

Niemand schätzt genauer

Vom Videobild zum Handelswert eines Rindes ist es nur ein kleiner Schritt

Der Handelswert beschreibt in der Fleischproduktion den Wert eines Rindes für die Teilstückvermarktung. Je höher die Ausbeute an wertbestimmenden Teilstücken eines Schlachtkörpers wie Keule, Roastbeef und Bug ist, desto höher ist auch sein Handelswert. Er wird EU-weit mit Hilfe des sogenannten EUROP-Klassifizierungsschemas umschrieben. Allerdings kann damit die Ausbeute an Teilstücken nur ungenau festgestellt werden. Eine zeitgemäße Rindfleischvermarktung verlangt nach exakteren Messmethoden – neue technische Entwicklungen zeigen sehr positive Ergebnisse und erlauben eine objektive und sehr präzise Ermittlung des Handelswertes. Beim Rind hat sich die Videobildanalyse (VIA) als nutzbares Klassifizierungsverfahren herausgestellt.

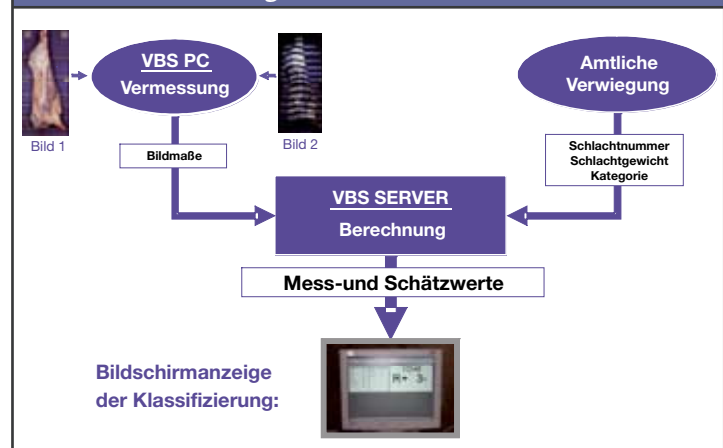
Videobildanalyse – VIA

Ein Klassifizierungsgerät für Rinder ist das deutsche System VBS 2000 (Video-Beef-System), welches von der E+V-Technology GmbH (Oranienburg) produziert wird und sich unter anderem bei der Westfleisch in Hamm im Praxiseinsatz befindet. Mit Hilfe einer Wippe wird eine Schlachtkörperhälfte standardisiert fixiert und im Videobild digital vermessen. Als besonderes Merkmal ist die Streifenprojektion auf den Schlachtkörper hervorzuheben, mittels derer er dreidimensional erfasst werden kann. Insgesamt werden durch eine spezielle Bildauswertungssoftware über 200 Messwerte (Längen-, Flächen-, Winkel-, Volumen- und Farbmaße) an einem Schlachtkörper ermittelt, die unter Einbeziehung des Schlachtgewichtes und der Kategorie für die Berechnung der Klassifizierung und Schlachtkörperzusammensetzung genutzt werden. Das Gerät ist am Ende des Schlachtbandes installiert und bewertet Rinder, nachdem der Schlachtprozess abgeschlossen wurde. Direkt im Anschluss an die amtliche Verwiegung berechnet das System die EUROP-Klassifizierung und die Gewichte wertbestimmender Teilstücke, welche für die Wahl des Vermarktungsweges von Bedeutung sind. Eine Information über die Rasse des Rindes ist hierfür nicht erforderlich. Die Abbildungen verdeutlichen die Berechnungsschritte:

Abb. 1: Zwei Videobilder pro Schlachtkörper



Abb. 2: Berechnungsschritte beim VBS 2000



Der Status quo in der Klassifizierung

Seit dem 1. Januar 1983 gilt in Deutschland die Verordnung über die gesetzlichen Handelsklassen für Rindfleisch. Damit wurden einheitliche Kriterien für den Handel mit Rinderschlachtkörpern auf dem europäischen Binnenmarkt hinsichtlich der

- Schnittführung,
- Feststellung des Schlachtgewichtes,
- Kategorie-Einteilung

und der Einstufung in das sogenannte EUROP-Handelsklassen-Schema geschaffen.

Im Endeffekt gelten in Deutschland seit nunmehr fast 24 Jahren nicht wesentlich veränderte Regeln für die Kommunikation des Schlachtkörperwertes von Rindern zwischen Rindfleischvermarkter und Landwirt.

Unterklassen rechtlich möglich

Üblicherweise schnürt die EU in ihrer Gesetzgebung das Korsett nicht zu eng und gibt den Mitgliedstaaten gewisse Spielräume in der Ausgestaltung der rechtlichen Vorgaben. So ist zum Beispiel der Mitgliedstaat ausdrücklich dazu ermächtigt, eine Unterteilung der jeweils fünf Fleischigkeits- und Fettgewebeklassen in höchstens drei Untergruppen vorzunehmen.

Übersicht 1: EUROP – die 15-Klassen-Skala

Konformation (Fleischigkeit)														
E+	E	E-	U+	U	U-	R+	R	R-	O+	O	O-	P+	P	P-
Fettgewebe														
1-	1	1+	2-	2	2+	3-	3	3+	4-	4	4+	5-	5	5+

In der Klassifizierungs-Praxis verwendet man für die Bezeichnung der Unterklassen gewöhnlich Plus (+) und Minus (-), die hinter der Hauptklasse aufgeführt werden. Dabei bedeutet

■ Plus (+) = mehr Fleisch oder Fett

■ Minus (-) = weniger Fleisch oder Fett

Hieraus ergeben sich insgesamt jeweils 15 Klassen für Bemuskelung (Konformation) und Fett.

Aus der Kombination von Konformations- und Fettgewebeklasse entsteht die Handelsklasse. Für einen Jungbullen der Handelsklasse R3 könnte die Bewertung mit Unterklassen zum Beispiel R+ 3- lauten. Also ein guter R-Bulle, der zu U tendiert und dessen Verfettung etwas schwächer als 3 ist. Tendenziell wünschen sich Rindfleischvermarkter vollfleischige Bullen mit geringer Verfettung, die jedoch nicht unter Stufe 2 liegen sollte.

Das Klassifizierungssystem VBS 2000 stuft Rinder mit diesen oben beschriebenen Unterklassen ein und ermöglicht so schon eine genauere Rangierung der Tiere nach ihrem Handelswert.

Die Auswertung der VBS-Klassifizierung von 9500 Fleckvieh-Jungbullen mit und ohne Unterklassen zeigt, wie sich das Tiermaterial durch +/- genauer charakterisieren lässt. Insbesondere wird das in der Handelsklasse R deutlich. Hier erreichen die guten R-Bullen (R+) den mit 33,5 % höchsten Anteil.

Informationen über Teilstücke

In der Zerlegung von Rindern wird eine Vielzahl von Teilstücken gewonnen. Der Rindfleischmarkt orientiert sich an handelsüblichen Standard-Zuschnitten. Sie können allerdings je nach Kundenwunsch variieren, soweit die Anatomie eines Rindes es zulässt (zum Beispiel Roastbeef mit oder ohne Ketten).

Das VBS 2000 ist dazu in der Lage, handelsübliche Standardzuschnitte wertbestimmender Teilstücke eines Rindes mit einer hohen Genauigkeit direkt nach der Schlachtung zu ermitteln. So ist eine dem Vermarktungsziel entsprechende Sortierung der Schlachtkörper frühzeitig möglich.

Das Filet ist zwar das wertvollste Teilstück eines Rinderschlachtkörpers, jedoch hat es für den Handelswert aufgrund seines geringen Gewichts nur eine vergleichsweise geringe Bedeutung. Wertbestimmend sind hingegen die Keule, das Roastbeef und der Bug, die in der Summe in etwa 65 % der Teilstückerlöse eines

Abb. 3: Klassifizierung von Fleckviehbullen

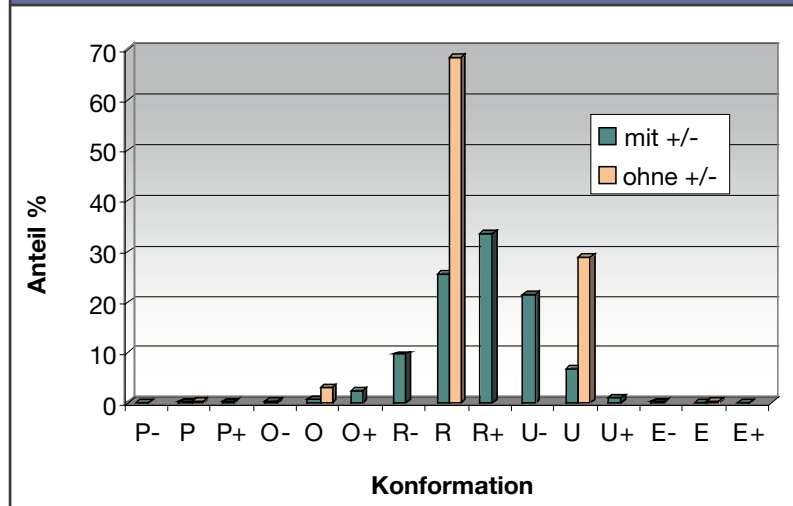
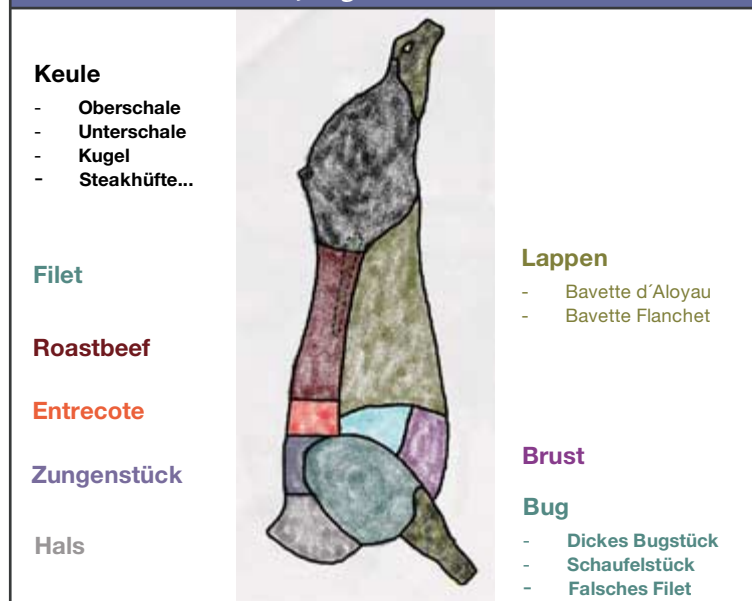


Abb. 4: Zuschnitt bei Jungbullen



Schlachtkörpers repräsentieren. Keule und Bug werden wiederum in mehrere Einzelteilstücke verkaufsfertig zerlegt.

Sie eignen sich wiederum dazu, den Handelswert sehr exakt abzubilden. Eine Nutzung dieser Teilstückinformationen für eine Indexpunktbewertung von Schlachtkörpern, wie beim Schwein, ist durchaus vorstellbar. Ein Vorschlag hierfür wurde an der Universität Bonn entwickelt.

*Dr. Detert Brinkmann,
Institut für Tierwissenschaft,*