

Zusammenfassung JAPAN „Rindfleisch- & Rindfleischerzeugnisse“



1 Abkürzungen

AHR = Animal Health Requirements for beef, beef offal and their products to be exported to Japan

EVP = Standards for slaughter of cattle and processing of beef, beef offal and their products eligible for export from Austria to Japan – Export Verification Program (EVP Beef 2023)

HC = Gesundheitszeugnis für die Ausfuhr von Rindfleisch, Innereien und Fleischerzeugnissen aus der Bundesrepublik Österreich nach Japan

MS = Mitgliedstaaten

2 Allgemeines

- ✓ In dieser Zusammenfassung wird im Sinne der besseren Lesbarkeit auf die vollständige Bezeichnung „Rindfleisch, Innereien und Rindfleischerzeugnisse“ verzichtet und stattdessen „Fleisch“/„Rindfleisch“ angeführt. Handelt es sich um eines dieser Produkte wird dieses explizit erwähnt.
- ✓ Im Sinne der besseren Lesbarkeit wird die Bezeichnung „berechtigte Länder“ verwendet, anstelle „third free country“ und „specified country“ gemäß AHR Annex 2.
- ✓ Die Gültigkeit aller bilateral vereinbarten Dokumente (AHR und EVP) trat mit **01.08.2023 in Kraft**.
 - ➔ Es ist nur auf Fleisch von Rindern anwendbar, die **nach dem 31.07.2023 geschlachtet** wurden. Dies gilt auch für Rindfleisch, das in verarbeitete Produkte eingearbeitet wird.
- ✓ Es besteht keine Altersbeschränkung mehr! ➔ Wegfall der 30 Monatsgrenze
- ✓ Lieferungen von **Rindfleischerzeugnis** (= „and their products“) ist möglich.
 - a. Export von Schweinefleisch- und/oder Rindfleisch und deren Erzeugnisse sind nach Japan erlaubt.
 - b. Export von Geflügelfleisch und Erzeugnisse von Österreich nach Japan ist verboten.
- ✓ Handhabung von exportiertem Rindfleisch beschränkt sich nur auf Japan zugelassene Betriebe.
- ✓ Handelt es sich um gemischte Fleischerzeugnisse, so sind für diese Produkte zwei HCs zu verwenden. D.h., Lieferungen in denen Schweine- und Rindfleisch enthalten sind, müssen sowohl ein HC für Schweine- als auch ein HC für Rindfleisch mitführen!

Zusammenfassung JAPAN „Rindfleisch- & Rindfleischerzeugnisse“



3 Gesundheitszeugnis (HC)

✓ Das „neue“ HC gilt seit 09.12.2023.

- a. Exporte nach Japan werden mit einem von der zuständigen Behörde ausgestellten Exportzertifikat begleitet, welches die gemäß dem japanischen Lebensmittelsicherheitsakt geforderten Informationen enthält. Das aktuelle Veterinärzertifikat ist auf der KVG-Homepage des BMSGPK unter Handel/Export in Drittstaaten/Asien/Japan auffindbar.
- b. Lieferung von Fleisch von Rindern sowohl über als auch unter 30 Monate sind erlaubt.
- c. Lieferung von verarbeitetem Rindfleischprodukt ist möglich.
- d. Ergänzt um Sprachauslegung („Bei Abweichungen hinsichtlich der Auslegung ist der englische Wortlaut maßgeblich“)
- e. im Teil I (Seite 1): Änderung auf „Zerlege-, Bearbeitungs- und Verpackungsdatum“
- f. im Teil I (Seite 1): Herkunftsland ist ein Pflichtfeld
- g. Die gesetzlichen Bestimmungen wurden auf die EU-Legislativen erweitert.
- h. im Teil II (Seite 2), Punkt 3 sind **2 Pflichtfelder zum Ausfüllen**; wobei die Länder entweder ausgeschrieben ODER die Ländercodes nach ISO3166 (Alpha-2 oder Alpha-3) bezeichnet werden.
- i. im Teil II (Seite 3), Erweiterung bei natürlichen Därmen um 2 Pflichtfelder
- j. Import
 - i. aus berechtigten Ländern (EU-/Drittland)
 - ii. durch berechnigte Länder
 - iii. erweitert um „Transit durch nicht-berechtigte Länder in versiegeltem Container“
 - iv. Darm: keine Anzeichen von anzeigepflichtigen Tierseuchen durch Inspektion **oder** Bestätigung im Gesundheitszeugnis
- k. SRM Entfernung (berechnigte Länder, die die SRM Bedingungen erfüllen)
- l. “keine BSE Tiere bzw. BSE-Kohorten Tiere als Ausgangsmaterial für den menschlichen oder tierischen Verzehr“

Zusammenfassung JAPAN „Rindfleisch- & Rindfleischerzeugnisse“



4 Lebendtiere / Rinder und Schlachtung

✓ Lebendtiere/Rinder [zur Schlachtung]

- a. Im Sinne des bilateralen AHR und EVP sind Lebendtiere/Rinder definiert als (domestizierte) NutZRinder (*Bos taurus* oder *Bos indicus*)
- b. ... müssen individuell identifiziert sein (OM-Nummer)
- c. ... sind geboren und aufgezogen in AT
- d. ... müssen so gekennzeichnet sein, dass ihre Herkunft jederzeit, d.h. während jedem Schritt auch bei der Verarbeitung am Produkt, feststellbar ist.
- e. ... müssen frei von jeglichen Anzeichen von ansteckenden Tierseuchen sein, welche bei der Importinspektion durch die österreichische Veterinärbehörde festgestellt werden muss.
- f. Bei den Rindern handelt es sich nicht um verdächtige oder bestätigte BSE-Fälle oder Kohorten BSE-infizierter Tiere im Sinne der WOAH.
- g. ... sind geboren im Drittland (auch EU!) und importiert nach AT
 - i. aus und durch berechnigte Länder (gelistet in Annex 2 des AHR)
 - ii. Schlachtrinder aus Drittländer, die ähnliche Rahmenbedingungen haben wie AT (Wegfall der 30-Monatsgrenze zwischen Drittland und Japan)
- h. Bei Import aus Drittland (auch EU!) werden Rinder von einem Gesundheitszeugnis der berechtigten Länder begleitet.

✓ Schlachtung

- a. Während der Schlachtung dürfen sich im Schlachthof keine lebenden Rinder befinden, die nicht in Österreich geboren und aufgezogen worden sind beziehungsweise die nicht aus Staaten stammen, die für den Export von Rindfleisch und Nebenprodukten vom Rind nach Japan zugelassen sind. Jene Tiere, deren Fleisch nach Japan exportiert werden soll, dürfen mit anderen Schlachttieren nicht in Kontakt kommen und sind am Schlachttag zuerst zu schlachten.
- b. Die Tiere sind gemäß den österreichischen Bestimmungen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, sowie im Rahmen des Rückstandsuntersuchungsprogrammes auf Rückstände zu untersuchen.
- c. Alle Schlachtkörper müssen mit einem sichtbaren, für japanische Exportprodukte bestimmten Kennzeichen (z.B. Etikettierung) versehen und somit **klar identifizierbar** sein.
- d. Die für den Export nach Japan tauglichen Tiere bzw. das Rindfleisch und Nebenprodukte sind nach Abschluss der Untersuchung in einem gesonderten Kühllager zu lagern bzw. müssen gänzlich eingehüllt, verpackt und komplett von anderem Fleisch getrennt sein – entweder um Kreuzkontaminationen oder eine Kreuzkontamination mit jeglichem Fleisch etc., das nicht für Japan zugelassen ist, zu verhindern.

Zusammenfassung JAPAN „Rindfleisch- & Rindfleischerzeugnisse“



7 Spezifiziertes Risikomaterial (SRM)

- ✓ Für den Export nach Japan bestimmtes Rindfleisch und Nebenprodukte vom Rind dürfen **kein spezifiziertes Risikomaterial (SRM)** nach der derzeit gültigen japanischen Verordnung beinhalten. Für den Export nach Japan bestimmtes Rindfleisch sowie Nebenprodukte vom Rind dürfen insbesondere keines der folgenden Gewebe enthalten (siehe Abbildung unten):
 - a. Tonsillen (inkl. palatine und linguale) aller Rinder (näheres unter Fotomaterial “Zungenschnitt für Japan” auf der KVG-Homepage)
 - b. Distales Ileum (zwei Meter von der Verbindung zum Caecum) aller Rinder;
 - c. Rückenmark von Rindern im Alter von über 30 Monaten;
 - d. Kopf (außer hygienisch entfernten Zungen, Haut und Wangenfleisch) von Rindern im Alter von über 30 Monaten;
 - e. Wirbelsäule (ausgenommen Schwanzwirbel, Spinal- und Transversalprocessus der Hals-, Lumbal- sowie Thorakalwirbel, der mediane Kreuzbeinrücken und Kreuzbeinflügel) von Rindern im Alter von über 30 Monaten

8 Därme

- ✓ künstliche **und** natürliche Därme von Rind-, Schaf-, Ziegen- **und/oder** Schweine sind erlaubt
- ✓ Angabe der Därme ist im HC erforderlich
 - a. Name, Adresse und Zulassungsnummer des zugelassenen Darmbetriebes; mit der Ausnahme, wenn der Darm aus einem Land wie zB Australien direkt nach AT geliefert wird (in diesem Fall hatte der Darmbetrieb – weil nicht-BSE-Land – ev. keine Zertifizierungsnummer von den australischen Behörden.
- ✓ Darm von **Rindern, Schafen und Ziegen** muss aus Betrieben stammen,
 - a. österreichische Darm-Betriebe müssen zugelassen sein und es muss gewährleistet sein, dass solche Betriebe nur Därme behandeln, die den Punkten 1-3 des Annex 4 im AHR entsprechen
 - b. die auf Grund der amtlichen Kontrolle als frei von Tierseuchen bzw. Krankheiten befunden wurden. Dies setzt natürlich voraus, dass das entsprechende Land, in dem sich der Betrieb befindet, von Japan als frei von Tierseuchen wie etwa BSE eingestuft ist, wie zB Australien, Neuseeland, etc.
 - c. aus Ländern, in denen es einen BSE-Ausbruch gegeben hat, begleitet mit einem gültigen Gesundheitszertifikat des Herstellungsbetriebes **UND** der Casing-Betrieb muss vom jeweiligen Drittland (Standortland) als den EVP nach Japan entsprechend registriert sein.
 - d. Darm von **Schweinen**: gilt analog zu Rinder, Schafen und Ziegen
 - e. österreichische Darm-Betriebe müssen zugelassen sein und es muss gewährleistet sein, dass solche Betriebe nur Därme behandeln, die Punkt 3 des Annex 4 im AHR entsprechen.

Zusammenfassung JAPAN „Rindfleisch- & Rindfleischerzeugnisse“



5 Zulassungsbedingungen für Fleisch/-erzeugnisbetriebe

- ✓ Beinhaltet folgende Betriebstypen: Schlachthof, Verarbeitungs-, Zerlegebetriebe und Kühlhäuser
- ✓ Schlachtung, Verarbeitung und Lagerung kann in verschiedenen zugelassenen Betrieben erfolgen [ANMERKUNG: Die „UND“-Bedingung ist im AHR gefallen].
- ✓ Verarbeitung der Naturdärme nur in zugelassenen Darmbetrieben
- ✓ Vor der Zulassung muss eine Vor-Ort Kontrolle durch das BAVG erfolgreich durchgeführt/absolviert werden.
- ✓ ... muss den EU-Bestimmungen ohne Einschränkungen entsprechen.
- ✓ ... muss die spezifischen Anforderungen für die Verarbeitung sowie die Anforderungen für Betriebe für Rindfleisch und Nebenprodukte vom Rind, die für den Export nach Japan bestimmt sind, erfüllen.
- ✓ ... muss als Exportbetrieb von der österreichischen Veterinärbehörde BMSGPK/BvZert zum Export von Frischfleisch und Nebenprodukte nach Japan zugelassen worden sein: mit der Zustimmung des japanischen Gesundheitsministeriums aufgelistet und festgelegt werden (siehe Betriebsliste auf der KVG-Homepage). Gleichzeitig erstellt das BAVG einen Zulassungsbescheid für den exportierenden Betrieb nach Japan.
- ✓ Für den Export nach Japan bestimmtes Rindfleisch und Nebenprodukte vom Rind sollen ausschließlich aus Fleisch und Nebenprodukten bestehen, die für den Export nach Japan geeignet und zugelassen sind.
- ✓ Wird eine Nichteinhaltung der Bestimmungen festgestellt, so ist dem Betrieb die Zulassung zum Export nach Japan zu entziehen.

6 Betrieb – Allgemeines

- ✓ Als Grundsatz gilt, dass der gesamte Produktionsablauf, nur über für den Export **nach Japan** zugelassene Betriebe, zu erfolgen hat (z.B. Schlachthaus-Zerlegebetrieb-Verarbeitungsbetrieb-Kühlhaus).
- ✓ Eine (nachvollziehbare) Trennung des für Japan bestimmten Rindfleisches in der gesamten Produktionskette sowie entsprechende Kennzeichnung desselben sind unbedingt einzuhalten.
 - a. Die Tiere müssen so gekennzeichnet sein, dass ihre Herkunft jederzeit, d.h. während jedem Schritt der Verarbeitung am Produkt, feststellbar ist.
 - b. Aufzeichnungen und Identifizierung müssen während des gesamten Prozesses (vom Lebendrind bis zum Schlachtkörper) zur Rückverfolgung vorhanden sein:
 - i. Spezies, Mengen, Produktionsgebiete und Datum der Schlachtung bzw. Bearbeitung

Zusammenfassung JAPAN

„Rindfleisch- & Rindfleischerzeugnisse“



- ii. im Falle der Handhabung von Fleisch und Tieren berechtigten Ländern etc. der Name des Ursprungslandes/ der Ursprungsregion und das Importdatum
 - c. Aufzeichnung und Identifizierung müssen in den Originalaufzeichnungen der zugelassenen Betriebe aufgezeichnet werden. Die Originalaufzeichnung muss mindestens 2 Jahre in dem zugelassenen Betrieb aufbewahrt werden.
- ✓ Kontrolle der Betriebe
 - a. Die Kontrolle aller Bestimmungen für den Export nach Japan erfolgt in jedem zugelassenen Betrieb durch **BAVG**.
 - b. Die Kontrolle pro Betrieb ist von der BAVG zumindest einmal pro Jahr durchzuführen.
 - c. Die Kontrolle ist als solche zu dokumentieren, auch wenn sie gemeinsam mit Kontrollen gemäß § 54 oder § 31 (1) LMSVG stattgefunden hat.
- ✓ Herkunft der Fleisch und –erzeugnisse nach AT
 - a. legal und direkt importiert von und durch berechtigtem EU-/Drittland
 - b. direkt in AT-Betrieb nach Inspektion (AT, EU)
 - i. bei EU-MS vor Versand durch zuständige Behörde dieses MS, ODER
 - ii. bei allen von Japan zum Export anerkannten Staaten erfolgt Importinspektion durch österreichische Behörde vor Lieferung an den verarbeitenden österreichischen Betrieb.

6 Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe

- ✓ Die Prozesse, nach denen für den Export nach Japan bestimmtes Rindfleisch und Nebenprodukte vom Rind verarbeitet werden, müssen in das Lebensmittelsicherheitskonzept (HACCP/SSOP) des Betriebs integriert werden.
- ✓ Das Rindfleisch muss aus (einer) Einrichtung(en), die nach einem Programm basierend auf den HACCP-Prinzipien nach VO(EG) 852/2004 arbeiten stammen.
- ✓ Für den Export nach Japan bestimmtes Rindfleisch und Nebenprodukte vom Rind müssen auf eine Art und Weise verarbeitet werden, die ein hygienisches Entfernen des SRM, wie in Punkt 4.2. beschrieben, ermöglicht sowie eine Kreuzkontamination mit diesem SRM verhindert.

6 Transport und Exportbedingungen

- ✓ Jeglicher Kontakt mit Fleisch, welches nicht den o.a. Bestimmungen entspricht, ist während des Transports in einen Zerlegungs-, Verarbeitungsbetrieb oder Kühlhaus zu verhindern.
- ✓ Jeder Sendung zu einem anderen österreichischen Betrieb ist ein Begleitschein anzuschließen, der folgende Angaben enthält:
 - a. Name und Veterinärkontrollnummer des Schlachthofes

Zusammenfassung JAPAN

„Rindfleisch- & Rindfleischerzeugnisse“



- b. Anzahl der Tierkörperhälften und deren Identifikation
 - c. Abdruck des Fleischuntersuchungsstempels
 - d. Datum der Versendung
 - e. Ziel der Sendung
 - f. Erklärung, dass diese Tierkörperhälften **gemäß der japanischen Bestimmungen gewonnen** wurden.
 - g. Die **Aufzeichnungen** sind **zwei Jahre** aufzubewahren und auf Verlangen der Kontrollbehörde vorzulegen.
- ✓ Die für den Export nach Japan geschlachteten Rinder werden vom einem Gesundheitszeugnis der berechtigten Länder begleitet.
 - ✓ Bei Verwendung einer Plombe beim Export von Fleisch und Fleischerzeugnissen aus Österreich nach Japan ist die erforderliche Transportsicherung erforderlich (näheres unter JP-F6 "Transportsicherung" bzw. GZ 39.164/24-IX/A/3/2002).
 - ✓ ATA: Hinsichtlich der Überprüfungen auf Einhaltung der Exportbedingungen wird besonders auf Punkt 4.2 des Export Verification Program, die sachgerechte Entfernung der Tonsillen bei der Zungenabtrennung (näheres unter Fotomaterial "Zungenschnitt für Japan" auf der KVG-Homepage) sowie des Distales Ileum (zwei Meter von der Verbindung zum Caecum) hingewiesen.
 - ✓ Bei Exportabfertigungen sind die Dokumentation der Konformität gemäß §52 LMSVG, sowie Bescheinigungen (siehe oben Punkt b) für Rindfleisch vom Betrieb für die jeweilige Sendung vorzulegen und mit der Zeugniskopie zu archivieren – siehe dazu auch Durchführungserlaß 10.
 - ✓ versiegelter Container bei Transit durch nicht berechnigte Länder (gemäß AHR Annex 2) begleitet von einem Gesundheitszertifikat des Drittstaates
 - ✓ Verpackung von Fleischprodukten beim Export nach Japan – siehe Schreiben vom 15.05.2023 auf der KVG-Homepage
 - a. Dies betrifft vor allem kleinere Sendungen, die über Luftfracht via Transit an nicht österreichischen Flughäfen nach Japan versendet werden.
 - b. Jedoch sind NICHT betroffen Lieferungen, die in versiegelten Containern geschickt werden, wenn der Container erst in Japan geöffnet wird.
 - c. Bei Lieferungen von **Fleisch- oder Fleischprodukten unabhängig von der Fleischsorte** gilt bei Versand über Drittstaaten (dazu gehören auch alle EU-Mitgliedsstaaten), dass die Waren **doppelt verpackt** und plombiert sein müssen.