



Technische Weisung

über

die Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch zur Verbringung aus Schutz- und Überwachungszonen zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest

vom 20. Dezember 2021

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV),

gestützt auf Artikel 117 Absatz 5 Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 (TSV; SR 916.401),

erlässt folgende Weisung:

I. Geltungsbereich

Die vorliegenden Weisungen regeln die Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch von Schweinen aus Schutz- und Überwachungszonen sowie aus Sperrgebieten bei Afrikanischer Schweinepest (ASP).

II. Allgemeine Bestimmungen

Im Schlachtbetrieb müssen Schweine aus Schutz- und Überwachungszonen getrennt von anderen Schweinen aufgestellt und zeitlich oder örtlich getrennt geschlachtet werden. Am Ende der Schlachtung der Schweine ist zwingend eine Reinigung und Desinfektion des gesamten Schlachtbetriebs durchzuführen.

III. Schweine aus Schutz- und Überwachungszonen

Schweine aus Schutz- und Überwachungszonen dürfen nur mit Genehmigung der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes geschlachtet werden.

Nach der Schlachtung von Schweinen aus Schutz und Überwachungszonen sind die Schlachttierkörper und -produkte folgendermassen zu kennzeichnen und zu behandeln:

1. Für den Export in die Staaten der EU:

Als Genusstauglichkeitskennzeichen für Schlachtierkörper von Schweinen, die für den Export in die Staaten der EU bestimmt sind, ist in Betrieben (v.a. Grossbetriebe), in denen die Untersuchung auf Trichinellen durchgeführt wird, der ovale Stempel nach Anhang 9 Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS; SR 817.190.1) zu verwenden. Zusätzlich muss das Genusstauglichkeitskennzeichen mit einem diagonalen Kreuz (Foto 1) versehen sein. Dieses Kreuz soll aus zwei geraden Linien bestehen, die sich in der Mitte des Stempels treffen; die Information auf dem Stempel soll lesbar bleiben.

Dieses Fleisch ist unter gesonderten Bedingungen zu behandeln. Es muss die Bedingungen von Art. 5 der Verordnung des BLV über Massnahmen gegen die Verschleppung der Afrikanischen Schweinepest im Verkehr mit den Mitgliedstaaten der Europäischen Union, Island und Norwegen

vom 18. Dezember 2017 (SR 916.443.107) erfüllen. Es ist unter sichernden Bedingungen aus dem Schlachtbetrieb in einen von der zuständigen Kontrollbehörde für den Export in die EU bewilligten Verarbeitungsbetrieb zu transportieren und dort zu behandeln. Insbesondere sind hier folgende Behandlungsmöglichkeiten möglich:

- a. Hitzebehandlung in einem luftdichten verschlossenen Behälter bei einem F0-Wert von mindestens 3,00;
- b. Hitzebehandlung, wobei das Fleisch auf mindestens 80 °C erhitzt werden muss;
- c. Hitzebehandlung in einem luftdichten verschlossenen Behälter bei mindestens 60 °C für mindestens 4 Stunden, wobei für 30 Minuten eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C gewährleistet sein muss;
- d. Behandlung in Form einer natürlichen Gärung und Reifung von mindestens neun Monaten bei entbeintem Fleisch, wobei folgende Werte erreicht werden müssen: aW-Wert von höchstens 0,93 oder pH-Wert von höchstens 6,0;
- e. Behandlung von Schinken und Lenden während mindestens 190 bzw. 140 Tagen, die einen natürlichen Gärungs- und Reifungsprozess einschliesst.

Nach erfolgter Behandlung können das Fleisch bzw. die daraus hergestellten Produkte mit dem ovalen Genusstauglichkeitskennzeichen (Anhang 9 VHyS) ohne das diagonale Kreuz gekennzeichnet (bzw. bei Produkten auf der Etiketle aufgedruckt) werden, welches auch zum Export in die EU-Mitgliedstaaten berechtigt.

2. Für den inländischen Markt (Schlachtung in Grossbetrieben)

Als Genusstauglichkeitskennzeichen für Schlachtierkörper von Schweinen aus Grossschlachtbetrieben, deren Fleisch aus Schutz- und Überwachungszonen stammt und deshalb ausschliesslich für den inländischen Markt bestimmt ist, muss ein rechteckiger (Foto 2) Genusstauglichkeitsstempel verwendet werden. Das Genusstauglichkeitskennzeichen muss die Bewilligungsnummer des Schlachtbetriebs ausweisen und darf nicht so aussehen, dass er mit dem zum Export in die EU-Mitgliedstaaten bestimmten Genusstauglichkeitskennzeichen verwechselt werden kann.

Auch in speziellen von den zuständigen Behörden zugelassenen Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität, in denen die Untersuchung auf Trichinellen durchgeführt wird und deshalb ein ovales EU-Exportstempel verwendet wird, muss das rechteckige Genusstauglichkeitskennzeichen verwendet werden, wenn Schweine aus Schutz- und Überwachungszonen geschlachtet werden. Das Fleisch und die Fleischprodukte dürfen bis zum Endverbraucher nicht mit dem EU-Genusstauglichkeitskennzeichen gekennzeichnet sein.

3. Für den inländischen Markt (Schlachtung in Betrieben geringer Kapazität)

Alle anderen Schlachtbetriebe, welche von der Untersuchung von Schweinen auf Trichinellen befreit sind (d.h. Betriebe geringer Kapazität), verwenden als Genusstauglichkeitskennzeichen den in Anhang 9 VHyS vorgegebenen Stempel.

IV. Schweine aus Herkunftsbetrieben ausserhalb der Schutz- und Überwachungszonen

Schweine aus Herkunftsbetrieben ausserhalb der Schutz- und Überwachungszonen können unter Berücksichtigung von sichernden Massnahmen in geeigneten Schlachtbetrieben innerhalb von Schutz- bzw. Überwachungszonen geschlachtet werden (i.e. "Channelling"). Dabei ist zu beachten, dass diese Schweine zu Beginn des Schlachttages in vorgängig gereinigten und desinfizierten Räumlichkeiten angeliefert und geschlachtet werden. Anschliessend können allfällige "Zonentiere" in derselben Anlage geschlachtet werden. Reinigungs- und Desinfektionsmassnahmen im gesamten Schlachtbetrieb sind am Ende des Schlachttages durchzuführen.

Diese Schweine werden mit dem ovalen Genusstauglichkeitskennzeichen (Anhang 9 VHyS) gekennzeichnet. Diese Schlachtierkörper bzw. Verarbeitungsprodukte mit Bestandteilen dieser Schweine können auch in die EU exportiert bzw. innerhalb der EU vertrieben werden.

V. Kennzeichnung von Fleisch und Fleischprodukten aus Wildschweingebieten

Fleisch und Fleischprodukte von Hausschweinen aus Gebieten, in denen bei Wildschweinen die Afrikanische Schweinepest aufgetreten ist (sog. Wildschweingebiete), können mit dem normalen Genusstauglichkeitsstempel (Anhang 9 VHyS) bzw. –kennzeichen markiert werden, wenn die Risikobeurteilung durch die zuständigen Behörden dies zulässt, d.h. wenn das Risiko der Ausbreitung der Afrikanischen Schweinepest im Zusammenhang mit der Schlachtaktivität vernachlässigbar ist. In diesem Fall kann auch das rohe unbehandelte Fleisch in die EU und in Drittstaaten exportiert werden.

VI. Inkrafttreten

Diese Weisungen treten am 01. Januar 2022 in Kraft.

VII. Relevante EU-Bestimmungen

1. Die Durchführungsverordnung (EU) 2021/605¹ mit besonderen Massnahmen zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest dient als Grundlage für die Zoneneinteilung in die Sperrzonen I, II und III.

- Sperrzone I bezeichnet ein Gebiet, das an ASP-Wildschwein oder Hausschweinzonen angrenzt und besonderen Seuchenbekämpfungsmassnahmen unterliegt ("Pufferzone").
- Sperrzone II bezeichnet ein Gebiet, in dem ASP bei Wildschweinen ausgebrochen ist.
- Sperrzone III bezeichnet ein Gebiet, in dem ASP bei gehaltenen Schweinen (Hausschweinen) mit oder ohne ASP bei Wildschweinen ausgebrochen ist.

2. Die Behandlung erfolgt gemäss Anhang VII der Delegierten Verordnung (EU) 2020/687².

Foto 1



Foto 2



¹ Durchführungsverordnung (EU) 2021/605 der Kommission vom 7. April 2021 mit besonderen Massnahmen zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest, ABl. L 129 vom 15.4.2021, S. 1; zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) 2021/1794, ABl. L 361 vom 12.10.2021, S. 4.

² Delegierte Verordnung (EU) 2020/687 der Kommission vom 17. Dezember 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich Vorschriften für die Prävention und Bekämpfung bestimmter gelisteter Seuchen, ABl. L 174 vom 3.6.2020, S. 64; zuletzt geändert durch delegierte Verordnung (EU) 2021/1140, ABl. L 247 vom 13.7.2021, S. 50.