

Verordnung des BLW über die Einschätzung und Klassifizierung von Tieren der Rindvieh-, Pferde-, Schaf- und Ziegenhaltung

916.341.22

vom 23. September 1999 (Stand am 1. Dezember 2003)

Das Bundesamt für Landwirtschaft,
gestützt auf Artikel 6 Absatz 1 der Schlachtviehverordnung
vom 7. Dezember 1998¹,
verordnet:

Art. 1 Tiere der Rindviehhaltung

Tiere der Rindviehhaltung müssen anhand des Einschätzungs- und Klassifizierungssystems nach Anhang 1 eingestuft werden.

Art. 2 Tiere der Pferdehaltung

Tiere der Pferdehaltung müssen anhand des Einschätzungs- und Klassifizierungssystems nach Anhang 2 eingestuft werden.

Art. 3 Tiere der Schafhaltung

Tiere der Schafhaltung müssen anhand des Einschätzungs- und Klassifizierungssystems nach Anhang 3 eingestuft werden.

Art. 4 Gitzi

Gitzi müssen anhand des Einschätzungs- und Klassifizierungssystems nach Anhang 4 eingestuft werden.

Art. 5 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2000 in Kraft.

Anhang 1²
(Art. 1)

Tiere der Rindviehgattung

A. Klassifizierung

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
Muni ungeschaufelte	MT
Muni ältere	MA
Ochsen bis maximal 4 Schaufeln	OB
Rinder bis maximal 4 Schaufeln	RG
Rinder/Jungkühe, Kühe bis maximal 4 Schaufeln	RV
Kühe	VK
Jungvieh	JB
Kälber	KV

2. Bestimmung der Handelsklasse

Die Handelsklasse wird auf Grund der Fleischigkeit und des Fettgewebes bestimmt³.

2.1 Fleischigkeit

Für die Festlegung der Fleischigkeitsklasse ist die Ausbildung der wertbestimmenden Körperpartien (Stotzen, Lenden, Rücken und Schulter) 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 – Lenden/Rücken: ausgesprochen breit und voll – Schulter: stark ausgeprägt
H vollfleischig	konvex	<ul style="list-style-type: none"> – Stotzen: breit, tiefe Behosung – Lenden/Rücken: breit und voll – Schulter: ausgeprägt

² Bereinigt durch Ziff. I der V des BLW vom 3. Okt. 2003, in Kraft seit 1. Dez. 2003 (AS 2003 3741).

³ Beispiel: Fleischigkeitsklasse T und Fettgewebeklasse 3 ergibt Handelsklasse T3.

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
T mittelfleischig	geradlinig	– Stotzen: gut entwickelt, ziemlich breit – Lenden/Rücken: mittelmässig breit – Schulter: gut entwickelt
A leerefleischig	konkav	– Stotzen: mässig entwickelt, schmal – Lenden/Rücken: mässig entwickelt bis schmal – Schulter: flach
X sehr leerefleischig	sehr konkav	– Stotzen: schwach entwickelt, sehr schmal, fleischleer – Lenden/Rücken: schmal, dünn, spitzer Widerrist – Schulter: flach eingefallen

Die Fleischigkeitsklassen werden zusätzlich wie folgt differenziert:

T– leer bis mittelfleischig;
die Anforderungen für T sind nur teilweise erfüllt
(Einstufung zwischen A und T)

T+ mittel- bis vollfleischig;
es sind teilweise die Anforderungen für H erfüllt
(Einstufung zwischen T und H)

Innerhalb der Fleischigkeitsklasse X wird zusätzlich wie folgt abgestuft, wobei die Fleischigkeit von 1X zu 3X abnimmt.

X 1X
2X
3X

Diese zusätzlichen Abstufungen sind zwingend bei der Einstufung von Lebendvieh auf überwachten öffentlichen Märkten anzuwenden.

2.2 Fettgewebe

Die Fettgewebeklasse wird durch den Ausmastgrad (Fettansatz und Fettabdeckung) bestimmt. Dabei werden das Auflagfett sowie bei Schlachtkörpern die Fettablage in der Brust- und Bauchhöhle beurteilt. Bei der Lebendvieheinschätzung dienen die «Metzgergriffe» dieser Beurteilung.

Fettgewebeklassen	Beschreibung
1 ungedeckt	keine Fettabdeckung; Griffe nicht ausgebildet
2 teilweise gedeckt	leichte Fettabdeckung, Muskulatur teilweise sichtbar; einzelne Griffe leicht spürbar ausgebildet

Fettgewebeklassen	Beschreibung
3 gleichmässig gedeckt	mittlere, gleichmässige Fettabdeckung, Muskulatur generell abgedeckt; alle Griffe spürbar ausgebildet, kernig
4 stark gedeckt	betont ausgeprägte Fettabdeckung, auf einzelnen Partien übermässig; einzelne Griffe stark ausgebildet
5 überfett	Fettabdeckung generell übermässig, wulstartige Fettgebilde; alle Griffe zu stark ausgebildet

B. Einschätzung

Lebendtiere und Schlachtkörper werden eingeschätzt, indem nacheinander die Schlacht- und Masttierkategorie, die Fleischigkeit und das Fettgewebe, wie in den vorangehenden Ziffern 1, 2.1 und 2.2 definiert, bewertet werden.

Tiere der Pferdegattung

A. Klassifizierung

1. Schlachttierkategorien

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

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

2. Bestimmung der Handelsklasse

Die Handelsklasse wird auf Grund der Fleischigkeit und des Fettgewebes bestimmt⁴.

2.1 Fleischigkeit

Für die Festlegung der Fleischigkeitsklasse ist die Ausbildung der wertbestimmenden Körperpartien (Stotzen, Lenden, Rücken und Schulter) massgebend.

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
C sehr vollfleischig	sehr konvex	– Stotzen: betont breit und voll – Lenden/Rücken: ausgeprägt breit und voll – Schulter: stark ausgeprägt
H vollfleischig	konvex	– Stotzen: breit und voll – Lenden/Rücken: breit und voll – Schulter: ausgeprägt
T mittelfleischig	geradlinig	– Stotzen: gut entwickelt, ziemlich breit – Lenden/Rücken: mittelmässig breit – Schulter: gut entwickelt
A leerfleischig	konkav	– Stotzen: mässig entwickelt, eher schmal – Lenden/Rücken: mässig entwickelt bis schmal – Schulter: flach

⁴ Beispiel: Fleischigkeitsklasse T und Fettgewebeklasse 3 ergibt Handelsklasse T3.

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

2.2 Fettgewebe

Die Fettgewebeklasse wird durch den Ausmastgrad (Fettansatz und Fettabdeckung) bestimmt. Dabei werden das Auflagefett sowie die Fettablagerung in der Brust- und Bauchhöhle beurteilt.

Fettgewebeklassen	Beschreibung
1 ungedeckt	Fettabdeckung
2 teilweise gedeckt	leichte Fettabdeckung, Muskulatur teilweise sichtbar
3 gleichmässig gedeckt	mittlere, gleichmässige Fettabdeckung, Muskulatur generell abgedeckt
4 stark gedeckt	betont ausgeprägte Fettabdeckung
5 überfett	Fettabdeckung übermässig, wulstartige Fettgebilde

B. Einschätzung

Schlachtkörper werden eingeschätzt, indem nacheinander die Schlachttierkategorie, die Fleischigkeit und das Fettgewebe, wie in den vorangehenden Ziffern 1, 2.1 und 2.2 definiert, bewertet werden.

Tiere der Schafart

A. Klassifizierung

1. Schlacht- und Masttierkategorien

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

Kategorie

Lämmer mit 0 Schaufeln

Schafe mit 2 Schaufeln

Schafe mit 4 Schaufeln und ältere

Weidelämmer mit 0 Schaufeln bis maximal 40 kg Lebendgewicht

2. Bestimmung der Handelsklasse

Die Handelsklasse wird auf Grund der Fleischigkeit und des Fettgewebes bestimmt⁵.

2.1 Fleischigkeit

Für die Festlegung der Fleischigkeitsklasse ist die Ausbildung der wertbestimmenden Körperpartien (Gigot, Lenden, Rücken und Schulter) massgebend. Bei der Lebendtiereinschätzung dienen die «Metzgergriffe» dieser Beurteilung.

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
C sehr vollfleischig	sehr konvex	Ausgeprägte Muskelfülle – Gigot: sehr breit, tief angesetzt, stark gewölbt – Lenden/Rücken: betont breit und voll – Schulter: stark ausgeprägt
H vollfleischig	konvex	Gute Muskelfülle – Gigot: breit, tief angesetzt, gewölbt – Lenden/Rücken: breit und voll – Schulter: ausgeprägt
T mittelfleischig	geradlinig	Durchschnittliche Muskelfülle – Gigot: gut entwickelt, ziemlich breit – Lenden/Rücken: mittelmässig breit – Schulter: gut entwickelt

⁵ Beispiel: Fleischigkeitsklasse T und Fettgewebeklasse 3 ergibt Handelsklasse T3.

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
A leerfleischig	konkav	Mässige Muskelfülle – Gigot: mässig entwickelt, schmal – Lenden/Rücken: schmal und dünn – Schulter: flach
X sehr leerfleischig	sehr konkav	Geringe Muskelfülle – Gigot: schwach entwickelt, sehr schmal – Lenden/Rücken: sehr schmal – Schulter: flach, eingefallen

2.2 Fettgewebe

Die Fettgewebeklasse wird durch den Ausmastgrad (Fettansatz und Fettabdeckung) 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 Fettabdeckung; Griffe nicht ausgebildet
2 teilweise gedeckt	leichte Fettabdeckung, Muskulatur teilweise sichtbar; Kauten- und Rippengriff leicht ausgebildet
3 gleichmässig gedeckt	mittlere Fettabdeckung, Muskulatur generell leicht abgedeckt, Griffe spürbar ausgebildet
4 stark gedeckt	ausgeprägte Fettabdeckung, Muskulatur stark abgedeckt; Griffe stark ausgebildet
5 überfett	übermässige Fettabdeckung; Griffe stark ausgebildet

B. Einschätzung

Lebendtiere und Schlachtkörper werden eingeschätzt, indem nacheinander die Schlacht- und Masttierkategorie, die Fleischigkeit und das Fettgewebe, wie in den vorangehenden Ziffern 1, 2.1 und 2.2 definiert, bewertet werden.

Gitzi

A. Klassifizierung

1. Schlachttierkategorie

Gitzi ab 5 kg Schlachtgewicht

2. Bestimmung der Handelsklasse

Weil bei Gitzi auf die Festlegung der Fettgewebeklasse verzichtet wird, wird die Handelsklasse auf Grund der Fleischigkeit bestimmt.

2.1 Fleischigkeit

Für die Festlegung der Fleischigkeitsklasse ist die Ausbildung der wertbestimmenden Körperpartien (Lenden, Rücken sowie Schlegel) massgebend.

Fleischigkeits- bzw. Handelsklasse

H	vollfleischig
T	mittelfleischig
A	leerfleischig

B. Einschätzung

Schlachtkörper werden eingeschätzt, indem die Fleischigkeit, wie in der vorangehenden Ziffer 2.1 definiert, bewertet wird.

