

20.01.88

EG - A - G

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Regelung
gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung, der Ver-
marktung in der Gemeinschaft und der Einfuhr aus
Drittländern von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von
weniger als 100 g

KOM(87) 658 endg; Ratsdok. 4069/88

Übermittelt vom Bundesminister für Wirtschaft gemäß Artikel 2 des Gesetzes vom 19. Dezember 1986 zur Einheitlichen Europäischen Akte vom 28. Februar 1986.

Die Vorlage ist mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 21. Dezember 1987 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden.

Das Europäische Parlament und der Wirtschafts- und Sozialausschuß werden an den Beratungen beteiligt.

Die Kommission strebt die Beschlußfassung durch den Rat vor Ende des ersten Halbjahres 1988 an.

BEGRÜNDUNG

Nach den bestehenden Richtlinien betreffend den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Fleisch und die Einfuhr von frischem Fleisch aus Drittländern (Richtlinie 64/433/EWG und Richtlinie 72/462/EWG) gibt es Beschränkungen im Handel mit Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 Gramm.

Zur Harmonisierung der Gesundheitsvorschriften für den Handel mit diesen Erzeugnissen wird der beiliegende Entwurf vorgeschlagen und zwar unter Berücksichtigung folgender Punkte:

1. Die vorgeschlagenen Regeln sollten zunächst nur für den innergemeinschaftlichen Handel gelten und später schrittweise auf die einzelstaatlichen Märkte ausgedehnt werden, damit zum 1. Januar 1992 eine vollständige Harmonisierung zwischen den beiden Sektoren und damit ein vollständig freier Warenverkehr verwirklicht wird.
2. Einige Ausnahmen sind für Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 Gramm festgelegt, die nicht für Handelsgeschäfte bestimmt sind oder an Ort und Stelle für den Verkauf an den Endverbraucher zubereitet werden.
3. Die gleichen Gesundheitsvorschriften, die für den innergemeinschaftlichen Handel gefordert werden, sollten auch für die Einfuhr dieser Art von Fleisch aus Drittländern gelten.
4. Der administrative Rahmen der bestehenden Richtlinien 64/433/EWG und 72/542/EWG wird für die Zulassung der Betriebe, für die Kontrolle und für die Einfuhr von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 Gramm aus Drittländern verwendet.
5. Im Anhang sind die Hygienevorschriften und die Vorschriften für die Genußtauglichkeitskontrolle von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 Gramm festgelegt.

VORSCHLAG FÜR EINE RICHTLINIE DES RATES

zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung,
der Vermarktung und der Einfuhr aus Drittländern
von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g

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 :

Um ein reibungsloses Funktionieren des Gemeinsamen Marktes, insbesondere der gemeinsamen Marktorganisationen für Fleisch zu gewährleisten, darf die Vermarktung von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g nicht mehr durch die unterschiedlichen Gesundheitsvorschriften für Fleisch in den einzelnen Mitgliedstaaten behindert werden. Eine Harmonisierung dieser Vorschriften ermöglicht eine bessere Anpassung der Herstellung sowie gleiche Wettbewerbsbedingungen und bietet gleichzeitig die Gewähr dafür, dass der Verbraucher ein Qualitätserzeugnis erhält.

Um den freien Verkehr innerhalb des Gemeinschaftsgebiets zu gewährleisten, Wettbewerbsverzerrungen auszuschliessen und den Verbrauchern einen einheitlichen Gesundheitsschutz zu garantieren, ist es im Rahmen des einheitlichen Markts erforderlich, die Herstellungs- und Vermarktungsvorschriften schrittweise auf die gesamte Gemeinschaftsproduktion auszudehnen.

Es ist zweckmässig, eine Gemeinschaftsregelung für Einfuhren aus Drittländern vorzusehen.

Es sind ferner Gesundheitsvorschriften für die Herstellung, Verpackung, Lagerung und für die Beförderung von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g festzulegen. Des weiteren ist es zweckmässig, die Gesundheitsanforderungen festzulegen, denen dieses Fleisch zu entsprechen hat.

Mit der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (1), zuletzt geändert durch die Richtlinie 86/587/EWG (2), sind die Gesundheitsvorschriften für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Fleisch harmonisiert worden.

Mit der Richtlinie 77/99/EWG des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen (3), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3768/85 (4), sind die Gesundheitsvorschriften für den innergemeinschaftlichen Handel mit Fleischerzeugnissen angeglichen worden.

Die Bestimmungen für als Ausgangsstoff zu verwendendes Fleisch und für die Zulassung von Betrieben sind auf der Grundlage der geltenden Richtlinien festzulegen. Überdies können bestimmte Vorschriften der Richtlinie 64/433/EWG, die den innergemeinschaftlichen Handel betreffen, auf den Handel mit Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g angewendet werden.

Mit der Richtlinie 72/426/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch aus Drittländern (5), zuletzt geändert durch die Richtlinie 87/64/EWG (6), sind insbesondere die Gesundheitsvorschriften für die Einfuhr von Fleisch aus Drittländern harmonisiert worden. Die Richtlinie 72/462/EWG ist als Grundlage für die Festlegung der Bestimmungen für als Ausgangsstoff zu verwendendes Fleisch und für die Zulassung von Betrieben heranzuziehen. Überdies können bestimmte Vorschriften dieser Richtlinie auf die Einfuhr von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g angewendet werden.

-
- (1) ABl. Nr. L 121 vom 29.07.1964, S. 2012/64
(2) ABl. Nr. L 339 vom 02.12.1986, S. 26
(3) ABl. Nr. L 26 vom 31.01.1977, S. 85
(4) ABl. Nr. L 362 vom 31.12.1985, S. 8
(5) ABl. Nr. L 302 vom 31.12.1972, S. 28
(6) ABl. Nr. L 34 vom 05.02.1987, S. 52

Diese Richtlinie sollte nicht für Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, das nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt ist oder das sofort für den Verbraucher zubereitet wird, gelten.

Es empfiehlt sich, die Kommission zu beauftragen, bestimmte Durchführungsmaßnahmen für diese Richtlinie zu erlassen. Zu diesem Zweck sind Verfahren für eine enge und effiziente Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses vorzusehen -

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN :

Artikel 1

1. Diese Richtlinie regelt gesundheitliche Fragen bei der Herstellung, der Vermarktung und der Einfuhr aus Drittländern von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g.
2. Diese Richtlinie gilt nicht :
 - a) für Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, das sofort für den Verbraucher zubereitet wird;
 - b) soweit die Vorschriften für den innergemeinschaftlichen Handel betroffen sind, für Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g,
 - das im persönlichen Gepäck von Reisenden mitgeführt wird, es sei denn, es wird anschliessend für kommerzielle Zwecke verwendet,
 - das in Form von Kleinsendungen an Privatpersonen geschickt wird, vorausgesetzt, es handelt sich um Sendungen ohne jeglichen kommerziellen Charakter,
 - das zur Verpflegung des Personals und der Passagiere in Transportmitteln, die gewerbliche Transporte zwischen den Mitgliedstaaten durchführen, mitgeführt wird.

Artikel 2

1. Die Definitionen in Artikel 2 der Richtlinie 64/433/EWG und in Artikel 2 der Richtlinie 72/462/EWG finden für die Zwecke dieser Richtlinie Anwendung.
2. Im Sinne dieser Richtlinie sind :
 - a) "Hackfleisch" : frisches Fleisch aus der Skelettmuskulatur, das mechanisch zerkleinert und gegebenenfalls mit Würzstoffen angereichert worden ist.
 - b) "Fleisch in Stücken von weniger als 100 g" : frisches Fleisch aus der Skelettmuskulatur, das mit der Hand oder mechanisch in Stücke von weniger als 100 g zerkleinert und gegebenenfalls mit Würzstoffen angereichert worden ist.
 - c) "Amtliche Stelle" : der tierärztliche Dienst oder jede andere Dienststelle auf gleicher Ebene, die von dem betreffenden Mitgliedstaat zur Kontrolle der Anwendung dieser Richtlinie bestellt worden ist.

KAPITEL I

REGELN FÜR DEN INNERGEMEINSCHAFTLICHEN WARENVERKEHR

Artikel 3

Jeder Mitgliedstaat trägt dafür Sorge, dass das in Artikel 2 Absatz 2 definierte Fleisch aus seinem Hoheitsgebiet in das Hoheitsgebiet eines anderen Mitgliedstaates nur dann versandt wird, wenn es folgende Voraussetzungen erfüllt:

1. Es muss aus frischem Fleisch hergestellt worden sein,
 - a) das den Bestimmungen der Richtlinie 64/433/EWG entspricht und aus dem Mitgliedstaat, in dem die Herstellung erfolgt, oder aus jedem anderen Mitgliedstaat stammt;
 - b) das den Bestimmungen der Richtlinie 72/462/EWG entspricht und entweder unmittelbar oder über einen anderen Mitgliedstaat aus einem Drittland stammt.
2. Es muss entweder
 - a) in einem gemäss Artikel 8 der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenen und überwachten Zerlegungsbetrieb oder
 - b) in einem gemäss Artikel 6 der Richtlinie 77/99/EWG zugelassenen und überwachten Betrieb hergestellt worden sein.
3. Zusätzlich zu Absatz 2 muss das Fleisch im Sinne dieser Richtlinie in einem Betrieb hergestellt worden sein,
 - a) der den Bestimmungen des Kapitels I des Anhangs entspricht,
 - b) der in dem Verzeichnis gemäss Artikel 4 aufgeführt ist.
4. Es muss entsprechend den Bestimmungen der Kapitel II und III des Anhangs hergestellt, verpackt und gelagert worden sein.

5. Es muss entsprechend den Bestimmungen der Kapitel IV und V des Anhangs kontrolliert worden sein.
6. Es muss gemäss den Bestimmungen des Kapitels VI des Anhangs mit einem Stempel gekennzeichnet sein.
7. Es muss gemäss den Bestimmungen des Kapitels VII des Anhangs befördert werden.
8. Es muss während des Versands in das Bestimmungsland von einer Genusstauglichkeitsbescheinigung entsprechend dem Muster in Kapitel VIII des Anhangs begleitet sein.

Artikel 4

1. Jeder Mitgliedstaat kennzeichnet die Betriebe, die den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen und die auf der Liste der Betriebe gemäss Artikel 8 der Richtlinie 64/433/EWG und Artikel 6 der Richtlinie 77/99/EWG aufgeführt sind, durch den spezifischen Vermerk "Zugelassen - Richtlinie ...". Er teilt diese Angaben der Kommission und den übrigen Mitgliedstaaten mit.
2. Ein Mitgliedstaat führt den in Absatz 1 genannten spezifischen Vermerk nur dann auf, wenn er sich vergewissert hat, dass der Betrieb den Anforderungen dieser Richtlinie entspricht. Der Mitgliedstaat entzieht diesen spezifischen Vermerk, wenn die Voraussetzungen hierfür nicht mehr vorliegen.
3. Der betreffende Mitgliedstaat berücksichtigt die Ergebnisse einer etwaigen Kontrolle gemäss Artikel 9 der Richtlinie 64/433/EWG. Die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission werden über den Entzug des spezifischen Vermerks gemäss Absatz 1 unterrichtet.

Artikel 5

1. Unbeschadet der Bestimmungen Artikels 8 Absatz 2 der Richtlinie 64/433/EWG und des Artikels 6 Absatz 2 der Richtlinie 77/99/EWG wird die Inspektion und Überwachung der Betriebe im Sinne dieser Richtlinie durch die amtliche Stelle durchgeführt.

2. Das Personal der amtlichen Stelle kann von eigens dazu ausgebildetem Personal unterstützt werden. Das Personal der amtlichen Stelle hat jederzeit Zugang zu allen an der Herstellung von Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 beteiligten Betriebsbereichen, um sich zu vergewissern, dass die Bestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden.

Artikel 6

1. Auf Streitigkeiten im Zusammenhang mit der Einhaltung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Bedingungen in einem Betrieb findet Artikel 8 Absatz 3 der Richtlinie 64/433/EWG Anwendung.
2. Für die zur einheitlichen Anwendung dieser Richtlinie erforderlichen Kontrollen an Ort und Stelle gilt Artikel 9 der Richtlinie 64/433/EWG.
3. Die Artikel 10 und 11 der Richtlinie 64/433/EWG gelten auch für den Handel mit Fleisch gemäss Artikel 2 Absatz 2 dieser Richtlinie.

Artikel 7

Die Richtlinie 64/433/EWG wird wie folgt geändert :

1. Artikel 5 Buchstabe b) erhält folgende Fassung : "b) mechanisch zerkleinertes Fleisch".
2. In Artikel 5 wird der Buchstabe l) gestrichen.
3. Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe iii) erhält folgende Fassung : "iii) frisches Fleisch im Sinne von Artikel 5 Buchstaben b) und i) bis k)".

Artikel 8

Der Handel mit Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 unterliegt den viehseuchenrechtlichen Vorschriften für den Handel mit frischem Fleisch.

KAPITEL 2

AUSDEHNUNG DER GELTUNG DER GEMEINSCHAFTSREGELN AUF DIE GESAMTE ERZEUGUNG
EINES MITGLIEDSTAATES

Artikel 9

Ab 1. Januar 1990 sorgen die Mitgliedstaaten dafür, dass das lediglich zur Vermarktung auf dem inländischen Markt bestimmte Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2

1. entsprechend den Bestimmungen der Kapitel II und III des Anhangs hergestellt, verpackt und gelagert wird;
2. entsprechend den Bestimmungen der Kapitel IV und V des Anhangs kontrolliert wird;
3. entsprechend den Bestimmungen des Kapitels VII des Anhangs befördert wird.

Artikel 10

Ab 1. Januar 1992 wird das Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 unbeschadet der horizontalen Gemeinschaftsregelungen zur Errichtung des Binnenmarktes entsprechend den Bestimmungen des Kapitels I vermarktet.

KAPITEL III

EINFUHREN AUS DRITTLÄNDERN

Artikel 11

1. Die Mitgliedstaaten genehmigen die Einfuhr von Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 aus einem Drittland nur, wenn das Fleisch den von der Kommission nach dem Verfahren gemäss Artikel 15 erlassenen gesundheitlichen und viehseuchenrechtlichen Bedingungen entspricht.
2. Beim Erlass der in Absatz 1 vorgesehenen Entscheidungen werden die Garantien des Drittlands, insbesondere hinsichtlich des Ursprungs des für die Herstellung von Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 bestimmten Fleisches, sowie in jedem Einzelfall die Einhaltung der Bestimmungen des Anhangs berücksichtigt.

Artikel 12

1. Artikel 5 der Richtlinie 72/462/EWG gilt auch für die zur Anwendung dieser Richtlinie erforderlichen Kontrollen an Ort und Stelle.
2. Die Artikel 23, 24, 25, 26, 27 und 28 der Richtlinie 72/462/EWG gelten auch für die Einfuhr von Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2.

Artikel 13

Die Richtlinie 72/462/EWG wird wie folgt geändert :

1. Artikel 20 Buchstabe i) erhält folgende Fassung :

"i) mechanisch zerkleinertes Fleisch".

2. Artikel 20 Buchstabe j) erhält folgende Fassung :

"j) Hackfleisch, ähnlich zerkleinertes frisches Fleisch und frisches Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, das nicht gemäss Artikel 12 der Richtlinie/.../EWG (*) /zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung, der Vermarktung und der Einfuhr aus Drittländern von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g] genehmigt worden ist.

(*) ABL. Nr. L vom , S. "

KAPITEL IV

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 14

Der Anhang dieser Richtlinie wird, insbesondere hinsichtlich seiner Anpassung an die technische Entwicklung, von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 15 geändert.

Artikel 15

1. Findet das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Anwendung, so wird der durch Beschluss des Rates vom 15. Oktober 1968 eingesetzte Ständige Veterinärausschuss - im folgenden "Ausschuss" genannt - unverzüglich von seinem Vorsitzenden auf dessen Initiative oder auf Antrag eines Mitgliedstaats befasst.
2. In dem Ausschuss werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrags gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.
3. Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf für die zu treffenden Massnahmen. Der Ausschuss nimmt zu diesen Massnahmen binnen zwei Tagen Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von 54 Stimmen zustande.

4. Die Kommission erlässt die Massnahmen und wendet sie sofort an, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen. Entsprechen sie der Stellungnahme des Ausschusses nicht oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat alsbald die zu treffenden Massnahmen vor. Der Rat erlässt die Massnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach Unterbreitung des Vorschlags keine Massnahmen erlassen, so erlässt die Kommission die vorgeschlagenen Massnahmen und wendet sie sofort an.

Artikel 16

Unbeschadet der geltenden Gemeinschaftsregelung für Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden können, unterliegen die Verwendung von Zusatzstoffen bei Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 sowie die Modalitäten dieser Verwendung bis zum Inkrafttreten einschlägiger Gemeinschaftsbestimmungen weiterhin dem einzelstaatlichen Recht.

Artikel 17

Bis zum Inkrafttreten entsprechender Gemeinschaftsbestimmungen bleiben die Vorschriften der Mitgliedstaaten für die Behandlung von Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen von dieser Richtlinie unberührt.

Artikel 18

Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie spätestens am 1. Januar 1989 nachzukommen. Sie setzen die Kommission hiervon unverzüglich in Kenntnis.

Artikel 19

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am

Im Namen des Rats

ANHANG

KAPITEL I

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN,
DIE FLEISCH IM SINNE VON ARTIKEL 2 ABSATZ 2 HERSTELLEN

1. Unabhängig von den insbesondere in Anhang I Kapitel II der Richtlinie 64/433/EWG und in Anhang A Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG festgelegten Anforderungen müssen die Betriebe, die Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 herstellen, mindestens über folgendes verfügen :
 - a) einen Raum für die Zerlegung, Zerkleinerung und Umhüllung, der mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet sein muss. Die Innentemperatur darf + 12°C nicht übersteigen. Wird das Hackfleisch jedoch nicht in einem mechanischen Verfahren mittels eines bis zur Umhüllung durchgehend geschlossenen Systems hergestellt, so darf die Temperatur dieses Raums + 7°C nicht überschreiten;
 - b) einen Verpackungsraum, es sei denn, die Bedingungen gemäss Anhang I Kapitel I, Kapitel XI Nr. 62 der Richtlinie 64/433/EWG sind erfüllt;
 - c) einen Raum zur Lagerung der Würzstoffe;
 - d) Kühlanlagen, die die Einhaltung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Temperaturen gewährleisten;
2. Die in Anhang I Kapitel IV der Richtlinie 64/433/EWG vorgeschriebenen Hygienevorschriften für Personal, Räume und Einrichtungsgegenstände in den Betrieben gelten auch für diese Richtlinie.

KAPITEL II

BEDINGUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON FLEISCH IN STÜCKEN VON WENIGER ALS 100 GRAMM

3. Vor der Zerlegung wird das zur Herstellung von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g bestimmte Fleisch auf eine etwaige Kontamination untersucht. Alle kontaminierten Teile werden vor der Zerlegung des Fleisches entfernt und sichergestellt.
4. Fleisch in Stücken von weniger als 100 g darf nicht aus Abfällen oder Zuschneideresten hergestellt werden.
5. Alle Arbeitsvorgänge zwischen dem Eintreffen des Fleisches in den in Kapitel I Nr. 1 Buchstabe a) genannten Räumen und dem Zeitpunkt, zu dem das Endprodukt einem Kühl- oder Gefrierverfahren unterzogen wird, müssen spätestens innerhalb einer Stunde abgeschlossen sein.
6. Unmittelbar nach der Herstellung muss das Fleisch in Stücken von weniger als 100 g bei einer Höchsttemperatur von + 3°C für Kühlfleisch und - 18°C für Gefrierfleisch gelagert werden.
7. Unmittelbar nach der Herstellung muss das Fleisch in Stücken von weniger als 100 g hygienisch umhüllt und verpackt werden.

KAPITEL III

BEDINGUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON HACKFLEISCH

8. Vor der Zerlegung wird das zur Herstellung von Hackfleisch bestimmte Fleisch auf eine etwaige Kontamination untersucht. Alle kontaminierten Teile werden vor der Zerkleinerung des Fleisches entfernt und sichergestellt.
9. Hackfleisch darf nicht aus Abfällen oder Zuschneideresten hergestellt werden.
10. Alle Arbeitsvorgänge zwischen dem Eintreffen des Fleisches in den in Kapitel I Nr. 1 Buchstabe a) genannten Räumen und dem Zeitpunkt, zu dem das Endprodukt eingefroren wird, müssen spätestens innerhalb einer Stunde abgeschlossen sein.

Während der Zerkleinerung des Fleisches darf die Innentemperatur + 4°C nicht übersteigen.
11. Unmittelbar nach der Herstellung muss das Hackfleisch bei einer Innentemperatur von höchstens - 18°C gelagert werden. Auf Beschluss der amtlichen Stelle darf das Hackfleisch jedoch auch bei einer höheren Temperatur gelagert werden.
12. Unmittelbar nach der Herstellung muss das Hackfleisch hygienisch umhüllt und verpackt werden.

KAPITEL IV

KONTROLL DES HACKFLEISCHES UND DES FLEISCHES IN STÜCKEN VON WENIGER ALS 100 GRAMM

13. Die Betriebe, in denen Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 hergestellt wird, unterliegen der Kontrolle der amtlichen Stelle.
14. Die Kontrolle der amtlichen Stelle umfasst folgende Aufgaben :
 - Überwachung der Eingänge von frischem Fleisch,
 - Überwachung der Ausgänge des Fleisches im Sinne von Artikel 2 Absatz 2,
 - Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften für die Räume, Einrichtungen, Gegenstände und Arbeitsgeräte,
 - Entnahme aller erforderlichen Proben, insbesondere für die in Kapitel V vorgesehenen mikrobiologischen Untersuchungen.

KAPITEL V

MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN DES HACKFLEISCHES

15. Die Herstellung von Hackfleisch muss durch tägliche mikrobiologische Untersuchungen im Herstellungsbetrieb überwacht werden.
16. Die für die Analyse entnommene Probe muss aus fünf Einheiten von jeweils 100 g bestehen. Handelt es sich bei der Herstellung um für Endverbraucher bestimmte Hackfleischportionen, so wird die Probe dem bereits verpackten Hackfleisch entnommen. Die Proben müssen repräsentativ für die Tagesproduktion sein.
17. Die Proben sind täglich auf aerobe mesophile Keime und wöchentlich auf Salmonellen, Staphylokokken, Kolibakterien und sulfitreduzierende Anaerobier zu untersuchen.
18. Die Analysemethoden werden nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.

19. Für die Auswertung der Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen gelten folgende Richtwerte :

:	:	:	:	:
: Aerobe	:	: sulfitreduzierende	:	:
: mesophile Keime	: Kolibakterien	: Anaerobier	: Staphylokokken	: Salmonellen
:	:	:	:	:
: 5.10,5/g	: 100/g	: 30/g	: 100/g	: keine/25 g
:	:	:	:	:

20. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen werden der amtlichen Stelle zur Verfügung gestellt.

KAPITEL VI

STEMPELUNG

21. Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2, das in den Zerlegungsbetrieben gemäss Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a) hergestellt worden ist, ist auf der Verpackung mit dem Genusstauglichkeitsstempel des Betriebs entsprechend Anhang I Kapitel X der Richtlinie 64/433/EWG zu kennzeichnen.

Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2, das in den Betrieben gemäss Artikel 3 Absatz 2 hergestellt worden ist, ist auf der Verpackung mit dem Genusstauglichkeitsstempel des Betriebs entsprechend Anhang A Kapitel VIII der Richtlinie 77/99/EWG zu kennzeichnen.

22. Zusätzlich muss die Verpackung folgende Angaben enthalten :
- die Tiergattung oder Tiergattungen, von der/denen das Fleisch stammt,
 - das Herstellungsdatum,
 - eine Aufstellung der Würzstoffe.

23. Ist das Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 in für den Direktverkauf an den Verbraucher bestimmten handelsüblichen Portionen abgepackt, so ist unbeschadet der Bestimmungen der Nrn. 21 und 22 auf der Umhüllung oder auf einem an der Umhüllung befestigten Etikett ein Abdruck des in Nr. 21 vorgesehenen Stempels anzubringen. Der Stempelaufdruck muss die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten. Die in den Richtlinien 64/433/EWG und 77/99/EWG vorgeschriebenen Masse gelten nicht für die unter dieser Nummer vorgesehene Stempelmarkierung.

KAPITEL VII

BEFÖRDERUNG

24. Das Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 muss so versandt werden, dass es während der Beförderung unter Berücksichtigung der Dauer, der Bedingungen und der Beförderungsmittel vor Einflüssen geschützt ist, die das Fleisch kontaminieren oder die sich ungünstig auf seine Beschaffenheit auswirken können. Insbesondere müssen die Fahrzeuge für die Beförderung von Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 so ausgestattet sein, dass die in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen nicht überschritten werden.

KAPITEL VIII

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für - Hackfleisch

- Fleisch in Stücken von weniger als 100 g (1), das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist

Nummer (2)

Versandland :

Amtliche Stelle :

Ref. :

(fakultativ)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches :

Fleisch von

(Tiergattungen)

Art der Verpackung :

Zahl der Teile oder Packstücke :

Herstellungsdatum :

Nettogewicht :

II. Herkunft des Fleisches :

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des Herstellungsbetriebs :

.....

.....

III. Bestimmung des Fleisches :

Das Fleisch wird versandt von

(Versandort)

nach

(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel (3) :

(1) Nichtzutreffendes streichen

(2) Fakultativ

(3) Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes sowie erforderlichenfalls die Containernummer anzugeben.

Name und Anschrift des Absender :

.....

Name und Anschrift des Empfängers :

.....

IV. Bescheinigung über die Genussstauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt, dass das vorstehend genannte Fleisch unter den Herstellungs- und Kontrollbedingungen entsprechend der Richtlinie zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung, der Vermarktung und der Einfuhr aus Drittländern von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g hergestellt worden ist.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift der amtlichen Stelle)

20.05.88

Beschluß**des Bundesrates**

zum

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung, der Vermarktung in der Gemeinschaft und der Einfuhr aus Drittländern von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g

KOM(87) 658 endg; Ratsdok. 4069/88

Der Bundesrat hat in seiner 589. Sitzung am 20. Mai 1988 zu der Vorlage wie folgt Stellung genommen:

1. Zum Richtlinienvorschlag insgesamt

Bei den weiteren Beratungen sollte die Bundesregierung darauf hinwirken, daß

- der innergemeinschaftliche Handelsverkehr mit nur gekühltem Hackfleisch und nur gekühltem Fleisch in Stücken unter 100 g verboten wird (vorbehaltlich bilateraler Vereinbarungen);
- eine Frist von höchstens drei Monaten vom Herstellungszeitpunkt an festgelegt wird; nur innerhalb dieser Frist soll das tiefgefrorene (-18°C oder kälter) Hackfleisch oder Fleisch in Stücken unter 100 g in den Verkehr gebracht werden dürfen;
- die Einfuhr von Hackfleisch und Fleisch in Stücken unter 100 g aus Drittländern ganz verboten wird.

Hackfleisch und Fleisch in Stücken unter 100 g ist hygienisch äußerst anfällig. Einer nachteiligen Beeinflussung sollte deshalb durch Eingrenzung der Handelsräume vorgebeugt werden. Zur Wahrung der Hygiene ist insbesondere eine Frist für das Inverkehrbringen sowie ein Verbot von nur gekühltem Fleisch geeignet.

2. Zu Art. 1

- a) Aus hygienischen Gründen sollten die strengeren einzelstaatlichen Vorschriften auch weiterhin nicht nur für das vor den Augen des Käufers sofort zubereitete Hackfleisch, sondern auch für das am Tage und am Ort der Herstellung ohne Vorverpackung an den Verbraucher abgegebene Fleisch gelten.
- b) Die Bundesregierung wird gebeten, bei den weiteren Beratungen des Richtlinienenvorschlags sicherzustellen, daß die in der Bundesrepublik Deutschland üblichen Formen der Herstellung, des Vertriebs sowie des Anbietens und der Abgabe von Hackfleisch an Verbraucher im Wege nationaler Bestimmungen weiterhin möglich sind.

Für die gesamte Fleischvermarktung würde es in ihrem Umfang nicht absehbare, in jedem Fall aber unvertretbare Folgen nach sich ziehen, wenn auf bundesweit im bisher bestehenden Rahmen praktizierte und bewährte Handhabungen, z. B.

- die Herstellung von Hackfleisch in Supermarktzentralen,
 - den anschließenden Transport zu den Filialgeschäften sowie
 - die dortige Abgabe in loser oder abgepackter Form
- verzichtet werden müßte oder auch der Einzelverkauf von ausschließlich gefrorenem Hackfleisch gefordert werden sollte. Auch aus der Sicht des Verbraucherschutzes sind für solche Maßnahmen keine sachlichen Gründe erkennbar.

3. Zu Art. 2 Abs. 2 Buchst. a

Bei den weiteren Beratungen sollte die Bundesregierung Wert darauf legen, daß in der Definition von Hackfleisch das Erfordernis der Herstellung aus Skelettmuskulatur beibehalten wird, daß Nebenprodukte der Schlachtung nicht verwendet werden dürfen und daß der Begriff der Zubereitung nicht in die Definition aufgenommen wird. Dagegen ist das Definitionsmerkmal der mechanischen Zerkleinerung überflüssig.

Als notwendiges Abgrenzungskriterium zwischen Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g sollte der Zerkleinerungsgrad des Fleisches in die Definition einbezogen werden.

4. Zu Art. 3 und 4

Eine Zulassung aller Betriebe, die Hackfleisch und Fleisch in Stücken unter 100 g herstellen wollen, ist geboten. Nur dann kann vor Beginn der Herstellung hinreichend sichergestellt werden, daß die hygienischen Bedingungen erfüllt sind.

Deshalb sollte in der Richtlinie klargestellt werden, daß jeder Betrieb, der Hackfleisch oder Fleisch in Stücken unter 100 g für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr herstellt, für diese Tätigkeit besonders zugelassen sein muß. Dies gilt auch für die bereits als Zerlegungs- bzw. Verarbeitungsbetriebe entsprechend den dafür geltenden Gemeinschaftsvorschriften zugelassenen Betriebe.

Die Zulassungsvorschriften sollten den in der Frischfleischrichtlinie und in der Fleischerzeugnisrichtlinie vorgegebenen Regelungen entsprechen.

5. Zu Art. 3

Zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmtes Hackfleisch sollte nur tiefgekühlt in den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr gelangen. Aus hygienischen Gründen muß die Zeit zwischen der Zerkleinerung und dem Ende des Tiefkühlens so kurz wie möglich gehalten werden und sollte eine Stunde nicht überschreiten. Andere Verfahren zur Absenkung der Temperatur sollten nicht zugelassen werden.