 VO (EG) Nr. 1069/2009

8. Unverbindliche Richtwerte für den Umfang von vorschriftsmäßig entfernten Körperteilen

8.1. 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:

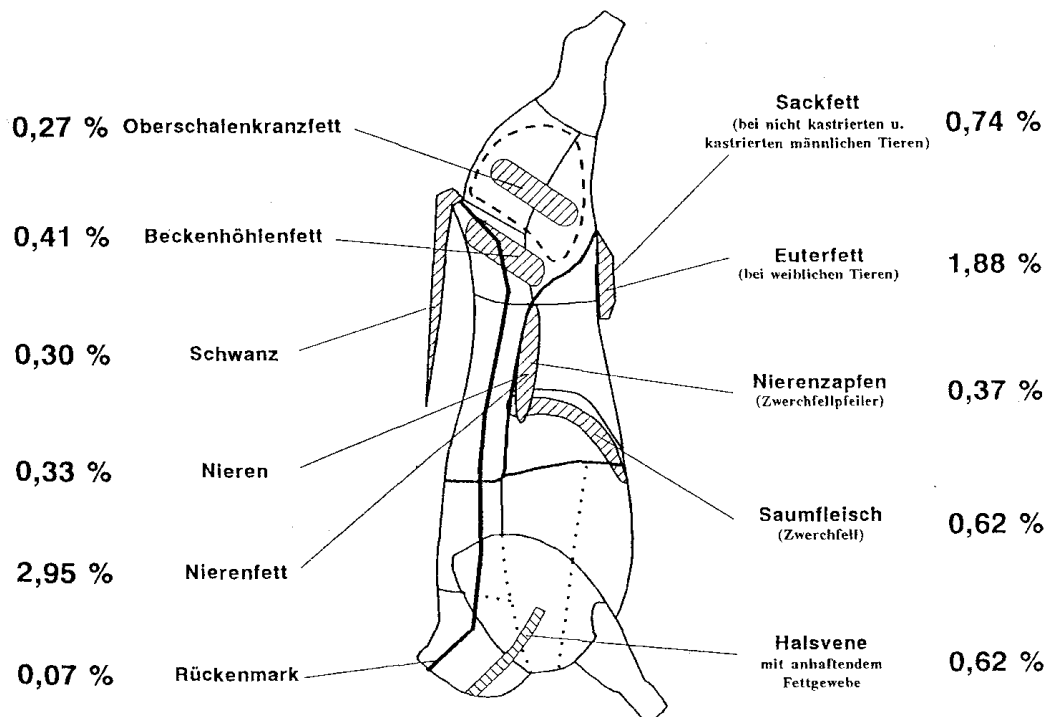
- Fleischabschnitte der Stichstelle,
- Blutkoagulat aus dem originären Stichkanal,
- blutig infiltriertes Material aus der Umgebung der Stichstelle und
- Halsvene mit anhaftendem Fettgewebe (soweit blutig infiltriert).



Entblutungsverfahren	K3 - Menge in kg / Schlachttier	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 infiltrierten Materials können Folge einer unsachgemäßen Entblutung sein. Fallen pro Schlachttier kontinuierlich größere Mengen an blutig infiltriertem Material an, als oben aufgeführt, ist das Entblutungsverfahren hinsichtlich fleischhygienerechtlicher Anforderungen und der Anforderungen der Tierschutzschlachtverordnung zu überprüfen.

8.2. Orientierungswerte für die Abschnitte gem. der VO (EU) Nr. 1308/2013 in Verbindung mit der 1. FIGDV in % des Schlachtgewichtes (Quelle: Kulmbacher Reihe, Bd. 12)





9. Die wichtigsten Rechtsgrundlagen

Marktordnung:

- [VERORDNUNG \(EU\) Nr. 1308/2013 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES](#) vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007
- [DELEGIERTE VERORDNUNG \(EU\) 2017/1182 DER KOMMISSION](#) vom 20. April 2017 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Handelsklassenschemata der Union für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Meldung der Marktpreise für bestimmte Kategorien von Schlachtkörpern und lebenden Tieren
- [DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG \(EU\) 2017/1184 DER KOMMISSION](#) vom 20. April 2017 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Handelsklassenschemata der Union für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und auf die Meldung der Marktpreise für bestimmte Kategorien von Schlachtkörpern und lebenden Tieren
- [FLEISCHGESETZ](#) vom 09. April 2008 (BGBl. I S. 714 - FIG), zuletzt geändert durch Art. 102 Zweites Datenschutz-Anpassungs- und Umsetzungsg EU v. 20.11.2019 (BGBl. I S. 1626)
- [Verordnung über die Preismeldung bei Schlachtkörpern](#) und deren Kennzeichnung (1. Fleischgesetz-Durchführungsverordnung - 1. FIGDV) vom 12. November 2008 (BGBl. I S. 2186), zuletzt geändert durch Art. 4 VO zur Änd. eier- und fleischhandelsrechtlicher Vorschriften v. 4.1.2019 (BGBl. I S. 2)

Fleischhygiene:

- [VERORDNUNG \(EG\) NR. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES](#) vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs zuletzt geändert durch Art. 1 Verordnung (EU) 2019/1243 vom 20.06.2019
- [ERORDNUNG \(EG\) 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. 1069/2009 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES](#) vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)
- [VERORDNUNG \(EU\) Nr. 142/2011 DER KOMMISSION](#) vom 25. Februar 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments



und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - [LFGB](#)) Neugefasst durch Bek. v. 3.6.2013 (BGBl. I S. 1426); zuletzt geändert durch Art. 28 Zweites Datenschutz-Anpassungs- und Umsetzungsg EU v. 20.11.2019 (BGBl. I S. 1626)
- DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2019/627 DER KOMMISSION vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen