

**Verbringung von Schweinen, die innerhalb der Schutz- und Überwachungszone gehalten worden sind
und daraus gewonnener Erzeugnisse**

Begriffsbestimmungen:

- Sperrzone III { *Schutzzone:* Gebiet unmittelbar um den Betrieb in dem ASP bei Hausschweinen festgestellt wurde (3-km-Radius)
Überwachungszone: Gebiet um die Schutzzone herum (10-km-Radius)
- Sperrzone II { *Kernzone:* Gebiet unmittelbar um den Fundort von ASP positiven Wildschweinen
Infizierte Zone: Gebiet um die Kernzone herum

Hinweis: Sofern die Schutz- und Überwachungszone sich im Gebiet der infizierten Zone befindet, sind die für die infizierte Zone geltenden Bestimmungen zusätzlich anzuwenden

I. Verbringungsregelungen

Grundsätzlich gilt ein Verbringungsverbot von Schweinen innerhalb, aus der und in die Schutzzone sowie ein gleichartiges Verbot aus der und in die Überwachungszone. Ausnahmen können genehmigt werden. Diese unterliegen je nach Zone unterschiedlichen Voraussetzungen.

I.1. Verbringungen von in der Schutzzone gehaltenen Schweinen

Die zuständige Behörde kann Verbringungen gehaltener Schweine aus in der Schutzzone befindlichen Betrieben in einen Schlachthof genehmigen. Die Schlachtung hat so nah wie möglich am Herkunftsbetrieb zu erfolgen, woraus sich folgende Abstufung ergibt:

➤ Schlachtbetrieb in Schutzzone, möglichst nah am Herkunftsbetrieb.

Falls dort die Schlachtung nicht möglich ist:

➤ Schlachtbetrieb in Überwachungszone.

Falls dort die Schlachtung nicht möglich ist:

➤ Schlachtung außerhalb der Sperrzone, möglichst nah bei der Überwachungszone

Dies hat die Genehmigungsbehörde jeweils zu überprüfen.

Eine Genehmigung kann erst nach erfolgter Risikobewertung durch die zuständige Behörde erteilt werden, die zu dem Ergebnis gekommen ist, dass das Risiko einer Ausbreitung der ASP vernachlässigbar ist.

Genehmigungsvoraussetzungen:

a) Verplombung des Transportmittels zum Zeitpunkt des Verladens durch die zuständige Behörde des Versandortes oder unter deren Aufsicht.

b) Die zuständige Behörde des benannten Schlachthofs

- ist vorab vom Betreiber des Schlachthofs zu informieren, dass gehaltene Tiere aufgenommen werden sollen,

- bestätigt der zuständigen Behörde des Herkunftsbetriebs die Schlachtung dieser Tiere und dass die Schlachtier- und Fleischuntersuchung keine Seuchenanzeichen ergeben haben,

c) Die Verbringung muss ausschließlich auf benannten Strecken, möglichst über die großen Verkehrswege, unter Meidung der näheren Umgebung von Schweine Haltenden Betrieben und ohne Unterbrechungen bis zum Entladen im Bestimmungsbetrieb erfolgen.

d) Der Schlachtbetrieb wird von der zuständigen Behörde des Herkunftsbetriebs für Verbringungen aus der oder in die Schutzzone vorgegeben.

e) Der Bestimmungsbetrieb hat der Benennung und dem Empfang jeder Sendung von Tieren oder Erzeugnissen zuzustimmen.

f) Die Verbringungen dürfen kein Risiko für die Verbreitung der Seuche bergen. Dies ist sicherzustellen durch:

- klinische Untersuchung mit negativem Ergebnis der in dem Betrieb gehaltenen Tiere, einschließlich der zu verbringenden Tiere,

- falls erforderlich Laboruntersuchung mit negativem Ergebnis der in dem Betrieb gehaltenen Tiere, einschließlich der zu verbringenden Tiere,

- das Ergebnis der in Art. 26 genannten Besuche durch den amtl. Tierarzt oder den, durch die Behörde, benannten Tierarzt.

g) Ab dem Zeitpunkt des Verladens bis zur Entladung im Bestimmungsbetrieb müssen zusätzliche Maßnahmen zum Schutz vor biologischen Gefahren (u.a. Auslaufsichere Fahrzeuge, Reinigung und Desinfektion) eingehalten werden.

1.2. Verbringungen von in der Überwachungszone gehaltener Schweine

Die zuständige Behörde kann Verbringungen gehaltener Schweine, die aus der Überwachungszone stammen, in einen Schlachthof genehmigen. Dabei hat der Schlachthof möglichst nah zu liegen, woraus sich folgende Abstufung ergibt:

➤ Schlachthof liegt möglichst nah am Herkunftsbetrieb innerhalb der Sperrzone

➤ Schlachthof liegt außerhalb der Sperrzone möglichst nah an der Überwachungszone, wenn eine Schlachtung der Tiere in der Sperrzone nicht möglich ist. Es ist im Vorfeld eine Risikobewertung durchzuführen.

Die zuständige Behörde hat dies zu prüfen.

Eine Genehmigung kann erst nach erfolgter Risikobewertung durch die zuständige Behörde erteilt werden, die zu dem Ergebnis gekommen ist, dass das Risiko einer Ausbreitung der ASP vernachlässigbar ist.

Genehmigungsvoraussetzungen:

a) Die Verbringung muss möglichst über die großen Verkehrswege, unter Meidung der näheren Umgebung von schweinehaltenden Betrieben und ohne Entladen oder Unterbrechungen bis zum Entladen im Bestimmungsbetrieb erfolgen.

b) Der Schlachtbetrieb ist von der zuständigen Behörde des Herkunftsbetriebs für Verbringungen aus der oder in die Überwachungszone benannt. Liegen Herkunfts- und Zielort in verschiedenen Zuständigkeitsbereichen, so nimmt die für den Herkunftsbetrieb zuständige Behörde die Benennung gemeinsam mit der zuständigen Behörde des Bestimmungsbetriebs vor.

c) Der Bestimmungsbetrieb hat der Benennung und dem Empfang jeder Sendung von Tieren oder Erzeugnissen zuzustimmen.

d) Die Verbringungen dürfen kein Risiko für die Verbreitung der Seuche bergen. Dies ist sicherzustellen durch:

- klinische Untersuchung mit negativem Ergebnis der in dem Betrieb gehaltenen Tiere, einschließlich der zu verbringenden Tiere,
- falls erforderlich Laboruntersuchung mit negativem Ergebnis der in dem Betrieb gehaltenen Tiere, einschließlich der zu verbringenden Tiere,
- gegebenenfalls das Ergebnis der Besuche der amtlichen Tierärzte.

e) Ab dem Zeitpunkt des Verladens bis zur Entladung im Bestimmungsbetrieb müssen zusätzliche Maßnahmen zum Schutz vor biologischen Gefahren (u.a. Auslaufsichere Fahrzeuge, Reinigung und Desinfektion) eingehalten werden.

I.3. Verbringungen aus Betrieben außerhalb der Schutzzone in einen Schlachthof innerhalb der Schutzzone

Die Verbringung gehaltener Schweine außerhalb der Schutzzone in einen in der Schutzzone gelegenen Schlachtbetrieb kann genehmigt werden, wenn

- a) diese Tiere getrennt von Schweinen aus der Schutzzone gehalten und getrennt von diesen oder zu einem anderen Zeitpunkt geschlachtet werden,
- b) das gewonnene Fleisch getrennt von Fleisch, das von in der Schutzzone gehaltenen Tieren zerlegt, transportiert und gelagert wird und
- c) die Reinigung und Desinfektion des Transportmittels nach Entladen der Tiere unter amtlicher Aufsicht erfolgt.

Hinweis: Die Verbringungen von Schweinen, die außerhalb der Überwachungszone gehalten wurden, in einen Schlachtbetrieb innerhalb der Überwachungszone kann ohne weitere Voraussetzungen genehmigt werden.

II Fleisch und Fleischerzeugnisse

Begriffsbestimmungen:

„*frisches Fleisch*“: Fleisch, Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen, auch vakuumverpackt oder in kontrollierter Atmosphäre umhüllt, das bzw. die ausschließlich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde bzw. wurden

„*Fleischerzeugnisse*“: Verarbeitungserzeugnisse, einschließlich bearbeiteter Mägen, Blasen und Därme, ausgelassener Fette, Fleischextrakte und Blutprodukte, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse so gewonnen werden, dass bei einem Schnitt durch den Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind

II.1. Verbringungen von frischem Fleisch, das von gehaltenen Schweinen in der Schutzzone gewonnen worden ist sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Das Verbringen von Erzeugnissen innerhalb, aus der oder in die Schutzzone ist verboten. Die zuständige Behörde kann Ausnahmen hiervon gewähren.

Eine Genehmigung kann erst nach erfolgter Risikobewertung durch die zuständige Behörde erteilt werden, die zu dem Ergebnis gekommen ist, dass das Risiko einer Ausbreitung der ASP vernachlässigbar ist.

Genehmigungsvoraussetzungen:

- Im Fall der Genehmigung ordnet die zuständige Behörde an und führt Aufsicht darüber, dass die Erzeugnisse während des Herstellungsprozesses und der Lagerung sowie des Transports eindeutig von Erzeugnissen getrennt werden, die gemäß dieser Verordnung nicht für eine Versendung außerhalb der Sperrzone zugelassen sind.
- Das frische Fleisch wird in einen Verarbeitungsbetrieb verbracht, um einer risikominimierenden Behandlung unterzogen zu werden.
- Das frische Fleisch muss im Schlachthof nach der Fleischuntersuchung gekennzeichnet werden und diese Kennzeichnung bis zur Behandlung tragen.
- Die Verbringung von frischem Fleisch muss in verplombten Behältern erfolgen.
- Der Verarbeitungsbetrieb muss in derselben Sperrzone oder so nahe wie möglich an dieser liegen und wird unter der Aufsicht von amtlichen Tierärzten betrieben werden.

II.2. Verbringungen von frischem Fleisch, das von gehaltenen Schweinen in der Überwachungszone gewonnen worden ist sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Das Verbringen von Erzeugnissen aus der oder in die Überwachungszone ist verboten. Die zuständige Behörde kann Ausnahmen hiervon gewähren.

Eine Genehmigung kann erst nach erfolgter Risikobewertung durch die zuständige Behörde erteilt werden, die zu dem Ergebnis gekommen ist, dass das Risiko einer Ausbreitung der ASP vernachlässigbar ist.

Genehmigungsvoraussetzungen:

- Im Fall der Genehmigung ordnet die zuständige Behörde an und führt Aufsicht darüber, dass die Erzeugnisse während des Herstellungsprozesses und der Lagerung sowie des Transports eindeutig von Erzeugnissen getrennt werden, die gemäß dieser Verordnung nicht für eine Versendung außerhalb der Sperrzone zugelassen sind.
- Das frische Fleisch wird in einen Verarbeitungsbetrieb verbracht, um einer risikominimierenden Behandlung unterzogen zu werden.
- Das frische Fleisch muss im Schlachthof bei seiner Gewinnung gekennzeichnet werden und diese Kennzeichnung bis zur Behandlung tragen.
- Der Verarbeitungsbetrieb muss in derselben Sperrzone oder so nahe wie möglich an dieser liegen und unter der Aufsicht von amtlichen Tierärzten betrieben werden.

Hinweis: Die nationale Vermarktung frischen Fleisches von Schweinen aus der Sperrzone III ohne risikomindernde Behandlung ist nicht zulässig.

Risikomindernde Behandlungen sind:

- Wärmebehandlung in einem hermetisch verschlossenen Behälter, wobei ein F-Wert von mindestens 3 erreicht wird
- Wärmebehandlung (von zuvor entbeintem und entfettetem Fleisch) zur Erreichung einer Kerntemperatur von 70 °C für mindestens 30 Minuten
- In einem hermetisch verschlossenen Behälter bei 60 °C für mindestens 4 Stunden;

- Natürliche Gärung und Reifung von entbeintem Fleisch: mindestens 9 Monate, um Höchstwerte von 0,93 aw und einen pH-Wert von 6 zu erreichen
- Natürliche Gärung von Lenden: mindestens 140 Tage, um Höchstwerte von 0,93 aw und einen pH-Wert von 6 zu erreichen
- Natürliche Gärung von Schinken mindestens 190 Tage, um Höchstwerte von 0,93 aw und einen pH-Wert von 6 zu erreichen
- Salzen und anschließende Trocknung von Knochenschinken und Lenden nach spanischer Art
- Iberico-Schinken: mindestens 252 Tage
- Iberico-Schulterstück: mindestens 140 Tage
- Iberico-Lenden: mindestens 126 Tage
- Serrano-Schinken: mindestens 140 Tage
- Als risikomindernde Behandlung werden für Tierdarmhüllen anerkannt;
- Salzen mit Natriumchlorid in Trockenform oder als gesättigte Salzlake ($aw < 0,80$) für einen durchgehenden Zeitraum von mindestens 30 Tagen bei einer Umgebungstemperatur von mindestens 20 °C
- 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.

Hinweis: Die Durchführung einer risikomindernden Behandlung hat in Verbindung mit einer geeigneten Temperaturmess- und Registriereinrichtung (Aufzeichnung von Temperatur und Zeit) zu erfolgen. Die betriebseigene Dokumentation hat kontinuierlich zu erfolgen und ist eindeutig wie auch nachvollziehbar vorzunehmen.

- Im Anschluss an eine risikomindernde Behandlung kann das Fleisch ohne weitere Einschränkungen mit dem ovalem EU-Identitätskennzeichen versehen werden und ist ohne weitere Einschränkungen frei handelbar.

Stand: 24.07.2024

Verbringung von in der **Schutzzone** gehaltenen Tieren zur Schlachtung, Art. 28, 29 VO 2020/687

Verbringung von in der **Überwachungszone** gehaltenen Tieren zur Schlachtung, Art. 43, 44 VO 2020/687

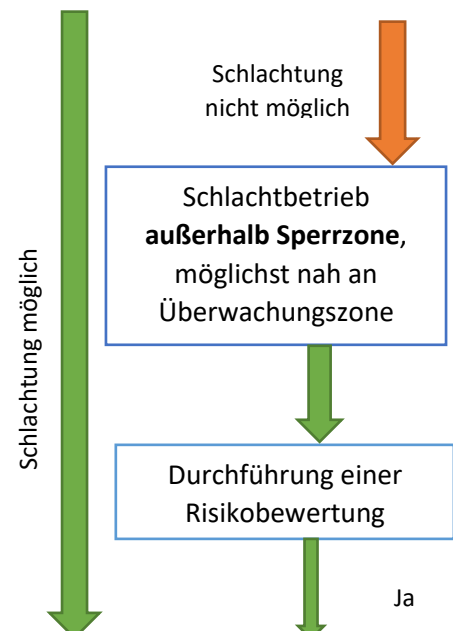
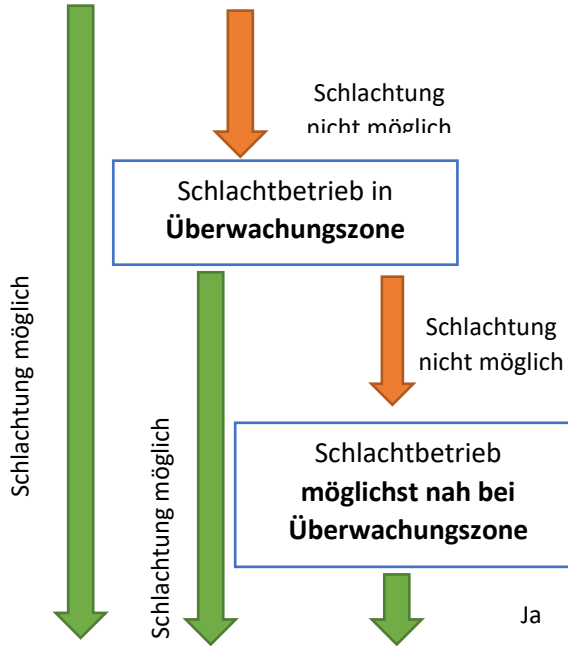
Schweinehaltungsbetrieb in Schutzzone

Schweinehaltungsbetrieb in Überwachungszone



Schlachtbetrieb in **Schutzzone**, möglichst nah am Herkunftsbetrieb

Schlachtbetrieb in **Sperrzone**, möglichst nah am Herkunftsbetrieb



Schlachtung

Schlachtung

Voraussetzungen (Art. 28 Abs. 1, Satz 2, Abs. 2 – 7, 29 Abs. 2 und 4):

- Risikobewertung
- Vorgaben an die Transportwege + keine Entladung oder Unterbrechung bis zum Entladen im Bestimmungsbetrieb (BB)
- Benennung des BB
- Zustimmung des Bestimmungsbetriebs
- klinische Untersuchung des Betriebs mit Negativbefund, ggf. Laboruntersuchung
- Überprüfung der betrieblichen Voraussetzungen gemäß Art. 25
- Kontrolle der Betriebe gemäß Art. 26 Abs. 2 -5
- ggf. Aufsicht über Trennung von Erzeugnissen während Herstellung, Lagerung, Transport
- Zusätzliche Maßnahmen zum Schutz vor biologischen Gefahren
- Verplombung des Transportmittels
- Aufgabenwahrnehmung durch die zuständige Behörde des SH gemäß Art. 29 Abs. 2 Buchst. b
- TNP: Art. 29 Abs. 4

Voraussetzungen (Art. 43 Abs. 1, Satz 2, Abs. 2 – 7, Art. 44 Abs. 2 und 4):

- Risikobewertung
- Vorgaben an die Transportwege + keine Entladung oder Unterbrechung bis zum Entladen im Bestimmungsbetrieb (BB)
- Benennung des BB
- Zustimmung des Bestimmungsbetriebs
- klinische Untersuchung des Betriebs mit Negativbefund, ggf. Laboruntersuchung
- ggf. Bestandsbesuchsprotokoll, falls vorangegangener Besuch stattfand
- ggf. Trennung der Erzeugnisse während Herstellung, Lagerung, Transport
- Zusätzliche Maßnahmen zum Schutz vor biologischen Gefahren
- Maßnahmen nach Art. 49
- TNP: Art. 44 Abs. 4
- Verbringen Fleisch nach Art. 49