

# Verordnung des BLW über die Einschätzung und Klassifizierung von Tieren der Rindvieh-, Pferde-, Schaf- und Ziegenart

916.341.22

vom 23. September 1999 (Stand am 1. Dezember 2003)

---

*Das Bundesamt für Landwirtschaft,*  
gestützt auf Artikel 6 Absatz 1 der Schlachtviehverordnung  
vom 7. Dezember 1998<sup>1</sup>,  
*verordnet:*

**Art. 1** Tiere der Rindviehart

Tiere der Rindviehart müssen anhand des Einschätzungs- und Klassifizierungssystems nach Anhang 1 eingestuft werden.

**Art. 2** Tiere der Pferdeart

Tiere der Pferdeart müssen anhand des Einschätzungs- und Klassifizierungssystems nach Anhang 2 eingestuft werden.

**Art. 3** Tiere der Schafart

Tiere der Schafart müssen anhand des Einschätzungs- und Klassifizierungssystems nach Anhang 3 eingestuft werden.

**Art. 4** Gitzi

Gitzi müssen anhand des Einschätzungs- und Klassifizierungssystems nach Anhang 4 eingestuft werden.

**Art. 5** Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2000 in Kraft.

## Tiere der Rindviehgattung

### A. Klassifizierung

#### 1. Schlacht- und Masttierkategorien

Die Schlacht- und Masttiere werden unter Berücksichtigung von Alter, Geschlecht und der Verwendungsmöglichkeiten der Schlachthälften in folgende Kategorien eingeteilt:

Kategorie	Abkürzung
Muni ungeschaufelte	MT
Muni ältere	MA
Ochsen bis maximal 4 Schaufeln	OB
Rinder bis maximal 4 Schaufeln	RG
Rinder/Jungkühe, Kühe bis maximal 4 Schaufeln	RV
Kühe	VK
Jungvieh	JB
Kälber	KV

#### 2. Bestimmung der Handelsklasse

Die Handelsklasse wird auf Grund der Fleischigkeit und des Fettgewebes bestimmt<sup>3</sup>.

##### 2.1 Fleischigkeit

Für die Festlegung der Fleischigkeitsklasse ist die Ausbildung der wertbestimmenden Körperpartien (Stotzen, Lenden, Rücken und Schulter) massgebend. Bei der Lebendvieheinschätzung dienen die «Metzgergriffe» dieser Beurteilung.

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
C sehr vollfleischig	sehr konvex	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Stotzen: betont breit, tiefe Behosung</li> <li>– Lenden/Rücken: ausgesprochen breit und voll</li> <li>– Schulter: stark ausgeprägt</li> </ul>
H vollfleischig	konvex	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Stotzen: breit, tiefe Behosung</li> <li>– Lenden/Rücken: breit und voll</li> <li>– Schulter: ausgeprägt</li> </ul>

<sup>2</sup> Bereinigt durch Ziff. I der V des BLW vom 3. Okt. 2003, in Kraft seit 1. Dez. 2003 (AS 2003 3741).

<sup>3</sup> Beispiel: Fleischigkeitsklasse T und Fettgewebeklasse 3 ergibt Handelsklasse T3.

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
T mittelfleischig	geradlinig	– Stotzen: gut entwickelt, ziemlich breit – Lenden/Rücken: mittelmässig breit – Schulter: gut entwickelt
A leerefleischig	konkav	– Stotzen: mässig entwickelt, schmal – Lenden/Rücken: mässig entwickelt bis schmal – Schulter: flach
X sehr leerefleischig	sehr konkav	– Stotzen: schwach entwickelt, sehr schmal, fleischleer – Lenden/Rücken: schmal, dünn, spitzer Widerrist – Schulter: flach eingefallen

Die Fleischigkeitsklassen werden zusätzlich wie folgt differenziert:

T– leer bis mittelfleischig;  
die Anforderungen für T sind nur teilweise erfüllt  
(Einstufung zwischen A und T)

T+ mittel- bis vollfleischig;  
es sind teilweise die Anforderungen für H erfüllt  
(Einstufung zwischen T und H)

Innerhalb der Fleischigkeitsklasse X wird zusätzlich wie folgt abgestuft, wobei die Fleischigkeit von 1X zu 3X abnimmt.

X 1X  
2X  
3X

Diese zusätzlichen Abstufungen sind zwingend bei der Einstufung von Lebendvieh auf überwachten öffentlichen Märkten anzuwenden.

## 2.2 Fettgewebe

Die Fettgewebeklasse wird durch den Ausmastgrad (Fettansatz und Fettabdeckung) bestimmt. Dabei werden das Auflagfett sowie bei Schlachtkörpern die Fettablage in der Brust- und Bauchhöhle beurteilt. Bei der Lebendvieheinschätzung dienen die «Metzgergriffe» dieser Beurteilung.

Fettgewebeklassen	Beschreibung
1 ungedeckt	keine Fettabdeckung; Griffe nicht ausgebildet
2 teilweise gedeckt	leichte Fettabdeckung, Muskulatur teilweise sichtbar; einzelne Griffe leicht spürbar ausgebildet

---

Fettgewebeklassen	Beschreibung
3 gleichmässig gedeckt	mittlere, gleichmässige Fettabdeckung, Muskulatur generell abgedeckt; alle Griffe spürbar ausgebildet, kernig
4 stark gedeckt	betont ausgeprägte Fettabdeckung, auf einzelnen Partien übermässig; einzelne Griffe stark ausgebildet
5 überfett	Fettabdeckung generell übermässig, wulstartige Fettgebilde; alle Griffe zu stark ausgebildet

---

### **B. Einschätzung**

Lebendtiere und Schlachtkörper werden eingeschätzt, indem nacheinander die Schlacht- und Masttierkategorie, die Fleischigkeit und das Fettgewebe, wie in den vorangehenden Ziffern 1, 2.1 und 2.2 definiert, bewertet werden.

## Tiere der Pferdegattung

### A. Klassifizierung

#### 1. Schlachttierkategorien

Die Schlachttiere werden unter Berücksichtigung des Alters in folgende Kategorien eingeteilt:

Kategorie	Alter
Saugfohlen	bis und mit dem 12. Monat
Jungpferde	ab dem 13. bis und mit dem 29. Monat
Schlachtpferde	ab dem 30. Monat

#### 2. Bestimmung der Handelsklasse

Die Handelsklasse wird auf Grund der Fleischigkeit und des Fettgewebes bestimmt<sup>4</sup>.

##### 2.1 Fleischigkeit

Für die Festlegung der Fleischigkeitsklasse ist die Ausbildung der wertbestimmenden Körperpartien (Stotzen, Lenden, Rücken und Schulter) massgebend.

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
C sehr vollfleischig	sehr konvex	– Stotzen: betont breit und voll – Lenden/Rücken: ausgeprägt breit und voll – Schulter: stark ausgeprägt
H vollfleischig	konvex	– Stotzen: breit und voll – Lenden/Rücken: breit und voll – Schulter: ausgeprägt
T mittelfleischig	geradlinig	– Stotzen: gut entwickelt, ziemlich breit – Lenden/Rücken: mittelmässig breit – Schulter: gut entwickelt
A leerfleischig	konkav	– Stotzen: mässig entwickelt, eher schmal – Lenden/Rücken: mässig entwickelt bis schmal – Schulter: flach

<sup>4</sup> Beispiel: Fleischigkeitsklasse T und Fettgewebeklasse 3 ergibt Handelsklasse T3.

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
X sehr leerfleischig	sehr konkav	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Stotzen: schwach entwickelt, schmal, fleischleer</li> <li>– Lenden/Rücken: schmal, dünn, spitzer Widerrist</li> <li>– Schulter: flach eingefallen</li> </ul>

### 2.2 Fettgewebe

Die Fettgewebeklasse wird durch den Ausmastgrad (Fettansatz und Fettabdeckung) bestimmt. Dabei werden das Auflagefett sowie die Fettablagerung in der Brust- und Bauchhöhle beurteilt.

Fettgewebeklassen	Beschreibung
1 ungedeckt	Fettabdeckung
2 teilweise gedeckt	leichte Fettabdeckung, Muskulatur teilweise sichtbar
3 gleichmässig gedeckt	mittlere, gleichmässige Fettabdeckung, Muskulatur generell abgedeckt
4 stark gedeckt	betont ausgeprägte Fettabdeckung
5 überfett	Fettabdeckung übermässig, wulstartige Fettgebilde

## B. Einschätzung

Schlachtkörper werden eingeschätzt, indem nacheinander die Schlachttierkategorie, die Fleischigkeit und das Fettgewebe, wie in den vorangehenden Ziffern 1, 2.1 und 2.2 definiert, bewertet werden.

## Tiere der Schafart

### A. Klassifizierung

#### 1. Schlacht- und Masttierkategorien

Die Schlacht- und Masttiere werden unter Berücksichtigung von Alter, Geschlecht sowie der Verwendungsmöglichkeiten der Schlachthälften in folgende Kategorien eingeteilt:

##### *Kategorie*

Lämmer mit 0 Schaufeln

Schafe mit 2 Schaufeln

Schafe mit 4 Schaufeln und ältere

Weidelämmer mit 0 Schaufeln bis maximal 40 kg Lebendgewicht

#### 2. Bestimmung der Handelsklasse

Die Handelsklasse wird auf Grund der Fleischigkeit und des Fettgewebes bestimmt<sup>5</sup>.

##### 2.1 Fleischigkeit

Für die Festlegung der Fleischigkeitsklasse ist die Ausbildung der wertbestimmenden Körperpartien (Gigot, Lenden, Rücken und Schulter) massgebend. Bei der Lebendtiereinschätzung dienen die «Metzgergriffe» dieser Beurteilung.

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
C sehr vollfleischig	sehr konvex	Ausgeprägte Muskelfülle – Gigot: sehr breit, tief angesetzt, stark gewölbt – Lenden/Rücken: betont breit und voll – Schulter: stark ausgeprägt
H vollfleischig	konvex	Gute Muskelfülle – Gigot: breit, tief angesetzt, gewölbt – Lenden/Rücken: breit und voll – Schulter: ausgeprägt
T mittelfleischig	geradlinig	Durchschnittliche Muskelfülle – Gigot: gut entwickelt, ziemlich breit – Lenden/Rücken: mittelmässig breit – Schulter: gut entwickelt

<sup>5</sup> Beispiel: Fleischigkeitsklasse T und Fettgewebeklasse 3 ergibt Handelsklasse T3.

Fleischigkeitsklassen	Profile	Beschreibung
A leerfleischig	konkav	Mässige Muskelfülle – Gigot: mässig entwickelt, schmal – Lenden/Rücken: schmal und dünn – Schulter: flach
X sehr leerfleischig	sehr konkav	Geringe Muskelfülle – Gigot: schwach entwickelt, sehr schmal – Lenden/Rücken: sehr schmal – Schulter: flach, eingefallen

### 2.2 Fettgewebe

Die Fettgewebeklasse wird durch den Ausmastgrad (Fettansatz und Fettabdeckung) bestimmt. Dabei werden das Auflagefett sowie bei Schlachtkörpern die Fettablagerung in der Brust- und Bauchhöhle beurteilt. Bei der Lebendtiereinschätzung dienen die «Metzgergriffe» dieser Beurteilung.

Fettgewebeklassen	Beschreibung
1 ungedeckt	keine Fettabdeckung; Griffe nicht ausgebildet
2 teilweise gedeckt	leichte Fettabdeckung, Muskulatur teilweise sichtbar; Kauten- und Rippengriff leicht ausgebildet
3 gleichmässig gedeckt	mittlere Fettabdeckung, Muskulatur generell leicht abgedeckt, Griffe spürbar ausgebildet
4 stark gedeckt	ausgeprägte Fettabdeckung, Muskulatur stark abgedeckt; Griffe stark ausgebildet
5 überfett	übermässige Fettabdeckung; Griffe stark ausgebildet

## B. Einschätzung

Lebendtiere und Schlachtkörper werden eingeschätzt, indem nacheinander die Schlacht- und Masttierkategorie, die Fleischigkeit und das Fettgewebe, wie in den vorangehenden Ziffern 1, 2.1 und 2.2 definiert, bewertet werden.



## **Gitzi**

### **A. Klassifizierung**

#### **1. Schlachttierkategorie**

Gitzi ab 5 kg Schlachtgewicht

#### **2. Bestimmung der Handelsklasse**

Weil bei Gitzi auf die Festlegung der Fettgewebeklasse verzichtet wird, wird die Handelsklasse auf Grund der Fleischigkeit bestimmt.

##### *2.1 Fleischigkeit*

Für die Festlegung der Fleischigkeitsklasse ist die Ausbildung der wertbestimmenden Körperpartien (Lenden, Rücken sowie Schlegel) massgebend.

*Fleischigkeits- bzw. Handelsklasse*

H	vollfleischig
T	mittelfleischig
A	leerfleischig

### **B. Einschätzung**

Schlachtkörper werden eingeschätzt, indem die Fleischigkeit, wie in der vorangehenden Ziffer 2.1 definiert, bewertet wird.

