

Gemeinschaftliches Handelsklassenschema für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder

Die Einstufung der Schlachtkörper ausgewachsener Rinder erfolgt durch die aufeinanderfolgende Bewertung folgender Merkmale:

- Fleischigkeit
(sechs Klassen: S, E, U, R, O, P);
- Fettgewebe
(fünf Klassen: 1, 2, 3, 4, 5)

Für die Einstufung unter S darf der Schlachtkörper mit erstklassiger Fleischbildung an seinen Hauptteilen keinen Fehler aufweisen.

Für die Einstufung unter E darf der Schlachtkörper mit vorzüglicher Fleischbildung an seinen Hauptteilen keinen Fehler aufweisen.

Wenn bei den Schlachtkörpern der Fleischigkeit U, R, O, P die drei wesentlichen Teile des Schlachtkörpers keine einheitliche Ausbildung aufweisen, wird er in die Klasse eingestuft, unter die zwei dieser drei Teile fallen.

Anmerkung: Die Abbildungen der verschiedenen Fleischigkeits- und Fettklassen entsprechen dem mittleren Teil der Klasse.

Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates

Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 der Kommission



Europäische Kommission
Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung

1 – Sehr gering

Keine bis sehr geringe Fettabdeckung

Kein Fettansatz in der Brusthöhle

2 – Gering

Leichte Fettabdeckung Muskulatur, fast überall sichtbar

In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen deutlich sichtbar.

3 – Mittel

Muskulatur mit Ausnahme von Keule und Schulter fast überall mit Fett abgedeckt; leichte Fettansätze in der Brusthöhle

In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen noch sichtbar.

4 – Stark

Muskulatur mit Fett abgedeckt, an Keule und Schulter jedoch noch teilweise sichtbar; einige deutliche Fettansätze in der Brusthöhle

Fettstränge der Keule hervortretend. In der Brusthöhle kann die Muskulatur zwischen den Rippen von Fett durchzogen sein.

5 – Sehr stark

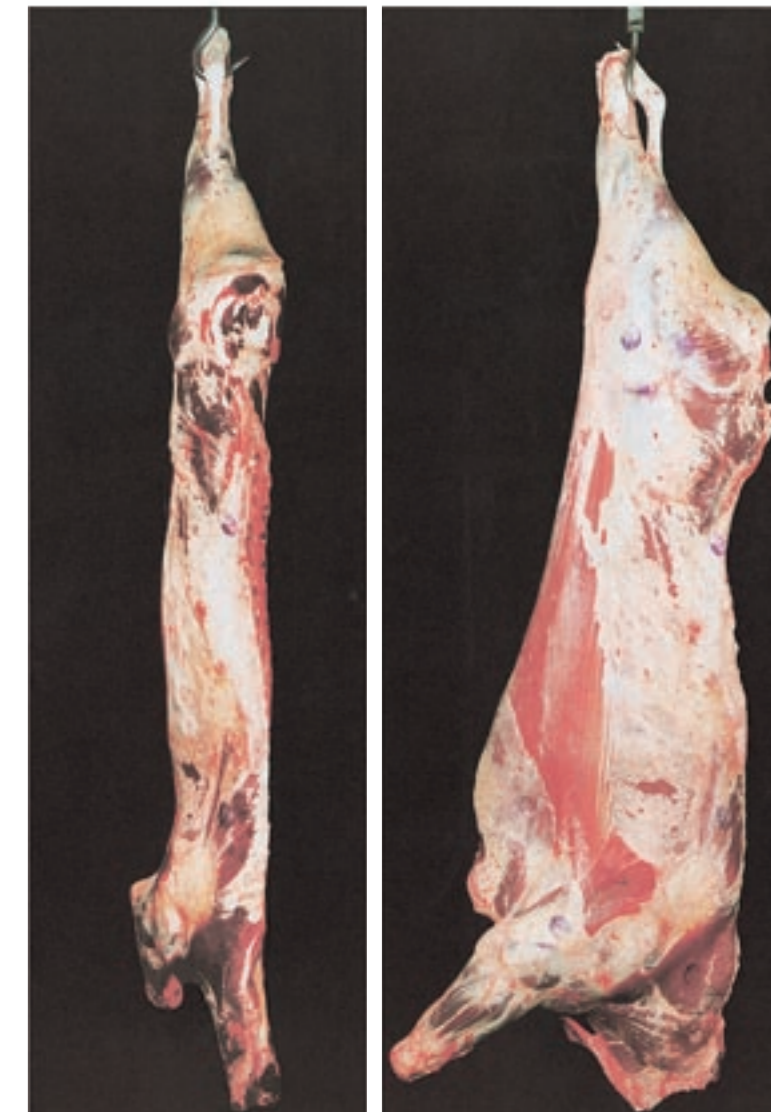
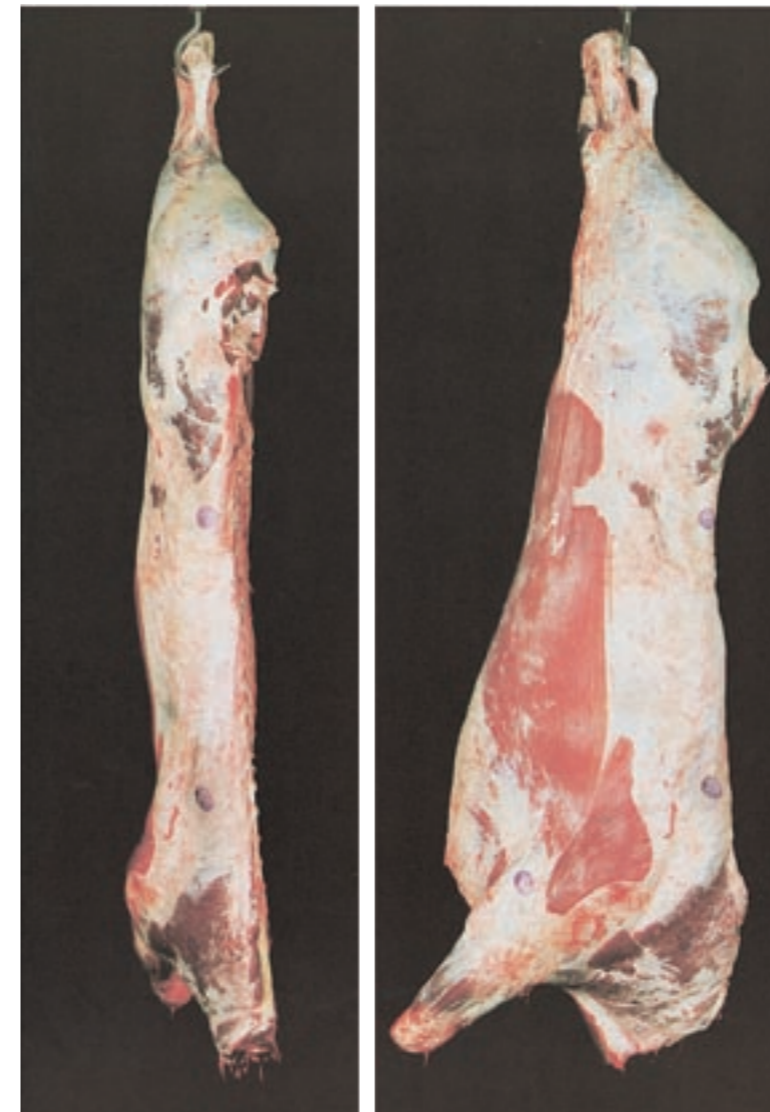
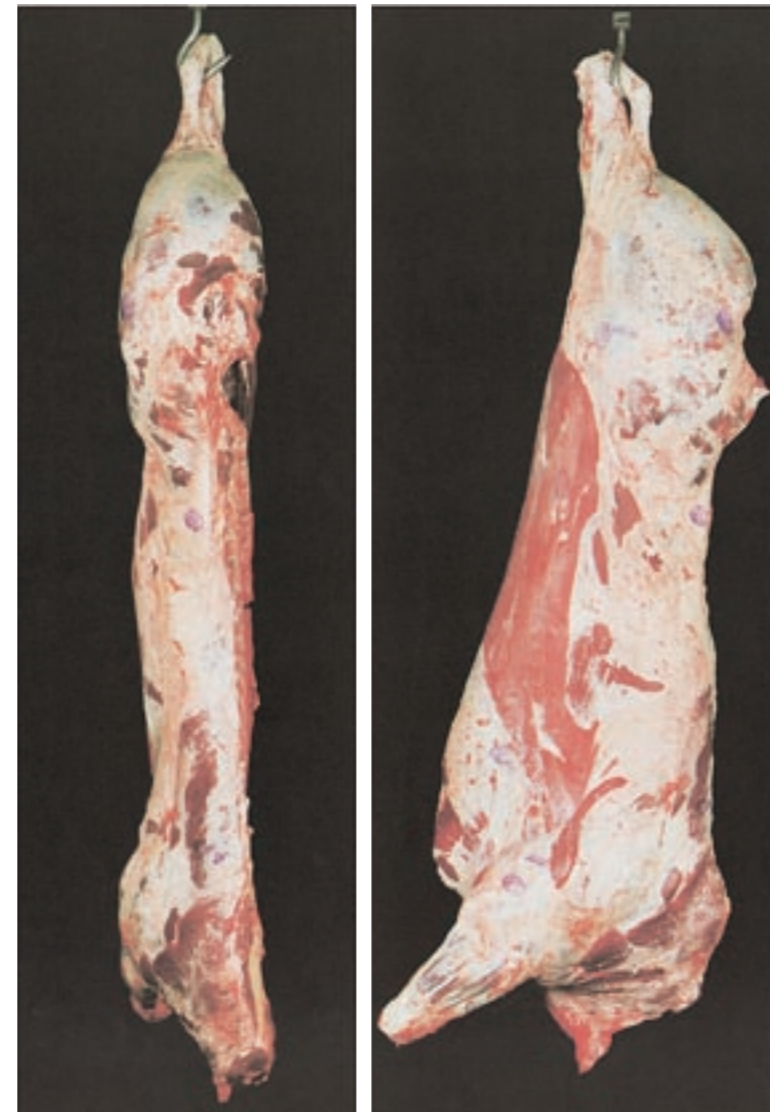
Schlachtkörper ganz mit Fett abgedeckt; starke Fettansätze in der Brusthöhle

Die Keule ist fast vollständig mit einer dicken Fettschicht überzogen, so dass die Fettstränge nicht mehr sichtbar sind.

In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen von Fett durchzogen.



Amt für Veröffentlichungen



S – Erstklassig

Alle Profile hochkonvex; außergewöhnliche Muskelfülle mit doppelter Bemuskelung (Doppellenden)
 Keule: sehr stark ausgeprägt, doppelte Bemuskelung, deutlich voneinander getrennte Muskeln
 Rücken: sehr breit und sehr gewölbt, bis in Schulterhöhe
 Schulter: sehr stark ausgeprägt
 Oberschale: tritt sehr stark über die Beckenfuge (Symphysis pelvis) hinaus
 Hüfte: sehr stark ausgeprägt

E – Vorzüglich

Alle Profile konvex bis superkonvex; außergewöhnliche Muskelfülle
 Keule: stark ausgeprägt
 Rücken: breit und sehr gewölbt, bis in Schulterhöhe
 Schulter: stark ausgeprägt
 Oberschale: tritt stark über die Beckenfuge (Symphysis pelvis) hinaus
 Hüfte: stark ausgeprägt

U – Sehr gut

Profile insgesamt konvex; sehr gute Muskelfülle
 Keule: ausgeprägt
 Rücken: breit und gewölbt, bis in Schulterhöhe
 Schulter: ausgeprägt
 Oberschale: tritt über die Beckenfuge (Symphysis pelvis) hinaus
 Hüfte: ausgeprägt

R – Gut

Profile insgesamt geradlinig; gute Muskelfülle
 Keule: gut entwickelt
 Rücken: noch gewölbt, aber weniger breit in Schulterhöhe
 Schulter: ziemlich gut entwickelt
 Oberschale und Hüfte: leicht ausgeprägt

O – Mittel

Profile geradlinig bis konkav; durchschnittliche Muskelfülle
 Keule: mittelmäßig entwickelt
 Rücken: mittelmäßig entwickelt
 Schulter: mittelmäßig entwickelt bis fast flach
 Hüfte: geradlinig

P – Gering

Alle Profile konkav bis sehr konkav; geringe Muskelfülle
 Keule: schwach entwickelt
 Rücken: schmal mit hervortretenden Knochen
 Schulter: flach mit hervortretenden Knochen