

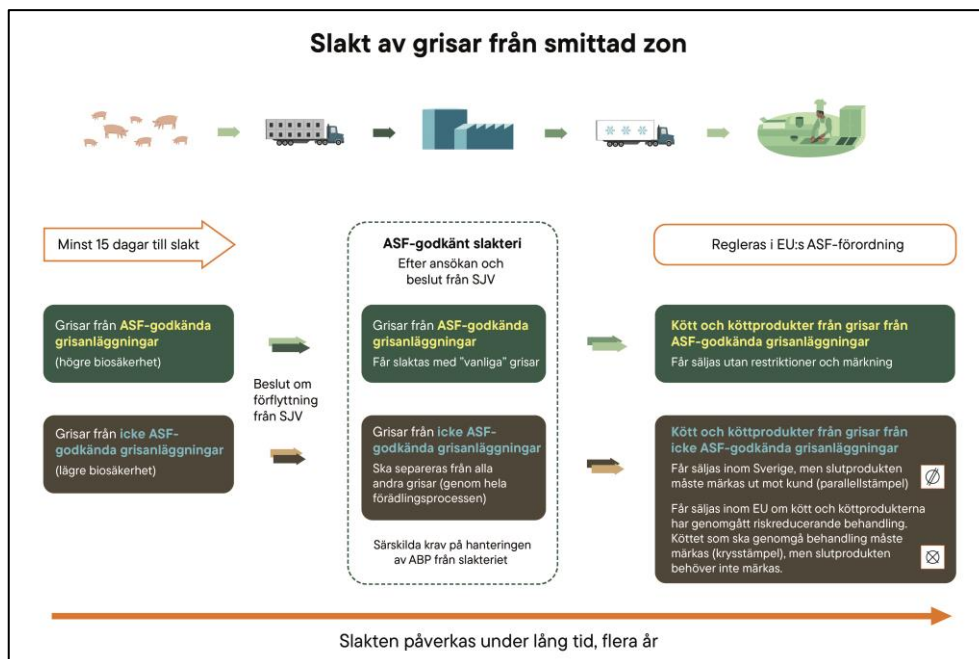
## Ansökan om att bli ett ASF-godkänt slakteri

### Regler för slakt av grisar vid ett utbrott av ASF

Vid ett utbrott av afrikansk svinpest (ASF) hos frilevande vildsvin upprättar Jordbruksverket inledningsvis en smittad zon, vilken efter några månader övergår i olika restriktionszoner. För de grisar som finns i zonerna gäller särskilda slaktregler, vilka anges i den så kallade ASF-förordningen<sup>1</sup>.

Grisanläggningar i zonerna delas in i två kategorier beroende på anläggningens nivå av biosäkerhet: ASF-godkända respektive icke ASF-godkända grisánläggningar. Godkända anläggningar är sådana som uppfyller biosäkerhetskraven i bilaga III till ASF-förordningen. Icke godkända anläggningar är sådana som inte uppfyller biosäkerhetskraven i bilaga III till ASF-förordningen.

Grisar från en zon får bara slaktas på särskilt utsedda slakterier, sk. ASF-godkända slakterier, och där görs en indelning av grisar och grisprodukter från ASF-godkända, respektive icke ASF-godkända grisánläggningar. Det är bara grisprodukter från godkända grisánläggningar som kan säljas fritt utan särskild märkning.



<sup>1</sup> Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2023/594 av den 16 mars 2023 om särskilda åtgärder för bekämpning av afrikansk svinpest och om upphävande av genomförandeförordning (EU) 2021/605.

## Slakterierna måste godkännas i förväg

De slakterier som vill kunna slakta grisar från en zon ska godkännas i förväg av Jordbruksverket. Företaget måste ansöka hos Jordbruksverket om att slakteriet ska godkännas.

I ansökan ska företaget visa att slakteriet har beredskap för att kunna ta emot grisar av olika kategorier och kan skilja på dem i tid och rum. Detta ska enligt ASF-förordningen göras oavsett vilka grisar som slakteriet sedan avser att faktiskt ta emot.

I händelse av ett utbrott blir de aktuella ASF-godkända slakterierna kontaktade av Jordbruksverket för att bekräfta att slakt av grisar från en zon kan ske. Först därefter får slakten sätta igång.

Mer utförlig information om de olika stegen i ansökningsprocessen finns på Jordbruksverkets webbplats.

## Slakterierna ska godkänna varje leverans

Den som vill flytta grisar från en restriktionszon till ett ASF-godkänt slakteri måste ansöka om tillstånd från Jordbruksverket. När en ansökan har kommit in till oss kontrollerar vi att alla villkor för förflyttning är uppfyllda. Vi kontrollerar också vilken status som leverantörens anläggning har – ASF-godkänd eller icke ASF-godkänd grisanläggning.

Slakteriet får i samband med detta säga ja eller nej till att ta emot grisarna, och avgör därmed om de godkänner eller inte godkänner att bli utsedda som destinationsanläggning för de aktuella grisarna.

Slakteriet har alltså möjlighet att ta ställning till vilka kategorier av grisar som man vill slakta. Det blir då också tydligt om rutinen för separation, rengöring och desinfektion kommer behöva användas (som slakteriet beskriver i sin ansökan).

## Vad ansökan ska innehålla

Nedan beskriver vi vilken information som ska anges i den ansökan som företaget skickar in till Jordbruksverket. Den som skickar in ansökan ska vara firmatecknare.

Företaget ska i ansökan beskriva hur det aktuella slakteriet avser att hantera slakt av grisar från en restriktionszon i händelse av utbrott.

I anslutning till några av punkterna nedan beskriver vi hur kontrollen av respektive moment kommer att se ut under själva slakten (vid ett utbrott).

Ansökan sänds till [jordbruksverket@jordbruksverket.se](mailto:jordbruksverket@jordbruksverket.se) med märkningen ASF/Team BENS.

## Ansökan ska även omfatta egen stycknings- och bearbetningsanläggning

Har företaget en egen vidareförädling i direkt anslutning till slakteriet, på samma geografiska plats, ska företagets ansökan omfatta även denna del av verksamheten. Det gäller alltså bara om slakteriet och efterföljande verksamhet är integrerade och inte kräver att produkter fraktas mellan olika anläggningar. Vidareförädlingen kan bestå av en styckningsanläggning, eller både en stycknings- och bearbetningsanläggning, med eventuellt tillhörande lagring.

Att ansökan även ska omfatta egen stycknings- och bearbetningsanläggning beror på följande:

Om slakteriet vid ett utbrott ligger i en smittad zon och vill leverera produkter från grisar som hållits i den smittade zonen till mottagare utanför zonen, måste även verksamheten efter slakt vara godkänd på förhand.<sup>2</sup> Då räcker det inte att slakteriet är ett ASF-godkänt slakteri, utan även resterande del av livsmedelshanteringen måste vara ASF-godkänd. Dvs. den måste också utses på förhand av Jordbruksverket för hantering av kött och köttprodukter som härrör från grisar som hållits i den smittade zonen.

**Observera att ägarförhållandet för stycknings- och förädlingsverksamheten måste vara detsamma som för slakteriet om det ska göras en sammanhållen ansökan.** Godkännandenumret för anläggningarna kan dock skilja sig åt.

**Jordbruksverket godkänner i dagsläget bara livsmedelsanläggningar som finns i direkt anslutning till ett slakteri och som drivs av samma företag.** Fristående livsmedelsanläggningar kan komma att godkännas längre fram, vid behov.

### 1. Basdata

Ange följande:

- Kontaktuppgifter och adress till företaget, dvs. slakteriets ägare.
- Företagets organisationsnummer.
- Adressen till slakteriet samt dess godkännandenummer.
- Namn och telefonnummer för kontaktperson.

---

<sup>2</sup> Detta framgår av art 41 i ASF-förordningen. För att Jordbruksverket ska kunna bevilja förflyttning av färskt kött och köttprodukter som härrör från grisar som hållits i den smittade zonen, från zonen, ska det färska köttet och köttprodukterna ha producerats i anläggningar som utsetts på förhand i enlighet med artikel 44.1 (där punkt b refererar tillbaka till förflyttning av färskt kött och köttprodukter från zonen i bl.a. art 41). Anläggningen måste då vara ASF-godkända för styckning, bearbetning och lagring enligt villkoren i artikel 46.

Företaget ska bifoga en situationsplan över lokalerna.

### **Tillkommande uppgifter vid egen styckning, bearbetning och lagring**

Företaget ska ange vad det finns för övrig livsmedelsverksamhet i direkt anslutning till slakteriet. Ange om det är styckning, bearbetning och/eller lagring. Om bearbetning finns på platsen, ange vilken typ av bearbetning som avses.

Ange även adressen till dessa verksamheter och deras godkännandenummer. Om det är andra kontaktpersoner, ange deras namn och telefonnummer.

Företaget ska intyga att det är ägare till både slakteriet och övriga livsmedelsverksamheter.

Företaget ska bifoga en situationsplan över lokalerna.

## **2. Ansvarig person som tar emot djurtransporten**

Företaget ska utse en person på slakteriet (en funktion ska anges, inte namn) som ansvarar för att ta emot alla djurtransporter från zon och intygar följande i den epibblankett som följer med transporterna:

- Datum och klockslag för när grisarna har tagits emot.
- Att eventuell plombering/försegling var obruten vid ankomst, samt att den har brutits.

En kopia på epibblanketten ska skickas till Jordbruksverket, samt till länsstyrelsen i det län där avsändande anläggning finns samt till länsstyrelsen i det län där mottagande anläggning finns. Slakteriet ska spara originalet.

## **3. Rutin för separering av grisar från olika typer av grisanläggningar**

Företaget ska beskriva (ta fram en rutin för) hur grisar med olika status ska separeras på slakteriet för att säkerställa följande<sup>3</sup>:

- Grisar från icke ASF-godkända grisanläggningar ska separeras från andra grisar (dvs. grisar från ASF-godkända grisanläggningar / grisar från anläggningar utanför zon). Det gäller hanteringen av de levande djuren samt slakt, styckning och lagring av köttet och produkterna av dessa djur.
  - När grisar från icke godkända grisanläggningar befinner sig i slakteristallet får inga grisar av annan status finnas där (grisar från godkända grisanläggningar och grisar som hållits utanför zonen).

---

<sup>3</sup> Se artikel 45 i förordning (EU) 2023/594

- När grisar från icke godkända grisanläggningar befinner sig i slakthallen får inga grisar av annan status finnas där.
- I kylager efter slakt får det samtidigt finnas slaktkroppar av grisar med olika status om de är tydligt åtskilda (minst 4 m).
- I andra utrymmen, som exempelvis expedition och utlastning, får det inte samtidigt finnas grisar av olika status.

### **Kontroll i samband med slakt av grisar från icke ASF-godkända anläggningar**

Om företaget slaktar grisar från icke ASF-godkända grisanläggningar ska den officiella veterinären på slakteriet ska övervaka att djuren hålls åtskilda och slaktas separat genom hela produktionskedjan på slakteriet. Veterinären ska också bekräfta till Jordbruksverket att djuren har slaktats samt bekräfta att det inte finns några tecken på afrikansk svinpest vid besiktning före respektive efter slakt.

### **Tillkommande uppgifter vid egen styckning, bearbetning och lagring**

Företaget ska beskriva (ta fram en rutin) för hur kött från grisar med olika status ska separeras vid styckning, bearbetning och lagring för att säkerställa följande:

- Färskt kött och köttprodukter från icke ASF-godkända grisanläggningar ska hanteras avskilt från färskt kött och köttprodukter från andra grisar.<sup>4</sup>
  - När slaktkroppar från icke godkända anläggningar befinner sig i styckningslokalen får det inte finnas slaktkroppar av grisar med annan status där.
  - När kött från icke godkända anläggningar befinner sig i bearbetningslokalen får det inte finnas kött från grisar med annan status där.
  - I lager efter styck eller bearbetning får det samtidigt finnas kött och köttprodukter från grisar med olika status. Icke förpackade köttprodukter ska vara åtskilda med minst 4 meters avstånd.

## **4. Rengöring och desinfektion av lokaler och utrustning**

Efter att grisar från icke ASF-godkända grisanläggningar har slaktats ska de **lokaler där dessa grisar har hållits och slaktats, samt utrustning**, rengöras och desinficeras innan man tar in grisar från en annan status.

---

<sup>4</sup> Styckning, bearbetning och lagring av färskt kött och köttprodukter (inbegripet fjälster) som härrör från grisar från icke ASF-godkända grisanläggningar ska utföras avskilt från styckning, bearbetning och lagring av färskt kött och köttprodukter som härrör från grisar som hållits utanför restriktionszoner II och III samt från grisar från ASF-godkända grisanläggningar som hållits i restriktionszoner II och III.

Slaktlokaler och utrustning inklusive kyllager, ska rengöras enligt bilaga II kapitel V i förordning (EG) 852/2004. Utöver det ska även stallarna där de levande djuren har vistats rengöras och desinficeras. Desinfektion ska göras med ett medel som är verksamt mot ASF och används enligt tillverkarens instruktioner.

- När grisar från icke godkända grisanläggningar har befunnit sig i stallen ska de rengöras och desinficeras innan grisar med annan status tas in. De ytor som grisarna och deras gödsel har varit i kontakt med ska rengöras och desinficeras. De övre delarna av väggarna dit grisarna inte bedöms nå behöver inte rengöras, inte heller taket.
- När grisar från icke godkända grisanläggningar har befunnit sig i slakteriet ska de rengöras och desinficeras innan grisar med annan status slaktas.
- När slaktkroppar av grisar från icke godkända grisanläggningar har befunnit sig i kyllagret ska hela lokalen rengöras och desinficeras i samband med att det töms på grisar från icke godkända anläggningar.

Företaget ska beskriva hur slakteriet kommer att utföra den extra rengöring och desinfektion som tillkommer vid slakt av grisar från zon utöver vad som krävs i normala fall (enligt hygienförordningen).

Företaget ska intyga att normal rengöring kommer ske av slakteriet och kyllagret, inklusive utrustning, efter att grisar från icke ASF-godkända grisanläggningar har befunnit sig där.

### **Kontroll i samband med slakt av grisar från icke ASF-godkända anläggningar**

Om företaget slaktar grisar från icke ASF-godkända grisanläggningar ska den officiella veterinären på slakteriet övervaka att såväl de lokaler där djuren har hållits som slaktlokaler och utrustning rengörs och desinficeras, samt att detta har slutförts innan andra djur hålls eller slaktas i dessa lokaler.

### **Tillkommande uppgifter vid egen styckning, bearbetning och lagring**

Företaget ska intyga att rengöring (enligt normala rutiner) kommer ske av lokaler och utrustning efter att slaktkroppar och kött från grisar från icke ASF-godkända grisanläggningar har befunnit sig där.

- När slaktkroppar från icke godkända grisanläggningar har befunnit sig i styckningslokalen ska den rengöras innan slaktkroppar av grisar med annan status tas in.
- När kött från grisar från icke godkända grisanläggningar har befunnit sig i förädlingslokalen ska den rengöras innan kött från grisar med annan status tas in.

## 5. Stämpel, sigilltejp och sigilletikett samt produktetikett med identifieringsmärke

Slaktas grisar från icke ASF-godkända grisanläggningar behöver slaktkropparna märkas.

Företaget ska intyga att man har beställt de stämplat som krävs för att märka djurkropparna med:

- Särskilt kontrollmärke som beskrivs i artikel 47 i förordning 2023/594 (parallellstämpel, beställs via Livsmedelsverkets officiella veterinär på slakteriet).
- Särskilt kontrollmärke som beskrivs i artikel 33.2 i delegerad förordning (EU) 2020/687 (krysstämpel, beställs via Livsmedelsverkets officiella veterinär på slakteriet).

För att Jordbruksverket ska kunna godkänna anläggningen ska stämplat, vara på plats.

### **Kontroll i samband med slakt av grisar från icke ASF-godkända anläggningar**

Den officiella veterinären på slakteriet ska övervaka att köttet är märkt.

### **Tillkommande uppgifter vid egen styckning, bearbetning och lagring**

Styckas, bearbetas eller lagras kött och köttprodukter från grisar från icke ASF-godkända grisanläggningar behöver produkterna märkas.

- Kött och köttprodukter ska vara märkta genom hela processen, från slakt till slutprodukt. Slutprodukten ska vara märkt ut gentemot kund.
- Då kött och köttprodukter genomgår riskreducerande behandling behöver slutprodukten inte märkas ut mot kund, utan bara fram till den riskreducerande behandlingen.

Företaget ska intyga att man har beställt den sigilltejp som krävs för att märka förpackningar och produkter med:

- Sigilltejp eller sigilletikett med särskilt identifieringsmärke som beskrivs i artikel 47 i förordning 2023/594 (parallellmärke, skaffas av företaget).
- Sigilltejp eller sigilletikett med särskilt identifieringsmärke som beskrivs i artikel 33.2 i delegerad förordning (EU) 2020/687 (kryssmärke, skaffas av företaget).

Företaget ska ha möjlighet att försegla förpackningar med antingen tejp eller etiketter med företagets identifieringsmärke. Det ska finnas identifieringsmärken

med både kryss och parallella linjer att tillgå. Försegling innebär att tejpens eller etiketten inte ska kunna återanvändas om den avlägsnas från förpackningen.

Företaget ska också intyga att man kan ombesörja att de eventuella slutprodukter (till kund) som slakteriet tillverkar i enlighet med artikel 47.1 i förordning 2023/594 märks med en produktetikett med särskilt identifieringsmärke som beskrivs i artikel 47 i förordning 2023/594 (parallellmärke).

För att Jordbruksverket ska kunna godkänna anläggningen ska etiketter/förseglingstejp vara på plats.

## 6. Rengöring och desinfektion av gristransportfordon

Gistransportfordon som har levererat grisar från zon (oavsett grisarnas status) ska rengöras och desinficeras innan de lämnar slakteriet. Rengöring och desinfektion ska ske både utvändigt (däck och hjulhus samt trappsteg) och invändigt (djurutrymmen).

Företaget ska intyga att det finns en lämplig plats för transportören att utföra utvärdig respektive invändig rengöring och desinfektion på gristransportfordon. Platsen för inre rengöring behöver inte ligga på slakteriet.

Företaget ska också intyga att slakteriet kan tillhandahålla rengöringsmedel och desinfektionsmedel för rengöring och desinfektion som sker på slakteriets område. Desinfektionsmedlet ska vara verksamt mot afrikansk svinpest.

Transportören ska utföra rengöring och desinfektion enligt Jordbruksverkets rutin.

## Kontroll i samband med slakt av grisar från zon

Den officiella veterinären på slakteriet ska övervaka att rengöringen och desinfektionen genomförs, om den genomförs på slakteriets område.

## 7. Leverans av produkter som ska genomgå riskreducerande behandling

Företaget ska intyga att grisprodukter som ska genomgå riskreducerande behandling (produkter från grisar som kommer från icke ASF-godkända grisanläggningar) endast kommer att levereras från slakteriet till en bearbetningsanläggning som Jordbruksverket har utsett.

## Kontroll i samband med slakt av grisar från icke ASF-godkända anläggningar

Om företaget slaktar grisar från icke ASF-godkända grisanläggningar och köttet ska genomgå riskreducerande behandling, ska den officiella veterinären på slakteriet övervaka att grisprodukterna levereras till en bearbetningsanläggning som Jordbruksverket har pekat ut och att transporten sker i förseglade behållare.

Bearbetningsanläggningen ska drivas under överinseende av en officiell veterinär.

## 8. Hantering av animaliska biprodukter, inklusive gödsel

Det finns restriktioner för hanteringen av animaliska biprodukter (ABP) som härrör från grisar som kommer från anläggningar i en smittad zon (restriktionszon II), läs mer om detta i bilaga 2.

### Fordon för transport av animaliska biprodukter

Företaget ska intyga att slakteriet endast kommer att använda sig av ABP-transportörer som i sina transportfordon har satellitnavigering och är spårbara i realtid samt kan spara sin körjournal i minst två månader.

### Hantering av animaliska biprodukter

Företaget ska ange vad slakteriet avser att göra med de animaliska biprodukter som produceras på slakteriet:

- Gödsel och mag-tarminnehåll från ASF-godkänd grisanläggning.
- Gödsel och mag-tarminnehåll från icke ASF-godkänd grisanläggning.
- Kategori 2 från ASF-godkänd grisanläggning, förutom gödsel och mag-tarminnehåll.
- Kategori 2 från icke ASF-godkänd grisanläggning förutom gödsel och magtarminnehåll.
- Kategori 3 från ASF-godkänd grisanläggning.
- Kategori 3 från icke ASF-godkänd grisanläggning.

I det fall slakteriet *inte* separerar mag-tarminnehåll från gödsel måste allt hanteras som kat 2. Det blandade materialet kan då inte gå till biogasproduktion (oavsett hygieniseringsmetod), utan ska hanteras såsom beskrivs i bilaga 2, Baskrav (sid 9).

Observera att endast ABP i kategori 3 från ASF-godkända grisanläggningar får gå till bearbetat sällskapsdjursfoder, framställda produkter som är avsedda för användning utanför foderkedjan eller för omvandling till biogas (obs: med standardiserad hygienisering).

### Tillkommande uppgifter vid egen styckning, bearbetning och lagring

De regler som avgör vad företaget får göra med det ABP som produceras på anläggningen är oberoende av om ABP:n uppkommer på slakteriet eller senare i processen (se därför bilaga 2).

Företaget ska ange vad anläggningen avser att göra med de animaliska biprodukter som produceras i samband med styckning och bearbetning.

Företaget ska intyga att anläggningen endast kommer att använda sig av ABP-transportörer som i sina transportfordon har satellitnavigering och är spårbara i realtid samt kan spara sin körjournal i minst två månader.

## Bilaga 1

### Godkända riskreducerande behandlingsmetoder

Nedan specificeras godkända riskreducerande behandlingar för att avdöda ASF-virus i livsmedel i enlighet med bilaga VII i förordning (EU) nr 2020/687

#### Kött

- Värmebehandling i en hermetiskt sluten behållare, för att uppnå ett  $F_0$  -värde på minst 3. ( $F_0$  är den beräknade avdödande effekten på bakteriesporer. Ett  $F_0$ -värde på 3 innebär att den kallaste punkten i produkten har upphettats tillräckligt för att uppnå samma avdödande effekt som vid 121 °C (250 °F) i tre minuter med snabb upphettning och avkylning.)
- Värmebehandling för att uppnå en kärntemperatur på 80 °C.
- Värmebehandling för att uppnå en kärntemperatur på 70 °C i minst 30 minuter.
- Värmebehandling i en hermetiskt sluten behållare vid 60 °C i minst 4 timmar.
- Naturlig jäsning och mognadslagring för urbenat kött: minst nio månader, för att uppnå ett Aw-värde på högst 0,93 och ett pH-värde på högst 6.
  - Naturlig jäsning för rygg: minst 140 dagar, för att uppnå ett Aw-värde på högst 0,93 och ett pH-värde på högst 6.
  - Naturlig jäsning för skinka: minst 190 dagar, för att uppnå ett Aw-värde på högst 0,93 och ett pH-värde på högst 6.
- Torkning i minst 182 dagar efter saltning.

#### Fjälster

- Saltning med natriumklorid (NaCl), antingen torr eller som mättad saltlake ( $A_w < 0,80$ ), under en kontinuerlig period på minst 30 dagar vid en omgivande temperatur på lägst 20 °C.
- Saltning med salt med fosfat som innehåller 86,5 % NaCl, 10,7 %  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  och 2,8 %  $\text{Na}_3\text{PO}_4$ , antingen torr eller som mättad saltlake ( $A_w < 0,80$ ), under en kontinuerlig period på minst 30 dagar vid en omgivande temperatur på lägst 20 °C.

## Bilaga 2

### Villkor för animaliska biprodukter från grisar som härrör från en smittad zon

Det finns restriktioner för hanteringen av animaliska biprodukter (ABP) som härrör från grisar som kommer från anläggningar i en smittad zon (restriktionszon II). Observera att det gäller både ABP som härrör från grisar från ASF-godkända grisanläggningar och ABP som härrör från grisar från icke ASF-godkända grisanläggningar.

Nedanstående villkor för animaliska biprodukter gäller för *samtliga* grisar som slakteriet slaktar om ni inte, genom hela produktionskedjan, kan separera ABP som härrör från grisar från zonen, från ABP som kommer från djur som inte härrör från zonen.

Observera: För att få flytta animaliska biprodukter från slakteriet vid ett utbrott behöver företaget skicka in en ansökan om förflyttningstillstånd till Jordbruksverket.

#### 1. Baskrav för alla animaliska biprodukter

Slakteriet ska skicka animaliska biprodukter (som härrör från grisar i zonen) från slakteriet till en anläggning som är godkänd av Jordbruksverket för

- bearbetning (med trycksterilisering, andra bearbetningsmetoder eller med alternativa metoder),
- bortskaffande som avfall genom förbränning eller
- bortskaffande eller återvinning genom samförbränning av animaliska biprodukter

i enlighet med de bestämmelser som gäller för animaliska biprodukter.<sup>5</sup>

#### 2. Möjligheter att göra undantag

##### 2.1 Kategori 3-material från godkända grisanläggningar

Slakteriet kan välja att skicka sändningar av kategori 3-material (som härrör från grisar från en godkänd grisanläggning i zonen) till en anläggning som är godkänd av Jordbruksverket för

- vidare bearbetning till bearbetat foder,

---

<sup>5</sup> Artikel 24.1 a, b och c i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 av den 21 oktober 2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 (förordning om animaliska biprodukter).

- tillverkning av bearbetat sällskapsdjursfoder och framställda produkter som är avsedda för användning utanför foderkedjan, eller för
  - omvandling av animaliska biprodukter till biogas eller kompost
- i enlighet med de bestämmelser som gäller för animaliska biprodukter.<sup>6</sup>

Slakteriet måste då flytta kategori 3-materialet direkt till

- en bearbetningsanläggning för bearbetning av de framställda produkter som avses i bilaga X till förordning (EU) nr 142/2011,
- en anläggning för tillverkning av sällskapsdjursfoder som är godkänd för framställning av bearbetat sällskapsdjursfoder enligt kapitel II punkt 3 a och 3 b i, ii och iii) i bilaga XIII till förordning (EU) nr 142/2011,
- en biogasanläggning eller komposteringsanläggning som är godkänd för omvandling av animaliska biprodukter till kompost eller biogas i enlighet med de standardparametrar för omvandling som avses i kapitel III avsnitt 1 i bilaga V till förordning (EU) nr 142/2011, eller
- en bearbetningsanläggning för bearbetning av de framställda produkter som avses i bilaga XIII till förordning (EU) nr 142/2011.

## 2.2 Naturgödsel

Slakteriet kan välja att flytta naturgödsel, inklusive strö och använda ströbäddar, till en anläggning som är godkänd av Jordbruksverket för

- bearbetning eller
- bortskaffande

i enlighet med de bestämmelser som gäller för animaliska biprodukter.<sup>7</sup>

---

<sup>6</sup> Artikel 24.1 a, e och g i EU:s förordning om animaliska biprodukter.

<sup>7</sup> EU:s förordning om animaliska biprodukter.