

Das 15er-System - Was Rinderhalter ab 01.11.2010 bei der Klassifizierung wissen sollten

Die derzeit von der EU vorgegebene Einstufung von Rinderschlachthälften in die 5 Fleischigkeitsklassen E, U, R, O und P und in die 5 Fettklassen 1 bis 5 ist seit langem etabliert. Diese Einstufung wird in Fachkreisen wegen der 5 Fleisch- und 5 Fettklassen auch 5er-System genannt. Ab 01.11.2010 schreibt die deutsche Rinderschlachtkörper-Handelsklassenverordnung für alle klassifizierenden Betriebe die Verwendung des sogenannten 15er-Systems vor. Die Schlachtbetriebe sind ab dann verpflichtet nur noch dieses System zu verwenden. Damit wird umgesetzt, was in der EU-Gesetzgebung schon seit langem als Option enthalten ist. Bis zum 30.10.2010 können die Schlachthöfe das 15er-System auf freiwilliger Basis verwenden.

Vom Prinzip her entspricht das 15er-System dem bekannten 5er-System, bei dem jedoch jede Fleischklasse und jede Fettklasse noch in 3 Untergruppen unterteilt wird. Damit wird die bisherige Klassifizierung sozusagen verfeinert. Spätestens ab 01.11.2010 hat der Klassifizierer folglich die Möglichkeit, Feinheiten seiner subjektiven Bewertung des Schlachtkörpers in die Klassifizierung mittels „Plus“ oder „Minus“ einfließen zu lassen.

Vereinfacht weist das „neue System“ aus, ob eine Fleisch- oder Fettklasse „mehr“ oder „weniger“ der ursprünglichen Klasse entspricht.

Fleischigkeitsklassen

Entspricht der Schlachtkörper exakt der Beschreibung des Handelsklassenschemas, wird nach dem Buchstaben der Fleischigkeitsklasse eine Null angehängt, z.B. bedeutet R0 dann, dass es sich um einen „glatten“ Schlachtkörper der Fleischigkeitsklasse R handelt. Ein „Mehr“ an Fleisch ist dann mit einem „+“ zu kennzeichnen, das heißt, der Schlachtkörper weist etwas mehr Fleisch auf als die verwendete Handelsklasse und tendiert zur nächstbesseren Fleischigkeitsklasse. Bei einer Tendenz zu U würde der Schlachtkörper also als R+ eingestuft.

Ein „Weniger“ an Fleisch ist mit einem „-“, zu kennzeichnen, das heißt, der Schlachtkörper weist etwas weniger Fleisch als die ursprüngliche Handelsklasse auf und tendiert zur nächstschlechteren Fleischigkeitsklasse. Bei einer Tendenz zu O würde der Schlachtkörper also als R- eingestuft.

Spätestens nach dem 31.10.2010 geht somit die Bandbreite der Fleischigkeit von Rinderschlachtkörpern nicht mehr nur von E bis P, sondern von E+ bis P-.

Die Fleischigkeitsklassen im Schema:

E			U			R			O			P		
E +	E 0	E -	U +	U 0	U -	R +	R 0	R -	O +	O 0	O -	P +	P 0	P -

Fettklassen

Auch bei den Fettgewebssklassen geht nach dem 31.10.2010 die Bandbreite nicht mehr nur von 1 bis 5, sondern entsprechend von 1- bis 5+.

Entspricht der Schlachtkörper exakt der Beschreibung des Handelsklassenschemas, wird nach dem Buchstaben der Fettklasse eine Null angehängt, z.B. 30. Diese Kennzeichnung ist nicht als „dreißig“ zu lesen sondern als „glatte“ Fettstufe 3. Ein „Mehr“ an Fett bedeutet, dass das Tier etwas fetter als die ursprüngliche Fettstufe ist und zur nächst höheren Fettklasse, beispielsweise 4, tendiert. Folglich ist der Schlachtkörper als 3 + zu klassifizieren. Ein „Weniger“ an Fett bedeutet, dass das Tier etwas magerer ist und zur niedrigeren Fettklasse tendiert. Der Schlachtkörper ist folglich als 3- einzustufen.

Die Fettklassen im Schema:

1			2			3			4			5		
1 -	1 0	1 +	2 -	2 0	2 +	3 -	3 0	3 +	4 -	4 0	4 +	5 -	5 0	5 +

Zur Verdeutlichung: Ist auf einem Schlachtkörper oder Wiegeschein beispielsweise A R0 30 zu lesen, handelt es sich um einen Jungbullen, unter 24 Monate, mit einer mittleren Fleischigkeit ohne jeweilig erkennbare Tendenzen, weder zu mehr noch zu weniger Fleisch als gemäß Handelsklasse R gesetzlich definiert ist, und einer mittleren Verfettung des Schlachtkörpers ohne erkennbare Tendenzen weder zu mehr noch zu weniger Fett als in Fettstufe 3 gesetzlich beschrieben ist.

Vorgehen bei der Einstufung in Unterklassen

Wonach entscheidet nun ein Klassifizierer, wann die entsprechende Fleisch- oder Fettklasse mit einer „0“ oder einem „+“ oder einem „-“, zu bewerten ist?

Generell bewertet der Klassifizierer visuell und subjektiv die 3 wertbestimmenden Teilstücke des Schlachtkörpers und entscheidet danach über die Fleisch- und Fettklasse. Diese 3 Teilstücke sind die Keule, der Rücken und die Schulter.

Fleischigkeitsklasseneinstufung für Rinderschlachtkörper



Einstufung nach wertbestimmenden Teilstücken:

	bisher		ab 1.11.2010 3 Untergruppen + , 0 , -	
Keule	U	U	U	U
Rücken	U	R	U	R
Schulter	R	R	R	R
Ergebnis	U	R	U-	R+

Analog 3 Untergruppen + , 0 , -
bei **Fettstufen 1-5**

Ist bei einem Schlachtkörper die Keule gut entwickelt, im Profil geradlinig, sowie Oberschale und Hüfte mindestens mehr als geradlinig ausgeprägt, entspricht die Keule einem „R“.

Ist der Rücken noch gewölbt, d.h. besser als geradlinig, aber auf Schulterhöhe schon weniger breit entspricht auch dieser einem „R“.

Ist die Schulter bereits ziemlich gut entwickelt, entspricht auch diese einem „R“.

Dies bedeutet in unserem Beispiel, dass alle drei wertbestimmenden Teilstücke in „R“ einzustufen wären, da die Profile des Schlachtkörpers insgesamt geradlinig sind und eine „Gute Muskelfülle“ besitzen. Somit wird für den Schlachtkörper die Fleischigkeitsklasse „R“ vergeben.

Mathematisch ausgedrückt würde das heißen: 3 Teilstücke in R eingestuft = $3 \times R = R$.

Sollte ein Teilstück des Schlachtkörpers in „U“ eingestuft werden können, aber zwei Teilstücke in „R“, so ist der Schlachtkörper in „R“ einzugruppieren, weil R überwiegt. Das bedeutet, dass auf dem Schlachtetikett als Handelsklasse derzeit nur „R“ steht.

Mathematisch ausgedrückt: $2 \times R + 1 \times U = R$

Beim 15er-System ist der Schlachtkörper zwar immer noch „R“, aber bedingt durch ein Teilstück in „U“ muss ab 01.11.2010 der Tendenz zum Besseren dahingehend Rechnung getragen werden, dass die Klassifizierung dann „R +“ lautet und auch so ausgewiesen werden muss ($2 \times R + 1 \times U = R +$).

Dementsprechend muss es bei einer anderen Konstellation, wie zum Beispiel zwei Teilstücke in „U“, ein Teilstück in „R“, zu einer abschließenden Klassifizierung „U -“ kommen ($2 \times U + 1 \times R = U -$).

Analog zu den Fleischigkeitsklassen geht auch die Eingruppierung in die jeweilige Fettgewebeklasse mit „Plus“ und „Minus“ vonstatten. Dies wird am Beispiel der Klasse 2 erläutert.

Ist die Muskulatur eines Schlachtkörpers nur leicht mit Fett abgedeckt und fast überall sichtbar, ist gemäß der gesetzlichen Beschreibung die Fettstufe „2“ zu verwenden. Sollte jedoch die Muskulatur nahezu überall mit Fett abgedeckt sein, außer an Keule und Schulter, ist dieser Schlachtkörper mit Fettstufe „3“ zu bewerten. Derzeit ist es noch so, dass der Klassifizierer nur die Fettstufe „2“ oder „3“ verwenden kann, obwohl Tendenzen zu „mehr Fett“, oder auch „weniger Fett“ erkennbar wären. Ab 01.11.2010 kann er beispielsweise durch die Verwendung der Fettstufe „2+“ ausdrücken, dass die Verfettung eine Tendenz zur Fettstufe 3 aufweist.

Letztendlich wird durch die ab November 2010 zwingend zu verwendenden Untergruppen mehr Transparenz in die Bewertung von Schlachtkörper gelangen, weil die fließenden Übergänge zwischen den bisherigen 5 Klassen besser dargestellt und dokumentiert werden können.

Auswirkungen auf die Abrechnungen und die Auszahlungspreise

Auswirkungen wird die Einführung des 15er-Systems bei der Abrechnung der Schlachtkörper nur bedingt haben. Grundsätzlich sind die Abrechnungsmodalitäten seit Inkrafttreten des Fleischgesetzes nicht mehr geregelt. Werden jedoch Handelsklassen in einer Abrechnung angegeben, müssen diese gemäß der Vorgabe des Handelsklassengesetzes von der Bezeichnung her mit der vom Klassifizierer tatsächlich festgestellten Handelsklasse identisch sein. Das bedeutet, jede Handelsklassen-Bezeichnung, auch in Abrechnungen, muss ab 01.11.2010 auch die Untergruppen enthalten. Die diesbezügliche Auskunftspflicht besteht seitens Klassifizierungsunternehmen und Schlachtbetrieben gegenüber Lieferanten. Dies ist in §10 des Fleischgesetzes mit Angabe von Fristen geregelt und damit auch verpflichtend.

Viele Erzeuger stellen sich aus nachvollziehbaren Gründen die Frage, ob die Schlachtbetriebe auf die Ausweisung der Untergruppen „+“ und „-“ auch mit Preisauf- bzw. -Abschlägen reagieren werden. Derzeit ist nur von der Fa. Westfleisch bekannt, dass hier bereits seit längerem mit Preisauf- bzw. -Abschlägen innerhalb der einzelnen Handelsklassen gearbeitet wird. Diese unterscheiden sich in der Höhe zwischen den verschiedenen Fleischigkeitsklassen. In anderen Unternehmen wird noch darüber diskutiert, ob eine Preisdifferenzierung eingeführt werden soll. Unumgänglich wird dies sein, sobald ein Abnehmer eines Schlachtunternehmens eine Differenzierung fordert.

Auswirkungen auf die amtliche Preisfeststellung

Ähnlich wie bei den Forderungen nach einer eigenen Biopreisfeststellung oder einer Ausweisung der QS-Zuschläge oder von Gewichtsklassen gibt es auch Stimmen, die eine Veröffentlichung der amtlichen Preisfeststellung mit den neuen Unterklassen fordern. Für die amtliche Preisfeststellung hat man sich auf Bundesebene jedoch darauf geeinigt, dass die Untergruppen zu den bisherigen Hauptgruppen zusammengefasst und auch so veröffentlicht werden. Das heißt, die Meldebetriebe fassen beispielsweise alle U +, U 0 und U -, 3 +, 3 0 und 3 – zu einem Wert U 3 zusammen und melden diesen an die Meldebehörde. Damit ändert sich optisch nichts gegenüber der bisherigen Veröffentlichung. Die Gründe für diese Entscheidung sind nachvollziehbar: Eine Ausweisung der Untergruppen würde zu einer Vervielfachung der veröffentlichten Daten führen und die Übersicht verloren gehen. Zudem bestünde die Gefahr, dass einzelne Handelsklassen nicht mehr veröffentlicht werden könnten, weil die Anzahl darin zu gering wird. Beides würde nicht zu einer Verbesserung der Markttransparenz beitragen.

Autoren: Peter Weitmann, Ralf Bundschuh

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte, München