

## Der Klassifizierungsdienst von Proviande – eine wichtige Dienstleistung für die Schweizer Fleischbranche

Eine neutrale Qualitätsbeurteilung von Lebendtieren und Schlachtkörpern erhöht die Fleischqualität und sorgt für mehr Markttransparenz. Im Auftrag des Bundes erfüllt Proviande diese Aufgabe mit dem schweizerischen Einschätzungs- und Qualitätssystem CH-TAX.

Seit dem 1. Januar 2000 nimmt Proviande in den 40 grössten Schlachtbetrieben der Schweiz die neutrale Qualitätseinstufung der Schlachtkörper vor. Dies bedeutet, dass für rund 90% aller in der Schweiz geschlachteten Tiere der Rinder-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Pferdegattung eine von unabhängigen Personen festgestellte Qualitätsbeurteilung vorliegt. Für die Organisation und die Umsetzung der neutralen Qualitätseinstufung auf öffentlichen Schlachtviehmärkten und in Schlachtbetrieben ist der Klassifizierungsdienst von Proviande mit seinen 18 Fest- und 85 Teilzeitangestellten zuständig. Bei der neutralen Qualitätseinstufung handelt es sich um einen so genannten Leistungsauftrag des Bundesamtes für Landwirtschaft, welchen Proviande im Auftrag der Eidgenossenschaft umsetzt. Ziel und Zweck der neutralen Klassifizierung sind die Förderung der Qualität und die Erhöhung der Markttransparenz. Das Ergebnis der neutralen Klassifizierung dient sowohl Abnehmern als auch Lieferanten als Basis für die Preisvereinbarung. Lieferant sowie Abnehmer haben im Schlachtbetrieb die Möglichkeit, das ermittelte Resultat zu beanstanden. Sofern die entsprechenden Schlachthälften am Schlachtort sichergestellt werden konnten, werden sie nach erfolgter Beanstandung nachbeurteilt.

### Das Klassifizierungssystem CH-TAX

Eine zentrale Rolle bei der neutralen Qualitätseinstufung nimmt das Einschätzungs- und Klassifizierungssystem CH-TAX ein. Beim CH-TAX-System handelt es sich um ein subjektives Klassifizierungssystem, welches in Zusammenarbeit mit der ETH und in Anlehnung an das EUROP-System entwickelt wurde. Bei der Gestaltung von CH-TAX wurde den spezifisch schweizerischen Verhältnissen bei der Marktregelung Rechnung getragen. So ist CH-TAX im Gegensatz



zum EUROP-System sowohl für Lebewiehe als auch für Schlachtkörper gleichwertig anwendbar. Das CH-TAX-System wird heute bei Rinder-, Kälber-, Schaf-, Pferde- und Gitzschlachthälften angewandt. Bei Schweineschlachthälften wird aufgrund von Messergebnissen der so genannte Magerfleischanteil ermittelt. Für diese Messungen werden in grösseren Schlachthöfen Klassifizierungsgeräte eingesetzt, in kleineren Schlachtbetrieben wird das 2-Punkte-Messverfahren angewandt.

### Schlachttierkategorien

Die Schlachttiere werden unter Berücksichtigung von Alter, Geschlecht und Gewicht des Tieres in folgende Kategorien eingeteilt:

<b>KV</b>	Kälber
<b>JB</b>	Jungvieh
<b>MT</b>	Muni, ungeschaufelt
<b>MA</b>	Muni, ältere, ab 1 Schaufel und Ochsen ab 5 Schaufeln
<b>OB</b>	Ochsen bis max. 4 Schaufeln
<b>RG</b>	Rinder bis max. 4 Schaufeln
<b>RV</b>	Rinder/Jungkühe, Kühe bis max. 4 Schaufeln und Rinder ab 5 Schaufeln
<b>VK</b>	Kühe
<b>LA</b>	Lämmer, ungeschaufelt
<b>2 SM</b>	Schafe mit 2 Schaufeln
<b>4–8 SM</b>	Schafe mit 4 Schaufeln und ältere
<b>WP</b>	Weidelämmer (nur auf Märkten)

## Fleischigkeit und Ausmastgrad

Für die Bewertung der Schlachttiere und Schlachtkörper sind bei allen Kategorien die Fleischigkeit und das Fettgewebe (Ausmastgrad) massgebend. Fleischigkeit und Fettgewebe ergeben die so genannte Handelsklasse. Die Festlegung von Handelsklassen dient der Qualitätsabstufung und der Preisdifferenzierung nach Schlachtkörperwert innerhalb der Kategorien.

### Fleischigkeit

Fleischigkeitsklasse	Beschreibung
<b>C</b> sehr vollfleischig	<p>Rindvieh Stotzen: betont breit, tiefe Behosung Lenden/Rücken: ausgesprochen breit und voll Schulter: stark ausgeprägt</p> <p>Schaf Gigot: sehr breit, tief angesetzt, stark gewölbt Lenden/Rücken: betont breit und voll Schulter: stark ausgeprägt</p>
<b>H</b> vollfleischig	<p>Rindvieh Stotzen: breit, tiefe Behosung Lenden/Rücken: breit und voll Schulter: ausgeprägt</p> <p>Schaf Gigot: breit, tief angesetzt, gewölbt Lenden/Rücken: breit und voll Schulter: ausgeprägt</p>
<b>T</b> mittelfleischig	<p>Rindvieh Stotzen: gut entwickelt, ziemlich breit Lenden/Rücken: mittelmässig breit Schulter: gut entwickelt</p> <p>Schaf Gigot: gut entwickelt, ziemlich breit Lenden/Rücken: mittelmässig breit Schulter: gut entwickelt</p>
<b>A</b> leerfleischig	<p>Rindvieh Stotzen: mässig entwickelt, schmal, eingefallen Lenden/Rücken: mässig entwickelt bis schmal Schulter: flach</p> <p>Schaf Gigot: mässig entwickelt, schmal Lenden/Rücken: schmal und dünn Schulter: flach</p>
<b>X</b> sehr leerfleischig	<p>Rindvieh Stotzen: schwach entwickelt, sehr schmal, stark eingefallen, fleischleer Lenden/Rücken: schmal, dünn, spitzer Widerrist Schulter: flach, eingefallen</p> <p>Schaf Gigot: schwach entwickelt, sehr schmal Lenden/Rücken: sehr schmal Schulter: flach, eingefallen</p>

Beim Rindvieh werden die Fleischigkeitsklassen zusätzlich wie folgt differenziert:

T: +T mittel- bis vollfleischig (Anforderungen für H teilweise erfüllt)

-T mittel- bis leerfleischig (Anforderungen für T nur teilweise erfüllt)

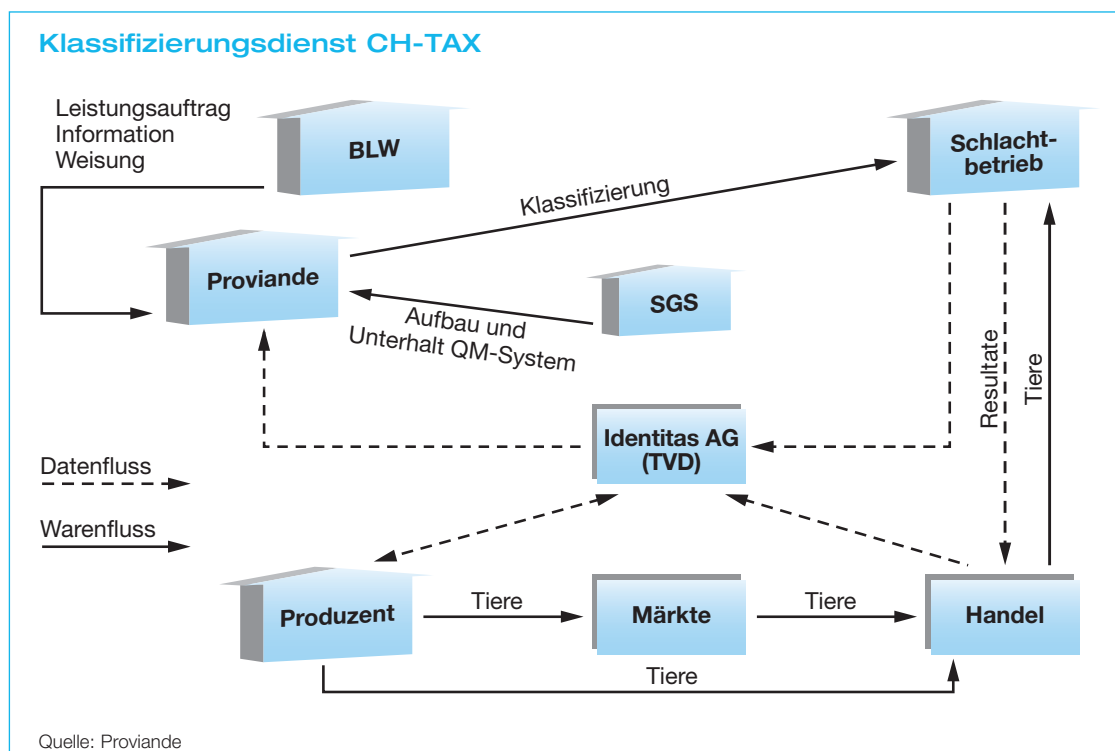
X: Innerhalb der Fleischigkeitsklasse X erfolgt eine Abstufung zwischen 1X, 2X und 3X, wobei die Fleischigkeit von 1X zu 3X abnimmt.

### Fettgewebe (Ausmastgrad)

Fettgewebeklasse	Beschreibung
<b>1</b> ungedeckt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- keine Fettabdeckung</li> <li>- Griffe nicht ausgebildet</li> </ul>
<b>2</b> teilweise gedeckt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- leichte Fettabdeckung</li> <li>- Muskulatur teilweise sichtbar</li> <li>- Griffe leicht spürbar ausgebildet</li> </ul>
<b>3</b> gleichmässig gedeckt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mittlere bis leichte, gleichmässige Fettabdeckung</li> <li>- Muskulatur generell abgedeckt</li> <li>- alle Griffe spürbar ausgebildet, kernig</li> </ul>
<b>4</b> stark gedeckt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- betont ausgeprägte Fettabdeckung</li> <li>- Fettauf- und -einlagerungen übermässig</li> <li>- Griffe stark ausgebildet</li> </ul>
<b>5</b> überfett	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fettabdeckung generell stark übermässig</li> <li>- wulstartige Fettgebilde</li> <li>- alle Griffe sehr stark ausgebildet</li> </ul>

## Die Klassifizierungsdaten

Primär dienen die erhobenen Klassifizierungsdaten den Lieferanten sowie den Abnehmern als Grundlage für die Preisvereinbarung. Zudem werden die Daten – gemäss Leistungsauftrag des Bundes – in einer zentralen Datenbank gesammelt und verwaltet. Diese zentrale Datenbank wird im Auftrag von Proviande durch die Identitas AG (Tierverkehrsdatenbank) betrieben. Zum heutigen Zeitpunkt werden rund 80% der erhobenen Klassifizierungsdaten an die Identitas AG übermittelt. Aus dem Zusammenführen der Daten aus den Schlachtbetrieben erhofft man sich einen Nutzen für die ganze Branche. So erhalten beispielsweise die Produzenten eine Rückmeldung betreffend Züchtung sowie Fütterung und Haltung.



### Weiterführende Informationen

Proviande  
[www.proviande.ch](http://www.proviande.ch)

Die CH-TAX-Broschüre mit weiteren Informationen zum Thema erhalten Sie bei Proviande, Postfach, 3001 Bern.  
E-Mail: [info@proviande.ch](mailto:info@proviande.ch)

### Text:

**Peter Christen**  
Leiter Klassifizierungsdienst, Proviande

### Patronat:

«Schweizer Fleisch»  
Proviande

Postfach 8162  
3001 Bern

### Verantwortlich:

Fleisch Information, Martin Spahr  
Telefon 031 309 41 41  
E-Mail [martin.spahr@proviande.ch](mailto:martin.spahr@proviande.ch)