

## I

(Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

**VERORDNUNG (EG) Nr. 1183/2006 DES RATES****vom 24. Juli 2006****zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder****(kodifizierte Fassung)**

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere Artikel 37,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments <sup>(1)</sup>,nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(2)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 des Rates vom 28. April 1981 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder <sup>(3)</sup> wurde erheblich geändert <sup>(4)</sup>. Aus Gründen der Übersichtlichkeit und Klarheit empfiehlt es sich, die genannte Verordnung zu kodifizieren.
- (2) Die Feststellungen der Notierungen und die Interventionsmaßnahmen auf dem Rindfleischsektor sollten anhand eines gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Tierkörper ausgewachsener Rinder vorgenommen werden.
- (3) Die Einstufung für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder sollte auf der Grundlage von Fleischigkeit und Fettgewebe erfolgen. Die kombinierte Verwendung dieser beiden Kriterien ermöglicht es, die Schlachtkörper in Klassen einzuteilen. Die so eingestufteten Schlachtkörper sollten mit einer Kennzeichnung versehen werden.
- (4) Um die einheitliche Anwendung dieser Verordnung in der Gemeinschaft sicherzustellen, ist es erforderlich, Kontrollen an Ort und Stelle durch einen gemeinschaftlichen Kontrollausschuss vorzusehen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Diese Verordnung legt das gemeinschaftliche Handelsklassenschema für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder fest.

*Artikel 2*

Im Sinne dieser Verordnung sind:

- a) „Schlachtkörper“: der ganze Körper eines geschlachteten Tieres, nachdem er ausgeblutet, ausgeweidet und enthäutet wurde, und zwar:

- ohne 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 Hessegelenk und dem Metatarsus getrennt;
- ohne die Organe in der Brust- und Bauchhöhle, mit oder ohne Nieren, Nierenfettgewebe sowie Beckenfettgewebe;
- ohne die Geschlechtsorgane und die dazugehörigen Muskeln, ohne das Gesäuge und das Euterfett;

- b) „Schlachtkörperhälfte“: das durch die Zerlegung des unter Buchstabe a genannten Schlachtkörpers erzielte Erzeugnis, wobei dieser Schlachtkörper entlang einer symmetrischen Trennlinie gespalten wird, die in der Mitte jedes Hals-, Rücken- und Lendenwirbels sowie in der Mitte des Kreuzbeins und des Brustbeins sowie der Symphysis pubica durchgeht.

*Artikel 3*

Zum Zwecke der Feststellung des Marktpreises wird der Schlachtkörper im vom Fettgewebe nicht befreiten Zustand aufgemacht, wobei der Hals nach den tierärztlichen Vorschriften beschnitten wurde, und zwar

- ohne Nieren, Nierenfettgewebe und Beckenfettgewebe,
- ohne Saumfleisch und Nierenzapfen,
- ohne Schwanz,
- ohne Rückenmark,

<sup>(1)</sup> Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 27. April 2006 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).

<sup>(2)</sup> ABl. C 65 vom 17.3.2006, S. 50.

<sup>(3)</sup> ABl. L 123 vom 7.5.1981, S. 3. Geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1026/91 (ABl. L 106 vom 26.4.1991, S. 2).

<sup>(4)</sup> Siehe Anhang III.

- ohne Sackfett,
- ohne Oberschalenkranzfett,
- ohne Halsvene und anhaftendes Fettgewebe (Halsfett).

Die Mitgliedstaaten sind jedoch ermächtigt, andere Schnittführungen zuzulassen, sofern diese Referenzschnittführung nicht üblich ist.

In diesem Fall werden die Korrekturen, die sich aus diesen Schnittführungen im Verhältnis zur Referenzschnittführung ergeben, nach dem in Artikel 43 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Rindfleisch <sup>(1)</sup> genannten Verfahren vorgenommen.

#### Artikel 4

(1) Unbeschadet der Interventionsregeln werden die Schlachtkörper ausgewachsener Rinder in folgende Klassen unterteilt:

- A. Schlachtkörper von jungen, nicht kastrierten, unter zwei Jahre alten männlichen Tieren,
- B. Schlachtkörper sonstiger nicht kastrierter männlicher Tiere,
- C. Schlachtkörper kastrierter männlicher Tiere,
- D. Schlachtkörper weiblicher Tiere, die bereits gekalbt haben,
- E. Schlachtkörper sonstiger weiblicher Tiere.

Nach dem in Artikel 43 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 genannten Verfahren werden die Kriterien für die Unterscheidung der Schlachtkörperkategorien festgelegt.

(2) Schlachtkörper ausgewachsener Rinder werden eingestuft, indem nacheinander bewertet werden:

- a) die Fleischigkeit, wie in Anhang I definiert,
- b) das Fettgewebe, wie in Anhang II definiert.

(3) Die Mitgliedstaaten können die in Anhang I mit dem Buchstaben S ausgewiesene Fleischigkeitsklasse verwenden, um

den Merkmalen bzw. der voraussichtlichen Entwicklung einer besonderen tierischen Erzeugung durch die fakultative Einführung einer den bestehenden Handelsklassen überlegenen Fleischigkeitsklasse (Doppellender) Rechnung zu tragen.

Die Mitgliedstaaten, die von dieser Möglichkeit Gebrauch machen, teilen dies der Kommission und den übrigen Mitgliedstaaten mit.

(4) Die Mitgliedstaaten sind ermächtigt, eine Unterteilung jeder der in den Anhängen I und II vorgesehenen Klassen in höchstens drei Untergruppen vorzunehmen.

#### Artikel 5

(1) Die Einstufung der Schlachtkörper und der Schlachtkörperhälften hat möglichst rasch nach der Schlachtung und noch im Schlachthof zu erfolgen.

(2) Die eingestuften Schlachtkörper und Schlachtkörperhälften werden gekennzeichnet.

(3) Vor der Kennzeichnung werden die Mitgliedstaaten ermächtigt, die Befreiung der Schlachtkörper und Schlachtkörperhälften vom Fettgewebe zuzulassen, wenn die Fettgewebebeschaffenheit der Schlachtkörper dies rechtfertigt.

Die Bedingungen, unter denen die Entfernung des Fettgewebes vorgenommen wird, werden nach dem in Artikel 43 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 genannten Verfahren festgelegt.

#### Artikel 6

(1) Ein gemeinschaftlicher Kontrollausschuss, der sich aus Sachverständigen der Kommission und aus von den Mitgliedstaaten bestimmten Sachverständigen zusammensetzt, nimmt Kontrollen an Ort und Stelle vor. Er erstattet der Kommission über die vorgenommenen Kontrollen Bericht.

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

Diese Kontrollen werden für Rechnung der Gemeinschaft durchgeführt, welche die betreffenden Kosten übernimmt.

(2) Die Durchführungsbestimmungen zu Absatz 1 werden nach dem in Artikel 43 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 genannten Verfahren erlassen.

<sup>(1)</sup> ABl. L 160 vom 26.6.1999, S. 21. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1913/2005 (AbL. L 307 vom 25.11.2005, S. 2).

*Artikel 7*

Nach dem in Artikel 43 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 genannten Verfahren werden ergänzende Bestimmungen über die Einstufung nach Fleischigkeit und Fettgebe festgelegt.

*Artikel 8*

Die Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 wird aufgehoben.

Verweisungen auf die aufgehobene Verordnung gelten als Verweisungen auf die vorliegende Verordnung und sind nach der Entsprechungstabelle in Anhang IV zu lesen.

*Artikel 9*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

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

Geschehen zu Brüssel am 24. Juli 2006.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

M. PEKKARINEN

---

## ANHANG I

**FLEISCHIGKEIT****Entwicklung der Profile der Schlachtkörper, insbesondere ihrer wesentlichen Teile (Keule, Rücken, Schulter)**

Fleischigkeitsklasse	Beschreibung
S erstklassig	Alle Profile hochkonvex; außergewöhnliche Muskelfülle mit doppelter Bemuskelung (Doppellender)
E vorzüglich	Alle Profile konvex bis superkonvex; außergewöhnliche Muskelfülle
U sehr gut	Profile insgesamt konvex; sehr gute Muskelfülle
R gut	Profile insgesamt geradlinig; gute Muskelfülle
O mittel	Profile geradlinig bis konkav; durchschnittliche Muskelfülle
P gering	Alle Profile konkav bis sehr konkav; geringe Muskelfülle

## ANHANG II

## FETTGEWEBE

**Dicke der Fettschicht auf der Außenseite des Schlachtkörpers und auf der Innenseite der Brusthöhle**

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

## ANHANG III

**Aufgehobene Verordnung mit ihrer Änderung**

Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 des Rates

(ABl. L 123 vom 7.5.1981, S. 3)

Verordnung (EWG) Nr. 1026/91 des Rates

(ABl. L 106 vom 26.4.1991, S. 2)

—

## ANHANG IV

**Entsprechungstabelle**

Verordnung (EWG) Nr. 1208/81	Vorliegende Verordnung
Artikel 1	Artikel 1
Artikel 2 Absatz 1	Artikel 2
Artikel 2 Absatz 2	Artikel 3
Artikel 3 Absatz 1	Artikel 4 Absatz 1
Artikel 3 Absatz 2 Unterabsatz 1	Artikel 4 Absatz 2
Artikel 3 Absatz 2 Unterabsätze 2 und 3	Artikel 4 Absatz 3 Unterabsätze 1 und 2
Artikel 3 Absatz 3	Artikel 4 Absatz 4
Artikel 4	Artikel 5
Artikel 5 Absätze 1, 2 und 3	Artikel 6 Absatz 1 Unterabsätze 1, 2 und 3
Artikel 5 Absatz 4	Artikel 6 Absatz 2
Artikel 6 Absatz 1	Artikel 7
Artikel 6 Absätze 2, 3 und 4	—
—	Artikel 8
Artikel 7	Artikel 9
Anhänge I und II	Anhänge I und II
—	Anhang III
—	Anhang IV