VERORDNUNG (EWG) Nr. 1208/81 DES RATES

vom 28. April 1981

zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 805/68 des Rates vom 27. Juni 1968 über die gemeinsame Marktorganisation für Rindfleisch (1), zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 1979,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1358/80 des Rates vom 5. Juni 1980 zur Festsetzung des Orientierungspreises und des Interventionspreises für ausgewachsene Rinder für das Vermarktungsjahr 1980/81 und zur Einführung eines gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Tierkörper ausgewachsener Rinder (2), insbesondere auf Artikel 4 Absatz 1,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Nach der Verordnung (EWG) Nr. 1358/80 werden die Feststellungen der Notierungen und die Interventionsmaßnahmen auf dem Rindfleischsektor anhand eines gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Tierkörper ausgewachsener Rinder vorgenommen.

Die Einstufung muß auf der Grundlage von Fleischigkeit und Fettgewebe erfolgen. Die kombinierte Verwendung dieser beiden Kriterien ermöglicht es, die Schlachtkörper ausgewachsener Rinder in Klassen einzuteilen. Die so eingestuften Schlachtkörper müssen mit einer Kennzeichnung versehen werden.

Um die einheitliche Anwendung dieser Verordnung in der Gemeinschaft sicherzustellen, ist es erforderlich, Kontrollen an Ort und Stelle durch einen gemeinschaftlichen Kontrollausschuß vorzusehen.

Angesichts der praktischen Probleme, die die Einführung eines gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas in den Mitgliedstaaten aufwirft, ist es notwendig, die schrittweise Einführung dieses Schemas vorzusehen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Diese Verordnung legt das gemeinschaftliche Handelsklassenschema für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder fest.

Artikel 2

(1) Im Sinne dieser Verordnung sind:

a) *Schlachtkörper*: der ganze Körper eines geschlachteten Tieres, nachdem er ausgeblutet, ausgeweidet und enthäutet wurde, und zwar:

— ohne Kopf und Füße; der Kopf wird vom Schlachtkörper zwischen dem ersten Halswirbel und dem Hinterhauptbein, die Füße zwischen dem Kniegelenk und der Mittelhand bzw. zwischen dem Hessegelenk und dem Matatarsus getrennt;

— ohne die Organe in der Brust- und Bauchhöhle, mit oder ohne Nieren, Nierenfettgewebe sowie Beckenfettgewebe;

— ohne die Geschlechtsorgane und die dazugehörigen Muskeln, ohne das Gesäuge und das Euterfett;

b) *Schlachtkörperhälfte*: das durch die Zerlegung des unter Buchstabe a) genannten Schlachtkörpers erzielte Erzeugnis, wobei dieser Schlachtkörper entlang einer symmetrischen Trennlinie gespalten wird, die in der Mitte jedes Hals-, Rücken- und Lendenwirbels sowie in der Mitte des Kreuzbeins und des Brustbeins sowie der Symphysis pubica durchgeht.

(2) Ferner wird der Schlachtkörper zum Zwecke der Feststellung der Marktpreise im vom Fettgewebe nicht befreiten Zustand aufgemacht, und zwar

— ohne Nieren, Nierenfettgewebe und Beckenfettgewebe
— ohne Saumfleisch und Nierenzapfen
— ohne Schwanz
— ohne Rückenmark
— ohne Sackfett
— ohne Oberschalenkranzfett
— ohne Stichstelle am Hals (Halsfett),

wobei der Hals nach den tierärztlichen Vorschriften beschnitten wurde.

Die Mitgliedstaaten sind jedoch ermächtigt, andere Schnittführungen zuzulassen, sofern diese Referenzschnittführung nicht üblich ist.

In diesem Fall werden die Korrekturen, die sich aus diesen Schnittführungen im Verhältnis zur Referenzschnittführung ergeben, nach dem Verfahren des Artikels 27 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 vorgenommen.

(1) ABl. Nr. L 148 vom 28. 6. 1968, S. 24.
(2) ABl. Nr. L 140 vom 5. 6. 1980, S. 4.

Artikel 3

(1) Die Schlachtkörper ausgewachsener Rinder werden in folgende Klassen unterteilt:

— Schlachtkörper von jungen männlichen, nicht kastrierten Tieren von weniger als 2 Jahren,

— Schlachtkörper von anderen männlichen, nicht kastrierten Tieren,

— Schlachtkörper von männlichen kastrierten Tieren,

— Schlachtkörper von weiblichen Tieren, die bereits gekalbt haben,

— Schlachtkörper von anderen weiblichen Tieren.

Nach dem Verfahren des Artikels 27 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 werden die Kriterien festgelegt, die eine Unterscheidung zwischen den Schlachtkörperklassen selbst ermöglichen.

(2) Die Einstufung der Schlachtkörper ausgewachsener Rinder erfolgt, indem nacheinander

a) die Fleischigkeit,

b) das Fettgewebe,

wie sie in Anhang I bzw. Anhang II definiert sind, beurteilt werden.

Die Mitgliedstaaten sind ermächtigt, das Kriterium der Muskelfülle bei der Beurteilung der Fleischigkeit der Schlachtkörper nicht als ergänzendes Kriterium zu berücksichtigen.

Die Mitgliedstaaten, die von dieser Ermächtigung Gebrauch machen wollen, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten mit.

(3) Die Mitgliedstaaten sind ermächtigt, eine Unterteilung jeder der in den Anhängen I und II vorgesehenen Klassen in höchstens drei Untergruppen vorzunehmen.

Artikel 4

(1) Die Einstufung der Schlachtkörper und der Schlachtkörperhälften hat möglichst rasch nach der Schlachtung und noch im Schlachthof zu erfolgen.

(2) Die eingestuften Schlachtkörper und Schlachtkörperhälften werden gekennzeichnet.

(3) Vor der Kennzeichnung werden die Mitgliedstaaten ermächtigt, die Befreiung der Schlachtkörper und Schlachtkörperhälften vom Fettgewebe zuzulassen, wenn die Fettgewebebeschaffenheit der Schlachtkörper dies rechtfertigt.

Die Bedingungen, unter denen die Entfernung des Fettgewebes vorgenommen wird, werden nach dem Verfahren des Artikels 27 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 festgelegt.

Artikel 5

Ein gemeinschaftlicher Kontrollausschuß, der sich aus Sachverständigen der Kommission und aus von den Mitgliedstaaten bestimmten Sachverständigen zusammensetzt, nimmt Kontrollen an Ort und Stelle vor. Er erstattet der Kommission über die vorgenommenen Kontrollen Bericht.

Die Kommission trifft gegebenenfalls die für eine einheitliche Einstufung erforderlichen Maßnahmen.

Diese Kontrollen werden für Rechnung der Gemeinschaft durchgeführt, welche die betreffenden Kosten übernimmt.

Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 27 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 erlassen.

Artikel 6

Vor dem 30. Juni 1981 werden nach dem Verfahren des Artikels 27 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 ergänzende Bestimmungen über die Einstufung nach Fleischigkeit und Fettgewebe festgelegt.

Die Kommission unterbreitet dem Rat vor dem 31. Dezember 1981 einen Bericht über die Probleme bei der Einführung des Gemeinschaftsschemas in den einzelnen Mitgliedstaaten und insbesondere über die Anwendung des Artikels 3 Absatz 2 Unterabsatz 2.

Anhand dieses Berichtes beschließt der Rat auf Vorschlag der Kommission vor dem 31. März 1982, von welchem Zeitpunkt an die Feststellung der Marktpreise und die Anwendung der Interventionsmaßnahmen nach Maßgabe des Gemeinschaftsschemas erfolgen.

Bis zu dem für die Feststellung der Marktpreise geltenden Zeitpunkt erfolgt die Feststellung der Preise nach parallelen Methoden, und zwar einmal gemäß den derzeit geltenden gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Vorschriften und zum anderen nach Verwaltungsmethoden, die in Übereinstimmung mit dieser Verordnung schrittweise auszuarbeiten sind.

Artikel 7

Diese Verordnung tritt mit Beginn des Wirtschaftsjahres 1981/82 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Luxemburg am 28. April 1981.

Im Namen des Rates

Der Präsident

J. de KONING

ANHANG I

FLEISCHIGKEIT

Entwicklung der Profile der Schlachtkörper und insbesondere ihrer wesentlichen Teile (Keule, Rücken, Schulter)

Fleischigkeitsklasse	Beschreibung
E vorzüglich	Alle Profile konvex bis superkonvex; außergewöhnliche Muskelfülle
U sehr gut	Profile insgesamt konvex; sehr gute Muskelfülle
R gut	Profile insgesamt geradlinig; gute Muskelfülle
O mittel	Profile geradlinig bis konkav; durchschnittliche Muskelfülle
P gering	Alle Profile konkav bis sehr konkav; geringe Muskelfülle

ANHANG II

FETTGEWEBE

Dicke der Fettschicht auf der Außenseite des Schlachtkörpers und auf der Innenseite der Brusthöhle

Fettgewebeklasse	Beschreibung
1 sehr gering	Keine bis sehr geringe Fettabdeckung
2 gering	Leichte Fettabdeckung, Muskulatur, fast überall sichtbar
3 mittel	Muskulatur mit Ausnahme von Keule und Schulter fast überall mit Fett abgedeckt; leichte Fettansätze in der Brusthöhle
4 stark	Muskulatur mit Fett abgedeckt, an Keule und Schulter jedoch noch teilweise sichtbar; einige deutliche Fettansätze in der Brusthöhle
5 sehr stark	Schlachtkörper ganz mit Fett abgedeckt; starke Fettansätze in der Brusthöhle