**Anhang TW-F3**

Arbeitsübersetzung des „Action Plan“ (wesentliche Inhalte für Behörden und Betriebe)

Zulassungsbedingungen für Schweinefleischbetriebe und Verarbeiter Taiwan

1. Die österreichische Seite stellt der taiwanesischen Seite das Seuchenpräventions- und Überwachungssystem im Hinblick auf die im Action Plan angeführten Krankheiten sowie die Tierseuchenberichte (regelmäßig) zur Verfügung; außerdem die Rückstandskontroll- und Monitoringprogramme und die entsprechenden Jahresberichte, ebenso wie das Programm zur Reduzierung von Krankheitserregern und den entsprechenden Jahresbericht etc.
2. Der Betrieb stellt sicher, dass die Tiere in Österreich geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden oder aus Ländern stammen, die bereits von der taiwanesischen Regierung für den Export zuglassen wurden. Die Tiere müssen frei von jeglichen Anzeichen von ansteckenden Tierseuchen sein, was bei der Importinspektion durch die österreichische Veterinärbehörde festgestellt werden muss.
3. Die österreichische Seite bestätigt, dass die Republik Österreich frei von Maul- und Klauenseuche (MKS), Afrikanischer Schweinepest, Klassischer Schweinepest (bei Hausschweinen) sowie von Vesikuläre Virus- und Teschener Krankheit ist.
4. Die für den Export nach Taiwan bestimmten Tiere müssen aus Betrieben stammen, die in den letztenzwölf (12) Monaten frei waren von Schweinebrucellose, Aujeszkyscher Krankheit, Schnüffelkrankheit, Porciner Infektiöser Pleuropneumonie, Transmissibler Gastroenteritis der Schweine, Tuberkulose oder Trichinellose;

Außerdem aus Betrieben, in denen in denen letzten zwölf (12) Monaten keine klinische Symptome des Porcinen Respiratorischen und Reproduktiven Syndroms (PRRS) aufgetreten sind und die die nicht in einer Sperrzone oder Überwachungszone liegen, die aufgrund meldepflichtiger Erkrankungen von Schweinen, die gemäß den entsprechenden österreichischen oder europäischen Tiergesundheitsbestimmungen gemeldet werden müssen, eingerichtet wurde.

1. Um die Vermischung von Schlachtschweinen unterschiedlicher Herkunft zu vermeiden, wird die Schlachtung von Schweinen, die ausschließlich für den Export nach Taiwan bestimmt sind, gemäß Verfahrensanweisungen der zuständigen Veterinärbehörde **zu bestimmten Zeiten oder an bestimmten Tagen** unter Aufsicht bzw. regelmäßiger Kontrolle des amtlichen Tierarztes durchgeführt.
2. Allgemeine Aspekte bezüglich der hygienischen Anforderungen: Die EU-Gesetzgebung ist für die gesamte Europäische Union bindend, z.B. Verordnungen (EU) 852/2004 und 853/2004. Hierzu werden gemäß § 54 des österreichischen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes die regelmäßigen sowie unangekündigten Hygienekontrollen von amtlichen Tierärzten durchgeführt, wobei die Kontrollberichte/Gesundheitszeugnisse zu Kontrollzwecke zumindest für die 2 darauffolgenden Jahre aufbewahrt werden müssen.
3. Die für den Export zugelassenen Schlacht- und Zerlegungsbetriebe erfüllen die Anforderungen in Bezug auf Tiergesundheit und Volksgesundheit der taiwanischen und europäischen Gesetze und Vorschriften.
4. Die Registrierung von Betrieben, die beabsichtigen nach Taiwan zu exportieren, erfolgt gemäß EU Recht und den Verwaltungstechnischen Bestimmungen zur Registrierung ausländischer Unternehmen, die Lebensmittel nach Taiwan exportieren wollen. Die taiwanesische Seite listet alle zugelassenen Unternehmen und deren entsprechenden Produkte auf der offiziellen Website auf und informiert die österreichische Seite darüber. Nur Produkte von den gelisteten Fleischbetrieben sollen für die Einfuhr nach Taiwan erlaubt sein.
5. Der österreichische amtliche Tierarzt erfüllt die folgenden Aufgaben:
6. Durchführung von Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei den Schweinen, von denen das für den Export bestimmte Schweinefleisch stammt, gemäß den entsprechenden taiwanischen und österreichischen Gesetzen und Bestimmungen;
7. Bestätigung, dass die geschlachteten Schweine gesund sind, dass keine klinischen Anzeichen einer ansteckenden Krankheit festgestellt wurden, und dass keine pathologischen Veränderungen am Schlachtkörper und in den Eingeweiden festgestellt wurde;
8. Bestätigung, dass Rückstände von Tierarzneimitteln, Pestiziden, Schwermetallen und anderen toxischen und gefährlichen Substanzen, die in den Produkten enthalten sind, unter den von Taiwan und der EU vorgeschriebenen Grenzwerten liegen;
9. Bestätigung, dass die Schweinefleischprodukte frei von Krankheitserregern sind und den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften von Taiwan und der EU entsprechen;
10. Bestätigung, dass das Schweinefleisch hygienisch, sicher, und für den menschlichen Verzehr geeignet ist.
11. Die Registrierung und Zulassung von Schlacht- und Zerlegungsbetriebe, Kühlhäuser und Verarbeitungsbetriebe erfolgen gemäß EU-Gesetzgebung und der Verwaltungstechnischen Bestimmungen von Taiwan zur Registrierung ausländischer produzierender Unternehmen, die Lebensmittel nach Taiwan exportieren. Die taiwanesische Seite veröffentlicht die Liste aller zugelassenen Unternehmen und deren Produkte auf der offiziellen Website, wobei ausschließlich Produkte dieser gelisteten Betriebe für die Einfuhr nach Taiwan erlaubt sind.
12. Die zugelassenen Schlacht- und Zerlegungsbetriebe, Kühlhäuser und Verarbeitungsbetriebe, in denen die Sendungen hergestellt und/oder gehandhabt wurden, unterliegen einer regelmäßigen Hygienekontrolle durch die österreichischen Veterinärbehörden. Zu den amtlichen Hygienekontrollen gehören insbesondere die korrekte Umsetzung des HACCP-Systems nach VO(EG) 852/2004 und die Überprüfung des hygienischen Umgangs mit Nebenprodukten sowie roten und weißen Innereien.
13. Die Regeln für die Untersuchung von Därmen und genießbaren Schlachtnebenprodukten sind in VO(EU) Nr 854/2004 Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV festgelegt, jede weitere Verarbeitung muss auf den EU-Rechtsvorschriften für Lebensmittel für den menschlichen Verzehr beruhen. Es müssen spezifische Arbeitsanweisungen für die Handhabung von Nebenprodukten und essbaren Schlachtabfällen in getrennten Bereichen mit Fließdiagrammen erstellt werden, um in saubere / unsaubere Teile zu teilen. Die korrekte Identifizierung, getrennte Handhabung und Entsorgung von tierischen Nebenprodukten, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind (d.h. für Tierfutter verwendet werden), ist ebenfalls Teil von Hygieneuntersuchungen durch amtliche Tierärzte
14. Das exportierte Schweinefleisch wird in neues Verpackungsmaterial, das den internationalen Hygienestandards entspricht, verpackt. Die Bezeichnung, das Gewicht des Produktes, Name und Adresse des Herstellers, dessen Zulassungsnummer, die Lagerbedingungen, Produktionsdatum und Zielort des Exports nach Taiwan sollten auf einer Etikette auf der Außenseite der Verpackung dreisprachig, in chinesischer, deutscher und englischer Sprache angegeben sein. Auf der Oberfläche der Verpackung ist ein Identitätskennzeichen angebracht, das die Zulassungsnummer (die nach der offiziellen Überprüfung der Veterinär- und Gesundheitsanforderungen vergeben wird) enthält. Die Bezeichnung des Produktes und die Zulassungsnummer des Schlachthofs sind an der endgültigen inneren Verpackung angegeben.
15. Während der Verpackung, der Lagerung und dem Transport erfüllt das für den Export nach Taiwan bestimmte Schweinefleisch die veterinärhygienischen Voraussetzungen und es wird verhindert, dass dieses durch giftige und schädliche Substanzen verunreinigt wird.
16. Das Schweinefleisch wird bei einer Kerntemperatur von unter -18"C gelagert. Nachdem es mit den Produkten verladen wurde, wird der Container unter der Aufsicht eines AT amtlichen Tierarztes versiegelt. Die Nummer des Siegels wird auf dem Gesundheitszertifikat vermerkt. Die Verpackung der Produkte kann während des Transportes nicht geöffnet oder gewechselt werden.
17. Jede Sendung von Schweinefleisch und Fleischerzeugnissen muss mit einer Gesundheitsbescheinigung **auf Sicherheitspapier** versehen sein, um nachzuweisen, dass die Produkte alle einschlägigen Gesundheits- und Gesundheitsvorschriften und -bestimmungen sowie die Anforderungen dieser Bedingungen (Aktionsplan) erfüllen.
18. Nach Ausstellung eines Zertifikates informiert die österreichische Seite in vereinbarter Weise auf elektronischem Weg über jedes Gesundheitszertifikat. Das Gesundheitszertifikat wird dreisprachig in chinesischer, deutscher und englischer Sprache ausgestellt, in dem Format und mit dem Inhalt, die zuvor zwischen den beiden Seiten vereinbart wurden. Die österreichische Seite stellt der taiwanesischen Seite zum Zweck der Archivierung ein Muster des Stempelabdrucks, des Gesundheitszertifikates, eine Liste der autorisierten Tierärzte mit deren Unterschrift und Gesundheitsstempel zur Verfügung.
19. Sollte es in Österreich zum Auftreten einer ansteckenden und übertragbaren Krankheit, die in den Bedingungen aufgelistet ist und die auf der Liste der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) angeführt wird, kommen und die das Schweinefleisch eventuell oder möglicherweise verseuchen kann, stellt die österreichische Seite unverzüglich den Export von Schweinefleisch nach Taiwan ein, informiert die taiwanesische Seite darüber und liefert detaillierte Informationen über das Auftreten und die Ausrottung der Krankheit(en).
20. Wenn die Krankheit vollständig ausgerottet oder die Ansteckungskrise zu Ende ist und wenn der Export von Schweinefleischprodukten wieder aufgenommen werden soll, dann berät sich die österreichische Seite mit der taiwanesischen Seite und sucht um vorherige Genehmigung an.
21. Sollte von der taiwanesischen Seite festgestellt werden, dass das von Taiwan importierte Schweinefleisch nicht den Bestimmungen des Aktionsplans entspricht, so informiert die taiwanesische Seite unverzüglich die österreichische Seite und strebt die Rücksendung, Zerstörung oder eine andere Form der Entsorgung des Produktes an. Die österreichische Seite wird mit der taiwanesischen Seite bei der Untersuchung und der Behandlung etwaiger Probleme zusammenarbeiten, einschließlich der Information der taiwanesischen Seite über etwaige Korrekturmaßnahmen, die zu treffen sind, wie etwa der Rückruf aller anderen möglicherweise betroffenen Produkte und die Verhinderung eines neuerlichen Verstoßes gegen die Bedingungen.