

## 15-stufiges Handelsklassensystem ab 01.11.2010

Ab 01.11.2010 sind laut der Handelsklassenverordnung für Rinderhälften vom 12 November 2008 (BGBl. I S. 2186, 2196) fünf Fleischigkeitsklassen und fünf Fettklassen jeweils in drei Untergruppen zu unterteilen.

**a) Die Einreihung in die Fleischigkeitsklassen** beruht auf der Bewertung der Muskelfülle. Mit der Muskelfülle wird Muskelfleisch einschließlich des inter- und intramuskulären Fettgewebes erfasst. Die Fleischigkeitsklassen werden durch die Profile von Keule, Rücken und Schulter charakterisiert. Sie verändern sich von superkonvex (sehr gewölbt) bis konvex in der Klasse E zu konkav (einfallend) bis sehr konkav in der Klasse P. Die Breite von Keule und Rücken sowie Ausprägung der Schulter sind zusätzliche Kriterien. Die Fleischigkeitsklassen (E, U, R, O und P) können jeweils in drei Untergruppen (+/0/-) unterteilt werden:

E			U			R			O			P		
E+	E0	E-	U+	U0	U-	R+	R0	R-	O+	O0	O-	P+	P0	P-

Die Einstufung in Untergruppen ist bis zum 31. Oktober 2010 fakultativ. Für alle klassifizierenden Rinderschlachtbetriebe wird die Einstufung in diese Untergruppen zum 1. November 2010 obligatorisch. Wird in einem Schlachtbetrieb bis zum Ablauf des 31. Oktober 2010 von der Möglichkeit der Einstufung in Untergruppen Gebrauch gemacht, so ist die zuständige Landesbehörde mindestens vier Wochen vor der Umstellung schriftlich zu informieren. Es sind dann alle im betreffenden Schlachtbetrieb erzeugten Rinderschlachtkörper in Untergruppen zu unterteilen. Ein Wechsel zurück zu einem System ohne Untergruppen ist dann nicht mehr zulässig. Für die Einstufung in die Fleischigkeitsklasse „E“ darf der Schlachtkörper mit vorzüglicher Fleischbildung an seinen Hauptteilen keinen Fehler aufweisen.

Wenn bei den Schlachtkörpern der Fleischigkeit U, R, O und P die drei wesentlichen Teile des Schlachtkörpers keine einheitlichen Ausbildungen aufweisen, wird er in die Klasse eingestuft, unter die zwei dieser drei Teile fallen bzw. der Schlachtkörper wird in die entsprechende Untergruppe eingestuft.

**b) Für die Einstufung in die Fettgewebeklassen** sind Fettabdeckung und Fettansatz maßgebend. Die Fettabdeckung wird durch die Stärke des Auflagefettes (subkutanes Fettgewebe) charakterisiert. Der Fettansatz ist die Ablagerung von Fettgewebe in der Brusthöhle und die Einlagerung von Fett in die Muskulatur zwischen den Rippen. Auch die Fettgewebeklassen (1, 2, 3, 4 und 5) werden ab 01.11.2010 jeweils in drei Untergruppen (+/0/-) unterteilt:

1			2			3			4			5		
1-	10	1+	2-	20	2+	3-	30	3+	4-	40	4+	5-	50	5+

Um die gesetzlichen Vorgaben ab 01.11.2010 zu realisieren, werden folgende Änderungen in der Datenübertragung von der Infoplattform „Qualifood“ vorgenommen. Dies betrifft vor allem die Downloads zum Herunterladen der Schlachtdaten.

1. Im Feld Handelsklasse werden anstatt Werten E, U, R, O, P die Werte E+, E0, E-, U+, U0, U-, R+, R0, R-, O+, O0, O-, P+, P0, P- vorkommen.
2. Im Feld Fettstufe werden anstatt Werten 1,2,3,4,5 die Werte 1+, 10, 1-, 2+, 20, 2-, 3+, 30, 3-, 4+, 40, 4-, 5+, 50, 5- vorkommen.
3. In den Reports werden ab 01.11.2010 die Handelsklasse und Fettstufe nach dem 15-er System ausgegeben.
4. Auf der Internetseite unter [www.qualifood.de](http://www.qualifood.de) finden sie je nach Format (.agu, .kag, .fgd, .fpg) Testdateien mit dem neuen Datenformat, die am Schlachthof für die Lieferanten erstellt werden.
5. Dort sind auch .csv und .txt Testdateien zum Schlachtprotokoll angelegt, wie Sie sie als Download über die Infoplattform Qualifood herunterladen würden.

Download hier: <http://www.qualifood.de/Docs/HK15-Testdaten.zip>