

13.01.86

EG - A - G

— 1 —

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Änderung der
Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen im
innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleisch-
erzeugnissen

KOM(85) 678 endg.; Ratsdok. 11403/85

Gemäß Artikel 2 Satz 2 des Gesetzes zu den Verträgen vom 25. März 1957 zugeleitet mit Schreiben des Chefs des Bundeskanzleramtes vom 10. Januar 1986 - 14 - 680 70 - E - Ge 103/86 -.

Diese Vorlage ist mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 12. Dezember 1985 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden.

Die Anhörung des Europäischen Parlaments und des Wirtschafts- und Sozialausschusses zu der genannten Kommissionsvorlage ist vorgesehen.

Mit der unmittelbar bevorstehenden Beschlußfassung durch den Rat ist zu rechnen.

Zur Information wird gleichzeitig die von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften zu ihrer Vorlage übermittelte Begründung beigelegt.

BEGRÜNDUNG

Bei Verabschiedung der Richtlinie 83/90/EWG des Rates zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch hat der Rat die Kommission aufgefordert, ihm einen Vorschlag zur Änderung der Richtlinie 77/99/EWG mit dem Ziel vorzulegen, sie den für Fleisch berücksichtigten Lösungen anzupassen.

Mit dem vorliegenden Vorschlag sollen deshalb Verfahren eingeführt werden, die bereits bei frischem Fleisch anwendbar sind. Die jetzige Regelung der Zulassung von Betrieben durch die Mitgliedstaaten wird vervollständigt durch ein neues, im Streitfall zwischen Mitgliedstaaten einzuhaltendes Verfahren: wenn sich diese nach bilateralen Verhandlungen nicht einigen können, so kann nach Begutachtung durch einen oder durch mehrere von der Kommission beauftragte Sachverständige das Verfahren des Ständigen Veterinärausschusses angewandt werden. Der Vorschlag sieht ausserdem vor, dass Sachverständige der Kommission nach einem Verfahren, das der im Rahmen der Richtlinie über den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch erworbenen Erfahrung angepasst ist, an Ort und Stelle regelmässig überprüfen, ob die von den Mitgliedstaaten zugelassenen Betriebe die Richtlinie tatsächlich einhalten. Was die Überprüfung der Fleischerzeugnisse im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr angeht, so sollen nach dem Vorschlag neue Bestimmungen eingeführt werden, damit den zwingenden Notwendigkeiten des Binnenmarktes Rechnung getragen wird. Der Umstand nämlich, dass die Übereinstimmung der Erzeugnisse mit der Richtlinie durch die Genusstauglichkeitsbescheinigung gewährleistet wird, hat zur Folge, dass sich die Kontrollen auf die Überprüfung dieser Bescheinigungen beschränken. Das Bestimmungsland kann die Erzeugnisse selbst nur kontrollieren, wenn schwerwiegende Unregelmässigkeiten vermutet werden. In diesem Fall müssen diese Kontrollen auf nicht diskriminierende Weise so vorgenommen werden, dass die Weiterleitung der Waren möglichst wenig behindert wird.

Neben der Einführung dieser neuen Verfahren bezweckt dieser Vorschlag die Erweiterung des Anwendungsbereichs der Richtlinie. So unterliegen Fleischerzeugnisse, die keiner Haltbarmachung durch Erhitzen, Salzen oder Trocknen gemäss der Richtlinie unterzogen worden sind, bisher keiner Gemeinschaftsregelung. Es handelt sich hauptsächlich um Fleisch, dem andere Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Gewürze ohne konservierende Wirkung beigegeben worden sind. Nach Auffassung der Kommission müsste die Richtlinie auch für diese Art von Erzeugnissen gelten.

15/86

A-2-

- II -

Die seit der Annahme der Richtlinie 77/99/EWG eingetretene technische Entwicklung macht gewisse Änderungen notwendig. Der Vorschlag sieht deshalb wie im Fall des frischen Fleisches u.a. vor, dass Fleischerzeugnisse in ein und demselben Raum zubereitet, umhüllt und verpackt werden dürfen, wenn hinsichtlich der Hygiene strenge Vorkehrungen getroffen werden. Die Fleischerzeugnisse können in Lagern aufbewahrt werden, die unabhängig von den Herstellungsbetrieben betrieben werden. Die Kennzeichnung der Genussstauglichkeit von Erzeugnissen, die zur späteren Verarbeitung unverpackt versandt werden, lässt sich vereinfachen. Überdies sind die Anhänge denen der Richtlinie 83/90/EWG bestmöglich angeglichen worden. Damit der Technik ihrer Zubereitung Rechnung getragen wird, wurden für die Herstellung von Fleischerzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen Vorschriften festgelegt. Schliesslich soll für die Anpassung der Anhänge an die technische Entwicklung ein vereinfachtes Verfahren vorgesehen werden.

Nach Auffassung der Kommission bietet dieser Vorschlag bestmögliche Garantien für den Schutz des Verbrauchers. So muss das zur Zubereitung von Fleischerzeugnissen verwendete Fleisch den Anforderungen des geltenden Gemeinschaftsrechts, auch den Bestimmungen über die Rückstände entsprechen. Ausserdem sieht der Vorschlag für die hygienische Herstellung dieser Erzeugnisse genaue Bedingungen vor.

Vorschlag
für eine Richtlinie des Rates
zur Änderung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung
gesundheitlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr
mit Fleischerzeugnissen

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,
insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Infolge des Erlasses der Richtlinie 83/90/EWG des Rates vom 7. Februar 1983 zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (1) sollte die Richtlinie 77/99/EWG des Rates (2), zuletzt geändert durch die Richtlinie 81/476/EWG (3), geändert werden, um die für Fleisch und Fleischerzeugnisse geltenden Bestimmungen einander anzugleichen.

Die Richtlinie 77/99/EWG sollte ausserdem geändert werden, um dem wissenschaftlichen und technischen Fortschritt Rechnung zu tragen.

Für bestimmte Fleischerzeugnisse, auf die die Richtlinie 77/99/EWG noch nicht Anwendung findet, sollten Gesundheitsvorschriften erlassen werden.

Fleischerzeugnisse, die nicht Gegenstand von Handelsgeschäften sind, sollten vom Anwendungsbereich der Richtlinie ausgeschlossen werden.

(1) Abl. Nr. L 59 vom 5.3.1983, S. 10

(2) Abl. Nr. L 26 vom 31.1.1977, S. 85

(3) Abl. Nr. L 186 vom 8.7.1981, S. 20

Gewisse Fleischerzeugnisse können mit oder aus Separatorenfleisch zubereitet werden. Für die Herstellung solcher Erzeugnisse sollten deshalb gesundheitsrechtliche Vorschriften festgelegt werden, damit sie in der Gemeinschaft frei gehandelt werden können.

Die keiner Vollbehandlung unterzogenen Erzeugnisse müssen bei bestimmten Temperaturen gehalten werden. Der Hersteller muss deshalb zu Kontrollzwecken auf der endgültigen Verpackung die notwendigen Angaben anbringen.

Fleischerzeugnisse können nach ihrer Herstellung in Lagern aufbewahrt werden, die unabhängig von den Herstellungsbetrieben betrieben werden. Es empfiehlt sich, für diese Lager besondere Zulassungsbedingungen festzulegen.

Fleischerzeugnisse können in dem Raum ihrer Erzeugung verpackt werden. Dies muß unter Vermeidung jeder Gefahr der Infektion dieser Erzeugnisse mit Krankheitskeimen geschehen.

Manche Fleischerzeugnisse können zur späteren Verarbeitung unverpackt versandt werden. Die Vorschriften für die Kennzeichnung solcher Lieferungen liessen sich vereinfachen.

Fleischerzeugnisse, die ohne weitere Verarbeitung an den Endverbraucher geliefert werden sollen, müssen gemäss der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (4) gekennzeichnet werden.

(4) ABl. Nr. L 33 vom 8.1.1979, S. 1

Die für die Inspektion, die Zulassung und den Widerruf der Zulassung der Betriebe vorgesehenen Verfahren und das im Streitfall zwischen Mitgliedstaaten anzuwendende Verfahren müssen mit dem Ziel angepaßt werden, sie den im Veterinärbereich angenommenen anderen Richtlinien anzugleichen.

Die Kontrollvorschriften müssen den zwingenden Erfordernissen des Binnenmarktes Rechnung tragen.

In Anhang A sind die Temperaturen genannt, die bei der Zerlegung des Fleisches und bei der Umhüllung der Fleischerzeugnisse herrschen müssen. Der Hinweis auf ein Verfahren zur Festlegung der entsprechenden Temperaturen kann deshalb entfallen.

Die tiergesundheitlichen Vorschriften sind mit der Richtlinie 80/215/EWG des Rates vom 22. Januar 1980 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen (5), zuletzt geändert durch die Richtlinie 85/321/EWG (6) festgelegt worden -

(5) ABL. Nr. L 47 vom 22.2.1980, S. 4

(6) ABL. Nr. L 168 vom 28.6.1985, S. 39

15786 B

- 4 -

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Richtlinie 77/99/EWG wird wie folgt geändert :

1. Artikel 1 erhält folgende Fassung :

"Artikel 1

1. Mit dieser Richtlinie werden Gesundheitsvorschriften für Fleischerzeugnisse erlassen, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt sind.
2. Diese Richtlinie gilt nicht für :
 - a) Fleischerzeugnisse, die im persönlichen Gepäck von Reisenden mitgeführt werden, sofern sie nicht zu Handelszwecken bestimmt sind;
 - b) Fleischerzeugnisse, die in Kleinsendungen an Privatpersonen eingehen, sofern diese Einfuhren keinen kommerziellen Charakter haben;
 - c) Fleischerzeugnisse, die zur Verpflegung des Personals und der Fahrgäste in Beförderungsmitteln im gewerblichen Verkehr zwischen den Mitgliedstaaten mitgeführt werden."

2. Artikel 2 erhält folgende Fassung :

"Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie sind :

- 1) Fleischerzeugnis : Erzeugnis, das aus oder unter Verwendung von Fleisch hergestellt wurde, welches zur Erreichung einer bestimmten Haltbarkeit einer Behandlung unterzogen worden ist, oder Erzeugnis, das unter Verwendung von Fleisch hergestellt wurde, dem andere Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Gewürze beigegeben worden sind.
Fleisch, das lediglich einer Kältebehandlung unterzogen worden ist, gilt nicht als Fleischerzeugnis.

Als Fleischerzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie gelten nicht :

- a) Fleischextrakte, Fleischkonsommes, Fleischbrühen, Fleischsossen und ähnliche Erzeugnisse ohne Fleischstücke;
- b) ganze, gebrochene oder gemahlene Knochen, Fleischpepton, tierische Gelatine, Fleischmehl, Schwartenpulver, Blutplasma, Trockenblut, Trockenblutplasma, Zellproteine, Knochenextrakte und ähnliche Erzeugnisse;
- c) ausgelassenes Fett aus tierischen Fettgeweben;
- d) gereinigte, gebleichte, gesalzene oder getrocknete Mägen, Blasen und Därme;

2) Fleisch : Fleisch im Sinne von

- Artikel 1 der Richtlinie 64/433/EWG,
- Artikel 1 der Richtlinie 71/118/EWG,
- Artikel 1 der Richtlinie 72/461/EWG,
- Artikel 2 der Richtlinie 72/462/EWG.

3) frisches Fleisch : frisches Fleisch im Sinne von

- Artikel 1 der Richtlinie 64/433/EWG,
- Artikel 1 der Richtlinie 71/118/EWG,
- Artikel 1 der Richtlinie 72/461/EWG,
- Artikel 2 der Richtlinie 72/462/EWG.

4) Haltbarmachung : das Erhitzen, Salzen oder Trocknen von frischem Fleisch, auch in Verbindung mit anderen Lebensmitteln, oder eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren;

5) vollständige Haltbarmachung : eine Haltbarmachung, deren Wirkung ausreicht, um die spätere Genussfähigkeit der Erzeugnisse unter normalen Umgebungstemperaturen zu gewährleisten;

6) bedingte Haltbarmachung : eine Haltbarmachung, die den für die vollständige Haltbarmachung in Anhang A Kapitel V Nummer 36 vorgesehenen Anforderungen nicht genügt;

7) Erhitzen : die Anwendung trockener oder feuchter Hitze;

8) Salzen : die Verwendung von Kochsalz (NaCl);

- 9) Trocknen : Flüssigkeitsentzug auf natürlichem oder künstlichem Wege;
- 10) Versandland : der Mitgliedstaat, von dem aus Fleischerzeugnisse in einen anderen Mitgliedstaat versandt werden;
- 11) Bestimmungsland : der Mitgliedstaat, in den Fleischerzeugnisse aus einem anderen Mitgliedstaat versandt werden;
- 12) Sendung : die Menge Fleischerzeugnisse, die von einer einzigen Genuss-
tauglichkeitsbescheinigung erfasst wird;
- 13) Umhüllung : Massnahme zum Schutz eines Fleischerzeugnisses unter Verwen-
dung einer ersten Hülle oder eines ersten Behältnisses, die das Erzeug-
nis unmittelbar umgeben, sowie diese erste Hülle oder dieses erste
Behältnis selbst;
- 14) Verpackung : Vorkehrung zur Aufnahme eines oder mehrerer umhüllter
Fleischerzeugnisse in ein zweites Behältnis, sowie dieses Behältnis
selbst;
- 15) Separatorenfleisch : zerkleinertes Fleisch, das auf mechanische Weise
nach dem Zerschneiden des Tieres von fleischtragenden Knochen, ausge-
nommen Kopfknochen, Gliedmassenenden unterhalb des Karpal- bzw. Tarsal-
gelenks sowie Schweineschwänze, gewonnen wurde;
- 16) luftdicht verschlossenes Behältnis : Umhüllung, die dazu bestimmt ist
und dazu verwendet werden soll, ihren Inhalt gegen das Eindringen von
Mikroorganismen beim und nach dem Erhitzen zu schützen."

3. Artikel 3 Absatz 1 erhält folgende Fassung:

" 1. Jeder Mitgliedstaat sorgt dafür, dass aus seinem Hoheitsgebiet nach dem Hoheitsgebiet eines anderen Mitgliedstaats nur Fleischerzeugnisse versandt werden, die den folgenden allgemeinen Bedingungen entsprechen:

1) Sie müssen in einem gemäss Artikel 6 zugelassenen und überwachten Betrieb hergestellt worden sein;

2) sie müssen gemäss Anhang A hergestellt, gelagert und befördert worden sein;

3) sie müssen hergestellt sein

a) aus frischem Fleisch nach Artikel 2 Absatz 3, das aus folgenden Ländern stammen kann:

i) gemäss den Richtlinien 64/433/EWG und 71/118/EWG aus dem Mitgliedstaat, in dem die Herstellung erfolgt, oder aus jedem anderen Mitgliedstaat;

ii) gemäss Artikel 5a der Richtlinie 72/461/EWG aus dem Mitgliedstaat, in dem die Herstellung erfolgt ist;

iii) gemäss der Richtlinie 72/462/EWG entweder unmittelbar oder über einen anderen Mitgliedstaat aus einem dritten Land;

iv) gemäss Artikel 15 der Richtlinie 71/118/EWG aus einem dritten Land, sofern

- die aus diesem Fleisch hergestellten Erzeugnisse den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen,
- diese Erzeugnisse gemäss Anhang A Kapitel VII als genusstauglich gekennzeichnet werden,
- für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit diesen Erzeugnissen weiterhin die innerstaatlichen Vorschriften jedes Mitgliedstaats gelten;

- b) aus einem Fleischerzeugnis, sofern dieses den Anforderungen dieser Richtlinie entspricht;
 - c) aus Separatorenfleisch, das gemäss der Richtlinie gewonnen wird;
- 4) - sie müssen durch Erhitzen, Salzen oder Trocknen hergestellt worden sein; diese Verfahren dürfen mit Räuchern oder Reifen, gegebenenfalls unter besonderen mikrobiologischen Bedingungen, und insbesondere unter Verwendung von bestimmten Pökelfstoffen unter Berücksichtigung des Artikels 12 durchgeführt werden. Zur Herstellung dürfen auch andere Lebensmittel sowie Gewürze verwendet werden;
- oder sie müssen unter Verwendung von Fleisch hergestellt sein, dem andere Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Gewürze beigegeben worden sind;
- 5) sie müssen aus frischem Fleisch hergestellt worden sein, das den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel III entspricht;
- 6) sie müssen nach Anhang A Kapitel IV durch die zuständige Behörde überwacht worden sein; sie darf sich bei den ausschliesslich technischen Tätigkeiten, die im Bedarfsfall nach dem Verfahren des Artikels 17 näher bestimmt werden, von eigens dazu ausgebildeten Hilfskräften unterstützen lassen;
- 7) sie müssen den in Anhang A Kapitel V vorgesehenen Normen entsprechen;
- 8) sofern sie umhüllt oder verpackt werden, müssen Umhüllung und Verpackung den Vorschriften des Anhangs A Kapitel VI entsprechen;
- 9) sie müssen nach Anhang A Kapitel VII als genusstauglich gekennzeichnet sein;

10. sie müssen nach Anhang A Kapitel VIII während des Versands in das Bestimmungsland von einer Genusstauglichkeitsbescheinigung begleitet sein;

11. sie müssen nach Anhang A Kapitel IX in hygienisch einwandfreier Weise gelagert und in das Bestimmungsland befördert werden."

4. Artikel 4 erhält folgende Fassung :

"Artikel 4

1. Fleischerzeugnisse, die gemäss Anhang A Kapitel V Nummer 36 vollständig haltbar gemacht worden sind, dürfen unter normalen Umgebungstemperaturen gelagert und befördert werden.

2. Bei Fleischerzeugnissen, die bedingt haltbar gemacht worden sind, muss der Hersteller zum Zweck der Überwachung auf der Verpackung des Erzeugnisses sichtbar und leserlich die Temperatur, bei der das Erzeugnis befördert und gelagert werden muss, sowie den Zeitraum angeben, für den seine Haltbarkeit unter diesen Voraussetzungen garantiert werden kann."

5. Artikel 6 erhält folgende Fassung :

"Artikel 6

1. Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Betriebe auf, die er zugelassen und denen er eine Veterinärkontrollnummer erteilt hat. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Ein Mitgliedstaat lässt einen Betrieb nur zu, wenn dieser den Vorschriften dieser Richtlinie entspricht. Er entzieht die Zulassung, wenn die Zulassungsvoraussetzungen nicht mehr erfüllt sind.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 7 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat die dabei erzielten Ergebnisse. Er teilt den Entzug der Zulassung den anderen Mitgliedstaaten sowie der Kommission mit.

2. Die Überprüfung und Überwachung der zugelassenen Betriebe wird unter der Verantwortung der zuständigen Behörde durchgeführt, die sich bei ausschliesslich technischen Tätigkeiten von hierfür eigens ausgebildeten Hilfskräften unterstützen lassen darf. Die zuständige Behörde muss jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebes haben, um sich zu vergewissern, dass die Bestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden.

Die Einzelheiten dieser Unterstützung werden nach dem Verfahren des Artikels 17 geregelt.

3. Gelangt ein Mitgliedstaat insbesondere aufgrund einer Prüfung nach Artikel 11 Absätze 1 und 2 zu der Überzeugung, dass die Vorschriften, an die die Zulassung geknüpft ist, in einem Betrieb eines anderen Mitgliedstaats nicht oder nicht mehr eingehalten werden, so unterrichtet er hiervon die zuständige Zentralbehörde des betreffenden Staates. Diese trifft alle erforderlichen Massnahmen und setzt die zuständige Zentralbehörde des erstgenannten Mitgliedstaats von den getroffenen Entscheidungen sowie deren Begründung in Kenntnis.

Befürchtet der erstere Mitgliedstaat, dass die genannten Massnahmen nicht getroffen werden oder nicht ausreichen, so bemüht er sich zusammen mit dem beanstandeten Mitgliedstaat um Mittel und Wege, um Abhilfe zu schaffen, gegebenenfalls mittels eines Besuchs an Ort und Stelle.

Die betreffenden Mitgliedstaaten setzen die Kommission von Streitfällen und ihrer Lösung in Kenntnis.

Können sich die beteiligten Mitgliedstaaten nicht einigen, so wendet sich einer von ihnen innerhalb einer angemessenen Frist an die Kommission, die einen oder mehrere Veterinärsachverständige beauftragt, ein Gutachten abzugeben.

Aufgrund dieses Gutachtens oder des Gutachtens nach Artikel 7 können die Mitgliedstaaten nach dem Verfahren des Artikels 18 ermächtigt werden, vorübergehend das Verbringen von Fleischerzeugnissen, die aus dem betreffenden Betrieb stammen, in ihr Hoheitsgebiet zu untersagen.

Die genannte Ermächtigung kann aufgrund eines neuen Gutachtens eines oder mehrerer Veterinärsachverständiger nach dem Verfahren des Artikels 18 widerrufen werden.

Die Veterinärsachverständigen müssen die Staatsangehörigkeit eines Mitgliedstaats haben, dürfen jedoch nicht diejenige eines der an dem Streitfall beteiligten Mitgliedstaaten besitzen.

Die allgemeinen Durchführungsmodalitäten zu diesem Absatz werden nach dem Verfahren des Artikels 17 erlassen."

6. Artikel 7 erhält folgende Fassung:

"Artikel 7

Veterinärsachverständige der Kommission überprüfen regelmässig an Ort und Stelle, ob die zugelassenen Betriebe diese Richtlinie, insbesondere Anhang A Kapitel I und II, tatsächlich einhalten.

Sie erstatten über das Ergebnis der Überprüfung Bericht.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Überprüfung vorgenommen wird, gewährt den Veterinärsachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe die erforderliche Unterstützung.

Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Absatz werden nach dem Verfahren des Artikels 17 erlassen.

Nach demselben Verfahren wird ein Kodex mit den Regeln festgelegt, die bei der Inspektion gemäss diesem Absatz zu befolgen sind."

7. In Artikel 9 werden der Absatz 2 und die Zahl (1) vor dem Absatz 1 gestrichen.

8. In Artikel 10 erster Absatz muß es statt "Artikel 18" "Artikel 17" heissen.

9. Artikel 11 erhält folgende Fassung :

"Artikel 11

1. Unbeschadet der Artikel 6 und 7 kann das Bestimmungsland prüfen, ob jeder Sendung von Fleischerzeugnissen im Sinne von Artikel 2 die vorgeschriebene Genusstauglichkeitsbescheinigung beigelegt ist.

2. Bei schwerwiegendem Verdacht auf Unregelmässigkeiten kann das Bestimmungsland auf nicht diskriminierende Weise Kontrollen durchführen, um zu überprüfen, ob die Vorschriften dieser Richtlinie eingehalten worden sind.
3. Die Kontrollen finden normalerweise am Bestimmungsort der Waren oder an jedem anderen geeigneten Ort statt, sofern die Wahl dieses Ortes für die Weiterleitung der Waren möglichst geringe Schwierigkeiten bereitet.

Die in den Absätzen 1 und 2 vorgesehenen Kontrollen dürfen weder eine übermässige Verzögerung der Weiterleitung und des Inverkehrbringens der Waren noch eine Verzögerung verursachen, die sich nachteilig auf die Qualität der Fleischerzeugnisse auswirken könnte.

4. Wird bei einer Kontrolle nach Absatz 2 festgestellt, dass das Fleischerzeugnis dieser Richtlinie nicht entspricht, so kann die zuständige Behörde des Bestimmungslandes dem Absender, dem Empfänger oder ihrem Bevollmächtigten die Wahl zwischen der Zurückweisung der Sendung oder der Verwendung des betreffenden Fleischerzeugnisses zu anderen Zwecken, sofern dem keine gesundheitlichen Bedenken entgegenstehen, oder im gegenteiligen Fall der Beseitigung des Fleischerzeugnisses lassen. In jedem Fall sind Sicherheitsmassnahmen zu treffen, um jede missbräuchliche Verwendung solcher Fleischerzeugnisse zu verhindern.

Die von der zuständigen Behörde getroffenen Entscheidungen sind dem Absender oder seinem Bevollmächtigten mitzuteilen und zu begründen. Auf Antrag müssen diese mit Gründen versehenen Entscheidungen unverzüglich schriftlich mitgeteilt werden; ihnen muss eine Belehrung beigelegt sein, aus welcher zu entnehmen ist, welche Rechtsmittel oder Rechtsbehelfe das geltende Recht vorsieht und in welcher Form und innerhalb welcher Frist sie eingelegt werden müssen.

Beruhend diese Entscheidungen auf der Diagnose einer ansteckenden Krankheit, einer Infektionskrankheit oder einer die Gesundheit des Menschen gefährdenden Veränderung, so sind sie unverzüglich der zuständigen Zentralbehörde des Erzeugermitgliedstaats und der Kommission mitzuteilen.

Im Anschluss an diese Mitteilung können nach dem Verfahren des Artikels 17 geeignete Massnahmen getroffen werden, um insbesondere die in anderen Mitgliedstaaten bezüglich dieser Fleischerzeugnisse getroffenen Massnahmen aufeinander abzustimmen."

10. Artikel 13 erhält folgende Fassung :

"Artikel 13

Die Anhänge werden insbesondere im Hinblick auf ihre Anpassung an die technische Entwicklung nach dem Verfahren des Artikels 17 geändert."

11. Artikel 16 wird gestrichen.

12. Die Artikel 17, 18, 19, 20, 22 und 23 erhalten jeweils die Artikelnummern 16, 17, 18, 19, 20 und 21.

13. Die Anhänge werden durch die Anhänge dieser Richtlinie ersetzt.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie bis spätestens 1. Januar 1987 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Artikel 3

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 5. Dezember 1985

Im Namen des Rates

157863

ANHANG A

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG DER BETRIEBE

Die Betriebe müssen mindestens über folgendes verfügen :

1. in den Räumen, in denen frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse haltbar gemacht, bearbeitet oder gelagert werden :

a) Fussböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die so beschaffen sein müssen, dass Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muss zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden.

Jedoch müssen diese Betriebe

- in den Kühlräumen über Fussböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material verfügen, die so beschaffen sind, dass Wasser leicht ablaufen kann, oder die mit einer Einrichtung ausgestattet sind, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht;

- in den Räumen für die Lagerung unter -12°C über Fussböden aus wasserundurchlässigem, nicht faulendem Material verfügen;

b) glatte, feste, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern, in Kühlräumen oder Kühlhäusern mindestens bis in Lagerungshöhe, mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder ähnlich ausgearbeitet sein; davon ausgenommen sind die für die Lagerung unter -12°C bestimmten Räume;

c) Türen aus verschleiss- und korrosionsfestem Material; Holztüren müssen beidseitig eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;

d) eine Isolierung aus nicht faulendem, geruchlosem Material;

- e) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung;
 - f) eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung, die Farben nicht verändert;
 - g) eine leicht sauber zu haltende Decke, die so gebaut und ausgeführt ist, dass jegliche Ansammlung von Schmutz, das Auftreten von Schimmel, das Abblättern der Farbe und das Kondensieren von Wasserdampf vermieden werden;
2. a) in grösstmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heissem Wasser; die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fliessendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern ausgestattet sein;
- b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte; die Wassertemperatur muss mindestens 82°C betragen;
3. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);
4. a) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Die Verwendung von Holz ist untersagt, ausser in Räumen, in denen sich ausschliesslich frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse befinden, die hygienisch verpackt sind.
- b) den hygienischen Erfordernissen entsprechende korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für
- die weitere Behandlung des Fleisches und der Fleischerzeugnisse;

- das Abstellen der für das Fleisch und die Fleischerzeugnisse verwendeten Behältnisse, die verhindern, dass das Fleisch und die Behältnisse unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen;
 - c) Vorrichtungen für die hygienische Behandlung und den Schutz von Fleisch und Fleischerzeugnissen beim Verladen und Entladen;
 - d) besondere wasserdichte, korrosionsfeste Behältnisse mit Deckeln und Verschlüssen, die so beschaffen sein müssen, dass eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von zerlegtem Fleisch und Fleischerzeugnissen, die nicht für den menschlichen Verbrauch bestimmt sind, oder einen verschliessbaren Raum für die Aufnahme solchen Fleisches oder solcher Fleischerzeugnisse, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder wenn dieses Fleisch und diese Fleischerzeugnisse nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt oder unschädlich beseitigt werden; werden dieses Fleisch oder diese Fleischerzeugnisse über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, dass eine Gefahr der Kontamination des Fleisches oder der Fleischerzeugnisse ausgeschlossen wird.
5. Kühlanlagen, die gewährleisten, dass die durch diese Richtlinie vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches und der Fleischerzeugnisse eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Kontamination des Fleisches und der Fleischerzeugnisse ausschliessenden Abfluss-System ausgestattet sein, das mit der Abwasserableitung verbunden ist;
6. eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschliesslich Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG liefert, das unter Druck steht. Zur Dampferzeugung, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise eine Anlage, die Wasser ohne Trinkwassereigenschaft liefert, zulässig, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches und der Fleischerzeugnisse ausschliessen. Die Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaft müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;
7. eine Anlage, die in ausreichender Menge heisses Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG liefert;

8. eine den hygienischen Erfordernissen entsprechende Anlage zur Ableitung von Abwasser;
9. einen ausreichend ausgestatteten verschliessbaren Raum, der nur der zuständigen Behörde zur Verfügung steht, oder geeignete Einrichtungen in den Lagerräumen gemäss Kapitel IX Nummer 47, die sich ausserhalb des Betriebs befinden, der zur Herstellung von Fleischerzeugnissen zugelassen ist;
10. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten;
11. eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen und abwaschbaren Wänden und Fussböden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen fliessend warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten befinden;
12. Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel. Diese Standplätze und Einrichtungen sind nicht erforderlich, falls vorgeschrieben ist, dass die Reinigung und das Desinfizieren der Transportmittel in amtlich zugelassenen Anlagen zu erfolgen hat.

KAPITEL I

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN.

DIE FLEISCHERZEUGNISSE HERSTELLEN

13. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Betriebe, die Fleisch-
erzeugnisse herstellen, mindestens über folgendes verfügen :

a) geeignete und ausreichend grosse Räume zur getrennten Lagerung :

i) bei Kühlung :

- von frischem Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 3,
- von anderem als dem in Artikel 2 Absatz 3 genannten Fleisch;

ii) bei Umgebungstemperatur oder gegebenenfalls bei Kühlung :

- von Fleischerzeugnissen, die den Anforderungen der Richtlinie entsprechen,
- von anderen Erzeugnissen, die vollständig oder teilweise aus Fleisch zubereitet sind;

b) einen geeigneten und ausreichend grossen Raum, in dem die Fleisch-
erzeugnisse hergestellt werden;

c) einen verschliessbaren Raum zur Lagerung bestimmter Zutaten, z.B. von
Gewürzen und Zusatzstoffen;

d) einen Raum für das Verpacken, sofern nicht die Bedingungen gemäss
Kapitel VI Nummer 41 erfüllt sind;

e) einen Raum zur Endverpackung zum Versand und für die Versendung;

f) einen Raum für die Lagerung des Materials für die Umhüllung und Ver-
packung;

g) einen Raum zum Abstellen der Wartungs- und Reinigungsgeräte und -mittel
sowie zur Reinigung der beweglichen Ausrüstungsgegenstände wie Haken
und Behälter.

14. Soweit der Betrieb die betreffenden Erzeugnisse herstellt, muss er über folgendes verfügen :

- a) einen Raum zur Entfernung von Umhüllung und Verpackung;
- b) einen Raum zum Auftauen des frischen Fleisches;
- c) einen Zerlegungsraum;
- d) einen Raum zum Füllen der Behältnisse vor dem Erhitzen;
- e) einen Raum
 - zum Erhitzen, wobei die für die Wärmebehandlung bestimmten Geräte mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet sein müssen,
 - zum Autoklavieren, wobei die Autoklaven mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer sowie mit einem direkt ablesbaren Kontrollthermometer und einem Manometer ausgestattet sein müssen;
- f) einen Raum zum Auslassen von Fett;
- g) einen Raum oder eine besondere Vorrichtung zum Räuchern;
- h) einen Raum zum Trocknen und Reifen;
- i) einen Raum zum Wässern und Einweichen sowie für andere Behandlungen von Naturdärmen;
- j) einen Raum zum Salzen, erforderlichenfalls mit einer Kühleinrichtung, durch welche die Temperatur auf höchstens + 10°C gehalten werden kann;
- k) einen Raum zum Aufschneiden oder Zerteilen und zur Umhüllung von Fleischerzeugnissen, die vorverpackt in den Handelsverkehr gebracht werden sollen, wobei dieser Raum erforderlichenfalls mit einer Kühleinrichtung auszustatten ist;
- l) eine Vorrichtung zur hygienischen Beförderung von leeren Konservendosen zum Herstellungsraum;

- m) eine Anlage zur wirksamen Reinigung der Dosen unmittelbar vor ihrer Füllung;
- n) eine Anlage zum Waschen der luftdicht verschlossenen Dosen mit Trinkwasser vor dem Autoklavieren;
- o) einen Raum oder einen geeigneten Ort zur Kühlung und Trocknung der Behältnisse nach der Wärmebehandlung;
- p) Einrichtungen für die Inkubation von stichprobenweise entnommenen Fleischerzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen;
- q) eine geeignete Vorrichtung zur Untersuchung der Behältnisse auf ihre Dichtheit und Unversehrtheit.

Soweit nicht die Gefahr besteht, dass sich die verwendeten Vorrichtungen nachteilig auf das frische Fleisch und die Fleischerzeugnisse auswirken, können die Tätigkeiten, zu deren Ausführung unter den Buchstaben e), f), g) und h) getrennte Räume vorgesehen sind, auch in demselben Raum durchgeführt werden.

Die Tätigkeiten in den unter den Buchstaben c), d) und k) genannten Räumen können auch in dem in Nummer 13 Buchstabe b) dieses Kapitels genannten Raum durchgeführt werden, wenn ausgeschlossen ist, dass das frische Fleisch und die Fleischerzeugnisse dabei kontaminiert werden.

KAPITEL IIHYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR PERSONAL, RÄUME, EINRICHTUNGSGEGENSTÄNDE
UND ARBEITSGERÄTE IN DEN BETRIEBEN

15. Das Personal muss die Regeln der Sauberkeit streng beachten; die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen peinlich sauber sein.

- a) Das Personal hat insbesondere eine saubere Arbeitskleidung und Kopfbedeckung sowie gegebenenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Das mit der Bearbeitung und weiteren Behandlung des Fleisches und der Fleischerzeugnisse beschäftigte Personal hat sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstags sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren. Personen, die mit infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit heissem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Herstellungs- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden.

Tiere sind aus den Räumen des Betriebs fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.

- c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Bearbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen verwendet werden, sind ordnungsmässig zu warten und sauberzuhalten. Sie sind mehrmals im Laufe eines Arbeitstags sowie am Ende der Tagesarbeit und bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.

Ohne Unterbrechung arbeitende Produktionsmaschinen müssen zumindest nach Arbeitsende oder in Verdachtsfällen gereinigt werden.

16. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen benutzt werden.

Sie dürfen jedoch nach Genehmigung durch die zuständige Behörde für die gleichzeitige oder zeitlich getrennte Verarbeitung anderer Lebensmittel verwendet werden, sofern alle Massnahmen zur Verhinderung der Verschmutzung oder der nachteiligen Beeinflussung der unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnisse getroffen werden.

17. Frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse und Zutaten sowie damit gefüllte Behältnisse dürfen nicht
 - unmittelbar mit dem Fussboden in Berührung kommen,
 - so gelagert oder behandelt werden, dass sie verunreinigt werden können.
18. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen; für die Erzeugung von Dampf ist jedoch die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, ausnahmsweise unter der Bedingung erlaubt, dass die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches ausschliessen. Ferner ist ausnahmsweise die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen zulässig. Die Leitungen für das Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.
19. Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Boden der Arbeits- oder Lagerräume zu streuen.
20. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, dass sie sich nicht nachteilig auf die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände oder das frische Fleisch und die Fleischerzeugnisse auswirken können; anschliessend müssen diese Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden. Die Wartungs- und Reinigungsgeräte und -mittel sind in zu diesem Zweck bestimmten Räumen abzustellen.
21. Bei der Bearbeitung und Behandlung von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen dürfen keine Personen mitwirken, die diese mit Krankheitskeimen infizieren könnten.
22. Alle Personen, die bei der Bearbeitung und Behandlung von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen mitwirken, haben durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, dass ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht. Das Gesundheitszeugnis ist jedes Jahr zu erneuern, es sei denn nach dem Verfahren des Artikels 17 wird ein anderes gleichwertiges System zur ärztlichen Überwachung des Personals anerkannt.

BESONDERE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE, DIE FLEISCHERZEUGNISSE HERSTELLEN

23. Abweichend von Nummer 4 Buchstabe a) dieses Anhangs ist die Verwendung von Holz in Lagerräumen zugelassen, wenn dies aus technologischen Gründen, insbesondere für die Reifung bestimmter Fleischerzeugnisse, notwendig ist, soweit für letztere keine Gefahr der Infektion durch Krankheitskeime besteht.
24. Die Temperaturen an den Orten und in den Räumen, in denen frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse bearbeitet und hergestellt werden, müssen eine hygienische Erzeugung gewährleisten; falls notwendig, müssen diese Orte und Räume mit einer Klimaanlage ausgestattet werden.
Die Temperatur in Räumen zum Salzen darf 10°C nicht überschreiten, während die Temperatur in Räumen zum Aufschneiden oder Zerteilen und zur Umhüllung von Fleischerzeugnissen, die vorverpackt in den Handelsverkehr gebracht werden sollen, 12°C nicht überschreiten darf, sofern die Fleischerzeugnisse nicht vollständig haltbar gemacht worden sind.
25. In Betrieben, die Fleischerzeugnisse in Konservendosen oder ähnlichen Behältnissen herstellen
- a) müssen diese
- unmittelbar vor dem Füllen in der in Nummer 14 Buchstabe m) genannten Anlage wirksam gereinigt werden;
 - gegebenenfalls nach dem luftdichten Verschliessen und vor dem Autoklavieren in der in Nummer 14 Buchstabe n) genannten Anlage mit Trinkwasser gewaschen werden;
 - sowohl vor als auch nach der Wärmebehandlung so behandelt werden, dass jegliche Beschädigung oder Kontaminierung vermieden wird.

- b) Die Mitgliedstaaten können den Zusatz von bestimmten Erzeugnissen zum Wasser in den Autoklaven zulassen, um das Rosten der Konservendosen zu vermeiden und den Härtegrad des Wassers zu vermindern sowie es zu desinfizieren. Ein Verzeichnis dieser Erzeugnisse wird nach dem Verfahren des Artikels 17 aufgestellt.
- c) Die Mitgliedstaaten können zulassen, dass zum Kühlen und Waschen der wärmebehandelten Behältnisse wiederaufbereitetes Wasser verwendet wird. Dieses Wasser muss gefiltert und einer Behandlung mit Chlor oder einer anderen, nach dem Verfahren des Artikels 16 genehmigten Behandlung unterzogen werden. Durch diese Behandlung soll gewährleistet werden, dass das Wasser den mikrobiologischen Normen in Anhang I Abschnitt E der Richtlinie 80/778/EWG entspricht, so dass es die Erzeugnisse nicht mit Krankheitskeimen infizieren kann und keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt. Das wiederaufbereitete Wasser muss in einem geschlossenen System enthalten sein, das eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulässt.
- d) Das zum Kühlen und Waschen der Behältnisse verwendete Wasser darf jedoch am Ende einer Arbeitsperiode zum Reinigen des Fußbodens benutzt werden, falls dadurch keine Infektionsgefahr entsteht.

VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHES FLEISCH, DAS ZUR HERSTELLUNG
VON FLEISCHERZEUGNISSEN VERWANDT WIRD

26. Stammt das frische Fleisch aus einem Schlachtbetrieb, einem Zerlegungsbetrieb, einer Kühleinrichtung oder einem anderen Herstellungsbetrieb im Hoheitsgebiet des Landes, in dem sich der betreffende Betrieb befindet, so muss es unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen gemäss den in Artikel 2 Absatz 2 genannten Richtlinien des Rates - mit Ausnahme der Bestimmung bezüglich der Plombierung - dorthin befördert werden.
27. Fleisch, das nicht den Bedingungen von Artikel 2 Absatz 3 entspricht, darf sich in den zugelassenen Betrieben nur dann befinden, wenn es dort gesondert gelagert wird; es muss örtlich oder zeitlich getrennt von dem Fleisch verarbeitet werden, das den genannten Bedingungen entspricht. Die zuständige Behörde muss jederzeit freien Zugang zu den Kühleinrichtungen und zu allen Herstellungsräumen haben, um die genaue Einhaltung dieser Bestimmungen zu prüfen.
28. Das für die Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmte frische Fleisch muss sofort nach der Ankunft im Betrieb bis zu seiner Verarbeitung gemäss den in Artikel 2 Absätze 2 und 3 genannten Richtlinien des Rates aufbewahrt werden.
29. Fleisch von anderen Tierarten als denjenigen, die in den in Artikel 2 Absatz 3 genannten Richtlinien aufgeführt sind, das zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet wird, ist gemäss dieser Richtlinie zu befördern, haltbar zu machen und zu lagern.

157 86 B

KAPITEL IV

ÜBERWACHUNG BEI DER HERSTELLUNG

30. Die Betriebe, in denen Fleischerzeugnisse hergestellt werden, sind von der zuständigen Behörde zu überwachen. Diese muss rechtzeitig vor Beginn der Herstellung der für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleischerzeugnisse benachrichtigt werden.
31. Die Überwachung durch die zuständige Behörde umfasst insbesondere folgende Aufgaben :
- Überwachung des Eingangs- und Ausgangsverzeichnisses für frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse;
 - Untersuchung des Frischfleisches, das für die Herstellung von Fleischerzeugnissen vorgesehen ist, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt sind; in dem in Artikel 3 Absatz 1 Nummer 3 Buchstabe b) angeführten Fall Überprüfung der Fleischerzeugnisse und in dem in Artikel 3 Absatz 1 Nummer 3 Buchstabe c) genannten Fall Überprüfung des Separatorenfleisches;
 - Untersuchung der Fleischerzeugnisse beim Ausgang aus dem Betrieb;
 - Abfassung und Ausstellung der Genusstauglichkeitsbescheinigung gemäss Nummer 46;
 - Überwachung der Sauberkeit der Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal gemäss Kapitel II;
 - Entnahme aller Proben, die zur Durchführung von Laboruntersuchungen notwendig sind;
 - jede sonstige Überwachung, die die zuständige Behörde für die Einhaltung dieser Richtlinie für notwendig hält.

Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden in ein Verzeichnis eingetragen.

32. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen, die in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, hat die zuständige Behörde darauf zu achten, dass

- der Hersteller Stichprobenkontrollen der Tagesproduktion in im voraus festgelegten Abständen durchführen lässt, um die Wirksamkeit des Verschlusses zu gewährleisten;
- der Hersteller die erforderlichen Kontrollen durchführt und insbesondere Kontrollmarkierungen vorsieht, um zu gewährleisten, dass die Behältnisse einer angemessenen Wärmebehandlung unterzogen worden sind;
- die in luftdicht verschlossenen Behältnissen hergestellten Erzeugnisse der Erhitzungseinrichtung bei einer Temperatur, die genügend hoch ist, um ein rasches Verdunsten der Feuchtigkeit zu gewährleisten, entnommen und nicht mit den Händen berührt werden, solange sie nicht vollkommen trocken sind;
- der Hersteller bei Fleischerzeugnissen, die durch Erhitzen in luftdicht verschlossenen Behältnissen vollständig haltbar gemacht worden sind, Inkubationstests durchführt;
- der Hersteller die Behältnisse mit einer Kennzeichnung versieht, um Fleischerzeugnisse, die zum selben Zeitpunkt und unter denselben Bedingungen hergestellt worden sind, kenntlich zu machen;
- der Hersteller im Falle einer Wärmebehandlung in einem luftdicht verschlossenen Behältnis, bei der der Fc-Wert mindestens 3,00 beträgt, anhand eines ordnungsgemäss ausgearbeiteten thermischen Verfahrens vorgeht, das nach Massgabe wichtiger Kriterien wie der Erhitzungsdauer, der Temperatur, der Bewegung während des Erhitzens, der Füllung usw. definiert wird. Dieses Verfahren muss von qualifiziertem Personal ausgearbeitet werden, das über die erforderlichen Kenntnisse und über Anlagen verfügt, anhand derer festgestellt werden kann, welche Anforderungen an das Erzeugnis gestellt werden müssen, um einen Fc-Wert von mindestens 3,00 zu erhalten;
- die Thermometer der Erhitzungseinrichtung geeicht werden.

33. Das Ergebnis der verschiedenen vom Hersteller durchgeführten Kontrollen muss aufbewahrt werden, damit es der zuständigen Behörde jederzeit auf Verlangen vorgelegt werden kann.

KAPITEL VÜBERWACHUNG DER WIRKSAMKEIT DER HALTBARMACHUNG

34. Die zuständige Behörde hat - gegebenenfalls durch Stichproben - die Wirksamkeit der Haltbarmachung der Fleischerzeugnisse zu überwachen, um sicherzustellen, dass :
- die Erzeugnisse im Sinne von Artikel 2 Absatz 4 haltbar gemacht worden sind;
 - die Haltbarmachung als vollständige Haltbarmachung im Sinne von Artikel 2 Absatz 5 oder als bedingte Haltbarmachung im Sinne von Artikel 2 Absatz 6 angesehen werden kann.
35. Ein Erzeugnis ist im Sinne des Artikels 2 Absatz 4 haltbar gemacht worden, wenn der a_w -Wert unter 0,97 liegt oder wenn bei einem Schnitt durch den Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.
36. Ein Erzeugnis ist vollständig haltbar gemacht worden, wenn
- a) im Falle einer Haltbarmachung durch Erhitzen in einem luftdicht verschlossenen Behälter der F_c -Wert 3,00 oder mehr beträgt oder wenn in den Mitgliedstaaten, in denen die Zugrundelegung dieses Wertes nicht üblich ist, die Kontrolle der Haltbarmachung durch einen Inkubationstest während eines Zeitraums von sieben Tagen bei 37°C oder während eines Zeitraums von zehn Tagen bei 35°C vorgenommen worden ist;
 - b) im Falle eines auf andere Weise als nach Buchstabe a) haltbar gemachten Erzeugnisses
 - i) entweder der a_w -Wert 0,95 oder weniger und der pH-Wert 5,2 oder weniger beträgt;
 - ii) oder der a_w -Wert 0,91 oder weniger beträgt;
 - iii) oder der pH-Wert weniger als 4,5 beträgt.

Entspricht die Haltbarmachung nicht den in Buchstaben a) und b) genannten Bedingungen, so gilt das Erzeugnis als bedingt haltbar gemacht.

Jedoch werden Erzeugnisse, die eine natürliche Gärung und einen langen Reifungsprozess durchgemacht haben, als Erzeugnisse betrachtet, die vollständig haltbar gemacht worden sind. Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 17 die Parameter der a_w - und pH-Werte fest, denen diese Erzeugnisse entsprechen müssen.

37. Die zuständige Behörde hat durch geeignete Überwachungsmaßnahmen zu überprüfen, ob ein Erzeugnis unter Verwendung von Fleisch hergestellt wurde, dem andere Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Gewürze beigegeben worden sind, und zu kontrollieren, ob das Erzeugnis den vom Hersteller ausgearbeiteten Herstellungskriterien entspricht.

157863

KAPITEL VI

UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FLEISCHERZEUGNISSEN

38. Umhüllung und Verpackung müssen in den hierfür vorgesehenen Räumen unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen erfolgen.
39. Umhüllungen und Verpackungen müssen allen hygienischen Bedingungen entsprechen, insbesondere
- dürfen sie die organoleptischen Eigenschaften der Fleischerzeugnisse nicht verändern;
 - dürfen sie nicht für Menschen schädliche Stoffe auf die Fleischerzeugnisse übertragen;
 - müssen sie ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz der Fleischerzeugnisse zu gewährleisten.
40. Umhüllungen dürfen nicht ein zweites Mal für Fleischerzeugnisse verwendet werden; hiervon ausgenommen sind bestimmte Tongefässe, sofern sie hygienisch einwandfrei gereinigt und desinfiziert worden sind.
41. Die Herstellung, das Umhüllen und das Verpacken von Fleischerzeugnissen darf vorbehaltlich der nachstehenden Bedingungen in ein und demselben Raum erfolgen :
- a) Der Raum muss ausreichend gross und so eingerichtet sein, dass diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden.
 - b) Die Verpackung und die Umhüllung sind unmittelbar nach ihrer Herstellung mit einer luftdicht verschlossenen Schutzhülle zu umgeben und während des Transports zum Betrieb vor Beschädigung zu schützen; im Betrieb sind sie unter hygienischen Bedingungen in einem getrennten Raum zu lagern.

- c) Die Lagerräume für das Verpackungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein; zwischen ihnen und anderen Räumen, die Substanzen enthalten, die das frische Fleisch oder die Fleischerzeugnisse mit Krankheitskeimen infizieren könnten, darf keine Luftverbindung bestehen. Das Verpackungsmaterial darf nicht auf dem Fußboden gelagert werden.
- d) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den Arbeitsraum gebracht wird.
- e) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen in den Arbeitsraum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen nicht in Berührung kommt.
- f) Die Fleischerzeugnisse müssen unmittelbar nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.

KAPITEL VIIKENNZEICHNUNG DER GENUSSTAUGLICHKEIT

42. Die Fleischerzeugnisse müssen eine Kennzeichnung der Genusstauglichkeit tragen. Die Genusstauglichkeitskennzeichnung ist unter der Verantwortung der zuständigen Behörde zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar danach deutlich sichtbar in augenfälliger, leicht leserlicher und dauerhafter Schrift anzubringen. Die Genusstauglichkeitskennzeichnung kann sich auf dem Erzeugnis selbst oder, wenn das Fleischerzeugnis von einer Einzelumhüllung umgeben ist, auf dieser Umhüllung oder auf einem Etikett befinden, das gemäss Nummer 45 Buchstabe b) auf der Umhüllung angebracht ist. Bei einzeln abgepackten Fleischerzeugnissen braucht die Genusstauglichkeitskennzeichnung jedoch nur auf der Verpackung angebracht zu werden.
43. Soweit Fleischerzeugnisse mit einer Genusstauglichkeitskennzeichnung gemäss Nummer 42 anschliessend eine zusätzliche Umhüllung oder eine zusätzliche Verpackung erhalten, muss die Genusstauglichkeitskennzeichnung ausserdem auf dieser Umhüllung oder Verpackung angebracht werden.
44. Abweichend von den Nummern 42 und 43 ist die Genusstauglichkeitskennzeichnung von zur Weiterverarbeitung in einem zugelassenen Betrieb bestimmten Fleischerzeugnissen in Grosspackungen unter folgenden Voraussetzungen nicht erforderlich :
- die Grosspackung mit Fleischerzeugnissen muss auf der Aussenseite die Genusstauglichkeitskennzeichnung gemäss Nummer 45 Buchstabe a) tragen;
 - der Versandbetrieb führt gesondert Buch über Menge, Art und Empfänger der nach Massgabe dieser Nummer abgesandten Fleischerzeugnisse;
 - der Empfängerbetrieb führt gesondert Buch über Menge, Art und Herkunft der nach Massgabe dieser Nummer erhaltenen Fleischerzeugnisse;
 - die Genusstauglichkeitskennzeichnung auf der Grosspackung darf erst beim Öffnen unter Überwachung eines amtlichen Tierarztes zerstört werden;
 - auf der Aussenseite der Grosspackung sind deutlich sichtbar der Empfänger und der Verwendungszweck anzugeben.

45. a) Die Genusstauglichkeitskennzeichnung muss in ovaler Umrandung folgende Angaben enthalten :

- im oberen Teil :

in Grossbuchstaben die Anfangsbuchstaben des Versandlandes, d.h.
einen der folgenden Buchstaben : B - D - DK - F - GR - IRL - I - L -
NL - UK und die Zulassungsnummer des Betriebes;

- im unteren Teil :

eine der folgenden Abkürzungen : EWG - BEG - CEE - EOF - EEC - EOK.

b) Die Genusstauglichkeitskennzeichnung kann mit einem Farb- oder Brenn-
stempel auf dem Erzeugnis, der Umhüllung oder der Verpackung angebracht
oder auf einem Etikett eingedruckt oder angebracht werden. Der Stempel
muss beim Öffnen der Verpackung zerstört werden. Hiervon darf nur dann
abgewichen werden, wenn die Verpackung beim Öffnen zerstört wird.

c) Die Genusstauglichkeitskennzeichnung darf auch in der Anbringung einer
nicht mehr abnehmbaren runden Plombe aus widerstandsfähigem Material
bestehen, die allen hygienischen Erfordernissen entspricht und die
unter Buchstabe a) genannten Angaben trägt.

15/86 B

- 34 -

KAPITEL VIII

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

46. Die Urschrift der Genusstauglichkeitsbescheinigung, die Fleischerzeugnisse beim Versand in das Bestimmungsland begleiten muss, wird von der zuständigen Behörde bei der Verladung ausgestellt.

Die Genusstauglichkeitsbescheinigung muss in ihrer Aufmachung und ihrem Inhalt dem Muster des Anhangs B entsprechen; sie muss zumindest in der Sprache bzw. den Sprachen des Bestimmungslandes abgefasst und durch die vorgesehenen Angaben ergänzt sein. Die Bescheinigung darf nur aus einem Blatt bestehen.

KAPITEL IX

LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG

47. Die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleischerzeugnisse müssen in den in Kapitel I Nummer 13 Buchstabe a) vorgesehenen Räumen oder in einem gemäss der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenen Kühl- oder Gefrierhaus gelagert werden.
- Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen, die bei normalen Umgebungstemperaturen gelagert werden können, dürfen sich auch in Lagerräumen ausserhalb eines Betriebs befinden, der zur Herstellung von Fleischerzeugnissen zugelassen ist, wenn dieser Lagerraum von der zuständigen Behörde anerkannt ist.
48. Bei Fleischerzeugnissen, für die gemäss Artikel 4 bestimmte Lagertemperaturen angegeben worden sind, müssen diese Temperaturen eingehalten werden.
49. Fleischerzeugnisse müssen so versandt werden, dass sie während der Beförderung unter Berücksichtigung der Dauer und der Mittel der Beförderung sowie der Witterungsbedingungen vor Einflüssen geschützt sind, die eine ungünstige Einwirkung auf sie haben oder sie mit Krankheitskeimen infizieren können.
50. Die Fahrzeuge für die Beförderung von Fleischerzeugnissen müssen, wenn das Erzeugnis es erfordert, so ausgestattet sein, dass ein Schutz durch Kühlung gewährleistet ist und insbesondere die gemäss Artikel 4 angegebenen Temperaturen nicht überschritten werden.

15786 B

- 36 -

A N H A N G B

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR FLEISCHERZEUGNISSE (1).

DIE FÜR EINEN MITGLIEDSTAAT DER EWG BESTIMMT SIND

Nr. (2) :

Versandland :

Zuständiges Ministerium :

Ausstellende Behörde :

Ref. (2) :

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse

Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von :
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse (3) :

Art der Verpackung :

Zahl der Teile oder Packstücke :

Temperatur bei Lagerung und Beförderung (4) :

Dauer der Haltbarkeit (4) :

Nettogewicht :

II. Herkunft der Fleischerzeugnisse

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des(der) zugelassenen Her-
stellungsbetriebe(s) :
.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des(der) zugelassenen
Lagerbetriebe(s) :
.....

III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse

Die Fleischerzeugnisse werden versandt von :
(Versandort)

nach :
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel (5) :

Name und Anschrift des Absenders :
.....

Name und Anschrift des Empfängers :
.....

IV. Bescheinigung über die Genusstauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes :

- a) Die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse sind aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter Bedingungen hergestellt worden, die den in der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen Normen entsprechen (6).
- b) Die genannten Fleischerzeugnisse, ihre Umhüllungen oder ihre Verpackungen sind mit einer Kennzeichnung versehen worden, aus der ersichtlich ist, dass diese Erzeugnisse ausschliesslich in zugelassenen Betrieben gewonnen worden sind (6).
- c) Die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der Richtlinie 77/99/EWG genannten hygienischen Anforderungen.
- d) Das verwendete frische Schweinefleisch ist/ist nicht auf Trichinen untersucht worden.

Ausgefertigt in am

(Unterschrift)

(Name in Grossbuchstaben)

Siegel

-
- (1) Nach Artikel 2 der Richtlinie 77/99/EWG.
 - (2) Fakultativ.
 - (3) Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.
 - (4) Ist für den Fall auszufüllen, dass Angaben gemäss Artikel 4 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen sind.
 - (5) Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.
 - (6) Unzutreffendes ist zu streichen.

18.04.86

C

- 1 -

Beschluß

des Bundesrates

zum

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Änderung der
Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen im
innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen

KOM(85) 678 endg.; Ratsdok. 11403/85

Der Bundesrat hat in seiner 563. Sitzung am 18. April 1986 zu dem Richtlinienvorschlag wie folgt Stellung genommen:

Der Bundesrat begrüßt grundsätzlich die Initiative der EG-Kommission, den Wortlaut der beiden Richtlinien für den Handelsverkehr mit Fleisch und mit Fleischerzeugnissen einander anzugleichen.

Er bittet jedoch die Bundesregierung darauf hinzuwirken, daß

1. die vorgesehenen Regelungen, die dem Schutz der Gesundheit des Verbrauchers dienen sollen, auch auf Artikel 100 EWG-Vertrag gestützt werden;
2. die nicht von den Richtlinien erfaßten Fleischerzeugnisse, die im persönlichen Gepäck von Reisenden mitgeführt werden, oder in Kleinsendungen an Privatpersonen eingehen, gewichtsmäßig begrenzt werden;
3. Artikel 2 Nr. 1 der Richtlinie um eine Auflistung der Stoffe - analog § 4 der Verordnung über Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 21. Januar 1982 (BGBl. I S. 89) - ergänzt

wird, die nicht Bestandteil von Fleischerzeugnissen sein dürfen. Damit soll im Interesse des Verbraucherschutzes und aus marktpolitischen Gründen verhindert werden, daß das Reinheitsgebot und das Imitationsverbot bei Fleischerzeugnissen unterlaufen wird;

4. Fleischerzeugnisse, die nicht haltbar gemacht worden sind, nur im tiefgefrorenen Zustand handelsfähig sind; darüber hinaus sollten für Fleischerzeugnisse bis 30 % Fleischanteil, insbesondere Fertiggerichte, nicht alle Anforderungen der Anhänge hinsichtlich der Räume gelten;
5. auch für ausgelassenes Fett aus tierischen Geweben die Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr geregelt werden;
6. für Fleischerzeugnisse nur solches Schweinefleisch verwendet werden darf, das auf Trichinen untersucht bzw. einer ausreichenden Kältebehandlung unterzogen worden ist;
7. die Möglichkeit vorgesehen werden muß, daß die zuständige Behörde für Sendungen von Fleischerzeugnissen, die in Kühl- oder Gefrierhäusern eingelagert worden sind, Genußtauglichkeitsbescheinigungen für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr aufgrund von Vorbescheinigungen ausstellen darf;
8. Fleischerzeugnisse auch aus medizinischen Gründen nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt werden dürfen. Eine medizinische Notwendigkeit für die Bestrahlung von Fleischerzeugnissen wird nicht gesehen. Im übrigen sollte das Problem der Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen in einer eigenen Richtlinie horizontal geregelt werden;

C

9. Vorschriften für die grundsätzlich begrüßenswerten Gemeinschaftskontrollen der Fleischerzeugnisbetriebe nicht über den Rahmen des Artikels 213 des EWG-Vertrages hinausgehen. Insofern sollten Gemeinschaftskontrollen unter Mitwirkung der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten nur durchgeführt werden, soweit dies für die einheitliche Anwendung der Richtlinie erforderlich ist. Darüber hinaus ist die Unterrichtung der zuständigen Behörden über das Ergebnis der Kontrollen vorzusehen;
10. die technischen Anhänge der Richtlinie nicht wie vorgesehen nach dem Verfahren des Ständigen Veterinärausschusses geändert werden dürfen, sondern nur mit qualifizierter Mehrheit des Rates;
11. bestimmte hygienische Anforderungen an Räume nicht für Räucher-, Reifungs- und Autoklavenräume gelten müssen;
12. zukünftig in zugelassenen Fleischerzeugnisbetrieben nur Fleisch verarbeitet werden darf, das den Anforderungen für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr entspricht. Eine kontrollierbare Trennung der Produktion für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr von der lediglich für den nationalen Handelsverkehr bestimmten ist praktisch nicht möglich. Die zuständige Behörde ist somit nicht in der Lage die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr erforderlichen Garantien zu geben;
13. für Erzeugnisse, die durch natürliche Fermentation oder Reifung haltbar gemacht werden, die Bedingungen des Artikels 4 Abs. 1 Buchst. bii der Richtlinie 80/215/EWG vorgeschrieben werden sollen;

14. in Anhang A Kapitel VI Nr. 40 hinter dem Wort "Tongefäße" die Worte "oder Glasgefäße" eingefügt und die Worte "hygienisch einwandfrei" durch das Wort "wirksam" ersetzt werden sollte;
15. die Genußtauglichkeitsbescheinigung obligatorisch mit einer fortlaufenden Nummer zu versehen ist und in Nr. VI Buchst. d der Genußtauglichkeitsbescheinigung hinter dem Wort "untersucht" die Worte "oder einer Kältebehandlung unterzogen" eingefügt werden;
16. auf allen Genußtauglichkeitsbescheinigungen einheitlich entweder ein Dienstsiegel anzubringen oder auf die Verwendung des Dienstsiegels zu verzichten ist.