

# Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Schweineschlachtkörper (Schweineschlachtkörper- Handelsklassenverordnung - SchwHKIV)

SchwHKIV

Ausfertigungsdatum: 18.12.1986

Vollzitat:

"Schweineschlachtkörper-Handelsklassenverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 16. August 1990 (BGBl. I S. 1809), die zuletzt durch Artikel 2 der Verordnung vom 26. September 2011 (BGBl. I S. 1914) geändert worden ist"

**Stand:** Neugefasst durch Bek. v. 16.8.1990 I 1809;  
zuletzt geändert durch Art. 2 V v. 26.9.2011 I 1914

## Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1.4.1987 +++)  
(+++ Maßgaben aufgrund des EinigVtr Anlage I Kap. VI Sachgeb. C Abschn. III  
Nr. 5 nicht mehr anzuwenden gem. Art. 109 Nr. 2 Buchst. b DBuchst. cc  
G v. 8.12.2010 I 1864 +++)

Überschrift: Bezeichnung idF d. Art. 4 Nr. 1 Buchst. a V v. 12.11.2008 I 2186 mWv 19.11.2008;  
Kurzbezeichnung u. Abkürzung eingef. durch Art. 4 Nr. 1 Buchst. b V v. 12.11.2008 I 2186 mWv 19.11.2008

Die V wurde als Art. 1 V v. 18.12.1986 I 2624 vom Bundeminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit und für Wirtschaft mit Zustimmung des Bundesrates auf Grund d. § 1 Abs. 1 u. 3 Satz 1 sowie d. § 2 G v. 23.11.1972 7849-2 erlassen. Es ist gem. Art. 5 V v. 18.12.1986 I 2624 am 1.4.1987 in Kraft getreten.

## § 1 Gesetzliche Handelsklassen

Für ganze und halbe Schlachtkörper von Schweinen gelten die in Anhang V Teil B der 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) (ABl. EU Nr. L 299 S. 1), die zuletzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1234/2010 vom 15. Dezember 2010 (ABl. L 346 vom 30.12.2010, S. 11) geändert worden ist, sowie die in Anlage 1 bezeichneten Handelsklassen.

## § 2 Einstufung in Handelsklassen

(1) Schlachtbetriebe im Sinne des § 1 Nr. 3 des Fleischgesetzes, die pro Woche durchschnittlich mehr als 200 Schweine schlachten, sind verpflichtet, alle Schweineschlachtkörper möglichst bald nach der Schlachtung vor Beginn des Kühlprozesses, spätestens aber 45 Minuten nach dem Stechen des Tieres in das in § 1 bezeichnete Handelsklassenschema einzustufen zu lassen (Klassifizierung). Die durchschnittliche wöchentliche Schlachtzahl wird auf der Grundlage der im Jahresdurchschnitt des vorangegangenen Kalenderjahres geschlachteten Menge ermittelt.

(2) Von der Pflicht nach Absatz 1 Satz 1 ausgenommen sind Schlachtbetriebe, die nur in ihren eigenen Einrichtungen geborene und gemästete Schweine schlachten und sämtliche Schweineschlachtkörper selbst zerlegen.

(3) Bei einer freiwilligen Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern gelten die Vorschriften dieser Verordnung und die Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft über das gemeinschaftliche Handelsklassenschema für Schweineschlachtkörper.

(4) Die Verwendung anderer als der in § 1 bezeichneten Handelsklassen ist nicht zulässig.

(5) Der Muskelfleischanteil ist durch Anwendung

1. von Geräten, die nach Artikel 1 oder Artikel 1a der Entscheidung Nr. 89/471/EWG der Kommission vom 14. Juli 1989 zur Zulassung der Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Deutschland (ABl. L 233 vom 10.8.1989, S. 30), die zuletzt durch den Durchführungsbeschluss der Kommission vom 27. April 2011 (ABl. L 110 vom 29.4.2011, S. 29) geändert worden ist, zugelassen sind,
2. des in Anlage 2 beschriebenen Verfahrens oder
3. des in Anlage 3 beschriebenen Verfahrens (ZP-Verfahren)

zu ermitteln (Klassifizierungsverfahren). Das ZP-Verfahren darf nur in Schlachtbetrieben verwendet werden, in denen wöchentlich durchschnittlich nicht mehr als 200 Schweine geschlachtet werden. Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend. Je Schlachtkörper darf nur ein Klassifizierungsverfahren im Sinne des Satzes 1 zur Anwendung kommen. Das festgestellte Klassifizierungsergebnis behält bis zur Zerlegung des Schlachtkörpers seine Gültigkeit.

### **§ 3 Protokoll**

(1) Unverzüglich nach der Ermittlung des Muskelfleischanteils ist für jeden einzelnen Schlachtkörper ein Protokoll schriftlich anzufertigen.

(2) Das Protokoll hat mindestens die fortlaufende Schlachtnummer, die Einzelmeßwerte oder Variablen, das daraus errechnete Ergebnis, sowie den Schlachttag und den Namen oder das Kennzeichen des Klassifizierers zu enthalten. Es ist mindestens sechs Monate lang geordnet aufzubewahren.

(3) Systembedingt unvermeidbare Änderungen des Protokolls müssen in einem gesonderten Protokoll aufgezeichnet werden. Das Protokoll ist vom Klassifizierer zu unterzeichnen und mindestens sechs Monate lang, beginnend jeweils mit dem Tag der Aufzeichnung, geordnet aufzubewahren.

### **§ 4 Kennzeichnung**

(1) Schweineschlachtkörper dürfen nur unzerlegt in einen anderen Mitgliedstaat in den Handel verbracht werden, wenn sie mit dem Zeichen der Handelsklasse nach Spalte 1 der Anlage 1 oder dem Prozentsatz des nach § 2 Abs. 5 ermittelten Muskelfleischanteils gekennzeichnet sind.

(2) Die Kennzeichnung der Schlachtkörper nach Absatz 1 muss spätestens 45 Minuten nach dem Stechen des Tieres deutlich lesbar mit Farbe oder mit von der zuständigen Landesbehörde anerkannten Etiketten, die ohne Beschädigung nicht entfernbar sind, erfolgen.

### **§ 5 Ordnungswidrigkeiten**

(1) Ordnungswidrig handelt, wer entgegen Artikel 21 Absatz 5 der 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 (ABl. L 337 vom 16.12.2008, S. 3) von einem Schlachtkörper vor dem Wiegen, der Einstufung oder der Kennzeichnung Fett-, Muskel- oder sonstiges Gewebe entfernt.

(2) Die Ordnungswidrigkeit kann nach § 1 Abs. 3 Satz 1 Nr. 2 des Handelsklassengesetzes mit einer Geldbuße bis zu zehntausend Euro geahndet werden.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 3 des Handelsklassengesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 Abs. 1 Satz 1 oder Abs. 3 Schweineschlachtkörper nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig einstufen lässt,
2. entgegen § 2 Abs. 4 in Verbindung mit § 1 eine andere als eine dort bezeichnete Handelsklasse verwendet,
3. entgegen § 2 Abs. 5 Maße mit einem anderen als einem dort bezeichneten Verfahren ermittelt,

4. entgegen § 3 ein Protokoll nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig anfertigt oder nicht sechs Monate lang aufbewahrt oder
5. entgegen § 4 Abs. 1 oder 2 unzerlegte Schweineschlachtkörper, die nicht, nicht in der vorgeschriebenen Weise oder nicht rechtzeitig gekennzeichnet sind, in einem anderen Mitgliedstaat in den Handel verbringt.

### **Anlage 1 (zu § 1, § 2 Absatz 1 und § 4 Absatz 1)**

(Fundstelle: BGBl. I 2011, 1916)

<b>Handelsklassenschema</b>	
1	2
Handelsklasse	Anforderungen
I	
	Nach § 2 Absatz 5 ermittelter Muskelfleischanteil des Schweineschlachtkörpers mit einem Schlachtgewicht von 50 kg und mehr, jedoch weniger als 120 kg in Prozent
S	60 und mehr
E	55 und mehr, jedoch weniger als 60
U	50 und mehr, jedoch weniger als 55
R	45 und mehr, jedoch weniger als 50
O	40 und mehr, jedoch weniger als 45
P	weniger als 40
II	
M	Schlachtkörper von Sauen
V	Schlachtkörper von zur Zucht verwendeten Ebern und Altschneidern

### **Anlage 2 (zu § 2 Absatz 5 Nummer 2)**

#### **Verfahren zur Ermittlung des Muskelfleischanteils von Schweineschlachtkörpern nach § 2 Absatz 5 Nummer 2**

(Fundstelle: BGBl. I 2011, 1917)

Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:

$$MF = 60,98501 - 0,85831 \cdot S + 0,16449 \cdot F.$$

Dabei sind:

MF= Geschätzter prozentualer Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

S= Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, gemessen 7 cm seitlich der Trennlinie zwischen der zweit- und drittletzten Rippe,

F= Dicke des Rückenmuskels in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie S gemessen.

Die Rückenspeckdicke und die Dicke des Rückenmuskels werden an Schweinehälften, die durch Spaltung des Schlachtkörpers längs der Wirbelsäule hergerichtet wurden, ermittelt (siehe Abbildung).

Bei Klassifizierungsgeräten, die aufgrund der spezifischen biologischen Eigenschaften eines Schlachtkörpers die Dicke des Rückenmuskels nicht direkt bestimmen können, wird anstatt des Fleischmaßes F ersatzweise das Fleischmaß F\* für die Berechnung des Muskelfleischanteils verwendet. F\* wird wie folgt berechnet:

$$F^* = 0,95 \cdot G - 3.$$

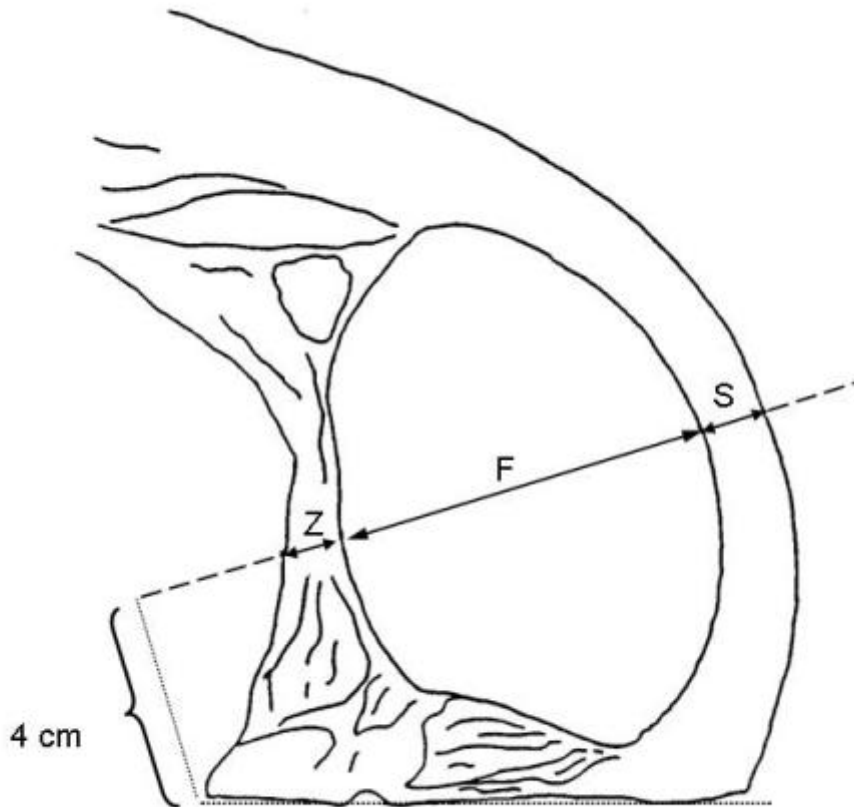
Dabei sind:

F\*= Hilfsgröße zur Schätzung der Dicke des Rückenmuskels in mm,

G= Gesamtmaß entspricht der Summe der Dicke des Rückenmuskels F und der Dicke des Zwischenrippengewebes Z (siehe Abbildung) und wird gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie S in mm gemessen.

Die mit Hilfe von F\* geschätzten Muskelfleischanteile sind im Protokoll gemäß § 3 dieser Verordnung deutlich zu kennzeichnen.

Messlinie im Kotelettquerschnitt zwischen der zweit- und drittletzten Rippe



### **Anlage 3 (zu § 2 Absatz 5 Nummer 3)**

### **Verfahren zur Ermittlung des Muskelfleischanteils von Schweineschlachtkörpern nach § 2 Absatz 5 Nummer 3**

(Fundstelle: BGBl. I 2011, 1918)

Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:

$$MF = 58,10122 - 0,56495 \cdot S + 0,13199 \cdot F.$$

Dabei sind:

MF= Geschätzter prozentualer Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

S= Speckmaß (einschließlich Schwarte) in mm, gemessen an der dünnsten Stelle des Speckes über dem M. gluteus medius,

F= Fleischmaß (Stärke des Lendenmuskels) in mm, gemessen als kürzeste Verbindung des vorderen (cranialen) Endes des M. gluteus medius zur oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals.

Speck- und Fleischmaß werden an Schweinehälften, die durch Spaltung des Schlachtkörpers längs der Wirbelsäule hergerichtet wurden, ermittelt (siehe Abbildung).

