

Anlage A

zu § 15 vorstehender Durchführungsbestimmung

Richtlinien
zur Festsetzung der Schlachtwertklassen
Allgemeines über die Einreihung von Rindern,
Kälbern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Geflügel
und Kaninchen

Für die Einreihung in eine Schlachtwertklasse durch die Kommission zur Festsetzung der Schlachtwertklassen sind der Mastgrad und die allgemeine Beschaffenheit des Tieres maßgebend. Die Entscheidung der Kommission zur Festsetzung der Schlachtwertklassen in Verbindung mit den Beauftragten des VEAB ist endgültig. Beanstandungen oder Änderungen der Schlachtwertklasseneinreihung nach der Schlachtung auf Grund der Gesamtschlachtausbeute sind nicht zulässig.

In die Schlachtwertklasse A können nur Tiere höchsten Schlachtwertes, d. h. beste, ausgemästete, vollfleischige Tiere eingereiht werden. Hinzu tritt die Bedingung „jung“ bei Bullen und Kühen, wobei junge Kühe im allgemeinen nicht mehr als fünf Kälber gehabt haben sollten. Zur Schlachtwertklasse B zählt ausgemästetes, hochwertiges Vieh, das hinsichtlich des Mastgrades nicht mehr für die Klasse A ausreicht; die Bedingung „vollfleischig“ muß auf jeden Fall noch erfüllt werden. Für Tiere der Schlachtwertklasse C treffen die Merkmale gemästet und fleischig zu. Bei den einzelnen Merkmalen ist folgendes zu beachten:

Zum Alter:

In die Mastklasse A der Kühe und Bullen werden hauptsächlich nur jüngere Tiere aufgenommen. Die Altersgrenze ist zwar nicht zahlenmäßig genau festlegbar, doch liegt sie im allgemeinen beim oder kurz nach dem Wechsel des letzten Milchzahnes. Eine Ausnahme bilden die bereits zur Zucht benutzten Bullen, die bei übermäßigem Lebendgewicht eine Anhäufung mächtiger Fleischmassen erkennen lassen.

Zum Gewicht:

Um Qualitätsvieh für die Versorgung der Bevölkerung zu erhalten, ist für alle Tiergattungen ein Mindestabnahmegewicht festgelegt worden. Diese Gewichtsgrenze tritt besonders bei der Unterscheidung zwischen Kälbern und unreifen Jungtieren in Erscheinung. Es ist daher in jedem Falle notwendig, durch Ausgreifen und Untersuchen der Schleimhäute festzustellen, ob es sich um ein reifes, ausgemästetes Kalb oder um ein unreifes Jungtier handelt. Die Unterscheidung wird durch das vorgeschrittene Wachstum der Hörner, durch schlechten Futterzustand und das Alter des Tieres bei unreifem Jungvieh erleichtert.

Zur Schlachtausbeute:

Bei der Abnahme von lebenden Tieren sind Gewichtsfeststellungen und Preisfestsetzungen auf das lebende Tier abgestellt. Die prozentuale Gesamtschlachtausbeute kann erst beim geschlachteten Tier festgestellt werden. Da aber für die Beurteilung z. B. eines Rindes verschiedene Merkmale, wie Form, Qualität, Alter und Rasse ausschlaggebend sind, ist es irrig, bei Auseinandersetzungen nach der Schlachtung über die Richtigkeit der Klasseneinreihung der Mast die zahlenmäßig festgehaltenen Ausbeuteprozente allein als Beweismittel anzuführen.

Zum Ursprung des Tieres:

Kenntnis vom Ursprung eines Rindes erleichtert der Kommission das Urteil über die Qualität. Über den Ursprung soll der Erfasser genaue Auskunft geben können. Es ist ein Unterschied, ob ein Tier vom Stall oder von der Weide, aus einer Rüben-, Brauerei- oder

Kartoffelwirtschaft stammt. Die verschiedenartige Fütterung beeinflusst Fleisch- und Fettqualität sowie Schlachtausbeute.

Zum allgemeinen Eindruck:

Der Begutachter hat sich ein Bild vom Gesamtzustand eines Tieres zu machen. Er muß z. B. an dem Blick der Augen, dem Glanz des Felles und der allgemeinen Lebhaftigkeit usw. feststellen, ob er es mit einem gesunden oder kränklichen Tier zu tun hat. Ferner ist zu berücksichtigen, daß bei vorliegender Trächtigkeit die Fleischqualität eines Tieres beeinflusst ist.

Zur Hautdicke:

Rinder der Höhenschläge pflegen eine dickere Haut zu haben als die der Niederungsschläge. Durch die dickere Haut erhöht sich der Abgang und verringert die Schlachtausbeute. Auch bei Tieren derselben Rasse pflegen in dieser Beziehung Unterschiede zu bestehen. Deshalb darf die Feststellung der Hautdicke niemals außer acht gelassen werden.

Zur Knochenstärke:

Die Stärke der Knochen beeinflusst weniger die absolute Schlachtausbeute als den Fleischertrag. Sie kann daher bei der Beurteilung von Rindern nicht übergangen werden.

Zur Rasse:

Für die Beurteilung des Schlachtwertes von Rindern ist die Kenntnis der Rasse in bezug auf Frühreife und Größe des Tieres notwendig. Die Mitglieder des Ausschusses müssen sich daher eine gute Kenntnis der Rassen, die im allgemeinen auf der betreffenden Sammelstelle vertreten sind, aneignen. Die Schläge der Höhenrasse liefern im allgemeinen kerniges Fleisch. Besondere Rasseeigenschaften wie beispielsweise beim Angiervieh und bei einigen zartfleischigen Schlägen des mitteleuropäischen Höhenrückens müssen bekannt sein. Sämtliche Rassen liefern jedoch Spitzenqualitäten. Für die einzelnen Tierarten und Mastklassen gilt folgendes:

I. Rinder**1. Ochsen****Klasse A: Ochsen fettgemästet**

Als A-Ochsen kommen grundsätzlich nur völlig ausgemästete, vollfleischige und qualitativ höchstwertige Ochsen in Frage:

Form:

Tiefes Brustbein, tonnige fleischige Rippe, breite, vollfleischige Lende bis tief herab muskulöse Hinterviertel.

Qualität:

Fettgemästet, starke Fettschicht muß festzustellen sein. Alle weit verbreiteten Rassen liefern Spitzenqualitäten:

Ausstichtiere:

Für überragende Qualitäten können die gültigen Preiszuschläge gewährt werden (Klasse AA).

Klasse B: Ochsen über mittlerer Mast.

Die Tiere, die nicht mehr in die Klasse A eingestuft werden können. Es sind fleischige, fette, hochwertige Tiere, die nicht voll ausgemästet sind.

Klasse C: Ochsen mittlerer Mast.

In die Klasse C fallen gemästete, fleischige Tiere, die in der Regel auf Grund ihres Alters nicht mehr entsprechend ausgemästet werden können.

Klasse D: Ochsen unter mittlerer Mast.

D-Ochsen liegen unter den Qualitätsbegriffen der Klasse C.