VERORDNUNG (EWG) Nr. 2760/75 DES RATES

vom 29. Oktober 1975

zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schweinehälften

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2759/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 über die gemeinsame Marktorganisation für Schweinefleisch (1), insbesondere auf Artikel 2 und Artikel 4 Absatz 5,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments (2),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Jährlich muß vor dem 1. August ein Grundpreis für geschlachtete Schweine einer nach einem gemeinschaftlichen Handelsklassenschema für Schweinehälften festgelegten Standardqualität festgesetzt werden.

Es sind daher Regeln festzulegen, die eine einheitliche Einstufung der Schweinehälften sicherstellen.

Diese Einstufung muß auf der Grundlage des Schlachtkörpergewichts, der Speckdicke und der subjektiven Bewertung der Fleischfülle in den fleischtragenden Körperpartien, nämlich in Schinken, Kotelettsträngen, Schulter und Bauch oder auf der Grundlage einer objektiven Messung des Muskelfleischanteils erfolgen.

Mit den genannten Methoden können insbesondere fünf Handelsklassen bestimmt werden: E (extra), I (vollfleischig), II (fleischig), III (weniger fleischig), IV (Hälften von schweren oder fetten Schweinen).

Wegen der unterschiedlichen Gewichtsstreuung bei geschlachteten Schweinen in den Mitgliedstaaten muß den Mitgliedstaaten die Möglichkeit gegeben werden, die Gewichtsklassen unter 60 kg unberücksichtigt zu lassen sowie in den Handelsklassen E, I, II und III die Anzahl der Gewichtsklassen zu begrenzen, wobei die Schweinehälften von 80 kg und darüber in der Handelsklasse E und von 90 kg und darüber in den Handelsklassen I, II und III zusammengefaßt werden.

(1) Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.
(2) ABl. Nr. C 128 vom 9. 6. 1975, S. 39.

Um die Preisnotierung für geschlachtete Schweine auf einer gemeinsamen Grundlage zu ermöglichen und diese mit dem für die Standardqualität geltenden Grundpreis vergleichbar zu machen, ist bei der Feststellung der Preisnotierungen für geschlachtete Schweine das gemeinschaftliche Handelsklassenschema zugrunde zu legen, insbesondere im Hinblick auf die Bestimmung des in Artikel 4 der Verordnung (EWG) Nr. 2759/75 genannten Mittels der Preise für geschlachtete Schweine —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Das gemeinschaftliche Handelsklassenschema für Schweinehälften ist in Anhang I, die Grundlagen für die Einstufung der Schweinehälften sind in Anhang II enthalten.

(2) Abweichend von Absatz 1 können die Mitgliedstaaten auf Antrag in Anbetracht der Besonderheiten ihrer Schweineerzeugung nach dem Verfahren des Artikels 24 der Verordnung (EWG) Nr. 2759/75 ermächtigt werden,

a) Gewichtsklassen von weniger als 60 kg unberücksichtigt zu lassen;

b) — Gewichtsklassen für geschlachtete Schweine von 90 kg und mehr in den Handelsklassen I, II und III durch eine einzige Gewichtsklasse für geschlachtete Schweine, deren Speckdicke folgende Werte nicht überschreitet, zu ersetzen:

in der Klasse I: 35 mm,
in der Klasse II: 40 mm,
in der Klasse III: 45 mm;

— Gewichtsklassen für geschlachtete Schweine von 80 kg und mehr in der Handelsklasse E (extra) durch eine einzige Gewichtsklasse für geschlachtete Schweine, deren Speckdicke 25 mm nicht überschreitet, zu ersetzen.

(3) Die Mitgliedstaaten wenden eines der zwei in Anhang II unter Abschnitt B genannten Verfahren zur Klassifizierung von Schweinehälften an.

Artikel 2

Vorbehaltlich etwaiger Ausnahmen, die der Rat auf Grund eines zeitweiligen Fehlens von repräsentativen

Notierungen für geschlachtete Schweine in einem Mitgliedstaat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit beschließt, wird als äußerster Termin für die Feststellung der Notierungen für geschlachtete Schweine nach dem gemeinschaftlichen Handelsklassenschema der 1. November 1971 festgesetzt.

Artikel 3

Die Durchführungsbestimmungen zu dieser Verordnung, insbesondere die Maßnahmen, die eine einheitliche Anwendung gewährleisten, werden nach dem Verfahren des Artikels 24 der Verordnung (EWG) Nr. 2759/75 erlassen.

Artikel 4

(1) Die Verordnung (EWG) Nr. 2108/70 des Rates vom 20. Oktober 1970 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schweinehälften [1], zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2507/74 [2], wird aufgehoben.

(2) Verweisungen auf die durch Absatz 1 aufgehobene Verordnung gelten als Verweisungen auf die vorliegende Verordnung.

Artikel 5

Diese Verordnung tritt am 1. November 1975 in Kraft.

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

Geschehen zu Luxemburg am 29. Oktober 1975.

Im Namen des Rates

Der Präsident

G. MARCORA

(1) ABl. Nr. L 234 vom 23. 10. 1970, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 271 vom 5. 10. 1974, S. 1.

ANHANG I

Gemeinschaftliches Handelsklassenschema für Schweinehälften

Handelsklasse	Unterklasse	Zweihälftengewicht Kilogramm	Rückenspeckdicke Millimeter	Beschreibung	Muskelfleischanteil (v. H.)
E extra	E AA	35 bis unter 50	bis 12 einschließlich	mit hervorragender Ausbildung aller fleischtragender Körperpartien	55 und mehr
		50 bis unter 60	bis 15 einschließlich		
		60 bis unter 70	bis 15 einschließlich		
		70 bis unter 80	bis 20 einschließlich		
		80 bis unter 90	bis 25 einschließlich		
		90 bis unter 100	bis 30 einschließlich		
		100 bis unter 120	bis 35 einschließlich		
		120 bis unter 140	bis 45 einschließlich		
		140 bis unter 160	bis 50 einschließlich		
		160 und mehr	bis 55 einschließlich		
I vollfleischig	I A	35 bis unter 50	bis 15 einschließlich	mit sehr guter Ausbildung aller fleischtragenden Körperpartien	50 und mehr
		50 bis unter 60	bis 18 einschließlich		
		60 bis unter 70	bis 20 einschließlich		
		70 bis unter 80	bis 25 einschließlich		
		80 bis unter 90	bis 30 einschließlich		
		90 bis unter 100	bis 35 einschließlich		
		100 bis unter 120	bis 40 einschließlich		
		120 bis unter 140	bis 50 einschließlich		
		140 bis unter 160	bis 55 einschließlich		
		160 und mehr	bis 60 einschließlich		
II fleischig	II A	35 bis unter 50	bis 19 einschließlich	mit einer guten Ausbildung aller fleischtragenden Körperpartien	45 und mehr
		50 bis unter 60	bis 22 einschließlich		
		60 bis unter 70	bis 25 einschließlich		
		70 bis unter 80	bis 30 einschließlich		
		80 bis unter 90	bis 35 einschließlich		
		90 bis unter 100	bis 40 einschließlich		
		100 bis unter 120	bis 45 einschließlich		
		120 bis unter 140	bis 55 einschließlich		
		140 bis unter 160	bis 65 einschließlich		
		160 und mehr	bis 70 einschließlich	oder	
	I B	Gewicht und Speckdicke wie I ...		aber mit einer Abweichung in einer fleischtragenden Körperpartie	
III weniger fleischig	III A	35 bis unter 50	bis 24 einschließlich	mit einer mittleren Ausbildung aller fleischtragenden Körperpartien	40 und mehr
		50 bis unter 60	bis 27 einschließlich		
		60 bis unter 70	bis 30 einschließlich		
		70 bis unter 80	bis 35 einschließlich		
		80 bis unter 90	bis 40 einschließlich		
		90 bis unter 100	bis 45 einschließlich		
		100 bis unter 120	bis 50 einschließlich		
		120 bis unter 140	bis 60 einschließlich		
		140 bis unter 160	bis 70 einschließlich		
		160 und mehr	bis 75 einschließlich	oder	

Handelsklasse	Unterklasse	Zweihälftengewicht Kilogramm	Rückenspeckdicke Millimeter	Beschreibung	Muskelfleischanteil (v. H.)
	II B	Gewicht und Speckdicke wie II ...		aber mit einer Abweichung in einer fleischtragenden Körperpartie oder	
	I C	Gewicht und Speckdicke wie I ...		aber mit einer Abweichung in zwei fleischtragenden Körperpartien	
IV		alle Schweinehälften, die nicht in die oben beschriebenen Klassen eingestuft werden können			
S	1	Schweinehälften von vollfleischigen Sauen			
	2	Schweinehälften von anderen Sauen			
V		Schweinehälften von Ebern			

ANHANG II

Grundlagen für die Einstufung der Schweinehälften

A. Begriffsbestimmung

1. *„Schweinehälften"*

   Ganze oder median geteilte Körper von geschlachteten Schweinen ohne Zunge, Borsten, Klauen und Geschlechtsorgane, nach Ausbluten und Ausweiden.

2. *„Sauen"*

   Geschlachtete weibliche Hausschweine aller Gewichtsklassen, die mindestens einmal geferkelt haben.

3. *„Eber"*

   Geschlachtete männliche Hausschweine aller Gewichtsklassen, die zur Zucht benutzt worden sind.

4. *„Gewicht"*

   Gewicht der abgekühlten Schweinehälften.

5. *„Muskelfleischanteil"*

   Verhältnis zwischen dem Gewicht der durch vollständiges Zerlegen der Schweinehälfte erhaltenen Muskeln und dem Gewicht dieser Schweinehälfte.

B. Die Klassifizierung der Schweinehälften erfolgt

1. entweder

   — durch Bewertung des Fettgewebeanteils auf Grund der Rückenspeckdicke gemäß Abschnitt C Nummer 1, bezogen auf das Gewicht der Schweinehälften,

   — und subjektive Bewertung der Fleischfülle in den fleischtragenden Körperpartien, nämlich in Schinken, Kotelettsträngen, Schulter und Bauch;

2. oder durch Schätzung des Muskelfleischanteils auf Grund von Messungen der Speckdicke außerhalb der Mittellinie gemäß Abschnitt C Nummer 2 und/oder von anderen objektiven Messungen.

C. Die Messungen der Speckdicke erfolgen

1. entweder am Schlachttierkörper einschließlich Schwarte, in der Höhe der Fleischmasse an der Lende und auf der Höhe der letzten Rippe, wobei die größere Speckdicke dieser beiden Messungen maßgebend ist;

2. oder außerhalb der Mittellinie auf der Höhe der letzten Rippe nach einem Verfahren, welches die Bestimmung der Rückenspeckdicke in enger Beziehung zu der Speckdicke zuläßt, die nach dem vorstehend unter Nummer 1 genannten Verfahren ermittelt wird.