

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

vom 16. August 1990, Bundesgesetzblatt Jahrgang 1990 Teil I S.1809, geändert durch Bundesgesetzblatt Jahrgang 1997 Teil I S.1904, Art.1 vom 23. Juli 1997, geändert am 12.11.2008, Bundesgesetzblatt Jahrgang 2008 Teil I Nr. 52, S. 2186, Art. 4 vom 18. November 2008, geändert am 26. September 2011 durch Bundesgesetzblatt Jahrgang 2011 Teil I Nr. 49, S. 1914, Art.2 vom 29. September 2011, geändert am 17. Juni 2014 durch Bundesgesetzblatt Jahrgang 2014 Teil I Nr. 27, S. 793, Art.1 vom 26. Juni 2014 (Die geänderten Abschnitte sind **rot** markiert.) und zuletzt geändert am 4. Januar 2019 durch Bundesgesetzblatt Jahrgang 2019 Teil I Nr. 1, S. 2 Art.2 vom 22. Januar 2019 (Die geänderten Abschnitte sind **blau** markiert.)

§ 1 Gesetzliche Handelsklassen

Für ganze und halbe Schlachtkörper von Schweinen gelten die in **Anhang IV Teil B der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABI. L 347 vom 20.12.2013, S. 671)** geändert worden ist, sowie die in Anlage 1 bezeichneten Handelsklassen.

§ 2 Einstufung in Handelsklassen

(1) Schlachtbetriebe im Sinne des § 1 Nummer 3 des Fleischgesetzes, die pro Woche durchschnittlich mehr als 500 Schweine schlachten oder schlachten lassen, sind verpflichtet, alle Schweineschlachtkörper möglichst bald nach der Schlachtung und vor Beginn des Kühlprozesses, spätestens aber 45 Minuten nach dem Stechen des Tieres in die in § 1 bezeichneten Handelsklassen einzustufen zu lassen (Klassifizierung). Die durchschnittliche wöchentliche Schlachtzahl wird auf der Grundlage der im Jahresdurchschnitt des vorangegangenen Kalenderjahres geschlachteten Anzahl Schweine ermittelt. Die Verantwortung für die Rahmenbedingungen einer ordnungsgemäßen Durchführung der Klassifizierung obliegt dem Schlachtbetrieb; sie wird durch die Beauftragung eines zugelassenen Klassifizierungsunternehmens mit der Durchführung der Klassifizierung nicht berührt.

(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) Abweichungen bei der Einstufung in Handelsklassen bleiben im Fall einer Kontrolle beanstandungsfrei, wenn sie den in Anlage 1 Abschnitt 2 Teil 2 Buchstabe A Nummer 1.2 Satz 1 und 2 der 2. Fleischgesetz-Durchführungsverordnung genannten Toleranzen entsprechen. Die genannten Toleranzen dürfen planmäßig weder zum Vorteil des Schlachtbetriebs noch des Lieferanten der Schlachtkörper ausgenutzt werden.

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

(5) Wer eine Handelsklasse nach Anlage 1 verwendet, hat dafür zu sorgen, dass das Fleisch entsprechend den in Anlage 1 Spalte 2 genannten Anforderungen der jeweiligen Handelsklasse klassifiziert ist.

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

(7) Der Muskelfleischanteil ist durch den Klassifizierer bei Durchführung der Klassifizierung 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) Der Klassifizierer hat dafür zu sorgen, dass für jeden einzelnen Schlachtkörper unverzüglich nach der Ermittlung des Muskelfleischanteils ein Protokoll nach Absatz 2 Satz 1 schriftlich angefertigt wird.

(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. Der Betreiber eines Klassifizierungsunternehmens hat das Protokoll ab dem Zeitpunkt der Erstellung 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) Klassifizierte Schweineschlachtkörper sind vom Klassifizierer bei der Einstufung deutlich lesbar durch Stempelaufdruck oder durch von der Landesbehörde anerkannte, ohne Beschädigung nicht entfernbare Etiketten nach Artikel 8 Absatz 1, Absatz 2 Buchstabe b, Absatz 3 Buchstabe c sowie Absatz 4 und 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1182 der Kommission vom 20. April 2017 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Handelsklassenschemata der Union für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen in und zur Meldung der Marktpreise für bestimmte Kategorien von Schlachtkörpern und lebenden Tieren (ABl. L 171 vom 4.7.2017, S. 74) zu kennzeichnen.

(2) Die Pflicht zur Kennzeichnung der Schlachtkörper gemäß Absatz 1 entfällt, wenn die Voraussetzungen gemäß Artikel 8 Absatz 6 Buchstabe a oder Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1182 erfüllt sind.

§ 5 Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 36 Absatz 3 Nummer 3 Buchstabe c des Marktorganisationsgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder leichtfertig

1. entgegen § 2 Absatz 1 Satz 1 einen Schweineschlachtkörper nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig einstufen lässt,
2. entgegen § 2 Absatz 5 nicht dafür sorgt, dass das Fleisch entsprechend den dort genannten Anforderungen klassifiziert ist,

3. entgegen § 2 Absatz 6 eine andere als eine dort bezeichnete Handelsklasse verwendet,
4. entgegen § 2 Absatz 7 Satz 1 einen Muskelfleischanteil nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig ermittelt,
5. entgegen § 3 Absatz 1 nicht dafür sorgt, dass ein Protokoll angefertigt wird,
6. entgegen § 3 Absatz 2 Satz 2 ein Protokoll nicht oder nicht mindestens sechs Monate geordnet aufbewahrt oder
7. entgegen § 4 Absatz 1 einen Schweineschlachtkörper nicht, nicht richtig, nicht in der vorgeschriebenen Weise oder nicht rechtzeitig kennzeichnet.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 36 Absatz 4 Satz 1 des Marktorganisationsgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen Artikel 6 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1182 der Kommission vom 20. April 2017 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Handelsklassenschemata der Union für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Meldung der Marktpreise für bestimmte Kategorien von Schlachtkörpern und lebenden Tieren (ABl. L 171 vom 4.7.2017, S. 74) Fett-, Muskel- oder sonstiges Gewebe von einem Schweineschlachtkörper entfernt.

§ 6

Überwachung, Duldungs- und Auskunftspflichten

(1) Soweit es zur Überwachung der Einhaltung der nach dieser Verordnung geltenden Vorschriften erforderlich ist, können die Beauftragten der zuständigen Stellen bei Betrieben, die Schweine schlachten und Schweinefleisch im Sinne des § 1 zum Verkauf vorrätig halten, anbieten, feilhalten, liefern, verkaufen oder sonst in den Verkehr bringen oder in den Geltungsbereich oder aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung verbringen, während der Geschäftszeit

1. Geschäftsräume und Grundstücke, Verkaufseinrichtungen und Transportmittel betreten und dort Besichtigungen vornehmen,
2. Geschäftsunterlagen einsehen und prüfen,
3. Auskunft verlangen.

(2) Inhaber oder Leiter von Betrieben sowie Klassifizierungsunternehmen sind verpflichtet, das Betreten der Geschäftsräume und Grundstücke, Verkaufseinrichtungen und Transportmittel sowie die dort vorzunehmenden Besichtigungen zu gestatten, das zu besichtigende Schweinefleisch selbst oder durch andere so darzulegen, dass die Besichtigung ordnungsgemäß vorgenommen werden kann, selbst oder durch andere die erforderliche Hilfe bei der Besichtigung zu leisten, die geschäftlichen Unterlagen vorzulegen, prüfen zu lassen und Auskünfte zu erteilen.

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

Handelsklassenschema

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 Ebern und Altschneidern

Anlage 2
(zu § 2 Absatz 5 Nummer 2)

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

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

Abb. siehe Pdf-Datei

Anlage 3
(zu § 2 Absatz 5 Nummer 3)

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

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 horizontale 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).

Abb. siehe Pdf-Datei ([Link](#))

Bei einer Kontrolle der Ermittlung des Muskelfleischanteils gilt eine Toleranz von ± 2 mm für das Speckmaß und von ± 3 mm für das Fleischmaß.