

Wichtige Informationen zur Afrikanischen Schweinepest Thema Schlachtung und Vermarktung

Die Afrikanische Schweinepest (ASP) ist eine Viruserkrankung, die bei Haus- und Wildschweinen auftritt. Das Virus stammt ursprünglich aus Südafrika und hat sich mittlerweile in vielen europäischen Ländern ausgebreitet. Eine Einschleppung des Virus in Hausschweinebestände hat große Konsequenzen für die Vermarktung von Schweinefleisch.

Die behördlichen Vorkehrungen sollen mit oberster Priorität die Ausbreitung der ASP unterbinden. Gleichzeitig sollen die negativen Auswirkungen für die gesamte Produktionskette, vom Landwirt bis zum Endverbraucher, auf einem Minimum bleiben.

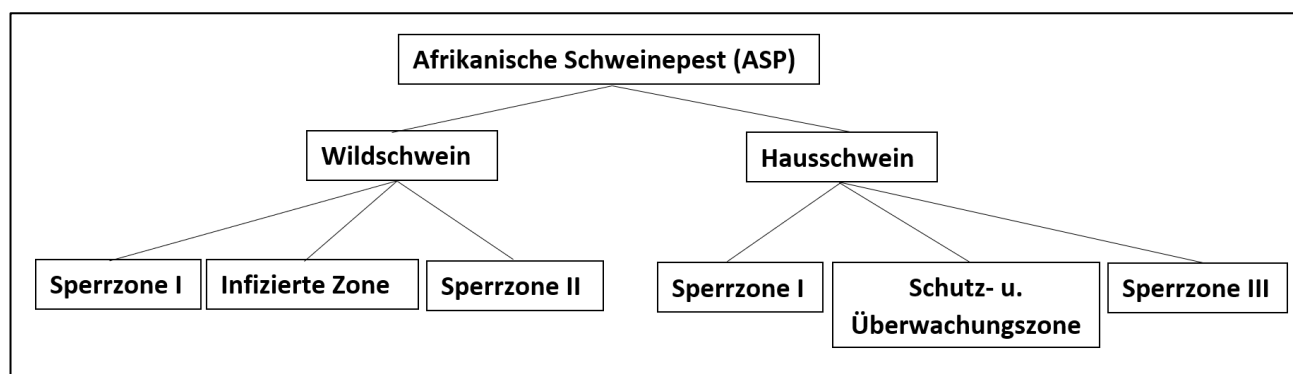
Grundsätzlich ist zu betonen, dass das Virus weder durch Tierkontakt noch durch kontaminierte Lebensmittel auf den Menschen übertragbar ist und somit zu keinem Zeitpunkt ein gesundheitliches Risiko für den Menschen darstellt.

Vermarktung von Schweinen im ASP-Seuchenfall

Schweine aus landwirtschaftlichen Betrieben, in denen das Virus nachgewiesen wurde, dürfen nicht vermarktet werden, sondern müssen auf behördliche Anordnung hin getötet und unschädlich entsorgt werden.

Nach einem Ausbruch der ASP bei Haus- oder Wildschweinen ergreifen die Behörden Maßnahmen, um die Ausbreitung der ASP zu verhindern. Hierzu gehört, dass in gesetzlich vorgeschriebenen Restriktionszonen ein Verbringungsverbot für Schweine ausgesprochen wird. Jedoch können Schweine aus diesen Regionen unter definierten Auflagen mit Genehmigung der Veterinärbehörden dennoch verbracht werden.

Welche Vermarktungseinschränkungen für Schweine, Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnisse aus ASP-Restriktionsgebieten bestehen, hängt u.a. davon ab, ob es sich um einen ASP-Fall im Wildschweine- oder Hausschweinebestand handelt und welche Zone eingerichtet wurde.



Quelle: [WLV-ASP-AG](#)

Hinweis: Die aktuelle Darstellung finden Sie [hier](#).

Nach Feststellung des Ausbruchs der ASP bei **Wildschweinen** werden Restriktionszonen eingerichtet (Infizierte Zone, Sperrzonen I, II).

- **Sperrzone I** (ehemals Pufferzone, Sperrzone um die Sperrzone II herum):
 - Derzeit bestehen keine Vermarktungseinschränkungen. Das Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnissen können genehmigungsfrei verbracht werden.
 - Frisches Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnisse, das von Tieren aus Sperrzone I gewonnen wurde, ist ohne Einschränkungen national vermarktbar.

- **Infizierte Zone** (1. Fall bei Wildschweinen) oder **Sperrzone II** (ab dem 2. ASP-Fall): Zone um den Fundort herum
 - Verbringung von Hausschweinen und deren Erzeugnissen aus und innerhalb der Infizierten Zone bzw. Sperrzone II ist nur mit behördlicher Genehmigung erlaubt.
 - Ein Schlacht- oder Zerlegebetrieb, in dem Schweine aus einer ASP-Sperrzone II geschlachtet oder zerlegt werden, braucht eine besondere Benennung durch die Veterinärbehörde.
 - Nach umfangreichen klinischen und virologischen Untersuchungen der zu schlachtenden Tiere und amtlichen Inspektionen im landwirtschaftlichen Betrieb sowie Einhaltung der Transportbedingungen bei den Schlachttieren kann das Schweinefleisch mit dem normalen Identitätskennzeichen verbracht werden.

Nach einem Ausbruch der ASP beim **Hausschwein** ist die Schlachtung von Schweinen aus der Sperrzone III oder aus einer Schutz- und Überwachungszone nur unter bestimmten Voraussetzungen mit einer behördlichen Genehmigung möglich:

- **Schutz- und Überwachungszone** (1. Fall in einem Hausschweinebestand): Zone um den Fundort herum (ca. 10 km Radius um den betroffenen Betrieb)
 - Verbringung von Hausschweinen und deren Erzeugnissen aus und innerhalb der Schutz- und Überwachungszone ist nur mit behördlicher Genehmigung erlaubt.
 - Nach umfangreichen klinischen und virologischen Untersuchungen der zu schlachtenden Tiere (u.a. amtl. klinische Untersuchung 24h vor Verbringung) und amtlichen Betriebskontrollen im landwirtschaftlichen Betrieb sowie Einhaltung der Transportbedingungen bei den Schlachttieren kann das Schweinefleisch nach risikomindernder Behandlung gemäß Anhang VII der Delegierten Verordnung (EU) 2020/687 (z. B. 70 °C Kerntemperatur über 30 Minuten von zuvor entbeintem und entfettetem Fleisch) mit dem ovalen EU-Genusstauglichkeits- oder Identitätskennzeichen versehen und uneingeschränkt vermarktet werden.
- **Sperrzone III** (ab dem 2. ASP-Ausbruch in einem Hausschweinebestand): Zone um den Fundort herum
 - Verbringung von Hausschweinen und deren Erzeugnissen aus und innerhalb der Sperrzone III ist nur mit behördlicher Genehmigung erlaubt.
 - Ein Schlacht- oder Zerlegebetrieb, in dem Schweine aus einer ASP-Sperrzone III geschlachtet oder zerlegt werden, braucht eine besondere Benennung durch die Veterinärbehörde. Nach umfangreichen klinischen und virologischen Untersuchungen der zu schlachtenden Tiere (u.a. amtl. klinische Untersuchung 24h vor Verbringung) und regelmäßigen amtlichen Inspektionen im landwirtschaftlichen Betrieb sowie Einhaltung der Transportbedingungen bei den Schlachttieren kann das Schweinefleisch nach risikomindernder Behandlung gemäß Anhang VII der Delegierten Verordnung (EU) 2020/687 (z. B. 70 °C Kerntemperatur über 30 Minuten von zuvor entbeintem und entfettetem Fleisch) mit dem ovalen EU-Genusstauglichkeits- oder Identitätskennzeichen versehen und uneingeschränkt vermarktet werden.
 - Darüber hinaus ist eine Frischfleischvermarktung innerhalb desselben betroffenen Mitgliedsstaats, unter Kennzeichnung mit dem besonderen Genusstauglichkeits- oder Identitätskennzeichen mit zwei zusätzlichen parallelen, diagonalen Linien („Banderolenkennzeichnung“) national (z. B. im deutschen LEH) möglich.

Für die Schlachtung von Hausschweinen aus einer ASP-Sperrzone III muss sichergestellt sein, dass

- die Schweine beim Eintreffen im Schlachtbetrieb von anderen Schweinen getrennt gehalten werden und entweder an einem Tag geschlachtet werden, an dem nur Schweine aus der Sperrzone III geschlachtet werden, oder am Ende eines Schlachttags geschlachtet werden, sodass nach den Tieren aus der Sperrzone III keine anderen Schweine geschlachtet werden.
- der Schlachtbetrieb nach der Schlachtung der Schweine aus der Sperrzone III und vor dem Beginn der Schlachtung anderer Schweine gemäß den Anweisungen der jeweiligen Behörde gereinigt und desinfiziert wird.
- Anschließend müssen die Schlachterzeugnisse getrennt bearbeitet und in eigenen Lagerräumen verbracht werden, damit es nicht zu einer Vermischung mit anderen Produkten kommen kann.

Vermarktungsmöglichkeiten

Die Vermarktungsmöglichkeiten des Fleisches aus den unterschiedlichen Restriktionsgebieten sind im Folgenden aufgelistet:

- Frisches Fleisch, das von Tieren aus Schutzzonen oder Überwachungszonen gewonnen wurde: Dieses Fleisch kann nur nach einer risikomindernden Behandlung nach Anhang VII der DeIVO 2020/687 vermarktet werden und ist demnach nicht mehr als frisches Fleisch zu vermarkten.
- Frisches Fleisch, das von Tieren aus Sperrzone III gewonnen wurde: Es ist mit einer Genehmigung unter Kennzeichnung mit einem Genusstauglichkeits- oder Identitätskennzeichen („Banderolenkennzeichnung“) mit zwei zusätzlichen parallelen, diagonalen Linien im deutschen LEH vermarktbar. Alternativ wurde es einer risikomindernden Behandlung nach Anhang VII der DeIVO 2020/687 unterzogen.
- Frisches Fleisch, das von Tieren aus Sperrzone II gewonnen wurde: Es ist mit einer Genehmigung unter Kennzeichnung mit dem ovalen EU-Genusstauglichkeits- oder Identitätskennzeichen im deutschen LEH vermarktbar.
Frisches Fleisch, das von Tieren aus Sperrzone I gewonnen wurde: Es ist ohne Einschränkungen über den deutschen LEH vermarktbar.

Für die Verbringung des Schweins aus einer Sperrzone und das Verbringen des Fleisches und der Nebenprodukte aus einer Sperrzone müssen jeweils gesondert Genehmigungen beantragt werden.