



Rat der  
Europäischen Union

Brüssel, den 21. April 2017  
(OR. en)

8370/17  
ADD 1

AGRI 208  
AGRIFIN 39  
AGRIORG 39  
DELECT 75

### ÜBERMITTLUNGSVERMERK

---

Absender: Herr Jordi AYET PUIGARNAU, Direktor, im Auftrag des Generalsekretärs der Europäischen Kommission

Eingangsdatum: 20. April 2017

Empfänger: Herr Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, Generalsekretär des Rates der Europäischen Union

---

Nr. Komm.dok.: C(2017) 2411 final - ANNEXES 1 to 6

---

Betr.: ANHÄNGE der DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Handelsklassenschemata der Union für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Meldung der Marktpreise für bestimmte Kategorien von Schlachtkörpern und lebenden Tieren

---

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument C(2017) 2411 final - ANNEXES 1 to 6.

---

Anl.: C(2017) 2411 final - ANNEXES 1 to 6



EUROPÄISCHE  
KOMMISSION

Brüssel, den 20.4.2017  
C(2017) 2411 final

ANNEXES 1 to 6

## ANHÄNGE

der

### **DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION**

**zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezugs auf die Handelsklassenschemata der Union für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Meldung der Marktpreise für bestimmte Kategorien von Schlachtkörpern und lebenden Tieren**

## ANHANG I

### Ergänzende Bestimmungen zu den Fleischigkeits- und Fettgewebeklassen von Schlachtkörpern von Rindern gemäß Artikel 3 Absatz 1

#### 1. FLEISCHIGKEIT

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

Fleischigkeitsklasse	Ergänzende Bestimmungen	
S Erstklassig	Keule: sehr stark ausgeprägt, doppelte Bemuskelung, deutlich voneinander getrennte Muskeln	Oberschale tritt sehr stark über die Beckenfuge ( <i>Symphisis pelvis</i> ) hinaus
	Rücken: sehr breit und sehr gewölbt, bis in Schulterhöhe	Hüfte stark ausgeprägt
	Schulter: sehr stark ausgeprägt	
E Vorzüglich	Keule: stark ausgeprägt	Oberschale tritt stark über die Beckenfuge ( <i>Symphisis pelvis</i> ) hinaus
	Rücken: breit und sehr gewölbt, bis in Schulterhöhe	Hüfte stark ausgeprägt
	Schulter: stark ausgeprägt	
U Sehr gut	Keule: ausgeprägt	Oberschale tritt über die Beckenfuge ( <i>Symphisis pelvis</i> ) hinaus
	Rücken: breit und gewölbt, bis in Schulterhöhe	Hüfte ausgeprägt
	Schulter: ausgeprägt	
R Gut	Keule: gut entwickelt	Oberschale und Hüfte sind leicht ausgeprägt
	Rücken: noch gewölbt, aber weniger breit in Schulterhöhe	
	Schulter: ziemlich gut entwickelt	
O Mittel	Keule: mittelmäßig bis zu wenig entwickelt	
	Rücken: mittelmäßig bis zu wenig entwickelt	Hüfte: geradlinig
	Schulter: mittelmäßig entwickelt bis fast flach	
P	Keule: schwach entwickelt	

Gering	Rücken: schmal mit hervortretenden Knochen	
	Schulter: schmal mit hervortretenden Knochen	

## 2. FETTGEWEBEANTEIL

Dicke der Fettschicht auf der Außenseite des Schlachtkörpers und in der Brusthöhle

Fettgewebeklasse	Ergänzende Bestimmungen
1 Sehr gering	Kein Fettansatz in der Brusthöhle
2 Gering	In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen deutlich sichtbar
3 Mittel	In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen noch sichtbar
4 Stark	Fettstränge der Keule hervortretend. In der Brusthöhle kann die Muskulatur zwischen den Rippen von Fett durchzogen sein
5 Sehr stark	Die Keule 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

## ANHANG II

### Ergänzende Bestimmungen zu den Fleischigkeits- und Fettgewebeklassen von Schlachtkörpern von Schafen gemäß Artikel 3 Absatz 1

#### 1. FLEISCHIGKEIT

Entwicklung der Profile der Schlachtkörper und insbesondere ihrer wesentlichen Teile (Hinterviertel, Rücken und Schulter)

Fleischigkeitsklasse	Ergänzende Bestimmungen
S Erstklassig	Hinterviertel: doppelt bemuskelt. Profile äußerst konvex  Rücken: äußerst konvex, äußerst breit, äußerst dick  Schulter: äußerst konvex und äußerst dick
E Vorzüglich	Hinterviertel: sehr dick. Profile sehr konvex  Rücken: sehr konvex, an der Schulter sehr breit und sehr dick  Schulter: sehr konvex und sehr dick
U Sehr gut	Hinterviertel: dick. Profile konvex  Rücken: breit und gewölbt, bis in Schulterhöhe  Schulter: dick und konvex
R Gut	Hinterviertel: Profile insgesamt geradlinig  Rücken: dick, aber an der Schulter weniger breit  Schulter: Schulter gut entwickelt, aber weniger dick
O Mittel	Hinterviertel: Profile geradlinig bis konkav  Rücken: weniger breit und dick  Schulter: Schulter fast schmal. Ohne Dicke
P Gering	Hinterviertel: Profile konkav bis sehr konkav  Rücken: schmal und konkav, mit hervorstehenden Knochen  Schulter: schmal, flach und mit hervorstehenden Knochen

## 2. FETTGEWEBEANTEIL

### Dicke der Fettschicht auf der Außen- und Innenseite des Schlachtkörpers

Fettgewebeklasse	Ergänzende Bestimmungen [1]		
1. Sehr gering	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	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	Außen	Der Schlachtkörper ist ganz oder fast ganz mit einer dünnen Fettschicht bedeckt. Am Schwanzansatz leichte Fettablagerungen	
	Innen	Bauchhöhle	Die Nieren sind ganz oder teilweise von einer dünnen Fettschicht umgeben
		Brusthöhle	Die Muskulatur zwischen den Rippen ist noch sichtbar
4. Stark	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 Fettsätze sichtbar sein
5. Sehr stark	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 Fettsätze sichtbar	

<sup>(1)</sup> Die ergänzenden Bestimmungen für die Bauchhöhle sind für die Zwecke des Anhangs III dieser Verordnung nicht anwendbar.

### ANHANG III

#### Handelsklassenschema für Schlachtkörper von Lämmern mit einem Schlachtgewicht von weniger als 13 kg gemäß Artikel 3 Absatz 2

Kategorie	A		B		C	
Gewicht	≤ 7 kg		7,1 — 10 kg		10,1 — 13 kg	
Fleischqualität	1.	2.	1.	2.	1.	2.
Fleischfarbe (*)	hellrosa	andere Farbe oder anderer Fettanteil	hellrosa oder rosa	andere Farbe oder anderer Fettanteil	hellrosa oder rosa	andere Farbe oder anderer Fettanteil
Fettgewebeklasse (**)	(2) (3)		(2) (3)		(2) (3)	

(\*) Gemäß Anhang VI unter Bezugnahme auf eine genormte Farbskala an der Flanke neben dem *rectus abdominis* festgestellt.

(\*\*) Gemäß der Definition in Anhang IV Teil C Abschnitt II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

## ANHANG IV

### **Zulassung von automatischen Klassifizierungsmethoden für Schlachtkörper von Rindern und Schafen gemäß Artikel 10**

#### **TEIL A**

##### **Bedingungen und Mindestkriterien für die Zulassung**

1. Der betreffende Mitgliedstaat trägt dafür Sorge, dass eine Prüfergruppe, die aus mindestens fünf lizenzierten Sachverständigen für die Einstufung von Schlachtkörpern von Rindern oder Schafen besteht, eine Zulassungsprüfung durchführt. Zwei Mitglieder dieser Prüfergruppe müssen aus dem die Prüfung durchführenden Mitgliedstaat stammen. Die anderen Prüfer stammen jeweils aus einem anderen Mitgliedstaat. Die Prüfergruppe besteht aus einer ungeraden Anzahl Sachverständiger. Die Kommissionsdienststellen und Sachverständige aus anderen Mitgliedstaaten können der Prüfung als Beobachter beiwohnen.

Die Mitglieder der Prüfergruppe arbeiten autonom und anonym.

Der betreffende Mitgliedstaat benennt einen Koordinator für die Zulassungsprüfung, der folgende Kriterien erfüllt:

- a) Er ist nicht Mitglied der Prüfergruppe,
  - b) er verfügt über zufriedenstellende Fachkenntnisse und arbeitet völlig autonom,
  - c) er überwacht das autonome und anonyme Arbeiten der Mitglieder der Prüfergruppe,
  - d) er erfasst die Einstufungsergebnisse der einzelnen Mitglieder der Prüfergruppe sowie die Ergebnisse der automatischen Klassifizierungsmethoden,
  - e) er trägt dafür Sorge, dass die Ergebnisse der automatischen Klassifizierungsmethoden während der gesamten Dauer der Zulassungsprüfung weder Mitgliedern der Prüfergruppe noch interessierten Dritten zugänglich sind,
  - f) er bestätigt die Einstufungsergebnisse für die einzelnen Schlachtkörper und kann Schlachtkörper, wenn noch festzulegende objektive Gründe vorliegen, aus der Analysestichprobe ausschließen.
2. Die Zulassungsprüfung ist nach folgenden Kriterien durchzuführen:
    - a) Jede der einzelnen Fleischigkeits- und Fettgewebeklassen wird in drei Unterklassen unterteilt,



- b) es ist eine Stichprobe aus mindestens 600 validierten Schlachtkörpern erforderlich,
- c) von den zur automatischen Klassifizierung für tauglich befundenen Schlachtkörpern dürfen höchstens 5 % abgelehnt werden.
3. Für jeden validierten Schlachtkörper gilt der Median der Ergebnisse der einzelnen Mitglieder der Prüfergruppe als die korrekte Einstufung dieses Schlachtkörpers.

Um die Richtigkeit der automatischen Klassifizierungsmethoden abschätzen zu können, werden die Ergebnisse der automatischen Klassifizierungsmethode für jeden validierten Schlachtkörper dem Median der Klassifizierungsergebnisse der einzelnen Prüfer gegenübergestellt. Die resultierende Messgenauigkeit der automatischen Klassifizierungsmethoden wird nach folgendem Punktesystem bestimmt:

	<b>Fleischigkeit</b>	<b>Fettgewebe</b>
<b>Keine Fehler</b>	10	10
<b>Fehler von einer Einheit (d. h. eine Unterklasse darüber oder darunter)</b>	6	9
<b>Fehler von zwei Einheiten (d. h. zwei Unterklassen darüber oder darunter)</b>	-9	0
<b>Fehler von drei Einheiten (d. h. drei Unterklassen darüber oder darunter)</b>	-27	-13
<b>Fehler von mehr als drei Einheiten (d. h. mehr als drei Unterklassen darüber oder darunter)</b>	-48	-30

Um zugelassen zu werden, sollten anhand der automatischen Klassifizierungsmethoden mindestens 60 % der höchstmöglichen Punktezahl für Fleischigkeit und Fettgewebe erreicht werden.

Darüber hinaus müssen sich die Ergebnisse der automatischen Klassifizierungsmethoden innerhalb folgender Grenzwerte bewegen:

	<b>Fleischigkeit</b>	<b>Fettgewebe</b>
<b>Systematischer Fehler</b>	$\pm 0,30$	$\pm 0,60$
<b>Steigung der Regressionsgeraden</b>	$1 \pm 0,15$	$1 \pm 0,30$

Werden bei einer Zulassungsprüfung mehrere Schlachtkörperaufmachungen verwendet, so dürfen die Unterschiede zwischen den verschiedenen Aufmachungen nicht zu unterschiedlichen Einstufungsergebnissen führen.

## TEIL B

### Von den Mitgliedstaaten an die Kommission zu übermittelnde Informationen über die Durchführung einer Zulassungsprüfung

- a) Die Daten, an denen die Zulassungsprüfung stattfindet,
- b) eine ausführliche Beschreibung der in dem betreffenden Mitgliedstaat oder Teil dieses Mitgliedstaats eingestuften Schlachtkörper mindestens acht Monate alter Rinder,
- c) die Statistikmethoden, die zur Auswahl der Stichprobe von in Bezug auf Kategorie, Fleischigkeits- und Fettgewebeklasse repräsentative Tierkörper von mindestens acht Monate alten Rindern oder von Schafen, die in dem betreffenden Mitgliedstaat oder Teil dieses Mitgliedstaats geschlachtet wurden, angewandt werden,
- d) Name(n) und Anschrift(en) des Schlachtbetriebs/der Schlachtbetriebe, in dem (denen) die Zulassungsprüfung stattfindet, mit Erläuterung des Testablaufs und der Effizienz der Schlachtlinie(n), einschließlich der Arbeitsgeschwindigkeit je Stunde,
- e) die Schlachtkörperaufmachung(en), die bei der Zulassungsprüfung berücksichtigt wird (werden),
- f) eine Beschreibung der automatischen Klassifizierungstechnik und ihrer technischen Merkmale, insbesondere zur Sicherung des Geräts vor Manipulationen aller Art,
- g) die Namen der lizenzierten Sachverständigen, die der betreffende Mitgliedstaat als Mitglieder der Prüfergruppe für die Zulassungsprüfung benannt hat,
- h) den Namen des Koordinators der Zulassungsprüfung mit Nachweis seiner Fachkenntnis und Autonomie,
- i) Namen und Anschrift der von dem betreffenden Mitgliedstaat zur Auswertung der Ergebnisse der Zulassungsprüfung benannten unabhängigen Einrichtung.

### **TEIL C**

#### **Von den Mitgliedstaaten an die Kommission zu übermittelnde Informationen über die Ergebnisse einer Zulassungsprüfung**

- a) Eine Zusammenfassung der von den Mitgliedern der Prüfungsgruppe und vom Koordinator während der Zulassungsprüfung unterzeichneten Einstufungsergebnisse,
- b) einen Bericht des Koordinators über die Durchführung der Zulassungsprüfung unter dem Gesichtspunkt der Einhaltung der Bedingungen und Mindestkriterien gemäß Teil B,
- c) eine quantitative Analyse der Ergebnisse der Zulassungsprüfung, durchgeführt nach einer von der Kommission zu genehmigenden Methode, mit Angabe der Einstufungsergebnisse der einzelnen Einstufungssachverständigen und der Ergebnisse der automatischen Klassifizierungsmethoden. Die für die Analyse herangezogenen Daten sind in einem von der Kommission zu genehmigenden elektronischen Format zu übermitteln,

- d) Angaben über die Richtigkeit der automatischen Klassifizierungsmethoden gemäß den Bestimmungen von Teil A Nummer 3.

## ANHANG V

### **Zulassung von Klassifizierungsmethoden für Schweineschlachtkörper gemäß Artikel 11**

#### **TEIL A**

##### **1. BEDINGUNGEN UND MINDESKRITERIEN FÜR DIE ZULASSUNG**

Die Zulassungsprüfung muss Folgendes umfassen:

- a) Die Auswahl einer repräsentativen Stichprobe von Schweineschlachtkörpern, die in einen Zerlegeversuch einbezogen werden.
  - Die Stichprobe muss für den betreffenden Schweinebestand repräsentativ sein und aus mindestens 120 Schlachtkörpern bestehen.
- b) Die Aufzeichnung von Messungen (Prädiktorvariablen) an der repräsentativen Stichprobe von Schweineschlachtkörpern.
  - Die Messungen zur Schätzung des Muskelfleischanteils werden in einem oder mehreren Schlachtbetrieben vorgenommen, welche die zuzulassende(n) Klassifizierungstechnik(en) anwenden.
- c) Einen Zerlegeversuch für die Bewertung des Referenzmuskelfleischanteils der Schweineschlachtkörper gemäß Teil A Nummer 2.
  - Der Versuch beinhaltet die Zerlegung der in der Stichprobe enthaltenen Schweineschlachtkörper in Fleisch, Fett und Knochen. Der Muskelfleischanteil eines Schweineschlachtkörpers entspricht dem Verhältnis zwischen dem Gesamtgewicht aller quergestreiften roten Muskeln, soweit diese mit dem Messer erfassbar sind, und dem Gewicht des Schlachtkörpers. Das Gesamtgewicht aller quergestreiften roten Muskeln wird bestimmt entweder durch
    - i) Vollzerlegung des Schlachtkörpers gemäß Teil A Nummer 2.2 oder
    - ii) Teilerlegung des Schlachtkörpers gemäß Teil A Nummer 2.3 oder
    - iii) eine Kombination aus Voll- und Teilerlegung des Schlachtkörpers nach einem einzelstaatlichen Schnellverfahren, das auf statistisch abgesicherten Methoden beruht.

Die Vollzerlegung gemäß Ziffer i kann auch durch eine Bestimmung des Muskelfleischanteils mit einem Computertomographen (CT) ersetzt werden, sofern zufriedenstellende vergleichbare Zerlegungsergebnisse vorgelegt werden.

Wird eine Kombination nach einem einzelstaatlichen Schnellverfahren gemäß Ziffer iii angewandt, so kann die Zahl der Schlachtkörper für die Voll- oder Teilerlegung auf 50 reduziert werden, wenn der Mitgliedstaat nachweisen kann, dass eine mindestens gleich hohe Genauigkeit erzielt wird wie bei statistischen Standardmethoden mit 120 Schlachtkörpern.

- d) Die Berechnung einer Gleichung (Formel) für die zuzulassende Klassifizierungsmethode.
- Eine Gleichung wird erstellt, um den Muskelfleischanteil der repräsentativen Stichprobe der Schlachtkörper anhand der an diesen Schlachtkörpern gemessenen Prädiktorvariablen zu schätzen.
  - Nach dieser Formel wird der Muskelfleischanteil jedes in den Zerlegeversuch einbezogenen Schlachtkörpers geschätzt.
- e) Die statistische Standardanalyse zur Bewertung des Ergebnisses des Zerlegeversuchs.
- Der nach der betreffenden Klassifizierungsmethode geschätzte Muskelfleischanteil wird dem im Zerlegeversuch festgestellten Referenzmuskelfleischanteil gegenübergestellt.
- f) Die Einführung oder Änderung einer Gleichung für die Klassifizierungsmethode zur Berechnung des Muskelfleischanteils eines Schweineschlachtkörpers.
- Nachdem die Kommission die Anwendung der Klassifizierungsmethoden zugelassen hat, wird die Gleichung in die Klassifizierungstechnik integriert.

Klassifizierungsmethoden werden nur zugelassen, wenn das quadratische Mittel des Vorhersagefehlers (RMSEP), das durch eine vollständige Kreuzvalidierung oder eine Testsetvalidierung bei einer repräsentativen Stichprobe von mindestens 60 Schlachtkörpern berechnet wurde, unter 2,5 liegt. Zusätzlich sind alle Ausreißer in die Berechnung des RMSEP-Werts einzubeziehen.

Werden bei einer Zulassungsprüfung mehrere Schlachtkörperaufmachungen verwendet, so dürfen die Unterschiede zwischen den verschiedenen Aufmachungen nicht zu unterschiedlichen Einstufungsergebnissen führen.

## **2. VERFAHREN FÜR DEN ZERLEGEVERSUCH ZUR BERECHNUNG DES REFERENZMUSKELFLEISCHANTEILS EINES SCHWEINESCHLACHTKÖRPERS**

- 2.1. Die Berechnung des Referenzwertmuskelfleischanteils stützt sich auf die Vollzerlegung einer linken Schlachtkörperhälfte nach dem Standardverfahren gemäß Teil 1 Buchstabe c.
- 2.2. Bei einer Vollzerlegung wird der Referenzmuskelfleischanteil ( $Y_{TD}$ ) wie folgt berechnet:

(100 x Gewicht des Muskelfleischs)

$$Y_{TD} = \frac{\quad}{\text{(Schlachtkörpergewicht)}}$$

Das Gewicht des Muskelfleisches wird berechnet durch Subtraktion des Gesamtgewichts des Nicht-Muskelfleischanteils vom Gesamtgewicht des Schlachtkörpers vor der Zerlegung. Füße und Kopf, mit Ausnahme der Wange, werden nicht zerlegt.

- 2.3. Bei einer Teilerlegung stützt sich die Berechnung des Referenzmuskelfleischanteils ( $Y_{PD}$ ) auf die Zerlegung der vier wichtigsten Teilstücke (Schulter, Kotelettstrang, Schinken und Bauch) zuzüglich des Gewichts des Filets. Der Muskelfleischanteil bei der Teilerlegung wird wie folgt berechnet:

$$Y_{PD} = \frac{100 \times (\text{Gewicht des Filets} + \text{Gewicht des Muskelfleisches von Schulter, Kotelettstrang, Schinken und Bauch})}{\text{Gewicht des Filets} + \text{Gewicht von Schulter, Kotelettstrang, Schinken und Bauch vor der Zerlegung}}$$

Das Gewicht des Muskelfleisches in den genannten vier wichtigsten Teilstücken (Schulter, Kotelettstrang, Schinken und Bauch) wird berechnet durch Subtraktion des Gesamtgewichts des Nicht-Muskelfleischanteils der vier Teilstücke vom Gesamtgewicht der Teilstücke vor der Zerlegung.

Der systematische Fehler zwischen Voll- und Teilerlegung wird auf der Grundlage einer Teilstichprobe mit Vollzerlegung berichtigt.

- 2.4 Der Muskelfleischanteil kann nach einem Analyseverfahren bestimmt werden, das auf dem Scannen der linken Schlachtkörperhälfte mit einem CT beruht. Ist dieses CT-Verfahren nicht hinsichtlich der Vollzerlegung von Schlachtkörpern kalibriert, so wird ein möglicher systematischer Fehler auf der Grundlage einer Teilstichprobe berichtigt, die nach der Referenzmethode vollständig zerlegt wird. Gescannt werden muss nur der Teil der linken Schlachtkörperhälfte, der Muskelfleisch gemäß der Definition der Vollzerlegungsmethode enthält; d. h. Füße und Kopf, mit Ausnahme der Wange, brauchen nicht gescannt zu werden.
- 2.5 Die für eine Teilerlegung oder für ein CT-Verfahren erforderliche Berichtigung des systematischen Fehlers beruht auf einer repräsentativen Teilstichprobe, die alle Kombinationen der Stichprobe in Bezug auf die zur Auswahl der Gesamtprobe verwendeten Schichtungsfaktoren wie Rasse, Geschlecht oder Fettgewebeanteil umfasst. Für die Berichtigung des systematischen Fehlers werden mindestens zehn Schlachtkörper ausgewählt.

Wenn der zu beprobende Schlachtschweinebestand dieselben Merkmale aufweist wie der Bestand, für den zuvor eine Berichtigung des systematischen Fehlers einer Teilerlegung oder eines CT-Verfahrens vorgenommen wurde, ist keine zusätzliche Vollzerlegung erforderlich.

Wenn ein CT-Verfahren beschrieben wird und durch Messungen auf eine Vollzerlegung oder ein anderes CT-Verfahren, für das eine Berichtigung des

systematischen Fehlers vorgenommen wurde, zurückgeführt werden kann, so ist keine zusätzliche Vollzerlegung erforderlich.





## TEIL B

### **Informationen, die der betreffende Mitgliedstaat der Kommission und anderen Mitgliedstaaten in Protokollen mitzuteilen hat**

1. Im ersten Protokollteil ist der Zerlegeversuch genau zu beschreiben, insbesondere mit folgenden Angaben:
  - (a) Versuchszeitraum und die für das gesamte Zulassungsverfahren eingeplante Zeit,
  - (b) Anzahl und Anschrift der Schlachtbetriebe,
  - (c) Beschreibung der Schweinepopulation, auf welche das Bewertungsverfahren angewendet werden soll,
  - (d) Angabe der gewählten Zerlegungsmethode (Voll- oder Teilerlegung),
  - (e) wird ein Computertomograph gemäß Teil A Teil 1 verwendet, Beschreibung des Verfahrens,
  - (f) Darstellung der zusammen mit den gewählten Probenahmeverfahren angewandten statistischen Methoden,
  - (g) Beschreibung des einzelstaatlichen Schnellverfahrens, falls angewandt,
  - (h) genaue Aufmachung der zu verwendenden Schlachtkörper.
  
2. Im zweiten Protokollteil sind die Ergebnisse des Zerlegeversuchs genau zu beschreiben, insbesondere mit folgenden Angaben:
  - (a) Darstellung der zusammen mit den gewählten Probenahmeverfahren angewandten statistischen Methoden,
  - (b) aufzustellende oder geänderte Gleichung,
  - (c) numerische und grafische Darstellung der Ergebnisse,
  - (d) eine Beschreibung des betreffenden Geräts/der betreffenden Geräte,
  - (e) Gewichtsgrenze für die nach der neuen Methode einzustufenden Schweine und andere Beschränkungen in Bezug auf die praktische Anwendung der Methode,
  - (f) die für die Analyse herangezogenen Daten sind in elektronischem Format zu übermitteln.

**ANHANG VI**  
**ENTSPRECHUNGSTABELLE**

1. Verordnung (EG) Nr. 1249/2008

Verordnung (EG) Nr. 1249/2008	Diese Verordnung	Durchführungsverordnung (EU) 2017/...
Artikel 2 Absatz 4	Artikel 1	
Artikel 3	Artikel 3 Absatz 1	
Artikel 4	Artikel 4	
Artikel 5	Artikel 2 Absatz 1	
Artikel 6 Absatz 1	Artikel 7 Absatz 1	
Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 1	Artikel 7 Absatz 3 Buchstabe a	
Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 2	Artikel 7 Absatz 5	
Artikel 6 Absatz 3	Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe a	
Artikel 6 Absatz 3 Unterabsätze 2 und 3	Artikel 8 Absatz 3 Buchstabe a	
Artikel 6 Absatz 3 Unterabsatz 2	Artikel 8 Absatz 4	
Artikel 6 Absatz 4 Buchstabe c	Artikel 8 Absatz 4	
Artikel 6 Absatz 4 Buchstabe d	Artikel 8 Absatz 5	
Artikel 6 Absatz 7	Artikel 8 Absatz 6 Buchstabe b	
Artikel 7		Artikel 1
Artikel 8	Artikel 9	
Artikel 9	Artikel 10	
Artikel 10	Artikel 12	
Artikel 11 Absatz 1		Artikel 2 Absatz 2
Artikel 11 Absatz 2 Unterabsatz 1		Artikel 2 Absatz 1 und Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a
Artikel 11 Absatz 2 Unterabsatz 2		Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c Ziffer i
Artikel 11 Absatz 2 Unterabsatz 3	Artikel 25 Absatz 5	
Artikel 11 Absatz 3		Artikel 3 Absatz 3
Artikel 11 Absatz 4		Artikel 2 Absatz 3
Artikel 12		Artikel 4
Artikel 13 Absatz 1	Artikel 14 Absätze 1 und 2	
Artikel 13 Absatz 2	Artikel 14 Absatz 3	
Artikel 13 Absatz 3	Artikel 6 Absatz 3	
Artikel 13 Absatz 4	Artikel 6 Absatz 4	
Artikel 13 Absatz 5 Unterabsatz 1		Artikel 5 Absatz 1
Artikel 13 Absatz 5 Unterabsatz 2		Artikel 5 Absatz 2
Artikel 14 Absatz 1		Artikel 7
Artikel 14 Absatz 2		Artikel 6
Artikel 15		Artikel 8

Artikel 16 Absatz 1 Unterabsatz 1		Artikel 14
Artikel 16 Absatz 1 Unterabsatz 2		Artikel 13 Absatz 1 Unterabsatz 1
Artikel 16 Absatz 2	Artikel 14 Absatz 4	
Artikel 16 Absatz 3	Artikel 17 Absatz 2	
Artikel 16 Absatz 4 Unterabsatz 2	Artikel 17 Absatz 1	
Artikel 16 Absatz 5		Artikel 13 Absatz 2 Unterabsätze 1 und 2
Artikel 16 Absatz 7 Buchstabe a		Artikel 13 Absatz 2 Unterabsatz 3
Artikel 18	Artikel 18	
Artikel 19	Artikel 25 Absätze 1 und 2	
Artikel 20 Absatz 2 Buchstabe a	Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe b	
Artikel 20 Absatz 2 Buchstabe b	Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe a	
Artikel 21 Absatz 1 Unterabsatz 1	Artikel 7 Absatz 1	
Artikel 21 Absatz 1 Unterabsatz 2	Artikel 7 Absatz 2	
Artikel 21 Absatz 2	Artikel 5 Absatz 2	
Artikel 21 Absatz 3 Unterabsatz 1	Artikel 8 Absatz 1 und Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe b	
Artikel 21 Absatz 3 Unterabsatz 2	Artikel 8 Absatz 4	
Artikel 21 Absatz 3 Unterabsatz 4	Artikel 8 Absatz 3 Buchstabe c	
Artikel 21 Absatz 4	Artikel 8 Absatz 6 Buchstabe a	
Artikel 21 Absatz 5	Artikel 6 Absatz 1	
Artikel 22 Absatz 2 Unterabsatz 1	Artikel 7 Absatz 3 Buchstabe b	
Artikel 22 Absatz 2 Unterabsatz 2	Artikel 14 Absatz 3	
Artikel 22 Absatz 2 Unterabsatz 3	Artikel 7 Absatz 4 Buchstabe a	
Artikel 23 Absatz 4	Artikel 11 Absatz 3	
Artikel 23 Absatz 5	Artikel 11 Absatz 5	
Artikel 24 Absatz 2 Unterabsatz 1		Artikel 2 Absatz 1 und Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b
Artikel 24 Absatz 2 Unterabsatz 2		Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c Ziffer ii
Artikel 24 Absatz 4		Artikel 2 Absatz 3
Artikel 25 Absatz 2		Artikel 9
Artikel 26 Absatz 1	Artikel 14 Absatz 1	
Artikel 26 Absatz 2	Artikel 14 Absätze 2 und 3	
Artikel 26 Absatz 3	Artikel 19 und 25	
Artikel 27 Absatz 3	Artikel 25 Absatz 3	
Artikel 28	Artikel 3 Absatz 2	
Artikel 29	Artikel 3 Absatz 1	
Artikel 30 Absatz 2	Artikel 7 Absatz 3 Buchstabe a	
Artikel 30 Absatz 3 Unterabsatz 1	Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe a und Absatz 3 Buchstabe b	
Artikel 30 Absatz 3 Unterabsatz 2	Artikel 8 Absatz 4	
Artikel 30 Absatz 4	Artikel 8 Absatz 5	
Artikel 31	Artikel 9	
Artikel 33 Absatz 1	Artikel 15 Absatz 1	

	Unterabsatz 1	
Artikel 33 Absatz 2	Artikel 15 Absatz 4	
Artikel 35	Artikel 21	
Artikel 38		Artikel 16, 17 und 18

2. Verordnung (EG) Nr. 315/2002

Verordnung (EG) Nr. 315/2002	Diese Verordnung	Durchführungsverordnung (EU) 2017/...
Artikel 2	Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe b	

3. Verordnung (EU) Nr. 807/2013

Verordnung (EU) Nr. 807/2013	Diese Verordnung	Durchführungsverordnung (EU) 2017/...
Artikel 1 Absatz 1	Artikel 22	
Artikel 1 Absatz 2 Unterabsatz 1		Artikel 22
Artikel 1 Absatz 2 Unterabsatz 2	Artikel 16 Absatz 2	
Artikel 1 Absatz 3	Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe a	
Artikel 2 Absatz 1	Artikel 23	
Artikel 2 Absatz 2 Unterabsatz 1		Artikel 12
Artikel 2 Absatz 2 Unterabsatz 2	Artikel 16 Absatz 2	
Artikel 2 Absatz 3	Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe b	
Artikel 3 Absatz 1	Artikel 20	
Artikel 3 Absatz 2 Unterabsatz 1		Artikel 10
Artikel 3 Absatz 2 Unterabsatz 2	Artikel 15 Absatz 1	
Artikel 3 Absatz 3 Buchstaben a bis d	Artikel 6 Absatz 2	
Artikel 3 Absatz 3 Unterabsatz 2		Artikel 5 Absatz 1
Artikel 3 Absatz 4	Artikel 15 Absatz 3	
Artikel 4 Absatz 1		Artikel 13 Absatz 1