CH-TAX

Einschätzungssystem für
Schlachttiere und Schlachtkörper
(Rindvieh, Schafe)

*Système d'estimation pour le bétail
de boucherie et les carcasses
(bovins, ovins)*

PROVIANDE

Herausgegeben von:

Proviande Genossenschaft
Brunnhofweg 37, 3001 Bern
E-mail: info@proviande.ch
Internet: www.proviande.ch
© 2015

Editeur

Proviande société coopérative
Brunnhofweg 37, 3001 Berne
e-mail: info@proviande.ch
Internet: www.proviande.ch
© 2015

Vorwort

Im Rahmen einer Leistungsvereinbarung erteilt das Bundesamt für Landwirtschaft Proviande den Auftrag, die Qualität der Schlachttiere und -körper festzulegen. Damit die Bezahlung nach Qualität auch angewendet werden kann, sind geeignete Einschätzungsmethoden notwendig. Weltweit fehlt es nicht an Versuchen, die Schlachtwerterfassung beim Rind zu objektivieren und Geräte zur Klassifizierung einzusetzen. Eine routinemässige Anwendung solcher Einrichtungen wie bei den Schlachtschweinen wäre grundsätzlich möglich, liefert bisher jedoch keine befriedigenden Ergebnisse. Das in dieser Broschüre beschriebene subjektive Einschätzungssystem dient einer bestmöglichen Schlachtwerterfassung und ist geeignet für die Vermarktung von Schlachtvieh und Schlachtkörpern auf allen Stufen.

Avant-propos

Dans le cadre d'un mandat, l'Office fédéral de l'agriculture charge Proviande de procéder à la classification qualitative des animaux de boucherie et des carcasses. Afin que le paiement s'effectue aussi selon la qualité, des méthodes adéquates d'estimation sont donc nécessaires. Dans le monde entier, des essais sont entrepris dans le but d'objectiver la valeur de boucherie et d'utiliser des appareils pour la classification des bovins. L'usage courant de telles installations comme chez les porcs de boucherie serait, en principe, possible. Cependant, elles ne fournissent pas encore de résultats satisfaisants. Le système subjectif d'estimation, décrit dans la présente brochure, permet une appréciation très concrète de la valeur de boucherie et s'adapte à tous les échelons de la commercialisation du bétail de boucherie et des carcasses.

Einleitung

Das CH-TAX Einschätzungs- und Klassifizierungssystem wurde auf der Grundlage des Projektes Rindfleisch (Diss. ETH Nr. 8560-1988) sowie weiterer Vorarbeiten, welche von der ehemaligen GSF (heutige Proviande) in Zusammenarbeit mit der ETH vorgenommen wurden, und in Anlehnung an das EUROP-Klassifizierungssystem entwickelt. Dabei wird den schweizerischen Verhältnissen bei der Marktregelung Rechnung getragen.

Im Gegensatz zum EUROP-System soll CH-TAX sowohl für Lebendvieh wie für Schlachtkörper gleichwertig anwendbar sein.

Die umfassenden Vorarbeiten haben gezeigt, dass der Schlachtkörperwert eng mit dem Verhältnis Fleisch/Knochen korreliert ist. Das heisst, mit zunehmender Fleischfülle verbessert sich dieses Verhältnis und liegt bei überdurchschnittlicher Fleischigkeit in der Regel über 4 zu 1. Von recht grosser Bedeutung für den Wert von Schlachtkörpern ist deren Fettanteil. Bei optimalem Ausmastgrad liegt dieser bei Banktieren zwischen 8 und 10%. Schlachttiere mit einem ungenügenden Ausmastgrad sowie überfette Tiere liefern Schlachtkörper von entsprechend geringerem Wert.

Introduction

Le système d'estimation et de classification CH-TAX a été développé à partir du projet viande de bœuf (dissertation EPFZ no. 8560-1988) ainsi que d'autres travaux préparatoires entrepris par l'ancienne CBV (aujourd'hui Proviande) en collaboration avec l'EPFZ. C'est une variante du système de classification EUROP et tient compte des conditions suisses relatives à la réglementation du marché.

Contrairement au système EUROP, le CH-TAX doit être applicable aussi bien au bétail vivant qu'aux carcasses.

Les importants travaux préparatoires ont montré que la valeur des carcasses est en étroite corrélation avec le rapport viande/os. C'est-à-dire que ce rapport s'améliore lorsque la charnure augmente; il se situe au-dessus de 4 sur 1 pour les animaux possédant une charnure supérieure à la moyenne. La teneur en graisse entre pour une bonne part dans la valeur d'une carcasse; elle est de 8 à 10% pour les animaux d'étal avec un degré d'engraissement optimal. Les animaux de boucherie insuffisamment engraissés ou surengraissés fournissent des carcasses de moindre valeur.

Neuere Untersuchungen haben gezeigt, dass das Deckfett einen indirekten Einfluss auf die Fleischqualität, namentlich auf die Zartheit ausübt. Es hat eine isolierende Wirkung auf die äussersten Muskeln des Schlachtkörpers und schützt sie vor dem Problem der Kältekontrakturen (Cold Shortening). Auf diese Weise wird das Zartheitspotential aufrechterhalten. Überdies hat das Deckfett einen direkten, positiven Einfluss auf die Gewichtsverluste durch Verdunstung und schützt zudem die Oberflächenmuskeln vor dem Austrocknen.

Die Beurteilungskriterien wurden so gewählt, dass diesen Einflüssen genügend Rechnung getragen wird, ohne allerdings Tiere mit extrem guter Bemuskelung allzu stark zu bevorzugen.

Proviande wendet die CH-TAX-Methode beim Rindvieh seit 1994 auf den öffentlichen Schlachtviehmärkten an und seit 2000 auch in den Schlachtbetrieben mit mindestens 1200 Schlachteinheiten pro Jahr. Dabei hat sich gezeigt, dass die Beurteilungen der lebenden Tiere und deren Schlachtkörper in der Regel gut miteinander übereinstimmen.

Da sich das System in der Praxis sehr gut bewährt hat, wurde es im Jahre 2000 auch für die Einschätzung und Klassifizierung der Schafe und Lämmer eingeführt.

De nouvelles recherches ont montré que la graisse de couverture joue indirectement un rôle sur la qualité de la viande, notamment sur la tendreté. En effet, elle sert d'isolant pour les muscles les plus exposés de la carcasse, les protégeant du problème de contractures au froid («cold shortening») et préservant ainsi le potentiel de tendreté. Elle joue par contre un rôle direct favorable sur les pertes de poids par évaporation et protège également de dessèchement les muscles en surface.

Les critères d'appréciation ont été choisis de façon à tenir compte de ces influences, sans pour autant trop avantager les animaux possédant une excellente musculature.

Proviande applique la méthode CH-TAX chez les bovins depuis 1994 sur les marchés de bétail de boucherie publics et depuis 2000 dans les abattoirs atteignant au moins 1200 unités d'abattage par an. Il s'est avéré que les résultats de l'appréciation des animaux vivants concordaient bien avec ceux des carcasses.

Etant donné que le système a fait ses preuves dans le terrain, il a également été introduit en 2000 pour l'estimation et la classification des moutons et des agneaux.

Begriffe, Definitionen

SV, Schlachtviehverordnung
(vom 26. November 2003)
Verordnung über den Schlachtvieh- und Fleischmarkt

Verordnung des BLW über die Einschätzung und Klassifizierung von Tieren der Rindvieh-, Pferde-, Schaf- und Ziegengattung
(vom 23. September 1999)

Expressions, définitions

OBB, Ordonnance sur le bétail de boucherie
(du 26 novembre 2003)
Ordonnance sur les marchés du bétail de boucherie et de la viande

Ordonnance de l'OFAG sur l'estimation et la classification des animaux des espèces bovine, chevaline, ovine et caprine
(du 23 septembre 1999)

Proviande
Zusammenschluss von Schlachtvieh- und Fleischproduzenten, -vermittlern, -importeuren und -verwertern. Sie erfüllt für den Bund im Rahmen eines Leistungsauftrages folgende Aufgaben:

- Neutrale Qualitätseinstufung der Schlachttiere (öffentliche Märkte und Schlachtbetriebe)
- Überwachung der öffentlichen Märkte und Durchführung der Marktinterventionen
- Anträge an das BLW für periodische Importfreigaben

Zudem werden für die Branche folgende Aufgaben wahrgenommen:

- Marketing-Kommunikation für Schweizer Fleisch
- Dienstleistungen (Statistik, usw.)

Schlachteinheit
1 Schlachteinheit =
- 1 Kuh oder 1 Rind
- 2 Kälber
- 1 Pferd oder 1 Fohlen
- 5 Schweine
- 10 Schafe oder 10 Ziegen
- 20 Lämmer oder 20 Gitzi

Schlachtkörperwert
Fleisch-/Fett-/Knochenverhältnis

Fleischqualität
Sensorische Kriterien und chemisch-physikalische Masse wie Zartheit, Saftigkeit, Farbe, Geschmack, intramuskuläres Fett und Wasserhaltevermögen

Schlachtgewicht
Festgestelltes Gewicht von Tieren, welche gemäss den Vorschriften der Schlachtgewichtsverordnung ausgeschlachtet und ganz oder in Hälften gewogen wurden

Lebendgewicht
Offiziell festgestelltes Gewicht anlässlich der Beurteilung unter Berücksichtigung eines allfälligen Eingewichtsabzuges

Proviande
Elle réunit les professionnels qui exercent une activité au sein de la filière viande (producteurs, négociants, utilisateurs, importateurs). Sous mandat de la Confédération, elle s'occupe:

- *de la classification neutre des animaux de boucherie (marchés publics et abattoirs)*
- *de la surveillance des marchés publics et de la réalisation des mesures d'allégement du marché*
- *de demandes à l'OFAG pour déblocages périodiques d'importation*

En plus de cela et dans l'intérêt de la branche, Proviande se charge:

- *de la communication de base pour la viande suisse*
- *de la prestation de divers services (statistiques, etc.)*

Unité d'abattage:
1 unité d'abattage =
- *1 vache ou 1 génisse*
- *2 veaux*
- *1 cheval ou 1 poulain*
- *5 porcs*
- *10 moutons ou 10 chèvres*
- *20 agneaux ou 20 cabris*

Valeur de la carcasse
Rapport viande/graisse/os

Qualité de la viande
Critères sensoriels, appréciations chimico-physiques telles que tendreté, succulence, couleur, goût, graisse intramusculaire et pouvoir de rétention d'eau

Poids mort
Poids entier ou en moitiés d'animaux abattus conformément aux prescriptions de l'ordonnance fédérale sur le pesage des animaux abattus

Poids vif
Poids officiel constaté lors de l'appréciation, compte tenu d'une déduction éventuelle sur le poids vif (affouragement et gestation)

Eingewicht
In der Regel ist es notwendig, bei der Vermarktung auf Lebendgewicht einen Eingewichtsabzug zur Erreichung der Ausbeuteanforderung vorzunehmen. Die notwendige Korrektur ist unterschiedlich und hängt von folgenden Faktoren ab: Futtermenge und Art des Futters (Gras/Dürrfutter), Transport, Euter, Verdauungsapparat im Verhältnis zum Gewicht, Haut, Trächtigkeit und Ausmastgrad. Bei den Schafen hängt das Eingewicht zudem von der Länge und Nässe der Wolle ab.

Schlachtausbeute
Verhältnis zwischen Lebend- und Schlachtgewicht

Déduction sur le poids vif
En général, lors de la commercialisation d'animaux vivants, il est indispensable de procéder à des déductions pour obtenir le rendement à l'abattage exigé. La correction nécessaire varie et dépend des facteurs suivants: genre de fourrage (sec ou vert) et quantité ingérée, transport, mamelle, développement de l'appareil digestif par rapport au poids, cuir, gestation et degré d'engraissement. Chez les ovins, la déduction sur le poids vif dépend, en plus, de la longueur et de l'humidité de la laine.

Rendement à l'abattage
Relation entre poids vif et mort

Kategorieneinteilung

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

Catégories

Les animaux de boucherie sont répartis dans les catégories suivantes selon l'âge, le sexe et le poids:

Kälber	**KV**	*Veaux*
Jungvieh	**JB**	*Jeune bétail*
Muni, ungeschaufelt	**MT**	*Taureaux, sans pelles*
Muni, ältere ab 1 Schaufel und Ochsen ab 5 Schaufeln	**MA**	*Taureaux, plus âgés avec 1 pelle et plus, et boeufs avec 5 pelles et plus*
Ochsen bis max. 4 Schaufeln	**OB**	*Boeufs jusqu'à 4 pelles au maximum*
Rinder bis max. 4 Schaufeln	**RG**	*Génisses jusqu'à 4 pelles au maximum*
Rinder/Jungkühe, Kühe bis max. 4 Schaufeln und Rinder ab 5 Schaufeln	**RV**	*Génisses/jeunes vaches, vaches jusqu'à 4 pelles et génisses avec 5 pelles et plus*
Kühe	**VK**	*Vaches*
Lämmer, ungeschaufelt	**LA**	*Agneaux sans pelles*
Schafe mit 2 Schaufeln	**2 SM**	*Moutons avec 2 pelles*
Schafe mit 4 Schaufeln und ältere	**4–8 SM**	*Moutons avec 4 pelles et plus*
Weidelämmer	**WP**	*Agneaux de pâturage*

Fleischigkeit

Entwicklung der Bemuskelung der Tiere sowie Profile der Schlachtkörper

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

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.

Charnure

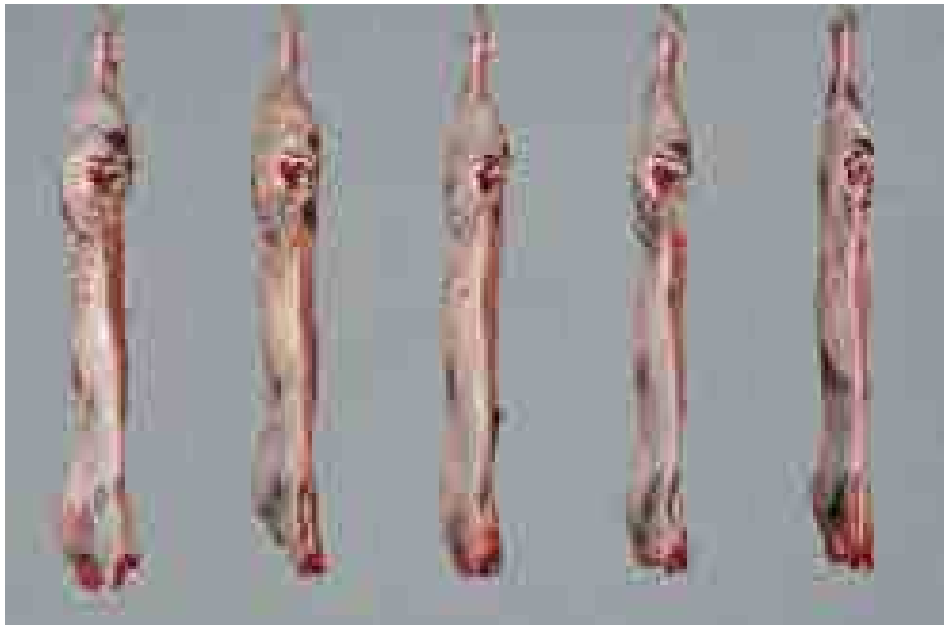
Développement de la musculature des animaux et du profil des carcasses

Classe de charnure	*Profil*	*Description*
C *très bien en viande*	*très convexe*	*bovins cuisses: largeur prononcée, culottes profondes* *reins/dos: spécialement larges et pleins* *épaules: très prononcées* *ovins gigot: très large, fortement cintré, attache profonde* *reins/dos: largeur prononcée et pleins* *épaules: très marquées*
H *bien en viande*	*convexe*	*bovins cuisses: larges, culottes profondes* *reins/dos: larges et pleins* *épaules: prononcées* *ovins gigot: large, attache profonde, cintré* *reins/dos: larges et pleins* *épaules: marquées*
T *charnure moyenne*	*rectiligne*	*bovins cuisses: bien développées, relativement larges* *reins/dos: moyennement larges* *épaules: bien développées* *ovins gigot: bien développé, assez large* *reins/dos: épaisseur moyenne, bonne largeur* *épaules: bien développées*
A *charnure faible*	*concave*	*bovins cuisses: modérément développées, étroites, creuses* *reins/dos: modérément développés à étroits* *épaules: plates* *ovins gigot: moyennement développé, étroit* *reins/dos: étroits, minces* *épaules: plates*
X *très décharné*	*très concave*	*bovins cuisses: faiblement développées, très étroites, fortement creuses, décharnées* *reins/dos: étroits, fins, garrot pointu* *épaules: plates, creuses* *ovins gigot: peu développé, très étroit* *reins/dos: très étroits* *épaules: plates, creuses*

Chez les bovins, les classes de charnure sont encore subdivisées en sous-classes:
T: +T charnure moyenne à bien en viande (exigences pour H partiellement remplies)
-T charnure moyenne à faible (exigences pour T que partiellement remplies)
X: La classe de charnure X est subdivisée en les sous-classes 1X, 2X et 3X, la charnure diminuant de 1X à 3X.

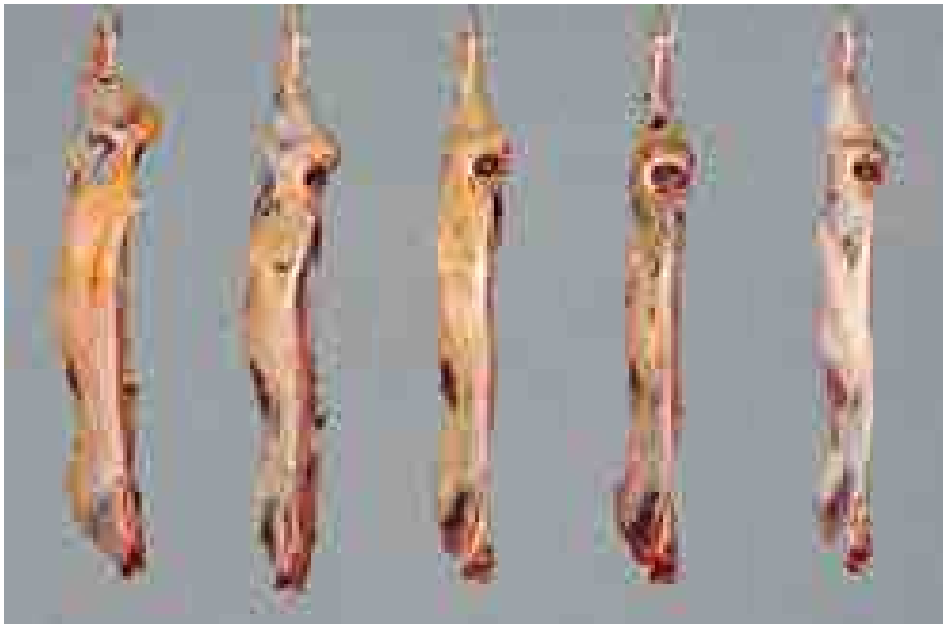
Muni, ungeschaufelt	MT	*Taureaux, sans pelles*

C H T A X



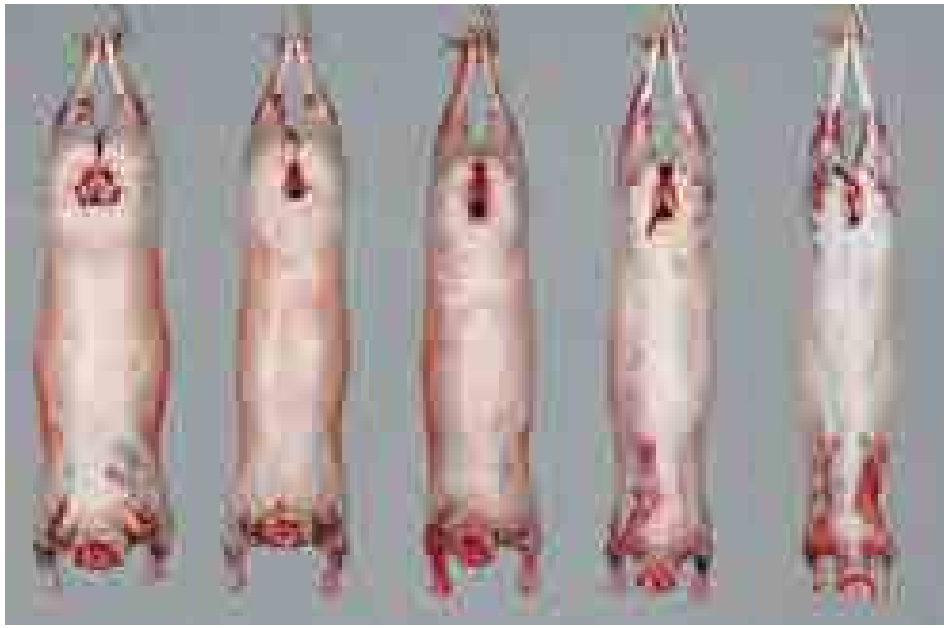
Kühe	VK	*Vaches*

C H T A X



Lämmer, ungeschaufelt	LA	*Agneaux sans pelles*

C H T A X



Klassifizierung am Lebendtier.

Classification d'un animal vivant.

Klassifizierung am Schlachtkörper.

Classification d'une carcasse.

Fettgewebe Rindvieh

Fettgewebeklasse		Beschreibung
1	ungedeckt	– keine Fettabdeckung – Griffe nicht ausgebildet
2	teilweise gedeckt	– leichte Fettabdeckung – Muskulatur teilweise sichtbar – alle Griffe leicht spürbar ausgebildet
3	gleichmässig gedeckt	– mittlere gleichmässige Fettabdeckung – Muskulatur generell abgedeckt – alle Griffe spürbar ausgebildet, kernig
4	stark gedeckt	– betont ausgeprägte Fettabdeckung – Fettauf- und -einlagerungen übermässig – Griffe stark ausgebildet
5	überfett	– Fettabdeckung generell stark übermässig – wulstartige Fettgebilde – alle Griffe sehr stark ausgebildet

Fettgewebe Schafe

Fettgewebeklasse		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 bis mittel abgedeckt – alle Griffe spürbar ausgebildet
4	stark gedeckt	– ausgeprägte Fettabdeckung – Muskulatur stark abgedeckt – Griffe stark ausgebildet
5	überfett	– übermässige Fettabdeckung – Griffe zu stark ausgebildet

Tissus gras bovins

Classe de tissus gras		*Description*
1	*absence de couverture*	*– pas de couverture de graisse* *– les touches ne sont pas formées*
2	*couverture partielle*	*– légère couverture de graisse* *– musculature partiellement visible* *– formation de toutes les touches légèrement tangibles*
3	*couverture régulière*	*– couverture de graisse régulière moyenne* *– musculature totalement recouverte* *– toutes les touches sont formées et tangibles, fermes*
4	*forte couverture*	*– couverture fortement prononcée* *– couverture et graisse intramusculaire surabondantes* *– touches très prononcées*
5	*exagérément gras*	*– forte surabondance générale de la couverture de graisse* *– formation de bourrelets de graisse* *– toutes les touches sont très fortement développées*

Tissus gras ovins

Classe de tissus gras		*Description*
1	*absence de couverture*	*– pas de couverture de graisse* *– les touches ne sont pas formées*
2	*couverture partielle*	*– couverture légère* *– musculature partiellement visible* *– les touches de la queue et des côtes sont légèrement formées*
3	*couverture régulière*	*– couverture moyenne* *– musculature en général légèrement à moyennement couverte* *– toutes les touches sont formées*
4	*forte couverture*	*– couverture prononcée* *– musculature fortement couverte* *– les touches sont fortement formées*
5	*exagérément gras*	*– couverture en surabondance* *– les touches sont trop formées*

Kuh-Schlachtkörper ohne Fettabdeckung (Fettklasse 1)

Carcasse d'une vache sans couverture de graisse (classe de tissus gras 1)

Kuh-Schlachtkörper mit starker Fett-abdeckung (Fettklasse 4)

Carcasse d'une vache avec forte couverture de graisse (classe de tissus gras 4)

Lamm-Schlachtkörper ohne Fettabdeckung (Fettklasse 1)

Carcasse d'un agneau sans couverture de graisse (classe de tissus gras 1)

Lamm-Schlachtkörper mit starker Fettabdeckung (Fettklasse 4)

Carcasse d'un agneau avec forte couverture de graisse (classe de tissus gras 4)

Handelsklassen, Beurteilungskriterien

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

Bei den Schlachtkälbern wird zusätzlich zu den beiden Hauptkriterien die Fleischfarbe erhoben. Zu diesem Zweck wird mit dem Farbmessgerät «Minolta CR 410» die Helligkeit der Fleischfarbe gemessen (L*-Wert). Diese objektive Methode wird bei über 90% der Schlachtkälber eingesetzt. Bei den restlichen Kälbern wird die Fleischfarbe visuell beurteilt.

Für die Festlegung der Fleischigkeitsklasse ist die Ausbildung der wertbestimmenden Körperpartien Stotzen bzw. Gigot, Lenden, Rücken und Schulter massgebend. Die Fettgewebeklasse wird durch den Ausmastgrad (Fettansatz und Fettabdeckung) bestimmt. Dabei werden das Auflagefett sowie die Fettablagerung in der Brust- und Bauchhöhle beurteilt. Bei der Lebendviehbeurteilung dienen die Griffe (Metzgergriffe) dieser Beurteilung.

Die Handelsklasse ist das Ergebnis der Beurteilung der Fleischigkeit und des Fettgewebes.

Beispiel:

Fleischigkeitsklasse H
+ Fettgewebeklasse 3

= Handelsklasse H3

Classes commerciales, critères d'appréciation

La détermination de classes commerciales dans le cadre des catégories permet un échelonnement des qualités et une différenciation des prix selon la valeur des carcasses. Dans toutes les catégories, la charnure et le tissu gras (état d'engraissement) sont déterminants pour l'appréciation des animaux de boucherie et des carcasses.

Pour les veaux de boucherie, en plus des 2 critères principaux, la couleur de la viande est déterminée. Elle est mesurée à l'aide du chromamètre «Minolta CR 410» (valeur de luminosité L). Cette méthode objective est utilisée pour plus de 90% des veaux de boucherie. Pour le reste, la couleur de la viande est appréciée visuellement.*

Les classes de charnure sont fixées en fonction du développement des parties corporelles qui déterminent la valeur d'un animal: cuisses resp. gigot, reins, dos et épaules. Les classes de tissus gras tiennent compte de l'état d'engraissement (couverture de graisse). L'appréciation porte sur la couche et les dépôts de graisse des cavités thoracique et abdominale. L'appréciation du bétail vivant se fait à l'aide des «touches».

La classe commerciale est le résultat de l'appréciation de la charnure et du tissu gras.

Exemple:

Classe de charnure H
+ Classe de tissus gras 3

= Classe commerciale H3

Hinweise und Grundsätze für die Beurteilung von Schlachttieren und Schlachtkörpern

Für eine konsequente, sichere Anwendung des CH-TAX-Systems sind folgende Hinweise zu beachten:

Am lebenden Tier

Die Einschätzung von Lebendvieh ist in nachstehender Reihenfolge vorzunehmen: Identität des Tieres (inkl. Kennzeichnung), Gesamteindruck (aus genügender Distanz), Kategorie, Fleischigkeitsklasse, Fettgewebeklasse, Handelsklasse und Preis. Eingewichtsabzug und Häuteschäden gemäss speziellen Weisungen.

Zur Beurteilung des Ausmastgrades und zum Teil auch der Fleischigkeit am lebenden Tier dienen die nachstehenden Griffe:

Fleischigkeit

Lendengriff
Dient zur Beurteilung des Nierstücks. Aussagewert für alle Kategorien gut.

Für die Feststellung der Fleischigkeit werden zudem die Ausprägung des Stotzens bzw. des Gigots, des Rückens und der Schulter visuell beurteilt.

Ausmastgrad (Rindvieh)

Schulter- oder Laffengriff (Spalen)
Beisszangenartige Bewegung; hat praktisch keine Bedeutung für Muni.

Rippengriff
Mit flacher Hand auf letzter und zweitletzter Rippe feststellen ob dickwandig, dünnwandig oder ungedeckt.

Lempen- oder Schlichtgriff
Guter Hinweis auf das in der Bauchhöhle aufgelagerte Fett und dessen Festigkeit.

Indications et principes pour l'appréciation d'animaux de boucherie et de carcasses

Les indications suivantes permettent une utilisation logique et exacte du système CH-TAX:

Sur l'animal vivant

On procède à l'estimation du bétail sur pied selon l'ordre suivant: identité de l'animal (y compris le marquage), impression générale (à distance suffisante), catégorie, classe de charnure, classe de tissus gras, classe commerciale et prix. Déduction sur le poids vif et dégâts aux cuirs selon directives spéciales.

Pour l'appréciation de l'état d'engraissement, et en partie aussi de la charnure des animaux vivants, on recourt aux touches (maniements) ci-après:

Charnure

Touche des reins
Sert à apprécier l'aloyau. Indication significative pour toutes les catégories.

De plus, pour déterminer la charnure, le développement des cuisses resp. du gigot, du dos et des épaules est apprécié visuellement.

Etat d'engraissement (bovins)

Touche d'épaule
Mouvement de tenaille; n'a pratiquement aucune importance pour les taureaux.

Touche des côtes
Constat de l'épaisseur de la peau (épaisse, mince, sans couverture) en plaçant le plat de la main sur la dernière et l'avant-dernière côte.

Touche du flanc
Information utile sur la graisse accumulée dans la cavité abdominale et sur sa fermeté.

Hüftgriff
Fettauflagerung auf dem Hüfthöcker. Bei Ausmast entwickelt sich dieser Griff normalerweise zuletzt. Bei dessen Vorhandensein ist das Tier gedeckt. Neben Rippengriff der zuverlässigste Griff für den Ausmastgrad.

Schwanzgriff
Fettauflagerung und Festigkeit. Guter Aussagewert bei Muni.

Zapfen- oder Hodengriff
Zeigt bei Muni und Ochsen die Fetteinlagerung in und zwischen den Muskeln an.

Voreutergriff
Vor dem Voreuter ist beim ausgemästeten Tier ein Fettansatz. Hinweis bei Rindern und zum Teil auch bei Kühen auf Fetteinlagerungen in der Muskulatur.

Brustgriff, Naht- oder Dammgriff
Zusätzliche Information über den Fettansatz.

Bei den **Schafen und Lämmern** dienen der **Kauten-, Rücken- und Rippengriff** zur Beurteilung des Ausmastgrades.

Ein allfälliger **Eingewichtsabzug** zur Erlangung der Ausbeuteanforderung der Einschätzungstabelle richtet sich nach folgenden Kriterien:

Nüchtern bis leicht gefüttert:	
Rinder, Ochsen, Muni	0 bis 5%
Kühe, ältere Muni	0 bis 7%
Lämmer	0 bis 5%
Schafe	0 bis 7%
zusätzlich bei normaler Fütterung, voller und/oder nasser Wolle:	
Rinder, Ochsen, Muni	1 bis 3%
Kühe, ältere Muni	1 bis 5%
Lämmer, Schafe	1 bis 5%

Bei stark gefütterten Tieren sind grössere Abzüge möglich.

Touche de la hanche
Accumulation de graisse sur la pointe de la hanche. En règle générale, cette touche se développe en fin de période d'engraissement. Sa présence signifie que l'animal est couvert. Outre celle des côtes, c'est la touche la plus sûre pour apprécier l'état d'engraissement.

Touche de la queue
Accumulation de graisse et fermeté. Bonne information pour les taureaux.

Touche des bourses
Informe sur l'accumulation de graisse dans et entre les muscles des taureaux et des bœufs.

Touche d'avant-tétine
Les animaux engraissés possèdent un bourrelet de graisse à la partie antérieure de l'avant-tétine qui, chez les génisses et les vaches parfois, signale la présence de dépôts de graisse dans la musculature.

Touches du grumeau (poitrine) et du périnée
Informations complémentaires sur l'état d'engraissement.

*Chez les **moutons et agneaux,** les **touches de la queue, du dos et des côtes** servent à apprécier l'état d'engraissement.*

*Pour atteindre les rendements à l'abattage prévus dans le tableau d'estimation, les éventuelles **déductions sur le poids vif** s'effectuent selon les critères suivants:*

Animal à jeun jusqu'à légèrement affouragé:	
Génisses, boeufs, taureaux	*0 à 5%*
Vaches, taureaux plus âgés	*0 à 7%*
Agneaux	*0 à 5%*
Moutons	*0 à 7%*
Déductions supplémentaires pour un affouragement normal, ovins en pleine toison et/ou en laine mouillée:	
Génisses, bœufs, taureaux	*1 à 3%*
Vaches, taureaux plus âgés	*1 à 5%*
Agneaux, moutons	*1 à 5%*

Des déductions plus importantes sont possibles pour les animaux fortement affouragés.

Der Eingewichtsabzug hängt unter anderem vom Fütterungszustand, der Größe des Verdauungsapparates und des Euters sowie vom Trächtigkeitsstadium ab.

La déduction sur le poids vif dépend, entre autres, de l'état d'affouragement, du volume de l'appareil digestif et de la mamelle ainsi que du stade de gestation.

Bei Trächtigkeit ist ab dem 3. Monat zusätzlich ein der Trächtigkeitsdauer entsprechender Abzug vorzunehmen (1 bis 12%).

Pour les bêtes portantes de 3 mois et plus, on effectue une déduction supplémentaire en fonction de la durée de la gestation (1 à 12%).

Am Schlachtkörper

Die Einschätzung der Schlachtkörper ist in derselben Reihenfolge vorzunehmen. Die Kategorie ist aufgrund der anatomischen Kriterien (Form und Verknöcherung des Beckenknochens, Verknöcherung der Dornfortsätze der Brustwirbel usw.) zu überprüfen oder festzustellen.

Der Standort für die Beurteilung ist von entscheidender Bedeutung. Anlagen mit hohen Transportbahnen bedingen für eine korrekte Beurteilung die entsprechende Infrastruktur.

Zur Beurteilung des Fettansatzes sind die Aussen- und Innenseite der Schlachthälften zu beachten. Für eine zuverlässige Beurteilung ist eine saubere, korrekte Schlachtung notwendig.

Sur les carcasses

On procède à l'estimation des carcasses dans le même ordre. La catégorie est contrôlée ou déterminée sur la base de critères anatomiques (forme et ossification des os du bassin, ossification des apophyses des vertèbres thoraciques, etc).

L'emplacement choisi pour l'appréciation est déterminant. Les installations munies de rails de transport fixés très haut exigent pour une appréciation correcte une infrastructure appropriée.

L'appréciation de la couverture de graisse s'effectue en examinant l'extérieur et l'intérieur des demi-carcasses. Seul un abattage propre et correct permet une appréciation sérieuse.