

Legende

Klassifizierungs- und Wiegeprotokoll Schweine (4-0-5-2-2)

Kürzel	Beschreibung
lfd. Schlachtnummer	Jeder Schlachtkörper erhält während des Schlachtungsprozesses eine eindeutige Nummer. Die Nummer beginnt jeweils am Monatsersten oder am ersten Schlachttag der Woche wieder mit „1“.
Tätowierung	Die Tätowierung ist jene Nummer mit der die Schweine gekennzeichnet sind. Im Normalfall ist dies die LFBIS Nummer des landwirtschaftlichen Betriebes.
MFA%	Muskelfleischanteil in %: Der Muskelfleischanteil wird aufgrund der Messung von einem genau definiertem Speckmaß und Fleischmaß berechnet. Diese beiden Maße werden in eine Formel eingesetzt und der Muskelfleischanteil berechnet. Damit diese sogenannte Zweipunktmethode praktisch funktioniert steht den Klassifizierern ein Klassifizierungskarte oder ein Klassifizierungsgerät zu Verfügung, auf denen das Ergebnis rasch abgelesen werden kann.
HKL	Handelsklasse: Die Schlachtschweine werden in Handelsklassen lt. Schweineklassifizierungsverordnung eingestuft. Es gibt die Klassen S, E, U, R, O und P. Dies ist auch auf der Homepage der AMA (www.ama.at) nachzulesen.
Warm gew Brutto	Das Schlachtgewicht ohne Abzug der Tara in kg. Die Verwiegung der Schweine hat spätestens 45 min nach dem Stechen zu erfolgen.
Tara	Bei der Tara handelt es sich um das Gewicht der Schlachthaken an denen die Schweine auf der Rohrbahn im Schlachthof hängen. Da bei der Wiegung natürlich das Gewicht des Schlachtschweins ohne Haken gewogen werden muss, wird das Gewicht der Haken abgezogen. Im Normalfall werden natürlich lauter gleiche Haken verwendet. In den meisten Fällen wiegen die beiden Haken für die Schweine 2,7 kg.
Warm gew Netto	Schlachtgewicht netto in kg.
PH1	Um einen bestimmten Fleischfehler (sogenanntes PSE-Fleisch) herauszufinden bzw. auszusortieren wird ca. 30 Minuten nach der Tötung der Tiere der pH-Wert im Fleisch gemessen. Dieser pH-Wert wird auch pH1 genannt, da auch nach 12 Stunden noch einmal eine pH-Messung vorgenommen werden kann, um einen anderen Fleischfehler (DFD-Fleisch) festzustellen.
FM	Fleischmaß: Dies ist jenes Maß welches für die Ermittlung des Muskelfleischanteiles gemessen wird. Wenn die Klassifizierung mit einem Klassifizierungsgerät erfolgt, kann auch dieses Fleischmaß am Protokoll angeführt werden. Fleischmaß und Speckmaß ergeben den Muskelfleischanteil in %.
SP	Speckmaß: siehe Erklärung bei Fleischmaß
QP	Qualitätsprogramm: Im Bereich der Schweinevermarktung gibt es Qualitätsprogramme wie z. B. das AMA-Gütesiegel. Ob ein Schweine die Kriterien eines bestimmten Qualitätsprogramms erfüllt und auch als solches gekennzeichnet wurde wird in dieser Spalte angeführt.

Legende

Klassifizierungs- und Wiegeprotokoll Schweine (4-0-5-2-2)

Kürzel	Beschreibung
Bemerk. / Beanstandungen	In diesem Bereich gibt es eine umfangreiche Liste, welche auch ständig weiterentwickelt wird. Im neu adaptierten Klassifizierungsprotokoll wird unten jede Zahl welche unter Bemerkungen/Beanstandungen angeführt wird, auch erklärt.
Zurichtn.	Zurichtnorm: Es gibt eine gesetzliche Vorschreibung, wie ein Schweineschlachtkörper zugerichtet sein muss. Eine Abweichung wird in dieser Spalte mittels Code dokumentiert und am Ende unter dem Punkt „Legende Zurichtnormen“ erklärt. In der Legende werden nur jene Zurichtnormverstöße angeführt, welche auf dem Protokoll angeführt sind.
A-Nr. Waage	Wiegesatznummer: Dient zur Sicherstellung des Wiegeergebnisses. Die angegebene Nummer ist im Datenspeicher der Waage hinterlegt.
In der Fußzeile werden bei Gesamt alle Tiere berücksichtigt. Bei dem Durchschnitt werden nur die MFA-Tiere einbezogen.	