



## **Afrikanische Schweinepest (ASP): Verbringen von Fleisch aus Schutz- und Überwachungszonen bei ASP-Ausbruch bei Hausschweinen**

(Delegierte Verordnung (EU) 2020/687  
Artikel 22, 28, 29, 33, 43, 44 und 49 sowie Anhang VII und IX)

### **Verbringung von Schweinen zur Schlachtung und von diesen gewonnenen Erzeugnissen aus der Schutzzone (Art. 28 und 33 sowie Anhang VII und IX) und der Überwachungszone (Art. 43 und 49 sowie Anhang VII und IX)**

- Die zuständige Behörde erteilt eine Genehmigung, wenn sie die mit dieser Genehmigung verbundenen Risiken bewertet hat; die Bewertung muss ergeben, dass das Risiko einer Ausbreitung der Seuche der Kategorie A vernachlässigbar ist. Zur Risikobewertung ist ein Konzept vorzulegen, welches die betriebsindividuellen Risiken darstellt und bewertet.
- Der **Transport** muss von der zuständigen Behörde genehmigt sein und hat vorzugsweise über die großen Verkehrswege, unter Meidung der näheren Umgebung von Schweinehaltungen und ohne Unterbrechung oder Entladung bis zum Entladen am Bestimmungsbetrieb zu erfolgen. Bei Verbringungen aus der Schutzzone muss der Transport außerdem auf benannten Strecken erfolgen.
- Die zuständige **Behörde** des Herkunfts- (Schlacht-/Zerlege-)betriebes **benennt** den Bestimmungs- (Zerlege-/Verarbeitungs-)betrieb **und informiert** die dortige zuständige Behörde (sofern sie nicht selber zuständig ist).
- Die zuständige Behörde des Herkunftsbetriebes hat sich zu vergewissern, dass der Bestimmungsbetrieb der Benennung und dem Empfang jeder Sendung zugestimmt hat.
- Die zuständige Behörde des Herkunftsbetriebes ordnet an und führt Aufsicht darüber, dass die **Erzeugnisse von Tieren aus der Sperrzone (Schutz- und Überwachungszone) während des gesamten Herstellungsprozesses und ihrer Lagerung eindeutig von Erzeugnissen getrennt sind**, die nicht für die Verwendung außerhalb der Sperrzone zugelassen sind.
- Diese **Erzeugnisse sind getrennt** von Erzeugnissen, die nicht außerhalb der Sperrzone verwendet werden dürfen, **zu transportieren**.

- Sofern die genehmigende Behörde weitere Auflagen zum Schutz vor biologischen Gefahren angeordnet hat (z.B. Verplombung von Fahrzeugen mit Tieren bzw. Erzeugnissen von Tieren aus der Überwachungszone), so sind auch diese während des Verladens, während jeglicher Beförderung und bis zur Entladung einzuhalten.
- Der Transport von Schweinen zur Schlachtung und das von diesen Tieren gewonnene frische Fleisch erfolgt unter Nutzung eines gesonderten Begleitpapieres (z.B. Sicherstellungsprotokoll, Überführungsschein), aus dem der weitere Umgang mit der Ware (zum Beispiel zur risikomindernden Behandlung, zum Einfrieren) erkennbar und ein Mengenabgleich (Gewicht, Zahl der Paletten und Satten) möglich ist. Ein einfacher Lieferschein reicht dafür nicht aus.
- Frisches Fleisch muss in Einklang mit Anhang IX Nummer 2 („**Kreuzinnenstempel**“) nach der Fleischuntersuchung gekennzeichnet werden und die Kennzeichnung solange tragen, bis es behandelt wird.
- Das **Einfrieren** von frischem Fleisch bis zur risikomindernden Behandlung ist möglich, sofern das Fleisch eindeutig mit Kreuzinnenstempel gekennzeichnet ist und von anderen Produkten getrennt gelagert wird. Im Lager sollten sich Waren mit unterschiedlichem Status auch im verpackten Zustand nicht berühren. Der Transport, die Lagerung etc. erfolgen analog zu den Regelungen bei frischem Fleisch. Die Rückverfolgbarkeit muss jederzeit gewährleistet sein. Die eingelagerte Ware muss klar gekennzeichnet und im System dokumentiert sein. Die Ware ist bis zur amtlichen Freigabe sowohl auf einer einzurichtenden Sperrfläche im Lager als auch im Warenwirtschaftssystem zu sperren. Die Ware muss so von Ware mit anderem Status getrennt gelagert werden, dass eine Verwechslung und eine Kreuzkontamination sicher ausgeschlossen werden können. Es bietet sich zusätzlich zur Kennzeichnung der Ware an, auch die gesonderten Stellflächen am Regal gut sichtbar zu kennzeichnen.
- Da während des Frostens die Schutzfolie entfernt werden muss, sollte sich gleichzeitig keine Ware mit anderem Status im Froster befinden. Nach dem Frostern ist die Ware mit einer Schutzfolie vollständig zu umwickeln. Eine Zwischenreinigung des Frosters ist nur notwendig, wenn es während des Frostens zu einer Kontamination des Bodens durch Fleisch aus ASP-Restriktionsgebieten gekommen ist (Umstürze von offener Ware).
- Das Verbringen muss in verplombten Behältern erfolgen (bei Fleisch von Tieren aus der Schutzzone). Die Öffnung der Verplombung hat durch amtliches Personal zu erfolgen.
- Der Betrieb muss sich in derselben Sperrzone oder so nahe wie möglich an der Sperrzone befinden.
- Das Verbringen und die risikomindernde Behandlung erfolgen unter amtlicher Aufsicht.
- Eine gleichzeitige Verarbeitung von „freier“ Ware und Ware aus der Sperrzone ist möglich. Es muss dabei sichergestellt werden, dass die Erzeugnisse während des gesamten Herstellungsprozesses und ihrer Lagerung eindeutig von den

Erzeugnissen getrennt waren, die nicht für eine Versendung außerhalb der Sperrzone zugelassen sind.

## Reinigung und Desinfektion / Hygiene

- Eine dokumentierte Reinigung und Desinfektion des Fahrzeuges (einschließlich der wiederverwertbaren Verpackungen) haben in jedem Fall zu erfolgen, und zwar bevor das Fahrzeug oder die wiederverwertbaren Verpackungen (Kisten, Paletten) für den Transport von Ware mit anderem Status (z.B. EU-Ware) genutzt werden. Die Delegierte Verordnung (EU) 2020/687 legt hierbei nicht fest, wo diese Reinigung und Desinfektion zu erfolgen hat. Der genaue Ablauf sollte mit der zuständigen Behörde vor Ort abgestimmt werden.
- Eine Verplombung des gereinigten und desinfizierten Fahrzeugs ist nicht erforderlich.
- Zur Sicherstellung der Chargenreinheit empfiehlt sich eine Reinigung und Desinfektion nach jeder Verarbeitungscharge.
- Als geeignete Desinfektionsmittel sind beispielsweise verkehrsfähige Biozidprodukte der Hauptgruppe 1 (Desinfektionsmittel), Produktart 4 nach Anhang V der Verordnung (EU) Nr. 528/2012 mit Wirksamkeit gegen Viren, insbesondere Handelsprodukte mit Prüfung nach DIN EN 14675 bzw. EN 14675:2015 oder Produkte mit DVG Listung gegen Viren zu nennen. Kälte- und Eiweißfehler sind zu berücksichtigen. Weitere Hinweise sind den Empfehlungen zur Desinfektion des Friedrich-Loeffler Instituts zu entnehmen (<https://desinfektions-rl.fli.de/de/home>). Der Hinweis auf Wirksamkeit gegen behüllte Viren ist ausreichend.
- **Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen**  
Über die lebensmittelrechtlichen Anforderungen an Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen hinaus gibt es keine tiergesundheitsrechtlichen Vorgaben.
- **Hygieneverhalten des Personals**  
Das Tierseuchenrecht sieht für Verarbeitungsbetriebe keine Vorgaben zum Hygieneverhalten des betriebseigenen Personals oder zum Ausschluss von Produktionspersonal vor, die Schweine halten oder als Jäger Kontakt zu Wildschweinen haben können. Die Verhinderung einer Kreuzkontamination sollte durch die Trennung der Straßenkleidung von der Schutzkleidung nach lebensmittelrechtlichen Vorgaben ausreichend gegeben sein.
- **Anforderungen an die Entsorgung von und den Umgang mit potentiell kontaminierten Verpackungsmaterialien**  
Verpackungsmaterialien unterliegen dem Abfallrecht.  
Wiederverwendbare Transportbehältnisse sind zu reinigen und zu desinfizieren.

## Risikomindernde Behandlung

- Die Behandlung hat nach der Delegierten Verordnung (EU) 2020/687 „unter amtlicher Aufsicht“ zu erfolgen. Die Auslegung dieses Begriffes muss nicht in Anlehnung an das Lebensmittelrecht erfolgen (Anmerkung: Bei Anlehnung an das Lebensmittelrecht müsste die amtliche Tierärztin / der amtliche Tierarzt während des gesamten Prozesses im Betrieb anwesend sein). Es scheint fachlich ausreichend, wenn die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt die Produktionsprotokolle der risikomindernden Behandlung chargenbezogen auf Nachvollziehbarkeit und Lückenlosigkeit überprüft.
- Das zerlegte Fleisch darf nur in einen Betrieb gebracht werden, welcher die Möglichkeiten zur **risikomindernden Behandlung** nach Anhang VII der o. a. Verordnung hat.

Als **risikomindernde Behandlung** werden für **Fleisch** die Verfahren nach Anhang VII der Delegierten Verordnung (EU) 2020/687 anerkannt:

- **Wärmebehandlung** in einem hermetisch verschlossenen Behälter, wobei ein F-Wert von mindestens 3 erreicht wird
- Wärmebehandlung zur Erreichung einer Kerntemperatur von 80 °C
- 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  $a_w$  und einen pH-Wert von 6 zu erreichen
- Natürliche Gärung von Lenden: mindestens 140 Tage, um Höchstwerte von 0,93  $a_w$  und einen pH-Wert von 6 zu erreichen
- Natürliche Gärung von Schinken mindestens 190 Tage, um Höchstwerte von 0,93  $a_w$  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% Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> und 2,8% Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>) 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:** Tierseuchenrechtlich ist nicht vorgegeben, wie die Dokumentation der risikomindernden Behandlung zu erfolgen hat. 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 nach Anhang VII der Delegierten Verordnung (EU) 2020/687 kann das **Fleisch ohne weitere Einschränkungen mit dem ovalem EU-Identitätskennzeichen versehen werden und ist ohne weitere Einschränkungen frei handelbar.**

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

### **Kategorisierung der tierischen Nebenprodukte von geschlachteten Schweinen, die aus der Schutz- bzw. Überwachungszone (= Sperrzone) stammen**

- Tierische Nebenprodukte können mit Genehmigung der zuständigen Behörde als Material der Kategorie 3 verwendet und verarbeitet werden. Die Genehmigung kann mit Auflagen zur weiteren Behandlung versehen sein, so dass das anfallende Material vorsorglich von sonstigem Material der Kategorie 3 im Betrieb getrennt gewonnen und gelagert werden sollte.
- Material von Schweinen, das bei nicht aus Sperrzonen stammenden Tieren der Kategorie 3 zugeordnet werden würde, ist bei von aus Sperrzonen stammenden Tieren nach Art. 9 Buchst. h der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 der Kategorie 2 zuzuordnen (Art. 29 Abs. 4 und Art. 44 Abs. 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2020/687).
- Die zuständige Behörde kann die Einstufung dieses Materials als Material der Kategorie 3 zulassen, wenn
  - das Material in eine zugelassene Anlage für die Verarbeitung oder Beseitigung von Material der Kategorie 3 verbracht wird,
  - das Material in dieser Anlage entsprechend verarbeitet oder beseitigt wird und
  - die Anlage sich im ASP-Ausbruchs-Mitgliedstaat (MS) befindet;
  - nur wenn eine Verarbeitung oder Beseitigung nicht in einer Anlage des Ausbruchs-MS möglich ist, darf sich die Anlage in einem anderen MS befinden.
- **Umgang mit dem Fettabscheider und Maßnahmen im Abwassermanagement**  
Die durch Abscheidung oder Filterung organischer Fette und Öle aus dem Abwasser anfallenden Stoffe in Lebensmittelverarbeitungsbetrieben unterliegen der Bioabfallverordnung. Sollte ein 6mm-Sieb vorhanden sein, so sind sämtliche Materialien vor dem 6mm-Sieb als tierische Nebenprodukte (TNP) zu behandeln.

TNP von geschlachteten Tieren aus Schutz- und Überwachungszone sind zunächst der Kategorie 2 zuzuordnen. Die zuständige Behörde kann eine Zuordnung zur Kategorie 3 genehmigen, falls das Material in einem zugelassenen Betrieb für die Verarbeitung (mindestens 70° C) oder Beseitigung von TNP verbracht wird.