

1. Schlachtung von Schweinen aus dem Seuchengebiet

1.1 Erlaubnis zur Verbringung der Schlachttiere vom Herkunftsbetrieb in den Schlachthof

Im Seuchengebiet dürfen Schlachttiere nur mit behördlicher Genehmigung zum Schlachthof verbracht werden.

Voraussetzungen für eine Verbringung von Schlachtschweinen in den Schlachtbetrieb:

1. Innerhalb von 24 Stunden vor dem Verbringen erfolgt eine klinische Untersuchung im Herkunftsbetrieb durch den Amtstierarzt (ATA).
2. Im Herkunftsbetrieb wurde zumindest eine Biosicherheitskontrolle durch einen ATA durchgeführt und ab dem ersten Verbringen werden pro Woche die ersten zwei verendeten Schweine (Absatzferkel oder älter) auf den ASP-Erreger untersucht.

Wenn in Folge das Fleisch in den Innergemeinschaftlichen Handel (IGH) verbracht werden soll, muss folgendes zusätzlich gewährleistet sein:

3. Schlachtschweine befanden sich die letzten 30 Tage vor dem Verbringen in den Schlachthof im Herkunftsbetrieb
und
4. innerhalb der letzten 30 Tage vor dem Verbringen wurden keine Schweine aus der Sperrzone II oder III in den Bestand (im Sinne einer epidemiologischen Einheit) eingebracht.

Ganz wichtig:
Eine Grundvoraussetzung für jegliches Verbringen ist die Einhaltung der Biosicherheit im Herkunftsbetrieb.

→ Sind **alle vier Punkte erfüllt** handelt es sich um sogenannte **Compliant** Tiere.

→ Sind **nur die ersten beiden Punkte** erfüllt sind es **Non-Compliant** Tiere
(kein IGH ohne risikominimierende Behandlung des Fleisches möglich).

1.2 Transport zum Schlachthof

1.2.1 Registrierung der Transportfahrzeuge

Eine gesonderte Registrierung der Transportfahrzeuge für diese Zwecke ist nicht notwendig.

1.2.2 Ankündigung des Transportes

Vorgegeben ist, dass die für den Schlachthof zuständige Behörde von der zuständigen Behörde des Versandortes über die geplante Verbringung der Schweine unterrichtet ist. Das Eintreffen der Schweine ist der zuständigen Behörde des Versandortes mitzuteilen.

- Der Herkunftsbetrieb muss vorab eine schriftliche Bestätigung des Schlachtbetriebes vorlegen, dass die Tiere übernommen werden.

1.2.3 Direkter Transport

Der Transport vom Herkunftsbetrieb zum Schlachthof muss direkt und ohne Zwischenstopp erfolgen.

Das bedeutet, dass im Seuchengebiet jeder Herkunftsbetrieb einzeln angefahren werden muss und Zuladungen (Sammeltransporte) nicht erlaubt sind.

1.2.4 Angabe der Beförderungsrouten

Die Beförderungsrouten müssen angegeben und im Vorhinein behördlich genehmigt werden:

- Vorzugsweise Hauptverkehrsachsen nutzen.
- Vom Herkunftsbetrieb bis zum Schlachtbetrieb sind die benutzten Straßen anzugeben
- Die behördliche Genehmigung erfolgt durch den zuständigen ATA.

1.2.5 Eintreffen der Schlachttiere am Schlachthof

Das Eintreffen der Schlachttiere am Schlachthof muss von der für den Schlachthof zuständigen Behörde an die Behörde des Herkunftsbetriebes gemeldet werden.

- Das Eintreffen der Schlachtschweine am Schlachthof kann z.B. per Email bestätigt werden. Die Verständigung darüber ist vom ATA des Herkunftsbetriebes und vom ATA des Schlachtbetriebes zu dokumentieren

Der ATA am Schlachthof muss folgende Unterlagen bei der Ankunft der Schlachtschweine überprüfen:

- den Lieferschein für Schweine mit den Informationen zur Lebensmittelkette
- die Verbringungserlaubnis des ATA und die genehmigte Beförderungsrouten

1.2.6 Reinigung der Transportfahrzeuge

Nach jedem Transport muss eine Reinigung und Desinfektion (mit geeigneten Mitteln) der Transportfahrzeuge erfolgen. Dies wird vom ATA kontrolliert.

Die Reinigung und Desinfektion ist durch die Fahrer bzw. Fahrerinnen zu dokumentieren.

1.3 Übernahme der Schlachttiere am Schlachthof

1.3.1 Aufstallung

Schlachttiere aus Seuchengebieten müssen getrennt von anderen Schlachttieren im Wartestall aufgestellt werden.

Epidemiologische Gesichtspunkte sind dabei zu berücksichtigen. Zumindest

- muss die Aufstallung zeitlich getrennt oder in getrennten Räumen erfolgen und
- erforderlichenfalls eigenes Personal für diese Warteställe bereitstellen.

1.4 Schlachtung

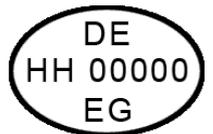
Die Schlachtung der Schweine aus Seuchengebieten muss getrennt von der Schlachtung anderer Schweine bzw. anderer Schlachttiere erfolgen. Dies ist z.B. durch gesonderte Schlachttag gewährleistet oder durch das Schlachten der Schweine aus Seuchengebieten am Ende des Schlachttages.

1.5 Kennzeichnung der Schlachtkörper

1.5.1 Ovale Genusstauglichkeitskennzeichen

für Fleisch von Schweinen aus Seuchengebiet „Sperrzone II“ sofern

- alle Anforderungen im Herkunftsbetrieb erfüllt sind (Punkt 1.1. zweiter Absatz)
= *Compliant*
und
- alle Vorgaben im nach den ASP-Rechtsvorschriften benannten Schlachtbetrieb eingehalten werden.



Das Fleisch ist **uneingeschränkt verkehrsfähig** (auch in andere EU-Mitgliedstaaten und in Drittländer)

1.5.2 Ovale Genusstauglichkeitskennzeichen mit 2 diagonalen, parallelen Linien

für Fleisch von Schweinen aus

- „Sperrzone-III“
- „Sperrzone II“ (wenn *nicht* alle Voraussetzungen wie unter 1.5.1 zutreffen)
= *Non-Compliant*



Das Fleisch darf **nur in Deutschland** in Verkehr gebracht werden.

1.5.3 Ovale Genusstauglichkeitskennzeichen mit liegendem Kreuz

für Fleisch von Schweinen aus

- „Sperrzone-III“
- „Sperrzone II“ (wenn *nicht* alle Voraussetzungen wie unter 1.5.1 zutreffen)
= *Non-Compliant*



welches **uneingeschränkt in den IGH** soll.

Das Fleisch **muss** hierfür einer risikominimierenden Behandlung unterzogen werden. Dieses Fleisch **muss** in einem benannten Verarbeitungsbetrieb behandelt werden und kann danach uneingeschränkt vermarktet werden (auch in anderen EU-Mitgliedstaaten und in Drittländern).

Anmerkung: Nach der Behandlung wird es mit einem ovalen Identitätskennzeichen versehen.

Bei der Verbringung des behandelten Fleisches in andere Mitgliedstaaten ist ein Traces-Zeugnis zu verwenden.

1.6 Besondere Bestimmungen für Zerlege-, Verarbeitungsbetrieben und Kühlhäuser

Zerlege-, Verarbeitungsbetrieben und Kühlhäuser, die Fleisch, welches mit einem **ovalen Genusstauglichkeitskennzeichen mit liegendem Kreuz** gekennzeichnet ist, übernehmen, müssen:

- gemäß Art. 44 benannt sein.
- innerbetrieblich sicherstellen, dass zu behandelndes Fleisch (Schlachtkörper) getrennt von anderem Fleisch zerlegt, verarbeitet und gelagert wird.
- gewährleisten, dass das Fleisch nur in einen weiteren Betrieb verbracht werden darf, welcher gemäß Art. 44 zugelassen ist.

Verarbeitungsbetriebe müssen zusätzlich:

- mit innerbetrieblichen Maßnahmen sicherstellen, dass das Fleisch nach den Vorgaben des Anhang VII der Delegierten Verordnung (EU) 2020/687 behandelt wird*. Der Behandlungsvorgang ist zu dokumentieren.
- die Fleischprodukte nach der Behandlung mit einem ovalen Identitätskennzeichen versehen. Danach können diese mit einem Traces-Zeugnis in andere Mitgliedsstaaten und Drittstaaten verbracht werden.

* 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 ($a_w < 0,80$) 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 ($a_w < 0,80$) 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.