



Verordnung des BLW über die Einschätzung und Klassifizierung von Tieren der Rindvieh-, Schweine-, Pferde-, Schaf- und Ziegengattung (EKV-BLW)

vom 30. November 2021

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW),
gestützt auf Artikel 5 der Schlachtviehverordnung vom 26. November 2003¹,
verordnet:

Art. 1 Tiere der Rindviehgattung

Die Qualität der lebenden und geschlachteten Tiere der Rindviehgattung muss anhand des Einschätzungs- und Klassifizierungssystems nach Anhang 1 eingestuft werden.

Art. 2 Tiere der Schweinegattung

Die Qualität der geschlachteten Tiere der Schweinegattung muss anhand des Einschätzungs- und Klassifizierungssystems nach Anhang 2 eingestuft werden.

Art. 3 Tiere der Pferdegattung

Die Qualität der geschlachteten Tiere der Pferdegattung muss anhand des Einschätzungs- und Klassifizierungssystems nach Anhang 3 eingestuft werden.

Art. 4 Tiere der Schafgattung

Die Qualität der lebenden und geschlachteten Tiere der Schafgattung muss anhand des Einschätzungs- und Klassifizierungssystems nach Anhang 4 eingestuft werden.

Art. 5 Tiere der Ziegengattung

Die Qualität der geschlachteten Tiere der Ziegengattung muss anhand des Einschätzungs- und Klassifizierungssystems nach Anhang 5 eingestuft werden.

SR 916.341.22

¹ SR 916.341

Art. 6 Handelsklasse

- ¹ Die Handelsklasse wird aufgrund der Fleischigkeit und des Fettgewebes bestimmt.
- ² Bei Tieren der Schweineart und bei Gitzi ist nur die Fleischigkeit massgebend.

Art. 7 Klassifizierungsgeräte für die Einstufung geschlachteter Tiere

- ¹ Die Einstufung der Qualität geschlachteter Tiere ausser den geschlachteten Tieren der Schweineart erfolgt visuell.
- ² Die Qualität geschlachteter Tiere der Rindviehart kann auch mit einem Klassifizierungsgerät nach Anhang 1 Ziffer 3 eingestuft werden.
- ³ Die Qualität geschlachteter Tiere der Schweineart muss mit einem Klassifizierungsgerät nach Anhang 2 Ziffer 3 oder 4 eingestuft werden.

Art. 8 Zulassung der Klassifizierungsgeräte

- ¹ Das BLW nimmt ein Klassifizierungsgerät in Anhang 1 Ziffer 3 auf, wenn es nach Anhang 6 zugelassen worden ist.
- ² Es nimmt ein Klassifizierungsgerät in Anhang 2 Ziffer 3 oder 4 auf, wenn es nach Anhang 7 zugelassen worden ist.

Art. 9 Einsatz der Klassifizierungsgeräte

- ¹ Die zugelassenen Klassifizierungsgeräte nach den Anhängen 1 und 2 dürfen ausschliesslich von Sachverständigen der Organisation, die das BLW gestützt auf Artikel 26 Absatz 1 Buchstabe a der Schlachtviehverordnung vom 26. November 2003 mit der Qualitätseinstufung beauftragt hat (beauftragte Organisation), bedient werden.
- ² Zugelassene Klassifizierungsgeräte dürfen ausschliesslich am Standort oder für Tiergattungen eingesetzt werden, für die sie das Zulassungsverfahren durchlaufen haben.
- ³ An zugelassenen Klassifizierungsgeräten dürfen keine technischen Veränderungen vorgenommen werden.

Art. 10 Überwachung zugelassener Klassifizierungsgeräte

Die zugelassenen Klassifizierungsgeräte nach den Anhängen 1 Ziffer 3 und 2 Ziffer 4 müssen von Sachverständigen der beauftragten Organisation periodisch überwacht werden.

Art. 11 Einsatzverbot für zugelassene Klassifizierungsgeräte bei Mängeln

Zugelassene Klassifizierungsgeräte, die von der beauftragten Organisation im Rahmen der periodischen Überwachung bemängelt werden, dürfen bis zur Behebung des Mangels nicht für die Qualitätseinstufung eingesetzt werden.

Art. 12 Aufhebung anderer Erlasse

Die folgenden Erlasse werden aufgehoben:

1. Verordnung des BLW vom 23. September 1999² über die Qualitätseinstufung von geschlachteten Tieren der Schweineart;
2. Verordnung des BLW vom 23. September 1999³ über die Einschätzung und Klassifizierung von Tieren der Rindvieh-, Pferde-, Schaf- und Ziegenart.

Art. 13 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2022 in Kraft.

30. November 2021

Bundesamt für Landwirtschaft:
Christian Hofer

² AS 1999 3143; 2002 555; 2015 1097

³ AS 1999 2880; 2003 3741

Anhang 1
(Art. 1, 7 Abs. 2, 8 Abs. 1, 9 Abs. 1 und 10)

Einstufung der Qualität von Tieren der Rindviehart

1 Einschätzung

Lebendtiere und Schlachtkörper werden eingeschätzt, indem nacheinander die Schlacht- und Masttierkategorie, die Fleischigkeit und das Fettgewebe, wie in den nachfolgenden Ziffern 2.1 und 2.2 definiert, bewertet werden.

2 Klassifizierung

2.1 Schlacht- und Masttierkategorien

Die Schlacht- und Masttiere werden unter Berücksichtigung von Alter, Geschlecht und der Verwendungsmöglichkeiten der Schlachthälften in folgende Schlacht- und Masttierkategorien eingeteilt:

Kategorie	Abkürzung
Muni ungeschaufelt	MT
Muni, ältere ab 1 Schaufel und Ochsen ab 5 Schaufeln	MA
Ochsen bis maximal 4 Schaufeln	OB
Rinder bis maximal 4 Schaufeln	RG
Rinder/Jungkühe, Kühe bis maximal 4 Schaufeln und Rinder ab 5 Schaufeln	RV
Kühe	VK
Jungvieh	JB
Kälber	KV

2.2 Bestimmung der Handelsklasse

2.2.1 Bestimmung der Fleischigkeitsklasse

- a. Für die Bestimmung der Fleischigkeitsklasse ist die Ausbildung der wertbestimmenden Körperpartien, das heisst Stotzen, Nierstück, Rücken und Schulter, gemäss folgender Tabelle massgebend. Bei der Lebendvieheinschätzung dienen die «Metzgergriffe» dieser Beurteilung.

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
C sehr vollfleischig	sehr konvex	<ul style="list-style-type: none">– Stotzen: betont breit, tiefe Behosung– Nierstück/Rücken: ausgesprochen breit und voll– Schulter: stark ausgeprägt

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
H vollfleischig	konvex	<ul style="list-style-type: none"> – Stotzen: breit, tiefe Behosung – Nierstück/Rücken: breit und voll – Schulter: ausgeprägt
T mittelfleischig	geradlinig	<ul style="list-style-type: none"> – Stotzen: gut entwickelt, ziemlich breit – Nierstück/Rücken: mittelmässig breit – Schulter: gut entwickelt
A leerfleischig	konkav	<ul style="list-style-type: none"> – Stotzen: mässig entwickelt, schmal, eingefallen – Nierstück/Rücken: mässig entwickelt bis schmal – Schulter: flach
X sehr leerfleischig	sehr konkav	<ul style="list-style-type: none"> – Stotzen: schwach entwickelt, sehr schmal, stark eingefallen, fleischleer – Nierstück/Rücken: schmal, dünn, spitzer Widerrist – Schulter: flach, eingefallen

- b. Innerhalb der Fleischigkeitsklasse T gibt es zusätzlich die folgende Differenzierung:

T– leer- bis mittelfleischig

Die Anforderungen für T sind nur teilweise erfüllt (Einstufung zwischen A und T).

T+ mittel- bis vollfleischig

Es sind teilweise auch die Anforderungen für H erfüllt (Einstufung zwischen T und H).

- c. Innerhalb der Fleischigkeitsklasse X gibt es zusätzlich die folgende Differenzierung, wobei die Fleischigkeit von 1X zu 3X abnimmt:

X 1X
2X
3X

2.2.2 Bestimmung der Fettgewebeklasse

Die Fettgewebeklassen werden durch den Ausmastgrad, das heisst durch den Fettansatz und die Fettdeckung, gemäss folgender Tabelle bestimmt. Dabei werden das Auflagefett sowie bei Schlachtkörpern die Fettablagerung in der Brust- und Bauchhöhle beurteilt. Bei der Lebendvieheinschätzung dienen die «Metzgergriffe» dieser Beurteilung.

Fettgewebeklassen	Beschreibung
1 ungedeckt	keine Fettabdeckung; Griffe nicht ausgebildet; kein sichtbares Fett auf den Rippen, Rippenansatz mit leichten Anzeichen von Fett
2 teilweise gedeckt	leichte Fettabdeckung, Muskulatur teilweise sichtbar; alle Griffe leicht spürbar ausgebildet; teilweise sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen
3 gleichmässig gedeckt	mittlere, gleichmässige Fettabdeckung, Muskulatur generell abgedeckt; alle Griffe spürbar ausgebildet, kernig; sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen
4 stark gedeckt	betont ausgeprägte Fettabdeckung, Fettauf- und einlagerungen übermässig; Griffe stark ausgebildet; deutlich sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen
5 überfett	Fettabdeckung generell stark übermässig, wulstartige Fettgebilde; alle Griffe sehr stark ausgebildet; übermässig sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen

3 Klassifizierungsgeräte, die von einer sachverständigen Person der beauftragten Organisation überwacht werden müssen

3.1 Beef Classification Center Version 3 (BCC-3™)

- 3.1.1 Erfolgt die Einstufung der Schlachtkörper von Tieren der Rindviehgattung mit einem Klassifizierungsgerät, so erfolgt sie mit dem Gerät «BCC-3™».
- 3.1.2 Sachverständige der beauftragten Organisation überwachen, ob das Gerät ein gültiges Klassifizierungsergebnis nach Anhang 1 Ziffer 2 ausgibt. Gibt das Gerät kein gültiges Klassifizierungsergebnis aus, ermitteln die Sachverständigen der beauftragten Organisation das Ergebnis am betroffenen Schlachtkörper von Tieren der Rindviehgattung visuell und geben das Ergebnis in das Erfassungssystem des Schlachtbetriebs ein.
- 3.1.3 Ein von Sachverständigen der beauftragten Organisation visuell ermitteltes Klassifizierungsergebnis nach vorangehender Ziffer 3.1.2 geht dem vom Gerät ermittelten Ergebnis vor.
- 3.1.4 Bei einem vorübergehenden Ausfall des Geräts BCC-3™ stellt die beauftragte Organisation in Zusammenarbeit mit dem Schlachtbetrieb unmittelbar die visuelle Einschätzung der Schlachtkörper von Tieren der Rindviehgattung sicher.

Anhang 2
(Art. 2, 7 Abs. 3, 8 Abs. 2, 9 Abs. 1 und 10)

Einstufung der Qualität von Tieren der Schweineart

1 Einschätzung

Schlachtkörper werden eingeschätzt, indem mit einem der Klassifizierungsgeräte nach den Ziffern 3 und 4 der Magerfleischanteil (MFA) mit den entsprechenden Schätzverfahren ermittelt wird.

2 Fleischigkeit

- 2.1 Die Fleischigkeit wird anhand des MFA bestimmt.
- 2.2 Als MFA gilt das Verhältnis zwischen dem ermittelten Gewicht aller quergestreiften roten Muskeln, soweit diese mit dem Messer erfassbar sind, und dem Gewicht des Schlachtkörpers.

3 Klassifizierungsgeräte, die von einer sachverständigen Person der beauftragten Organisation bedient werden müssen

3.1 Fat-O-Meater II

- 3.1.1 Erfolgt die Einstufung von Schweineschlachtkörpern mit einem mobilen Klassifizierungsgerät, so erfolgt sie mit dem Gerät «Fat-O-Meater II» (FOM II).
- 3.1.2 Die Messpistole hat einen Sondendurchmesser von 6 mm. Der Messbereich liegt zwischen 5 und 125 mm. Die Messwerte werden im Gerät in Schätzwerte für den Magerfleischanteil umgesetzt.
- 3.1.3 Der Magerfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:
$$\hat{y} = 64.01197 + 0.08170 x_1 - 0.76092 x_2$$
dabei sind:
 \hat{y} = der geschätzte Magerfleischanteil (%) des Schlachtkörpers,
 x_1 die Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie x_2 gemessen,
 x_2 = die Rückenspeckdicke (einschliesslich Schwarte) in mm, an der hängenden, warmen Schlachthälfte, 7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der zweit- und drittletzten Rippe gemessen.
- 3.1.4 Die Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 120 kg Schlachtgewicht.

3.2 Zwei-Punkte-Messverfahren

- 3.2.1 Sofern jährlich weniger als 2000 Schlachteinheiten Schweine geschlachtet werden, kann die Einstufung von Schweineschlachtkörpern mit den Geräten «Schieblehre» oder «Schablone» nach dem «Zwei-Punkte-Messverfahren» (ZP) erfolgen.
- 3.2.2 Der Magerfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:
- $$\hat{y} = 59.88941 + 0.08982 x_1 - 0.51068 x_2$$
- dabei sind:
- \hat{y} = der geschätzte Magerfleischanteil (%) des Schlachtkörpers,
 x_1 die Stärke des Lendenmuskels in mm, gemessen an der hängenden, warmen Schlachthälfte auf der Spaltfläche des Schlachtkörpers als kürzeste Verbindung des vorderen (cranialen) Endes des *Musculus gluteus medius* zur oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals,
 x_2 = die Rückenspeckdicke (einschliesslich Schwarte) in mm, gemessen an der hängenden, warmen Schlachthälfte auf der Spaltfläche des Schlachtkörpers an der dünnsten Stelle über dem *Musculus gluteus medius*.
- 3.2.3 Die Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 120 kg Schlachtgewicht.

4 Klassifizierungsgeräte, die von einer sachverständigen Person der beauftragten Organisation periodisch überwacht werden müssen

4.1 AUTOFOM III

- 4.1.1 Erfolgt die Einstufung von Schlachtkörpern von Tieren der Schweinegattung mit einem standortgebundenen Klassifizierungsgerät, so erfolgt sie mit dem Gerät «Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading Version 3» (AUTOFOM III).
- 4.1.2 Das Gerät ist mit 16 Ultraschallwandlern mit 2 MHz (Frontmatec, K2KG – 440004) und einem Abstand von 25 mm zwischen den einzelnen Wandlern ausgestattet.
- 4.1.3 Die Ultraschalldaten beziehen sich auf die Erfassung des gesamten zu beurteilenden Schlachtkörpers und betreffen Speck- und Muskeldicken. Die übrigen Parameter sind mit den oben genannten Parametern verbunden. Die Messwerte werden über einen Zentralrechner in Schätzwerte für den Magerfleischanteil umgesetzt.
- 4.1.4 Der Magerfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:
- $$\hat{y} = 75.42808 - 0.29192 R2P2 - 0.20117 R2P13 + 0.08209 R3P5$$
- dabei sind:
- \hat{y} = der geschätzte Magerfleischanteil (%) des Schlachtkörpers,

R2P2, R2P13 und R3P5 = ausgegebene Variablen, die auf der Grundlage
der Erfassung der einzelnen Messstellen
berechnet sind.

4.1.5 Die Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 120 kg Schlachtgewicht.

Einstufung der Qualität von Tieren der Pferdegattung

1 Einschätzung

Schlachtkörper werden eingeschätzt, indem nacheinander die Schlachttierkategorie, die Fleischigkeit und das Fettgewebe, wie in den nachfolgenden Ziffern 2.1 und 2.2 definiert, bewertet werden.

2 Klassifizierung

2.1 Schlachttierkategorien

Die Schlachttiere werden unter Berücksichtigung des Alters in folgende Kategorien eingeteilt:

Kategorie	Alter	Abkürzung
Saugfohlen	bis und mit dem 12. Monat	FP
Jungpferde	ab dem 13. bis und mit dem 29. Monat	JC
Schlachtpferde	ab dem 30. Monat	PC

2.2 Bestimmung der Handelsklasse

2.2.1 Bestimmung der Fleischigkeitsklasse

Für die Festlegung der Fleischigkeitsklasse ist die Ausbildung der wertbestimmenden Körperpartien, das heisst Stotzen, Nierstück, Rücken und Schulter, gemäss folgender Tabelle massgebend.

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
C sehr vollfleischig	sehr konvex	<ul style="list-style-type: none">– Stotzen: betont breit und voll– Nierstück/Rücken: ausgeprägt breit und voll– Schulter: stark ausgeprägt
H vollfleischig	konvex	<ul style="list-style-type: none">– Stotzen: breit und voll– Nierstück/Rücken: breit und voll– Schulter: ausgeprägt
T mittelfleischig	geradlinig	<ul style="list-style-type: none">– Stotzen: gut entwickelt, ziemlich breit– Nierstück/Rücken: mittelmässig breit– Schulter: gut entwickelt

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
A leerfleischig	konkav	<ul style="list-style-type: none"> – Stotzen: mässig entwickelt, eher schmal – Nierstück/Rücken: mässig entwickelt bis schmal – Schulter: flach
X sehr leerfleischig	sehr konkav	<ul style="list-style-type: none"> – Stotzen: schwach entwickelt, schmal, fleischleer – Nierstück/Rücken: schmal, dünn, spitzer Widerrist – Schulter: flach, eingefallen

2.2.2 Bestimmung der Fettgewebeklasse

Die Fettgewebeklassen werden durch den Ausmastgrad, das heisst durch den Fettansatz und die Fettabdeckung, gemäss folgender Tabelle bestimmt. Dabei werden das Auflagefett und die Fettablagerung in der Brust- und Bauchhöhle beurteilt.

Fettgewebeklassen	Beschreibung
1 ungedeckt	keine Fettabdeckung; kein sichtbares Fett auf den Rippen, Rippenansatz mit leichten Anzeichen von Fett
2 teilweise gedeckt	leichte Fettabdeckung, Muskulatur teilweise sichtbar; teilweise sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen
3 gleichmässig gedeckt	mittlere, gleichmässige Fettabdeckung, Muskulatur generell abgedeckt; sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen
4 stark gedeckt	betont ausgeprägte Fettabdeckung; deutlich sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen
5 überfett	Fettabdeckung übermässig, wulstartige Fettgebilde; übermässig sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen

Anhang 4
(Art. 4)

Einstufung der Qualität von Tieren der Schafgattung

1 Einschätzung

Lebendtiere und Schlachtkörper werden eingeschätzt, indem nacheinander die Schlacht- und Masttierkategorie, die Fleischigkeit und das Fettgewebe, wie in den nachfolgenden Ziffern 2.1 und 2.2 definiert, bewertet werden.

2 Klassifizierung

2.1 Schlacht- und Masttierkategorien

Die Schlacht- und Masttiere werden unter Berücksichtigung von Alter, Geschlecht und der Verwendungsmöglichkeiten der Schlachthälften in folgende Kategorien eingeteilt:

Kategorie	Abkürzung
Lämmer, ungeschaufelt	LA
Schafe mit 2 Schaukeln	SM 2
Schafe mit 4 Schaukeln und ältere	SM 4-8
Weidelämmer, ungeschaufelt (gilt nur auf überwachten öffentlichen Märkten)	WP

2.2 Bestimmung der Handelsklasse

2.2.1 Bestimmung der Fleischigkeitsklasse

Für die Festlegung der Fleischigkeitsklasse ist die Ausbildung der wertbestimmenden Körperpartien, das heisst Gigot, Nierstück, Rücken und Schulter, gemäss folgender Tabelle massgebend. Bei der Lebendtiereinschätzung dienen die «Metzgergriffe» dieser Beurteilung.

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
C sehr vollfleischig	sehr konvex	<ul style="list-style-type: none">– Gigot: sehr breit, tief angesetzt, stark gewölbt– Nierstück/Rücken: betont breit und voll– Schulter: stark ausgeprägt
H vollfleischig	konvex	<ul style="list-style-type: none">– Gigot: breit, tief angesetzt, gewölbt– Nierstück/Rücken: breit und voll– Schulter: ausgeprägt

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
T mittelfleischig	geradlinig	<ul style="list-style-type: none"> – Gigot: gut entwickelt, ziemlich breit – Nierstück/Rücken: mittelmässig breit – Schulter: gut entwickelt
A leerfleischig	konkav	<ul style="list-style-type: none"> – Gigot: mässig entwickelt, schmal und eingefallen – Nierstück/Rücken: schmal und dünn – Schulter: flach
X sehr leerfleischig	sehr konkav	<ul style="list-style-type: none"> – Gigot: schwach entwickelt, sehr schmal und eingefallen – Nierstück/Rücken: sehr schmal und dünn – Schulter: flach, eingefallen

2.2.2 Bestimmung der Fettgewebeklasse

Die Fettgewebeklassen werden durch den Ausmastgrad, das heisst durch den Fettansatz und die Fettdeckung, gemäss folgender Tabelle bestimmt. Dabei werden das Auflagefett sowie bei Schlachtkörpern die Fettablagerung in der Brust- und Bauchhöhle beurteilt. Bei der Lebendtiereinschätzung dienen die «Metzgergriffe» dieser Beurteilung.

Fettgewebeklassen	Beschreibung
1 ungedeckt	keine Fettdeckung; Griffe nicht ausgebildet; kein sichtbares Fett auf den Rippen, Rippenansatz mit leichten Anzeichen von Fett
2 teilweise gedeckt	leichte Fettdeckung, Muskulatur teilweise sichtbar; Griffe leicht ausgebildet; teilweise sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen
3 gleichmässig gedeckt	mittlere Fettdeckung, Muskulatur generell leicht bis mittel abgedeckt; alle Griffe spürbar ausgebildet; sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen
4 stark gedeckt	ausgeprägte Fettdeckung, Muskulatur stark abgedeckt; Griffe stark ausgebildet; deutlich sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen
5 überfett	übermässige Fettdeckung; Griffe zu stark ausgebildet; übermässig sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen

Einstufung der Qualität von Tieren der Ziegengattung

1 Einschätzung

Schlachtkörper werden eingeschätzt, indem nacheinander die Schlachttierkategorie, die Fleischigkeit und das Fettgewebe, wie in den nachfolgenden Ziffern 2.1 und 2.2 definiert, bewertet werden.

2 Klassifizierung

2.1 Schlachttierkategorien

Die Schlachttiere werden unter Berücksichtigung des Alters in folgende Kategorien eingeteilt:

Kategorie	Abkürzung
Gitzi	GI
Ziegen	ZC

2.2 Bestimmung der Handelsklasse

2.2.1 Bestimmung der Fleischigkeitsklasse

Für die Festlegung der Fleischigkeitsklasse ist die Ausbildung der wertbestimmenden Körperpartien, das heisst Schlegel sowie Nierstück und Rücken, gemäss folgender Tabelle massgebend.

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
C sehr vollfleischig	sehr konvex	– Schlegel; sehr breit, tief angesetzt, stark gewölbt – Nierstück/Rücken: betont breit und voll
H vollfleischig	konvex	– Schlegel: breit, tief angesetzt, gewölbt – Nierstück/Rücken: breit und voll
T mittelfleischig	geradlinig	– Schlegel: gut entwickelt, ziemlich breit – Nierstück/Rücken: mittelmässig breit
A leerfleischig	konkav	– Schlegel: mässig entwickelt, schmal und eingefallen – Nierstück/Rücken: schmal und dünn

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
X sehr leerfleischig	sehr konkav	<ul style="list-style-type: none">– Schlegel: schwach entwickelt, sehr schmal– Nierstück/Rücken: sehr schmal und dünn

2.2.2 Bestimmung der Fettgewebeklasse

Die Fettgewebeklassen werden durch den Ausmastgrad, das heisst durch den Fettansatz und die Fettabdeckung, gemäss folgender Tabelle bestimmt. Dabei werden das Auflagefett sowie die Fettablagerung in der Brust- und Bauchhöhle beurteilt.

Fettgewebeklassen	Beschreibung
1 ungedeckt	keine Fettabdeckung; kein sichtbares Fett auf den Rippen, Rippenansatz mit leichten Anzeichen von Fett
2 teilweise gedeckt	leichte Fettabdeckung, Muskulatur teilweise sichtbar; teilweise sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen
3 gleichmässig gedeckt	mittlere Fettabdeckung, Muskulatur generell leicht bis mittel abgedeckt; sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen
4 stark gedeckt	ausgeprägte Fettabdeckung, Muskulatur stark abgedeckt; deutlich sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen
5 überfett	übermässige Fettabdeckung; übermässig sichtbares Fett auf und zwischen den Rippen

Anhang 6
(Art. 8 Abs. 1)

Zulassung von standortgebundenen Klassifizierungsgeräten für die Einstufung der Qualität von Tieren der Rindviehhaltung

1. Die beauftragte Organisation führt vor der erstmaligen Inbetriebnahme eines Klassifizierungsgeräts nach Anhang 1 Ziffer 3 mit wissenschaftlicher Begleitung eine technische Abnahme mit Referenz-Klassifizierung und einen Messwertvergleich (Validierung) durch.
2. Für den Messwertvergleich gelten nachfolgende Vorgaben:
 - 2.1 Es ist eine Stichprobe von mindestens 995 validierten Schlachtkörpern erforderlich.
 - 2.2 Die Verteilung der in die Stichprobe einbezogenen Schlachtkörper widerspiegelt bezüglich Schlacht- und Masttierkategorie, Fleischigkeit und Fettabdeckung die in der Praxis auftretenden Verhältnisse.
 - 2.3 Die Mindestzahlen für Fleischigkeitsklassen und Fettgewebeklassen pro Tierkategorie werden durch die beauftragte Organisation und die wissenschaftliche Begleitung nach Ziffer 1 definiert.
 - 2.4 Von den zur automatischen Klassifizierung für tauglich befundenen Schlachtkörpern dürfen höchstens 3 % abgelehnt werden.
3. Die Bestimmung der Referenz-Klassifizierung durch die beauftragte Organisation erfolgt nach folgenden Kriterien:
 - 3.1 Drei Klassifiziererinnen oder Klassifizierer der beauftragten Organisation nehmen am laufenden Schlachtband eine unabhängige Klassifizierung je Schlachtkörper vor.
 - 3.2 Die drei unabhängigen Klassifizierungsergebnisse je Schlachtkörper werden einander gegenübergestellt. Dabei werden Fleisch- und Fettklassifizierungen getrennt verglichen. Bei einer einheitlichen Klassifizierung von mindestens zwei Klassifiziererinnen oder Klassifizierern gilt diese als Referenz-Klassifizierung. Bei drei unterschiedlichen Klassifizierungen werden die Schlachtkörper von zwei Klassifiziererinnen oder Klassifizierern nochmals beurteilt und dabei die Referenz-Klassifizierung festgelegt.
 - 3.3 Die Klassifiziererinnen oder Klassifizierer konsolidieren die Klassifizierungsdaten aus den beiden vorangehenden Schritten zur Referenz-Klassifizierung.
 - 3.4 Die Bewertung der Klassifizierungsergebnisse des Klassifizierungsgeräts erfolgt als Vergleich mit der Referenz-Klassifizierung der beauftragten Organisation.

- 3.5 Die Bewertung erfolgt je Gruppe der wie folgt zusammengefassten Schlacht- und Masttierkategorien:

Bewertungsgruppe	Schlacht- und Masttierkategorie	Mindestanzahl Schlachtkörper
Kälber	KV	347
Banktiere	MT/OB/RG	373
Verarbeitungstiere	MA/RV/VK	275
Total	–	995

4. Abstufung des Messwertvergleichs

- 4.1 Um die Richtigkeit der automatischen Klassifizierungsmethode abschätzen zu können, werden die Ergebnisse der automatischen Klassifizierungsmethode des Klassifizierungsgeräts für jeden validierten Schlachtkörper der Referenz-Klassifizierung der beauftragten Organisation nach Ziffer 3 gegenübergestellt. Es gelten folgende Stufen:

- 4.1.1 Fleischigkeit

Fleischigkeitsklassen	C	H	+T	T	-T	A	1X	2X	3X
Abstufung	1	1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Differenz		1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5

- 4.2.2 Fettgewebe

Fettgewebeklasse	1	2	3	4	5
Abstufung	1	1	1	1	1
Differenz		1	1	1	1

5. Punktevergabe für den Messwertvergleich Fleischigkeit und Fettgewebe

Abweichung	Punkte/Fleischigkeitsklasse je Schlachtkörper	Punkte/Fettgewebeklasse je Schlachtkörper
treffend eingestuft	2	2
0.5 Stufe abweichend	1	–
1 Stufe abweichend	0	1
1.5 Stufen abweichend	–15	–
≥ 2 Stufen abweichend	–30	–15

-
6. Mindestanforderungen an den erfolgreichen Messwertvergleich
- 6.1 In allen drei validierten Bewertungsgruppen Kälber (KV), Banktiere (MT/OB/RG) und Verarbeitungstiere (MA/RV/VK) muss die Mindestpunktzahl für Fleischigkeit und Fettgewebe erreicht werden, damit die Validierung als «insgesamt erfüllt» gilt.
- 6.2 Als Mindestpunktzahlen für die erfolgreiche Validierung des Geräts gelten kumulativ:
- | | |
|---------------|---|
| Fleischigkeit | mindestens 75 % der maximal möglichen Punktzahl aus dem Messwertvergleich |
| Fettgewebe | mindestens 85 % der maximal möglichen Punktzahl aus dem Messwertvergleich |
7. Die beauftragte Organisation unterbreitet dem BLW schriftlich die Ergebnisse der technischen Abnahme und des Messwertvergleichs. Das BLW entscheidet schriftlich über die Zulassung eines Klassifizierungsgeräts.

Zulassung und Überwachung von standortgebundenen und nicht standortgebundenen Klassifizierungsgeräten zur Einstufung der Qualität von Tieren der Schweineartung

1 Zulassung von nicht standortgebundenen Klassifizierungsgeräten

- 1.1 Bevor ein Klassifizierungsgerät in den Anhang 2 Ziffer 3 aufgenommen wird, führt die beauftragte Organisation eine technische Abnahme und einen Messwertvergleich mit dem Referenzgerät «Ultraschallscanner Logiq 200 Pro» durch.
- 1.2 Das Vorgehen richtet sich nach Anhang 7, Ziffern 2.2–2.5. Sofern der Hersteller einen eigenen technischen Gerätetest vorsieht, ist dieser anzuwenden.
- 1.3 Die beauftragte Organisation unterbreitet dem Bundesamt sachdienliche Unterlagen (Gerätebeschreibung, Arbeitsanleitung, Länderzulassungen, soweit vorhanden) sowie die Ergebnisse der technischen Abnahme und des Messwertvergleichs für ein neu zu bezeichnendes Klassifizierungsgerät.

2 Zulassung und periodische Überwachung von standortgebundenen Klassifizierungsgeräten

- 2.1 Die beauftragte Organisation führt vor der erstmaligen Inbetriebnahme sowie bei der periodischen Überwachung eines AUTOFOMs oder eines anderen in Anhang 2 aufgenommenen Klassifizierungsgeräts eine technische Abnahme sowie einen Messwertvergleich mit dem Referenzgerät «Ultraschallscanner Logiq 200 Pro» durch.
- 2.2 Die technische Abnahme umfasst die Installationsüberprüfung (Abstandsmessungen, Rohrbahnabstände, Transportgeschwindigkeiten) sowie die Systemprüfung (Hard- und Software). Dabei wird gemäss den dafür vorgesehenen aktuellen Unterlagen des Geräteherstellers vorgegangen. Die Ergebnisse sind in einem Protokoll festzuhalten; im Protokoll müssen zudem die beigezogenen Unterlagen des Geräteherstellers genau bezeichnet werden.
- 2.3 Im Messwertvergleich müssen mindestens 130 Schlachtkörper in die Untersuchung einbezogen werden. Die Stichprobe setzt sich mindestens wie folgt zusammen:

Rückenspeckdicke in mm (einschliesslich Schwarte)	<12.5	12.5<16	16<19	19<22	22<27
Schlacht tier < 83 kg Schlacht gewicht	14 Tiere	16 Tiere	4 Tiere	2 Tiere	0 Tiere
Schlacht tier 83–89 kg Schlacht gewicht	12 Tiere	22 Tiere	8 Tiere	4 Tiere	2 Tiere
Schlacht tier > 89 kg Schlacht gewicht	10 Tiere	20 Tiere	10 Tiere	4 Tiere	2 Tiere

Pro Feld sind möglichst gleich viele Kastraten wie weibliche Tiere einzu-
beziehen.

- 2.4 Die Messung mit dem Ultraschallscanner Logiq 200 Pro erfolgt zum Zeitpunkt der üblichen Klassifizierung und Wägung, ca. 1 Stunde nach der Tötung des Tiers. Die Schlachthälften werden laufend nach der Waage aus der Schlachtkette ausgeklinkt und gemessen. Gemessen werden:
 - 2.4.1 x_1 = die Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie x_2 gemessen, und
 - 2.4.2 x_2 = die Rückenspeckdicke (einschliesslich Schwarte) in mm, an der hängenden, warmen Schlachthälfte, 7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der zweit- und drittletzten Rippe gemessen.
 - 2.4.3 Jede Schlachthälfte wird zweimal gemessen. Bei Abweichungen von mehr als 1 mm muss die Messung wiederholt werden. Diese Werte werden in die gültige Formel für das Fat-O-Meater II eingesetzt. Der geschätzte Magerfleischanteil (%) wird mit demjenigen des Klassifizierungsgeräts verglichen.
- 2.5 Für die Zulassung eines standortgebundenen Klassifizierungsgeräts gelten folgende Höchstfehlergrenzen bei der Schätzung des Magerfleischanteils:
 - 2.5.1 Mittlere Abweichung vom Klassifizierungsgerät zum Ultraschallscanner Logiq 200 Pro: <0,5 %;
 - 2.5.2 Streuung der Einzelabweichungen vom Klassifizierungsgerät zum Ultraschallscanner Logiq 200 Pro: <2,5 %.
- 2.6 Die beauftragte Organisation unterbreitet dem BLW schriftlich die Ergebnisse der technischen Abnahme und des Messwertvergleichs. Das BLW entscheidet schriftlich über die Zulassung eines Klassifizierungsgeräts.