

Information über zusätzliche Anforderungen der Russischen Föderation / Eurasische Wirtschaftsunion betreffend Fleisch

1) Dokumentation über die durchgeführten Überprüfungen der Veterinärbehörde:

Kopien der Protokolle über die durchgeführten Kontrollen im Rahmen der Erteilung der Ausfuhrgenehmigung sowie der Folgekontrollen gem. § 51 LMSVG sind beim Exportbetrieb zu belassen. Die vom BMG erarbeitete Vorlage für Kontrollbericht, die auf den Erfahrungen mit Inspektionen durch die Russische Föderation aufbaut, soll eine einheitliche Dokumentation sicherstellen.

2) SFU:

Bei der 2011 durch die RU durchgeführten Inspektion wurde in einigen Betrieben bemängelt, dass die veterinärhygienische Untersuchung der geschlachteten Produkte nicht gemäß den Regeln der Veterinäruntersuchung von Tieren und der veterinärhygienischen Expertise von Fleisch und Fleischprodukten der Russischen Föderation durchgeführt wird.

Diesbezüglich wird über die Anforderungen betreffend der Schlachttier- und Fleischuntersuchung informiert:

- Die Schlachttier- und Fleischuntersuchung muss von einem amtlichen Tierarzt durchgeführt werden;
- Zusätzlich zur routinemäßigen SFU sind folgende Untersuchungsschritte pro Schlachtlinie vorgeschrieben, die an eigenen Stellen erfolgen sollten:
 - Rinder: Untersuchung von Kopf, Inneren Organen, Schlachtkörper und Genusstauglichkeitskennzeichnung
 - Kälber: Wie Rind, aber ohne Untersuchung vom Kopf
 - Schweine: Untersuchung der Lnn. submandibularis (bezüglich Anthrax), Kopf, Inneren Organen, Schlachtkörper und für die Genusstauglichkeitskennzeichnung
- Es ist der Anschnitt und die Adspektion der folgenden Lymphknoten vorgeschrieben:
 - Rinder: Lnn. submandibularis, Lnn. parotidei und Lnn. retropharyngealis
 - Schweine: Lnn. submandibularis (bez. Anthrax und Tbc), Lnn. parotidei und Lnn. Cervicalis

- Schwein: Beide Masseter sind außen und innen anzuschneiden und zu begutachten

Hinweis: Kosten für den sich aus den oben angeführten Tätigkeiten ergebenden zusätzlichen Zeitaufwand für den amtlichen Tierarzt werden nicht durch die Gebühr für die routinemäßige Schlacht tier- und Fleischuntersuchung gedeckt, sondern ist vom Unternehmer abzugelten.

3) Ligatur der Speiseröhre:

Vor dem Ausweiden ist die Speiseröhre zu ligieren.

4) Laboruntersuchungen für die Eigenkontrolle:

Die Laboruntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle sind von einem akkreditierten Labor durchzuführen und die Ergebnisse am Betrieb zu dokumentieren.

5) Rückstände/Kontaminanten: Auszug aus den Bestimmungen der RU/Eurasische Wirtschaftsunion gemäß SanPiN 2.3.2.1078-01:

Fleisch (inklusive ready-to –cook products; frisches, gekühltes, tiefgekühltes, gefrorenes Fleisch)				
Parameter	Anforderungen RF		Anforderungen EU	
Toxische Elemente	Höchstwert (mg/kg)	Anmerkungen	Höchstwert (mg/kg)	Anmerkungen
Blei	0,5		Muskelfleisch von Pferd 0,25 Rind 0,1 Schaf 0,1 Schwein 0,1	Frequenz: Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle 2x/Jahr Gem. VO 1881/2006 Wild: Codex (Aktionswert)

			Geflügel 0,1 Wild 0,25	
Arsen	0,1		-----	Wird vom nationalen Rückstandskontrollplan nicht erfasst.
Cadmium	0,05		Muskelfleisch von Pferd 0,2 Rind 0,05 Schaf 0,05 Schwein 0,05 Geflügel 0,05 Wild 0,1	Gem. VO 1881/2006 Wild: Codex (Aktionswert)
Quecksilber	0,03		Muskelfleisch von Pferd 0,03 Rind 0,03 Schwein 0,03 Geflügel 0,0017 Wild 0,03 Feldhase 0,05	Codex (Aktionswert)
Antibiotika	Höchstwert	Anmerkungen (Bei der Verwendung chemischer Nachweisverfahren erfolgt die Berechnung des tatsächlichen Gehalts in Einheiten/g nach der Aktivität des Standards)	Höchstwert	Anmerkungen Frequenz: Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle 1x/Quartal
Chloramphenicol	Nicht zulässig	<0,01 Einheiten/g (Ausgenommen Wildtiere)	Nicht zulässig	

Tetrazyklin-Gruppe	Nicht zulässig	<0,01 Einheiten/g (Ausgenommen Wildtiere)	In EU MRL für Muskefleisch von allen Arten	Ein Schlachtbetrieb muss im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen Maßnahmen ergreifen, die verhindern, dass nicht zulässige Rückstände von Tetrazyklinen in den für den Export vorgesehenen Produkten auftreten.
Grisin	Nicht zulässig	<0,05 Einheiten/g (Ausgenommen Wildtiere)	In EU kein MRL	
Bacitracin	Nicht zulässig	<0,02 Einheiten/g (Ausgenommen Wildtiere)	In EU MRL für Muskefleisch von Kaninchen.	
Pestizide	Höchstwert (mg/kg)	Anmerkungen	Höchstwert (mg/kg)	Anmerkungen Frequenz: Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle 1x/Quartal
Hexachloro- cyclohexan	0,1		0,01	
DDT und dessen Metaboliten	0,1		1,0	
Dioxin (mg/kg)	Rind 0,000003 Lamm 0,000003 Schwein 0,000001 Geflügel 0,000002	Berechnet auf Fett	Rind 0,0000025 Schaf 0,0000025 Schwein 0,000001 Geflügel 0,00000175	Berechnet auf Fett Frequenz: Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle mind. 2x/Jahr
Radionuklide	Höchstwert (Bq/kg)			Frequenz: Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle 1x/Quartal
Cäsium -137	Fleisch ohne		-----	

	Knochen 160 Wildfleisch ohne Knochen 320 Geflügelfleisch 180			
Strontium -90	Fleisch ohne Knochen 50 Wildfleisch ohne Knochen 100 Geflügelfleisch 180			

Schlachtnebenprodukte (Leber, Nieren, Zunge, Schwarte,...)				
Toxische Elemente	Höchstwert (mg/kg)	Anmerkungen	Höchstwert (mg/kg)	Anmerkungen
Blei	0,6 (Niere 1,0)		Innere Organe Rind 0,5 Schaf 0,5 Schwein 0,5 Geflügel 0,5	Frequenz: Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle 2x/Jahr Gem. VO 1881/2006
Arsen	1,0			Wird vom nationalen

				Rückstandskontrollplan nicht erfasst.
Cadmium	0,3 (Niere 1,0)		Pferd, Rind, Schaf, Schwein, Geflügel: Leber 0,5 Niere 1	Gem. VO 1881/2006
Quecksilber	0,1 (Niere 0,2)		Rind, Schwein: Leber 0,1 Niere 0,1	Codex (Aktionswert)
Antibiotika	Höchstwert	Anmerkungen (Bei der Verwendung chemischer Nachweisverfahren erfolgt die Berechnung des tatsächlichen Gehalts in Einheiten/g nach der Aktivität des Standards)	Höchstwert	Anmerkungen Frequenz: Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle 1x/Quartal
Chloramphenicol	Nicht zulässig	<0,01 Einheiten/g	Nicht zulässig	
Tetrazyklin-Gruppe	Nicht zulässig	<0,01 Einheiten/g	In EU MRL für allen Arten	Ein Schlachtbetrieb muss im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen Maßnahmen ergreifen, die verhindern, dass nicht zulässige Rückstände von Tetrazyklinen in den für den Export vorgesehenen Produkten auftreten.
Grisin	Nicht zulässig	<0,05 Einheiten/g	In EU kein MRL	
Bacitracin	Nicht zulässig	<0,02 Einheiten/g	In EU MRL für Kaninchen.	

Pestizide	Höchstwert (mg/kg)	Anmerkungen	Höchstwert (mg/kg)	Anmerkungen Frequenz: Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle 1x/Quartal
Hexachloro-cyclohexan	0,1		0,01	
DDT und dessen Metaboliten	0,1		1,0	
Dioxin (mg/kg)	0,000006	Berechnet auf Fett	Rind 0,0000045 Schaf 0,0000045 Schwein 0,0000045 Geflügel 0,0000045	Berechnet auf Fett Frequenz: Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle mind. 2x/Jahr
Radionuklide	Höchstwert (Bq/kg)			Frequenz: Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle 1x/Quartal
Cäsium -137	Geflügel 180 Sonstige 160		-----	
Strontium -90	Geflügel 80 Sonstige 50		-----	

6) Mikrobiologische Untersuchungen: Auszug aus den Bestimmungen der RU/Eurasische Wirtschaftsunion gemäß SanPiN 2.3.2.1078-01:

Eine regelmäßige Probenahme hat unabhängig vom aktuellen Exportgeschehen stattzufinden. Betriebe haben einen Plan zu erstellen, der die Frequenzen und Parameter der mikrobiologischen Untersuchungen der für den Export vorgesehenen Produkte umfasst. Die folgende Tabelle kann vom amtlichen Organ verwendet werden, um die Plausibilität der von Betrieben erstellten Pläne zu prüfen.

Fleisch (aller Arten von Schlachttieren, ausgenommen Geflügel)			
	Anforderungen RF		Anforderungen an österreichische Betriebe
Produktbezeichnung	Mikrobiologische Parameter	Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle	Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle
Warmes Fleisch (Schlachtkörper, Hälften Viertel, Tierkörper Teile)	GKZ, KBE/g, höchstens	10	Frequenz: 1x in 3 Wochen (ggf. rotierend mit gekühlten Fleisch) Schlachtkörper: Von jeweils 5 Schlachtkörpern sind aus der Tiefe der Muskulatur je 200g Probe zu entnehmen und als Sammelprobe zusammenzufassen.
	E. Coli in 1,0 g	Nicht zulässig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	Nicht zulässig	
	L. monocytogenes in 25 g	Nicht zulässig	
Gekühltes Fleisch (Schlachtkörper, Hälften Viertel, Tierkörper Teile)	GKZ, KBE/g, höchstens	1×10^3	Frequenz: 1x in 3 Wochen (ggf. rotierend mit warmen Fleisch) E. Coli in 1 g
	E. Coli in 0,1 g	Nicht zulässig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	Nicht zulässig	
	L. monocytogenes in 25 g	Nicht zulässig	
Gefrorenes Fleisch (Schlachtkörper, Hälften Viertel, Tierkörper Teile)	GKZ, KBE/g, höchstens	1×10^4	

	E. Coli in 0,01g	Nicht zulässig	E. Coli in 1 g
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	Nicht zulässig	
	L. monocytogenes in 25 g	Nicht zulässig	
Gefrierblöcke aus Fleisch mit/ohne Knochen, getrimmt	GKZ, KBE/g, höchstens	5x10 ⁵	
	E. Coli in 0,001g	Nicht zulässig	E. Coli in 1 g
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	Nicht zulässig	
	L. monocytogenes in 25 g	Nicht zulässig	

Geflügelfleisch			
	Anforderungen RF		Anforderungen an österreichische Betriebe
Produktbezeichnung	Mikrobiologische Parameter	Höchstmenge (mg/kg)	Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle
Schlachtkörper und Fleisch Geflügel (gefroren)	GKZ, KBE/g, höchstens	1x10 ⁵	Frequenz: 1x in 3 Wochen E. Coli in 1 g
	E. Coli in 1,0 g	Nicht zulässig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	Nicht zulässig	
Gekühltes Fleisch	GKZ, KBE/g, höchstens	5x10 ⁵	Frequenz: 1x in 3 Wochen E. Coli in 1 g
	E. Coli in 0,1 g	Nicht zulässig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	Nicht zulässig	
Geflügelfleisch, mechanisch	GKZ, KBE/g, höchstens	1x10 ⁶	Frequenz: 1x in 3 Wochen

verarbeitet, gefroren, in Blöcken			E. Coli in 1 g
	E. Coli in 0,01g	Nicht zulässig	
	Pathogene, darunter Salmonellen in 25 g	Nicht zulässig	