

Verordnung des WBF über die Ermittlung des Schlachtgewichts (SGV)

vom 7. April 2017 (Stand am 1. Mai 2017)

*Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF),
gestützt auf Artikel 5a der Schlachtviehverordnung vom 26. November 2003¹,
verordnet:*

Art. 1 Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung gilt für die Ermittlung des Schlachtgewichts von Tieren der Rindvieh-, Schweine-, Pferde-, Schaf- und Ziegenart.

² Sie gilt nicht für die Ermittlung des Schlachtgewichts kranker oder verunfallter Tiere, die ausserhalb einer Schlachthanlage geschlachtet werden müssen.

Art. 2 Pflicht zur Ermittlung des Schlachtgewichts

¹ Das Schlachtgewicht ist vom Schlachtbetrieb zu ermitteln.

² Die Kantone und Gemeinden können die Ermittlung des Schlachtgewichts Dritten übertragen.

Art. 3 Vorbereitung für die Wägung

Vor dem Wägen müssen die folgenden Schritte in folgender Reihenfolge ausgeführt werden:

- a. Der Schlachttierkörper und die zu untersuchenden Teile werden nach Artikel 5 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005² über die Hygiene beim Schlachten zur Fleischuntersuchung präsentiert.
- b. Die Teile nach den Artikeln 6–9 und die Teile, die bei der Fleischuntersuchung als ungeniessbar bezeichnet worden sind, werden entfernt.

Art. 4 Zeitpunkt der Wägung

Der Schlachttierkörper muss spätestens 60 Minuten nach dem Betäuben des Tiers gewogen werden.

AS 2017 2471

¹ SR 916.341

² SR 817.190.1

Art. 5 Messmittel

Die Messmittel, die zur Ermittlung des Schlachtgewichts verwendet werden, müssen den Voraussetzungen der Messmittelverordnung vom 15. Februar 2006³ und den Ausführungsvorschriften des Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartements entsprechen.

Art. 6 Schlachtierkörper von Tieren der Rindvieh- und der Pferdegeattung

Von den Schlachtierkörpern von Tieren der Rindvieh- und der Pferdegeattung müssen die folgenden Teile entfernt werden:

- a. der Kopf, ohne Halsfleisch, zwischen Hinterhaupt und erstem Halswirbel, die Halsvene mit anhaftendem Fettgewebe ohne Muskelfleisch, Blutsäcke und -stockungen ohne Muskelfleisch, die vorderen tiefen Halslymphknoten (*Lnn. Cervicales profundi craniales*) und die äusseren Rachenlymphknoten (*Lnn. Retropharyngei laterales*);
- b. bei Tieren der Pferdegeattung: zusätzlich zu den unter Buchstabe a genannten Teilen der Fettkamm;
- c. die Füsse im ersten Gelenk über den Schienbeinen (*Os metacarpale* und *Os metatarsale*);
- d. die Haut, ohne Fleisch und Fett;
- e. die Organe aus der Brust-, der Bauch- und der Beckenhöhle mit dem anhaftenden Fett, das Fett in der Beckenhöhle (Schlossfett) sowie die Nieren samt Nierenfett; das Auflagefett an der Bauchinnenwand darf vor dem Wägen nicht entfernt werden;
- f. die Hauptblutgefässe längs der Wirbelsäule in der Brust- und der Bauchhöhle sowie das Zwerchfell am Rippenansatz;
- g. das Gekröse (*Mesogastrium* und *Mesenterium*) mit dem anhaftenden Fett und den Darmlymphknoten;
- h. der Kehlkopf (*Larynx*) mit den ansetzenden Muskeln, die Luftröhre, der Schlund (*Pharynx*), die Speiseröhre und soweit vorhanden die Milken;
- i. das Rückenmark;
- j. die Harn- und die Geschlechtsorgane sowie das Hodenfett;
- k. das Euter und das Euterfett;
- l. der Schwanz mit Schwanzgriffen (Becken-Schwanzmuskel, *Musculus coccygicus lateralis*) zwischen Kreuzbein und erstem Schwanzwirbel;
- m. der Brustknorpel;
- n. das Auflagefett des Eckstücks.

³ SR 941.210

Art. 7 Schlachttierkörper von Tieren der Schaf- und der Ziegenart

Von den Schlachttierkörpern von Tieren der Schaf- und der Ziegenart müssen die folgenden Teile entfernt werden:

- a. der Kopf, ohne Halsfleisch, zwischen Hinterhaupt und erstem Halswirbel, die Halsvene mit anhaftendem Fettgewebe ohne Muskelfleisch, Blutsäcke und -stockungen ohne Muskelfleisch, die vorderen tiefen Halslymphknoten (*Lnn. Cervicales profundi craniales*) und die äusseren Rachenlymphknoten (*Lnn. Retropharyngei laterales*);
- b. bei Lämmern und Zicklein: die Halsvene mit Parallelschnitt bündig zum Hals;
- c. die Füße im ersten Gelenk über den Schienbeinen (*Os metacarpale* und *Os metatarsale*);
- d. die Haut, ohne Fleisch und Fett;
- e. die Organe aus der Brust-, der Bauch- und der Beckenhöhle mit dem anhaftenden Fett, das Fett in der Beckenhöhle (Schlossfett) sowie die Nieren samt Nierenfett;
- f. die Hauptblutgefässe längs der Wirbelsäule in der Brust- und der Bauchhöhle sowie das Zwerchfell am Rippenansatz;
- g. der Kehlkopf (*Larynx*) mit den ansetzenden Muskeln, die Mandeln (lymphatischer Rachenring), die Luftröhre, der Schlund (*Pharynx*) und die Speiseröhre;
- h. das Rückenmark, falls der Wirbelkanal eröffnet worden ist;
- i. die Harn- und die Geschlechtsorgane;
- j. das Euter und das Euterfett;
- k. der Schwanz.

Art. 8 Schlachttierkörper von Tieren der Schweineart, ausgenommen Muttersauen und erwachsene Eber

¹ Von den Schlachttierkörpern von Tieren der Schweineart, ausgenommen Muttersauen und erwachsene Eber, müssen die folgenden Teile entfernt werden:

- a. die Klauen;
- b. die Organe aus der Brust-, der Bauch- und der Beckenhöhle mit dem anhaftenden Fett, das Fett in der Beckenhöhle (Schlossfett), die Nieren samt Nierenfett und das Bauchfett;
- c. die Hauptblutgefässe längs der Wirbelsäule in der Brust- und der Bauchhöhle sowie das Zwerchfell am Rippenansatz;
- d. die Augen, die Lider und die äusseren Gehörgänge;

- e. der Kehlkopf (*Larynx*) mit den ansetzenden Muskeln, die Mandeln (lymphatischer Rachenring), die Luftröhre, der Schlund (*Pharynx*), die Halslymphknoten an der Halsunterseite (*Lnn. Cervicales superficiales ventrales*) und die Speiseröhre;
- f. Blutsäcke und -stockungen ohne Muskelfleisch;
- g. das Rückenmark, falls der Wirbelkanal eröffnet worden ist;
- h. die Harn- und die Geschlechtsorgane.

² Die Fleischproduzenten und Fleischverwerter können einheitliche Gewichtszuschläge vereinbaren, wenn aufgrund der Schlachttechnik Zunge und Gehirn entfernt und nicht mitgewogen werden.

Art. 9 Schlachtierkörper von Muttersauen und erwachsenen Ebern

¹ Von den Schlachtierkörpern von Muttersauen und erwachsenen Ebern müssen die folgenden Teile entfernt werden:

- a. der Kopf, ohne Halsfleisch, zwischen Hinterhaupt und erstem Halswirbel;
- b. die Füße im ersten Gelenk über den Schienbeinen (*Os metacarpale* und *Os metatarsale*);
- c. die Organe aus der Brust-, der Bauch- und der Beckenhöhle mit dem anhaftenden Fett, das Fett in der Beckenhöhle (Schlossfett), die Nieren samt Nierenfett und das Bauchfett;
- d. die Hauptblutgefäße längs der Wirbelsäule in der Brust- und der Bauchhöhle sowie das Zwerchfell am Rippenansatz;
- e. das Rückenmark;
- f. die Harn- und die Geschlechtsorgane sowie bei Muttersauen das Gesäuge.

² Die Fleischproduzenten und Fleischverwerter können einheitliche Gewichtszuschläge vereinbaren, wenn die Muttersauen aufgrund der Schlachttechnik gehäutet werden.

Art. 10 Verbot der Entfernung weiterer Teile

Andere als die in den Artikeln 6–9 genannten Teile dürfen vor dem Wägen nicht entfernt werden.

Art. 11 Abweichende Vereinbarungen zwischen Verkäufer und Käufer

Die Verkäuferin oder der Verkäufer und die Käuferin oder der Käufer können vereinbaren, dass das Schlachtgewicht nicht oder anders als nach dieser Verordnung ermittelt wird. Eine solche Vereinbarung gilt nur, wenn sie vor der Schlachtung schriftlich getroffen wurde.

Art. 12 Vollzug

¹ Für die Kontrolle der Ermittlung des Schlachtgewichts ist die nach Artikel 26 Absatz 1 Buchstabe a^{bis} der Schlachtviehverordnung vom 26. November 2003 beauftragte Organisation zuständig.

² Das Bundesamt für Landwirtschaft eröffnet bei Verdacht auf Widerhandlungen gegen diese Verordnung eine Untersuchung. Ergibt die Untersuchung, dass eine Widerhandlung vorliegt, so verfügt es eine Verwaltungsmassnahme nach Artikel 169 Absatz 1 Buchstabe a oder h des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998⁴.

Art. 13 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

