

Muttersauen



Preis-Umrechnungstabelle

Stand: 01.02.2011

SG gebrüht: Ausschlachtung von Muttersauen und erwachsenen Ebern (SGV Art. 6a)

SG gehäutet: Ausschlachtung wie Grossvieh/Kälber (SGV Art. 4)

SG gebrüht	SG gehäutet
Ausbeute 71.2%	Ausbeute 62%
Fr. je kg SG	Fr. je kg SG
1.00	1.15
1.10	1.27
1.20	1.38
1.30	1.50
1.40	1.61
1.50	1.73
1.60	1.84
1.70	1.96
1.80	2.07
1.90	2.19
2.00	2.30

SG gebrüht	SG gehäutet
Ausbeute 71.2%	Ausbeute 62%
Fr. je kg SG	Fr. je kg SG
2.00	2.30
2.10	2.42
2.20	2.53
2.30	2.65
2.40	2.76
2.50	2.88
2.60	2.99
2.70	3.11
2.80	3.22
2.90	3.34
3.00	3.45

SG gebrüht	SG gehäutet
Ausbeute 71.2%	Ausbeute 62%
Fr. je kg SG	Fr. je kg SG
3.10	3.57
3.20	3.68
3.30	3.80
3.40	3.91
3.50	4.03

Werden Muttersauen gehäutet, ist das auf dem Waagdokument zu vermerken.

Beim Abziehen der Haut darf der Speck nicht abgerissen werden.

Auszug aus der Schlachtgewichtsverordnung SGV

Art. 4 Schlachtierkörper von Tieren der Rinder- und Pferdegattung

Vor dem Wägen müssen bei Schlachtierkörpern von Tieren der Rinder- und Pferdegattung folgende Teile entfernt werden:

- der Kopf, ohne Halsfleisch, zwischen Hinterhaupt und erstem Halswirbel; (...) bei Tieren der Pferdegattung zudem der Fettkamm;
- die Füsse im ersten Gelenk über den Schienbeinen (*os metacarpale* und *os metatarsale*);
- die Haut, ohne Fleisch und Fett;
- die Organe aus der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle mit dem anhaftenden Fett, das Fett in der Beckenhöhle (Schlossfett) sowie die Nieren samt Nierenfett; (...)
- die Hauptblutgefässe längs der Wirbelsäule in der Brust- und Bauchhöhle sowie das Zwerchfell am Rippenansatz;
- das Gekröse (*Mesogastrium* und *Mesenterium*) mit dem anhaftenden Fett und den Darmlymphknoten;
- der Kehlkopf (*Larynx*) mit den ansetzenden Muskeln, die Luftröhre, der Schlund (*Pharynx*), die Speiseröhre und soweit vorhanden die Milken;
- das Rückenmark;
- die Harn- und Geschlechtsorgane sowie das Hodenfett;
- das Euter und das Euterfett;
- der Schwanz mit Schwanzgriffen (*Becken-Schwanzmuskel, musculus coccygius lateralis*) zwischen Kreuzbein und erstem Schwanzwirbel.

(...)

Art. 6a Schlachtierkörper von Muttersauen und erwachsenen Ebern

Vor dem Wägen müssen bei Schlachtierkörpern von Tieren der Schweinegattung folgende Teile entfernt werden:

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