Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

RegDir`n Dr. Kirsten Hillert
Referentin/324
Veterinärangelegenheiten beim Export

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat
– Dienstsitz Berlin – 11055 Berlin

Verbände lt. Verteiler

HAUSANSCHRIFT Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin
TELEFON +49 30 18 529-3398
FAX +49 30 18 529-4262
E-MAIL 324@bmel.bund.de
INTERNET www.bmel.de
GESCHÄFTSZEICHEN 324-36104/0075#003

DATUM 19. Mai 2025

E-Mail Versandweg wählen

Ausfuhr von tierischen Erzeugnissen in die USA
hier: Beschränkungen auf Grund der Maul- und Klauenseuche

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Kontrolldienst für Tier- und Pflanzengesundheit (APHIS) des Ministeriums für Landwirtschaft der Vereinigten Staaten (USDA) hat zu den Importrestriktionen für Erzeugnisse tierischen Ursprungs aus der Bundesrepublik Deutschland aufgrund des Ausbruchs der Maul- und Klauenseuche (MKS) folgende Klarstellung hinsichtlich der Exportmöglichkeiten bestimmter Produktkategorien mitgeteilt:

Am 13. Januar 2025 beschränkte das USDA aufgrund des Ausbruchs der Maul- und Klauenseuche (MKS) in Deutschland die Einfuhr von bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs mit Herkunft aus Deutschland oder nach erfolgter Durchfuhr durch Deutschland. Die Beschränkungen gelten rückwirkend ab dem 3. November 2024 und beziehen sich auf das Datum der Einfuhr in die Vereinigten Staaten, unabhängig vom Herstellungsdatum. Für die Sendungen, die sich bereits auf dem Weg in die Vereinigten Staaten befinden, wird kein Übergangszeitraum eingeräumt. Alle Sendungen mit Schweinefleisch- und Milcherzeugnissen sowie Milch, die aus Produktionsstätten in Deutschland in die USA exportiert werden, die am oder nach dem 3. November 2024 die Vereinigten Staaten erreichen und welche die APHIS-Einfuhrbestimmungen nicht erfüllen, werden bei der Einfuhr zurückgewiesen.

Ab dem 3. November 2024 verbietet APHIS mit sofortiger Wirkung die Einfuhr von frischem (gekühltem oder gefrorenen) und vollständig durchgegartem Schweinefleisch, Schweinefleischerzeugnissen und -nebenerzeugnissen. APHIS genehmigt die Einfuhr von Vollkonserven (in luftdicht verschlossene Dosen abgefüllte und bei Zimmertemperatur (ohne

Datenschutzhinweise einschließlich Informationen zu Ihren Rechten finden Sie hier:
https://www.bmel.de/datenschutz

Kühlung) haltbare Schweinefleischerzeugnisse, die die Bedingungen nach Titel 9, Abschnitt 94.4(b)(3) des Code of Federal Regulations (CFR) erfüllen) sowie von vollständig durchgegarten und vollständig getrockneten Schweinefleischerzeugnissen, wenn diese die Bedingungen nach 9 CFR 94.4(a), (Bedingungen der amtlichen Zusatzbescheinigung (siehe auch Anlage zum Länderschreiben vom 4. April 2025)) einhalten. Dies gilt auch für Erzeugnisse, wie beispielsweise Pizza, die solches Schweinefleisch enthalten. Anderes Schweinefleisch sowie alle anderen Schweinefleischerzeugnisse und Nebenprodukte vom Schwein dürfen nicht exportiert werden.

Milch und Milcherzeugnissen muss eine Einfuhrgenehmigung und eine amtliche Zertifizierung beigelegt werden, welche die Keimreduktionsbehandlung (Dauer und Temperatur) der Milch und Milchprodukte entsprechend der APHIS-Anforderungen (siehe https://www.ecfr.gov/current/title-9/chapter-I/subchapter-D/part-94/section-94.16#p-94.16(b)(1)) bescheinigt. Butter, Butteröl, feste Käsesorten (Hart- und/oder Weichkäsesorten, die sich nicht wie Flüssigkeit gießen lassen) bleiben unbeschränkt und können ohne Einfuhrgenehmigung und amtliche Zertifizierung in die Vereinigten Staaten ausgeführt werden.

Von Jägern gewonnenes Wildfleisch von Wiederkäuern und/ oder Wildschweinen darf ebenfalls nicht in die USA exportiert werden. Verarbeitetes Wildwiederkäuer- und Wildschweinefleisch und verarbeitete Wildwiederkäuer- und Wildschweinefleischerzeugnisse, die von Reisenden im Gepäck eingeführt werden, müssen im Rahmen einer von APHIS zugelassenen Verpackung und Garung bei Zimmertemperatur haltbar sein (zum Beispiel in luftdicht verschlossenen Behältnissen verpackt und nach einer solchen Verpackung durch ein handelsübliches Verfahren vollständig durchgegart sein, sodass ein Erzeugnis entsteht, welches ohne Kühlung bei Zimmertemperatur haltbar ist) oder es muss ihnen eine Einfuhrgenehmigung und/ oder amtliche Zertifizierung beigelegt werden, die bestätigt, dass die Erzeugnisse oder Nebenerzeugnisse im Einklang mit den Anforderungen von APHIS behandelt worden sind

Für nähere Informationen zur Vorgehensweise insbesondere zur Verwendung der Zusatzbescheinigungen verweise ich auf das Länderschreiben vom 7. April 2025.

Weiterhin wird den Wirtschaftsbeteiligten dringend empfohlen, sich hinsichtlich der Einfuhrmöglichkeit eng mit den in den USA ansässigen Importeuren abzustimmen. Das Risiko einer möglichen Abweisung von Sendungen obliegt den Wirtschaftsbeteiligten.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

gez. Dr. Kirsten Hillert