KOMMISSION

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION
vom 15. April 2004
zur Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern im Vereinigten Königreich

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2004) 1340)

Nur der englische Text ist verbindlich

(2004/370/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 des Rates vom 13. November 1984 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schweineschlachtkörper [1] insbesondere auf Artikel 5 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 erfolgt die Einstufung von Schweineschlachtkörpern durch Schätzung des Muskelfleischgehalts nach statistisch gesicherten Schätzverfahren, die auf objektiven Messungen an einem oder mehreren Schlachtkörperteilen beruhen. Voraussetzung für die Zulassung der Einstufungsverfahren ist, dass ihr statistischer Schätzfehler einen bestimmten Toleranzwert nicht überschreitet. Dieser Toleranzwert ist in Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 der Kommission vom 24. Oktober 1985 mit Durchführungsbestimmungen zum gemeinschaftlichen Handelsklassenschema für Schweineschlachtkörper [2] festgelegt worden.

(2) Mit Entscheidung 88/234/EWG [3] hat die Kommission fünf Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Großbritannien und drei Verfahren für Nordirland genehmigt.

(3) Das Vereinigte Königreich hat bei der Kommission die Anwendung neuer Formeln für die Geräte beantragt, mit denen Schweineschlachtkörper in Großbritannien eingestuft werden, und hat die in Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 vorgesehenen Informationen übermittelt. Die Prüfung des Antrags hat ergeben, dass die Bedingungen für die Anwendung der neuen Formeln erfüllt sind.

(4) Gemäß Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 können die Mitgliedstaaten ermächtigt werden, für Schweineschlachtkörper eine andere Angebotsform als die in diesem Artikel definierte Standardaufmachung vorzusehen, wenn Handelsbräuche oder technische Erfordernisse für eine solche Abweichung sprechen.

(5) Im Vereinigten Königreich ist es Handelsbrauch, die Zunge am Schlachtkörper zu belassen. Diesem Umstand ist bei der Anpassung des Gewichts für die Standardaufmachung Rechnung zu tragen.

(6) Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 sieht abweichend von den Absätzen 1 und 2 desselben Artikels die Möglichkeit vor, das Gewicht des abgekühlten Schlachtkörpers unter Bezugnahme auf im Voraus festgesetzte Tabellen absoluter Gewichtsabzüge zu berechnen, sofern die vorgesehenen Abzüge für die einzelnen Gewichtsklassen soweit wie möglich den prozentual berechneten Abzügen entsprechen. Das Vereinigte Königreich hat der Kommission eine solche Tabelle übermittelt.

(7) Es dürfen keine Änderungen der Geräte oder Einstufungsverfahren zugelassen werden, es sei denn, die Änderung erfolgt aufgrund neuer Erfahrungen im Wege einer Entscheidung der Kommission. In diesem Fall kann die vorliegende Zulassung widerrufen werden.

(8) Der Klarheit halber sollte die Entscheidung 88/234/EWG aufgehoben und durch eine neue Entscheidung ersetzt werden.

(9) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Schweinefleisch —

[1] ABl. L 301 vom 20.11.1984, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 3513/93 (ABl. L 320 vom 22.12.1993, S. 5).
[2] ABl. L 285 vom 25.10.1985, S. 39. Verordnung geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 3127/94 (ABl. L 330 vom 21.12.1994, S. 43).
[3] ABl. L 105 vom 26.4.1988, S. 15. Entscheidung zuletzt geändert durch die Entscheidung 2003/750/EG (ABl. L 271 vom 22.10.2003, S. 24).

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Folgende Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern sind gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 für das Vereinigte Königreich, ausgenommen Nordirland, zugelassen:

— das „Intrascope (Optical Probe)" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Anhang I Teil 1 gegeben sind,

— das „Fat-O-Meater (FOM)" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Anhang I Teil 2 gegeben sind,

— das „Hennessy Grading Probe (HGP 4)" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Anhang I Teil 3 gegeben sind,

— das „CSB Ultra-Meater" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Anhang I Teil 4 gegeben sind,

— das „Fully automatic ultrasonic carcass grading" (Autofom) genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Anhang I Teil 5 gegeben sind.

Hinsichtlich des „CSB Ultra-Meater" gilt, dass sich nach der Messung am Schlachtkörper feststellen lassen muss, dass dieses Gerät die Messwerte x_1 und x_2 an der in Anhang I Teil 4 Nummer 3 vorgegebenen Stelle gemessen hat. Die entsprechende Markierung der Messstelle muss daher während der Messung erfolgen.

Artikel 2

Folgende Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern sind gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 für Nordirland zugelassen:

— das „Intrascope (Optical Probe)" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Anhang II Teil 1 gegeben sind,

— das „Mark II Ulster Probe" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Anhang II Teil 2 gegeben sind,

— das „Fat-O-Meater (FOM)" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Anhang II Teil 3 gegeben sind.

Artikel 3

Unbeschadet der Standardaufmachung gemäß Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 können Schweineschlachtkörper im Vereinigten Königreich von Großbritannien und Nordirland vor dem Wiegen und Klassifizieren mit der Zunge angeboten werden. Damit die Preise für Schweineschlachtkörper auf einer vergleichbaren Grundlage notiert werden können, wird das festgestellte Warmgewicht um 0,3 kg verringert.

Artikel 4

Unbeschadet der Standardaufmachung gemäß Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 brauchen Flomen, Nieren und Zwerchfell vor dem Wiegen und Klassifizieren der Schlachtkörper nicht entfernt zu werden. Damit die Preise für Schweineschlachtkörper auf einer vergleichbaren Grundlage notiert werden können, wird das festgestellte Warmgewicht wie folgt verringert:

— bei Schweineschlachtkörpern bis zu 56 kg um 0,7 kg,

— bei Schweineschlachtkörpern von 56,5 bis 74,5 kg um 1,1 kg und

— bei Schweineschlachtkörpern ab 75 kg um 1,6 kg.

Artikel 5

Unbeschadet der Regelung gemäß Artikel 2 Absätze 1 und 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 wird das Gewicht des abgekühlten Schlachtkörpers im Vereinigten Königreich von Großbritannien und Nordirland auf der Grundlage der Tabelle absoluter Abzüge des Warmgewichts gemäß Anhang III berechnet.

Artikel 6

Eine Änderung der Geräte oder Schätzverfahren ist nicht zulässig.

Artikel 7

Die Entscheidung 88/234/EWG wird aufgehoben.

Artikel 8

Diese Entscheidung ist an das Vereinigte Königreich von Großbritannien und Nordirland gerichtet.

Brüssel, den 15. April 2004

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

ANHANG I

Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern im Vereinigten Königreich (ausgenommen Nordirland)

TEIL 1

Intrascope (Optical Probe)

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt nach dem „Intrascope (Optical Probe)" genannten Verfahren.

2. Das Gerät ist mit einer sechseckigen Sonde von höchstens 12 mm Breite (und von 19 mm an der Klinge auf der Spitze der Sonde) mit Sichtfenster und Lichtgeber und mit einem verschiebbaren Zylinder mit Millimeterskala ausgestattet und hat einen Messbereich von 3 bis 45 mm.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:

   $\hat{y} = 66{,}5 - 0{,}95x_1 + 0{,}068x_2$

   wobei:

   $\hat{y}$ = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

   x_1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, auf der Höhe der letzten Rippe gemessen („P_2" genannte Messstelle),

   oder

   die durchschnittliche Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 4 bzw. 7,5 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers auf der Höhe der letzten Rippe gemessen („$½(P_1 + P_3)$" genannte Messstelle),

   x_2 = das Gewicht des abgekühlten Schlachtkörpers in kg.

   Diese Formel gilt für 30 bis 120 kg schwere Schlachtkörper.

TEIL 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „Fat-O-Meater (FOM)" genannte Gerät verwendet.

2. Das Gerät ist mit einer Sonde von 6 mm Durchmesser mit einer Photodiode (Typ Siemens SFH 950/960) ausgestattet und hat einen Messbereich von 3 bis 103 mm. Die Messwerte werden von einem Rechner in Schätzwerte des Muskelfleischanteils umgesetzt.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:

   $\hat{y} = 63{,}4 - 0{,}51x_1 - 0{,}45x_3 + 0{,}18x_4$

   wobei:

   $\hat{y}$ = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

   x_1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, auf der Höhe der letzten Rippe gemessen („P_2" genannte Messstelle),

   x_3 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen („Rippenspeck" genannte Messstelle),

   x_4 = die Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie x_3 gemessen („Rippenmuskel" genannte Messstelle).

   Diese Formel gilt für 30 bis 120 kg schwere Schlachtkörper.

TEIL 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „Hennessy Grading Probe (HGP 4)" genannte Gerät verwendet.

2. Das Gerät ist mit einer Sonde von 5,95 mm Durchmesser (und von 6,3 mm an der Klinge auf der Spitze der Sonde) mit einer Photodiode (LED Siemens vom Typ LYU 260-EO und Photodetektor vom Typ 58 MR) ausgestattet und hat einen Messbereich von 0 bis 120 mm. Die Messwerte werden vom HGP 4 selbst oder von einem damit verbundenen Rechner in Schätzwerte des Muskelfleischanteils umgesetzt.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:

$\hat{y} = 62{,}8 - 0{,}51x_1 - 0{,}44x_3 + 0{,}19x_4$

wobei:

$\hat{y}$ = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

x_1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, auf der Höhe der letzten Rippe gemessen („P_2“ genannte Messstelle),

x_3 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen („Rippenspeck“ genannte Messstelle),

x_4 = die Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie x_3 gemessen („Rippenmuskel“ genannte Messstelle).

Diese Formel gilt für 30 bis 120 kg schwere Schlachtkörper.

TEIL 4

CSB Ultra-Meater

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „CSB Ultra-Meater“ genannte Gerät verwendet.

2. Das Gerät ist mit Ultraschallsonde, Ultraschallsender und -empfänger, Bildschirm, Rechner, Videorecorder und -drucker ausgestattet.

Das Gerät ist ferner mit einem „Pie Medical Netherlands 3,5 MHz Scanner“ ausgestattet.

Der Mittelpunkt der Ultraschallsonde ist 12 cm von der Messstelle entfernt anzusetzen.

Die Messergebnisse werden von dem CSB Ultra-Meater selbst in den angenommenen Muskelfleischanteil umgerechnet.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$\hat{y} = 65{,}1 - 1{,}158x_1 + 0{,}176x_2$

wobei:

$\hat{y}$ = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

x_1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen,

x_2 = die Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie x_1 gemessen.

Diese Formel gilt für 30 bis 120 kg schwere Schlachtkörper.

TEIL 5

Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt mit dem „Fully automatic ultrasonic carcass grading“ (Autofom).

2. Das Gerät ist mit 16 Ultraschallwandlern mit 16,2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP) und einem Messbereich zwischen den einzelnen Wandlern von 25 mm ausgestattet.

Die Ultraschalldaten betreffen Messungen von Rückenspeckdicken und Muskeldicken.

Die Messwerte werden über einen Zentralrechner in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil umgerechnet.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird an 108 Messstellen anhand der folgenden Formel berechnet:

$$\hat{y} = 64{,}56076 - 0{,}011867x_1 - 0{,}037750x_2 - 0{,}013357x_3 - 0{,}011163x_4 - 0{,}021255x_5 - 0{,}006461x_6 - 0{,}016539x_7 - 0{,}026134x_8 - 0{,}011734x_9 - 0{,}010533x_{10} - 0{,}021250x_{11} - 0{,}011591x_{12} - 0{,}023174x_{13} - 0{,}035567x_{14} - 0{,}012220x_{15} - 0{,}010566x_{16} - 0{,}024556x_{17} - 0{,}015644x_{18} - 0{,}012601x_{19} - 0{,}024600x_{20} - 0{,}011233x_{21} - 0{,}010434x_{22} - 0{,}022287x_{23} - 0{,}015566x_{24} + 0{,}003953x_{25} + 0{,}004604x_{26} + 0{,}004438x_{27} + 0{,}004865x_{28} - 0{,}035444x_{29} - 0{,}022043x_{30} - 0{,}035690x_{31} - 0{,}043143x_{32} - 0{,}035588x_{33} - 0{,}034093x_{34} - 0{,}037165x_{35} - 0{,}027871x_{36} - 0{,}029070x_{37} - 0{,}028929x_{38} - 0{,}028884x_{39} - 0{,}028174x_{40} - 0{,}023148x_{41} - 0{,}025299x_{42} - 0{,}035816x_{43} - 0{,}044413x_{44} - 0{,}044408x_{45} - 0{,}034309x_{46} - 0{,}029252x_{47} - 0{,}018420x_{48} - 0{,}008756x_{49} - 0{,}012405x_{50} - 0{,}016834x_{51} - 0{,}019488x_{52} - 0{,}021442x_{53} - 0{,}023237x_{54} - 0{,}022466x_{55} - 0{,}033462x_{56} - 0{,}031548x_{57} - 0{,}031020x_{58} - 0{,}030049x_{59} - 0{,}029518x_{60} - 0{,}030063x_{61} - 0{,}049797x_{62} - 0{,}050145x_{63} - 0{,}049625x_{64} - 0{,}049249x_{65} - 0{,}047528x_{66} - 0{,}045669x_{67} - 0{,}026058x_{68} - 0{,}025250x_{69} - 0{,}023297x_{70} - 0{,}022976x_{71} - 0{,}022032x_{72} - 0{,}022040x_{73} - 0{,}015719x_{74} - 0{,}028318x_{75} - 0{,}017586x_{76} + 0{,}007988x_{77} + 0{,}008649x_{78} + 0{,}009642x_{79} + 0{,}009355x_{80} + 0{,}008768x_{81} + 0{,}006580x_{82} + 0{,}005336x_{83} + 0{,}008744x_{84} + 0{,}008690x_{85} + 0{,}008155x_{86} + 0{,}008398x_{87} + 0{,}008496x_{88} + 0{,}009162x_{89} + 0{,}009559x_{90} + 0{,}009805x_{91} + 0{,}009867x_{92} + 0{,}009476x_{93} + 0{,}008720x_{94} + 0{,}008490x_{95} + 0{,}008367x_{96} + 0{,}008861x_{97} + 0{,}007226x_{98} + 0{,}007774x_{99} + 0{,}008204x_{100} + 0{,}008142x_{101} + 0{,}007890x_{102} + 0{,}007522x_{103} + 0{,}008219x_{104} + 0{,}007665x_{105} + 0{,}005622x_{106} + 0{,}008785x_{107} + 0{,}008284x_{108}$$

wobei:

$\hat{y}$ = der geschätzte Magerfleischanteil des Schlachtkörpers,

x_1, x_2 … x_{108} die von Autofom gemessenen Variablen.

4. Die Messstellen und die statistische Methode sind in Teil II des gemäß Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 an die Kommission übermittelten Protokolls des Vereinigten Königreichs beschrieben.

Diese Formel gilt für 30 bis 120 kg schwere Schlachtkörper.

ANHANG II

Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Nordirland

TEIL 1

Intrascope (Optical Probe)

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „Intrascope (Optical Probe)" genannte Gerät verwendet.

2. Das Gerät ist mit einer sechseckigen Sonde von höchstens 12 mm Breite (und von 19 mm an der Klinge auf der Spitze der Sonde) mit Sichtfenster und Lichtgeber und mit einem verschiebbaren Zylinder mit Millimeterskala ausgestattet und hat einen Messbereich von 3 bis 45 mm.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:

   $\hat{y} = 77{,}6 - 0{,}95x_1 - 0{,}99x_2 + 0{,}03x_3$

   wobei:

   $\hat{y}$ = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

   x_1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers auf der Höhe der letzten Rippe gemessen („P_2" genannte Messstelle),

   x_2 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen („Rippenspeck" genannte Messstelle),

   x_3 = x_2 im Quadrat.

   Die Formel gilt für 60 bis 86 kg schwere Schlachtkörper.

TEIL 2

Mark II Ulster Probe

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „Mark II Ulster Probe" genannte Gerät verwendet.

2. Das Gerät ist mit einer Sonde von ovalem Querschnitt und einer maximalen Breite von 11 mm mit einer Infrarot von höchstens 950 nm Wellenlänge ausstrahlenden Photodiode (TFK Typ TS-US 5402) und einem entsprechenden Photodetektor (TRW Optron Typ OP 500) ausgestattet und hat einen Messbereich von 0 bis 50 mm. Die Messwerte werden von einem Rechner in Schätzwerte des Muskelfleischanteils umgesetzt.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:

   $\hat{y} = 81{,}4 - 0{,}75x_1 - 1{,}79x_2 + 0{,}05x_3$

   wobei:

   $\hat{y}$ = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

   x_1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers auf der Höhe der letzten Rippe gemessen („P2" genannte Messstelle),

   x_2 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen („Rippenspeck" genannte Messstelle),

   x_3 = x_2 im Quadrat.

   Die Formel gilt für 60 bis 86 kg schwere Schlachtkörper.

TEIL 3

Fat-O-Meater (FOM)

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „Fat-O-Meater (FOM)" genannte Gerät verwendet.

2. Das Gerät ist mit einer Sonde von 6 mm Durchmesser mit einer Photodiode (Typ Siemens SFH 950/960) ausgestattet und hat einen Messbereich von 3 bis 103 mm. Die Messwerte werden von einem Rechner in Schätzwerte des Muskelfleischanteils umgesetzt.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:

$\hat{y} = 76{,}6 - 1{,}91x_1 - 0{,}39x_2 + 0{,}04x_3 + 0{,}06x_4$

wobei:

$\hat{y}$ = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

x_1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers auf der Höhe der letzten Rippe gemessen („P2" genannte Messstelle),

x_2 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen („Rippenspeck" genannte Messstelle),

x_3 = x_1 im Quadrat,

x_4 = die Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie x_2 gemessen („Rippenmuskel" genannte Messstelle).

Die Formel gilt für 60 bis 86 kg schwere Schlachtkörper.

ANHANG III

TABELLE — ABZÜGE VOM WARMGEWICHT VON SCHWEINESCHLACHTKÖRPERN IM VEREINIGTEN KÖNIGREICH

(in kg)

Gewichtsklasse der Schlachtkörper (warm)	Abzüge für die verschiedenen Zeitspannen zwischen dem Anstechen des Tieres und dem Wiegen des Schlachtkörpers			
	0 bis 45 Minuten	46 bis 180 Minuten	181 bis 330 Minuten	> 330 Minuten
bis 56 kg	1,0	0,5	0,5	0
56,5 bis 74,5 kg	1,5	1,0	0,5	0
75 kg und mehr	2,0	1,5	0,5	0