

28.02.90

EG - A - G - R

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung
von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehr-
bringen von frischem Geflügelfleisch

KOM(89) 668 endg.; Ratsdok. 4780/90

165/90

-2-

-2-

Drucksache 165/90

- 1 -

BEGRÜNDUNG

Die Gemeinschaft muß die Maßnahmen erlassen, die zur Verwirklichung des Binnenmarktes bis zum 31. Dezember 1992 erforderlich sind. Bei den Erzeugnissen tierischen Ursprungs sind die Erfordernisse des freien Warenverkehrs mit denen des öffentlichen Gesundheitsschutzes in Einklang zu bringen.

Dieser Vorschlag betrifft die Harmonisierung der Hygienevorschriften für Geflügelfleisch. Die im Rahmen der Richtlinie des Rates 71/118/EWG vom 15. Februar 1971 erlassenen Bestimmungen zu den Fragen der Hygiene im Bereich des innergemeinschaftlichen Handels mit frischem Geflügelfleisch erfassen nur einen Teil der in der Gemeinschaft gewonnenen Erzeugnisse.

Um die durch die Richtlinie 71/118/EWG eingeführten Regelungen auf alle Handelsvorgänge in der Gemeinschaft zu erstrecken, ist es außerdem notwendig, bestimmte technische Bestimmungen anzupassen.

Bestimmte Vorgänge in den für die Abgabe an den Endverbraucher bestimmten Räumlichkeiten werden von diesem Vorschlag nicht erfaßt. Diese Vorgänge bleiben aber der Verordnung zur Festlegung allgemeiner Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie spezifischer Gesundheitsvorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs (1) unterworfen.

Außerdem erscheint es notwendig, in einer Rahmenregelung Vorkehrungen für den Fall zu treffen, daß Betriebe nicht in der Lage sind, die vorgesehenen Bestimmungen bis zum 1. Januar 1993 anwenden zu können. Der Vorschlag beinhaltet daher die Möglichkeit von Ausnahmeregelungen für Betriebe mit geringer Produktion.

Die Kommission schlägt für bestimmte Durchführungsbeschlüsse das Verfahren des Regelungsausschusses vor. Diese Entscheidung rechtfertigt sich durch das Bestreben, die Verwaltungsmechanismen im Veterinärbereich nicht zu beeinträchtigen. Nach wie vor gibt die Kommission jedoch dem Verfahren des Beratenden Ausschusses den Vorzug.

Dieser Vorschlag ist im Zeitplan im Anhang des Weißbuchs zur Vollendung des Binnenmarktes erfaßt.

KEP-AE-Nr.: 900420

Obermittelt vom Bundesminister für Wirtschaft am 28. Februar 1990 gemäß Artikel 2 des Gesetzes zur Einleitung des Europäischen Vertrages (EGV). II 1986 S. 1102 f.).

Die Vorlage ist mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 12. Februar 1990 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 Jahres an.

VORSCHLAG FÜR EINE
VERORDNUNG (EWG) Nr. DES RATES

zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung
und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch

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:

Geflügelfleisch fällt unter die in Anhang II des Vertrags aufgeführten Erzeugnisse. Die Erzeugung von Geflügelfleisch und der Handel damit stellen für einen Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung eine wichtige Einkommensquelle dar.

Um die rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten und seine Produktivität zu steigern, müssen auf Gemeinschaftsebene Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von Geflügelfleisch festgelegt werden.

Die Gemeinschaft muß bis zum 31. Dezember 1992 die Maßnahmen erlassen, die zur schrittweisen Verwirklichung des Binnenmarktes erforderlich sind.

Solche Vorschriften sind ein Beitrag zum Schutz der Volksgesundheit und zur Vollendung des Binnenmarktes.

Das Wohlbefinden des Schlachtgeflügels sollte von den amtlichen Tierärzten der Schlachthöfe kontrolliert werden.

Zu diesem Zweck müssen die Vorschriften der Richtlinie 71/118/EWG vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (1), zuletzt geändert durch die Richtlinie 88/657/EWG (2), im Hinblick auf ihre Anpassung an die neue Gemeinschaftspolitik geändert werden.

Es erscheint notwendig, vom Anwendungsbereich dieser Verordnung bestimmte Arten des Direktverkaufs auszunehmen.

Die Verordnung erfasst bestimmte Produkte des Direktverkaufs zwischen Erzeugern und Endverbraucher nicht.

Es ist damit zu rechnen, daß einige bereits vor dem 1. Januar 1992 arbeitende Betriebe aufgrund ihrer besonderen Situation nicht alle in dieser Verordnung niedergelegten Anforderungen erfüllen können. Deshalb erscheint es zweckmäßig, für diese Betriebe gemäß einer allgemeinen in der Entscheidung/EWG des Rates enthaltenen Rahmenvorschrift zeitlich und inhaltlich begrenzte Ausnahmen zu gewähren [Entscheidung über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs] (3).

Hervorzuheben ist, daß die Herausnahme einzelner Vorgänge aus dem Anwendungsbereich dieser Verordnung und die Gewährung etwaiger Ausnahmen von den Hygienevorschriften dieser Verordnung nicht davon entbinden, bei allen Vorgängen der Erzeugung und Vermarktung von frischem Geflügelfleisch die mit der Verordnung/EWG des Rates erlassenen allgemeinen Hygienevorschriften einzuhalten [Festlegung allgemeiner Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie spezifischer Gesundheitsvorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs] (4).

Die Durchführungsvorschriften zu dieser Verordnung sollen von der Kommission erlassen werden. Dazu sind Verfahren festzulegen, die eine enge und ersprießliche Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinär-ausschuß gewährleisten.

- (1) ABl. Nr. L 55 vom 08.03.1971, S. 23
- (2) ABl. Nr. L 382 vom 31.12.1988, S. 3
- (3) ABl. Nr. L
- (4) ABl. Nr. L

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

1. Diese Verordnung enthält die Hygienevorschriften für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von zum menschlichen Verzehr bestimmtem frischem Fleisch folgenden Geflügels :
 - a) Hausgeflügel der Arten: Hühner, Puten, Perlhühner, Enten, Gänse und Tauben;
 - b) Zuchtfasane, -wachteln und -rebhühner.
2. Diese Verordnung gilt nicht :
 - a) für das Zerlegen und Lagern von frischem Geflügelfleisch im Einzelhandel oder in Räumlichkeiten, die an Verkaufsstellen angrenzen und in denen das Fleisch ausschließlich zum Direktverkauf an den Endverbraucher zerlegt und gelagert wird.
 - b) für frisches Fleisch, das in einzelnen Fällen in der Zuchtfarm oder auf einem nahegelegenen Markt unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben wird, nicht jedoch bei Wochenmärkten oder bei Versandhandel.
3. Soweit erforderlich, erläßt die Kommission gemäß dem Verfahren des Artikels 15 Bestimmungen über eine einheitliche Anwendung von Absatz 2.
4. Diese Verordnung gilt unbeschadet der besonderen Gemeinschaftsvorschriften für Hackfleisch oder Fleisch in Stücken vergleichbarer Art.

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung sind

- (1) "Geflügelfleisch" : alle zum Verzehr geeigneten Teile von
 - a) Hausgeflügel der Arten: Hühner, Puten, Perlhühner, Enten, Gänse und Tauben;
 - b) Zuchtfasanen, -wachteln und -rebhühner.
- (2) "Frisches Geflügelfleisch" : Geflügelfleisch, einschließlich vakuumumhülltes oder in kontrollierter Umgebung umhülltes Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich kältebehandelt wurde.
- (3) "Schlachtkörper" : der ganze Geflügelkörper nach dem Entbluten, Rupfen und Ausnehmen; das Entfernen der Nieren sowie das Abtrennen des Kopfes und der Beine am Fußwurzelknochen sind jedoch fakultativ.
- (4) "Schlachtnebenerzeugnisse" : anderes als das unter Punkt 3 genannte Schlachtkörperfleisch, auch wenn es noch am Schlachtkörper haftet, sowie Kopf und Füße, wenn diese abgetrennt wurden.
- (5) "Eingeweide" : Organe (Schlachtnebenerzeugnisse) der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle, einschließlich Luft- und Speiseröhre und gegebenenfalls Kropf.
- (6) "Amtlicher Tierarzt" : der von der zuständigen Zentralbehörde des betreffenden Mitgliedstaats benannte Tierarzt.
- (7) "Hilfskraft" : eine von der zuständigen Zentralbehörde des betreffenden Mitgliedstaats nach Artikel 4 Absatz 2 offiziell benannte Fachkraft zur Unterstützung des amtlichen Tierarztes.

- (8) "Schlachtieruntersuchung" : die Untersuchung von lebendem Geflügel gemäß den Anforderungen von Anhang I Kapitel V.
- (9) "Fleischuntersuchung" : die Untersuchung des erschlachteten Geflügelfleisches in einem Schlachthof unmittelbar nach der Schlachtung gemäß den Anforderungen von Anhang I Kapitel VII.
- (10) "Sendung" : die in ein und demselben Transportmittel beförderte Fleischmenge.
- (11) "Transportmittel" : die Laderäume von Kraftfahrzeugen, Schienenfahrzeugen und Flugzeugen sowie Schiffsladeräume und Behälter für den Land-, See-, und Lufttransport.
- (12) "Betrieb" : ein zugelassener Schlachthof, ein zugelassener Zerlegungsbetrieb oder ein zugelassenes Kühlhaus.
- (13) "Umhüllung" : Vorgang des Umhüllens von frischem Fleisch unter Verwendung einer ersten Hülle oder eines ersten Behältnisses, die das Fleisch unmittelbar umgeben sowie die Hüllen und die Behältnisse selbst.
- (14) "Verpackung" : Vorgang des Plazierens des umhüllten frischen Fleisches in ein zweites Behältnis sowie das Behältnis selbst.

Artikel 3

1. Frisches Geflügelfleisch muß folgenden Anforderungen genügen :

A. Schlachtkörper und Schlachtnebenerzeugnisse müssen

- (a) aus einem gemäß Artikel 8 zugelassenen und kontrollierten Schlachthof stammen;

- (b) von einem Tier stammen, das gemäß Artikel 4 vor der Schlachtung von einem amtlichen Tierarzt oder von Hilfskräften, unter seiner Aufsicht untersucht und infolge des Untersuchungsergebnisses für schlacht- und genußtauglich befunden wurde;
- (c) gemäß Anhang I Kapitel V unter hygienisch einwandfreien Bedingungen behandelt worden sein;
- (d) gemäß Artikel 4 einer Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt oder durch Hilfskräfte, unter seiner Aufsicht, unterzogen und gemäß Anhang I Kapitel VII für genußtauglich befunden worden sein;
- (e) gemäß Anhang I Kapitel XI ein Genußtauglichkeitskennzeichen tragen. Gegebenenfalls kann beschlossen werden, die Bestimmungen dieses Kapitels nach dem Verfahren des Artikels 15 zu ändern oder zu ergänzen, um insbesondere die diversen handelsüblichen Angebotsformen zu berücksichtigen, sofern diese den Hygienevorschriften genügen. Insbesondere werden unbeschadet der Bestimmungen von Kapitel XI die Bedingungen festgelegt, unter denen die Vermarktung von Schlachtkörpern, Schlachtkörperteilen und Schlachtnebenerzeugnissen in Verpackungen, die nicht gemäß Kapitel XI Nummer 60 Absatz 3 Buchstabe a) gekennzeichnet wurden, in Übereinstimmung mit der Richtlinie 80/879/EWG der Kommission (1) zulässig ist.
- (f) gemäß Anhang I Kapitel XII nach der Fleischuntersuchung unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in Betrieben oder Kühlhäusern gelagert worden sein, die gemäß Artikel 8 zugelassen und kontrolliert werden;

(1) ABl. Nr. L 251 vom 24.9.1980, S. 10.

(g) gemäß Anhang I Kapitel XIII angemessen verpackt worden sein. Wird eine Schutzhülle verwendet, so muß diese den Anforderungen des genannten Kapitels genügen. Gegebenenfalls kann beschlossen werden, die Bestimmungen dieses Kapitels nach dem Verfahren des Artikels 16 zu ändern oder zu ergänzen, um insbesondere die diversen handelsüblichen Angebotsformen zu berücksichtigen, sofern diese den Hygienevorschriften genügen. Die nach diesem Verfahren festgelegten Bestimmungen in bezug auf den Grad der Durchsichtigkeit und Färbung der Schutzhüllen dürfen jedoch nicht zur Folge haben, daß gemeinschaftsrechtlich vorgeschriebene oder zugelassene Markierungen oder Angaben auf diesen Schutzhüllen nicht mehr erkennbar sind;

(h) gemäß Anhang I Kapitel XIV befördert worden sein.

B. 1. Schlachtkörperteile und entbeintes Fleisch müssen

(a) in gemäß Artikel 8 zugelassenen und kontrollierten Zerlegungsbetrieben zerlegt worden sein;

(b) gemäß Anhang I Kapitel IX zerlegt bzw. gewonnen worden sein und

- von frischem Geflügelfleisch stammen, das innerhalb der Gemeinschaft erschlachtet wurde und den Anforderungen von Abschnitt A entspricht, oder

- von frischem Geflügelfleisch stammen, das entsprechend den Gemeinschaftsvorschriften aus Drittländern importiert wurde;

(c) gemäß Anhang I Kapitel XII gelagert worden sein;

(d) gemäß Anhang I Kapitel X von einem amtlichen Tierarzt untersucht worden sein;

(e) den Anforderungen von Abschnitt A Buchstaben c), e), g) und h) genügen.

2. Wird in den Zerlegungsbetrieben neben Geflügelfleisch auch anderes frisches Fleisch bearbeitet, so muß dieses ebenfalls den einschlägigen Gemeinschaftsnormen entsprechen.

C. Frisches Geflügelfleisch, das dieser Verordnung entsprechend in einem von einem Mitgliedstaat zugelassenen Kühlhaus gelagert und danach außer im Zusammenhang mit der Lagerung nicht mehr behandelt wurde, muß den Anforderungen von Abschnitt A Buchstaben c), e) bis h) sowie von Abschnitt B genügen bzw. in Übereinstimmung mit den Gemeinschaftsvorschriften aus Drittländern eingeführt worden sein.

Artikel 4

1. Bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, der Genußtauglichkeitskontrolle von zerlegtem Fleisch gemäß Anhang I Kapitel X und der Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß Anhang I Kapitel IV und VI durch die Betriebe kann sich der amtliche Tierarzt von Hilfskräften unterstützen lassen, die unter seiner Aufsicht und Verantwortung arbeiten.
2. Als Hilfskräfte dürfen nur Personen eingesetzt werden, die aufgrund einer Eignungsprüfung bei der zuständigen Zentralstelle des Mitgliedstaats oder einer von dort bestimmten Stelle den Anforderungen von Anhang II genügen.
3. Hilfskräfte dürfen nur für folgende Tätigkeiten eingesetzt werden :
 - Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß Anhang I Kapitel IV und VI,
 - Prüfung, ob zum Zeitpunkt der Schlachttieruntersuchung keines der in Anhang I Kapitel V Nummer 28 genannten Symptome vorliegt,
 - Prüfung, ob zum Zeitpunkt der Fleischuntersuchung keiner der in Anhang I Kapitel VIII Nummer 48 genannten Zustände zutrifft,
 - Genußtauglichkeitskontrolle von zerlegtem und gelagertem Fleisch gemäß Anhang I Kapitel X,
 - Kontrolle der Transportmittel und Behältern sowie der Einhaltung der Verladebedingungen gemäß Kapitel XIV Nummer 69.

Artikel 5

Unbeschadet der Richtlinie 86/469/EWG des Rates (1) und über die Anforderungen nach Artikel 3 hinaus müssen Schlachtgeflügel bzw. frisches Geflügelfleisch stichprobenweise auf Rückstände untersucht werden, wenn sich bei der tierärztlichen Gesundheits-/Genußtauglichkeitskontrolle ein entsprechender Verdacht ergibt.

Diese Untersuchung dient der Ermittlung von Rückständen pharmakologisch wirkender Stoffe und der entsprechenden Umwandlungsprodukte sowie von Rückständen anderer ins Geflügelfleisch abgegebener Stoffe, die mit Wahrscheinlichkeit gesundheitsgefährdend sind.

Enthält das untersuchte Geflügelfleisch Spuren von Rückständen, die die zulässigen Toleranzwerte überschreiten, so ist es als genußuntauglich zu beurteilen.

Die Rückstandsuntersuchungen sind nach wissenschaftlich anerkannten und bewährten Methoden, namentlich solchen, die in gemeinschaftlichen und sonstigen internationalen Normen festgelegt sind, durchzuführen.

Sie müssen anhand von Referenzmethoden, die nach dem Verfahren des Artikels 15 festzulegen sind, bewertet werden können.

Nach dem in Artikel 16 vorgesehenen Verfahren benennt jeder Mitgliedstaat mindestens ein Referenzlaboratorium, das Rückstandsuntersuchungen durchführen kann.

Auf Vorschlag der Kommission und sofern sie nicht bereits in der Richtlinie 86/363/EWG (2) und in der Richtlinie .../.../EWG (3) des Rates (zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Toleranzen für Tierarzneimittelrückstände) festgelegt sind, legt der Rat die Toleranzwerte für ins Fleisch abgegebene Stoffe fest, die mit Wahrscheinlichkeit gesundheitsgefährdend sind.

(1) ABl. Nr.

(2) ABl. Nr. L 221 vom 7.8.1986, S. 43

(3) ABl. Nr.

Artikel 6

Unbeschadet der Richtlinien 81/602/EWG (1) und 88/146/EWG (2) des Rates darf frisches Geflügelfleisch nicht in den Verkehr gebracht werden, wenn

- (1) die vorhandenen Rückstände die zulässigen Toleranzwerte überschreiten;
- (2) es unter anderen Bedingungen als denen der Richtlinie/..../EWG des Rates (3) (zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile) mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt wurde;
- (3) es mit Antibiotika, Konservierungsstoffen oder Zartmachern behandelt wurde;
- (4) es von Tieren stammt, für die nachweislich einer der in Anhang I Kapitel VIII genannten Zustände zutrifft.

Artikel 7

1. Die Mitgliedstaaten beauftragen eine zentrale Dienststelle oder Einrichtung mit der Erfassung und Auswertung der Ergebnisse der vom amtlichen Tierarzt vorgenommenen Schlachttier- und Fleischuntersuchungen, wenn dabei auf den Menschen übertragbare Krankheiten festgestellt wurden.

Wird eine solche Krankheit festgestellt, so sind die Einzelergebnisse den für die Kontrolle des Herkunftsbestandes zuständigen Veterinärbehörden unverzüglich mitzuteilen.

2. Die Mitgliedstaaten informieren die Kommission über bestimmte Krankheiten, insbesondere über solche, die auf den Menschen übertragbar sind.

(1) ABl. Nr. L 222 vom 07.08.1981, S. 32

(2) ABl. Nr. L 70 vom 16.03.1988, S. 16

(3) ABl. Nr. L

3. Die Kommission erläßt nach dem Verfahren des Artikels 16 die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel, namentlich:

- die Häufigkeit der Informationsübermittlung an die Kommission,
- die Art dieser Information,
- die Krankheiten, über die Informationen eingeholt werden müssen,
- die Verfahren für die Erhebung und Auswertung der Informationen.

Artikel 8

1. Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der von ihm zugelassenen Betriebe auf. Jeder Betrieb erhält eine Veterinärzulassungsnummer. Die Mitgliedstaaten übermitteln dieses Verzeichnis den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Ein Mitgliedstaat läßt einen Betrieb nur zu, wenn die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung gewährleistet ist. Er entzieht die Zulassung, wenn die Zulassungsvoraussetzungen nicht mehr erfüllt sind.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 9 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat die dabei gewonnen Erkenntnisse. Er teilt den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission den Entzug der Zulassung mit.

2. Die Kontrolle und Überwachung der Betriebe erfolgt unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes, der sich bei rein praktischen Tätigkeiten von entsprechend ausgebildeten Hilfskräften unterstützen lassen kann. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu allen Betriebsteilen haben, um sich vergewissern zu können, daß die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

Die Einzelheiten der Tätigkeit der Hilfskräfte werden nach dem Verfahren des Artikels 16 geregelt.

3. Die Herstellung des Genußtauglichkeitskennzeichens und der Plomben gemäß Anhang I Kapitel XI muß von den einzelstaatlichen Behörden genehmigt werden, die auch die Verwendung kontrollieren.

Artikel 9

Veterinärsachverständige der Kommission können Kontrollen vor Ort durchführen, soweit dies für die einheitliche Anwendung dieser Verordnung erforderlich ist. Sie können insbesondere prüfen, ob die Betriebe die Bestimmungen dieser Verordnung tatsächlich einhalten. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über die Ergebnisse dieser Kontrollen.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, unterstützt die Sachverständigen in jeder zur Erfüllung ihrer Aufgaben gebotenen Weise.

Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt. Nach dem gleichen Verfahren wird ein Kodex mit Regeln für die in diesem Artikel vorgesehenen Kontrollen ausgearbeitet.

Artikel 10

Abweichend von den Anforderungen nach Artikel 3 Abschnitt A Buchstabe a) können die für die Gewinnung von Geflügellebern bestimmten Tiere im Mastbetrieb selbst betäubt, ausgeblutet und gerupft werden, sofern dies in einem gesonderten Raum geschieht, der den Anforderungen von Anhang I Kapitel I Abschnitt C entspricht, und die nicht ausgeweideten Tierkörper - gemäß Anhang I Kapitel XIV - unmittelbar in einen zugelassenen Zerlegungsbetrieb verbracht werden, der über einen gesonderten Raum im Sinne von Anhang I Kapitel II Nr. 14 verfügt, in dem die Tierkörper innerhalb von 24 Stunden ausgenommen werden müssen.

Artikel 11

1. Auf der Grundlage wissenschaftlicher Untersuchungen überprüft die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 15 die Vorschriften für die Schlacht- tier- und Fleischuntersuchungen sowie die Bedingungen, für das Inverkehr- bringen von teilweise [oder nicht] ausgenommenem Geflügel.
2. Bis zum Erlaß der besonderen Vorschriften für teilweise [oder nicht] ausge- nommenes Geflügel gemäß Absatz 1 können die Mitgliedstaaten unter Einhal- tung der allgemeinen Vertragsbestimmungen das Inverkehrbringen solchen Ge- flügels zulassen.

Artikel 12

Die Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. des Rates (1) [über Veteri- närkontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes] gelten insbesondere für die Durchführung der Kontrollen durch das Bestimmungsland sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen, die im Zusam- menhang mit Hygieneproblemen bei der Gewinnung und Vermarktung von frischem Fleisch in der Gemeinschaft anzuwenden sind.

Artikel 13

Die Änderungen der Anhänge, namentlich zur Anpassung an den technischen Fort- schritt, werden von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 15 be- schlossen.

Artikel 14

Bis zum Erlass von Gemeinschaftsvorschriften für die Einfuhr von Geflügel- fleisch aus Drittländern lassen die Mitgliedstaaten die Einfuhr unter Bedin- gungen zu, die denen dieser Verordnung zumindest gleichwertig sind.

(1) ABl. Nr.

Artikel 15

1. Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG des Rates (1) eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, im folgenden "Ausschuß" genannt, unterstützt.
2. Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten folgende Bestimmungen.
3. Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrags für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung in Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.
4. Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.
5. Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach seiner Befassung keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

(1) ABl. Nr. L 255 vom 18.10.1968, S. 23

Artikel 16

Wird auf das Verfahren in diesem Artikel Bezug genommen, so gelten die nachstehenden Bestimmungen.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt eine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage - erforderlichenfalls durch eine Abstimmung - festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 17

1. Gemäß dem in Artikel 15 vorgesehenen Verfahren können für Betriebe mit Erzeugung geringeren Umfangs Ausnahmen von den Bestimmungen des Anhangs I Nummern 1 bis 16 gewährt werden.
2. Bei der Überprüfung der in Absatz 1 genannten Ausnahmen berücksichtigt die Kommission die Angaben und die Maßstäbe gemäß Artikel 2 und 3 der Entscheidung .../.../EWG des Rates vom über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.
3. Bei der Gewährung der in Absatz 1 genannten Ausnahmen erläßt die Kommission nach dem in Artikel 15 vorgesehenen Verfahren für jede Ausnahme allgemeine und besondere Durchführungsbestimmungen.

Artikel 18

Im Rahmen des Verfahrens nach Artikel 16 kann die Kommission Empfehlungen mit Leitlinien für das ordnungsgemäße Verhalten in den verschiedenen Stadien der Herstellung und Vermarktung aussprechen.

Artikel 19

1. Die Richtlinie 71/118/EWG wird mit Wirkung vom 1. Januar 1993 aufgehoben.
2. Die aufgrund der Richtlinie 71/118/EWG erlassenen Durchführungsvorschriften gelten jedoch auch für diese Verordnung.

Artikel 20

Diese Verordnung tritt am dreißigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften in Kraft.

Sie gilt ab dem 1. Januar 1993.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel am

Im Namen des Rates

ANHANG I

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN

Die Betriebe müssen zumindest wie folgt ausgestattet sein :

1. Räume zur Gewinnung, Behandlung und Lagerung von frischem Fleisch :

(a) Fußböden aus wasserdichtem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem unverrottbarem Material, die so verlegt sein müssen, daß Wasser leicht abfließen kann : das Wasser muß zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden. Außerdem müssen diese Betriebe

-- in den Räumen gemäß Kapitel I Nummer 13 Buchstabe f), Kapitel II Nummer 14 Buchstabe a) sowie Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) mit Fußböden aus wasserdichtem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material ausgestattet sein, die so verlegt sind, daß Wasser leicht abfließen kann, oder die - bei Räumen gemäß Nummer 15 Buchstabe a) - mit einer Einrichtung ausgestattet sind, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht;

-- in den Räumen gemäß Kapitel III Nummer 16 Buchstabe a) über Fußböden aus wasserdichtem, unverrottbarem Material verfügen;

(b) glatte, solide, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern -- in Schlachthallen bis zu einer Höhe von mindestens drei Metern und in Kühlräumen oder Gefrierkammern mindestens bis zur Stapelhöhe - mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind; außer in Räumen gemäß Kapitel III Nummer 16 Buchstabe a) müssen Ecken und Kanten auf Bodenhöhe abgerundet oder ähnlich ausgeführt sein.

Jedoch begründet das Vorhandensein von Holzwänden in Räumen gemäß Kapitel III Nummer 16, die vor dem 1. Januar 1983 fertiggestellt wurden, keinen Entzug der Zulassung;

- (c) Türen aus verschleiß- und korrosionsfestem Material; Holztüren müssen beidseitig mit einem glatten, undurchlässigen Überzug versehen sein;
 - (d) Isolierung aus unverrottbarem, geruchlosem Material;
 - (e) ausreichende Lüftung und gegebenenfalls leistungsfähige Entnebelung;
 - (f) angemessene natürliche oder künstliche, Farben nicht verfälschende Beleuchtung;
 - (g) eine saubere und leicht zu reinigende Decke; bei Fehlen einer solchen Decke muß die Dachunterseite diese Bedingungen erfüllen;
2. (a) in nächster Nähe der Arbeitsplätze und in ausreichender Zahl Einrichtungen zum Waschen und Desinfizieren der Hände und zum Reinigen der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser. Die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigten sein. Handwaschbecken müssen über fließendes warmes und kaltes bzw. entsprechend vortemperiertes Wasser verfügen und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Vorrichtungen zum Händetrocknen ausgestattet sein;
- (b) Vorrichtungen für die Desinfektion des Arbeitsgeräts, wobei die Wassertemperatur mindestens 82°C betragen muß;
3. angemessene Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);
4. (a) Einrichtungen und Arbeitsgeräte wie Schneidetische, Tische mit wechselbaren Schneidunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Fleischqualität nicht beeinträchtigendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Die Verwendung von Holz ist untersagt, außer in Räumen, in denen sich ausschließlich hygienisch verpacktes frisches Geflügelfleisch befindet;

(b) hygienisch einwandfreie, korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Einrichtungen für

- das Behandeln von Geflügelfleisch,
- das Abstellen der Behältnisse, damit Fleisch und Behältnisse nicht direkt mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen können;

(c) Einrichtungen für die hygienische Behandlung und den Schutz des Geflügelfleisches beim Be- und Entladen;

(d) wasserdichte, korrosionsfeste Spezialbehälter für die Aufnahme von nicht genußtauglichem Fleisch, die zur Sicherung gegen die unbefugte Entnahme mit Deckeln und Verschlüssen versehen sind oder ein verschließbarer Raum für die Aufnahme solchen Fleisches und solcher Schlachtnebenerzeugnisse, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder wenn die genußtauglichen Fleischteile und Schlachtnebenerzeugnisse nicht am Ende jedes Arbeitstages entfernt und unschädlich beseitigt werden; wird dieses Fleisch über Rinnen und Schurren abgeführt, so sollten diese so beschaffen und installiert sein, daß eine Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen ist;

5. Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die in dieser Verordnung vorgeschriebene Kerntemperatur des Fleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Kontamination des Fleisches ausschließenden Kondenswasserableiter ausgestattet sein;

6. eine Druckwasserversorgungsanlage für Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/788/EWG; zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und Kühlung des Kühlaggregats darf jedoch ausnahmsweise auch Brauchwasser verwendet werden, sofern die entsprechenden Leitungen eine anderweitige Verwendung dieses Wassers nicht zulassen und jegliche Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen ist. Die Brauchwasserleitungen müssen von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheidbar sein;

7. eine Anlage zur ausreichenden Versorgung mit heißem Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG;
8. eine hygienisch einwandfreie Abwasserableitung;
9. ein angemessen ausgestatteter abschließbarer Raum, der ausschließlich dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht, bzw. in den Kühlhäusern gemäß Kapitel III Nummer 16 geeignete Einrichtungen;
10. Einrichtungen, die jederzeit die sachgerechte Durchführung der in dieser Verordnung vorgeschriebenen tierärztlichen Überwachung ermöglichen;
11. eine ausreichende Zahl von Umkleideräumen mit glatten, wasserundurchlässigen und waschbaren Böden und Wänden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen über fließend warmes und kaltes bzw. entsprechend vortemperiertes Wasser verfügen und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Vorrichtungen zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Wasserhähne dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten befinden;
12. Reinigungs- und Entseuchungsanlagen für Käfige und Transportmittel. Diese Anlagen sind entbehrlich, falls vorgeschrieben ist, daß die Transportmittel in amtlich zugelassenen Anlagen zu reinigen und zu desinfizieren sind.

KAPITEL I

SONDERBEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON GEFLÜGELSCHLÄCHTEREIE

13. Neben den allgemeinen Anforderungen müssen Geflügelschlächtereien zumindest wie folgt ausgestattet sein:
- (a) ein ausreichend großer, leicht zu reinigender und zu desinfizierender Raum oder ein überdachter Platz für die Schlachttieruntersuchung;
 - (b) ein leicht zu reinigender und zu desinfizierender Raum oder ein überdachter Platz für die ausschließliche Aufnahme von seuchenkrankem oder seuchenverdächtigem Geflügel;
 - (c) eine ausreichend große Schlachthalle mit gesonderten Arbeitsbereichen zum Betäuben und Entbluten einerseits und zum Rupfen und Brühen andererseits. Die Schlachthalle und der Raum bzw. Platz gemäß Buchstabe a) müssen - mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für das Schlachtgeflügel - durch automatisch schließende Türen verbunden sein;
 - (d) ein Raum für das Ausnehmen und Zubereiten, der so groß ist, daß das Ausnehmen an einem Arbeitsplatz erfolgen kann, der von den anderen Arbeitsplätzen weit genug entfernt bzw. durch eine Trennwand von diesen abgesondert ist, um einer Kontamination vorzubeugen. Der Raum für das Ausnehmen und Zubereiten und die Schlachthalle müssen - mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für das Schlachtgeflügel - durch automatisch schließende Türen verbunden sein;
 - (e) erforderlichenfalls ein Versandraum;
 - (f) ausreichend große Kühlräume oder Gefrierkammern;
 - (g) ein Raum oder Platz zum Sammeln der Federn, sofern sie nicht als Abfall behandelt werden.

KAPITEL II

SONDERBEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON GEFLÜGELZERLEGUNGSBETRIEBEN

14. Über die allgemeinen Anforderungen hinaus müssen Geflügelzerlegungsbetriebe zumindest wie folgt ausgestattet sein:

- (a) ausreichend große Kühlräume oder Gefrierkammern zur Haltbarmachung des Fleisches und, falls verpacktes Fleisch im Betrieb gelagert wird, ein gesonderter Kühl- oder Gefrierraum für verpacktes Fleisch;
- (b) (i) ein Raum zum Zerlegen, Entbeinen und Umhüllen, der mit einem Temperaturschreiben oder einem Fernthermometer ausgestattet ist;
(ii) falls das Ausnehmen im Zerlegungsbetrieb erfolgt, ein Raum zum Ausnehmen von Enten und Gänsen, die für die Erzeugung von Stopflebern gehalten und im Mastbetrieb betäubt, entblutet und gerupft wurden;
- (c) falls das Verpacken im Zerlegungsbetrieb erfolgt, einen Verpackungsraum, es sei denn die in Kapitel XI Nr. 62 der Verordnung des Rates .../.../EWG genannten Anforderungen werden eingehalten (Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG);
- (d) falls das Verpacken und Umhüllen im Zerlegungsbetrieb erfolgt, ein Packmateriallager;
- (e) in den Räumen gemäß Buchstabe c) ein Kühlaggregat, damit die Kerntemperatur des Fleisches bei höchstens +4°C gehalten werden kann.

KAPITEL III

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON KÜHLHÄUSERN

15. Neben den allgemeinen Anforderungen müssen Kühlhäuser, in denen frisches Geflügelfleisch gemäß Kapitel XIII Nummer 61 erster Gedankenstrich gelagert wird, zumindest wie folgt ausgestattet sein:
 - (a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume, zur Lagerung von frischem Fleisch bei den Temperaturen gemäß Nummer 61 erster Gedankenstrich;
 - (b) ein Temperaturschreiben oder ein Fernthermometer in jedem Lagerbereich.
16. Über die allgemeinen Anforderungen hinaus müssen Kühlhäuser, in denen frisches Fleisch gemäß Kapitel XIII Nummer 61 zweiter Gedankenstrich gelagert wird, zumindest wie folgt ausgestattet sein:
 - (a) ausreichend große, leicht zu reinigende Räume zur Lagerung von frischem Fleisch bei den Temperaturen gemäß Nummer 61 zweiter Gedankenstrich;
 - (b) ein Temperaturschreiber oder ein Fernthermometer in jedem Lagerbereich.

KAPITEL IV

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR PERSONAL, RÄUMLICHKEITEN,
AUSRÜSTUNGEN UND ARBEITSGERÄTE

17. Personal, Räumlichkeiten, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte müssen peinlich sauber sein:

- (a) Das Personal hat insbesondere saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Wer Tiere schlachtet und Fleisch bearbeitet bzw. behandelt, muß mehrmals im Laufe eines Arbeitstages und vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände waschen und desinfizieren. Wer mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen ist, muß unverzüglich Hände und Arme mit heißem Wasser waschen und desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen ist das Rauchen verboten;
- (b) Tiere sind -- mit Ausnahmen von Schlachttieren in Schlachthöfen -- von den Betrieben fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;
- (c) Ausrüstungen und Arbeitsgeräte für die Fleischbearbeitung sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Verlauf und am Ende eines Arbeitstages sowie bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
- (d) die Transportkäfige für das Geflügel müssen aus korrosionsfestem Material bestehen sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sind insbesondere vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.

18. Räumlichkeiten, Ausrüstungen und Arbeitsgerät dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Geflügelfleisch oder frischem Kaninchen- und Wildfleisch gemäß der Verordnung (EWG) Nr./... (Wild- und Kaninchenfleisch) verwendet werden. Dieses Erfordernis gilt nicht für die in den Räumlichkeiten gemäß Kapitel III Nummer 16 Buchstabe a) verwendeten Transportgeräte, wenn das Fleisch verpackt ist. Arbeitsgeräte für das Zerlegen von frischem Geflügelfleisch dürfen nur zu diesem Zweck verwendet werden.

- (a) Die Betreiber oder Eigner bzw. ihre Vertreter müssen die Einhaltung der allgemeinen Hygienevorschriften in ihren Betrieben regelmäßig, auch mit Hilfe der im vierten Unterabsatz genannten mikrobiologischen Kontrollen, überprüfen.

Diese Kontrollen müssen Arbeitsgeräte, Ausrüstungen und Maschinenanlagen auf allen Produktionsebenen und erforderlichenfalls auch die Erzeugnisse erfassen.

Auf Verlangen der zuständigen Behörde müssen die Betreiber/Eigner in der Lage sein, dem amtlichen Tierarzt oder den Veterinärsachverständigen der Kommission Art, Häufigkeit und Ergebnisse der vorgenannten Kontrollen und erforderlichenfalls den Namen des Untersuchungslabors mitzuteilen.

Die Art dieser Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Stichprobenverfahren und die Methoden für bakteriologische Untersuchungen werden nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.

- (b) Der amtliche Tierarzt wertet die Resultate der unter Buchstabe a) genannten Kontrollen regelmäßig aus. Auf der Grundlage der Auswertungsergebnisse kann er auf sämtlichen Produktionsebenen und an den Erzeugnissen mikrobiologische Untersuchungen durchführen.

Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden schriftlich festgehalten; die Schlußfolgerungen und Empfehlungen werden dem Betreiber mitgeteilt, der die beanstandeten Mängel abstellt.

19. Das Geflügelfleisch und die Geflügelfleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen. Federn und Schlachtabfälle müssen sofort vom Schlachthallenboden entfernt werden.
20. Für alle Zwecke ist Trinkwasser zu verwenden; für die Erzeugung von Dampf ist jedoch ausnahmsweise die Verwendung von Brauchwasser zulässig, sofern die entsprechenden Leitungen eine anderweitige Verwendung dieses Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Geflügelfleisches ausgeschlossen ist. In Ausnahmefällen ist die Verwendung von Brauchwasser auch zur Kühlung des Kühlaggregats zulässig. Die Brauchwasserleitungen müssen von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheidbar sein.
21. Das Bestreuen der Böden in den Arbeitsräumen und Lagerräumen für frisches Fleisch mit Sägemehl oder ähnlichen Stoffen ist untersagt.
22. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie die Arbeitsgeräte, Ausrüstungen und das frische Geflügelfleisch nicht nachteilig beeinflussen. Nach Verwendung dieser Mittel sind Arbeitsgeräte und Ausrüstungen gründlich mit Trinkwasser zu spülen.
23. Personen, die das Fleisch nachteilig beeinflussen könnten, sind von der Fleischbearbeitung und -behandlung auszuschließen.
24. Personen, die mit frischem Fleisch arbeiten oder umgehen, haben durch ärztliches Attest nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht. Dieses Attest ist jährlich zu erneuern, sofern keine andere gleichwertige Regelung für die gesundheitliche Überwachung des Personals nach dem Verfahren des Artikels 15 genehmigt worden ist.

KAPITEL V

SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG

25. Schlachtgeflügel muß binnen 24 Stunden nach seiner Anlieferung in der Schlächtereier einer Schlachttieruntersuchung unterzogen werden. Die Untersuchung ist unmittelbar vor dem Schlachten zu wiederholen, wenn seit der Schlachttieruntersuchung mehr als 24 Stunden vergangen sind.

Die Herkunft des Geflügels muß bei der Anlieferung in der Schlächtereier nachgewiesen werden.

Der Schlachthofbetreiber bzw. sein Vertreter müssen die Schlachttieruntersuchungen, insbesondere den notwendigen Umgang mit den Tieren selbst, erleichtern.

Bei Enten und Gänsen, die für die Erzeugung von Stopflebern gehalten und im Mastbetrieb betäubt, entblutet und gerupft wurden, kann die Schlachttieruntersuchung jedoch in der letzten Mastwoche stattfinden.

26. Die Schlachttieruntersuchung kann sich auf die Feststellung von Transportverletzungen beschränken, wenn das Geflügel in den 24 Stunden vor dem Transport im Herkunftsbetrieb untersucht und für gesund befunden worden ist. Werden die Schlachttieruntersuchungen im Herkunftsbetrieb und in der Schlächtereier nicht durch den selben amtlichen Tierarzt durchgeführt, so müssen die Tiere von einer Gesundheitsbestätigung gemäß Anhang III begleitet werden.

Im Falle von Enten und Gänsen, die zur Erzeugung von Stopflebern gehalten und im Mastbetrieb betäubt, entblutet und gerupft wurden, müssen die un-
ausgenommenen Schlachtkörper bei der Ankunft im Zerlegungsbetrieb, der über einen gesonderten Raum für das Ausnehmen verfügen muß, von einer Bestätigung gemäß Anhang IV begleitet sein.

27. (a) Die Schlachttieruntersuchung muß bei angemessener Beleuchtung erfolgen;
- (b) der amtliche Tierarzt überprüft, ob bei den angelieferten Tieren die gemeinschaftlichen Tierschutzvorschriften eingehalten worden sind.
28. Die Schlachttieruntersuchung dient der Feststellung,
- (a) ob das Geflügel an einer auf Menschen oder Tier übertragbaren Krankheit leidet, oder ob bestimmte Symptome bzw. das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
- (b) ob die Tiere einer Störung des Allgemeinbefindes oder Krankheits-symptome zeigen, die das Fleisch zum Genuß für Menschen untauglich machen könnten.
29. Geflügel, das an Geflügelpest, Newcastle-Krankheit, Tollwut, Salmonellose, Cholera oder Ornithose leidet, ist als genußuntauglich zu beurteilen.
30. Tiere, die
- wegen kranken Geflügels in der Schlächtereier oder
 - wegen Informationen über ihren Gesundheitszustand im Erzeugerbetrieb möglicherweise mit anderem an Geflügelpest, Newcastle-Krankheit, Tollwut, Salmonellose, Cholera oder Ornithose erkranktem Geflügel in Berührung gekommen sind, sodaß eine Ansteckung nicht auszuschließen ist, dürfen nicht zum Genuß für Menschen geschlachtet werden.
31. Das unter den Nummern 28, 29 und 30 genannte Geflügel ist gesondert und im Anschluß an die Normalschlachtungen zu töten.

KAPITEL VI

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DAS SCHLACHTEN

32. Nach seiner Verbringung in die Schlachthallen ist das Geflügelfleisch zu betäuben und unverzüglich zu schlachten. Auf die Betäubung kann jedoch verzichtet werden, um den Vorschriften bestimmter Religionsgemeinschaften zu entsprechen.
33. Die Schlachttiere müssen vollständig entbluten; dabei ist darauf zu achten, daß das Blut keine Verunreinigungen hervorruft.
34. Die Schlachtkörper sind unverzüglich vollständig zu rupfen.
35. Unmittelbar danach sind die Schlachtkörper auszunehmen. Dabei sind diese so zu öffnen, daß die Leibeshöhlen und Eingeweide untersucht werden können. Zu diesem Zweck sind Leber, Milz und Verdauungstrakt aus dem Schlachtkörper zu entnehmen, wobei darauf zu achten ist, daß dieser nicht verunreinigt wird und die genannten Eingeweide bis zu ihrer Untersuchung nicht auseinandergerissen werden.

Enten und Gänse, die zur Erzeugung von Stopflebern gehalten und geschlachtet werden, können jedoch innerhalb von 24 Stunden ausgenommen werden, sofern die unausgenommenen Schlachtkörper schnellstmöglich auf die in Kapitel XII Nummer 61 erster Gedankenstrich vorgeschriebene Temperatur heruntergekühlt und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen befördert werden.

36. Nach ihrer Untersuchung sind die Eingeweide unverzüglich vom Schlachtkörper zu trennen und die genußuntauglichen Teile sofort zu beseitigen.

Im Schlachtkörper verbliebene Eingeweide oder Eingeweideteile sind mit Ausnahme der Nieren vollständig und so hygienisch wie möglich zu entfernen.

37. Verboten sind das Aufblasen, das Reinigen von Geflügelfleisch mit Tüchern sowie das Füllen von Schlachtkörpern, ausgenommen mit genießbaren Schlachtnebenerzeugnissen von Geflügel, das in derselben Schlächtereigeschlachtet wurde.
38. Das Zerlegen des Schlachtkörpers, die Entnahme und die Behandlung von Geflügelfleisch vor Abschluß der Fleischuntersuchung sind verboten. Der amtliche Tierarzt kann sonstige Behandlungen veranlassen, wenn die Untersuchung dies erfordert.
39. Vorläufig beschlagnahmtes Fleisch, das gemäß Nummer 48 als genußuntauglich beurteilt oder gemäß Nummer 49 vom Gebrauch ausgeschlossen wurde, sowie Federn und Schlachtabfälle sind schnellstmöglich in die Räumlichkeiten, Einrichtungen oder Behältnisse gemäß Nummer 4 Buchstabe d) zu vorbringen und so zu behandeln, daß eine Kontamination weitestgehend ausgeschlossen ist.
40. Nach der Untersuchung und dem Ausnehmen ist das Geflügelfleisch unverzüglich unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu reinigen und zu kühlen.
41. Schlachtkörper, die im Tauchverfahren nach Nummer 42 gekühlt werden sollen, sind sofort nach dem Ausnehmen mit Spritzwasser gründlich zu reinigen und unverzüglich in die Kühlflüssigkeit einzutauchen. Für das Abspritzen sind Geräte zu verwenden, mit denen die Schlachtkörper sowohl innen wie außen gründlich gesäubert werden können.

Für Schlachtkörper mit einem Gewicht von

- bis zu 2,5 kg sind mindestens 1,5 Liter Wasser je Schlachtkörper zu verwenden,
- 2,5 bis 5 kg sind mindestens 2,5 Liter Wasser je Schlachtkörper zu verwenden,
- 5 kg oder mehr sind mindestens 3,5 Liter Wasser je Schlachtkörper zu verwenden.

42. Die Tauchkühlung muß folgenden Anforderungen genügen:

- (a) Die Schlachtkörper müssen ein oder mehrere Becken mit ständig erneuertem Wasser oder Eiswasser passieren. Dabei sind nur Verfahren zulässig, bei denen die Schlachtkörper maschinell und kontinuierlich entgegen der Kühlwasserrichtung transportiert werden;
- (b) die beim Eingang der Schlachtkörper in das oder die Becken gemessene Wassertemperatur darf $+16^{\circ}\text{C}$, die beim Ausgang gemessene Temperatur $+14^{\circ}\text{C}$ nicht überschreiten;
- (c) die Tauchkühlung muß gewährleisten, daß die in Kapitel VII vorgeschriebene Temperatur in kürzestmöglicher Zeit erreicht wird;
- (d) Während des gesamten Kühlvorgangs gemäß Buchstabe a) muß die Mindestdurchflußmenge betragen:
 - 2,5 Liter Wasser je Schlachtkörper von 2,5 kg oder weniger,
 - 4 Liter Wasser je Schlachtkörper von 2,5 bis 5 kg,
 - 6 Liter Wasser je Schlachtkörper von 5 kg oder mehr.

Bei Verwendung mehrerer Becken ist der Zufluß des frischen und der Abfluß des verbrauchten Wassers so zu regulieren, daß die Durchflußmenge mit fortschreitendem Passieren der Schlachtkörper progressiv abnimmt, und das Frischwasser so auf die einzelnen Becken verteilt wird, daß die Durchflußmenge im letzten Becken nicht weniger beträgt als

- 1 Liter Wasser je Schlachtkörper von bis zu 2,5 kg,
- 1,5 Liter Wasser je Schlachtkörper zwischen 2,5 kg und 5 kg,
- 2 Liter Wasser je Schlachtkörper von 5 kg oder mehr.

Das für die erste Füllung benötigte Wasser ist bei der Berechnung dieser Mengen nicht zu berücksichtigen;

- (e) die Schlachtkörper dürfen im ersten Teil der Anlage bzw. im ersten Becken nicht länger als 30 Minuten und im Rest der Anlage bzw. in den anderen Becken nicht länger als unbedingt erforderlich verbleiben.

Es sind alle Vorkehrungen zu treffen, um die im ersten Unterabsatz genannte Passierzeit im Falle einer Unterbrechung des Kühlprozesses einzuhalten.

Sobald die Anlage abschaltet, hat sich der amtliche Tierarzt persönlich von der Fortsetzung des Kühlvorgangs zu vergewissern, daß die Schlachtkörper weiterhin den Anforderungen dieser Verordnung genügen und genußtauglich sind; im gegenteiligen Fall veranlaßt er, daß die Schlachtkörper schnellstmöglich in die Räumlichkeiten gemäß Nummer 4 Buchstabe d) verbracht werden;

- (f) jeder Teil der Anlage muß erforderlichenfalls nach jeder Arbeitsschicht, mindestens jedoch einmal täglich vollständig geleert, gereinigt und desinfiziert werden;
- (g) die Anlage muß mit einer geeichten Kontrolleinrichtung zur sachgerechten und kontinuierlichen Überwachung der Messung und Registrierung folgender Daten ausgestattet sein:
- der Wasserverbrauch bei der Innen- und Außenwaschung der Schlachtkörper vor dem Eintauchen in die Kühlbecken,
 - die Wassertemperatur in den Becken zu Beginn und zu Ende des Durchlaufs,
 - der Wasserverbrauch während des Kühlvorgangs,
 - die Zahl der Schlachtkörper in den einzelnen Gewichtsklassen gemäß Buchstabe d) und gemäß Nummer 41;
- (h) die Ergebnisse der betrieblichen Kontrollen sind dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung zu halten und auf Verlangen vorzulegen;

- (i) das reibungslose Funktionieren des Kühlsystems und seine Auswirkungen auf das Hygieneniveau werden - bis zum Erlass gemeinschaftlicher mikrobiologischer Methoden und dem Verfahren des Artikels 15 - nach einzelstaatlich anerkannten wissenschaftlichen mikrobiologischen Methoden bewertet, wobei der Keimgehalt am Schlachtkörper (Keime generell sowie Enterobakteriazien) vor und nach dem Kühlvorgang verglichen wird. Dieser Vergleich muß bei Inbetriebnahme der Anlage und danach in regelmäßigen Abständen sowie immer dann erfolgen, wenn an der Anlage Änderungen vorgenommen werden. Die verschiedenen Teile der Anlage müssen so funktionieren, daß ein zufriedenstellendes Hygieneniveau gewährleistet ist.

KAPITEL VII

FLEISCHUNTERSUCHUNG

43. Alle Schlachtkörperteile sind unmittelbar nach der Schlachtung zu untersuchen.
44. Die Fleischuntersuchung ist bei angemessener Beleuchtung vorzunehmen.
45. Die Fleischuntersuchung umfaßt
- (a) die Besichtigung des Schlachtkörpers;
 - (b) erforderlichenfalls das Durchtasten und Anschneiden des Schlachtkörpers;
 - (c) die Untersuchung unerwünschter Veränderungen von Konsistenz, Farbe, Geruch und gegebenenfalls Geschmack.
46. Besteht aufgrund der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung Seuchenverdacht, so veranlaßt der amtliche Tierarzt die für eine Diagnose erforderlichen Laboruntersuchungen, auch im Hinblick auf die Ermittlung von Rückständen pharmakologisch wirkender Stoffe, mit denen die festgestellte Krankheit möglicherweise bekämpft wurde.

47. Die Verpflichtung zur Untersuchung auf Rückstände pharmakologisch wirkender Stoffe gemäß Nr. 46 gilt nicht für Geflügel aus Betrieben, die unter amtlicher Aufsicht stehen, wenn die genannte Rückstandsuntersuchung im Betrieb selbst erfolgt ist.

KAPITEL VIII

BEURTEILUNG DES AMTLICHEN TIERARZTES NACH DER FLEISCHUNTERSUCHUNG

48. (1) Geflügelfleisch ist als untauglich zum Genuß für Menschen zu beurteilen, wenn die Fleischuntersuchung folgendes ergibt:

- Tod durch Verenden,
- allgemeine Kontamination,
- umfangreiche Läsionen und Ecchymose,
- Geruchs , Farb- und Geschmacksanomalien,
- Zersetzung,
- unerwünschte Veränderung der Konsistenz,
- Abmagerung (Kachexie),
- Wassereinlagerung (Ödeme),
- Bauchwassersucht (Aszites),
- Gelbsucht,
- Infektionskrankheiten,
- Aspergillose,
- Toxoplasmose,
- umfassende subkutane oder muskuläre Parasitose,
- bösartige oder multiple Tumore,
- Leukose,
- Vergiftung.

- (2) Als untauglich zum Genuß für Menschen sind diejenigen Schlachtkörperteile zu beurteilen, die lokalisierte Läsionen oder Kontaminationen aufweisen, die Genußtauglichkeit des übrigen Fleisches jedoch nicht beeinträchtigen.

49. Vom Gebrauch ausgeschlossen sind der vom Schlachtkörper abgetrennte Kopf mit Ausnahme der Zunge sowie die Luftröhre, die gemäß Nummer 36 vom Schlachtkörper abgetrennten Lungen, die Speiseröhre, der Kropf, der Darm und die Gallenblase.

KAPITEL IX

VORSCHRIFTEN FÜR FLEISCH, DAS ZUM ZERLEGEN BESTIMMT IST

50. Die Schlachtkörper dürfen nur in Zerlegungsräumen zerteilt und entbeint werden.
51. Der Betriebseigner oder sein Vertreter tragen dafür Sorge, daß eine Betriebsüberwachung ohne weiteres möglich ist; sie erleichtern insbesondere den erforderlichen Umgang mit dem Fleisch und stellen dem Überwachungsdienst die notwendigen Einrichtungen zur Verfügung; außerdem müssen sie dem für die Überwachung zuständigen amtlichen Tierarzt auf Verlangen die Herkunft des angelieferten Fleisches nachweisen können.
52. Fleisch, das den Anforderungen von Artikel 3 Absatz 2 Abschnitt B Absatz 1 Buchstabe b) nicht genügt, darf nur dann in zugelassene Zerlegungsräume verbracht werden, wenn es dort an einem besonderen Platz gelagert wird. Dieses Fleisch darf nicht am gleichen Ort und zur gleichen Zeit wie frisches Fleisch zerlegt werden, das die vorgenannten Anforderungen erfüllt. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu den Kühlräumen und sämtlichen Arbeitsräumen haben, um sicherstellen zu können, daß die vorgenannten Vorschriften genau eingehalten werden.

53. Frisches zum Zerlegen bestimmtes Fleisch ist umgehend in die Zerlegungsräume und bis zu seiner Bearbeitung in den Raum gemäß Nummer 14 Buchstabe a) zu bringen; die Kerntemperatur muß konstant bei höchstens +4°C gehalten werden.

Unbeschadet der Nummer 40 kann Fleisch jedoch direkt von der Schlachthalle zum Zerlegungsraum befördert werden.

In diesem Fall müssen Schlachthalle und Zerlegungsraum so nahe beieinander in ein und demselben Gebäudekomplex gelegen sein, daß das Fleisch in einem Arbeitsgang durch Verlängerung der Transportkette von der Schlachthalle zu diesem Raum befördert werden kann, wo es umgehend zu zerlegen ist. Nach dem vorschriftsmäßigen Zerlegen und Verpacken ist das Fleisch in den Kühlraum gemäß Nummer 14 Buchstabe a) zu verbringen.

54. Erforderlichenfalls ist das Fleisch in die Räumlichkeiten gemäß Nummer 14 Buchstabe b) und nach vorschriftsmäßigem Zerlegen und Verpacken in den Kühlraum gemäß Nummer 14 Buchstabe a) zu verbringen.

55. Mit Ausnahme von Fleisch, das warm zerlegt wird, darf das Zerlegen erst stattfinden, wenn das Fleisch auf eine Temperatur von +4°C oder weniger abgekühlt ist.

56. Das Abwischen von frischem Fleisch mit Tüchern ist verboten.

KAPITEL X

GENUSSTAUGLICHKEITSKONTROLLE VON ZERLEGTEM UND GELAGERTEM FLEISCH

57. Die zugelassenen Zerlegungsräume und Kühlhäuser unterliegen der Überwachung durch einen amtlichen Tierarzt.

58. Die Überwachung umfaßt folgende Aufgaben:

- Überwachung des Ein- und Ausgangs von frischem Fleisch;
- Genußtauglichkeitskontrolle des in den Betrieben befindlichen frischen Fleisches;
- Genußtauglichkeitskontrolle des frischen Fleisches vor dem Zerlegen und beim Ausgang aus den Räumlichkeiten gemäß Nummer 57;
- Überwachung der Sauberkeit von Räumlichkeiten, Einrichtungen und Arbeitsgeräten gemäß Kapitel IV sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften durch das Personal, einschließlich Kleidung;
- Entnahme von Proben für die Durchführung von Laboruntersuchungen, anhand dieser das Vorhandensein von Krankheitskeimen, Zusatzstoffen oder anderen nichtzulässigen chemischen Stoffen festgestellt werden soll. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen sind in ein Verzeichnis einzutragen;
- jede sonstige Überwachung, die der Tierarzt für notwendig hält, um die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung zu gewährleisten.

KAPITEL XI

GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHNUNG

59. Die Genußtauglichkeitskennzeichnung erfolgt unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes. Zu diesem Zweck verwahrt er

- (a) die für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des Fleisches erforderlichen Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit aushändigen darf;
- (b) die Etiketten und das Umhüllungsmaterial, soweit sie bereits mit den Stempelabdrucken gemäß Nummer 60 versehen sind, sowie die Plomben gemäß Nummer 60. Etiketten, Umhüllungen und Plomben werden dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt ihrer Verwendung in der erforderlichen Anzahl ausgehändigt.

60. (1) Das Genußtauglichkeitskennzeichen umfaßt:

- (a) - im oberen Teil den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in Großbuchstaben: B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK;
- im mittleren Teil die Veterinärzulassungsnummer der Schlächtereier und gegebenenfalls des Zerlegungsbetriebs,
- im unteren Teil eines der folgenden Kürzel: CEE, EEG, EWG, EOF, EEC oder EOK;

die Buchstaben und Zahlen müssen 0,2 cm hoch sein;

- (b) ein ovales 6,5 x 4,5 cm großes Feld mit den Angaben gemäß Buchstabe a); die Buchstaben müssen 0,8 cm, die Ziffern 1,1 cm hoch sein.

(2) Das Material für die Kennzeichnung muß allen Hygieneanforderungen genügen, die Angaben gemäß Absatz 1 müssen deutlich lesbar sein.

(3) (a) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Absatz 1 Buchstabe a) erfolgt

- bei einzeln abgepackten Schlachtkörpern auf oder sichtbar unter der Umhüllung oder dem sonstigen Verpackungsmaterial,
- bei nicht einzeln abgepackten Schlachtkörpern durch Anbringung einer Plombe oder durch eine andere, nach dem Verfahren des Artikels 15 zugelassene Markierung,
- bei in kleinen Mengen abgepackten Schlachtkörperteilen oder Schlachtnebenerzeugnissen auf oder sichtbar unter der Umhüllung oder dem sonstigen Verpackungsmaterial;

(b) das Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Absatz 1 Buchstabe b) ist an Umverpackungen mit ganzen Schlachtkörpern, Schlachtkörperteilen und Schlachtnebenerzeugnissen aufzubringen, die gemäß Buchstabe a) gekennzeichnet wurden.

(4) Werden Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Absatz 3 auf der Umhüllung oder Verpackung angebracht,

- so sind sie so aufzubringen, daß sie beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung zerstört werden, bzw.
- ist die Umhüllung und/oder Verpackung so zu verschließen, daß sie nach dem Öffnen nicht wieder verwendet werden kann.

KAPITEL XII

LAGERUNG

61. - Nach der Kühlung gemäß Nummer 40 ist frisches Geflügelfleisch bei einer Temperatur von maximal +4°C und
- gefrorenes Geflügelfleisch bei einer Temperatur von maximal -12°C aufzubewahren.

KAPITEL XIII

UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FRISCHEM GEFLÜGELFLEISCH

62. (a) Unbeschadet der Richtlinie 89/109/EWG des Rates vom 21.12.1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, müssen Umhüllungen und Verpackungen (1) (z.B. Kisten, Kartons) allen Hygieneanforderungen genügen und müssen stabil genug sein, um das Fleisch während der Beförderung und Behandlung angemessen zu schützen;
- (b) Umhüllungen und Verpackungen dürfen bei Fleisch nicht wiederverwendet werden, es sei denn, sie bestehen aus korrosionsfestem und leicht zu reinigendem Material, das vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert wurde.

(1) ABl. Nr. L 40 vom 11.02.1989, S. 38

63. Wird frisches Geflügelfleisch vor dem Verpacken umhüllt, so muß dies unter Einhaltung der Hygieneanforderungen erfolgen.

Diese Umhüllungen müssen durchsichtig und farblos sein und den Anforderungen gemäß Nummer 62 Buchstabe a) genügen; sie dürfen nicht wiederverwendet werden.

Schlachtkörperteile und Schlachtnebenerzeugnisse sind stets mit einer den vorgenannten Bedingungen entsprechenden festschließenden Schutzhülle zu umgeben.

64. Bietet die Umhüllung jedoch den gleichen Schutz wie eine Verpackung, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; sofern die sonstigen Bedingungen gemäß Nummer 62 erfüllt sind, ist eine zweite Umschließung (Umverpackung) nicht erforderlich.

KAPITEL XIV

BEFÖRDERUNG

65. Frisches Geflügelfleisch muß in Fahrzeugen oder Containern befördert werden, die so gebaut und ausgestattet sind, daß die Temperatur gemäß Kapitel XII während des gesamten Transports eingehalten wird.
66. Die Transportmittel für frisches Geflügelfleisch dürfen nicht zur Beförderung von lebenden Tieren oder Erzeugnissen verwendet werden, die das Fleisch nachteilig beeinflussen oder kontaminieren könnten.
67. Frisches Geflügelfleisch darf nicht zusammen mit Stoffen befördert werden, die es beeinträchtigen könnten oder die geruchsübertragend sind, es sei denn, es wurden entsprechende Vorsichtsmaßnahmen getroffen.
68. Frisches Fleisch darf nur in sauberen und desinfizierten Fahrzeugen und Containern befördert werden.
69. Der amtliche Tierarzt hat sich vor dem Verladen davon zu überzeugen, daß die Transportfahrzeuge und Container sowie die Verladebedingungen den Hygieneanforderungen dieses Kapitels genügen.

ANHANG II

BERUFLICHE ANFORDERUNGEN AN HILFSKRÄFTE

1. Zu der in Artikel 4 Absatz 2 genannten Eignungsprüfung werden nur Bewerber zugelassen, die nachweislich einen von den zuständigen einzelstaatlichen Stellen anerkannten, mindestens 400-stündigen Lehrgang (einschließlich Laborausbildung) zu den unter Nummer 3 Buchstabe a) genannten Themen sowie ein mindestens 200-stündiges Praktikum unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes absolviert haben. Das Praktikum ist in Geflügelschlachthöfen, Geflügelzerlegungsbetrieben, Geflügellagerhäusern bzw. Geflügelfrischfleisch-Kontrollstellen abzulegen.
2. Hilfskräfte, die den Anforderungen von Anhang II der Verordnung (EWG) Nr. .../.. (Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG) genügen, können jedoch einen Lehrgang belegen, dessen theoretischer Teil nur 200 Stunden in Anspruch nimmt.
3. Die Eignungsprüfung gemäß Artikel 4 Absatz 2 besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil und umfaßt folgende Themenbereiche :

(a) Theoretische Prüfung:

- Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;
- Grundkenntnisse der Schlachttierpathologie;
- Grundkenntnisse der anatomischen Pathologie von Schlachttieren;
- Grundkenntnisse in Hygienefragen, insbesondere Betriebshygiene, Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene sowie Arbeitshygiene;
- Kenntnis der Methoden und Verfahren der Erschlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch;
- Kenntnis der einschlägigen Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
- Stichprobeverfahren;

(b) Praktische Prüfung :

- Untersuchung von zur Schlachtung bestimmtem Geflügel;
- Untersuchung und -bewertung von geschlachtetem Geflügel;
- Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung arttypischer Körperteile;
- Identifizierung einer Reihe von Geflügel-Schlachtkörperteilen, an denen Veränderungen aufgetreten sind, und Bemerkungen dazu;
- Erfahrungen in der Fleischuntersuchung in einer Schlachtkette;
- Erfahrungen in der Hygienekontrolle;
- Erfahrungen in den Methoden der Stichprobennahme.

ANHANG III

MUSTER

GESUNDHEITSBESTÄTIGUNG

für Schlachtgeflügel, das vom Herkunftsbetrieb zum
Schlachtbetrieb befördert wird

Zuständige Stelle Nr. (1)

I. Identifizierung der Schlachttiere:

Tierart:

Zahl der Tiere:

Identitätskennzeichen:

II. Herkunft der Schlachttiere:

Anschrift des Herkunftsbetriebs:

.....

III. Bestimmung der Schlachttiere:

Die Schlachttiere werden mit folgendem Transportmittel:

.....

zu folgendem Schlachtbetrieb:
befördert.

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt, daß die oben bezeich-
neten Schlachttiere am um Uhr einer
Schlachttieruntersuchung in dem obengenannten Herkunftsbetrieb unterzogen
und für gesund befunden worden sind.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(1) Fakultativ

ANHANG IV

MUSTER

GESUNDHEITSBESTÄTIGUNG

für Schlachtkörper von Enten und Gänsen, die zur Erzeugung von Stopflebern gehalten, im Mastbetrieb betäubt, entblutet und gerupft wurden und zu einem Zerlegungsbetrieb befördert werden, der über einen gesonderten Raum für das Ausnehmen der Schlachtkörper verfügt

Zuständige Stelle Nr. (1)

I. Identifizierung der unausgenommenen Schlachtkörper

Tierart:
Zahl der unausgenommenen Schlachtkörper:

II. Herkunft der unausgenommenen Schlachtkörper

Anschrift des Mastbetriebs:
.....

III. Bestimmung der unausgenommenen Schlachtkörper

Die unausgenommenen Schlachtkörper werden mit folgendem Transportmittel ..
.....
zu folgendem Zerlegungsbetrieb
befördert.

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt, daß die vorgenannten unausgenommenen Schlachtkörper von Tieren stammen, die im vorgenannten Mastbetrieb am um Uhr einer Schlachttieruntersuchung unterzogen und für gesund befunden wurden.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

.....
(1) fakultativ

165/80

FINANZBOGEN

betrifft: Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von Geflügelfleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 71/118/EWG

1. HAUSHALTSPOSTEN: III B Artikel: 382 (1) Bezeichnung: Untersuchung in der Landwirtschaft (Inspektion)

2. RECHTSGRUNDLAGE: Artikel 43 des Vertrages

3. KLASSIFIZIERUNG : NICHT OBLIGATORISCHE AUSGABEN

4. ZIELE DES VORHABENS UND BESCHREIBUNG DER MASSNAHME:

Überprüfung der Durchführung der Verordnung (Artikel 9)

5. BERECHNUNGSWEISE

5.1. Ausgabenart: Dienstreisekosten

5.2. Anteil der Gemeinschaftsfinanzierung: 100 %

5.3. Berechnung: 200 Tage Dienstreise pro Jahr zu 170 ECU pro Tag
(derzeitige Kosten der Untersuchungen) = 34.000 ECU pro Jahr

6. FINANZIELLE AUSWIRKUNGEN AUF DIE HAUSHALTSMITTEL

6.1. Fälligkeitsplan der Mittel (Mio ECU)

Haushaltsjahr	
1991	0,034
1992	0,034
1993	0,034
1994	0,034
1995	0,034
Spätere Haushaltsjahre	
Insgesamt	<u>0,170</u>

6.2. Finanzierung während des laufenden Haushaltsjahres: entfällt

ANMERKUNGEN:

(1) Die Verbuchung dieser Ausgabenkategorie im Haushaltsplan wird noch im Zusammenhang mit der Vorbereitung des Vorentwurfs für den Haushaltsplan geprüft.

Dieser Vorschlag erfordert außerdem 2 zusätzliche Stelle A7/6.

Der genannte Personalbedarf ist entweder durch interne Umstrukturierung oder im Rahmen des Haushaltsverfahrens für das betreffende Jahr zu decken.

COMPETITIVENESS AND EMPLOYMENT IMPACT STATEMENT

I. What is the main reason for introducing the measure?

To have a uniform level of healthy and hygienic guarantees for fresh poultry meat produced in the Community in order to allow the free trade between Member States.

II. Features of the businesses in question. In particular:

a) Are they many SMEs?

Yes

b) Are they concentrated in regions which are:

I. eligible for regional aid in the Member States?

No

II. eligible under the ERDF?

No

III. What direct obligations does this measure impose on businesses?

Respect hygiene rules and in particular control measures established at Community level.

IV. What indirect obligations are local authorities likely to impose on businesses?

Being this text a regulation, all the requirements are imposed directly at Community level.

V. Are there any special measures in respect of SMEs? Please specify.

Yes, in relation to farm gate sale and small business. Other derogations can be granted under the proposed Council Decision .../... on the granting of derogations from specific Community health rules on the production and marketing of products of animal origin.

VI. What is the likely effect on:

a) the competitiveness of businesses?

Positive

b) employment?

Positive

VII. Have both sides of industry been consulted? Please indicate their opinions

Yes. Favourable.

22.06.90

Beschluß

des Bundesrates

zum

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von
Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen
von frischem Geflügelfleisch

KOM(89) 668 endg.; Ratsdok. 4780/90

Der Bundesrat hat in seiner 615. Sitzung am 22. Juni 1990 zu der Vorlage wie folgt Stellung genommen:

1. Der Bundesrat unterstützt das Vorhaben der EG, auch nach dem Wegfall der gemeinschaftlichen Binnengrenzen einen effektiven Verbraucherschutz beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch zu gewährleisten. Der Verordnungsvorschlag wird diesem Ziel aber nicht gerecht, weil insbesondere ausführliche Vorschriften für die Schlacht- tieruntersuchung sowie für die Untersuchung des Geflügel- fleisches - einschließlich der Rückstandsuntersuchungen - fehlen; er ist daher in der vorliegenden Form unannehmbar.

Zur Rechtsgrundlage

2. Die Bundesregierung wird gebeten, auf eine Änderung des Artikels 4 Abs. 2 insoweit hinzuwirken, als dort vorgesehen ist, daß als den amtlichen Tierarzt unterstützende Hilfs- kräfte nur Personen eingesetzt werden dürfen, die die

...

Anforderungen von Anhang II erfüllen und eine Eignungsprüfung abgelegt haben. Artikel 43 EWGV ermächtigt nicht zum Erlaß von Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften, wie sie durch das Erfordernis von Eignungsprüfungen und der Regelung ihrer Voraussetzungen und ihres Inhalts in Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II für Hilfskräfte in der Geflügelfleischhygiene festgelegt werden sollen.

Zur Form des Rechtsaktes

3. Für die Regelung des vorgesehenen Rechtsbereiches ist statt einer Verordnung die Rechtsform einer Richtlinie zu wählen.

Zu den Organzuständigkeiten

4. Die Bundesregierung wird gebeten, auf eine Fassung des Artikels 9 UAbs. 1 hinzuwirken, wonach die Kontrollen in Zusammenarbeit mit und in Anwesenheit von Vertretern der zuständigen nationalen Behörden vorgenommen werden.

Die von den Veterinärsachverständigen der Kommission vorzunehmenden Kontrollen dürfen zu keiner Beeinträchtigung des Rechts der Mitgliedstaaten führen, gemeinschaftsrechtliche Vorschriften in eigener Verantwortung durchzuführen. Insbesondere muß ausgeschlossen werden, daß die Ergebnisse der Kontrollen die gemeinschaftsrechtliche Verpflichtung der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten zu einem entsprechenden Verwaltungshandeln auslösen. Mit diesen Grundsätzen steht es in Widerspruch, daß nach Artikel 8 Abs. 1 UAbs. 3 der betreffende Mitgliedstaat die bei einer Überprüfung nach Artikel 9 gewonnenen Erkenntnisse zu berücksichtigen hat. Diese Bestimmung ist daher zu streichen.

5. Die Bundesregierung wird um Prüfung gebeten, ob sich die Ermächtigungsvorschriften, in denen auf das Verfahren in Artikel 15 verwiesen wird, noch auf den Erlaß bloßer

Durchführungsvorschriften beschränken, soweit die Kommission mangels einer Beschlußfassung des Rates von ihnen Gebrauch machen kann. Dies gilt jedenfalls für die in Artikel 13 vorgesehene Ermächtigung, die Anhänge zu der vorgesehenen Verordnung "namentlich" zur Anpassung an den technischen Fortschritt zu ändern. Durch die Verwendung des Wortes "namentlich" in Artikel 13 soll offenbar zum Ausdruck gebracht werden, daß die in den Anhängen enthaltenen Vorschriften umfassend zur Disposition gestellt sein sollen. Unter diesen Umständen wären auch wesentliche, die Grundzüge der vom Rat erlassenen Regelungen berührende Bestimmungen einer Änderung im Verfahren nach Artikel 15 zugänglich. Substantielle Vorschriften, die vom Rat erlassen worden sind, müssen jedoch einer Änderung durch bloße Durchführungsvorschriften entzogen bleiben. Hinzu kommt, daß in verschiedenen Bestimmungen des Anhangs I (vgl. z. B. Kapitel IV Nr. 18 Buchstabe a UAbs. 4 und Nr. 24, Kapitel VI Nr. 42 Buchstabe i) auch Ermächtigungen zum Erlaß von Durchführungsvorschriften enthalten sind. Zur Änderung solcher Vorschriften kann die Kommission keinesfalls ermächtigt werden.

6. Für das nach Artikel 15 vorgesehene Ausschußverfahren ist das Regelungsausschußverfahren mit "Contre-filet" vorzusehen. Dadurch soll verhindert werden, daß die Rechte der Mitgliedstaaten bei der Gestaltung des Gemeinschaftsrechts durch Ratsentscheidungen eingeschränkt werden.
7. Das Verfahren eines Beratenden Ausschusses nach Artikel 16 sollte angesichts der Bedeutung der Regelungen gestrichen werden. Es sollte ausschließlich bei der Mitwirkung des "Regelungsausschusses" verbleiben.

Zu den einzelnen Vorschriften

Der Bundesrat bittet die Bundesregierung im übrigen, bei der Weiterbehandlung des Verordnungsvorschlages auf folgende Änderungen hinzuwirken:

...

8. Für die nach Artikel 1 und 17 vorgesehenen Ausnahmen müssen zumindest die Rahmenbedingungen präzisiert werden, damit sie in den Mitgliedstaaten einheitlich angewendet werden.
9. Die den Mitgliedstaaten in Artikel 2 Abs. 6, Artikel 4 Abs. 2 und Artikel 7 Abs. 1 UAbs. 1 vorgeschriebene Einrichtung zentraler Behörden bzw. Dienststellen greift unzulässigerweise in die Organisationshoheit der Mitgliedstaaten ein. Es muß den Mitgliedstaaten überlassen bleiben, nach Maßgabe ihres innerstaatlichen Rechts diejenigen Stellen zu bestimmen, die das Gemeinschaftsrecht zu vollziehen haben.
10. Die nach Artikel 3 Nr. 1 Abschnitt A Buchstabe b vorgesehene Untersuchung der Schlachttiere sollte ausschließlich von wissenschaftlich ausgebildeten Personen (amtlichen Tierärzten) wahrgenommen werden, weil nur diese aufgrund ihrer langjährigen Ausbildung in der Lage sind, abweichende klinische Befunde festzustellen und sachlich richtig zu bewerten.
11. Für den Fall, daß Tierkörper oder Tierkörperteile mit einer neuen Umhüllung vorgesehen werden, sollte diese Behandlung einer Zerlegung im Sinne von Artikel 3 b gleichgesetzt werden.
12. Die nach Artikel 5 vorgesehenen Rückstandsuntersuchungen sollten nicht nur im Verdachtsfall, sondern ebenfalls als Stichproben in dieser spezialrechtlichen Regelung vorgeschrieben werden.

13. Die Benennung von Referenzlaboratorien durch die Mitgliedstaaten nach Artikel 5 UAbs. 6 sollte nicht im Verfahren nach Artikel 16 erfolgen. Dieses Verfahren zielt nämlich nur auf den Erlaß von Maßnahmen der Kommission, dagegen nicht auf den Erlaß von Maßnahmen der Mitgliedstaaten ab.

Sofern dagegen gewollt sein sollte, daß die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 16 in jedem Mitgliedstaat ein Referenzlaboratorium benennt, sollte auf die Klarstellung hingewirkt werden, daß es zu einer solchen Benennung der Zustimmung des betroffenen Mitgliedstaates bedarf.

14. Die nach Artikel 6 zulässige Bestrahlung von frischem Geflügelfleisch sollte nicht zugelassen werden.
15. Sofern durch Artikel 8 Abs. 1 UAbs. 2 Satz 2 die zwingende Verpflichtung der Mitgliedstaaten normiert werden sollte, eine Zulassung zu widerrufen, wenn die Voraussetzungen für deren Erteilung nicht mehr erfüllt sind, sollte diese Vorschrift gestrichen werden. Es sollte den Mitgliedstaaten überlassen werden, einen Widerruf nach Maßgabe ihrer generellen verwaltungsverfahrensrechtlichen Bestimmungen auszusprechen.
16. Im Hinblick auf Artikel 13 GG sollte Artikel 8 Abs. 2 UAbs. 1 Satz 2 geändert werden, wonach der amtliche Tierarzt "jederzeit" Zugang zu allen Betriebsteilen haben muß, um sich vergewissern zu können, daß die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.
17. Die Gewinnung von Stopflebern nach Artikel 10 sollte nicht mehr toleriert werden. Die hiermit verbundene künstliche Fütterung von Tieren ist mit erheblichen Schmerzen, Leiden und Schäden für das Tier verbunden und daher mit dem Tierschutzgedanken nicht mehr vereinbar.

...

18. Sofern gemäß Artikel 11 Tierkörper nur teilweise oder nicht ausgenommen werden, sind bei diesen Herrichtungsformen strengere Anforderungen und Kontrollen an die Produktion im Betrieb zu stellen.
19. Artikel 17 sollte so gefaßt werden, daß eindeutig zum Ausdruck gebracht wird, daß aufgrund dieser Vorschrift nur generell - abstrakte Regelungen über Ausnahmen zugunsten von Betrieben mit kleinen Produktionsvolumen erlassen werden, nicht aber der Kommission eine Zuständigkeit zugewiesen wird, in den jeweiligen Einzelfällen selbst Ausnahmen zulassen zu können. Die Zuweisung einer solchen umfassenden Entscheidungsbefugnis widerspräche eindeutig den Erfordernissen der Subsidiarität und Dezentralität von Entscheidungen, die zur Durchführung von EG-Recht erforderlich werden.
20. Das Untersuchungs- und Beurteilungssystem nach Kapitel V, VII und VIII (ante-mortem und post-mortem Untersuchung) muß auf der Grundlage der Ergebnisse der Pilotstudie, die von der EG und von verschiedenen Mitgliedstaaten finanziert worden ist, novelliert werden.

Einheitliche Durchführungsbestimmungen für die ante-mortem Untersuchung - einschließlich der Rückstandskontrollen - müssen bei Inkrafttreten der neuen Regelungen vorliegen.

21. Empfehlungen und Leitlinien für die ordnungsgemäße Durchführung der Vorschriften sind nach Abstimmung mit den Mitgliedstaaten von der Kommission im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften zu veröffentlichen.
22. Sofern nach Kapitel VI Nr. 32 auf die Betäubung verzichtet werden kann, sind Durchführungsvorschriften vorzusehen, in denen das betäubungslose Schlachten näher geregelt wird.

23. Die nach Kapitel VI Nr. 41 vorgesehene Tauchkühlung sollte aus hygienischen Gründen nicht mehr toleriert werden, weil andere geeignete Kühlmöglichkeiten, wie z. B. die Sprühkühlung, zur Verfügung stehen, die für das frische Geflügelfleisch eine wesentlich geringere hygienische Belastung darstellen als die vorgesehene Tauchkühlung.