

28.02.90

EG - A - G

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung
von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung
von Fischereierzeugnissen

KOM(89) 645 endg.; Ratsdok. 4779/90

167/90

-2-

Drucksache 167/90

-2-

- 1 -

BEGRÜNDUNG

Mit der Erstellung der Einheitlichen Europäischen Akte hat die Gemeinschaft ein Programm in Angriff genommen, dessen Ziel der Abbau sämtlicher Grenzkontrollen ist. Die einzelnen Maßnahmen zur Verwirklichung dieses Ziels sind in dem Weißbuch der Kommission vom Juni 1985 dargelegt und umfassen unter anderem die Beseitigung von Handelshindernissen, die im Fischereisektor im Zusammenhang mit der Regelung gesundheitlicher Fragen existieren. Bisher gelten in den Mitgliedstaaten unterschiedliche Hygiene- und Kontrollvorschriften und die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse kann spezifische Gesundheitsprobleme aufwerfen.

Dieser Vorschlag legt einheitliche Hygienennormen fest, die zum Schutz der öffentlichen Gesundheit bei der Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen anzulegen sind. Er enthält die Vorschriften, die von der Industrie und dem Handel wie auch von den zuständigen Behörden auf den einzelnen Stufen der Erzeugung und Vermarktung beachtet werden müssen. Die Einhaltung der vorgeschlagenen Maßnahmen muß gewährleistet, daß sämtliche Fischereierzeugnisse frei gehandelt werden können.

Um eine einheitliche Anwendung der Vorschriften sicherzustellen, sind Gemeinschaftskontrollen vorgesehen. Diese Maßnahme dürfte auch das gegenseitige Vertrauen der Mitgliedstaaten in ihre jeweiligen Kontrollsysteme stärken, eine unerlässliche Voraussetzung für ein erfolgreiches Funktionieren eines Binnenmarktes ohne Grenzen.

Der Vorschlag erstreckt sich auf die Vermarktung im gesamten Gebiet der Gemeinschaft und legt außerdem ein Verfahren fest, mit dem sichergestellt werden soll, daß Erzeugnisse aus Drittländern unter vergleichbaren Bedingungen erzeugt werden, wie sie innerhalb der Gemeinschaft gelten.

Die vorgeschlagene Verordnung legt die Grundregeln fest, die die Verwirklichung der oben genannten Ziele ermöglichen. Zur Unterstützung der Produktion wird vorgeschlagen, daß die Kommission zusätzlich zu den Rechtsvorschriften noch Richtlinien aufstellen kann, die Industrie und Handel in ihrem Bestreben fördern, die Sicherheit der Fischereierzeugnisse zu garantieren.

KEP-AE-Nr.: 900422

Übermittelt vom Bundesminister für Wirtschaft am 28. Februar 1990 gemäß Artikel 2 des Gesetzes zur Heilung des Europäischen Akte (BGBl. 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.

Die Kommission schlägt für bestimmte Durchführungsbefehle das Verfahren des Regelungsausschusses vor. Begründet wird diese Wahl mit dem Bestreben, die Verwaltungsmechanismen im Veterinärbereich nicht zu beeinträchtigen. Nach wie vor gibt die Kommission jedoch dem Verfahren des Beratenden Ausschusses den Vorzug.

Dieser Vorschlag erscheint in dem Zeitplan im Anhang des Weißbuchs über die Vollendung des Binnenmarktes.

ENTWURF

VORSCHLAG FÜR EINE VERORDNUNG (EWG) DES RATES

zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung
und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen

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 das reibungslose Funktionieren des Gemeinsamen Marktes und insbesondere der mit der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 des Rates eingeführten gemeinsamen Marktor-
ganisation für Fischereierzeugnisse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung
(EWG) Nr. 1495/89 (2), sicherzustellen, darf die Vermarktung von Fisch und Fi-
schereierzeugnissen nicht länger durch die Unterschiede behindert werden, die in den
einzelnen Mitgliedstaaten bei gesundheitlichen Fragen und Vorschriften bestehen.
Durch die Aufhebung dieser Unterschiede könnten die Vermarktungsbedingungen stär-
ker vereinheitlicht und gleiche Wettbewerbsbedingungen geschaffen werden.

Das Europäische Parlament hat die Kommission in seiner Entschließung vom 17. März
1989 (2) aufgefordert, allgemeine Vorschläge für die hygienischen Bedingungen,
die bei der Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen zu beachten sind,
einschließlich Lösungsvorschlägen für das Nematodenproblem, auszuarbeiten.

Fischgefangene Fischereierzeugnisse sind in der Regel frei von jeglichen Mikro-
organismen. Werden sie jedoch unsachgemäß behandelt und verarbeitet, so ist eine
spätere Verunreinigung und Zersetzung nicht auszuschließen.

(1) ABl. Nr. L 379 vom 31.12.1981, S. 1

(2) ABl. Nr. L 148 vom 01.06.1989, S. 1

(3) ABl. Nr. C 96 vom 17.04.1989, S. 199

Fischereierzeugnisse können besondere Gesundheitsgefahren in sich bergen, etwa durch das Vorhandensein von Nematoden, natürlichen Toxinen oder Histaminen aufgrund eines Zersetzungsprozesses.

Es sind grundlegende Vorschriften zu erlassen, um eine einwandfreie hygienische Behandlung der frischen oder verarbeiteten Fischereierzeugnisse auf allen Stufen der Erzeugung, der Lagerung und der Beförderung zu gewährleisten.

Demgemäß sind bestimmte Vermarktungsnormen anzuwenden, die aufgrund von Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 zur Beurteilung der hygienischen Beschaffenheit dieser Erzeugnisse festgelegt worden sind.

Es ist in erster Linie Aufgabe der Fischindustrie, sich davon zu überzeugen, daß die Fischereierzeugnisse den Hygienevorschriften dieser Verordnung entsprechen.

Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten müssen durch Inspektionen und Kontrollen dafür Sorge tragen, daß Erzeuger und Hersteller die genannten Hygienevorschriften einhalten.

Es sind gemeinschaftliche Kontrollmaßnahmen vorzusehen, um die einheitliche Anwendung der in dieser Verordnung festgesetzten Vorschriften in sämtlichen Mitgliedstaaten zu gewährleisten.

Um ein reibungsloses Funktionieren des Gemeinsamen Marktes sicherzustellen, müssen die Maßnahmen auf den inländischen Handelsverkehr ebenso Anwendung finden wie auf den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr.

Im Rahmen dieses innergemeinschaftlichen Handelsverkehrs finden die Bestimmungen der Richtlinie des Rates vom zur Regelung der viehseuchenrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes auch auf Fischereierzeugnisse Anwendung.

Für den Gemeinschaftsmarkt bestimmte Fischereierzeugnisse aus Drittländern dürfen nicht einer weniger strengen Regelung unterliegen als Erzeugnisse der Gemeinschaft. Es ist in diesem Fall ein Gemeinschaftsverfahren zur Überprüfung der Produktions- und Vermarktungsbedingungen in Drittländern vorzusehen, um die Anwendung, ausgehend von gleichwertigen Bedingungen, einer gemeinsamen Einfuhrregelung zu ermöglichen.

Die in dieser Verordnung festgelegten Grundregeln bedürfen möglicherweise einer späteren Präzisierung. Dies kann in Form von Empfehlungen über anerkannte und übliche Verfahren und Praktiken geschehen.

Allerdings ist vorherzusehen, 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 angezeigt, für diese Betriebe gemäß einer allgemeinen, in der Entscheidung des Rates .../.../EWG über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs (1) niedergelegten, Rahmenvorschrift zeitlich und inhaltlich begrenzte Ausnahmen zu gewähren.

Hervorzuheben ist, daß die Herausnahme gewisser Handlungen aus dieser Verordnung und die Gewährung eventueller Ausnahmen von den Hygienevorschriften dieser Verordnung nicht davon entbindet, bei allen Vorgängen der Erzeugung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs die durch die Verordnung des Rates .../.../EWG zur Festlegung allgemeiner Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie spezifischer Gesundheitsvorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs (2) niedergelegten allgemeinen Hygienevorschriften einzuhalten.

Die Kommission ist mit der Aufgabe zu betrauen, bestimmte Durchführungsmaßnahmen zu dieser Verordnung zu ergreifen. Zu diesem Zweck sind Verfahren vorzusehen, die eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten innerhalb des Ständigen Veterinärausschusses gewährleisten -

(1) ABl. Nr.

(2) ABl. Nr.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

Artikel 1

Diese Verordnung legt die Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen fest, die zum Verzehr bestimmt sind.

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung sind :

1. Fischereierzeugnisse : sämtliche Meeres- oder Süsswassertiere oder Teile dieser Tiere, einschliesslich Erogen und Milch, mit Ausnahme von im Wasser lebenden Säugetieren, Fröschen und Wassertieren, die in anderen Rechtsakten der Gemeinschaft erfasst sind.
2. Aquakulturerzeugnisse : sämtliche Fischereierzeugnisse, die in Anlagen erzeugt und dort bis zum Zeitpunkt ihrer Vermarktung aufgezogen werden. Ebenfalls als Aquakulturerzeugnisse gelten See- oder Süsswasserfische oder Krebstiere, die als Jungtiere in ihrer natürlichen Umgebung gefangen und anschliessend gehalten werden, bis sie die für Konsumware geforderte Vermarktungsgrösse erreicht haben. Keine Aquakulturerzeugnisse dagegen sind in ihrer natürlichen Umgebung gefangene und bis zum späteren Verkauf gehaltene Fische und Krebstiere von entsprechender Vermarktungsgrösse, wenn sie lediglich am Leben gehalten werden und nicht der Versuch unternommen wird, ihre Grösse oder ihr Gewicht zu steigern.
3. Frische Erzeugnisse : Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, einschliesslich vakuumverpackter oder in kontrollierter Atmosphäre verpackter Erzeugnisse, die zur Haltbarmachung lediglich gekühlt und keiner weiteren Behandlung unterzogen worden sind.

4. Zubereitete Erzeugnisse : Fischereierzeugnisse, die durch Arbeitsgänge wie Ausnehmen, Köpfen, Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern usw. in ihrer physischen Beschaffenheit verändert wurden.
5. Verarbeitete Erzeugnisse : Fischereierzeugnisse, die als frische Erzeugnisse einem chemischen oder physikalischen Verfahren wie Erhitzen, Räuchern, Salzen, Dehydrieren, Marinieren u.a. oder einer Kombination dieser verschiedenen Verfahren unterzogen worden sind, auch in Verbindung mit anderen Lebensmitteln.
6. Gefriererzeugnis : Fischereierzeugnis, das auf mindestens - 18°C gefroren wurde.
7. Tiefgefrorenes Erzeugnis : Fischereierzeugnis gemäß der Richtlinie 89/108/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über tiefgefrorene Lebensmittel (1),
8. Verpackung : Arbeitsgang, bei dem Fischereierzeugnisse zum Schutz mit einer Umhüllung, einem Behälter oder einem anderen geeigneten Material umschlossen werden.
9. Sendung : die einem oder mehreren Abnehmern in einem Bestimmungsland zuzustellende Menge von Fischereierzeugnissen.
10. Beförderungsmittel : die Ladeflächen bzw. -räume von Kraft-, Schienen- und Luftfahrzeugen sowie Schiffsladeräume und Container für die Beförderung zu Lande, zu Wasser und zur Luft.
11. Partie : eine unter denselben Bedingungen und während desselben Arbeitsprozesses hergestellte Menge von Fischereierzeugnissen.
12. Zuständige Behörde : diejenige Dienststelle, die von dem betreffenden Mitgliedstaat beauftragt ist, die Durchführung dieser Verordnung zu überwachen.
13. Betrieb : Räumlichkeiten, die für die Bearbeitung und das Verpacken von frischen oder verarbeiteten Erzeugnissen zugelassen sind.

(1) ABl. Nr. L 40 vom 11.02.1989, S. 34

14. Vermarktung : Erzeugnisse feilhalten, zum Verkauf anbieten, verkaufen, liefern oder jede andere Form des Inverkehrsbringens im Gebiet der Gemeinschaft, die Einzelhandelsstufe ausgenommen.
15. Einfuhr : das Verbringen von Fischereierzeugnissen aus Drittländern in das Gebiet der Gemeinschaft.
16. Sauberes Meerwasser : Meeres- oder Mündungswasser, in dem keine Mikroorganismen, keine Schadstoffe und kein toxisches Meeresplankton in Mengen nachgewiesen werden, die die hygienische Beschaffenheit von Fischereierzeugnissen nachhaltig beeinträchtigen können, zur Verwendung unter den in dieser Verordnung festgelegten Bedingungen.

KAPITEL II

VORSCHRIFTEN FÜR DIE GEMEINSCHAFTSERZEUGUNG

Artikel 3

1. Für die Vermarktung von Fischereierzeugnissen ausser Aquakulturerzeugnissen gelten folgende Bedingungen :

- a) Das Einbringen der Fänge und die Behandlung an Bord der Fischereifahrzeuge muß gemäß den Bedingungen des Artikels 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 erfolgen.

Fabrikschiffe müssen für die Zubereitung und die Verarbeitung oder das Gefrieren der Fänge den Bedingungen genügen, die nach dem Verfahren des Artikels 17 festzulegen sind.

- b) Während und nach der Anlandung müssen die in Kapitel I des Anhangs festgelegten Anforderungen erfüllt werden.
- c) Die Erzeugnisse müssen gegebenenfalls unter Einhaltung der Bestimmungen von Kapitel II und III des Anhangs in zugelassenen Betrieben gemäß Artikel 7 hygienisch verpackt, zubereitet, verarbeitet, gefroren, aufgetaut und gelagert werden.
- d) Sie müssen einer Gesundheitskontrolle gemäß den in Kapitel IV des Anhangs festgelegten Anforderungen unterzogen worden sein.
- e) Sie müssen gemäß Kapitel V des Anhangs vorschriftsmässig aufgemacht und verpackt worden sein.
- f) Sie müssen gemäß Kapitel VI des Anhangs gekennzeichnet sein.
- g) Sie müssen unter einwandfreien hygienischen Bedingungen gemäß Kapitel VII des Anhangs gelagert und befördert worden sein.

2. Für die Vermarktung von Aquakulturerzeugnissen gelten die nachstehenden Bedingungen:

- a) Die Schlachtung der Fische muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Sie dürfen insbesondere keine Verunreinigung durch Erde, Schlamm oder Kot erfahren. Werden die Fische nicht unmittelbar nach dem Schlachten verarbeitet, so sind sie gekühlt zu lagern.
- b) Die Erzeugnisse müssen ferner den Anforderungen von Absatz 1 Buchstaben c) bis g) entsprechen.

- 3. a) Für die Vermarktung lebender Muscheln gelten die Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. ... des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von lebenden Muscheln;
- b) Verarbeitungserzeugnisse aus lebenden Muscheln müssen darüber hinaus den Anforderungen von Absatz 1 Buchstaben c) bis g) entsprechen.

Artikel 4

Fischereierzeugnisse, die lebend in den Handel gebracht werden, sind konstant unter optimalen Überlebensbedingungen zu halten.

Artikel 5

Folgende Fischereierzeugnisse dürfen nicht in den Handel gebracht werden :

- 1. giftige Fische der nachstehenden Familien : Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae.
- 2. Fische, die Biotoxine wie z.B. Ciguatera-Toxine enthalten.

Eingehende Vorschriften über die von diesem Artikel betroffenen Arten sowie die jeweiligen Analysemethoden werden nach dem Verfahren des Artikels 17 erlassen.

Artikel 6

Die für die Erzeugung und Vermarktung von frischen, zubereiteten oder verarbeiteten Fischereierzeugnissen zuständigen Personen treffen alle erforderlichen Massnahmen, um den Vorschriften dieser Verordnung zu entsprechen. Sie müssen zu diesem Zweck Eigenkontrollen durchführen, um sich insbesondere von folgendem zu überzeugen :

- der Sauberkeit von Schiffen und Betrieben,
- der vorschriftsmässigen Behandlung der Erzeugnisse auf allen Stufen der Erzeugung, der Zubereitung, der Verarbeitung, der Lagerung und des Transports,

und gegebenenfalls Stichproben für Laboruntersuchungen entnehmen.

Artikel 7

1. Die zuständige Behörde stellt ein Verzeichnis ihrer zugelassenen Betriebe auf, die jeweils über eine amtliche Nummer verfügen.

Die zuständige Behörde lässt einen Betrieb nur zu, wenn sichergestellt ist, dass dieser Betrieb die Anforderungen der vorliegenden Verordnung erfüllt. Die zuständige Behörde entzieht einem Betrieb die Zulassung, wenn die Zulassungsbedingungen nicht länger erfüllt sind.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 8 stattgefunden, so berücksichtigt die zuständige Behörde die dabei gewonnenen Ergebnisse. Sie teilt den zuständigen Behörden der anderen Mitgliedstaaten und der Kommission den Entzug einer Zulassung mit.

2. Die Betriebe werden regelmässig unter der Verantwortung der zuständigen Behörden überwacht und kontrolliert. Die Behörde hat jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Bereichen der Betriebe, um sich davon überzeugen zu können, dass die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

Ergeben diese Inspektionen und Kontrollen, dass nicht alle Anforderungen dieser Verordnung erfüllt sind, so ergreift die zuständige Behörde die jeweils geeigneten Massnahmen.

3. Die Bestimmungen der Absätze 1 und 2 gelten gleichermassen für Fabrik-schiffe.

Artikel 8

1. Sachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung dieser Verordnung erforderlich ist, Kontrollen vor Ort durchführen. Sie können insbesondere überprüfen, ob die Betriebe die Bestimmungen dieser Verordnung tatsächlich einhalten. Der Mitgliedstaat, auf dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, gewährt den Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe jede erforderliche Unterstützung. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über die Ergebnisse.
2. Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu Absatz 1 werden nach dem Verfahren des Artikels 19 festgelegt. Soweit erforderlich, wird nach dem gleichen Verfahren ein Kodex mit Regeln für die in Absatz 1 vorgesehenen Kontrollen ausgearbeitet.

Artikel 9

Die Vorschriften der Richtlinie [zur Regelung der viehseuchenrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel finden im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes] insbesondere im Zusammenhang mit der Durchführung der vom Empfängermitgliedstaat durchgeführten Kontrollen und den Folge-massnahmen sowie den erforderlichen Schutzmassnahmen Anwendung.

Zu verwenden sind dabei allerdings die Begriffsbestimmungen der vorliegenden Verordnung.

KAPITEL III

EINFÜHREN AUS DRITTLÄNDERN

Artikel 10

Die Vorschriften für die Einfuhr von Fischereierzeugnissen aus Drittländern müssen den Vorschriften für die Vermarktung von Gemeinschaftserzeugnissen entsprechen.

Fischereierzeugnisse, die von Fischereifahrzeugen unter der Flagge eines Drittlands im Gebiet der Gemeinschaft direkt angelandet werden, müssen denselben Anforderungen unterliegen wie Erzeugnisse, die von Gemeinschaftsfahrzeugen angelandet werden.

Artikel 11

1. Die Kommission beschließt nach dem Verfahren des Artikels 17 für jedes Drittland die Bedingungen für die Einfuhr von Fischereierzeugnissen. Vorgeschieden bzw. verlangt werden können:
 - a) Häufigkeit und Art der Erzeugniskontrollen, die gemäß der Verordnung (EWG) Nr. des Rates vom mit Grundsätzen für die Durchführung von Gesundheitskontrollen bei aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes (1) durchgeführt werden müssen; entscheidend für die Häufigkeit der Kontrollen sind die Garantien, die ein Drittland hinsichtlich der am Herkunftsort durchgeführten Kontrollen bietet; die Erzeugniskontrollen müssen gewährleisten, daß eingeführte Fischereierzeugnisse genüßtauglich sind, kein Gesundheitsrisiko darstellen und den Anforderungen der vorliegenden Verordnung entsprechen, insbesondere den Bestimmungen von Kapitel III Abschnitt IV und Kapitel IV Abschnitt II des Anhangs;
 - b) die Vorlage einer Gesundheitsbescheinigung, die den für die Gemeinschaft bestimmten Sendungen beizufügen ist;

(1) ABl. Nr.

- c) eine Kennzeichnung zur Identifizierung der Fischereierzeugnisse, insbesondere anhand der Zulassungsnummer des Herkunftsbetriebs;
 - d) die Aufstellung eines Verzeichnisses der Betriebe und Fabrikschiffe, von denen Fischereierzeugnisse eingeführt werden dürfen.
2. Die Bedingungen nach Absatz 1 Buchstaben a), b) und c) können nach dem Verfahren des Artikels 18 geändert werden.

Die Bedingungen nach Absatz 1 Buchstabe d) können von der Kommission geändert werden. Die Kommission informiert die Mitgliedstaaten hierüber.

3. Damit Beschlüsse über die Einfuhrbedingungen gefaßt werden können und die Bedingungen in Erfahrung gebracht werden, unter denen für die Gemeinschaft bestimmte Fischereierzeugnisse produziert, gelagert und versandfertig gemacht werden, können Sachverständige der Kommission und der Mitgliedstaaten Kontrollen vor Ort durchführen.

Die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, die mit der Durchführung dieser Kontrollen beauftragt sind, werden von der Kommission auf Vorschlag der Mitgliedstaaten bestellt.

Die Kontrollen werden im Auftrag der Gemeinschaft durchgeführt, die alle anfallenden Kosten übernimmt.

Häufigkeit und Einzelheiten dieser Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 19 festgelegt. Diesbezügliche Entscheidungen, insbesondere hinsichtlich der Kontrollbesuche in Betrieben, müssen sich auf die in dem betreffenden Drittland festgestellten allgemeinen hygienischen Verhältnisse stützen.

Artikel 12

Kommt bei der Durchführung einer Kontrolle gemäß Artikel 11 Absatz 3 der begründete schwerwiegende Verdacht auf, daß die Vermarktung von Fischereierzeugnissen als Konsumware eine Gefahr darstellen könnte, so muß die Kommission die Mitgliedstaaten unterrichten und unverzüglich eine Entscheidung zur Änderung der Einfuhrbedingungen oder zur zeitweiligen Aussetzung der Einfuhr aus einem Betrieb, dem gesamten betreffenden Drittland oder einem Teil seines Hoheitsgebiets erlassen.

Eine diesbezügliche Entscheidung wird nach dem Verfahren des Artikels 18 getroffen.

Artikel 13

Die Einfuhr von Fischereierzeugnissen ist untersagt, wenn die Bedingungen dieser Verordnung nicht eingehalten wurden und insbesondere festgestellt wird, daß

- die Sendung nicht den Einfuhrbedingungen für das betreffende Drittland entspricht;
- die Sendung eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt.

Artikel 14

1. Wenn auf dem Hoheitsgebiet eines Drittlandes eine Krankheit auftritt oder sich ausbreitet, die durch Fischereierzeugnisse auf Menschen übertragen werden kann und die öffentliche Gesundheit ernsthaft gefährden kann, oder wenn andere schwerwiegende Gründe des Gesundheitsschutzes dies rechtfertigen, so kann ein Mitgliedstaat oder die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 18 die direkte oder indirekte Einfuhr von Erzeugnissen aus dem gesamten Drittland oder einem Teil seines Hoheitsgebiets untersagen oder bestimmte Bedingungen für diese Einfuhr festsetzen.
2. Die von den Mitgliedstaaten auf der Grundlage von Absatz 1 getroffenen Maßnahmen und die Aufhebung solcher Maßnahmen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich unter Angabe der Gründe mitzuteilen.
3. Die Kommission läßt die Situation möglichst bald überprüfen. Sie kann nach dem Verfahren des Artikels 18 die erforderlichen Entscheidungen treffen.
4. Die Kommission verfolgt die Entwicklung der Situation und wird die in Absatz 1 und 3 genannten Entscheidungen je nach Verlauf dieser Entwicklung nach dem Verfahren des Artikels 18 ändern oder aufheben.

KAPITEL IV

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 15

Änderungen des Anhangs dieser Verordnung, insbesondere zur Anpassung an den wissenschaftlichen und technischen Fortschritt, werden nach dem Verfahren des Artikels 17 vorgenommen.

Artikel 16

Im Rahmen des Verfahrens nach Artikel 19 kann die Kommission Empfehlungen mit Leitlinien für das ordnungsgemäße Verhalten in den verschiedenen Stadien der Herstellung und Vermarktung aussprechen.

Artikel 17

1. Findet das Verfahren dieses Artikels Anwendung, so wird der mit Beschluß 86/361/EWG des Rates eingesetzte Ständige Veterinärausschuß, nachstehend "Ausschuß" genannt, unverzüglich von seinem Vorsitzenden auf eigenen Entschluß oder auf Antrag eines Mitgliedstaats befaßt.
2. 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 unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

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 entscheidet mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat innerhalb von drei Monaten von seiner Befassung an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Massnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 18

1. Findet das Verfahren dieses Artikels Anwendung, so wird der Ausschuß unverzüglich von seinem Vorsitzenden auf eigenen Beschluß oder auf Antrag eines Mitgliedstaats befaßt.
2. Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb von zwei Tagen ab. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

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 innerhalb von 15 Tagen von seiner Befassung an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Massnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 19

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 unter Berücksichtigung 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 20

Diese Verordnung tritt am 1.1.1993 in Kraft.

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

Geschehen zu Brüssel, am

Im Namen des Rates

ANHANG

KAPITEL I

ANLANDUNGSVORSCHRIFTEN

1. Entlade- und Anlandungsvorrichtungen müssen aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material sein und vorschriftsmässig gewartet werden.
2. Beim Entladen und bei der Anlandung ist jegliche Verunreinigung der Fischereierzeugnisse zu vermeiden; so ist namentlich zu gewährleisten, daß
 - das Entladen und die Anlandung so rasch wie möglich ablaufen;
 - die Fischereierzeugnisse unverzüglich in die Transportmittel, die Lagerhallen, Verkaufshallen oder in einen Betrieb gebracht werden;
 - keine Geräte und Techniken verwendet werden, die die genießbaren Teile der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen könnten.
3. Die Hallen, in denen Fischereierzeugnisse zur Auktion ausgestellt oder gelagert werden, müssen nachstehende Bedingungen erfüllen :
 - a) die Wände müssen leicht zu reinigen sein;
 - b) die Fussböden müssen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material sein und ein leichtes Ablaufen des Wassers ermöglichen;
 - c) sie müssen über sanitäre Anlagen mit einer ausreichenden Anzahl von Waschbecken und Toiletten mit Wasserspülung verfügen. Die Waschbecken müssen mit Seife o.ä. zur Reinigung der Hände und Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein;
 - d) sie müssen über ausreichende Beleuchtung verfügen, die die Untersuchung der Fischereierzeugnisse erleichtert;
 - e) während der Ausstellung bzw. Lagerung von Fischereierzeugnissen dürfen sie nicht für andere Zwecke genutzt werden; Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren, deren Abgase die Qualität der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen könnten, dürfen die Hallen nicht befahren; unerwünschte Tiere sind fernzuhalten;
 - f) sie sind regelmässig, zumindest jedoch nach jeder Auktion zu reinigen; die verwendeten Kisten sind nach jedem Gebrauch zu reinigen und innen und aussen mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser abzuspülen; sie sind ggf. zu desinfizieren;
 - g) es müssen deutlich sichtbar Verbotsschilder angebracht sein, die Rauchen und Spucken untersagen.
4. Nach der Anlandung bzw. nach dem Erstverkauf sind die Fischereierzeugnisse unverzüglich unter angemessenen Bedingungen an ihren Bestimmungsort zu befördern.

KAPITEL II

ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE AM LAND

I. RÄUMLICHKEITEN UND AUSSTATTUNG

Die Betriebe müssen mindestens über folgende Einrichtungen verfügen:

1. ausreichend grosse Räume, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Die Räume sind so konzipiert und angeordnet, dass jegliche Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen wird;
2. in den Bereichen, in denen die Erzeugnisse behandelt, zubereitet und verarbeitet werden :
 - a) Fussböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die ein leichtes Ablaufen des Wassers ermöglichen oder über ein Abflusssystem verfügen;
 - b) leicht zu reinigende, widerstandsfähige und wasserundurchlässige Wände;
 - c) eine leicht zu reinigende Decke;
 - d) Türen aus unveränderlichem Material;
 - e) ausreichende Belüftung sowie gegebenenfalls zufriedenstellende Entnebelung;
 - f) ausreichende Beleuchtung;
 - g) eine ausreichende Anzahl von Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände; die Hähne dürfen nicht von Hand oder Arm zu betätigen sein; es müssen Wegwerfhandtücher vorhanden sein;
 - h) Vorrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte, der Ausrüstung und der Anlagen;

3. in den Kühlräumen, in denen Fischereierzeugnisse gelagert werden :

- dieselben Anforderungen wie unter Ziffer 2 Buchstaben a), b), c) und d);
- gegebenenfalls eine Anlage mit ausreichender Kühlleistung, die gewährleistet, dass die Erzeugnisse bei den in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden;

4. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Schädlinge wie Insekten, Nagetiere usw.;

5. Arbeitsgeräte und Ausrüstungsgegenstände wie Zurichtungstische, Behältnisse, Fließbänder und Messer aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;

6. besondere wasserdichte, korrosionsfeste Behältnisse für Erzeugnisse, die nicht zum Verzehr bestimmt sind, oder einen Raum für die Aufbewahrung dieser Erzeugnisse, wenn dies aufgrund der Menge erforderlich ist;

7. eine Anlage zur ausreichenden Versorgung mit Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG des Rates über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (1) oder gegebenenfalls sauberem bzw. durch eine entsprechende Anlage geklärtem Meerwasser, das unter Druck steht. Zur Dampferzeugung, Brandbekämpfung oder Kühlung der Kühlanlagen ist auch eine Anlage zulässig, die Wasser ohne Trinkwassereigenschaften liefert, sofern die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers unmöglich machen und keinerlei Kontaminationsgefahr besteht. Die Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften müssen deutlich von den Leitungen für Trinkwasser bzw. sauberes Meerwasser unterschieden sein;

8. eine den hygienischen Anforderungen entsprechende Anlage zur Ableitung der Abwässer;

(1) ABl. Nr. L 229 vom 30.8.1980, S. 11

9. eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit wasserundurchlässigen, abwaschbaren glatten Wänden und Böden, Waschbecken sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschbecken müssen mit Seife o.ä. zur Reinigung der Hände und Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein; die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu bedienen sein;
10. geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Beförderungsmittel. Nicht zwingend erforderlich sind diese Vorrichtungen, wenn die Beförderungsmittel laut Vorschrift in amtlich zugelassenen Anlagen gereinigt und desinfiziert werden;
11. in Betrieben, in denen lebende Tiere wie Hummer oder Aale gehalten werden, eine Anlage, die optimale Überlebensbedingungen herstellt, unter Verwendung von Wasser, dessen Qualität sicherstellt, daß keine Organismen oder Schadstoffe auf die Tiere übertragen werden.

II. ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN

A. ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR RÄUME UND AUSRÜSTUNG

1. Fußböden, Wände, Decken und Trennwände, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind einwandfrei sauber zu halten und zufriedenstellend zu warten, so dass eine Kontamination der Erzeugnisse durch sie ausgeschlossen ist.
2. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen; Ratten- und Insektengift, Desinfektionsmittel und sonstige giftige Stoffe sind in Räumen oder Schränken unter Verschluss zu halten. Sie sind so zu verwenden, dass eine Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
3. Die Räume, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von Fischereierzeugnissen benutzt werden. Mit entsprechender Genehmigung der zuständigen Behörde dürfen sie jedoch zur gleichen Zeit oder zu anderen Zeitpunkten für die Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.

4. Für sämtliche Arbeitsgänge ist die Verwendung von Trinkwasser oder sauberem Meerwasser vorgeschrieben. Zur Dampferzeugung, Brandbekämpfung oder Kühlung von Maschinen allerdings kann ausnahmsweise auch die Verwendung von Wasser ohne Trinkwassereigenschaften gestattet werden, sofern die hierfür gelegten Leitungen eine andere Verwendung des Wassers unmöglich machen und die Gefahr einer Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen werden kann.
5. Reinigungs-, Desinfektions- und ähnliche Mittel sind so zu verwenden, dass Zustand und Qualität der Erzeugnisse hiervon unberührt bleiben.

B. ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DAS PERSONAL

1. Vom Personal wird peinlichste Sauberkeit verlangt. Insbesondere gilt folgendes :
 - a) das Personal muss geeignete, saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen: dies betrifft insbesondere die Personen, die leicht zu verunreinigende Fischereierzeugnisse behandeln;
 - b) das für die Behandlung und die Zubereitung der Fischereierzeugnisse zuständige Personal muss sich die Hände mehrmals, zumindest aber bei jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit, waschen;
 - c) das Rauchen, Spucken, Trinken und Essen in den Arbeits- und Lagerräumen ist untersagt.
2. Der Arbeitsgeber hat dafür Sorge zu tragen, dass Personen, die Krankheitskeime übertragen könnten, solange von der Bearbeitung oder sonstigen Behandlung der Fischereierzeugnisse ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, dass keine Gefahr der Ansteckung mehr besteht.

KAPITEL III

SONDERVORSCHRIFTEN FÜR DIE BEHANDLUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN AN LAND

I. VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHE ERZEUGNISSE

1. Frische Erzeugnisse, die nicht am Anladungstag selbst verteilt, versendet, zubereitet oder innerhalb einer angemessenen Zeit nach der Anladung verarbeitet werden, sind in den Kühlräumen der Betriebe auf Eis zu lagern. In den Räumen ist nach Bedarf neues Eis nachzufüllen. Das zur Kühlung verwendete Eis muss aus Trinkwasser oder sauberem Meerwasser hergestellt und unter hygienischen Bedingungen in speziell hierfür bestimmten Behältnissen gelagert werden. Diese Behältnisse sind sauber zu halten und auf einwandfreien Zustand zu überprüfen. Vorverpackte frische Erzeugnisse können durch Eis oder maschinell durch eine Kühlanlage, die ähnliche Temperaturen herstellt, gekühlt werden.
2. Das Köpfen und Ausnehmen muss unter hygienischen Bedingungen erfolgen. Unmittelbar danach sind die Erzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser zu waschen.
3. Beim Filetieren und Zerteilen ist darauf zu achten, dass die Filets und Stücke insbesondere beim Köpfen und Ausnehmen nicht verunreinigt werden. Die Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Zubereitung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Sollen die Filets und Stücke frisch verkauft werden, so müssen sie unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.
4. Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von frischen Fischereierzeugnissen sollen die Erzeugnisse vor Verunreinigung schützen und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen frischhalten; sie müssen so konstruiert sein, dass Schmelzwasser leicht ablaufen kann.

5. Gibt es keine besonderen Vorrichtungen zur ständigen Beseitigung der Abfälle, so sind letztere in auslaufsichere Behältnisse mit Deckel zu füllen, die leicht gereinigt und desinfiziert werden können. In den Arbeitsräumen dürfen sich keine Abfälle ansammeln. Sie werden zumindest am Ende eines jeden Arbeitstags an/in einen getrennten, für diesen Zweck vorgesehenen Ort oder Raum gebracht. Die Behältnisse werden nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt und ggf. desinfiziert.

II. VORSCHRIFTEN FÜR GEFRORENE UND TIEFGEFRORENE ERZEUGNISSE

1. Die Betriebe müssen mindestens über folgendes verfügen :

- a) eine ausreichend starke Gefrieranlage, um die Erzeugnisse rasch auf die in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen abzusenken;
- b) eine Anlage mit ausreichender Leistung, um die Erzeugnisse in den Kühlräumen - unabhängig von der Aussentemperatur - bei einer Temperatur zu lagern, die die in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen nicht übersteigt.

Für Thunfisch, der in Salzlösung eingefroren und zum Eindosen bestimmt ist, sind allerdings aus technischen Gründen, die mit der Gefriermethode und der Anlandung zusammenhängen, höhere Temperaturen zulässig.

2. Frische, zu gefrierende Erzeugnisse müssen die Anforderungen von Abschnitt I dieses Kapitels erfüllen.
3. Die Kühlräume müssen mit einem leicht abzulesenden Temperaturlaufzeichnungsgerät ausgestattet sein. Der Temperaturfühler dieses Geräts muss in dem von der Kältequelle am weitesten entfernten Teil des Raums angebracht sein, in dem die höchste Temperatur des Lagerraums herrscht.

Die Temperaturaufzeichnungen sind zumindest während der gesamten Lagerzeit der Erzeugnisse aufzubewahren, um von den Kontrollbehörden eingesehen werden zu können.

4. Fischereierzeugnisse sind unter hygienisch einwandfreien Bedingungen aufzutauen: So ist insbesondere jegliche Verunreinigung zu vermeiden und die sachgerechte Ableitung des Schmelzwassers zu gewährleisten.

Beim Auftauen darf die Temperatur der Erzeugnisse nicht übermäßig ansteigen.

Nach dem Auftauen sind die Erzeugnisse unter den in dieser Verordnung festgelegten Bedingungen zu behandeln: Werden sie zubereitet oder verarbeitet, so sind die entsprechenden Arbeitsgänge so rasch wie möglich abzuschließen.

III. VORSCHRIFTEN FÜR VERARBEITETE ERZEUGNISSE

1. Die zu verarbeitenden frischen oder gefrorenen Erzeugnisse müssen den Anforderungen von Abschnitt I oder II dieses Kapitels genügen.
2. Dient eine Behandlung der Abtötung pathogener Mikroorganismen oder ist diese Behandlung für die Haltbarkeit des Erzeugnisses wesentlich, so muß sie eingetragen, überprüft und von der zuständigen Behörde genehmigt werden. Einzutragen und zu überprüfen sind namentlich die Dauer und Temperatur einer Hitzebehandlung, die Salzkonzentration, der PH-Wert, der Wassergehalt usw. Die Register sind der zuständigen Behörde mindestens für die Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses zur Verfügung zu halten.
3. Auf der Verpackung von Erzeugnissen, die nach einer Behandlung wie Salzen, Räuchern, Trocknen oder Marinieren nur begrenzt haltbar sind, müssen gemäß der Richtlinie 79/112/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür, zuletzt geändert

durch die Richtlinie 89/395/EWG (1), die Lagerbedingungen deutlich sichtbar angegeben sein.

Darüber hinaus gelten folgende Bedingungen:

4. Konserven

Bei der Herstellung von Fischerzeugnissen, die zur Haltbarmachung einer Wärmebehandlung in hermetisch verschlossenen Behältnissen unterzogen werden, ist sicherzustellen, dass

- a) die Wärmebehandlung nach einem zuverlässigen Verfahren erfolgt, für das wichtige Kriterien wie Erhitzung, Temperatur, Einfüllvorgang, Behältnisgrösse usw. festgelegt sind. Über diese Angaben ist Buch zu führen. Die Wärmebehandlung muss geeignet sein, alle pathogenen und zum Verderb führenden Organismen und die Keime pathogener Mikroorganismen abzutöten. Die Anlage muss mit Kontrollmarkierern ausgerüstet sein, um feststellen zu können, ob die Behältnisse tatsächlich einer angemessenen Wärmebehandlung unterzogen wurden;
- b) vom Hersteller weitere Stichprobekontrollen durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass die verarbeiteten Erzeugnisse einer angemessenen Wärmebehandlung unterzogen wurden, und zwar :
 - Inkubationstests : Zu diesem Zweck müssen die Betriebe über Anlagen zur Inkubation von Proben einzelner Fischkonserven verfügen; die Inkubation wird über sieben Tage bei 37°C oder über zehn Tage bei 35°C durchgeführt,
 - Mikrobiologische Untersuchungen des Inhalts der Behältnisse im betriebseigenen Laboratorium oder in einem anderen zugelassenen Laboratorium;

(1) ABl. Nr. 186 vom 30.06.1989, S. 17

- c) der Tagesproduktion in vorher festgelegten Abständen Stichproben entnommen werden, um sicherzustellen, dass die Behältnisse wirksam verschlossen sind; hierzu muss eine geeignete Ausrüstung zur Verfügung stehen, die die Prüfung von Nahtschnittstellen ermöglicht;
- d) Kontrollen durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass die Behältnisse unbeschädigt sind;
- e) sämtliche Behältnisse, die gleichzeitig unter gleichen Bedingungen einer Wärmebehandlung unterzogen worden sind, mit einem Kennzeichen für die entsprechende Partie versehen werden.

5. Räuchern

- a) Zum Räuchern von Fisch verwendetes Sägemehl ist ausserhalb des Räucher-raums zu lagern und so zu verwenden, dass eine Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
- b) Mit chemischen Schutzmitteln behandeltes Holz darf nicht verwendet werden.
- c) Nach dem Räuchern sind die Erzeugnisse rasch abzukühlen und erst dann zu verpacken.

6. Salzen

- a) In der Zubereitung von Fischereierzeugnissen verwendetes Salz muss gereinigt und so gelagert werden, dass jegliche Kontamination ausgeschlossen wird.
- b) Zum Salzen verwendete Behältnisse müssen so konstruiert sein, dass die Fischereierzeugnisse während des Salzvorgangs vor Verunreinigung geschützt sind.
- c) Die verwendeten Behältnisse und die Arbeitsbereiche sind vor dem Salzen gründlich zu reinigen.

7. Vorgekochte Krebs- und Weichtiererzeugnisse

Für das Kochen von Krebs- und Weichtieren gelten folgende Bedingungen :

- a) Nach dem Kochen sind die Erzeugnisse rasch abzukühlen; verwendet werden darf ausschliesslich Trinkwasser oder sauberes Meerwasser.
- b) Das Entfernen der Schalen muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse erfolgen. Geschieht dies von Hand, so müssen die Arbeiter sorgfältiges Händewaschen beachten; sämtliche Arbeitsflächen sind mindestens alle zwei Stunden zu reinigen. Bei Einsatz von Maschinen sind diese in regelmässigen Abständen zu reinigen.

Nach dem Entfernen der Schale sind die gekochten Krebs- oder Weichtiere unverzüglich zu gefrieren oder in hierfür vorgesehenen Räumen so kühl zu lagern, daß sich Krankheitserreger nicht entwickeln können.

8. Fischeschnitzel

Für die Herstellung von Fischeschnitzeln, die durch maschinelles Auslösen der Gräten gewonnen werden, gelten folgende Bedingungen :

- a) Die maschinelle Gewinnung von Schnitzeln muss unverzüglich nach dem Filetieren erfolgen; es dürfen keine Eingeweide oder Eingeweidereste mitverwendet werden. Wird der ganze Fisch verwendet, so ist dieser vorher auszunehmen und zu waschen.
- b) Die Maschinen sind in kurzen Abständen (mindestens alle zwei Stunden) zu reinigen.
- c) Maschinell gewonnene Schnitzel sind unverzüglich zu gefrieren oder Erzeugnissen beizumischen, die durch eine entsprechende Behandlung haltbar gemacht oder gefroren werden.

IV. VORSCHRIFTEN BEZÜGLICH NEMATODEN

1. Für die unter Ziffer 2 aufgeführten Fische und Fischerzeugnisse, die naturbelassen verzehrt werden sollen, ist vor der Vermarktung folgendes zu beachten:

a) Bei der Herstellung ist im Rahmen eines nach dem Verfahren des Artikels 17 festzulegenden Probenahmeplans eine Sichtkontrolle durchzuführen, um eventuell vorhandene Nematoden festzustellen und erkennbare Nematoden zu entfernen;

b) die Erzeugnisse müssen einer Gefrierbehandlung über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden bei einer Temperatur von -20°C oder weniger unterzogen worden sein. Diese Behandlung ist auf das unverarbeitete (rohe) Ausgangserzeugnis oder das Enderzeugnis anzuwenden.

2. Verzeichnis der in Absatz 1 genannten Fische oder Fischerzeugnisse:

a) Fisch, der roh oder - wie Junghering (Matjes) - quasi roh verzehrt wird;

b) nachstehende Arten, sofern sie kalt geräuchert werden und die Temperatur im Innern des Fisches während dieses Vorgangs weniger als 60°C beträgt:

- Hering
- Makrele
- Sprotte
- Atlantischer und pazifischer Lachs;

c) marinierte und/oder gesalzene Heringe, wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um Nematodenlarven abzutöten.

Diese Liste kann nach dem Verfahren des Artikels 17 geändert werden. Nach demselben Verfahren werden auch die Kriterien zur Beurteilung der Behandlungen festgelegt, die als nicht ausreichend angesehen werden, um Nematoden abzutöten.

3. Die Erzeuger müssen sich vergewissern, daß die unter Ziffer 2 genannten Fische und Fischerzeugnisse bzw. die zu ihrer Herstellung verwendeten Rohstoffe vor ihrer Vermarktung der unter Ziffer 1 Buchstabe b) genannten Behandlung unterzogen wurden.
4. Den unter Ziffer 2 genannten Fischereierzeugnissen muß bei ihrer Vermarktung eine Behandlungsbescheinigung beiliegen.

KAPITEL VI

GESUNDHEITSKONTROLLEN UND PRODUKTIONSÜBERWACHUNG

I. ALLGEMEINE ÜBERWACHUNG

Die zuständigen Behörden führen eine Kontrollregelung mit dem Ziel ein, die Einhaltung der einzelnen Vorschriften dieser Verordnung zu überprüfen.

Diese Kontrollregelung umfasst insbesondere :

1. Fischereifahrzeugkontrollen;
2. Überprüfung der Anlande- und Erstverkaufsbedingungen;
3. regelmässige Kontrolle der Betriebe, um insbesondere zu überprüfen, ob
 - a) die Zulassungsvoraussetzungen weiterhin erfüllt sind;
 - b) Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte sauber sind und die Hygienevorschriften für das Personal eingehalten werden;
 - c) die Behandlung der Fischereierzeugnisse nach Vorschrift erfolgt;
 - d) die Etikette vorschriftsmässig angebracht werden.
4. Überprüfung der Lager- und Transportbedingungen

II. BESONDERE KONTROLLEN

1. Organoleptische Prüfungen

Fischereierzeugnisse müssen bei der Anlandung bzw. vor dem ersten Verkauf von der zuständigen Behörde auf Genusstauglichkeit geprüft werden. Diese Kontrolle besteht in einer organoleptischen Prüfung.

Fischereierzeugnisse, die hinsichtlich des Frischekriteriums den gemeinsamen Vermarktungsnormen gemäß Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 genügen, gelten als den organoleptischen Anforderungen dieser Verordnung entsprechend.

Für Erzeugnisse, die nicht unter eine einheitliche Regelung im Rahmen der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 fallen, kann die Kommission im Bedarfsfall nach dem Verfahren des Artikels 19 besondere organoleptische Anforderungen festlegen.

Die organoleptische Prüfung wird nach dem Erstverkauf von Fischereierzeugnissen wiederholt, wenn dies für erforderlich gehalten wird oder festgestellt wurde, dass den Anforderungen dieser Verordnung nicht entsprochen wurde. Nach dem Erstverkauf müssen Fischereierzeugnisse zumindest den niedrigsten Anforderungen an den gemäß der vorgenannten Verordnungen festgelegten Frischegrad entsprechen. Ergibt die organoleptische Prüfung, dass die Fischereierzeugnisse nicht zum Verzehr geeignet sind, so werden sie aus dem Markt genommen und so denaturiert, dass ihre Wiederverwendung zu Konsumzwecken ausgeschlossen ist.

2. Chemische Kontrollen

A. Lässt die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische von Fischereierzeugnissen aufkommen, so werden Stichproben entnommen und zur Überprüfung folgender Parameter einer Laboruntersuchung unterzogen:

- a) TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen)
und TMA-N (Trimethylamine Nitrogen)

Zur Ermittlung der Werte dieser Parameter werden Richtwertkontrollen durchgeführt. Dabei dürfen hohe Werte nicht automatisch zu einer Ablehnung der Erzeugnisse führen; es sollte vielmehr die Ursache dieser hohen Werte ermittelt werden.

- b) Histamin

Es werden neun Proben entnommen, bei denen

- der Mittelwert grundsätzlich weniger als 100 ppm betragen muss;
- zwei Proben einen Wert von mehr als 100 ppm, aber weniger als 200 ppm aufweisen dürfen;
- keine Probe mehr als 200 ppm enthalten darf.

Diese Grenzen gelten lediglich für die Fischarten der Familien Scombridae und Clupeidae. Den Untersuchungen müssen bewährte, wissenschaftlich anerkannte Methoden wie beispielsweise die HPCL-Methode zugrunde liegen.

B. Schadstoffe aus dem aquatischen Milieu

Unbeschadet der Gemeinschaftsvorschriften über den Schutz und die Bewirtschaftung von Gewässern, insbesondere in bezug auf die Gewässerverschmutzung, dürfen die genießbaren Teile von Fischereierzeugnissen keine Schadstoffe aus dem aquatischen Milieu (wie Schwermetalle und halogenorganische Stoffe) in einem Maße aufweisen, daß die errechnete Aufnahme über die Nahrungsmittel die duldbare Tagesaufnahme (ADI) für den Menschen überschreitet.

Die Mitgliedstaaten müssen einen Überwachungsplan aufstellen, um den Grad der Kontamination von Fischereierzeugnissen zu kontrollieren.

Nach dem Verfahren des Artikels 17 kann die Kommission

- a) die Vorschriften für die chemischen Analysen aktualisieren und ergänzen, um sie dem wissenschaftlich-technologischen Fortschritt anzupassen;
- b) die zur Kontrolle der chemischen Kriterien anzuwendenden Analysemethoden sowie die Probenahmepläne festlegen;
- c) die für die chemischen Kriterien einzuhaltenden Grenzwerte festlegen.

3. Mikrobiologische Untersuchungen

In Anwendung von Artikel 17 werden mikrobiologische Kriterien einschliesslich Probenahmepläne und Analysemethoden aufgestellt, wenn dies zum Schutz der menschlichen Gesundheit erforderlich ist.

KAPITEL V

AUFMACHUNG UND VERPACKUNG

1. Die Verpackung muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Fischereierzeugnisse erfolgen.
2. Das Verpackungsmaterial muss den einschlägigen Hygienevorschriften entsprechen, insbesondere
 - darf es die organoleptischen Eigenschaften der Fischereierzeugnisse nicht verändern,
 - darf es keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf die Fischereierzeugnisse übertragen,
 - muss es von ausreichender Festigkeit sein, um die Fischereierzeugnisse wirksam zu schützen.
3. Die Verpackungen dürfen kein zweites Mal verwendet werden; hiervon ausgenommen sind bestimmte wasserdichte Spezialbehälter aus glattem und korrosionsfestem, reinigungs- und desinfektionsfreundlichem Material, die nach gründlicher Reinigung und Desinfektion wiederverwendet werden dürfen. Verpackungen von Erzeugnissen, die auf Eis frischgehalten werden, müssen das Abfließen des Schmelzwassers zulassen.

4. Nicht benutztes Verpackungsmaterial ist in gesonderten, vom Produktionsbereich getrennten Räumen zu lagern und gegen Staub und Verunreinigung zu schützen.

KAPITEL VI

KENNZEICHNUNG

Unbeschadet der Vorschriften der Richtlinie 79/112/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (1), zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/395/EWG (2) muss es zu Kontrollzwecken möglich sein, anhand der Kennzeichnung oder der Begleitdokumente den Betrieb festzustellen, aus dem Sendungen von Fischereierzeugnissen stammen. Die Verpackungsaufschrift oder die Begleitdokumente müssen daher folgende Angaben enthalten :

- Versandland,
- Identifikation des Versandbetriebs einschliesslich der amtlichen Zulassungsnummer.

KAPITEL VII

LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG

1. Fischereierzeugnisse müssen zu jedem Zeitpunkt während der Lagerung und des Transports bei den in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen aufbewahrt werden, d.h.

- frische Fischereierzeugnisse bei der Temperatur von schmelzenden Eis;
- gefrorene Fischereierzeugnisse bei einer Temperatur von weniger als -18°C;
- verarbeitete Erzeugnisse bei den vom Hersteller angegebenen Temperaturen.

(1) ABl. Nr. L 33 vom 08.02.1979, S. 1

(2) ABl. Nr. L 186 vom 30.06.1989, S. 17

2. Andere Erzeugnisse, die die Genußtauglichkeit der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen oder sie verunreinigen könnten, dürfen nicht zusammen mit diesen gelagert werden, es sei denn, die Fischereierzeugnisse sind verpackt.
3. Die zur Beförderung von Fischereierzeugnissen eingesetzten Fahrzeuge müssen so konstruiert und ausgestattet sein, dass die in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen während des gesamten Transports beibehalten werden können. Wird zum Kühlen der Erzeugnisse Eis verwendet, so muß das Abfließen des Schmelzwassers gewährleistet sein, damit ein ständiger Kontakt dieses Wassers mit den Erzeugnissen vermieden wird.

Die Innenwände der Transportmittel müssen so beschaffen sein, daß die Genußtauglichkeit der Erzeugnisse nicht beeinträchtigt wird. Sie müssen glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

4. Für Fischereierzeugnisse verwendete Beförderungsmittel dürfen weder gleichzeitig noch zu einem anderen Zeitpunkt für die Beförderung anderer Erzeugnisse eingesetzt werden, die den Zustand der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen oder diese verunreinigen könnten.
5. Fischereierzeugnisse dürfen nicht in Fahrzeugen oder Containern befördert werden, die nicht gereinigt und ggf. desinfiziert worden sind.
6. Fischereierzeugnisse, die lebend in den Verkehr gebracht werden, sind unter Bedingungen zu befördern, die den Zustand dieser Erzeugnisse in keiner Weise beeinträchtigen.

F I N A N Z B O G E N

betreffend:
Entwurf einer Verordnung des Rates mit Gesundheitsvorschriften für die Erzeugung und
Vermarktung von Fischereierzeugnissen

1. HAUSHALTSPOSTEN: III B 382 (1) Bezeichnung: Kontrollen in der Land-
wirtschaft

2. RECHTSGRUNDLAGE: Artikel 43 EWGV

3. KLASSIFIZIERUNG : NICHT OBLIGATORISCHE AUSGABEN

4. ZIELE DES VORHABENS UND BESCHREIBUNG DER MASSNAHME:

Überprüfung der Durchführung der Verordnung (Artikel 8 und 11)

5. BERECHNUNGSWEISE

5.1. Ausgabenart: Dienstreisekosten

5.2. Anteil der Gemeinschaftsfinanzierung: 100 %

5.3. Berechnung: 300 Dienstreisetage jährlich à 170 ECU/Tag
(effektive Kosten der Kontrollen)
= 51.000 ECU pro Jahr

6. FINANZIELLE AUSWIRKUNGEN AUF DIE HAUSHALTSMITTEL

6.1. Fälligkeitsplan (in Mio. ECU):

Haushaltsjahr	VE/ZE
1990	
1991	
1992	
1993	0,051
1994	0,051
1995	0,051
spätere Haushaltsjahre	_____
insgesamt	0,153

6.2. Finanzierung während des laufenden Haushaltsjahres: keine

ANMERKUNGEN:

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

Dieser Vorschlag erfordert außerdem 3 zusätzliche Stellen A7/6.

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

22.06.90

Beschluß**des Bundesrates**

zum

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von
Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von
Fischereierzeugnissen

KOM(89) 645 endg.; Ratsdok. 4779/90

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

1. Der Bundesrat begrüßt grundsätzlich die Absicht der EG-Kommission, gemeinschaftsrechtliche Hygienevorschriften für Fischereierzeugnisse herbeizuführen. Der Bundesrat bittet jedoch die Bundesregierung, insbesondere darauf hinzuwirken, daß die Regelung die Rechtsform einer Richtlinie erhält.
2. Die Bundesregierung wird gebeten, auf eine Fassung des Artikels 8 Abs. 1 hinzuwirken, wonach die Kontrollen in Zusammenarbeit mit und in Anwesenheit von Vertretern der zuständigen nationalen Behörden vorgenommen werden.
3. Der Bundesrat vertritt die Auffassung, daß der Umfang der im Vorschlag vorgesehenen Zulassungs-, Kontroll- und Zertifizierungssysteme (Artikel 7 Abs. 1, Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe d) in Verbindung mit Kapitel IV des Anhangs, Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe e) in Verbindung mit Kapitel III Abschnitt III Nr. 2 des Anhangs, Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe f) in Verbindung mit Kapitel VI des Anhangs) bereits

...

aufgrund des hierdurch bewirkten Verwaltungsaufwands, jedoch auch hinsichtlich der ggf. eintretenden starken Einengung des Handlungsspielraums der Behörden und Rechtsunterworfenen, nicht hingenommen werden kann. Die Bundesregierung wird gebeten darauf hinzuwirken, daß die betreffenden Anforderungen unter Berücksichtigung praxisbezogener Gesichtspunkte auf das unumgängliche Minimum reduziert werden.

4. Sofern der Kommission durch Artikel 14 Abs. 4 die Befugnis eingeräumt werden sollte, die von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten nach Abs. 1 erlassenen Maßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 18 zu ändern oder aufzuheben, stellt dies einen unzulässigen Eingriff in das Verwaltungshandeln der Mitgliedstaaten dar und kann deshalb nicht hingenommen werden.
5. Die Bundesregierung wird um Prüfung gebeten, ob sich die Ermächtigungsvorschrift des Artikels 15, nach der der Anhang des Verordnungsvorschlages im Verfahren nach Artikel 17 geändert werden kann, noch auf den Erlaß bloßer Durchführungsvorschriften beschränkt, soweit die Kommission mangels einer Beschlußfassung des Rates von ihr Gebrauch machen kann. Nach der für Artikel 15 vorgesehenen Fassung wären auch wesentliche, die Grundzüge der vom Rat erlassenen Regelungen berührende Bestimmungen einer Änderung im Verfahren nach Artikel 17 zugänglich. Substantielle Vorschriften, die vom Rat erlassen worden sind, müssen jedoch einer Änderung durch bloße Durchführungsvorschriften entzogen bleiben. Hinzu kommt, daß im Anhang (vgl. Kapitel IV Abschnitt II Nr. 2 letzter UAbs. sowie Nr. 3) auch Ermächtigungen zum Erlaß von Durchführungsvorschriften enthalten sind. Zur Änderung solcher Vorschriften kann die Kommission keinesfalls ermächtigt werden.

...

6. Nach Auffassung des Bundesrates begegnet die in Artikel 14 Abs. 1 vorgesehene konkurrierende Zuständigkeit der Kommission und der Mitgliedstaaten zum Verbot der Einfuhr aus Drittländern jedenfalls im Hinblick darauf Bedenken, daß es für den gleichen Bereich zu unterschiedlichen Maßnahmen kommen kann. Die Bundesregierung wird gebeten, auf eine klare Zuständigkeitsregelung bzw. -abgrenzung hinzuwirken.
7. Die Bundesregierung wird gebeten, im Hinblick auf Artikel 13 GG auf eine Änderung des Artikels 7 Abs. 2 UAbs. 1 hinzuwirken, wonach die zuständige Behörde "jederzeit" freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebes haben muß, um sich von der Einhaltung der Bestimmungen der vorliegenden Rechtsnorm überzeugen zu können.
8. Sofern durch Artikel 7 Abs. 1 UAbs. 2 Satz 2 die zwingende Verpflichtung der Mitgliedstaaten normiert werden soll, die Zulassung zu widerrufen, wenn die Voraussetzungen für deren Erteilung nicht länger erfüllt sind, sollte diese Vorschrift gestrichen werden. Es sollte den Mitgliedstaaten überlassen werden, einen Widerruf nach Maßgabe ihrer generellen verwaltungsverfahrensrechtlichen Bestimmungen auszusprechen.
9. Für die im Rahmen des Ausschußverfahrens noch auszugestaltenden materiellen Vorschriften (z. B. Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe a) UAbs. 2, Artikel 5 UAbs. 2, Artikel 11 Abs. 1, Artikel 15 oder 16) weist der Bundesrat darauf hin, daß ein solches Vorgehen nur akzeptiert werden kann, wenn Inhalt und Umfang der vorgesehenen Regelungen den Mitgliedstaaten so rechtzeitig bekannt werden, daß Prüfungen und erforderlichenfalls Änderungen möglich sind.

...

10. Im übrigen ist nach Auffassung des Bundesrates für die im Rahmen des Ausschußverfahrens nach Artikel 18 für die Beschlußfassung des Rates vorgesehene Frist von 15 Tagen aufgrund der Inhalte der hierauf bezogenen Vorschriften (Artikel 11 Abs. 2 UAbs. 1, Artikel 12 UAbs. 2 sowie Artikel 14 Abs. 3 und 4) kein erkennbarer Grund vorhanden. Der Bundesrat bittet deshalb die Bundesregierung, auf eine Zuordnung dieser Normen zum Ausschußverfahren nach Artikel 17 hinzuwirken.
11. Der Bundesrat stellt in diesem Zusammenhang ferner fest, daß die Durchführungsmodalitäten zu den Kontrollverfahren nach Artikel 8 Abs. 1, Artikel 11 Abs. 3 und Artikel 16 nicht über einen Beratenden Ausschuß nach Artikel 19, sondern allein unter Einschaltung eines Regelungsausschusses (Artikel 17) entwickelt werden können. Die Bundesregierung wird gebeten, auf eine entsprechende Umgestaltung der genannten Bestimmungen hinzuwirken.
12. Der Bundesrat bittet die Bundesregierung, nachdrücklich darauf hinzuwirken, daß die auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz einschließlich der lebensmittelhygienisch einwandfreien Behandlung der Fischereierzeugnisse bezogenen Bestimmungen des Vorschlags den Vorgaben der Fisch-Verordnung vom 8. August 1988 (BGBl. I S. 1570) angeglichen werden. So ist beispielsweise sicherzustellen, daß Fische grundsätzlich sofort nach dem Fang (d. h. bereits an Bord der Fangfahrzeuge) ausgenommen werden. Ferner sind detaillierte Vorschriften für Behandlungsverfahren zu fordern, mit denen eventuell vorhandene lebende Nematodenlarven sicher abgetötet werden.
13. Der Bundesrat macht darauf aufmerksam, daß die in Kapitel IV Abschnitt II Nr. 2 Unterabschnitt B des Anhangs enthaltenen Vorgaben für Gehalte an umweltbedingten Kontaminanten in Fischereierzeugnissen nicht zureichend

sind. Die Bundesregierung wird im Hinblick auf die Sicherstellung eines wirksamen gesundheitlichen Verbraucherschutzes auf EG-Ebene gebeten, auf die Schaffung konkreter und vollständiger Höchstmengenregelungen hinzuwirken.

14. Die Bundesregierung wird gebeten darauf hinzuwirken, daß in die Richtlinie Vorschriften über Rückstände von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung bei Aquakulturerzeugnissen aufgenommen werden.
15. Der Bundesrat bittet die Bundesregierung, auf die Herbeiführung von Vorschriften über die Gesundheitsuntersuchung des mit dem Gewinnen, Be- und Verarbeiten sowie Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen beschäftigten Personals hinzuwirken.