

Anlage 8

Behandlung von frischem Fleisch und zusätzliche Maßnahmen

Abschnitt A

Behandlung von frischem Fleisch

1. Entbeintes frisches Fleisch
 - a) Fleisch gemäß Anhang I Z 1 der Verordnung 853/2004 mit Zwerchfellen, ausgenommen Innereien, ohne Knochen und von allen wesentlichen zugänglichen Lymphdrüsen befreit.
2. Zugerichtete Nebenprodukte der Schlachtung
 - a) Herzen, von Lymphdrüsen, Bindegewebe und anhaftendem Fettgewebe vollständig befreit,
 - b) Lebern, von Lymphdrüsen, Bindegewebe und anhaftendem Fettgewebe vollständig befreit,
 - c) ganze Kaumuskeln, gemäß Anhang I Abschnitt IV Kap. IX lit. B der Verordnung 854/2004 untersucht und von Lymphdrüsen, Bindegewebe und anhaftendem Fettgewebe vollständig befreit,
 - d) Zungen mit Epithelgewebe, jedoch ohne Knochen, Knorpel und Mandeln,
 - e) Lungen ohne Luftröhre, Stammbronchien, Mediastinal- und Bronchiallymphdrüsen,
 - f) sonstige Innereien ohne Knochen und Knorpel, von Lymphknoten, Bindegewebe, anhaftendem Fettgewebe und Schleim vollständig befreit.
3. Reifung
 - a) Reifung der Schlachtkörper bei mindestens +2°C während mindestens 24 Stunden,
 - b) in der Mitte des Longissimus-dorsi-Muskels gemessener pH-Wert von weniger als 6,0.
4. Es sind wirksame Vorkehrungen zu treffen, um Kreuzkontaminationen, insbesondere solche mit dem MKS-Erreger, zu vermeiden.

Abschnitt B

Zusätzliche Maßnahmen im Zusammenhang mit der Erzeugung von Frischfleisch von Tieren empfänglicher Arten, die aus der Überwachungszone stammen

1. Bei der Erzeugung von Frischfleisch (mit Ausnahme von ausgenommen Köpfen, Eingeweiden und Innereien von Tieren empfänglicher Arten), das außerhalb einer Schutz- oder Überwachungszone in den Verkehr gebracht werden soll, ist mindestens eine der nachstehenden zusätzlichen Bedingungen einzuhalten:
 - a) Wiederkäuer:
 - aa) Die Tiere sind den Kontrollen und Untersuchungen gemäß § 31 Abs. 2 Z 2 lit. a (Kennzeichnung) und Z 3 (klinische Untersuchung; Probennahme) unterzogen worden, und
 - bb) das Fleisch unterliegt einer Behandlung im Sinne von Abschnitt A Z 1, 3 und 4.
 - b) Alle Tiere empfänglicher Arten:
 - aa) Die Tiere sind mindestens 21 Tage im Betrieb verblieben und gekennzeichnet, so dass der Ursprungsbetrieb ermittelt werden kann, und
 - bb) die Tiere sind den Kontrollen und Untersuchungen gemäß § 31 Abs. 2 Z 2 lit. a (Kennzeichnung) und Z 3 (klinische Untersuchung; Probennahme) unterzogen worden, und
 - cc) das Fleisch ist eindeutig gekennzeichnet; es wird mindestens sieben Tage unter amtlicher Aufsicht gehalten und erst freigegeben, wenn am Ende dieses Zeitraums jeder Verdacht einer Infektion des Ursprungsbetriebs mit dem MKS-Erreger amtlich entkräftet worden ist.
 - c) Alle Tiere empfänglicher Arten:

- aa) Die Tiere unterlagen 21 Tage lang im Ursprungsbetrieb einer Verbringungssperre; während dieses Zeitraums ist kein Tier einer empfänglichen Art im Betrieb eingestallt worden; und
 - bb) die Tiere sind innerhalb von 24 Stunden nach dem Verladen Kontrollen und Untersuchungen im Sinne von § 31 Abs. 2 Z 2 lit. a (Kennzeichnung) und Z 3 (klinische Untersuchung; Probennahme) unterzogen worden, und
 - cc) Proben, die innerhalb von 48 Stunden nach dem Verladen entsprechend den statistischen Anforderungen gemäß Z 2.2 der Anlage 3 entnommen worden sind, sind mit Negativbefund auf Antikörper gegen den MKS-Erreger getestet worden, und
 - dd) das Fleisch ist 24 Stunden lang unter amtlicher Kontrolle zu halten und darf erst freigegeben werden, wenn bei einer erneuten klinischen Inspektion der Tiere im Ursprungsbetrieb ausgeschlossen worden ist, dass die betreffenden Tiere infiziert oder seuchenverdächtig sind.
2. Zugerichtete Innereien sind einer der in Anlage 2 (Behandlung von Fleisch zur wirksamen Inaktivierung des MKS-Erregers gemäß Anhang III der Richtlinie 2002/99/EG) vorgesehenen Behandlungen zu unterziehen und mit einer Identitätskennzeichnung gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) 853/2004 zu versehen.
3. Andere tierische Erzeugnisse müssen einer der in § 28 Abs. 2 vorgesehenen Behandlungen unterzogen werden bzw. die dort festgelegten Anforderungen erfüllen.

