

15.04.92

EG - A

Unterrichtung
durch die Bundesregierung

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung des gemeinschaftlichen
Handelsklassenschemas für Schafschlachtkörper und der gemeinschaftlichen Standardqualität
frischer oder gekühlter Schafschlachtkörper

KOM(92) 65 endg.; Ratsdok. 5208/92

B E G R Ü N D U N G

Die Verordnung (EWG) Nr. 338/91 zur Festlegung der gemeinschaftlichen Standardqualität frischer oder gekühlter Tierkörper von Schafen⁽¹⁾ gilt für die Wirtschaftsjahre 1991 und 1992. Bei der Erörterung dieser Verordnung im Rat hat die Kommission darauf hingewiesen, daß sie beabsichtigt, ein Klassifikationssystem für Schafschlachtkörper einzuführen und zu gegebener Zeit für die Preismeldung zu verwenden. Daraufhin hat der Rat die Geltungsdauer seiner Verordnung über die Standardqualität auf zwei Jahre begrenzt. Inzwischen hat die Kommission die erforderlichen Vorarbeiten für einen diesbezüglichen Vorschlag abgeschlossen. Sie stützte sich dabei insbesondere auf den Bericht einer "Ad hoc"-Gruppe des Beratenden Ausschusses für Schaf- und Ziegenfleisch.

Das jetzt vorgeschlagene Handelsklassenschema für Schafschlachtkörper berücksichtigt fünf Fleischigkeits- und fünf Fettgewebeklassen. Bei Tieren mit einem Schlachtkörpergewicht von weniger als 13 kg wird ein Handelsklassenschema nach diesen beiden Kriterien den Merkmalen der Schlachtkörper jedoch nicht ganz gerecht. In Anbetracht der Bedeutung dieses Fleisches und vor allem in den mediterranen Mitgliedstaaten wird vorgeschlagen, auf diese Schafschlachtkörper ein zweites Handelsklassenschema anzuwenden, das Schlachtkörpergewicht, Fleischfarbe und Fettanteil berücksichtigt.

Die vorgeschlagenen Klassifikationssysteme dürften zwar dem gesamten Schafsektor zugute kommen, doch dienen sie hauptsächlich der Preismeldung. Die Kommission schlägt vor, die gegenwärtige Definition der Standardqualität auf die Standards im Rahmen des Klassifikationssystems auszudehnen. Dementsprechend werden Schlachtkörper von über 12 kg Gewicht, die in die Fleischigkeitsklassen U, R und O und in die Fettgewebeklassen 2 und 3 fallen, für die Preisfeststellung berücksichtigt. Innerhalb der Gewichtsklasse 12-13 kg gelten für die Mitgliedstaaten, die das alternative Klassifikationssystem anwenden, jedoch die Kriterien Fleischfarbe und Fettanteil. Schlachtkörper in dieser Gewichtsklasse werden zu Preismeldungszwecken als Schlachtkörper erster und zweiter Qualität eingestuft.

(1) ABl. Nr. L 41 vom 14.2.1991, S. 1

Die Kommission ist sich darüber im klaren, daß es unter Umständen nicht möglich sein wird, 1993 zu einem Preismeldungssystem überzugehen, das ausschließlich die Geschlachtungsvermarktung zugrunde legt, weil die Preismeldung in mehreren Mitgliedstaaten in bedeutendem Umfang auf der Grundlage der Lebendvermarktung von Schafen erfolgt. Daher hält es die Kommission für erforderlich, diese Art der Preismeldung weiterhin zuzulassen, allerdings unter (vom Verwaltungsausschuß) noch festzulegenden Bedingungen, damit Äquivalenz mit dem Handelsklassenschema für Schafschlachtkörper gewährleistet ist.

Vorschlag für eine
VERORDNUNG (EWG) DES RATES

zur Festlegung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas
für Schafschlachtkörper und der gemeinschaftlichen
Standardqualität frischer oder gekühlter Schafschlachtkörper

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 3013/89 des Rates vom 25. September 1989
über die gemeinsame Marktorganisation für Schaf- und Ziegenfleisch⁽¹⁾, zuletzt
geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1741/91⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 4
Absatz 2,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Zur endgültigen Festlegung einer Standardqualität müssen die zur Einstufung von
Schlachtkörpern benötigten Kriterien definiert werden.

In Erwartung von Gemeinschaftstandards für die Klassifizierung von
Schafschlachtkörpern ist die Geltungsdauer der Verordnung (EWG) Nr. 338/91 vom
5. Februar 1991 zur Festlegung der gemeinschaftlichen Standardqualität frischer
oder gekühlter Tierkörper von Schafen⁽³⁾ auf die Wirtschaftsjahre 1991 und 1992
begrenzt. Diese Standards sind nun festzulegen.

Die Klassifizierung muß auf der Grundlage der Fleischigkeit und des
Fettgewebeanteils erfolgen. Durch Kombination dieser beiden Kriterien können
Schafschlachtkörper in zwei Klassen eingeteilt werden. Klassifizierte
Schlachtkörper sind entsprechend zu kennzeichnen.

Die Klassifizierung von Lämmerkörpern von weniger als 13 kg Gewicht kann jedoch
auch nach anderen Kriterien, insbesondere Gewicht, Fleischfarbe und Fettanteil
vorgenommen werden. Mitgliedstaaten, die diese Kriterien anwenden möchten,
sollten die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten entsprechend unterrichten.

(1) ABl. Nr. L 289 vom 7.10.1989, S. 1.

(2) ABl. Nr. L 163 vom 26.6.1991, S. 41.

(3) ABl. Nr. L 41 vom 14. 2.1991, S. 1.

Um eine gemeinschaftsweit einheitliche Anwendung dieser Verordnung zu gewährleisten, sind Vor-Ort-Kontrollen durch eine gemeinschaftliche Überwachungsgruppe vorzusehen.

Die Definition der gemeinschaftlichen Standardqualität sollte den in dieser Verordnung festgelegten Klassifizierungsstandards für Schafschlachtkörper Rechnung tragen -

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

Diese Verordnung regelt die Einstufung von Schafschlachtkörpern in ein gemeinschaftliches Handelsklassenschema. Sie definiert ferner die gemeinschaftliche Standardqualität von frischen oder gekühlten Schafschlachtkörpern.

Artikel 2

Zur Schlachtkörpereinstufung werden folgende Aufmachungen berücksichtigt :

- (a) Schlachtkörper: der ganze Körper eines geschlachteten Tieres nach dem Entbluten, Ausweiden und Enthäuten, und zwar

ohne Kopf (abgesetzt zwischen erstem Halswirbel und Hinterhauptbein),
ohne Füße (abgesetzt zwischen Kniegelenk und Mittelhand bzw. zwischen Hessegelenk und Mittelfuß),
ohne Schwanz (abgetrennt zwischen dem sechsten und siebten Schwanzwirbel),
ohne Euter, Geschlechtsorgan, Leber und Geschlinge. Nieren und Nierenfett verbleiben im Schlachtkörper.

- (b) Schlachtkörperhälfte : das Erzeugnis der Spaltung des Schlachtkörpers gemäß Buchstabe (a) durch Längsteilung entlang einer symmetrischen Trennlinie, die durch die Mitte jedes Hals-, Rücken-, Lenden- und Kreuzbeinwirbels und durch die Mitte des Brustbeins und der Schambeinsymphyse führt.

Die Mitgliedstaaten werden jedoch ermächtigt, gemäß Artikel 30 der Verordnung (EWG) Nr. 3013/89 andere Aufmachungen zu akzeptieren, wenn die vorgenannte Referenz-Aufmachung nicht verwendet wird.

Für solche Fälle wird nach demselben Verfahren festgelegt, wie diese anderen Aufmachungen der Referenz-Aufmachung anzugleichen sind.

Artikel 3

1. Schafschlachtkörper werden in folgende Kategorien eingeteilt :

- Schlachtkörper von unter 12 Monate alten Lämmern,
- Schlachtkörper anderer Schafe.

2. Schafschlachtkörper werden klassifiziert durch Bewertung gemäß Anhang I bzw. Anhang II

- (a) der Fleischigkeit bzw.
- (b) des Fettgewebes.

Bei Lämmern mit einem Schlachtkörpergewicht von weniger 13 kg können die Mitgliedstaaten jedoch ermächtigt werden, für die Klassifizierung folgende in Anhang III definierte Bewertungsmaßstäbe anzuwenden :

- (a) Schlachtkörpergewicht,
- (b) Fleischfarbe,
- (c) Fettgewebe.

Mitgliedstaaten, die von dieser Ermächtigung Gebrauch machen wollen, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten vor dem 30. Juni 1992 mit.

3. Die Mitgliedstaaten werden ermächtigt, jede der in Anhang I bzw. Anhang II vorgesehenen Klassen in höchstens drei Unterklassen zu unterteilen.

Artikel 4

1. Die Einstufung von Schlachtkörpern oder Schlachtkörperhälften ins Handelsklassenschema erfolgt möglichst schnell nach der Schlachtung und im Schlachthof selbst.

2. Die eingestuften Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälften werden einzeln gekennzeichnet.
3. Zu diesem Artikel werden ausführliche Durchführungsvorschriften nach dem Verfahren des Artikels 30 der Verordnung (EWG) Nr. 3013/89 erlassen.

Artikel 5

Eine Überwachungsgruppe der Gemeinschaft, die sich aus Sachverständigen der Kommission und von den einzelnen Mitgliedstaaten benannten Sachverständigen zusammensetzt, führt Kontrollen vor Ort durch. Die Gruppe berichtet der Kommission über die Ergebnisse dieser Kontrollen.

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

Die Überwachungsmaßnahmen werden im Namen und zu Lasten der Gemeinschaft durchgeführt.

Artikel 6

Nach dem Verfahren des Artikels 30 der Verordnung (EWG) Nr. 3013/89 werden vor dem 31. Oktober 1992 zusätzliche Bestimmungen zur Definition der Fleischigkeits-, der Fettgewebe-, der Gewichts- und der Farbklassen festgelegt.

Artikel 7

1. Die gemeinschaftliche Standardqualität frischer oder gekühlter Tierkörper von Schafen entspricht dem Fleisch von Lämmern, die zum Zeitpunkt der Schlachtung weniger als ein Jahr alt sind, die ein tatsächliches oder geschätztes Schlachtkörpergewicht von mindestens 12 kg aufweisen und die unter folgende Klassifizierungsstandards fallen: Fleischigkeitsklassen U, R und O gemäß Anhang I bzw. Fettgewebeklassen 2 und 3 gemäß Anhang II. Wurden die Mitgliedstaaten jedoch ermächtigt, für 12-13 kg schwere Lämmerschlachtkörper die Bewertungsmaßstäbe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Satz 2 anzuwenden, so gelten als Klassifizierungsstandards die Fleischfarbe (hellrosa, andere Farbe) gemäß Anhang III und die Fettgewebeklassen 2 und 3 gemäß Anhang II.

2. Mitgliedstaaten, in denen Erstvermarktungen auf Lebendviehmärkten mindestens 20 % der Gesamttransaktionen zwischen Erzeugern und Käufern ausmachen, können ermächtigt werden, Lebendtierpreise auf den repräsentativen Märkten mitzuteilen. Vorschriften zur Definition des Lebendtieräquivalents von Schlachtkörpern der Standardqualität werden vor dem 31. Oktober 1992 nach dem Verfahren des Artikels 30 der Verordnung (EWG) Nr. 3019/89 erlassen.

Artikel 8

Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften in Kraft.

Sie gilt ab dem Wirtschaftsjahr 1993.

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

Geschehen zu Brüssel, am

Im Namen des Rates
Der Präsident

ANHANG IFLEISCHIGKEIT

Entwicklung der Profile der Schlachtkörper und insbesondere ihrer wesentlichen Teile (Hinterviertel, Rücken und Bug)

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

ANHANG IIFETTGEWEBE

Dicke der Fettschicht auf der Außenseite des Schlachtkörpers

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

A N H A N G I I I

Handelklassenschema gemäß Artikel 3 Absatz 2 Satz 2

KATEGORIE	A		B		C	
Schlachtkörpergewicht	< 7 kg		7,1 - 10 kg		10,1 - 13 kg	
Fleischqualität	1.	2.	1.	2.	1.	2.
Fleischfarbe	hellrosa	andere Farbe oder anderer Fettanteil	hellrosa	andere Farbe oder anderer Fettanteil	hellrosa	andere Farbe oder anderer Fettan- teil
Fettgewebeklasse (*)	(1) (2)		(2) (3)		(2) (3)	

(*) wie in Anhang I I definiert

FINANZBOGEN

- 10 -

Datum : 31.01.1992

1. HAUSHALTSPOSTEN: Artikel 222

MITTELANSATZ: 1.778 Mio ECU

2. BEZEICHNUNG DES VORHABENS: Vorschlag für eine Verordnung zur Festlegung des Handelsklassenschemas für Schlachtkörper von Schafen und zur Bestimmung der Standardqualität frischer sowie gekühlter Schlachtkörper

3. RECHTSGRUNDLAGE: Art. 4 der VO (EWG) Nr. 3013/89

4. ZIELE DES VORHABENS: Einführung einer Handelsklassenregelung ab dem Wirtschaftsjahr 1993 zur Bestimmung des Marktpreises für frische oder gekühlte Schafschlachtkörper, da die VO (EWG) Nr. 338/91 zur Bestimmung der Standardqualität von Schafschlachtkörpern bis zum Ende des Wirtschaftsjahres 1992 gilt

5. FINANZIELLE AUSWIRKUNGEN:

12-MONATS-
PERIODE
Mio ECU

LAUFENDES HAUS-
HALTSJAHR (92)
Mio ECU

KOMMENDES HAUS-
HALTSJAHR (93)
Mio ECU

5.0. AUSGABEN ZU LASTEN VON
- DES EG-HAUSHALTS
(ERSTATTUNGEN/INTERVENTIONEN)
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

z.E.

-

z.E.

5.1. XXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

1994

1995

1996

1997

5.0.1. VORAUSSCHAU AUSGABEN

z.E.

z.E.

z.E.

z.E.

5.1.1. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

5.2. BERECHNUNGSWEISE:

6.0. FINANZIERUNG IM LAUFENDEN HAUSHALT IST MÖGLICH DURCH
IM BETREFFENDEN KAPITEL VORHANDENE MITTEL

XXXXXXX

6.1. FINANZIERUNG IST MÖGLICH DURCH ÜBERTRAGUNG VON KAPITEL
ZU KAPITEL IM LAUFENDEN HAUSHALTSJAHR

XXXXXXX

6.2. NOTWENDIGKEIT EINES NACHTRAGSHAUSHALTS

XXXXXXX

6.3. ERFORDERLICHE MITTEL SIND IN DIE ZUKÜNFTIGEN HAUSHALTE EINZUSETZEN

XXXXXXX

ANMERKUNGEN:

05.06.92

Beschluß

des Bundesrates

zum

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schafschlachtkörper und der gemeinschaftlichen Standardqualität frischer oder gekühlter Schafschlachtkörper

KOM(92) 65 endg.; Ratsdok. 5208/92

Der Bundesrat hat in seiner 643. Sitzung am 5. Juni 1992 zu der Vorlage wie folgt Stellung genommen:

Der Bundesrat bittet die Bundesregierung, darauf hinzuwirken, daß der Zeitraum zur Einstufung der Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälften in das Handelsklassenschema in Artikel 4 Nr. 1 eindeutig definiert wird. Im Interesse einer ordnungsgemäßen Bewertung der Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälften wird es für erforderlich gehalten, den Zeitraum für die Einstufung konkret auf 45 Minuten nach erfolgter Schlachtung festzulegen.