

Amt der Oö. Landesregierung  
Direktion Soziales und Gesundheit  
Abteilung Ernährungssicherheit und Veterinärwesen  
4021 Linz • Bahnhofplatz 1



[www.land-oberoesterreich.gv.at](http://www.land-oberoesterreich.gv.at)

---

# Handbuch

## Afrikanische Schweinepest

Maßnahmen in Schlacht-, Zerlege- und  
Verarbeitungsbetrieben sowie Kühlhäusern

Stand November 2021



# Inhalt

1. Einleitung .....	4
2. Begriffsbestimmungen.....	4
3. Übersichtstabelle Verbringungs­möglichkeiten von Fleisch und Fleischprodukten.....	5
4. Verbringung von Schweinen zur Schlachtung .....	5
4.1. Schlachtung von Schweinen aus dem freien Gebiet und der Sperrzone I.....	5
4.2. Schlachtung von Schweinen aus der Sperrzone II .....	5
4.2.1. Voraussetzungen für den Haltungsbetrieb .....	6
4.2.1.1. Ausnahmeregelung bei Nichterfüllung der Voraussetzungen am Haltungsbetrieb .....	6
4.2.2. Voraussetzungen für den Transport zum Schlachthof .....	7
4.2.3. Voraussetzung für den Schlachthof .....	7
4.2.4. Erforderliche Dokumente für die Verbringung der Tiere .....	7
4.2.5. Übernahme der Schlachttiere am Schlachthof.....	7
4.3. Schlachtung von Schweinen aus der Sperrzone III.....	7
4.3.1. Voraussetzungen für den Haltungsbetrieb.....	8
4.3.2. Voraussetzungen für den Transport zum Schlachthof .....	8
4.3.3. Voraussetzung für den Schlachthof .....	8
4.3.4. Erforderliche Dokumente für die Verbringung .....	8
4.3.5. Übernahme der Schlachttiere am Schlachthof.....	8
5. Kennzeichnung von Fleisch, Fleischzubereitungen und –erzeugnissen und Zertifikate/Bescheinigungen .....	9
5.1. Kennzeichnung von Fleisch, Fleischzubereitungen- und Erzeugnissen von Schweinen aus Sperrzone II .....	9
5.2. Kennzeichnung von Fleisch Fleischzubereitungen- und Erzeugnissen von Schweinen aus Sperrzone III .....	10
5.3. Zertifikate/Bescheinigungen .....	10
6. Benennung nach Artikel 41 VO (EU) 2021/605 .....	10
6.1. Welche Betriebe brauchen eine Benennung nach Art. 41?.....	10
6.2. Voraussetzungen für die Benennung von Schlachtbetrieben.....	10
6.2.1. Getrennte Aufstallung und Schlachtung.....	10
6.2.2. Trennung von tierischen Nebenprodukten .....	11
6.2.3. Rückverfolgbarkeit und Information der Abnehmer .....	11
6.3. Voraussetzungen für die Benennung für Zerlege-, und Verarbeitungsbetriebe und Kühlhäuser .....	11
6.3.1. Arbeitsanweisung für getrennte Zerlegung und Lagerung.....	11
6.3.2. Trennung von tierischen Nebenprodukten .....	12
6.3.3. Konzept zur risikominimierenden Behandlung .....	12

6.3.4. Rückverfolgbarkeit und Information der Abnehmer .....	12
6.4. Ablauf des Benennungsverfahrens.....	12
7. Verbringen und Verwendung von tierischen Nebenprodukten .....	13
7.1. Lagerung und Verbringen von TNP von Schweinen, die im freien Gebiet oder in Sperrzone I gehalten und geschlachtet wurden .....	13
7.2. Lagerung und Verbringen von TNP von Schweinen, die im freien Gebiet oder in Sperrzone I gehalten wurden und in Sperrzone II oder III geschlachtet wurden .....	13
7.3. Lagerung und weitere Verwendung von TNP von Schweinen, die in Sperrzone II gehalten wurden .....	13
7.4. Weitere Verwendung von TNP von Schweinen, die in der Sperrzone II gehalten wurden und für deren Verbringung zum Schlachthof die Ausnahmeregelung in Anspruch genommen wurde .....	14
7.5. Lagerung und weitere Verwendung von TNP von Schweinen, die in Sperrzone III gehalten wurden .....	14
7.6 Verbringen von Gülle und Mist .....	15
7.6.1. Verbringen von Gülle und Mist von Schweinen, die im freien Gebiet oder in Sperrzone I gehalten wurden.....	15
7.6.2. Verbringen von Gülle und Mist von Schweinen, die in Sperrzone II oder Sperrzone III gehalten wurden innerhalb desselben MS (Art. 34) .....	15
7.7 Anforderungen an den Transport und erforderliche Dokumente für das Verbringen der TNP von Schweinen, die in Sperrzone II oder Sperrzone III gehalten wurden .....	15
8. Reinigung und Desinfektion.....	16
➤ RISIKOMINDERNDE BEHANDLUNGEN VON ERZEUGNISSEN TIERISCHEN URSPRUNGS AUS DER SPERRZONE gemäß Anhang VII VO (EU) 2020/687 .....	17
➤ Ersuchen um Vorab-Prüfung für eine Benennung nach Artikel 41 VO (EU) 2021/605 18	
➤ Antrag auf Benennung nach Artikel 41 VO (EU) 2021/605.....	20
➤ Reinigung und Desinfektion von Transportfahrzeugen.....	22

## 1. Einleitung

Im Falle eines Ausbruchs der ASP beim Haus- oder Wildschwein werden Sperrzonen um den Seuchenort gezogen. Verbringungen von lebenden Schweinen und deren Produkten aus diesen Zonen sind verboten bzw. stark reglementiert.

Die Schlachtung von Schweinen, die in Sperrzonen II und III gehalten wurden, und die Zerlegung, Verarbeitung und Lagerung des Fleisches und der Fleischprodukte dieser Schweine ist mit Einschränkungen und Auflagen verbunden.

Die rechtliche Grundlage für die Bestimmungen hinsichtlich des Verbringens von Schweinen und deren Produkten aus Sperrzonen bildet die Durchführungsverordnung (EU) 2021/605. In den Anhängen dieser Verordnung sind jene Regionen gelistet, die in Sperrzonen liegen.

Die Lage des Betriebes, also ob er innerhalb oder außerhalb von einer Sperrzone liegt, spielt keine Rolle. Ausschlaggebend für die jeweiligen Auflagen ist immer die Herkunft der Schweine (freies Gebiet, SZ I, II oder III).

Ein Ausbruch von Afrikanischer Schweinepest stellt nicht nur Schweinehalter, sondern auch Schlachtbetriebe und Fleischverarbeitende Betriebe vor große Herausforderungen.

Dieses Handbuch soll die komplexe Rechtslage klar und anschaulich darlegen und den Betrieben eine Hilfestellung und Anleitung sein.

## 2. Begriffsbestimmungen

ASP	Afrikanische Schweinepest
Freies Gebiet	Gebiete außerhalb von Sperrzonen (SZ I, II, III)
Sperrzonen	Umschriebene Gebiete, die in den Anhängen der DVO 2021/605 gelistet sind, und in denen auf Grund eines Ausbruchs der ASP beim Wild- und/oder Hausschwein besondere Bestimmungen, auch hinsichtlich des Verbringens von Schweinen oder Produkten von Schweinen bestehen. Es gibt Sperrzonen I, II und III.
Sperrzone I (SZ I)	ASP-freies Sperrgebiet, dass bei einem Ausbruch der ASP beim Wildschwein oder Hausschwein angrenzend an eine Sperrzone II oder III eingerichtet wird.
Sperrzone II (SZ II)	Gebiet, in dem ASP in der Wildschweinpopulation festgestellt wurde
Sperrzone III (SZ III)	Gebiet, in dem ASP bei Hausschweinen (und Wildschweinen) festgestellt wurde
IGH	Inneregemeinschaftlicher Handel
Export	Vermarktung in einen Drittstaat
TNP	Tierische Nebenprodukte

### 3. Übersichtstabelle Verbringungsmöglichkeiten von Fleisch und Fleischprodukten

Vermarktung von Fleisch  
Rechtsgrundlage : VO (EU) 2021/605

Fleisch von Schweinen aus:	Vermarktung in Österreich	IGH
freiem Gebiet	✓	✓
Sperrzone I	✓	✓
Sperrzone II	!	!
Sperrzone III	!	✗ nur nach Behandlung Anhang VII VO(EU)2020/687

✓	Verbringen erlaubt
!	Verbringen unter Einhaltung von Auflagen möglich
✗	Verbringen von Frischfleisch verboten. Nur gemäß Anhang VII VO (EU) 2020/687 behandelte Produkte können verbracht werden.

### 4. Verbringung von Schweinen zur Schlachtung

#### 4.1. Schlachtung von Schweinen aus dem freien Gebiet und der Sperrzone I

Die Schlachtung von Schweinen aus dem freien Gebiet und der Sperrzone I unterliegt keinen Auflagen. Ebenso gibt es für die Vermarktung von Fleisch und Fleischprodukten von Schweinen aus dem freien Gebiet und der Sperrzone I keine Einschränkungen.

#### 4.2. Schlachtung von Schweinen aus der Sperrzone II

Das Verbringen von Schweinen aus Sperrzone II zur unmittelbaren Schlachtung ist grundsätzlich verboten.

Unter Erfüllung bestimmter Voraussetzungen kann die Verbringung von der Behörde genehmigt werden.

Das Verbringen ist möglich in einen Schlachtbetrieb

- im freien Gebiet in Österreich
- in Sperrzone I, II oder III in Österreich
- in Sperrzone II oder Sperrzone III in anderen Mitgliedstaaten

**Die Lage des Schlachtbetriebes, also ob dieser in einer Sperrzone oder im freien Gebiet liegt, spielt keine Rolle.**

#### **4.2.1. Voraussetzungen für den Haltungsbetrieb**

Schweine, die in der Sperrzone II gehalten werden, dürfen nur mit behördlicher Genehmigung zum Schlachthof verbracht werden.

Zusammenfassung der Voraussetzungen für ein Verbringen zum Schlachthof:

- Biosicherheitskontrollen des Betriebes in regelmäßigen Abständen
- Untersuchung von verendeten Schweinen innerhalb von 15 Tagen vor dem Verbringen
- Blutuntersuchung auf ASP innerhalb von sieben Tagen vor dem Verbringen, falls keine verendeten Schweine untersucht wurden
- Klinische Untersuchung der zu verbringenden Schweine innerhalb von 24 Stunden vor dem Verbringen

Für ein Verbringen von Fleisch oder Fleischprodukten im IGH gelten zusätzlich folgende Voraussetzungen:

- Die Schweine befanden sich die letzten 30 Tage vor dem Verbringen (oder seit der Geburt) im Herkunftsbetrieb **und**
- Innerhalb der letzten 30 Tage vor dem Verbringen wurden keine Schweine aus der SZ II oder III in den Bestand (in die epidemiologischen Einheit) eingebracht

Ob die IGH-Anforderungen erfüllt sind, oder nicht, muss aus der behördlichen Verbringungsgenehmigung, die die Schweine zum Schlachthof begleiten muss, hervorgehen.

##### **4.2.1.1. Ausnahmeregelung bei Nichterfüllung der Voraussetzungen am Haltungsbetrieb**

In Ausnahmefällen können Schweine aus Betrieben in Sperrzone II, die die Vorgaben betreffend die Biosicherheitskontrollen nicht erfüllen, zur Schlachtung verbracht werden.

Sämtliche weitere Voraussetzungen für den Haltungsbetrieb, also die Untersuchung verendeter Schweine, erforderlichenfalls die Blutuntersuchung und die klinische Untersuchung, müssen aber erfüllt sind.

Es handelt sich hierbei um eine Ausnahmebestimmung. Eine erneute Einstellung in den Betrieb und die Belegung von Zuchtschweinen ist erst wieder möglich, wenn alle Anforderungen betreffend Biosicherheit erfüllt sind.

Diese Schweine sind am Schlachthof getrennt von anderen Schweinen aufzustallen und zu schlachten.

Das Fleisch dieser Schweine muss entweder einer risikominimierenden Behandlung unterzogen werden (Anhang) und ist anschließend oval gestempelt ohne Einschränkungen vermarktungsfähig (also auch im IGH) oder muss rund gestempelt werden und darf nur in Österreich vermarktet werden.

Auf der behördlichen Verbringungsgenehmigung, die die Schweine zum Schlachthof begleiten muss, muss angeführt sein, dass es sich um die Inanspruchnahme der Ausnahmeregelung handelt.

#### 4.2.2. Voraussetzungen für den Transport zum Schlachthof

- Der Transport erfolgt direkt und ohne Zwischenstopp zum Schlachthof. Sammeltransporte sind nicht erlaubt.
- Der Transport erfolgt vorzugsweise auf Hauptverkehrsachsen. Die Beförderungsrouten müssen angegeben und vor dem Transport behördlich genehmigt werden (Beschreibung der Routen (Straßennamen), Google Maps Ausdruck).
- Die zuständigen Behörden für Herkunftsbetrieb und Schlachtbetrieb informieren sich gegenseitig über das Verbringen bzw. die Ankunft der Schweine.
- Eine Reinigung und Desinfektion der Transportmittel wird unmittelbar nach jedem Transport unter behördlicher Anweisung (Merkblatt) durchgeführt und dokumentiert. Besteht am Schlachtbetrieb die Möglichkeit zur Reinigung und Desinfektion, hat diese dort zu erfolgen, ansonsten unmittelbar nach der Rückkehr am Herkunftsbetrieb/beim Händler.

#### 4.2.3. Voraussetzung für den Schlachthof

Der Schlachthof muss gemäß Art. 41 VO (EU) 2021/605 benannt sein. Siehe dazu Punkt 7.

#### 4.2.4. Erforderliche Dokumente für die Verbringung der Tiere

- Viehverkehrsschein
- Behördliche Verbringungsgenehmigung
- Genehmigte Beförderungsrouten
- Kontrollbuch für KFZ zur Tierbeförderung (zur Dokumentation der Reinigung und Desinfektion)

#### 4.2.5. Übernahme der Schlachttiere am Schlachthof

Bei der Ankunft ist zu überprüfen:

- Die Identität der Tiere
- Vorliegen und Vollständigkeit der erforderlichen Dokumente

**Liegen Mängel vor (z. B. Identität stimmt nicht, Dokumente fehlen) so ist umgehend der zuständige Amtstierarzt bzw. die zuständige Amtstierärztin zu informieren.**

### 4.3. Schlachtung von Schweinen aus der Sperrzone III

Das Verbringen von Schweinen aus Sperrzone III zur unmittelbaren Schlachtung ist grundsätzlich verboten. Unter Erfüllung bestimmter Voraussetzungen kann die Verbringung von der Behörde genehmigt werden.

Schweine aus der Sperrzone III müssen in der Sperrzone III in Österreich geschlachtet werden.

Eine Schlachtung in einem Schlachthof in Sperrzone I oder II oder im freien Gebiet in Österreich ist nur unter folgenden außergewöhnlichen Umständen möglich:

- Tierschutzprobleme im betroffenen Haltungsbetrieb auf Grund der Verbringungseinschränkung
- Logistische Einschränkungen der Schlachtkapazität in der Sperrzone III
- Kein benannter Schlachtbetrieb in Sperrzone III

In andere Mitgliedsstaaten dürfen diese Schweine nicht verbracht werden.

#### **4.3.1. Voraussetzungen für den Haltungsbetrieb**

Schweine, die in der Sperrzone III gehalten werden, dürfen nur mit behördlicher Genehmigung zum Schlachthof verbracht werden.

Zusammenfassung der Voraussetzungen für ein Verbringen zum Schlachthof:

- Biosicherheitskontrollen des Betriebes in regelmäßigen Abständen
- Untersuchung von verendeten Schweinen innerhalb von 15 Tagen vor dem Verbringen
- Blutuntersuchung auf ASP innerhalb von sieben Tagen vor dem Verbringen, falls keine verendeten Schweine untersucht wurden
- Klinische Untersuchung der zu verbringenden Schweine innerhalb von 24 Stunden vor dem Verbringen

#### **4.3.2. Voraussetzungen für den Transport zum Schlachthof**

- Der Transport erfolgt direkt und ohne Zwischenstopp zum Schlachthof. Sammeltransporte sind nicht erlaubt.
- Der Transport erfolgt vorzugsweise auf Hauptverkehrsachsen. Die Beförderungsrouten müssen angegeben und vor dem Transport behördlich genehmigt werden (Beschreibung der Routen (Straßennamen), Google Maps Ausdruck).
- Die zuständigen Behörden für Herkunftsbetrieb und Schlachtbetrieb informieren sich gegenseitig über das Verbringen bzw. die Ankunft der Schweine.
- Eine Reinigung und Desinfektion der Transportmittel wird unmittelbar nach jedem Transport unter behördlicher Anweisung (Merkblatt Reinigung und Desinfektion siehe Anhang) durchgeführt und dokumentiert. Besteht am Schlachtbetrieb die Möglichkeit zur Reinigung und Desinfektion, hat diese dort zu erfolgen, ansonsten unmittelbar nach der Rückkehr am Herkunftsbetrieb/beim Händler.

#### **4.3.3. Voraussetzung für den Schlachthof**

- Der Schlachthof muss gemäß Art. 41 VO (EU) 2021/605 benannt sein. Siehe dazu Punkt 7.
- Getrennte Aufstallung und Schlachtung der Schweine aus SZ III
  - Schlachtung an einem bestimmten Tag, an dem nur Schweine aus SZ III geschlachtet werden, oder
  - am Ende eines Schlachttages
- Reinigung und Desinfektion nach der Schlachtung von Schweinen aus SZ III und vor dem Beginn der Schlachtung anderer Schweine gemäß Anweisung der zuständigen Behörde (Merkblatt Reinigung und Desinfektion siehe Anhang).

#### **4.3.4. Erforderliche Dokumente für die Verbringung**

- Viehverkehrsschein
- Behördliche Verbringungsgenehmigung
- Genehmigte Beförderungsrouten
- Kontrollbuch für KFZ zur Tierbeförderung (zur Dokumentation der Reinigung und Desinfektion)

#### **4.3.5. Übernahme der Schlachttiere am Schlachthof**

Bei der Ankunft ist zu überprüfen:

- Die Identität der Tiere
- Vorliegen und Vollständigkeit der erforderlichen Dokumente

Liegen Mängel vor (z. B. Identität stimmt nicht, Dokumente fehlen) so ist umgehend der zuständige Amtstierarzt bzw. die zuständige Amtstierärztin zu informieren.

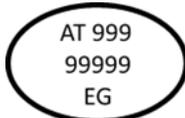
## 5. Kennzeichnung von Fleisch, Fleischzubereitungen und –erzeugnissen und Zertifikate/Bescheinigungen

Die unter Punkt 5.1. und Punkt 5.2. angeführten Kennzeichnungsarten gelten für das Genusstauglichkeitskennzeichen (auf frischem Fleisch) und für das Identitätskennzeichen (auf Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen).

### 5.1. Kennzeichnung von Fleisch, Fleischzubereitungen- und Erzeugnissen von Schweinen aus Sperrzone II

Es gibt 3 Möglichkeiten der Kennzeichnung:

- ovale Kennzeichnung und anschließende Vermarktung ohne Einschränkung:
  - wenn sämtliche Voraussetzungen (inklusive 30 Tage Haltefrist und 30 Tage Einstellungsverbot von Schweinen aus Sperrzone II und Sperrzone III am Herkunftsbetrieb) erfüllt sind **oder**
  - wenn das Fleisch einer risikominimierenden Behandlung unterzogen wurde

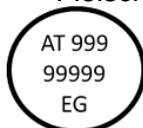


- ovale Kennzeichnung mit liegendem Kreuz:
  - wenn das Fleisch in einem gemäß Art. 41-benannten Verarbeitungsbetrieb in Österreich einer risikominimierenden Behandlung gemäß Anhang VII VO(EU) 2020/687 zu unterziehen ist (Ausnahmeregelung Punkt 5.2.1.1.).



Nach der Behandlung sind diese Produkte oval zu kennzeichnen und die Vermarktung ist ohne Einschränkungen möglich.

- runde Kennzeichnung (Durchmesser 6,5cm) und anschließende Vermarktung ausschließlich in Österreich:
  - wenn bei der Verbringung der Schweine zum Schlachthof nicht alle Anforderungen erfüllt sind (d.h. 30 Tage Haltefrist und Einstellungsverbot von Schweinen aus Sperrzone II und Sperrzone III nicht erfüllt; das ist aus der Verbringungsgenehmigung ersichtlich).
  - wenn für das Verbringen der Schweine zum Schlachthof die Ausnahmeregelung (Punkt 5.2.1.1.) in Anspruch genommen wurde und das Fleisch keiner risikominimierenden Behandlung unterzogen wurde



## 5.2. Kennzeichnung von Fleisch Fleischzubereitungen- und Erzeugnissen von Schweinen aus Sperrzone III

- Vermarktung in andere EU-Mitgliedstaaten:

Das Fleisch ist in einem gemäß Art. 41 benannten Verarbeitungsbetrieb in Österreich einer Behandlung gemäß Anhang VII VO 2020/687 zu unterziehen → ovale Kennzeichnung mit liegendem Kreuz vom Schlachthof bis zum Bearbeitungsbetrieb in Österreich

Anschließend ovale Kennzeichnung und Vermarktung ohne Einschränkung möglich.

- Vermarktung Fleisches in Österreich mit runder Kennzeichnung

## 5.3. Zertifikate/Bescheinigungen

Anhand der Kennzeichnung von Fleisch und Fleischprodukten sind die Vermarktungsmöglichkeiten ersichtlich (entweder keine Einschränkung in der Vermarktung oder die Vermarktung ist nur innerhalb von Österreich möglich). Eine zusätzliche Ausstellung von Zertifikaten ist daher nicht erforderlich.

Eine zusätzliche Ausstellung von Zertifikaten ist dann erforderlich (TRACES-Zertifikat), wenn Schweinefleisch von Schweinen aus SZ III einer risikomindernden Behandlung unterzogen wurde und im IGH vermarktet werden soll.

## 6. Benennung nach Artikel 41 VO (EU) 2021/605

### 6.1. Welche Betriebe brauchen eine Benennung nach Art. 41?

- **Schlachthöfe**, die Schweine aus Sperrzone II und Sperrzone III schlachten
- **Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe sowie Kühlhäuser**, die Fleisch von Schweinen aus Sperrzone II und Sperrzone III annehmen.

### 6.2. Voraussetzungen für die Benennung von Schlachtbetrieben

#### 6.2.1. Getrennte Aufstallung und Schlachtung

Grundsätzlich sind folgende 4 Gruppen von Schweinen getrennt voneinander aufzustallen und zu schlachten:

- (1) Schweine, die aus freiem Gebiet und Sperrzone I stammen, sowie Schweine aus Sperrzone II, sofern die Anforderungen für den IGH erfüllt sind (also, 30 Tage Haltefrist und Einstellungsverbot aus Sperrzone II und Sperrzone III am Haltungsbetrieb)
- (2) Schweine aus Sperrzone II, die die IGH-Anforderungen nicht erfüllen und deren Fleisch nur in Österreich vermarktet werden darf
- (3) Schweine aus Sperrzone II, die die Ausnahmeregelung in Anspruch nehmen und nicht alle Anforderungen erfüllen
- (4) Schweine aus Sperrzone III

Der Schlachtbetrieb muss im Rahmen des Antrags auf Benennung ein Konzept vorlegen, wie diese Trennung sichergestellt wird.

Das gewählte Verfahren muss, falls erforderlich, in einer betriebsspezifischen Arbeitsanweisung für die betroffenen Mitarbeiter\*innen festgehalten werden.

### 6.2.2. Trennung von tierischen Nebenprodukten

- TNP von Schweinen aus dem freien Gebiet und SZ I

Das Verbringen und die anschließende Ver- oder Bearbeitung ist dann nicht eingeschränkt, wenn die TNP dieser Schweine getrennt von TNP von Schweinen, die in SZ II oder III gehalten wurden, gelagert und transportiert werden. (siehe dazu Kapitel 8)

- TNP von Schweinen aus SZ II und SZ III

Diese TNP müssen entsprechend ihrer weiteren Verwendung getrennt gelagert und transportiert werden. (siehe dazu Kapitel 8)

Der Schlachtbetrieb muss im Rahmen des Antrags auf Benennung ein Konzept vorlegen, wie die Trennung sichergestellt wird.

Das gewählte Verfahren muss in einer betriebsspezifischen Arbeitsanweisung festgehalten werden.

### 6.2.3. Rückverfolgbarkeit und Information der Abnehmer

Jeder Schlachtbetrieb, der Schweine aus Sperrzone II oder Sperrzone III annimmt, muss dies dem nachfolgenden Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb bzw. Kühlhaus wegen der damit verbundenen Auflagen bei der weiteren Erzeugung und Lagerung sowie der Vermarktung von Schweinefleisch und Fleischerzeugnissen mitteilen.

Dem Antrag auf Benennung muss die schriftliche Einverständniserklärung der Abnehmerbetriebe nicht beigefügt werden, da es sich bei den Abnehmerbetrieben um einen dynamischen Faktor handelt und sich diese auch ändern können.

Die schriftliche Einverständniserklärung der Abnehmerbetriebe muss am Betrieb aufliegen und wird im Falle einer Vor-Ort Überprüfung kontrolliert.

## 6.3. Voraussetzungen für die Benennung für Zerlege-, und Verarbeitungsbetriebe und Kühlhäuser

### 6.3.1. Arbeitsanweisung für getrennte Zerlegung und Lagerung

Fleisch und Fleischprodukte sind zumindest nach den Vermarktungsmöglichkeiten bzw. der Kennzeichnung zu trennen: oval  rund  oval mit liegendem Kreuz

Anfallende tierische Nebenprodukte müssen entsprechend ihrer Verwendung unter Berücksichtigung der Herkunft der Schweine getrennt werden.

Die Trennung kann zeitlich oder räumlich erfolgen.

Ein entsprechendes Konzept ist im Rahmen der Antragslegung auf Benennung vorzulegen. Das gewählte Verfahren muss in einer betriebsspezifischen Arbeitsanweisung festgehalten sein.

### 6.3.2. Trennung von tierischen Nebenprodukten

- TNP von Schweinen aus dem freien Gebiet und SZ I

Das Verbringen und die anschließende Ver- oder Bearbeitung ist dann nicht eingeschränkt, wenn die TNP dieser Schweine getrennt von TNP von Schweinen, die in SZ II oder III gehalten wurden, gelagert und transportiert werden.

- TNP von Schweinen aus SZ II und SZ III

Diese TNP müssen entsprechend ihrer weiteren Verwendung getrennt gelagert und transportiert werden.

Der Zerlege- bzw. Verarbeitungsbetrieb muss im Rahmen des Antrags auf Benennung ein Konzept vorlegen, wie die Trennung sichergestellt wird.

Das gewählte Verfahren muss in einer betriebsspezifischen Arbeitsanweisung festgehalten werden.

### 6.3.3. Konzept zur risikominimierenden Behandlung

Betriebe, die eine risikominimierende Behandlung durchführen, müssen mit innerbetrieblichen Maßnahmen sicherstellen, dass das Fleisch, welches nach den Vorgaben im Anhang VII VO (EU) 2020/687 behandelt werden muss (siehe Anhang) getrennt gelagert und behandelt wird.

Der Behandlungsvorgang ist schriftlich festzulegen und zu dokumentieren.

### 6.3.4. Rückverfolgbarkeit und Information der Abnehmer

Jeder Betrieb, der Fleisch von Schweinen aus Sperrzone II oder Sperrzone III annimmt, muss dies dem nachfolgenden Fleischverarbeitenden Betrieb bzw. Kühlhaus wegen der damit verbundenen Auflagen bei der weiteren Erzeugung und Lagerung sowie der Vermarktung von Schweinefleisch und Fleischerzeugnissen mitteilen.

Dem Antrag auf Benennung muss die schriftliche Einverständniserklärung der Abnehmerbetriebe nicht beigefügt werden, da es sich bei den Abnehmerbetrieben um einen dynamischen Faktor handelt und sich diese auch ändern können.

Die schriftliche Einverständniserklärung der Abnehmerbetriebe muss am Betrieb aufliegen und wird im Falle einer Vor-Ort Überprüfung kontrolliert.

## 6.4. Ablauf des Benennungsverfahrens

Die Betreiber\*innen von Schlachthöfen, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben sowie Kühlhäusern stellen einen Antrag Benennung und reichen diesen unter Beifügung der erforderlichen Unterlagen bei der zuständigen Bezirksverwaltungsbehörde ein.

Für jeden Betrieb (jede Zulassungsnummer) ist ein eigener Antrag zu stellen. (siehe Anhang)

Nach einer Prüfung der Unterlagen auf Plausibilität und Vollständigkeit und gegebenenfalls einer Vor-Ort Überprüfung ergeht nach positiver Beurteilung ein Bescheid an den Antragsteller/die Antragstellerin.

Betriebe, die nach Art. 41 VO (EU) 2021/605 benannt sind, werden dem zuständigen Ministerium zur Kenntnis gebracht, in eine Liste eingetragen und veröffentlicht.

Erst wenn Österreich von der ASP tatsächlich betroffen ist, kann die Benennung nach Art. 41 VO (EU) 2021/605 erfolgen. Um im Anlassfall schnell handlungsfähig zu sein, wird den Betrieben angeboten, bereits jetzt eine Vorab-Prüfung durch die zuständige Bezirksverwaltungsbehörde zu beantragen. (siehe Anhang)

Im Anlassfall ist erneut ein Antragsformular an die zuständige Bezirksverwaltungsbehörde zu übermitteln, um die Aktualität der Daten sicher zu stellen.

## **7. Verbringen und Verwendung von tierischen Nebenprodukten**

Angaben zu den rechtlichen Bestimmungen betreffend das Verbringen von TNP (Voraussetzungen für den Transport, erforderliche Dokumente) finden sich detailliert im Handbuch „ASP und TNP“.

### **7.1. Lagerung und Verbringen von TNP von Schweinen, die im freien Gebiet oder in Sperrzone I gehalten und geschlachtet wurden**

Das Verbringen und die anschließende Ver- oder Bearbeitung ist dann nicht eingeschränkt, wenn die TNP dieser Schweine getrennt von TNP von Schweinen, die in Sperrzone II oder Sperrzone III gehalten wurden, gelagert und transportiert werden.

### **7.2. Lagerung und Verbringen von TNP von Schweinen, die im freien Gebiet oder in Sperrzone I gehalten wurden und in Sperrzone II oder III geschlachtet wurden**

Das Verbringen und die anschließende Ver- oder Bearbeitung ist dann nicht eingeschränkt, wenn die TNP dieser Schweine getrennt von TNP von Schweinen, die in Sperrzone II oder Sperrzone III gehalten wurden, gelagert und transportiert werden.

### **7.3. Lagerung und weitere Verwendung von TNP von Schweinen, die in Sperrzone II gehalten wurden**

Tierische Nebenprodukte müssen gemäß ihrer Kategorie (Kat. 1, 2, 3 Material) und weiteren Verwendung, wie auch sonst üblich, voneinander getrennt gelagert werden (siehe dazu Handbuch ASP und Verbringen von TNP).

#### Kat. 1 Material von Schweinen aus Sperrzone II

Das Verbringen ist nur innerhalb Österreichs möglich zur

- Verarbeitung (TKV),
- Entsorgung als Abfall durch Verbrennung
- Entsorgung oder Verwertung durch Mitverbrennung (Art. 33 VO (EU) 2021/605)

#### Kat. 2 Material von Schweinen aus Sperrzone II

Das Verbringen ist möglich innerhalb Österreichs (Art. 33 VO (EU) 2021/605) und in einen anderen Mitgliedsstaat (Art. 36 VO (EU) 2021/605) zur

- Verarbeitung (TKV)
- Entsorgung durch Verbrennung
- Mitverbrennung

#### Kat. 3 Material von Schweinen aus Sperrzone II

Das Verbringen innerhalb Österreichs (Art. 35 VO (EU) 2021/605) ist möglich zur

- Weiterverarbeitung zu verarbeiteten Futtermitteln
- Herstellung von verarbeitetem Heimtierfutter
- Herstellung von Folgeprodukten zur Nutzung außerhalb der Nahrungskette
- Umwandlung zu Biogas oder Kompost

Das Verbringen in einen anderen Mitgliedsstaat (Art. 37 VO (EU) 2021/605) ist möglich zur

- Weiterverarbeitung zu verarbeitetem Heimtierfutter
- Weiterverarbeitung zu verarbeiteten Futtermitteln
- Weiterverarbeitung zu Folgeprodukten für die Nutzung außerhalb der Futtermittelkette
- Umwandlung in Biogas oder Kompost

#### **7.4. Weitere Verwendung von TNP von Schweinen, die in der Sperrzone II gehalten wurden und für deren Verbringung zum Schlachthof die Ausnahmeregelung in Anspruch genommen wurde**

Sämtliche TNP von Schweinen, für die für das Verbringen zum Schlachthof die Ausnahmeregelung in Anspruch genommen wurde, sind zu verarbeiten (TKV), oder durch Verbrennung oder Mitverbrennung zu entsorgen. Es gilt in diesem Fall der Art. 33 der VO (EU) 2021/605.

#### **7.5. Lagerung und weitere Verwendung von TNP von Schweinen, die in Sperrzone III gehalten wurden**

Tierische Nebenprodukte müssen gemäß ihrer Kategorie (Kat. 1, 2, 3 Material) und weiteren Verwendung, wie auch sonst üblich, voneinander getrennt gelagert werden (siehe dazu Handbuch ASP und Verbringen von TNP).

#### Kat. 1 Material von Schweinen aus Sperrzone III

Das Verbringen ist nur innerhalb Österreichs möglich zur

- Verarbeitung (TKV)
- Entsorgung als Abfall durch Verbrennung
- Entsorgung oder Verwertung durch Mitverbrennung (Art. 33 VO (EU) 2021/605)

#### Kat. 2 Material von Schweinen aus Sperrzone III

Das Verbringen ist möglich innerhalb Österreichs (Art. 33 VO (EU) 2021/605) und in einen anderen Mitgliedsstaat (Art. 36 VO (EU) 2021/605) zur

- Verarbeitung (TKV)
- Entsorgung als Abfall durch Verbrennung
- Entsorgung oder Verwertung durch Mitverbrennung

#### Kat. 3 Material von Schweinen aus Sperrzone III

Das Verbringen ist nur innerhalb Österreichs (Art. 33 VO (EU) 2021/605) möglich zur

- Verarbeitung (TKV)
- Entsorgung als Abfall durch Verbrennung
- Entsorgung oder Verwertung durch Mitverbrennung

## 7.6 Verbringen von Gülle und Mist

### 7.6.1. Verbringen von Gülle und Mist von Schweinen, die im freien Gebiet oder in Sperrzone I gehalten wurden

Das uneingeschränkte Verbringen von Gülle/Einstreu/benutzter Einstreu von Schweinen, die im freien Gebiet oder Sperrzone I gehalten wurden ist dann erlaubt, wenn diese getrennt von Gülle/Einstreu/benutzter Einstreu von Schweinen aus Sperrzone II oder Sperrzone III gelagert und transportiert werden.

### 7.6.2. Verbringen von Gülle und Mist von Schweinen, die in Sperrzone II oder Sperrzone III gehalten wurden innerhalb desselben MS (Art. 34)

#### Verbringen innerhalb derselben Sperrzone II oder Sperrzone III

Das Verbringen von Gülle/Einstreu/benutzter Einstreu von Schweinen aus SZ II und III ist innerhalb derselben Zone ohne Einschränkungen erlaubt.

#### Verbringen aus einer Sperrzone II heraus

- Abweichend vom Verbot in Art. 11 kann die zuständige Behörde das Verbringen von Gülle/Einstreu/benutzter Einstreu **zu einer für diese Zwecke zugelassenen Anlage** genehmigen, in der die TNP verarbeitet oder entsorgt werden (Zugelassene Biogas- oder Kompostanlagen, Verbrennung oder Mitverbrennung)
- Abweichend vom Verbot in Art. 11 kann die zuständige Behörde das Verbringen von Gülle/Einstreu/benutzter Einstreu **zu einer Deponie** innerhalb desselben Mitgliedsstaates in Übereinstimmung mit Art. 51 VO 2020/687 genehmigen.

#### Verbringen aus einer Sperrzone III heraus

Abweichend vom Verbot in Art. 11 kann die zuständige Behörde das Verbringen von Gülle/Einstreu/benutzter Einstreu **zu einer Deponie** innerhalb desselben Mitgliedsstaates in Übereinstimmung mit Art. 51 VO 2020/687 genehmigen.

## 7.7 Anforderungen an den Transport und erforderliche Dokumente für das Verbringen der TNP von Schweinen, die in Sperrzone II oder Sperrzone III gehalten wurden

Transportmittel müssen mit einem Satellitennavigationsgerät ausgerüstet sein, das der zuständigen Behörde die Überwachung des Transportes in Echtzeit ermöglicht. Die elektronischen Aufzeichnungen müssen während eines Zeitraums von mindestens zwei Monaten ab dem Datum der Verbringung aufbewahrt werden.

Für das Verbringen von TNP sind folgende Dokumente erforderlich:

#### Innerösterreichisch:

- Handelspapier

#### In einen anderen Mitgliedstaat:

- Handelspapier
- Veterinärbescheinigung

## 8. Reinigung und Desinfektion

Eine Reinigung und Desinfektion der Transportmittel muss unmittelbar nach jedem Transport unter behördlicher Anweisung durchgeführt und dokumentiert werden. Besteht am Schlachtbetrieb die Möglichkeit zur Reinigung und Desinfektion, hat diese dort zu erfolgen, ansonsten unmittelbar nach der Rückkehr am Herkunftsbetrieb/beim Händler (Merkblatt Reinigung und Desinfektion siehe Anhang).

### Anhang:

- Risikomindernde Behandlungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs aus der Sperrzone gemäß Anhang VII VO (EU) 2020/687
- Ersuchen um Vorab-Prüfung für eine Benennung nach Artikel 41 VO (EU) 2021/605
- Antrag auf Benennung nach Artikel 41 VO (EU) 2021/605
- Reinigung und Desinfektion von Transportfahrzeugen

➤ **RISIKOMINDERNDE BEHANDLUNGEN VON ERZEUGNISSEN  
TIERISCHEN URSPRUNGS AUS DER SPERRZONE gemäß  
Anhang  
VII VO (EU) 2020/687**

**Fleisch**

- Wärmebehandlung in einem hermetisch verschlossenen Behälter, wobei ein F0 - 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 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 ( 4): - Ibérico-Schinken: mindestens 252 Tage - Ibérico-Schulterstück: mindestens 140 Tage - Ibérico-Lenden: mindestens 126 Tage - Serrano-Schinken: mindestens 140 Tage

**Tierdarmhüllen**

- 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
- Salzen mit Phosphat angereichertem Salz (86,5 % NaCl, 10,7 % Na 2HPO 4 und 2,8 % Na 3PO 4) in Trockenform oder als gesättigte Salzlake (aw < 0,80), für einen durchgehenden Zeitraum von mindestens 30 Tagen bei einer Umgebungstemperatur von mindestens 20 °C

➤ **Ersuchen um Vorab-Prüfung für eine Benennung nach Artikel 41 VO (EU) 2021/605**

**1. Betriebsdaten**

Name des Betriebes	Zulassungsnummer
Straße/Hausnummer	PLZ + Ort
Telefon	Mobil
Fax	E-Mail
<i>Freiwillige Angabe</i>	
<input type="checkbox"/> Schlachtbetrieb	<input type="checkbox"/> Zerlegebetrieb
<input type="checkbox"/> Kühlhaus	<input type="checkbox"/> Verarbeitungsbetrieb
Angabe der Tierart/en:	
Derzeitige Vertriebswege in Österreich:	
Derzeitige Vertriebswege im innergemeinschaftlichen Handel:	
Derzeitige Vertriebswege im Drittlandsexport:	

**2. Verantwortliche(r) des Betriebes, der für die Benennung zuständig ist:**

Name / Funktion
Kontaktmöglichkeit (Telefon und E-Mail)
Stellvertreter Name / Funktion

Kontaktmöglichkeit (Telefon und E-Mail)

### **3. Beilagen für eine Benennung nach Art. 41 der VO(EU) 2021/605**

- Konzept und Arbeitsanweisung für getrennte Aufstallung und Schlachtung bzw. für Chargentrennung von Fleisch und Fleischprodukten
- Konzept und Arbeitsanweisung für Trennung von tierischen Nebenprodukten
- Konzept zur risikominimierenden Behandlung (für Verarbeitungsbetriebe)

Mit den gemäß Punkt 3 mitgesandten Unterlagen wird versichert, dass der o.g. Betrieb die Voraussetzungen erfüllt.

Ort, Datum, Unterschrift  
**(Antragsteller bzw. Verantwortliche Person)**

➤ **Antrag auf Benennung nach Artikel 41 VO (EU) 2021/605**

**1. Betriebsdaten**

Name des Betriebes	Zulassungsnummer
Straße/Hausnummer	PLZ + Ort
Telefon	Mobil
Fax	E-Mail
<p style="text-align: center;"><i>Freiwillige Angabe</i></p> <input type="checkbox"/> Schlachtbetrieb <input type="checkbox"/> Zerlegebetrieb <input type="checkbox"/> Verarbeitungsbetrieb <input type="checkbox"/> Kühlhaus	
Angabe der Tierart/en:	
Derzeitige Vertriebswege in Österreich:	
Derzeitige Vertriebswege im innergemeinschaftlichen Handel:	
Derzeitige Vertriebswege im Drittlandsexport:	

**2. Verantwortliche(r) des Betriebes, der für die Benennung zuständig ist:**

Name / Funktion
Kontaktmöglichkeit (Telefon und E-Mail)
Stellvertreter Name / Funktion
Kontaktmöglichkeit (Telefon und E-Mail)

### **3. Beilagen für eine Benennung nach Art. 41 der VO(EU) 2021/605**

- Konzept und Arbeitsanweisung für getrennte Aufstallung und Schlachtung bzw. für Chargentrennung von Fleisch und Fleischprodukten
- Konzept und Arbeitsanweisung für Trennung von tierischen Nebenprodukten
- Konzept zur risikominimierenden Behandlung (für Verarbeitungsbetriebe)

Mit den gemäß Punkt 3 mitgesandten Unterlagen wird versichert, dass der o.g. Betrieb die Voraussetzungen erfüllt.

Ort, Datum, Unterschrift

**(Antragsteller bzw. Verantwortliche Person)**

## ➤ **Reinigung und Desinfektion von Transportfahrzeugen**

Transportfahrzeugen kommt hinsichtlich einer möglichen Weiterverbreitung des ASP-Virus von einem Tierhaltungsbetrieb oder einer Schlachtstätte zu anderen Betrieben eine große Bedeutung zu. Reinigungs- und Desinfektionsvorgaben sind daher konsequent umzusetzen, um eine mögliche Verschleppung des Virus zu verhindern.

Das ASP-Virus gehört zu den behüllten Viren. Diese Viren haben eine Hülle, die aus zwei dünnen Lagen Fett besteht. Wird diese Hülle beschädigt oder entfernt, ist das Virus nicht mehr ansteckungsfähig. Alle Mittel, die Fett angreifen oder lösen, helfen bei der Verringerung der Virenbelastung, z. B.:

- Reinigungsmittel, Seife
- Hohe Temperaturen ( $\geq 70^{\circ}\text{C}$ )
- Desinfektionsmittel

### **Reinigung**

Ziel der Reinigung des Transportmittels ist die optische Sauberkeit, d. h. an Gegenständen, Einrichtungen und Rädern sollen keine Verunreinigungen mehr zu erkennen sein. Eventuell vorhandene ASP-Viren werden durch die Reinigung mechanisch beseitigt und durch die Reinigungsmittel teilweise abgetötet. Eine gründliche Reinigung ist die Voraussetzung für eine erfolgreiche Desinfektion.

Vor der Desinfektion sind Laderaum, Einrichtungsgegenstände, Räder und Radkästen unbedingt so zu reinigen, dass an ihnen kein sichtbarer Schmutz mehr anhaftet. Das gilt besonders für ungleichmäßige und strukturierte Oberflächen.

Zur Reinigung sollte heißes Wasser ( $> 40^{\circ}\text{C}$ ) unter Zusatz von Reinigungsmittel (Fettlösung) und Einsatz eines Hochdruckreinigers (40-100 bar) verwendet werden.

**Bei Frost** ist der Reinigungslösung je nach Kältegrad Auftausalz (Kochsalz) beizumischen, um ein Gefrieren auf den zu reinigenden Flächen zu verhindern.

Zugabe von Salz zu Reinigungslösung:

- bis  $-10^{\circ}\text{C}$ : 1,6 kg Salz auf je 10 l Wasser,
- bis  $-20^{\circ}\text{C}$ : 3,0 kg Salz auf je 10 l Wasser

Das Salz muss vollständig gelöst sein. Anstelle von Auftausalz kann auch ein handelsübliches Frostschutzmittel verwendet werden.

## Desinfektion

Ziel der Desinfektion ist die Abtötung bzw. Inaktivierung und Reduktion von eventuell vorhandenem ASP-Virus, um die Weiterverbreitung des Tierseuchenerregers zu verhindern.

Bei der Verwendung von Desinfektionsmitteln entsprechende Arbeitsschutzmaßnahmen beachten: → Schutzkleidung, Handschuhe, Schutzbrille, ggf. Atemschutzausrüstung

Geeignete Desinfektionsmittel sind auf der Homepage des Ausschusses „Desinfektion in der Veterinärmedizin“ der [Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft](#) unter „DVG-Liste für den Tierhaltungsbereich“ zu finden!

Um geeignete Desinfektionsmittel in der Liste zu finden, sind folgende Filter zu setzen:

- Wirkungsbereich: 7a/b, unbehüllte/ behüllte Viren
- Temperatur: 10°C\*\*
- Wirkstoffe: empfohlen: Sauerstoffabspalter + Organische Säuren

Als geeignet werden Desinfektionsmittel auf Basis von Ameisensäure, Peressigsäure oder Peroxygenverbindungen empfohlen. (Stand: Oktober 2021)

Die in der Liste angegebene Gebrauchskonzentration ist bei ASP in der doppelten Konzentration zu verwenden.

## **Ablauf der Reinigung und Desinfektion von Fahrzeugen und Ausrüstungsgegenständen**

Beim Transport aus und in Restriktionsgebiete(n) nach Ausbruch der ASP bei Haus- und/oder Wildschweinen: gilt für Sperrzone III (Schutz- und Überwachungszone), Sperrzone II (Seuchengebiet) sowie Sperrzone I (Pufferzone)

### **Entwesung (falls erforderlich)**

- Vollständige Vernichtung von Schadnagern (Mäuse, Ratten) und Gliederfüßern (Insekten, Zecken, usw.), die Tierseuchenerreger übertragen und verbreiten können

### **Vorläufige Desinfektion**

- Flächen und Einstreu werden gründlich mit Desinfektionsmittel eingeweicht bzw. durchtränkt
- Einwirkdauer: mind. 15 min.

### **Grobreinigung**

- Entfernen von Einstreu und Kot und Befreiung von Böden, Wänden, Rampen, Rädern, Einrichtungsgegenständen von grobem Schmutz (besenrein).

### **Gründliche Reinigung**

- Gründliche Reinigung mit Hochdruckreiniger
- Neben dem Laderaum die Räder und Radkästen nicht vergessen
- Wasserreste vor der Desinfektion entfernen oder abtrocknen lassen

### **Desinfektion**

- Einsprühen mit Desinfektionsmittel

**Wichtig:** Bei noch feuchter Fläche muss die Konzentration des Desinfektionsmittels verdoppelt werden.

## **Dokumentation**

Die durchgeführte Reinigung und Desinfektion von Transportfahrzeugen muss durch den Transportunternehmer dokumentiert und – sofern eine amtliche Abnahme verlangt wird – durch die amtliche Tierärztin/den amtlichen Tierarzt bestätigt werden.

Inhalt aus:

Afrikanische Schweinepest – Handel und Transport; November 2020

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unter Beteiligung des Landesmarktverbands Vieh und Fleisch Baden-Württemberg e.V.