



KLASSIFIZIERUNG IN ÖSTERREICH

WIR SCHAFFEN VERTRAUEN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Die ÖFK Österreichische Fleischkontrolle GmbH wurde im Jahr 2000 als Dachorganisation der sieben österreichischen Landesklassifizierungsdienste gegründet. Ziel war es, die umfangreichen Dienst- und Serviceleistungen der einzelnen von der AMA behördlich zugelassenen Landesdienste österreichweit zu vereinheitlichen und gemeinsam weiterzuentwickeln, sowie die ÖFK als zentralen Ansprechpartner für KundInnen und PartnerInnen österreichweit zu verankern.

Die ÖFK lebt gemeinsam mit den Landesklassifizierungsdiensten ein gemeinsames Qualitätsmanagementsystem und ist seit 2006 als Inspektionsstelle nach DIN EN ISO/IEC 17020 in Form einer Multistandortakkreditierung akkreditiert.

Die ÖFK verwaltet und archiviert die von den Landesklassifizierungsdiensten erfassten und tagesaktuell übertragenen Schlacht- und Klassifizierungsdaten in der zentralen ÖFK-Datenbank. In weiterer Folge können diese Daten LandwirtInnen und anderen Berechtigten zur Verfügung gestellt werden.

Im Laufe der Jahre ist die ÖFK auch zu einem verlässlichen Projektpartner für Weiterentwicklungen in der Fleisch- und Landwirtschaft geworden. Einerseits können Datenauswertungen für wissenschaftliche Projekte bereitgestellt werden und andererseits setzt die ÖFK selbst Impulse bei der technischen Weiterentwicklung und Steigerung der Digitalisierung.



175 Klassifiziererinnen und Klassifizierer



73

Schlachtbetriebe in ganz Österreich



4.500.000

Schweineklassifizierungen



508.000

Rinderklassifizierungen



17.600

Schaf- und Lämmerklassifizierungen



32.000

Kälberklassifizierungen



310.000

Inspektionsberichte für berechnigte Bäuerinnen und Bauern.

ÖFK Österreichische Fleischkontrolle GmbH

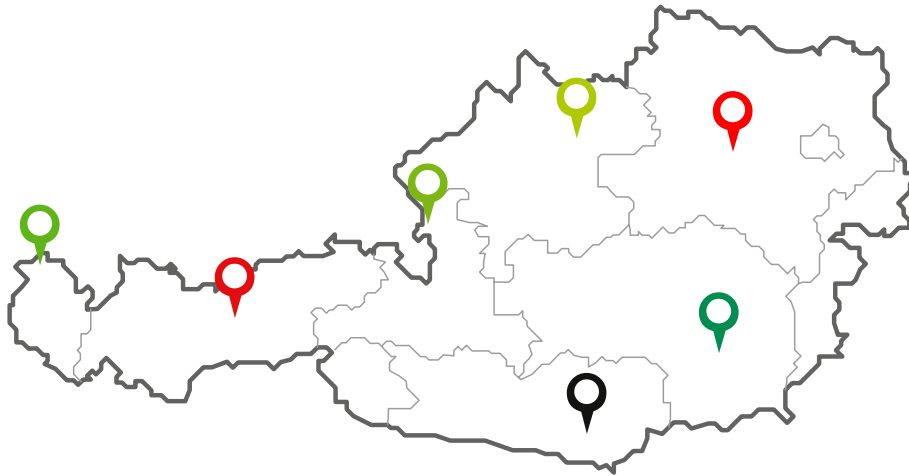
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

+43 50 259 47000 | office@oefk.at | www.oefk.at

Impressum:

Herausgeber: ÖFK Österreichische Fleischkontrolle GmbH, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten | Grafik: Informationsdesign, LK Niederösterreich | Fotos: LK NÖ – Archiv, digiDall – Fotografie, EU Bookshop, LfL OÖ, Daniela Köppl, Alexander Kaiser, ÖFK, Georg Pomassl, PKK, Foodfair GmbH, AMA Marketing GmbH | Druckerei: druck.at | Datenquelle: ÖFK-Datenbank 1.1.- 31.12.2024 | Stand: Version 2, August 2025 | www.oefk.at

LANDESKLASSIFIZIERUNGSDIENSTE

**Landesverband für Leistungsprüfung und Qualitätssicherung in Oberösterreich**

Auf der Gugl 3, 4021 Linz
+43 5 06902 1347
office@lfl.at

**EUROP Klassifizierungsdienst GmbH**

Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
+43 664 44 14 197, +43 676 834411010
office@europ.at

**STN - Servicestelle für Tierproduktion in Niederösterreich Ges.m.b.H.**

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
+43 5 0259 47300
stn@lk-noe.at

**SLK GesmbH**

Kleißheimer Straße 8a, 5071 Wals
+43 662 64 94 83 0
office@slk.at

**Prüf- und Kontrollring Kärnten**

Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt
+43 463 5850 1534
ernst.spitzer@lk-kaernten.at

**Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH – Klassifizierung**

Montfortstraße 911, 6900 Bregenz
+43 5574 400 360
klassifizierung@lk-vbg.at

**Landesverband zur Förderung und Qualitätssicherung der Tier- und Lebensmittelproduktion „Landeskontrollverband Tirol“**

Brixnerstraße 1, 6020 Innsbruck
+43 5 9292 1850
lkv@lk-tirol.at



TÄTIGKEITSBEREICHE

Hauptaufgaben der Landesklassifizierungsdienste

- > Klassifizierung, Verwiegung und Protokollierung der Schlachtkörper nach den gesetzlichen Vorgaben für Rinder und Schweine
- > Umsetzung der Rind- und Schweinefleischkennzeichnung auf den Schlachtbetrieben
- > Kälberklassifizierung inkl. Einstufung der Fleischfarbe
- > Lämmer- und Schafklassifizierung
- > Kontrollen und Kennzeichnung von Qualitäts- und Markenprogrammen

Hauptaufgaben der ÖFK

- > Umsetzung eines gemeinsamen Qualitätsmanagements nach DIN EN ISO/IEC 17020
- > Partner für Projekte in der Fleischwirtschaft
- > Betrieb der ÖFK-Datenbank für Klassifizierungsdaten inkl. Datenauswertungen
- > Kommunikation mit PartnerInnen und KundInnen



AUSBILDUNG ZUM KLASSIFIZIERUNGSORGAN

Die Aus- und Weiterbildung der Klassifizierungsorgane ist ein zentraler Bereich im Qualitätsmanagement der ÖFK.

Jedes Klassifizierungsorgan absolviert vor seinem/ihrem Einsatz als Inspektionsorgan einen Klassifizierungskurs für die jeweilige Tierart mit anschließender Prüfung bei der zuständigen Behörde, der Agrarmarkt Austria. Klassifizierungsorgane genießen während ihrer Ausbildung zusätzlich umfangreiche Einschulungen in die praktische Klassifizierungstätigkeit und darüber hinaus in den Bereichen Qualitätsmanagement und gute Hygienepaxis durch die ÖFK und die zuständigen Landesklassifizierungsdienste.

Jedes Klassifizierungsorgan wird nach erfolgreicher Absolvierung der Einschulungsphase und der geforderten Praxistage von einem Überkontrollorgan für den Einsatz freigegeben.

Im Laufe der Anstellung werden regelmäßig Aus- und Weiterbildungen im Fachbereich angeboten. Um die österreichweit einheitliche Klassifizierung sicherzustellen, haben alle Klassifizierungsorgane regelmäßig an Vergleichsklassifizierungen teilzunehmen.



QUALITÄTSMANAGEMENT

Die ÖFK betreibt ein Qualitätsmanagementsystem und ist gemeinsam mit allen Landesklassifizierungsdiensten seit 21. Juli 2006 im Zuge einer sogenannten Multistandortakkreditierung als Inspektionsstelle nach DIN EN ISO/IEC 17020 zugelassen.



Das Akkreditierungszeichen der ÖFK ist ein Garant für die nachweisliche Umsetzung eines „gelebten“ Qualitätsmanagementsystems.

Die Umsetzung eines einheitlichen Qualitätsmanagementsystems bringt zusätzlich zu den Rechten und Pflichten gemäß EU-Recht sowie der nationalen Gesetzgebung eine Vereinheitlichung im Bereich der Arbeitsabläufe, der Qualifikation der MitarbeiterInnen sowie der eingesetzten Messgeräte. Aus- und Weiterbildungen der Klassifizierungsorgane sowie entsprechende Überwachung ihrer Tätigkeiten, aber auch

der festgelegten Prozesse, garantieren eine stetige Weiterentwicklung der Qualität der Dienstleistungen und stärkt das Vertrauen.

Interne Überwachung

Interne Überkontrolle

Die interne Überkontrolle bezieht sich in erster Linie auf die fachliche Umsetzung der Klassifizierungstätigkeit. So werden in diesem Zusammenhang nicht nur eine genaue Anzahl an Schlachtkörpern kontrolliert, sondern auch die vorhandenen Geräte entsprechend einer definierten Arbeitsanweisung überprüft.



Die internen Überkontrollen werden von den jeweiligen Überkontrollorganen der einzelnen Landesklassifizierungsdienste entsprechend der vorgegebenen Frequenz und zusätzlich bei Einsprüchen vorgenommen.

Internes Audit

In regelmäßigen Abständen werden aufgrund des Auditprogramms der ÖFK interne Audits zur Verbesserung der Arbeitsabläufe sowie der Qualität der Dienstleistung vorgenommen. Die internen Audits beziehen sich im Gegensatz zu den internen Überkontrollen speziell auf die Verfahrens- und Prozessabläufe sowie auf Potentiale zur Verbesserung des gelebten Qualitätsmanagementsystems.



Externe Überwachung

Externes Audit Akkreditierung

Die ÖFK und die Landesklassifizierungsdienste werden in regelmäßigen Abständen durch das zuständige Bundesministerium bzw. durch die Akkreditierung Austria auditiert, um die Aufrechterhaltung der Zulassung als Inspektionsstelle weiterhin zu gewährleisten.

Behördliche Überkontrolle

Kontrollorgane der Agrarmarkt Austria als zuständige Behörde überprüfen regelmäßig und unangekündigt auf allen Schlachtbetrieben in Österreich die korrekte Durchführung der Klassifizierung und Verwiegung.

Vergleichsklassifizierung Rind

Alle Klassifizierungsorgane nehmen jährlich an einer behördlichen Vergleichsklassifizierung teil. Dabei liegt der Fokus auf der Sicherstellung einer österreichweit einheitlichen Linie bei der Klassifizierung.

Externes Audit Marken- und Qualitätsprogramme

Jene Tätigkeiten, welche von der ÖFK und den Landesklassifizierungsdiensten im Rahmen der Kennzeichnung von Qualitäts- und Markenprogramme leisten, werden durch Systembetreiber wie der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH sowie von dafür zugelassenen Kontrollstellen sowohl vor Ort auf den Schlachtbetrieben als auch im Rahmen von Office-Audits regelmäßig überwacht.



VERWIEGUNG VON SCHLACHTKÖRPERN

Die gesetzliche Basis für die korrekte Verwiegung der Schlachtkörper in Schlachtbetrieben ist europaweit durch entsprechende EU-Verordnungen geregelt. National ist das Vermarktungsnormengesetz die Basis für die praktische Umsetzung der Verwiegung. Zusätzlich regeln Verordnungen des zuständigen Ministeriums sowie Richtlinien der Agrarmarkt Austria und des Bundesamts für Eich- und Vermessungswesen genauere Details.

Zurichtungsvorschriften

Grundvoraussetzung für die Feststellung eines korrekten Gewichtes von Schlachthälften ist die genaue Einhaltung der Zurichtungsvorschriften. Diese legen fest, welche Teile im Zuge des Schlachtvorganges vor der Waage entfernt werden müssen bzw. dürfen.

Geeichte Waagen

Schlachtkörper dürfen im geschäftlichen

Verkehr nur auf geeichten Waagen verwogen werden. Schlachthofwaagen sind routinemäßig alle zwei Jahre neu zu eichen. Die Klassifizierungsorgane am Schlachtbetrieb haben die aufrechte Eichung der Waage und die entsprechende Plombierung vor jeder Verwendung zu prüfen.

Tara

Unter „Tara“ versteht man die Differenz zwischen Schlachtkörpergewicht mit Schlachthaken und ohne Haken. Unter „Tarieren der Waage“ versteht man die Eingabe des abzuziehenden Gewichts der Schlachthaken in die Waage.

Gängige Praxis ist der Abzug der Tara in der Klassifizierungssoftware. Das Gesamtgewicht (mit Haken), das Hakengewicht und das endgültige Nettogewicht der Schlachthälften müssen immer genau dokumentiert werden.

Jedes Wiegeorgan muss im laufenden Betrieb auf die Funktionsfähigkeit der Waage achten. Auch die korrekte Einstellung der Tara ist laufend zu überprüfen und zu protokollieren.

Teilungs- bzw. Anzeigewert der Waage

Der Teilungswert („e“) der Waage gibt Auskunft über die Genauigkeit der verwendeten Waage. Diese Genauigkeit der Waage muss auch bei der Eichung in Bezug auf Verkehrs- und Eichfehlergrenzen berücksichtigt werden. Bei der Wiegung von Schlachthälften sind hauptsächlich Waagen im Einsatz, welche mit einer Genauigkeit von 0,1 kg, 0,2 kg oder 0,5 kg arbeiten.

Zeitvorgaben für die Ermittlung des Warmgewichts

Schweineschlachtkörper müssen spätestens 45 Minuten nach dem Entblutestich gewogen werden.

Rinderschlachtkörper müssen spätestens 30 Minuten nach dem Ausweiden gewogen werden.

Das in dieser Zeit ermittelte Gewicht der Schlachtkörper wird als Warmgewicht bezeichnet. Beim häufig in der Abrechnung von Rinderschlachtkörpern verwendeten Kaltgewicht handelt es sich um einen rechnerischen Wert, welcher sich durch Abzug von 2 % vom Warmgewicht ergibt.

Ergänzende Informationen:

- > Während der Zeit der Klassifizierungs- und Wiegetätigkeit darf die Waage nur durch das dazu befugte Klassifizierungsorgan bedient werden.
- > Die Einstellung der Tara ist vom befugten Wiegeorgan selbst durchzuführen.
- > Der Schlachtkörper muss auf der Waage ruhig und frei hängen.
- > Die Gewichtsanzeige muss für das Klassifizierungsorgan während des Wiegevorgangs ohne Schwierigkeiten ablesbar sein.
- > Das Wiegeergebnis muss sofort schriftlich protokolliert bzw. ausgedruckt werden.
- > Der Drucker muss sich in Sichtweite des Klassifizierungsorgans befinden.
- > Eine genaue Zuordnung des Wiegeergebnisses zum jeweiligen Schlachtkörper ist anhand von fortlaufenden Nummern sicherzustellen.



RINDERKLASSIFIZIERUNG



508.000

Rinderklassifizierungen

Wusstest du, dass ...

... jedes Rind in Österreich mit zwei Ohrmarken gekennzeichnet werden muss? Diese Ohrmarkenkennzeichnung bleibt bis zur Klassifizierung in bindegewebiger Verbindung zum Schlachtkörper.

... Rinderschlachtkörper vom Klassifizierungsorgan nach Kategorie, Fleischigkeitsklasse und Fettgewebeklasse eingestuft werden?

Rechtliche Grundlagen

Die Klassifizierung, Verwiegung und Kennzeichnung der Rinderschlachtkörper in Österreich erfolgt nach EU-weit einheitlichen Normen. Die praktische Umsetzung wird zusätzlich durch österreichische Gesetze, Verordnungen und Richtlinien geregelt. Wesentliche Basis für die Rindfleischvermarktung sind das Vermarktungsnormengesetz, die Rinder-/Rindfleisch-Kennzeichnungs-Verordnung sowie die Schlachtkörper-Klassifizierungs-Verordnung. Schließlich legt die Agrarmarkt Austria mit ihren Richtlinien für die Durchführung der Klassifizierung und den Richtlinien für die Zulassung von Klassifizierungsdiensten Details für die Arbeit in der Praxis fest.

Schlachtbetriebe, die mehr als 20 Rinder wöchentlich im Jahresdurchschnitt schlachten, sind verpflichtet, einen neutralen zugelassenen Klassifizierungsdienst zu beauftragen.

Herkunftsfeststellung

Für die korrekte Zuordnung der Schlachtkörper zu ihrem landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb ist einerseits eine korrekte Kennzeichnung der Schlachttiere notwendig (Ohrmarke), andererseits muss ein vollständig ausgefüllter Viehverkehrsschein vorliegen.

Viehverkehrsschein

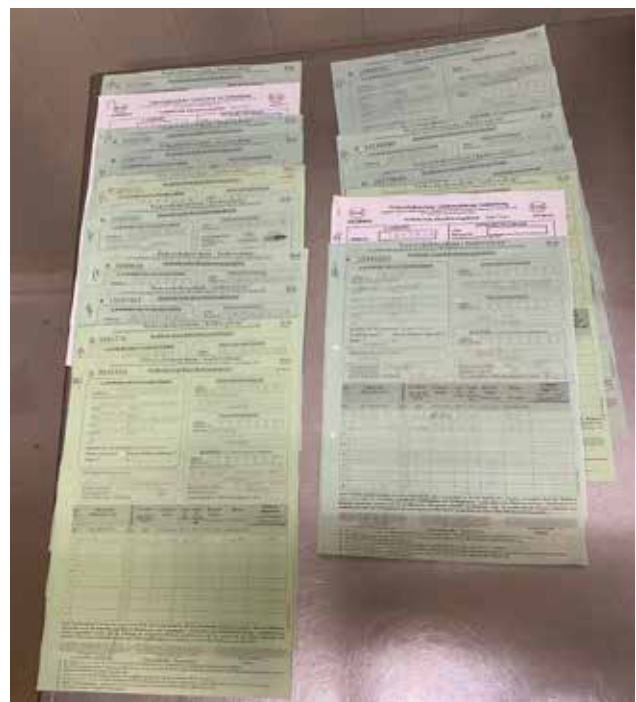
Der vollständig ausgefüllte Viehverkehrsschein muss rechtzeitig vor der Klassifizierung und Verwiegung am Arbeitsplatz des

Klassifizierungsorgans vorliegen. Dieser ist vom Landwirt / von der Landwirtin auszufüllen und wird mit dem Tier zum Schlachthof gebracht.

Für die Nutzungs als Herkunftsnachweis müssen folgende Angaben am Viehverkehrsschein getätigt werden:

- > LFBIS-Nr. des landwirtschaftlichen Betriebs,
- > Name und Adresse des landwirtschaftlichen Betriebs,
- > Vollständige Ohrmarkennummern,
- > Geburtsdatum der Tiere,
- > Land der Geburt, Länder der Aufzucht und Mast,
- > Kategorie der Tiere,
- > Datum und Unterschrift des landwirtschaftlichen Betriebs

Für eine Kennzeichnung und Absicherung im Fleischkennzeichnungssystem „bos“ oder „cibus.trace“ ist die Verwendung eines „bos“-Viehverkehrsscheins verpflichtend.



Ohrmarke

Jedes Rind in Österreich muss laut Rinderkennzeichnungs-Verordnung mit zwei Ohrmarken gekennzeichnet sein. Diese können bei der AMA bezogen werden. Zusätzlich ist der Zugang oder Abgang von Rindern in die Rinderdatenbank zu melden.

Gemäß der Schlachtkörper-Klassifizierungs-Verordnung hat das Ohr einschließlich der jeweiligen Ohrmarke in bindegeweblicher Verbindung am Schlachtkörper zu verbleiben, bis ein Klassifizierungsorgan die Ohrmarkennummer persönlich registriert hat. Wird die Ohrmarkennummer bereits zu Beginn des Schlachtbandes durch das Klassifizierungsorgan einer laufenden Schlachtnummer zugeteilt und ist diese bei der Klassifizierung vor Ort in elektronischer Form verfügbar, muss das Ohr nicht in bindegeweblicher Verbindung mitgeführt werden. Voraussetzung dafür ist, dass im Verlauf des Schlachtbandes bis zum Klassifizierungsorgan kein Schlachtkörper ausgeschleust wird bzw. ausgeschleust werden kann. Durch diese Vorschrift und diese Vorgangsweise ist die korrekte Zuordnung der Schlachtkörper zum entsprechenden Viehverkehrsschein und somit zum richtigen landwirtschaftlichen Betrieb bzw. liefernden Unternehmen immer gewährleistet.



Zurichtung von Schlachtkörpern

Eine korrekte Zurichtung des Schlachtkörpers ist die Grundlage für eine korrekte Verwiegung der Schlachttiere. Die Zurichtung ist europaweit einheitlich geregelt und wird vom Klassifizierungsorgan kontrolliert.

Folgende Teile des Rinderschlachtkörpers müssen vor der Verwiegung entfernt werden:

- > Kopf und Füße; der Kopf wird vom Schlachtkörper zwischen dem ersten Halswirbel und dem Hinterhauptbein, die Füße zwischen dem Kniegelenk und der Mittelhand bzw. zwischen dem Hesselgelenk und dem Metatarsus getrennt,
- > Organe der Brust und Bauchhöhle,
- > die Geschlechtsorgane und die dazugehörigen Muskeln,
- > die Nieren, das Nierenfettgewebe und das Beckenfettgewebe,
- > das Saumfleisch und der Nierenzapfen,
- > der Schwanz,
- > das Rückenmark,
- > das Sackfett (männl. Tiere) und das Euterfett (weibl. Tiere),
- > das Oberschalenkranzfett,
- > die Halsvene und anhaftendes Fett.

Folgende Teile dürfen nicht entfernt werden:

- > das Halsfleisch,
- > das Brustkernfett,
- > das Fett der Brusthöhle,
- > der Bauchrand (Hosenträgerschnitt),
- > der Bauchlappen,
- > das Leistenfett,
- > das Oberflächenfett.

Jeder Verstoß gegen die Zurichtungsvorschriften wird vom Klassifizierungsorgan einzeltierbezogen im Klassifizierungsprotokoll vermerkt.



Klassifizierung der Rinderschlachtkörper

Genusstaugliche Rinderschlachtkörper werden nach drei Kriterien eingestuft. Es werden

- > die Kategorie,
- > die Fleischigkeitsklasse und
- > die Fettgewebeklasse festgestellt.

Diese werden mit Buchstaben und Zahlen abgekürzt, am Schlachtkörperetikett angebracht und im Protokoll festgehalten.

Das Ergebnis sieht zum Beispiel wie folgt aus:

AR3

- > A Jungstier
- > R Profile insgesamt geradlinig, gute Muskelfülle
- > 3 mittlere Fettgewebeklasse



Kategorieeinteilung

- A** nicht kastrierte männliche Tiere, Alter: von 12 bis weniger als 24 Monate – „Jungstiere“
- B** nicht kastrierte männliche Tiere, Alter: mindestens 24 Monate – „Altstiere“
- C** kastrierte männliche Tiere, Alter: mindestens 12 Monate – „Ochsen“
- D** weibliche Tiere die bereits gekalbt haben – „Kühe“
- E** weibliche Tiere die nicht gekalbt haben – „Kalbinnen“
- Z** männliche und/oder weibliche Tiere; Alter: von 8 bis weniger als 12 Monate – „Jungrinder“
- V** männliche und/oder weibliche Tiere, Alter: weniger als 8 Monate – „Kälber“

Fleischigkeitsklassen

Die Feststellung der Fleischigkeitsklasse erfolgt durch die Bewertung der drei wesentlichen Teile des Schlachtkörpers, wobei eine 2/3-Bewertung zu erfolgen hat. Das bedeutet, dass jene Fleischigkeitsklasse festgestellt werden muss, in welche zwei der drei Teile eingestuft werden. Als einzige Ausnahme gilt die beste Fleischklasse, die Klasse E, bei welcher alle drei Drittel in die Klasse E einstuftbar sein müssen.

Die Einstufung der Schlachtkörper in die Fleischigkeitsklassen erfolgt ausschließlich aufgrund der vorhandenen Formen. Es gibt keine Messpunkte oder bestimmte Parameter, welche objektiv gemessen werden könnten. Aus diesem Grund wird zur Sicherstellung einer korrekten Einstufung großes Augenmerk auf die Ausbildung und laufende Schulung der Klassifizierungsorgane gelegt. Alle vorhandenen Rinderkategorien müssen in eine der fünf Fleischigkeitsklassen E, U, R, O oder P eingestuft werden.

Fettgewebeklassen

Die Feststellung der Fettgewebeklasse erfolgt durch die Bewertung der Fettabdeckung an der Außenseite des Schlachtkörpers und der Fettansätze in der Brusthöhle. Die Begutachtung der Muskulatur zwischen den Rippen fließt ebenfalls in die Bewertung mit ein.

Kennzeichnung der Schlachtkörper

Die Rinderschlachtkörper werden mit laufender Schlachtnummer und Etikett gekennzeichnet.

Laufende Schlachtnummer

Jede Schlachtkörperhälfte wird spätestens zum Zeitpunkt der Klassifizierung zwei Mal mit der fortlaufenden Schlachtnummer versehen. Diese hat deutlich lesbar und eindeutig sichtbar an der Außenseite der Schlachtkörper angebracht zu werden.



Etikettierung

Jede Schlachtkörperhälfte wird zum Zeitpunkt der Klassifizierung zusätzlich mit mindestens vier Etiketten versehen.

Folgende Angaben werden vom Klassifizierungsdienst auf den Etiketten angebracht:

- > Kategorie des Tieres,
- > Ohrmarkennummer,
- > Fleischigkeitsklasse,
- > Fettgewebeklasse,
- > Anschrift und Zulassungsnummer des Schlachtbetriebes,
- > Schlachtnummer des Tieres,
- > Schlachtdatum,
- > Schlachtkörpergewicht,
- > Angaben zur Herkunft des Tieres (Land der Geburt, Land/Länder der Mast),
- > Land der Schlachtung, „geschlachtet in“,
- > Logo oder Bezeichnung des Klassifizierungsdienstes,
- > Nummer des Klassifizierungsorgans,
- > ggf. zusätzliche Etikettierungsangaben.



Protokollierung

Unverzüglich nach der Einstufung der Rinderschlachtkörper in die entsprechenden Klassen und der Feststellung des Gewichtes ist vom Klassifizierungsorgan für jeden einzelnen Schlachtkörper ein Protokoll zu erstellen.

Das Protokoll hat folgende Mindestinhalte:

- > die Ohrmarkennummer des Tieres,
- > die fortlaufende Schlachtnummer,
- > Angaben zur Identifizierung des Lieferanten,
- > die Kategorie,
- > die Fleischigkeitsklasse,
- > die Fettgewebeklasse,
- > das Warmgewicht,
- > den Schlachttag,
- > den Namen oder das Kennzeichen des Klassifizierungsorgans inkl. Unterschrift.

Jedenfalls müssen alle am Etikett gekennzeichneten Angaben auch im Protokoll dokumentiert werden.

Die Daten werden dem Schlachtbetrieb elektronisch übermittelt und in der zentralen Datenbank der ÖFK gespeichert.



Fleischigkeitsklassen Rinder

E – Vorzüglich



E – Vorzüglich

Alle Profile konvex bis superkonvex; außergewöhnliche Muskelfülle

Knöpfel: stark ausgeprägt

Rücken: breit und sehr gewölbt, bis in Schulterhöhe

Schulter: stark ausgeprägt

Oberschale tritt stark über die Beckenfuge (Symphysis pelvis) hinaus; Hüfte stark ausgeprägt

U – Sehr gut



U – Sehr gut

Profile insgesamt konvex, sehr gute Muskelfülle

Knöpfel: ausgeprägt

Rücken: breit und gewölbt, bis in Schulterhöhe

Schulter: ausgeprägt

Oberschale tritt über die Beckenfuge (Symphysis pelvis) hinaus; Hüfte ausgeprägt

R – Gut



R – Gut

Profile insgesamt geradlinig, gute Muskelfülle

Knöpfel: gut entwickelt

Rücken: noch gewölbt, aber weniger breit in Schulterhöhe

Schulter: ziemlich gut entwickelt

Oberschale und Hüfte sind leicht ausgeprägt

O – Mittel



O – Mittel

Profile geradlinig bis konkav, durchschnittliche Muskelfülle

Knöpfel: mittelmäßig entwickelt

Rücken: mittelmäßig entwickelt

Schulter: mittelmäßig entwickelt bis fast flach

Hüfte geradlinig

P – Gering



P – Gering

Alle Profile konkav bis sehr konkav, geringe Muskelfülle

Knöpfel: schwach entwickelt

Rücken: schmal mit hervortretenden Knochen

Schulter: flach mit hervortretenden Knochen

Fettgewebeklassen Rinder

1 - Sehr gering



1 - Sehr gering

Keine bis sehr geringe Fettabdeckung

Kein Fettansatz in der Brusthöhle

2 - Gering



2 - Gering

Leichte Fettabdeckung
Muskulatur ist fast überall sichtbar.

In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen deutlich sichtbar.

3 - Mittel



3 - Mittel

Muskulatur mit Ausnahme von Knöpfel und Schulter fast überall mit Fett abgedeckt; leichte Fettansätze in der Brusthöhle

In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen noch sichtbar.

4 - Stark



4 - Stark

Muskulatur mit Fett abgedeckt, an Knöpfel und Schulter jedoch noch teilweise sichtbar; einige deutliche Fettansätze in der Brusthöhle

Fettstränge des Knöpfels hervortretend; in der Brusthöhle kann die Muskulatur zwischen den Rippen von Fett durchzogen sein.

5 - Sehr stark



5 - Sehr stark

Schlachtkörper ganz mit Fett abgedeckt; starke Fettansätze in der Brusthöhle

Das Knöpfel ist fast vollständig mit einer dicken Fettschicht überzogen, so dass die Fettstränge nicht mehr sichtbar sind.

In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen von Fett durchzogen.



KÄLBERKLASSIFIZIERUNG



32.000

Kälberklassifizierungen

Wusstest du, dass ...

... die Information „Schlachalter weniger als acht Monate“ oder der Kategoriebuchstabe „V“ auf jeder Stufe der Produktion am Etikett anzugeben ist?

... die Fleischfarbe bei Kalbfleisch ein wichtiges Kriterium ist? Abhängig von Alter und Fütterung der Tiere kann die Farbe von hellrosa bis leicht rötlich sein.

Als „Kälber“ werden Rinder mit einem Alter von weniger als acht Monaten bezeichnet.

Die Verwiegung, Klassifizierung, Kennzeichnung und Protokollierung verläuft grundsätzlich analog der Bewertung anderer Rinderschlachtkörper.

Eigene Vorgaben gibt es in folgenden Bereichen:

Zurichtung von Schlachtkörpern

Im Bereich der Kälberschlachtkörper gibt es keine gesetzlichen Vorgaben bezüglich einheitlicher Zurichtung der Schlachtkörper. Deshalb wurde von der Agrarmarkt Austria in Zusammenarbeit mit den Klassifizierungsdiensten eine Handlungsanleitung erstellt, um trotzdem eine einheitliche Umsetzung gewährleisten zu können.

Die Zurichtung weicht von den ausgewachsenen Rindern ab – Kälberschlachtkörper werden sehr häufig ungeteilt verwogen und gekühlt. Somit ist das Zweihälftengewicht bei Kälbern das Gewicht des ungeteilten oder längsgeteilten Schlachtkörpers.

Vor der Ermittlung des Warmgewichtes werden im Regelfall folgende Teile entfernt bzw. abgetrennt:

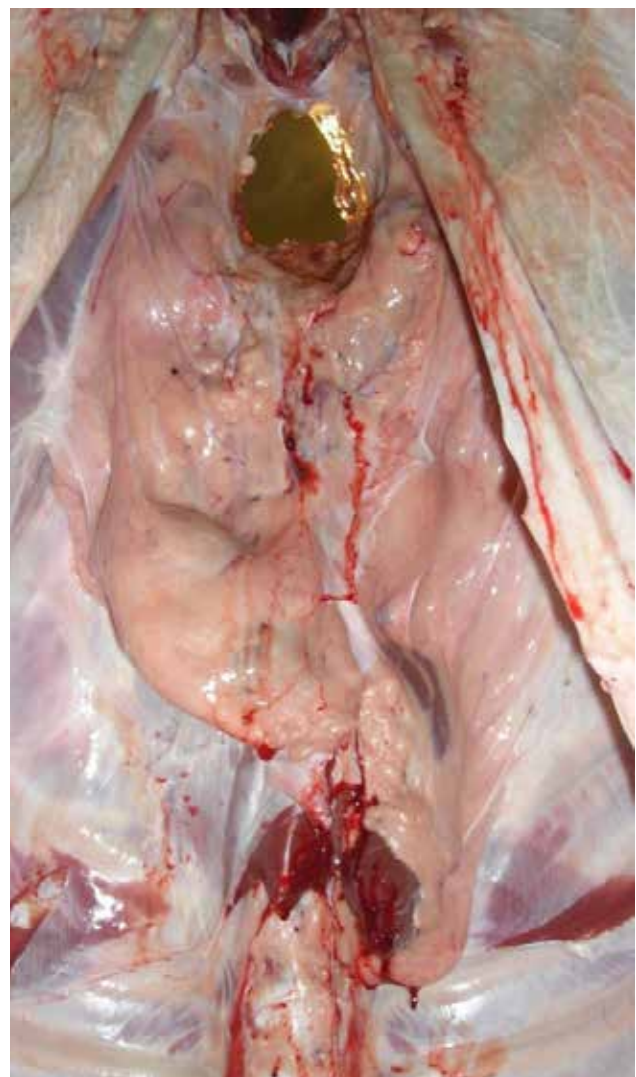
- > der Kopf zwischen Hinterhauptbein und dem ersten Halswirbel senkrecht zur Wirbelsäule ohne jedes Halsfleisch,
- > die Vorderfüße im Karpalgelenk,
- > die Hinterfüße vor dem Tarsalgelenk,
- > die Haut; jedoch so, dass an ihr keine Fleisch- bzw. Fettanteile verbleiben,
- > die Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle; ausgenommen die Nieren.

Folgende Teile werden im Regelfall nicht entfernt :

- > das gesamte Oberflächenfett,
- > das Brustkernfett,
- > die Nieren,
- > das Nierenfettgewebe,
- > der Schwanz.

Abweichungen von dieser Zurichtung werden im Klassifizierungsprotokoll vermerkt.

Bei Kälberschlachtkörpern erfolgt die Einstufung der Fettgewebeklasse zumeist unter Einbeziehung des Nierenfettes.



Kälberschlachtkörper mit Nierenfett

Etikettierung von Kälberschlachtkörpern

Jede Schlachtkörperhälfte wird in der Regel mit mindestens vier Etiketten versehen.

Folgende Angaben werden vom Klassifizierungsdienst auf den Etiketten angebracht:

- > Kennbuchstabe der Kategorie „V“,
- > Ohrmarkennummer,
- > Fleischigkeitsklasse,
- > Fettgewebeklasse,
- > Anschrift und Zulassungsnummer des Schlachtbetriebes,
- > Schlachtnummer des Tieres,
- > Schlachtdatum,
- > Schlachtkörpergewicht,
- > Angaben zur Herkunft des Tieres (Land der Geburt, Land/Länder der Mast),
- > Logo oder Bezeichnung des Klassifizierungsdienstes,
- > Land der Schlachtung, „geschlachtet in“,
- > Nummer des Klassifizierungsorgans,
- > ggf. zusätzliche Etikettierungsangaben.



Farbeinstufung von Kalbfleisch

Da bei der Vermarktung von Kalbfleisch auch die Fleischfarbe eine wichtige Rolle spielt, hat die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH eine Farbkarte zur freiwilligen Farbeinstufung der Kälberschlachtkörper entwickelt. Diese soll als Vermarktungshilfe dienen und wird zum Beispiel im AMA-Gütesiegel-Programm verwendet. Um auf unterschiedlichen Schlachtstätten reproduzierbare Ergebnisse zu erzielen, sind bei der Anwendung der Farbkarte Bedingungen vorgegeben:

- > Die Farbeinstufung darf nur an der definierten Stelle (Brustanschnitt) durchgeführt werden.
- > Die Farbeinstufung ist ausschließlich unter standardisierten Lichtbedingungen durchzuführen (definierte Lampen, vorgegebener Abstand, kein Fremdlicht).
- > Die Farbeinstufung hat spätestens zum Zeitpunkt der Klassifizierung und Verwiegung zu erfolgen.
- > Die Farbeinstufung darf ausschließlich von einem geschulten, unabhängigen Kontrollorgan durchgeführt werden.



Messung der Fleischfarbe mittels Farbkarte



SCHWEINEKLASSIFIZIERUNG



4.500.000

Schweineklassifizierungen

Wusstest du, dass ...

... Schweine mindestens 30 Tage vor der Schlachtung mit der Betriebsnummer des Mastbetriebs zu tätowieren sind?

... die Einstufung der Schlachtkörper auf Basis des gemessenen Muskelfleischanteils erfolgt? Dieser wird manuell mit Messkarte oder mit einem digitalen Messgerät festgestellt.

Rechtliche Grundlage

Die Klassifizierung, Verwiegung und Kennzeichnung von Schweineschlachtkörpern in Österreich erfolgt nach EU-weit einheitlichen Normen. Die praktische Umsetzung wird weiters durch österreichische Gesetze, Verordnungen und Richtlinien geregelt. Basis für die Vermarktung sind das Vermarktungsnormengesetz und die Schlachtkörper-Klassifizierungs-Verordnung. Schließlich legt die Agrarmarkt Austria mit ihren Richtlinien für die Durchführung der Klassifizierung und den Richtlinien für die Zulassung von Klassifizierungsdiensten Details für die Arbeit in der Praxis fest.

Schlachtbetriebe, die mehr als 60 Schweine wöchentlich im Jahresdurchschnitt schlachten, sind verpflichtet, einen neutralen zugelassenen Klassifizierungsdienst zu beauftragen.

Herkunftsfeststellung

Für die korrekte Zuordnung der Schlachtkörper zu ihrem landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb ist einerseits eine korrekte Kennzeichnung der Schlachttiere notwendig, andererseits muss ein vollständig ausgefüllter Viehverkehrsschein vorliegen.



Viehverkehrsschein

Ein vollständig ausgefüllter Viehverkehrsschein muss rechtzeitig vor der Klassifizierung und Verwiegung am Arbeitsplatz des Klassifizierungsorgans aufliegen. Dieser ist von der Landwirtin/dem Landwirt auszufüllen und wird mit den Tieren zum Schlachthof gebracht.

Für die Nutzung als Herkunftsnachweis müssen folgende Angaben am Viehverkehrsschein getätigt werden:

- > LFBIS-Nr. des landwirtschaftlichen Betriebs,
- > Name und Adresse des landwirtschaftlichen Betriebs,
- > Tätowienummer,
- > Stückzahl der Lieferung,
- > Kategorie,
- > Land der Geburt,
- > Land der Mast,
- > Datum und Unterschrift des landwirtschaftlichen Betriebs.

Für eine Kennzeichnung und Absicherung im Fleischkennzeichnungssystem „sus“ oder „cibus.trace“ ist die Verwendung eines „sus“-Viehverkehrsscheins verpflichtend.



Schlachtschweinekennzeichnung



Gemäß Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung muss jedes Schwein, das zur Schlachtung gebracht wird, mindestens 30 Tage davor mit der Betriebsnummer des Mastbetriebes gekennzeichnet/tätowiert werden. Die Tätowienummer muss deutlich lesbar sein und mittels Tätowierfarbe auf beiden Tierkörperhälften angebracht sein. Die Haltung von Schweinen sowie deren Verbringung muss zusätzlich im VIS (Veterinärinformationssystem) gemeldet werden.

Zurichtung von Schlachtkörpern

Eine korrekte Zurichtung des Schlachtkörpers ist die Grundlage für eine korrekte Verwiegung der Schlachttiere. Die Zurichtung ist europaweit einheitlich geregelt und wird vom Klassifizierungsorgan kontrolliert.

Folgende Teile des Schweineschlachtkörpers müssen vor der Verwiegung entfernt werden:

- > Zunge,
- > Borsten,
- > Klauen,
- > Filz und Nieren,
- > Zwerchfell,
- > Geschlechtsorgane,
- > Augen und Ohrenausschnitte (optional),
- > Hirn (optional),
- > Rückenmark (optional).

Folgende Teile dürfen nicht entfernt werden:

- > Kopf (der Kopf des Schlachttieres darf unzerlegt an einer der beiden Schlachtkörperhälften verbleiben),
- > Stichfleisch,
- > Teile vom Göderl,
- > Ohren,
- > Schwanz,
- > Füße, Zehen,
- > Brustbein,
- > Bauchrand,
- > Speckrand am Schlögel,
- > Lymphknoten samt umgebendem Fett,
- > resorbiertes Gesäuge.

Zuchtsauen und Zuchteber sowie Altschneider dürfen mit Vorder- und Hinterfüßen oder ohne im Karpalgelenk abgetrennten Vorder- und im Tarsalgelenk abgetrennten Hinterfüßen verwogen werden.

Jeder Verstoß gegen die Zurichtungsvorschriften wird vom Klassifizierungsorgan im Klassifizierungsprotokoll vermerkt.

Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern

Genusstaugliche Schweineschlachtkörper mit einem Zweihälftengewicht (Warmgewicht) von mind. 70 bis max. 130 kg werden gemäß Schlachtkörperklassifizierungsverordnung einer Klassifizierung unterzogen.

Schlachtkörper von Schweinen mit einem Zweihälftengewicht über 130 kg sowie Schlachtkörper von Zuchtsauen und Zuchtebern sowie Altschneidern sind ungeachtet ihres Muskelfleischanteiles in die Handelsklasse „Z“ einzustufen.

ERMITTLUNG DES MFA (= MUSKELFLEISCHANTEIL)

Der Muskelfleischanteil wird entsprechend der gesetzlichen Vorgabe anhand folgender Formel errechnet:

$$\text{MFA} = 48,7719 - 0,48330 \times a + 0,23127 \times b$$

(a = Speckmaß, b = Fleischmaß)

Die Ermittlung des Muskelfleischanteils erfolgt mittels Messkarte oder mittels apparativer Unterstützung (z.B. OptiScan TP, OptiScan TPC).

Ermittlung des Speckmaßes

Das Speckmaß a ist die Speckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimeter, gemessen auf der Spaltfläche des Schlachtkörpers an der dünnsten Stelle über dem „musculus gluteus medius“.

Ermittlung des Fleischmaßes

Das Fleischmaß b ist die Stärke des Lendenmuskels in Millimeter, gemessen auf der Spaltfläche des Schlachtkörpers als kürzeste

Verbindung des vorderen (cranialen) Endes des „musculus gluteus medius“ zur oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals.

Auf der Messkarte sind waagrecht das Fleischmaß b und senkrecht das Speckmaß a in Millimeter angeführt. Am Schnittpunkt ist der ermittelte Muskelfleischanteil abzulesen.

Einteilung in Klassen

Klasse Muskelfleischanteil in %

S	60 und mehr
E	55 und mehr, jedoch weniger als 60
U	50 und mehr, jedoch weniger als 55
R	45 und mehr, jedoch weniger als 50
O	40 und mehr, jedoch weniger als 45
P	weniger als 40



Messung Muskelfleischanteil mittels Messkarte

OptiScan TP und TPC

Das OptiScan TP und TPC ist ein halbautomatisches Klassifizierungsgerät. Das Messgerät muss vom Bedienenden an der richtigen Stelle der Schweinehälfte angehalten werden. Das Gerät fotografiert dann mittels digitaler Kamera die Messstelle und dokumentiert automatisch das Speckmaß bzw.

das Fleischmaß. Somit wird der Muskelfleischanteil errechnet. Sowohl die Fotos, als auch die Messergebnisse werden im Gerät gespeichert. Dadurch können in den Klassifizierungsprotokollen auch die genauen Einzelmaße (Speck- und Fleischmaß) angegeben werden.

Ein weiterer Vorteil dieses Klassifizierungsgerätes ist, dass gleichzeitig mit der Klassifizierung auch der pH-Wert im Fleisch, durch die Verwendung einer zusätzlichen Messsonde, festgestellt und gespeichert werden kann.

Kennzeichnung der Schlachtkörper

Die Schweineschlachtkörper werden mit laufender Schlachtnummer und Etikett oder Stempel gekennzeichnet.

Laufende Schlachtnummer

Jede Schlachtkörperhälfte wird von einer verfügbaren Person, spätestens aber zum Zeitpunkt der Klassifizierung, mit der fortlaufenden Schlachtnummer versehen. Diese muss deutlich lesbar und eindeutig sichtbar an der Außenseite der Schlachtkörper angebracht werden.

Klassenstempel sowie Etiketten

Die Mindestangabe je Schlachtkörperhälfte ist die Schlachtkörperklasse oder der Muskelfleischanteil. Diese Angaben haben je einmal je Schlachtkörperhälfte in deutlich lesbarer und eindeutig sichtbarer Art und Weise zu erfolgen.



elektronische Messung Muskelfleischanteil



Fleischklassenstempelung

Folgende Zusatzangaben können auf Etiketten ebenfalls angeführt sein:

- Angaben zur Herkunft des Tieres (Land der Geburt, Land/Länder der Mast),
- Logo oder Bezeichnung des Klassifizierungsdienstes,
- Nummer des Klassifizierungsorgans,
- Anschrift des Schlachtbetriebs,
- Land und Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebs,
- Schlachtdatum,
- Ggf. zusätzliche Etikettierungsangaben

Protokollierung

Unverzüglich nach der Feststellung des Muskelfleischanteils und Einstufung in die jeweilige Handelsklasse sowie der Ermittlung des Gewichtes ist für jeden einzelnen Schlachtkörper ein Protokoll zu erstellen.

Das Protokoll hat folgende Mindestinhalte:

- die fortlaufende Schlachtnummer,
- Angaben zur Identifizierung des landwirtschaftlichen Produktionsbetriebs,
- den Muskelfleischanteil und bei Verwendung von Messgeräten auch die Einzelwerte,
- das Warmgewicht,
- den Schlachttag,
- den Namen oder das Kennzeichen des Klassifizierungsorgans und dessen Unterschrift.

Die Daten werden dem Schlachtbetrieb anschließend elektronisch übermittelt und in der zentralen Datenbank der ÖFK gespeichert.





SCHAF- UND LÄMMER- KLASSIFIZIERUNG



17.600

Schaf- und Lämmerklassifizierungen

Wusstest du, dass ...

... jedes Lamm in Österreich nach der Geburt mit zwei Ohrmarken gekennzeichnet werden muss?

... die Klassifizierung der Lämmer durch einen unabhängigen Klassifizierungsdienst in Österreich nicht vorgeschrieben ist?

Rechtliche Grundlagen

Die Klassifizierung der Schaf- und Lämmer-schlachtkörper basiert auf dem Gemeinschaftlichen Handelsklassenschema für Schafschlachtkörper der Europäischen Union. Die nationalen Gesetze und Verordnungen sehen derzeit keine verpflichtende Klassifizierung der Schlachtkörper vor.

Aus diesem Grund hat die Agrarmarkt Austria einen offiziellen Vorschlag für die praktische Umsetzung der Schaf- und Lämmerklassifizierung in Österreich ausgearbeitet. Dieser Vorschlag dient als einheitliche Grundlage für die beteiligten Marktpartner und Klassifizierungsdienste.

Herkunftsfeststellung

Für die korrekte Zuordnung der Schlachtkörper zu ihrem landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb ist einerseits eine korrekte Kennzeichnung der Schlachttiere notwendig (Ohrmarke), andererseits muss ein vollständig ausgefüllter Viehverkehrsschein vorliegen.

Vieverkehrsschein

Der vollständig ausgefüllte Viehverkehrsschein muss rechtzeitig vor der Klassifizierung und Verwiegung am Arbeitsplatz des Klassifizierungsorgans aufliegen.

Für die Nutzung als Herkunftsnachweis müssen folgende Angaben am Viehverkehrsschein getätigt werden:

- > LFBIS-Nr. des landwirtschaftlichen Betriebs,
- > Name und Adresse des landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb,

- > Vollständige Ohrmarkennummer,
- > Geburtsdatum der Tiere,
- > Land der Geburt, Länder der Aufzucht und Mast,
- > Kategorie der Tiere,
- > Datum und Unterschrift des landwirtschaftlichen Betriebs.

Kennzeichnung der Tiere

Laut Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung hat die Kennzeichnung von Schafen und Lämmern innerhalb von sechs Monaten ab Geburtsdatum, spätestens jedoch vor dem erstmaligen Verlassen des Geburtsbetriebs zu erfolgen. Gängige Praxis ist die Kennzeichnung mit zwei Ohrmarken. Diese können bei zugelassenen Ohrmarken-Vergabestellen bezogen werden. Die Haltung von Schafen und Lämmern sowie deren Verbringung ist im VIS (Veterinärinformationssystem) zu melden.



Zurichtung der Schlachtkörper

Eine korrekte Zurichtung des Schlachtkörpers ist die Grundlage für eine korrekte Verwiegung. Die Zurichtung der Schlachtkörper erfolgt bei einem aufrechten Vertrag zwischen Schlachthof und Klassifizierungsdienst auf Grundlage der AMA-Vorgaben.

Folgende Teile des Schlachtkörpers müssen nach dem Ausbluten, Enthäuten und Ausweiden vom Schlachtbetrieb entfernt werden:

- > Der Kopf zwischen Hinterhauptbein und dem ersten Halswirbel senkrecht zur Wirbelsäule ohne jedes Halsfleisch,
- > die Gliedmaßen wie folgt: Vorderfüße zwischen Kniegelenk und Mittelhand, Hinterfüße zwischen Hessegelenk und Mittelfuß,
- > die Haut, jedoch so, dass bei sorgfältiger Bearbeitung kein Fleisch- oder Fettanteil an ihr verbleibt,
- > die Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle,
- > der Schwanz, abgetrennt zwischen dem sechsten und siebten Schwanzwirbel,
- > das Euter und die Geschlechtsorgane.

Folgende Teile dürfen nicht entfernt werden:

- > das gesamte Oberflächenfett,
- > das Brustkernfett,
- > die Nieren,
- > das Nierenfett.

Sämtliche Verstöße gegen die vereinbarte Zurichtung werden vom Klassifizierungsorgan im Klassifizierungsprotokoll einzeltierbezogen vermerkt.

Klassifizierung der Schaf- und Lämmerschlachtkörper

Die Schlachtkörper von Schafen und Ziegen werden in folgende Kategorien unterteilt:

Klasse	Beschreibung
S Schaf	Schlachtkörper von Schafen, 12 Monate und älter
L Lamm	Schlachtkörper von unter 12 Monate alten Schafen
Z Ziege	Schlachtkörper von Ziegen, 12 Monate und älter
K Kitz	Schlachtkörper von unter 12 Monate alten Ziegen

Fleischigkeitsklassen

Die Feststellung der Fleischigkeitsklasse erfolgt durch die Bewertung der Profile der Schlachtkörper, insbesondere ihrer wesentlichen Teile – wobei eine 2/3-Bewertung zu erfolgen hat. Das bedeutet, dass jene Fleischigkeitsklasse festgestellt werden muss, in welche zwei der drei Teile eingestuft werden. Als einzige Ausnahme gilt die höchste Klasse, die Klasse E, bei welcher alle drei Drittel in die Klasse E einstuftbar sein müssen.

Fettgewebeklassen

Die Feststellung erfolgt aufgrund der Dicke der Fettschicht auf der Außenseite des Schlachtkörpers und auf der Innenseite der Brusthöhle.



Lämmerschlachtkörper mit Etiketten

Fleischigkeitsklassen Lämmer

E - Vorzüglich



E - Vorzüglich

Alle Profile konvex bis äußerst konvex; außergewöhnliche Muskelfülle

Hinterviertel: sehr dick und abgerundet

Rücken: sehr abgerundet, an der Schulter sehr breit und dick

Schulter: sehr abgerundet und dick

U - Sehr gut



U - Sehr gut

Profile insgesamt konvex; sehr gute Muskelfülle

Hinterviertel: dick und abgerundet

Rücken: an der Schulter breit und dick

Schulter: dick und abgerundet

R – Gut



R - Gut

Profile insgesamt geradlinig;
gute Muskelfülle

Hinterviertel: meist flach

Rücken: dick, an der Schulter weniger breit

Schulter: gut entwickelt, weniger dick

O – Mittel



O - Mittel

Profile geradlinig bis konkav;
durchschnittliche Muskelfülle

Hinterviertel: geringfügig einfallend

Rücken: weniger breit und dick

Schulter: fast schmal, ohne Dicke

P – Gering



P - Gering

Profile konkav bis sehr konkav;
geringe Muskelfülle

Hinterviertel: eingefallen bis stark eingefallen

Rücken: schmal und eingefallen, mit hervorstehenden Knochen

Schulter: schmal, flach, mit hervorstehenden Knochen

Fettgewebeklassen Lämmer

1 - Sehr gering



Sehr gering

Keine bis sehr geringe Fettabdeckung

Außen: Kein sichtbares Fett oder nur Anzeichen

Innen:

Bauchhöhle: Kein sichtbares Fett oder nur Anzeichen über den Nieren

Brusthöhle: Kein sichtbares Fett oder nur Anzeichen zwischen den Rippen

2 - Gering



Gering

Leichte Fettabdeckung; Muskulatur fast überall sichtbar

Außen: Der Schlachtkörper ist teilweise mit einer dünnen Fettschicht bedeckt, die auf den Gliedmaßen weniger ausgeprägt sein kann.

Innen:

Bauchhöhle: Die Nieren sind teilweise von Fettschichten oder einer dünnen Fettschicht umgeben.

Brusthöhle: Die Muskulatur zwischen den Rippen ist deutlich sichtbar.

3 - Mittel



Mittel

Leichte Fettabdeckung; Muskulatur fast überall sichtbar

Außen: Der Schlachtkörper ist teilweise mit einer dünnen Fettschicht bedeckt, die auf den Gliedmaßen weniger ausgeprägt sein kann.

Innen:

Bauchhöhle: Die Nieren sind teilweise von Fettschichten oder einer dünnen Fettschicht umgeben.

Brusthöhle: Die Muskulatur zwischen den Rippen ist deutlich sichtbar.

4 - Stark



Stark

Muskulatur mit Fett abgedeckt, an Hinterviertel und Schulter jedoch noch teilweise sichtbar; einige deutliche Fettansätze in der Brusthöhle

Außen: Der Schlachtkörper ist vollständig oder fast vollständig mit einer dicken Fettschicht bedeckt, die jedoch auf den Gliedmaßen etwas schwächer und an der Schulter etwas stärker ausgeprägt sein kann.

Innen:

Bauchhöhle: Die Niere ist mit einer Fettschicht umgeben.

Brusthöhle: Die Muskulatur zwischen den Rippen kann fettdurchwachsen sein. Auf den Rippen können Fettansätze sichtbar sein.

5 - Sehr stark



Sehr stark

Schlachtkörper dick mit Fett abgedeckt; starke Fettansätze in der Brusthöhle

Außen: Sehr starke Fettabdeckung, teilweise sichtbare Fettanhäufungen

Innen:

Bauchhöhle: Die Niere ist mit einer dicken Fettschicht umgeben.

Brusthöhle: Die Muskulatur zwischen den Rippen ist fettdurchwachsen. Auf den Rippen sind Fettansätze sichtbar.

Protokollierung

Unverzüglich nach der Feststellung der Einstufung in die jeweilige Handelsklasse sowie der Ermittlung des Gewichtes wird für jeden einzelnen Schlachtkörper ein Protokoll erstellt.

Das Protokoll hat folgende Mindestinhalte:

- die Ohrmarkennummer des Tieres,
- die fortlaufende Schlachtnummer,
- Angaben zur Identifizierung des Lieferanten,
- die Fleischigkeitsklasse,

- die Fettgewebeklasse,
- die Kategorie,
- das Warmgewicht,
- den Schlachttag,
- den Namen oder das Kennzeichen des Klassifizierungsorgans inkl. Unterschrift.

Jedenfalls müssen alle am Etikett gekennzeichneten Angaben auch im Protokoll dokumentiert werden.

Die Daten werden dem Schlachtbetrieb anschließend elektronisch übermittelt und in der zentralen Datenbank der ÖFK gespeichert.





QUALITÄTS- UND MARKENPROGRAMME

Die Prüfung und Kennzeichnung der Schlachtkörper mit Marken- und Qualitätsprogrammen ist in den letzten Jahren zu einem wichtigen Standbein der ÖFK und der Klassifizierungsdienste geworden. Es werden österreichweit über 130 Marken- und Qualitätsprogramme (Stand: August 2025) durch die Klassifizierungsdienste gekennzeichnet.

Ein Unternehmen oder Verein fungiert als Programmbetreiber und reicht ein Programm mit definierten Kriterien bei einem freiwilligen Fleischkennzeichnungssystem zur Absicherung ein. Über diese Fleischkennzeichnungssysteme erhalten die ÖFK und die Landesklassifizierungsdienste die Information, welche Parameter zu prüfen sind und die Vorgaben zur Kennzeichnung der Schlachtkörper.

Letztlich werden die Landesklassifizierungsdienste vom Schlachthof mit der Prüfung und Kennzeichnung des jeweiligen Programms beauftragt.

Die ÖFK fungiert als zentrale Drehscheibe in dem Prozess. Sie sorgt für die Lenkung und Steuerung der Dokumente sowie Informationen, eine einheitliche Umsetzung der Kriterien, kommuniziert mit den System- und Programmbetreibern und überwacht die Kennzeichnungsprozesse.

Folgende Parameter können für eine Kennzeichnung eines Qualitäts- und Markenprogramms geprüft werden:

Herkunftsprüfung

Die nachweisliche Herkunft der Tiere ist Grundvoraussetzung für die Kennzeichnung der Tiere mit einem oder mehreren freiwilligen Angaben.

Viehverkehrsschein

Die Grundlage für die Herkunftsprüfung ist der Viehverkehrsschein. Der von der Landwirtin/dem Landwirt unterschriebene und vollständig ausgefüllte Viehverkehrsschein

muss dem Klassifizierungsorgan zum Zeitpunkt der Klassifizierung und Kennzeichnung vorliegen. Wichtig sind, zusätzlich zu den je Tierart verpflichtenden Angaben, jene Angaben, die im jeweiligen Marken- bzw. Qualitätsprogramm zusätzlich festgelegt sind.

Bio-Zertifikat

Für die Kennzeichnung als Bio-Tier hat zusätzlich zu den verpflichtenden Angaben am Viehverkehrsschein ein aktuelles Bio-Zertifikat für den liefernden landwirtschaftlichen Betrieb und den Schlachtbetrieb aufzuliegen.

Lieferlisten

In verschiedenen Programmen wie z.B. dem AMA-Gütesiegel oder verschiedener Tierwohl-Programme ist die Listung des landwirtschaftlichen Betriebs auf der aktuellen Lieferliste des Programmbetreibers notwendig. Die Aktualisierung erfolgt regelmäßig durch den jeweiligen Programmbetreiber in der ÖFK-Datenbank.

Postleitzahlenlisten

Nehmen Programme Bezug auf eine Region (z.B. Tiroler Rind), wird mittels bereitgestellter Postleitzahlenliste geprüft, ob der landwirtschaftliche Produktionsbetrieb aus der Region stammt.

Tierkennzeichnung

Im Zuge der Herkunftsprüfung wird auch die korrekte Kennzeichnung der Tiere überprüft. Sie ist für die Identifizierung und Zuordnung der Tiere zum Lieferbetrieb notwendig.

Prüfung von Qualitätsparametern

Zusätzlich zur Herkunft kann ein Programmbetreiber Qualitätsparameter für das jeweilige Programm definieren und den Klassifizierungsdienst mit der unabhängigen Überprüfung beauftragen. Die Kennzeichnung von Schlachtkörpern mit diesem Programm erfolgt in weiterer Folge nur, wenn diese definierten Qualitätsparameter nachweislich eingehalten werden.



pH-Wert-Messung bei Rindern

Für folgende Parameter kann ein Programm-
betreiber Kriterien definieren:

- > Tierkategorie (z.B. Ochsen, Jungstiere)
- > Alter
- > Rasse
- > Schlachtgewicht (warm)
- > Handelsklassen
- > MFA-Wert
(Muskelfleischanteil bei Schweinen)

- > pH-Wert (pH1 bei Schweinen und pH36 Wert bei Rindern)
- > Kerntemperatur (im ausgekühlten Zustand)

Die Kennzeichnung kann mittels Stempel oder Etikett auf dem jeweiligen Schlachtkörper erfolgen. Die Kennzeichnung der Qualitäts- und Markenprogramme ist für die LandwirtInnen in der ÖFK-Datenbank für jedes Tier ersichtlich.

pH-Wert-Messung

Ein Muskel eines lebenden Organismus weist einen annähernd neutralen pH-Wert von 7 auf. Nach der Schlachtung sinkt der pH-Wert aufgrund verschiedener Stoffwechselvorgänge auf einen Wert von unter 6. Ein zu schnelles Absinken oder ein zu wenig weites Absinken kann Einfluss auf die Qualität des Fleisches haben, daher ist die Messung des pH-Wertes zu definierten Zeitpunkten für Markenprogramme ein wesentlicher Faktor zur Sicherstellung der Fleischqualität.

pH1-Wert bei Schweinen

Der pH1-Wert wird frühestens 30 Minuten nach der Tötung bei Schweinen gemessen und sollte größer/gleich 6,1 ergeben. Durch einen optimalen pH1-Wert soll der Fleischfehler PSE („pale, soft, exsudative“; „blass, weich, wässrig“) ausgeschlossen werden.

pH36 Wert bei Rindern

Der pH36-Wert wird frühestens 36 Stunden nach der Schlachtung, aber erst nach Erreichen der Kerntemperatur von max. 7 Grad Celsius spätestens vor der Zerlegung und Verladung gemessen und sollte kleiner/gleich 5,8 sein. Durch einen optimalen pH-Wert soll der Fleischfehler DFD („dark, firm, dry“; „dunkel, fest, trocken“) ausgeschlossen werden.

Kerntemperaturmessung

Die Kerntemperatur ist mit einem Temperaturmessgerät in der Mitte der dicksten Stelle des Schlachtkörpers zu messen. Die dickste Stelle ist beim Schwein der Schlögel und beim Rind das Knöpfel. Das Erreichen der vorgegebenen Kerntemperatur von max. 7 °C ist die Grundbedingung für die pH36-Messung beim Rind.



DATENMANAGEMENT

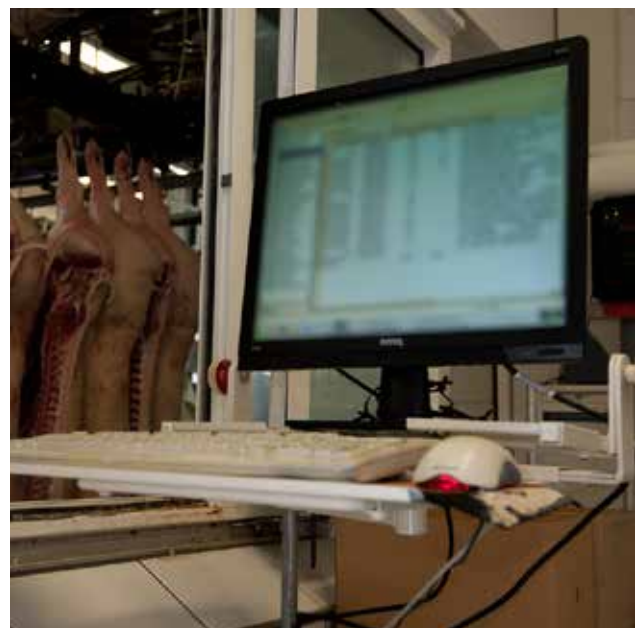
Die ÖFK ist zentrale Datendrehscheibe für alle relevanten Daten in Zusammenhang mit Schlachtungen. Inhalte unterschiedlicher Quellen werden in die ÖFK-Datenbank übertragen, dort zusammengeführt und aufbereitet:

- > Lieferungsbezogene Daten zu beteiligten Betrieben und Transportwegen,
- > Einzeltierbezogene Informationen wie Ohrmarkennummer, Geburtsdatum, Rasse aus der Rinderdatenbank oder der Datenbank des Veterinärinformationssystems (VIS),
- > Schlacht- sowie qualitätsbezogene Daten zu allen klassifizierten und verwogenen Tieren,
- > Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung der amtlichen Tierärzte,
- > Listen mit lieferberechtigten landwirtschaftlichen Betrieben für Marken- oder Qualitätsprogramme.

Alle Daten werden in der zentralen ÖFK-Datenbank gesammelt und können in Form von Rohdaten, Auswertungen und Berichten

unter Bedachtnahme auf den Datenschutz für KundInnen und PartnerInnen bereitgestellt werden, wie z.B.

- > für Schlachtbetriebe:
 - o Nachweise zum Schlachtaufkommen
 - o Ermittlung der theoretischen Transportstrecken und -zeiten der Lieferungen vom landwirtschaftlichen Betrieb zum Schlachtbetrieb



- > für öffentliche Stellen sowie Behörden:
 - o Monitoring über die in ihrem Bereich erfassten Daten und Rückmeldung an verantwortliche Stellen
 - o Darstellung von Entwicklungen und Trends
 - o begleitendes Monitoring im Fall von Ereignissen (Pandemie, Tierseuchen, etc.)
- > für Forschungseinrichtungen:
 - o Auswertungen und Expertise zu Schlachtdaten
- > für Markenprogrammbetreiber:
 - o Daten zur Entwicklung des jeweiligen Programmes
 - o Darstellung der Entwicklung und von Potentialen einzelner Programme anhand der Schlachtdaten
 - o Modellrechnungen für Weiterentwicklungsentscheidungen
- > für landwirtschaftliche Betriebe und Erzeugergemeinschaften
 - o Abrechnungsdaten



Einsicht der Klassifizierungsergebnisse unter www.oefk.at

Der Zugang erfolgt für LandwirtInnen und Berechtigte über die Betriebsnummer und den Pincode der Agrarmarkt Austria bzw. über die ID-Austria.

Wir empfehlen LandwirtInnen und Berechtigten, unser Service einer automatisierten Benachrichtigung beim Aufliegen neuer Schlachtdaten einzustellen. Dies ermöglicht ein rasches Überprüfen der Daten und zeitnahe Rückfragen sowie Reklamationen zu den Schlachtergebnissen der eigenen Tiere.

Die durch die Klassifizierungsorgane im Rahmen ihrer Tätigkeit erhobenen Daten und erstellten Protokolle werden in der ÖFK-Datenbank aufgrund der Vorgaben des Akkreditierungsgesetzes 10 Jahre gespeichert.



PROJEKTE

In Österreich werden in unterschiedlichsten Bereichen Forschungs- und Weiterentwicklungsprojekte für die heimische Fleischwirtschaft durchgeführt. Die ÖFK mit den Landesklassifizierungsdiensten zeichnet sich durch langjährige Erfahrung im Bereich der Erfassung von Schlachtdaten sowie der zentralen Verwaltung dieser Daten in der ÖFK-Datenbank ebenso wie durch die gewissenhafte Koordination und Ausführung von Kontroll- und Messtätigkeiten aus. Dies macht die ÖFK bei vielen Projekten zu einem verlässlichen und vertrauensvollen Partner.

Datenbereitstellung für Projekte

In der ÖFK-Datenbank werden die Klassifizierungs- und SFU-Daten zentral archiviert und verarbeitet. Die ÖFK stellt datenschutzkonforme Auswertungen für Projekte zur Verfügung, wie beispielsweise:

- > Überblick über den durchschnittlichen Muskelfleischanteil bei Schweinen in Österreich in den letzten 10 Jahren
- > Anteil der Bio-Tiere sowie Tiere aus mehr

Tierwohl-Programmen an den Gesamtschlachtzahlen

Dienstleister für Projekte

Die ÖFK wirkt bei vielfältigen wissenschaftlichen Projekten in der Datenerhebung sowie Dokumentation mit und ermöglicht so unabhängige und konsistente Datenaufbereitung.

- > Projekt „DNA-Herkunftsscheck“
- > Projekt „IBeSt Schwein“
- > Projekt „Fleischqualität (BeefQVision)“

Projektmanagement

Die ÖFK und die Landesdienste arbeiten in der täglichen Praxis als zentraler Kontrollpunkt bei der digitalen Erfassung und Weiterverarbeitung von Daten. Daher setzt die ÖFK selbst häufig Initiativen, um den Einsatz neuer Technologien zu entwickeln und gleichzeitig die Digitalisierung und Datenvernetzung weiter voranzutreiben.

FOODFAIR GMBH



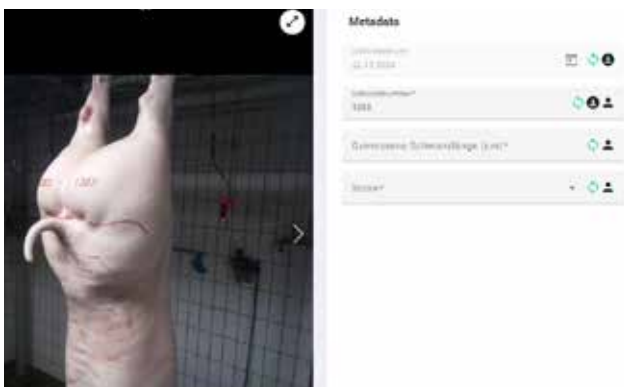
In Zeiten fortschreitender Digitalisierung widmet sich die ÖFK gemeinsam mit ihrem IT-Partner SLA Software Logistik Artland GmbH intensiv der Entwicklung und Implementierung von Unterstützungssystemen im Bereich der Künstlichen Intelligenz (KI). Sichtbares Ergebnis dieser erfolgreichen Zusammenarbeit ist die Gründung der Firma Foodfair GmbH.

Die Foodfair GmbH bündelt das Know-How sowie die Erfahrung beider Gründungsunternehmen und entwickelt individuelle Lösungsansätze für die vielfältigen Anforderungen der Fleischbranche an den Einsatz von KI.

Neben Lösungen für Verarbeitungs- und Schlachtbetriebe selbst, wurden auch Projekte für Ministerien und öffentliche Stellen erfolgreich durchgeführt. Laufend wird daran gearbeitet, neue Ideen und Anfragen in praxisnahe Lösungen umzusetzen, welche die Unternehmen bei der Erreichung ihrer Qualitätsziele und der Lösung von Ressourcenengpässen unterstützen können.



Projekt Rinderklassifizierung mittels KI



Projekt Pigtail zur Feststellung der Schwanzlänge von Schweinen mittels KI



Projekt „elektronische Ohrmarke“



ÖSTERREICHISCHE
FLEISCH
KONTROLLE

ÖFK Österreichische Fleischkontrolle GmbH

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

+43 50 259 47000

office@oefk.at www.oefk.at

WIR SCHAFFEN VERTRAUEN