Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Tiergesundheit

Technische Weisungen über die Anforderungen zur Verbringung, Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch und tierischen Nebenprodukten von Haus- und Wildschweinen im Rahmen der Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest (ASP)

vom 20. Dezember 2021, angepasst am 19. Dezember 2025

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), gestützt auf Artikel 117 Absatz 5 Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 (TSV; SR 916.401), sowie Artikel 42 bis 44 der Verordnung über tierische Nebenprodukte vom 25. Mai 2011 (VTNP; SR 916.441.22) erlässt folgende Weisung:

Inhaltsverzeichnis

I. Geltungsbereich 2
II. Allgemeine Bestimmungen und Erläuterungen 2
III. ASP bei Hausschweinen 3
III.1 Anforderungen zur Verbringung, Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch von Hausschweinen aus Schutz- und Überwachungszonen 3
III.2 Anforderungen zur Verbringung, Beseitigung und Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Schutz- und Überwachungszonen 5
III.3 Anforderungen zur Schlachtung von Hausschweinen, Verbringung, Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch und tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Herkunftsbetrieben ausserhalb der Schutz- und Überwachungszonen zur Schlachtung innerhalb dieser Zonen 6
IV. ASP bei Wildschweinen 7
IV.1 Anforderungen zur Verbringung, Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch von Hausschweinen aus Initialsperr- respektive Kontrollgebieten 7
IV.2 Anforderungen zur Verbringung, Beseitigung und Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Initialsperr- respektive Kontrollgebieten 8
IV.3 Anforderungen zur Verbringung, Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch und tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Beobachtungsgebieten 9
IV.4 Anforderungen zur Schlachtung von Hausschweinen, Verbringung, Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch und tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Herkunftsbetrieben ausserhalb von Sperrgebieten zur Schlachtung innerhalb der Initialsperr- respektive Kontrollgebiete 9
IV.5 Anforderungen zur Verbringung, Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch, tierischen Nebenprodukten und Folgeprodukten von Wildschweinen aus Initialsperr-, respektive Kontroll- und Beobachtungsgebieten 10
V. Inkrafttreten 11
VI. Anhänge 11
VI.1 Anhang 1 Fleischkontrollstempel für die Kennzeichnung von Schlachttierkörpern 12
VI.2 Anhang 2 Behandlungsmethoden 12
VI.3 Anhang 3 Tabelle Verbringung von Fleisch von Hausschweinen aus Schutz- und Überwachungszonen 14
VI.4 Anhang 4 Tabelle Verbringung von tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Schutz- und Überwachungszonen 14
VI.5 Anhang 5 Tabelle Verbringung von Fleisch von Hausschweinen aus Initialsperr- respektive Kontroll- und Beobachtungsgebieten 15
VI.6 Anhang 6 Tabelle Verbringung von tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Initialsperr- respektive Kontroll- und Beobachtungsgebieten 15
VI.7 Anhang 7 Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch von Hausschweinen (Flowchart) 16

I. Geltungsbereich

1. Die vorliegenden Technischen Weisungen (TW) richten sich an die kantonalen Vollzugsbehörden. Sie regeln die Anforderungen an die Verbringung, Kennzeichnung und Behandlung von Schlachttierkörpern, Fleisch und tierischen Nebenprodukten (TNP) von Haus- und Wildschweinen aus Schutz- und Überwachungszonen (ASP-Fall bei Hausschweinen) sowie aus Initialsperrgebieten respektive Kontroll- und Beobachtungsgebieten (ASP-Fall bei Wildschweinen) in Relation zur jeweiligen Seuchenlage, dem Betriebsstatus und dem Verwendungszweck beim Auftreten Afrikanischer Schweinepest in der Schweiz.

II. Allgemeine Bestimmungen und Erläuterungen

2. Der Kantonstierarzt oder die Kantonstierärztin kann die Verbringung von Tieren der Schweinegattung und deren Fleisch oder Nebenprodukte innerhalb oder ausserhalb der Sperrzonen /-gebiete und in Abhängigkeit von der ASP-Konformität der Schweinehaltungsbetriebe bewilligen.
3. Trennung entlang der Produktionsketten: Im Seuchenfall müssen Tiere sowie tierische Produkte unterschiedlicher Herkunft (bezüglich Seuchengebiet und ASP-Konformität Herkunftsbetrieb) während Transport, Verarbeitung und Lagerung zeitlich oder örtlich strikt voneinander getrennt werden. Dabei sind geeignete Massnahmen zur Trennung, Reinigung und Desinfektion entlang der gesamten Produktionskette zu treffen und einzuhalten. Kann diese Trennung nicht gewährleistet werden, so gelten für alle betroffenen Produkte automatisch die strengeren Vorschriften der Seuchengebiete oder Herkunftsbetriebe, mit deren Tieren/Produkten sie in Kontakt gekommen sind.
4. Sperrzonen und -gebiete: Die für Sperrzonen und -gebiete geltenden Bestimmungen sind in der TSV sowie in den Technischen Weisungen über Massnahmen zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest bei einem Eintrag in die Wildschweinpopulation vom 10.09.2025 (im Folgenden als «TW Wildschwein» vom 10.09.2025 bezeichnet) geregelt.
5. Phasen der Bekämpfung: Die Phasen der Bekämpfung der ASP bei Wildschweinen sind in den TW Wildschwein vom 10.09.2025 definiert.
6. ASP konforme Betriebe: die Anforderungen an die ASP-Konformität sind in Anhang 5 der «TW Wildschwein» vom 10.09.2025 geregelt.
7. Transport: Beim Transport von tierischen Nebenprodukten gelten die Bedingungen gemäss VTNP sowie zusätzlich die in diesen TW genannten Bedingungen beim Auftreten von ASP.
8. Sichernde Massnahmen: Massnahmen, die einer Ausbreitung von Seuchenerregern entgegenwirken sowie die Rückverfolgbarkeit während einer Verbringung von Tieren oder tierischen Produkten gewährleisten.
9. Benannte Verarbeitungsbetriebe: Lebensmittel verarbeitende Betriebe, die von den zuständigen kantonalen Behörden hinsichtlich der Einhaltung von seuchenpolizeilichen Vorgaben bezüglich der Verbringung von Fleisch, der Einhaltung der Trennung von Produktionsketten sowie der Durchführung der in Anhang 2 dieser TW aufgeführten Behandlungsmethoden kontrolliert und für die Verarbeitung von Fleisch im Sinne dieser TW benannt wurden. Eine Liste mit den durch die kantonalen Behörden benannten Betrieben ist dem BLV zur Verfügung zu stellen.
10. Fleisch: unter dem Begriff «Fleisch» werden in diesen TW die geniessbaren Teile von Tieren (der Schweinegattung) gemäss Art. 4 der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft, (VLtH, SR 817.022.108) verstanden.
11. Trichinen: Fleisch von Tieren der Schweinegattung muss auf Trichinen untersucht werden gemäss Art. 20 und 31 der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK; SR 817.190). Ausnahmen von der Pflicht zur Untersuchung von Hausschweinen für «Betriebe geringer Kapazität» (gemäss Bst. m Art. 3 VSFK) sind in Art. 31 der VSFK geregelt. Fleisch für den Export muss jedoch immer auf Trichinen untersucht werden.
12. Risikomindernde Behandlung von Fleisch gemäss Anhang 2:
    - Export: bei Auftreten von ASP bei Hausschweinen ist eine risikomindernde Behandlung von Fleisch immer vorgeschrieben, bei Auftreten von ASP bei Wildschweinen ist diese vorgeschrieben für Fleisch aus nicht ASP-konformen Betrieben.
    - Inland: bei Auftreten von ASP bei Hausschweinen ist eine risikomindernde Behandlung vorgeschrieben für Fleisch aus nicht ASP-konformen Betrieben, bei Auftreten von ASP bei

Wildschweinen ist diese nicht vorgeschrieben.
- Wildschweinefleisch aus der Jagd: für Fleisch von Wildschweinen aus der Jagd gelten besondere Regelungen gemäss den Ziffern 80 bis 83 dieser TW.

13. Kennzeichnung: unter dem Begriff «Kennzeichnung» wird in diesen TW Folgendes verstanden:
    - das Anbringen des Genusstauglichkeitskennzeichens auf Stufe Schlachtbetrieb = Fleischkontrollstempel gemäss Anhang 6 dieser TW.
    - Anbringen des quadratischen Kennzeichens «nur CH» gemäss Art. 10 Abs. 8 der VLtH auf Verpackungen/Umhüllungen von «Fleisch», das keiner Trichinen-US unterzogen wurde.
    - Anbringen eines Hinweises «kein Export» auf Liefer- und Begleitscheinen von Fleisch, das keiner risikomindernden Behandlung gemäss Anhang 2 dieser TW unterzogen wurde, und das deshalb nicht exportiert werden darf.
    - Anbringen einer Kennzeichnung an aus Sperrgebieten stammenden Wildschweinkörpern, die für die Lebensmittelgewinnung bestimmt sind und deren Fleisch auf ASP beprobt werden muss.

III. ASP bei Hausschweinen

III.1 Anforderungen zur Verbringung, Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch von Hausschweinen aus Schutz- und Überwachungszonen

Fleisch für den inländischen Markt:

Hausschweine aus ASP-konformen Betrieben:

Schlachtbetriebe mit Trichinen-Untersuchung

14. In Schlachtbetrieben, in denen die Untersuchung auf Trichinen durchgeführt wird, muss als Genusstauglichkeitskennzeichen für Schlachttierkörper der ovale Stempel nach Anhang 9 der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS; SR 817.190.1) zusätzlich mit einem diagonalen Kreuz versehen sein (Anhang 1, Foto 3). Dieses Kreuz muss aus zwei geraden Linien bestehen, die sich in der Mitte des Stempels treffen; die Information auf dem Stempel muss lesbar bleiben.
15. Das Fleisch dieser Schlachttierkörper darf ohne weitere Behandlung in der Schweiz in Verkehr gebracht, jedoch nicht exportiert werden. Das Fleisch muss so gekennzeichnet sein, dass eindeutig erkennbar ist, dass es ausschliesslich für die Inverkehrbringung in der Schweiz bestimmt ist.

Schlachtbetriebe OHNE Trichinen-Untersuchung

16. Schlachtbetriebe geringer Kapazität, welche gemäss Art. 31 der VSFK von der Untersuchung von Hausschweinen auf Trichinen befreit sind, verwenden weiterhin als Genusstauglichkeitskennzeichen für Schlachttierkörper den in Anhang 9 der VHyS vorgegebenen kleinen ovalen Stempel (Anhang 1, Foto 2).
17. Das Fleisch dieser Schlachttierkörper darf ohne weitere Behandlung in der Schweiz in Verkehr gebracht, jedoch nicht exportiert werden. Die Kennzeichnung von Fleisch, das nicht auf Trichinen untersucht wurde, richtet sich nach Art. 10 Abs. 8 der VLtH.

Hausschweine aus nicht ASP-konformen Betrieben:

Schlachtbetriebe mit Trichinen-Untersuchung

18. In Schlachtbetrieben, in denen die Untersuchung auf Trichinen durchgeführt wird, muss als Genusstauglichkeitskennzeichen für Schlachttierkörper von Hausschweinen aus nicht ASP-konformen Betrieben der rechteckige Stempel (Anhang 1, Foto 4) verwendet werden.
19. Das Fleisch dieser Schlachttierkörper ist unter sichernden Massnahmen aus dem Schlachtbetrieb in einen von der zuständigen Kontrollbehörde benannten Verarbeitungsbetrieb zu transportieren und dort einer risikomindernden Behandlung zu unterziehen. Die Behandlungsmethoden sind in Anhang 2 aufgeführt.
20. Dieses Fleisch darf nach erfolgter risikomindernder Behandlung auch exportiert werden.

Schlachtbetriebe OHNE Trichinen-Untersuchung

21. Schlachtbetriebe geringer Kapazität, welche gemäss Art. 31 VSFK von der Untersuchung von Schweinen auf Trichinen befreit sind, verwenden weiterhin als Genusstauglichkeitskennzeichen für Schlachttierkörper den in Anhang 9 der VHyS vorgegebenen kleinen ovalen Stempel (Anhang 1, Foto 2). Die Schlachttierkörper sind gemäss Anhang 1, Foto 5 zusätzlich mit dem rechteckigen Stempel (nicht ASP-konform) zu kennzeichnen.
22. Das Fleisch dieser Schlachttierkörper ist unter sichernden Massnahmen aus dem Schlachtbetrieb in einen von der zuständigen Kontrollbehörde benannten Verarbeitungsbetrieb zu transportieren und dort einer risikomindernden Behandlung zu unterziehen. Die Behandlungsmethoden sind in Anhang 2 aufgeführt.
23. Dieses Fleisch darf nach erfolgter risikomindernder Behandlung in der Schweiz in Verkehr gebracht, jedoch nicht exportiert werden. Die Kennzeichnung von Fleisch, das nicht auf Trichinen untersucht wurde, richtet sich nach Art. 10 Abs. 8 der VLtH.

Export von Fleisch in die Mitgliedstaaten der EU (inkl. Norwegen und Island):

Hausschweine aus ASP-konformen Betrieben:

Schlachtbetriebe mit Trichinen-Untersuchung

24. In Schlachtbetrieben, in denen die Untersuchung auf Trichinen durchgeführt wird, muss als Genusstauglichkeitskennzeichen für Schlachttierkörper der ovale Stempel nach Anhang 9 der Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS; SR 817.190.1) zusätzlich mit einem diagonalen Kreuz versehen sein (Anhang 1, Foto 3). Dieses Kreuz muss aus zwei geraden Linien bestehen, die sich in der Mitte des Stempels treffen; die Information auf dem Stempel muss lesbar bleiben.
25. Das Fleisch dieser Schlachttierkörper ist unter sichernden Massnahmen aus dem Schlachtbetrieb in einen von der zuständigen Kontrollbehörde für den Export in die EU benannten Verarbeitungsbetrieb zu transportieren und dort einer risikomindernden Behandlung zu unterziehen. Die Behandlungsmethoden sind in Anhang 2 aufgeführt.

Schlachtbetriebe OHNE Trichinen-Untersuchung

26. Fleisch, dass nicht auf Trichinen untersucht wurde, darf - unabhängig von einer risikomindernden Behandlung - nicht exportiert werden.

Hausschweine aus nicht ASP-konformen Betrieben:

Schlachtbetriebe mit Trichinen-Untersuchung

27. In Schlachtbetrieben, in denen die Untersuchung auf Trichinen durchgeführt wird, muss als Genusstauglichkeitskennzeichen für Schlachttierkörper von Hausschweinen aus nicht ASP-konformen Betrieben der rechteckige Stempel (Anhang 1, Foto 4) verwendet werden.
28. Das Fleisch dieser Schlachttierkörper ist unter sichernden Massnahmen aus dem Schlachtbetrieb in einen von der zuständigen Kontrollbehörde für den Export in die EU benannten Verarbeitungsbetrieb zu transportieren und dort einer risikomindernden Behandlung zu unterziehen. Die Behandlungsmethoden sind in Anhang 2 aufgeführt.

Schlachtbetriebe OHNE Trichinen-Untersuchung

29. Fleisch, dass nicht auf Trichinen untersucht wurde, darf - unabhängig von einer risikomindernden Behandlung - nicht exportiert werden.

III.2 Anforderungen zur Verbringung, Beseitigung und Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Schutz- und Überwachungszonen

Allgemeine Bedingungen für die Verbringung von tierischen Nebenprodukten:

30. Tierische Nebenprodukte von Hausschweinen aus Schutz- oder Überwachungszonen, die in diesen Zonen oder ausserhalb davon geschlachtet wurden, ausgenommen Gülle gemäss Ziffern 36, 37 und 39 dieser TW, dürfen nur mit Bewilligung des Kantonstierarztes oder der Kantonstierärztin, gemäss Art. 43 VTNP, unter sichernden Massnahmen verbracht werden, inklusiv ausserhalb der Sperrzonen und unter Einhaltung der folgenden Bedingungen:
    a) Die Beseitigung bzw. Verarbeitung tierischer Nebenprodukte erfolgt gemäss Ziffern 33 bis 35 und 38 dieser TW
    b) Das Transportmittel ist mit einem Satellitennavigationssystem ausgestattet, das die Position in Echtzeit bestimmen kann, und die Aufzeichnungen müssen mindestens 2 Monate lang aufbewahrt werden; oder
    c) Als Alternative zu Buchstabe b) und sofern diese tierischen Nebenprodukte nur innerhalb der Schweiz transportiert werden, kann das Transportmittel nach der Beladung von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt versiegelt werden.

31. Werden Hausschweine aus Schutz- und Überwachungszonen unter Einhaltung geeigneter Trennung-, Reinigungs- und Desinfektionsmassnahmen ausserhalb dieser Zonen geschlachtet, so müssen ihre tierischen Nebenprodukte zeitlich oder örtlich getrennt von tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Herkunftsbetrieben ausserhalb der Schutz- und Überwachungszonen gelagert, transportiert und verarbeitet werden.
32. Wenn die in Ziffer 31 genannte Trennung nicht durchführbar ist, unterliegen alle tierischen Nebenprodukte aus dem Schlachthof denselben Anforderungen wie tierische Nebenprodukte von Hausschweinen aus den Sperrzonen.

Tierische Nebenprodukte für den inländischen Markt:

Hausschweine aus ASP-konformen / nicht ASP-konformen Betrieben:

33. Tierische Nebenprodukte dürfen in der Schweiz gemäss den Anforderungen der VTNP, insbesondere ihres Anhangs 5, wie folgt beseitigt oder verarbeitet werden:
    a) Verarbeitung durch Drucksterilisation (oder andere anerkannte und gleichwertige Verfahren)
    b) Beseitigung als Abfall durch Verbrennung
    c) Beseitigung oder Verwertung durch Mitverbrennung

34. Tierische Nebenprodukte der Kategorie 3 dürfen in der Schweiz gemäss den Anforderungen der VTNP, insbesondere ihres Anhangs 5, wie folgt beseitigt oder verarbeitet werden:
    a) Herstellung von verarbeitetem Heimtierfutter
    b) Herstellung von Folgeprodukten für Nutzungen ausserhalb der Futtermittelkette
    c) Umwandlung in Biogas oder Kompost

Export von tierischen Nebenprodukten in die Mitgliedstaaten der EU (inkl. Norwegen und Island):

Hausschweine aus ASP-konformen / nicht ASP-konformen Betrieben:

35. Tierische Nebenprodukte der Kategorie 2 (ausser Gülle) können ausserhalb der Schweiz zur Verarbeitung nach einer der Methoden 1-5 gemäss Anhang IV, Kapitel III der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission exportiert werden.

Verbringung von Gülle von Hausschweinen aus Schutz- und Überwachungszonen, inklusive Gülle aus Schlachtbetrieben:

36. Gülle von Hausschweinen aus Betrieben innerhalb der Schutz- oder Überwachungszone, darf ohne Einschränkungen und wenn möglich durch Injektionstechniken in den Boden, in den jeweiligen Zonen ausgebracht werden.
37. Gülle von Hausschweinen aus der Schutz- oder Überwachungszone, inklusive Schlachthofgülle, darf in den jeweiligen Zonen ohne Einschränkungen in einer Biogas- oder Kompostierungsanlage verwertet werden.
38. Gülle, aus Schlachthöfen mit Standort in den Sperrzonen und in denen Hausschweine aus der Schutz- oder Überwachungszone geschlachtet werden, darf bei vernachlässigbarem Risiko und mit Bewilligung des Kantonstierarztes in einer Biogas- oder Kompostierungsanlage ausserhalb der Zonen verbracht werden.
39. Gülle, aus Schlachthöfen mit Standort ausserhalb der Sperrzonen und in denen Hausschweine aus der Schutz- oder Überwachungszone geschlachtet werden, darf in einer Biogas- oder Kompostierungsanlage ausserhalb der Sperrzonen entsorgt werden.

III.3 Anforderungen zur Schlachtung von Hausschweinen, Verbringung, Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch und tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Herkunftsbetrieben ausserhalb der Schutz- und Überwachungszonen zur Schlachtung innerhalb dieser Zonen

Verbringung, Aufstallung und Schlachtung von Hausschweinen

40. Gemäss Art. 90, 92 und 117 der TSV kann der Kantonstierarzt oder die Kantonstierärztin bewilligen, dass Hausschweine aus (mehreren) Herkunftsbetrieben ausserhalb der Schutz- und Überwachungszonen zur direkten Schlachtung in einen Schlachtbetrieb innerhalb dieser Zonen verbracht werden. Es dürfen jedoch keine Tiere aus Herkunftsbetrieb innerhalb dieser Zonen zugeladen werden.
41. Diese Hausschweine müssen in vorgängig gereinigten und desinfizierten Räumlichkeiten aufgestallt und separat (örtlich oder zeitlich getrennt) von Hausschweinen aus den Schutz- und Überwachungszonen geschlachtet werden.

Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch

42. Die Schlachttierkörper dieser Hausschweine werden mit dem grossen ovalen Genusstauglichkeitskennzeichen (Anhang 9 VHyS) ohne das diagonale Kreuz (Anhang 1, Foto 1) respektive dem kleinen ovalen Genusstauglichkeitskennzeichen gekennzeichnet (keine Trichinen-Untersuchung, Anhang 1, Foto 2).
43. Fleisch von Hausschweinen ausserhalb der Zonen kann ohne risikomindernde Behandlung in die EU exportiert werden, sofern ein negativer Trichinenbefund vorliegt und die Bedingungen gemäss Ziffern 40 bis 44 dieser TW eingehalten wurden.

Trennung entlang der Produktionsketten

44. Das gewonnene Fleisch bzw. die tierischen Nebenprodukte von Hausschweinen aus Herkunftsbetrieben ausserhalb der Schutz- und Überwachungszonen müssen zeitlich oder örtlich getrennt von Fleisch bzw. tierischen Nebenprodukten, die von Hausschweinen aus der Schutzzone und Überwachungszone gewonnen wurden, zerlegt, verarbeitet, transportiert und gelagert werden.
45. Nur Produkte, die die Bedingungen der Ziffern 40 bis 44 dieser TW erfüllen, können gemäss Art. 117 Abs. 5 der TSV die Bewilligung zum Verlassen der Schutz- und Überwachungszonen erhalten.
46. Wenn die in Ziffer 40 bis 44 genannte Trennung nicht durchführbar ist, unterliegen das Fleisch bzw. die tierischen Nebenprodukte den Anforderungen der Sperrzone, in der sie sich befinden.

IV. ASP bei Wildschweinen

IV.1 Anforderungen zur Verbringung, Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch von Hausschweinen aus Initialsperr- respektive Kontrollgebieten

Fleisch für den inländischen Markt:

Hausschweine aus ASP-konformen Betrieben:

Schlachtbetriebe mit Trichinen-Untersuchung

47. In Schlachtbetrieben, in denen die Untersuchung auf Trichinen durchgeführt wird, muss als Genusstauglichkeitskennzeichen für Schlachttierkörper der ovale Stempel nach Anhang 9 der VHyS ohne das diagonale Kreuz (Anhang 1, Foto 1) verwendet werden.
48. Das Fleisch dieser Schlachttierkörper darf ohne weitere Behandlung in der Schweiz in Verkehr gebracht (oder auch exportiert) werden.

Schlachtbetriebe OHNE Trichinen-Untersuchung

49. Schlachtbetriebe geringer Kapazität, welche gemäss Art. 31 VSFK von der Untersuchung von Hausschweinen auf Trichinen befreit sind, verwenden weiterhin als Genusstauglichkeitskennzeichen für Schlachttierkörper den in Anhang 9 der VHyS vorgegebenen kleinen ovalen Stempel (Anhang 1, Foto 2).
50. Dieses Fleisch darf ohne weitere Behandlung in der Schweiz in Verkehr gebracht, jedoch nicht exportiert werden. Die Kennzeichnung von Fleisch, das nicht auf Trichinen untersucht wurde, richtet sich nach Art. 10 Abs. 8 der VLtH.

Hausschweine aus nicht ASP-konformen Betrieben:

Schlachtbetriebe mit Trichinen-Untersuchung

51. In Schlachtbetrieben, in denen die Untersuchung auf Trichinen durchgeführt wird, muss als Genusstauglichkeitskennzeichen für Schlachttierkörper der rechteckige Stempel (Anhang 1, Foto 4) verwendet werden.
52. Das Fleisch dieser Schlachttierkörper darf ohne weitere Behandlung in der Schweiz in Verkehr gebracht, jedoch nicht exportiert werden. Das Fleisch muss so gekennzeichnet sein, dass eindeutig erkennbar ist, dass es nur für die Inverkehrbringung im Inland zugelassen ist.

Schlachtbetriebe OHNE Trichinen-Untersuchung

53. Schlachtbetriebe geringer Kapazität, welche gemäss Art. 31 VSFK von der Untersuchung von Schweinen auf Trichinen befreit sind, verwenden weiterhin als Genusstauglichkeitskennzeichen für Schlachttierkörper den in Anhang 9 der VHyS vorgegebenen kleinen ovalen Stempel (Anhang 1, Foto 2). Die Schlachttierkörper sind gemäss Anhang 1, Foto 5 zusätzlich mit dem rechteckigen Stempel (nicht ASP-konform) zu kennzeichnen.
54. Das Fleisch dieser Schlachttierkörper darf ohne weitere Behandlung in der Schweiz in Verkehr gebracht, jedoch nicht exportiert werden. Die Kennzeichnung von Fleisch, das nicht auf Trichinen untersucht wurde, richtet sich nach Art. 10 Abs. 8 der VLtH.

Export von Fleisch in die Mitgliedstaaten der EU (inkl. Norwegen und Island):

Hausschweine aus ASP-konformen Betrieben:

Schlachtbetriebe mit Trichinen-Untersuchung

55. In Schlachtbetrieben, in denen die Untersuchung auf Trichinen durchgeführt wird, muss als Genusstauglichkeitskennzeichen für Schlachttierkörper der ovale Stempel nach Anhang 9 der VHyS ohne das diagonale Kreuz (Anhang 1, Foto 1) verwendet werden.
56. Das Fleisch dieser Schlachttierkörper darf ohne weitere Behandlung exportiert oder in der Schweiz in Verkehr gebracht werden.

Schlachtbetriebe OHNE Trichinen-Untersuchung

57. Fleisch, dass nicht auf Trichinen untersucht wurde, darf - unabhängig von einer risikomindernden Behandlung - nicht exportiert werden.

Hausschweine aus nicht ASP-konformen Betrieben:

Schlachtbetriebe mit Trichinen-Untersuchung

58. In Schlachtbetrieben, in denen die Untersuchung auf Trichinen durchgeführt wird, muss als Genusstauglichkeitskennzeichen für Schlachttierkörper der rechteckige Stempel (Anhang 1, Foto 4) verwendet werden.
59. Das Fleisch dieser Schlachttierkörper ist unter sichernden Massnahmen aus dem Schlachtbetrieb in einen von der zuständigen Kontrollbehörde für den Export in die EU benannten Verarbeitungsbetrieb zu transportieren und dort einer risikomindernden Behandlung zu unterziehen. Die Behandlungsmethoden sind in Anhang 2 aufgeführt.

Schlachtbetriebe OHNE Trichinen-Untersuchung

60. Fleisch, dass nicht auf Trichinen untersucht wurde, darf - unabhängig von einer risikomindernden Behandlung - nicht exportiert werden.

IV.2 Anforderungen zur Verbringung, Beseitigung und Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Initialsperr- respektive Kontrollgebieten

Allgemeine Bedingungen für die Verbringung von tierischen Nebenprodukten:

61. Tierische Nebenprodukte von Hausschweinen aus Initial- respektive Kontrollgebieten, die in diesen Gebieten oder ausserhalb davon geschlachtet wurden, ausgenommen Gülle gemäss Ziffern 68, 69 und 71 dieser TW, dürfen nur mit Bewilligung des Kantonstierarztes oder der Kantonstierärztin, gemäss Art. 43 VTNP, unter sichernden Massnahmen verbracht werden, inklusiv ausserhalb der Sperrgebiete und unter Einhaltung der folgenden Bedingungen:
    a) Die Beseitigung bzw. Verarbeitung tierischer Nebenprodukte erfolgt gemäss Ziffern 64 bis 67 und 70 dieser TW
    b) Das Transportmittel ist mit einem Satellitennavigationssystem ausgestattet, das die Position in Echtzeit bestimmen kann, und die Aufzeichnungen müssen mindestens 2 Monate lang aufbewahrt werden; oder
    c) Als Alternativ zu Buchstabe b) und sofern die tierischen Nebenprodukte nur innerhalb der Schweiz transportiert werden, kann das Transportmittel nach der Beladung von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt versiegelt werden.
62. Werden Hausschweine aus Initialsperr- respektive Kontrollgebieten unter Einhaltung geeigneter Trennungs-, Reinigungs- und Desinfektionsmassnahmen ausserhalb dieser Sperrgebiete geschlachtet, so müssen ihre tierischen Nebenprodukte zeitlich oder örtlich getrennt von tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Herkunftsbetrieben ausserhalb der Initialsperr- oder Kontrollgebiete gelagert, transportiert und verarbeitet werden.
63. Wenn die in Ziffer 62 genannte Trennung nicht durchführbar ist, unterliegen alle tierischen Nebenprodukte aus dem Schlachthof denselben Anforderungen wie tierische Nebenprodukte von Hausschweinen aus den Sperrgebieten.

Tierische Nebenprodukte für den inländischen Markt:

Hausschweine aus ASP-konformen / nicht ASP-konformen Betrieben:

64. Tierische Nebenprodukte dürfen in der Schweiz gemäss den Anforderungen der VTNP, insbesondere ihres Anhang 5, wie folgt beseitigt oder verarbeitet werden:
    a) Verarbeitung durch Drucksterilisation (oder andere anerkannte und gleichwertige Verfahren)
    b) Beseitigung als Abfall durch Verbrennung
    c) Beseitigung oder Verwertung durch Mitverbrennung

65. Tierische Nebenprodukte der Kategorie 3 dürfen in der Schweiz, gemäss den Anforderungen der VTNP, insbesondere ihres Anhang 5, wie folgt beseitigt oder verarbeitet werden:
    a) Herstellung von verarbeitetem Heimtierfutter
    b) Herstellung von Folgeprodukten für Nutzungen ausserhalb der Futtermittelkette
    c) Umwandlung in Biogas oder Kompost

Export von tierischen Nebenprodukten in die Mitgliedstaaten der EU (inkl. Norwegen und Island):

Hausschweine aus ASP-konformen / nicht ASP-konformen Betrieben:

66. Tierische Nebenprodukte der Kategorie 2 (ausser Gülle) können ausserhalb der Schweiz zur Verarbeitung nach einer der Methoden 1-5 gemäss Anhang IV, Kapitel III der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission transportiert werden.
67. Tierische Nebenprodukte der Kategorie 3 dürfen in die EU exportiert werden für die Herstellung von verarbeitetem Heimtierfutter oder Folgeprodukten für Nutzungen ausserhalb der Futtermittelkette oder für die Umwandlung in Biogas oder Kompost.

Verbringung von Gülle von Hausschweinen aus Initialsperr- respektive Kontrollgebieten, inklusive Gülle aus Schlachtbetrieben:

68. Gülle von Hausschweinen aus Betrieben innerhalb der Initialsperr- respektive Kontrollgebiet, darf ohne Einschränkungen und wenn möglich durch Injektionstechniken in den Boden innerhalb dieser Sperrgebiete ausgebracht werden.
69. Gülle von Hausschweinen aus Initialsperr- respektive Kontrollgebieten, inklusive Schlachthofgülle, darf innerhalb dieser Sperrgebiete ohne Einschränkungen in einer Biogas- oder Kompostierungsanlage verwertet werden.
70. Gülle von Hausschweinen aus Initialsperr- respektive Kontrollgebieten, inklusive Schlachthofgülle mit Standort in diese Sperrgebiete, darf mit Bewilligung des Kantonstierarztes oder der Kantonstierärztin aus diesen Sperrgebieten verbracht werden zur:
    a) Entsorgung durch Verbrennung oder Mitverbrennung
    b) Verwertung in einer Biogas- oder Kompostierungsanlage
    c) Verwertung in Dünger, nach einer Drucksterilisation gemäss Anhang 5 Ziffer 39 der VTNP

71. Gülle aus Schlachthöfen mit Standort ausserhalb der Sperrgebiete, und in denen Hausschweine aus den Initialsperr- respektive Kontrollgebieten geschlachtet werden, darf gemäss den Buchstaben a bis c der Ziffer 70 entsorgt werden.

IV.3 Anforderungen zur Verbringung, Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch und tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Beobachtungsgebieten

72. Fleisch und tierische Nebenprodukte von Hausschweinen aus Beobachtungsgebieten unterliegen keinen Einschränkungen.

IV.4 Anforderungen zur Schlachtung von Hausschweinen, Verbringung, Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch und tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Herkunftsbetrieben ausserhalb von Sperrgebieten zur Schlachtung innerhalb der Initialsperr- respektive Kontrollgebiete

Verbringung, Aufstallung und Schlachtung von Hausschweinen

73. Der Kantonstierarzt oder die Kantonstierärztin kann bewilligen, dass Hausschweine aus (mehreren) Herkunftsbetrieben ausserhalb der Initialsperr- respektive Kontrollgebiete zur direkten Schlachtung in einen Schlachtbetrieb innerhalb dieser Sperrgebiete verbracht werden. Es dürfen jedoch keine Tiere aus Herkunftsbetrieben innerhalb dieser Sperrgebiete zugeladen werden.

74. Diese Hausschweine müssen in vorgängig gereinigten und desinfizierten Räumlichkeiten aufgestallt und separat (örtlich oder zeitlich getrennt) von Hausschweinen aus den Initialsperr- respektive Kontrollgebieten geschlachtet werden.

Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch

75. Die Schlachttierkörper dieser Hausschweine werden mit dem grossen ovalen Genusstauglichkeitskennzeichen (Anhang 9 VHyS) ohne das diagonale Kreuz (Anhang 1, Foto 1) respektive dem kleinen ovalen Genusstauglichkeitskennzeichen gekennzeichnet (keine Trichinen-Untersuchung, Anhang 1, Foto 2).
76. Fleisch von Hausschweinen ausserhalb der Sperrzonen kann ohne risikomindernde Behandlung in die EU exportiert werden, sofern ein negativer Trichinenbefund vorliegt und die Bedingungen gemäss Ziffern 73 bis 77 dieser TW eingehalten wurden.

Trennung entlang der Produktionsketten

77. Das gewonnene Fleisch bzw. die tierischen Nebenprodukte von Hausschweinen aus Herkunftsbetrieben ausserhalb von Initialsperr- und Kontrollgebieten müssen zeitlich oder örtlich getrennt von Fleisch bzw. tierischen Nebenprodukten, die von Hausschweinen aus den Initialsperr- und Kontrollgebieten gewonnen wurden, zerlegt, verarbeitet, transportiert und gelagert werden.
78. Nur Produkte, die die Bedingungen der Ziffern 73 bis 77 dieser TW erfüllen, können gemäss Art. 117 Abs. 5 der TSV die Bewilligung zum Verlassen des Gebiets erhalten.
79. Wenn die in Ziffer 73 bis 77 genannte Trennung nicht durchführbar ist, unterliegen das Fleisch bzw. die tierischen Nebenprodukte den Anforderungen des Gebiets, in dem sie sich befinden.

IV.5 Anforderungen zur Verbringung, Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch, tierischen Nebenprodukten und Folgeprodukten von Wildschweinen aus Initialsperr-, respektive Kontroll- und Beobachtungsgebieten

Allgemeine Bedingungen

80. Gemäss den TW Wildschwein vom 10.09.2025 ordnet der Kantonstierarzt oder die Kantonstierärztin in den Sperrgebieten je nach Phase der Bekämpfung ein Jagdverbot respektive spezifische jagdliche Massnahmen sowie die Beprobung der Wildschweinkörper auf ASP an.
81. Die Punkte 82 bis 87 gelten nur für Wildschweinkörper, die zur Lebensmittelgewinnung bestimmt sind und von Wildschweinen stammen, die gemäss den in den Sperrgebieten festgelegten Bedingungen erlegt wurden.

Fleisch

82. Der Kantonstierarzt oder die Kantonstierärztin stellt in Sperrgebieten das Einrichten von Tierärztlichen Kontrollstellen mit Sammelstellen gemäss Ziffer 57 der TW Wildschwein vom 10.09.2025 für gesund geschossene Wildschweine sicher, um diese ordnungsgemäss unter Einhaltung von Biosicherheitsmassnahmen zu beproben. Fleisch von Wildschweinen aus bestimmten Sperrgebieten kann nach einem für ASP negativen Befund für die private häusliche Verwendung, direkt an den Endverbraucher oder den Einzelhandel innerhalb der Schweiz freigegeben werden.
83. Das Fleisch von negativ getesteten Wildschweinen aus Sperrgebieten muss dabei besonders gekennzeichnet werden (kein Export) oder einer risikomindernden Behandlung gemäss Anhang 2 unterzogen werden.

Tierische Nebenprodukte für den inländischen Markt:

84. Folgeprodukte (z.B. Trophäen) von Wildschweinen aus Sperrgebieten, die innerhalb dieser Gebiete einer Behandlung, die sicherstellt, dass die Folgeprodukte kein Risiko der Ausbreitung der Afrikanischen Schweinepest darstellen unterzogen wurden, dürfen, gemäss Art. 43 VTNP, mit Bewilligung des Kantonstierarzt oder der Kantonstierärztin innerhalb oder ausserhalb dieser Gebiete verbracht werden.
85. Tierische Nebenprodukte von Wildschweinen aus Sperrgebieten dürfen nur mit Bewilligung des Kantonstierarzt oder der Kantonstierärztin innerhalb dieses Gebietes verbracht werden.
86. Tierische Nebenprodukte von Wildschweinen aus Sperrgebieten und die für eine bewilligte Verarbeitungsanlage bestimmt sind, dürfen gemäss Art. 43 VTNP nur mit Bewilligung des Kantonstierarzt oder der Kantonstierärztin und unter folgenden Bedingungen das Gebiet verlassen:
    a) Das Transportmittel muss mit einem Satellitennavigationssystem ausgestattet sein, das die Position in Echtzeit bestimmen kann, und die Aufzeichnungen müssen mindestens 2 Monate lang aufbewahrt werden;
    b) Die Rückverfolgbarkeit muss gewährleistet sein (Begleitdokument).

Export von Folgeprodukte in die Mitgliedstaaten der EU (inkl. Norwegen und Island):

87. Folgeprodukte (z.B. Trophäen) von Wildschweinen aus Sperrgebieten die innerhalb dieser Gebiete einer Behandlung, die sicherstellt, dass die Folgeprodukte kein Risiko der Ausbreitung der Afrikanischen Schweinepest darstellen unterzogen wurden, können exportiert werden.

V. Inkrafttreten

88. Diese Weisung tritt am 20. Dezember 2021 in Kraft.

VI. Anhänge

VI.1 Anhang 1 Fleischkontrollstempel für die Kennzeichnung von Schlachttierkörpern

Foto 1: FK-Stempel gross oval	Foto 2: FK-Stempel klein oval
ASP-Konformität: JA Trichinen-US: JA Risikomindernde Behandlung: nicht notwendig (nur bei WS-Fall)	ASP-Konformität: JA oder NEIN Trichinen-US: NEIN Risikomindernde Behandlung: abhängig von Ausgangssituation und Verwendungszweck

Foto 3: FK-Stempel gross oval mit diagonalem Kreuz	Foto 4: FK-Stempel gross rechteckig
ASP-Konformität: JA Trichinen-US: JA Risikomindernde Behandlung: JA für Export	ASP-Konformität: NEIN Trichinen-US: JA Risikomindernde Behandlung: JA (Export + Inland je nach Ausgangssituation)

Foto 5: FK-Stempel kombiniert	
ASP-Konformität: NEIN Trichinen-US: NEIN Risikomindernde Behandlung: erforderlich je Ausgangssituation	

VI.2 Anhang 2 Behandlungsmethoden

Die Behandlung von frischem Fleisch erfolgt gemäss Anhang VII der Delegierten 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

Anhang VII EU 2020/687: Risikomindernde Behandlungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Fleisch

i) Wärmebehandlung in einem hermetisch verschlossenen Behälter, wobei ein F0-Wert von mindestens 3 erreicht wird;
ii) Wärmebehandlung zur Erreichung einer Kerntemperatur von 80°C;
iii) Wärmebehandlung (von zuvor entbeintem und entfettetem Fleisch) zur Erreichung einer Kerntemperatur von 70 °C für mindestens 30 Minuten
iv) In einem hermetisch verschlossenen Behälter bei 60 °C für mindestens 4 Stunden.
v) Natürliche Gärung und Reifung von entbeintem Fleisch: mindestens 9 Monate, um Höchstwerte von 0,93 aw und einen pH-Wert von 6 zu erreichen.
vi) Natürliche Gärung von Lenden: mindestens 140 Tage, um Höchstwerte von 0,93 aw und einen pH-Wert von 6 zu erreichen.
vii) Natürliche Gärung von Schinken: mindestens 190 Tage, um Höchstwerte von 0,93 aw und einen pH-Wert von 6 zu erreichen.
viii) Salzen und anschliessende Trocknung von Knochenschinken und Lenden nach spanischer Art:
— Ibérico-Schinken: mindestens 252 Tage
— Ibérico-Schulterstück: mindestens 140 Tage
— Ibérico-Lenden: mindestens 126 Tage
— Serrano-Schinken: mindestens 140 Tage

Tierdarmhüllen

a. Salzen mit Natriumchlorid (NaCl) in Trockenform oder als gesättigte Salzlake (aw < 0,80) für einen durchgehenden Zeitraum von mindestens 30 Tagen bei einer Umgebungstemperatur von mindestens 20 °C
b. Salzen mit Phosphat angereichertem Salz (86,5 % NaCl, 10,7 % Na2HPO4 und 2,8 % Na3PO4) in Trockenform oder als gesättigte Salzlake (aw < 0,80), für einen durchgehenden Zeitraum von mindestens 30 Tagen bei einer Umgebungstemperatur von mindestens 20 °C

VI.3 Anhang 3 Tabelle Verbringung von Fleisch von Hausschweinen aus Schutz- und Überwachungszonen

Abkürzungen:

SZ	Schutzzone
ÜZ	Überwachungszone
ISG	Initialsperrgebiet
KG	Kontrollgebiet
BG	Beobachtungsgebiet

EU	Europäische Union
KONF	Konformer Betrieb
NKONF	Nicht konformer Betrieb
✓	Unter Bedingungen zulässig
X	Verboten

Verbringung von Fleisch von Hausschweinen aus ASP-konformen oder nicht ASP-konformen Betrieben. Die Tabelle stellt die erlaubten Möglichkeiten dar, wie unbehandeltes oder behandeltes Fleisch in Verkehr gebracht werden darf. Es zeigt nicht auf, in welchen Situationen Fleisch einer risikomindernden Behandlung unterzogen werden muss:

Behandlung und Inverkehrbringung → Standort / Status Herkunftsbetrieb ↓	Unbehandeltes Fleisch Inlandhandel	Behandeltes Fleisch Inlandhandel	Unbehandeltes Fleisch EU-Export	Behandeltes Fleisch EU Export
SZ + ÜZ KONF	✓	✓	**X**	✓
SZ + ÜZ NKONF	**X**	✓	**X**	✓

VI.4 Anhang 4 Tabelle Verbringung von tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Schutz- und Überwachungszonen

Verbringung von TNP von Hausschweinen aus ASP-konformen oder nicht ASP-konformen Betrieben zum Zwecke der Beseitigung oder Verarbeitung:

Behandlung und Inverkehrbringung → Standort / Status Herkunftsbetrieb ↓	Drucksterilisation / Verbrennung / Mitverbrennung ausserhalb der Zone, innerhalb der CH	K3: Verarbeitung zu Petfood, Folgeprodukte, Biogas-Kompost , ausserhalb der Zone, innerhalb der CH	Nur K2, ausser Gülle : Export zur Verarbeitung in der EU (Methode 1-5)	K3: Export zur Verarbeitung zu Petfood, Folgeprodukte Biogas-Kompost , in der EU
SZ + ÜZ KONF/NKONF	✓	✓	✓	**X**

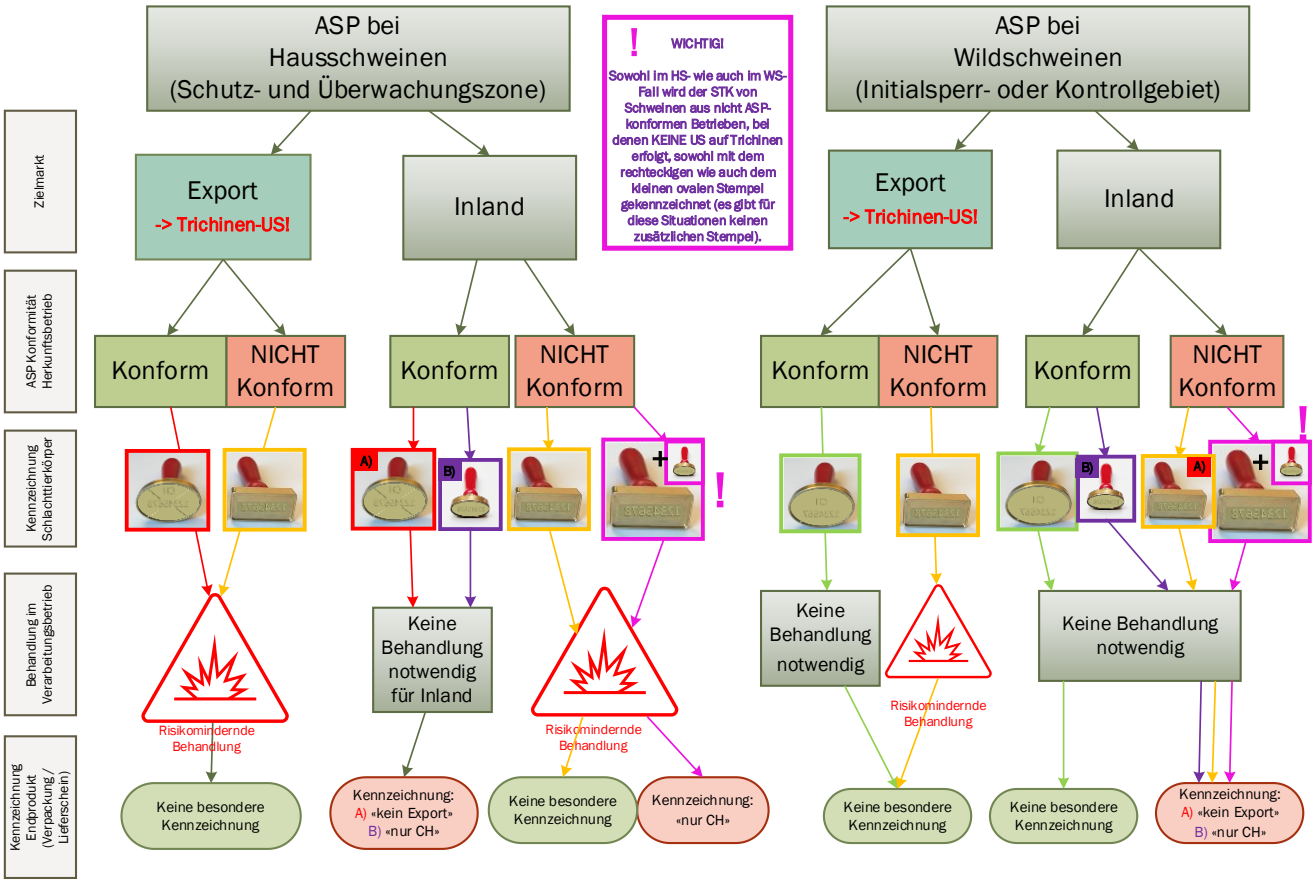
VI.5 Anhang 5 Tabelle Verbringung von Fleisch von Hausschweinen aus Initialsperr- respektive Kontroll- und Beobachtungsgebieten

Verbringung von Fleisch von Hausschweinen aus ASP-konformen oder nicht ASP-konformen Betrieben:

Behandlung und Inverkehrbringung → Standort/Status Herkunftsbetrieb ↓	Unbehandeltes Fleisch Inlandhandel	Behandeltes Fleisch Inlandhandel	Unbehandeltes Fleisch EU-Export	Behandeltes Fleisch EU Export
ISG/KG KONF	✓	✓	✓	✓
ISG/KG NKONF	✓	✓	**X**	✓
BG	Keine Einschränkungen			

VI.6 Anhang 6 Tabelle Verbringung von tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus Initialsperr- respektive Kontroll- und Beobachtungsgebieten

Verbringung von tierischen Nebenprodukten von Hausschweinen aus ASP-konformen oder nicht ASP-konformen Betrieben zum Zwecke der Beseitigung oder Verarbeitung:

Behandlung und Inverkehrbringung → Standort/Status Herkunftsbetrieb ↓	Drucksterilisation / Verbrennung / Mitverbrennung ausserhalb der Zone, innerhalb der CH	K3: Verarbeitung zu Petfood, Folgeprodukte, Biogas-Kompost , ausserhalb der Zone, innerhalb der CH	Nur K2, ausser Gülle : Export zur Verarbeitung in der EU (Methode 1-5)	K3: Export zur Verarbeitung zu Petfood, Folgeprodukte Biogas-Kompost , in der EU
ISG/KG KONF/NKONF	✓	✓	✓	✓
BG	Keine Einschränkungen			

VI.7 Anhang 7 Kennzeichnung und Behandlung von Fleisch von Hausschweinen (Flowchart)