

24.05.91

G - A - R

Verordnung

des Bundesministers für Gesundheit

Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften

A. Zielsetzung

Durch mehrere Richtlinien des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit Fleisch, Fleischerzeugnissen sowie Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen werden die gemeinschaftsrechtlichen Vorschriften für die Gewinnung und Behandlung von Fleisch im Interesse des vorbeugenden Gesundheitsschutzes verbessert und ergänzt.

Außerdem ist es erforderlich, einem Urteil des Europäischen Gerichtshofs zu Geflügelfleischkontrollen im innergemeinschaftlichen Handel Rechnung zu tragen.

B. Lösung

In der Verordnung werden im einzelnen die zur Umsetzung des Gemeinschaftsrechts erforderlichen Änderungen vorgenommen.

C. Alternativen

Keine

D. Kosten

Dem Bund entstehen durch die Verordnung keine Kosten; den Ländern und Gemeinden entstehen neue Kosten durch zusätzliche Überwachungsmaßnahmen bei Herstellungsbetrieben für Hackfleisch im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr. Es wird davon ausgegangen, daß sich nur wenige Spezialbetriebe an diesem Handel beteiligen werden, die bereits jetzt weitgehend die Voraussetzungen erfüllen dürften. Von daher ist nur in Einzelfällen mit Preiserhöhungen aufgrund zusätzlicher Kostenbelastung zu rechnen. Je nach Umfang der Einzelpreiserhöhungen sind tendenziell Auswirkungen auf das Verbraucherpreisniveau nicht auszuschließen, das Ausmaß läßt sich im voraus aber nicht quantifizieren. Auswirkungen auf das Preisniveau sind von dem möglichen geringen Umfang jedoch nicht zu erwarten.

24.05.91

G - A - R

Verordnung

des Bundesministers für Gesundheit

Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher
Vorschriften

Der Chef
des Bundeskanzleramtes

Bonn, den 24. Mai 1991

021 (313) - 731 04 - F1 47/91

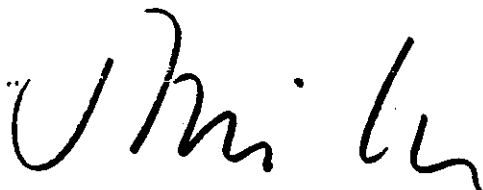
An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesminister für Gesundheit zu
erlassende

Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügel-
fleischhygienerechtlicher Vorschriften

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 80
Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.



Rudolf Seiters

Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften

Vom

Auf Grund des § 5 Nr. 1 bis 6, des § 13 Abs. 2 Nr. 2, des § 16 Abs. 4 und des § 22 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. Februar 1987 (BGBl. I S. 649), von denen § 5 Nr. 5 und 6 durch Artikel 2 des Gesetzes vom 22. Januar 1991 (BGBl. I S. 118) eingefügt wurde, sowie

auf Grund des § 24 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Juli 1982 (BGBl. I S. 993),

jeweils in Verbindung mit dem Organisationserlaß vom 23. Januar 1991 (BGBl. I S. 530), verordnet der Bundesminister für Gesundheit:

Artikel 1

Die Fleischhygiene-Verordnung vom 30. Oktober 1986 (BGBl. I S. 1678), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom (BGBl. I), wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 2 Nr. 1 wird folgender Halbsatz angefügt: "als Verkaufsraum von Fleischereibetrieben gilt auch ein der unmittelbaren Vorbereitung des Fleisches zum Verkauf dienender Raum;".
2. § 2 wird wie folgt geändert:
 - a) Die Punkte am Ende der Nummern 1 und 2 werden jeweils durch ein Semikolon ersetzt.
 - b) Nach Nummer 2 werden folgende Nummern 3 bis 7 eingefügt:

"3. Behandeln:

das Entbeinen, Zerlegen, Zerkleinern oder Mahlen, das Wiegen, Umhüllen, Verpacken, Kennzeichnen, Kühlen, Gefrieren, Tiefgefrieren, Auftauen, Lagern oder Befördern von Fleisch; Behandeln ist auch jede sonstige Tätigkeit im Umgang mit Fleisch, soweit nicht Nummer 4 zutrifft;

4. Zubereiten:

das Herstellen von Fleischerzeugnissen oder Fleischzubereitungen, das Haltbarmachen von Fleischerzeugnissen durch Erhitzen, Salzen, Pökeln, Säuern oder Trocknen oder durch eine Kombination dieser Verfahren, das Be- oder Verarbeiten einschließlich Würzen von Fleisch;

5. Würzstoffe: Kochsalz, Senf, Gewürze und Gewürzextrakte, Küchenkräuter und ihre Extrakte;

6. Frisches Fleisch:

Fleisch, das über das Gewinnen und über Nummer 3 Satz 1 hinaus nicht behandelt wurde;

7. Fleischerzeugnis:

ein Erzeugnis, das aus Fleisch oder unter Verwendung von Fleisch so zubereitet worden ist, daß im Kern keine Merkmale von frischem Fleisch mehr vorhanden sind;

8. Fleischzubereitung:

ein Erzeugnis, dem Würzstoffe, Zusatzstoffe oder Lebensmittel zugefügt worden sind und das weder der Nummer 6 noch der Nummer 7 entspricht;".

c) Die bisherigen Nummern 3 und 4 werden Nummer 9 und 10; der Punkt am Ende der Nummer 9 wird durch ein Semikolon ersetzt.

d) Die bisherigen Nummern 5 und 6 werden gestrichen.

3. In § 5 Abs. 1 Satz 2 wird in dem Klammerhinweis die Angabe "§ 5" durch die Angabe "§ 9" ersetzt.

4. § 8 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 1 wird der Hinweis "Kapitel VII Nr. 1.1 und 3" ersetzt durch den Hinweis "Kapitel I, II, IV, V und VII Nr. 1.1 und 3".

bb) In Nummer 2 wird der Hinweis "Kapitel VII Nr. 1.2" ersetzt durch den Hinweis "Kapitel I, II, IV, V und VII Nr. 1.2".

b) Absatz 3 Nr. 2 Satz 2 Nr. 2 wird wie folgt gefaßt:

"2. auf luftdicht verschlossenen Behältnissen, in denen das Fleisch brauchbar und vollständig haltbar gemacht worden ist, in Verbindung mit der Angabe des Inhaltes in gleicher Buchstabengröße- und -stärke, dauerhaft, in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Schrift, wobei im Falle der Ausfuhr die Angabe "Freibank" durch eine gleichsinnige Bezeichnung in einer Sprache des Empfangslandes ersetzt werden kann, und"

c) Absatz 3 Satz 3 wird gestrichen.

5. § 10 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 Nr. 3 wird wie folgt gefaßt:

"3. als

- a) frisches Fleisch bei höchstens +7 °C,
 - b) Nebenprodukte der Schlachtung bei höchstens +3 °C,
 - c) leicht verderbliche Fleischerzeugnisse bei einer vom Hersteller anzugebenden Temperatur,
 - d) Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g oder Fleischzubereitung in Fertigpackungen tiefgefroren bei mindestens - 18° C oder gekühlt bei höchstens + 2° C oder
 - e) Fleisch im Sinne von Buchstabe d, das als Vor- oder Zwischenprodukt zur Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt ist, gefroren bei mindestens - 12° C
- in hygienisch einwandfreien Transportmitteln befördert wird."

b) In Absatz 3 Satz 1 wird die Angabe "6.4" durch die Angabe "6.5" ersetzt.

c) In Absatz 4 Nr. 1 wird das Wort "oder" durch das Wort "ohne" ersetzt.

6. § 11 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 Satz 1 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 2 werden die Worte "des Anhangs A" durch die Worte "der Anhänge A und B" ersetzt und am Ende ein Komma angefügt;

bb) Nach Nummer 2 werden folgende Nummern 3 und 4 eingefügt:

"3. Herstellungsbetriebe für Hackfleisch oder Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen

a) des Anhangs I der Richtlinie 88/657/EWG des Rates vom 14. Dezember 1988 zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG und 72/462/EWG (ABl. EG 1988 Nr. L 382 S. 3) oder

b) des Anhangs I der Richtlinie 64/433/EWG für Zerlegungsbetriebe und des Anhangs I Kapitel I der Richtlinie 88/657/EWG,

4. Herstellungsbetriebe für Fleischzubereitungen, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs A Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG".

b) In Absatz 1 Satz 3 wird die Angabe "Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit" ersetzt durch die Angabe "Bundesminister für Gesundheit".

c) Absatz 4 wird wie folgt gefaßt:

"(4) Die zuständige Behörde hat den Sachverständigen der Mitgliedstaaten und der Kommission die Erstattung von Gutachten oder Berichten über die Einhaltung der Voraussetzungen für die Zulassung der in Absatz 1 genannten Betriebe zu ermöglichen."

7. In § 12 Abs. 3 werden der Punkt am Ende durch ein Komma ersetzt und folgende Nummer angefügt:

"5. bei Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.5."

8. § 13 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 3 wird wie folgt geändert:

aa) In den Nummern 1 bis 4 wird jeweils die Angabe "6.5"

durch die Angabe "6.6", die Angabe "6.6" durch die Angabe "6.7", die Angabe "6.7" durch die Angabe "6.8", die Angabe "6.8" durch die Angabe "6.9" ersetzt;

bb) nach Nummer 4 werden der Punkt durch einKomma ersetzt und folgende Nummer angefügt:

"5. bei Fleisch in Stücken von weniger als 100 g dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.10."

c) In Absatz 4 Satz 1 wird in dem Klammerhinweis die Angabe "§ 13" durch die Angabe "§ 16" ersetzt.

9. § 14 Abs. 3 und 4 wird wie folgt gefaßt:

"(3) Wildexportbetriebe für die Einfuhr von erlegtem Haarwild werden vom Bundesminister im Bundesanzeiger bekanntgemacht, wenn die oberste Veterinärbehörde des Versandlandes bestätigt hat, daß sie die Anforderungen nach Anlage 5 erfüllen. Absatz 2 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend.

(4) Verarbeitungsbetriebe für die Einfuhr von Fleischerzeugnissen werden vom Bundesminister im Bundesanzeiger bekannt gemacht, wenn sie

1. nach Artikel 4 der Richtlinie 72/462/EWG zugelassen worden sind oder

2. sofern das Verfahren für ein Drittland nach Artikel 4 der vorgenannten Richtlinie noch nicht eingeleitet ist, die Voraussetzungen nach § 11 Abs. 1 Nr. 2 erfüllen. Absatz 2 Nr. 2 und 3 gilt entsprechend."

10. Die §§ 17 und 18 werden durch folgende §§ 17 bis 18 a ersetzt:

"§ 17

Verbote und Beschränkungen

(1) In den Geltungsbereich der Verordnung dürfen nicht eingeführt oder sonst verbracht werden:

1. frisches Fleisch von
 - a) männlichen, zu Zuchtzwecken verwendeten Schweinen,
 - b) Kryptorchiden und Zwittern bei Schweinen,
 - c) nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Schlachtgewicht über 40 kg;
2. Separatorenfleisch (maschinell entbeintes Fleisch);
3. Fleisch mit Rückständen von Stoffen, die schädlich sind oder die den Genuß des Fleisches für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen können, sofern diese Rückstände die zulässigen Toleranzen oder, wenn solche nicht festgelegt sind, die Mengen überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen unbedenklich sind;
4. Fleisch von Tieren, denen Stoffe verabfolgt worden sind, die den Genuß des Fleisches nach wissenschaftlichen Erkenntnissen für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen;
5. Fleisch, das mit anderen als zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit zugelassenen Farbstoffen gekennzeichnet wurde;

6. frisches Fleisch von Tieren, bei denen Tuberkulose festgestellt worden ist, und frisches Fleisch von Tieren, bei denen nach der Schlachtung Tuberkulose oder eine oder mehrere Zysten von *Cysticercus bovis*, *cellulosae*, *ovis* oder *cervi*, lebend oder abgestorben, oder Trichinen (*Trichinella spiralis*) festgestellt worden sind;
7. Fleisch, das mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden ist;
8. Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus Drittländern;
9. Fallwild;
10. Haarwild, bei dem Merkmale nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 1.3 festgestellt worden sind.
11. frisches Fleisch von Tieren, die zu jung geschlachtet wurden;
12. Teile des Tierkörpers oder Nebenprodukte der Schlachtung, die kurz vor dem Schlachten erlittene Verletzungen, Mißbildungen, Kontaminationen oder Veränderungen aufweisen, soweit diese die Genußtauglichkeit des Fleisches beeinträchtigen;
13. Köpfe von Rindern sowie Teile der Muskulatur und anderer Gewebe des Kopfes, mit Ausnahme der Zunge und des Hirns;
14. Dickdärme von Einhufern;
15. frisches Blut;

16. Hackfleisch oder Fleisch in Stücken von weniger als 100 g von Einhufern, Haarwild oder Hauskaninchen;
 17. Hackfleisch oder Fleischzubereitungen, hergestellt aus oder mit Nebenprodukten der Schlachtung;
 18. Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen, hergestellt aus oder mit Separatorenfleisch (maschinell entbeintes Fleisch);
- (2) Abweichend von Absatz 1 Nr. 1 darf frisches Fleisch von männlichen zu Zuchtzwecken verwendeten Schweinen, von Kryptorchiden und Zwittern von Schweinen, sowie von sonstigen nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Schlachtgewicht über 40 kg aus Mitgliedstaaten unter besonderer Kennzeichnung unmittelbar aus Schlachtbetrieben in Freibankbetriebe oder in Verarbeitungsbetriebe verbracht werden, die nach § 11 Abs. 1 Nr. 2 zugelassen sind.

§ 17a
Ausnahmen

- (1) Die Anforderungen an das Verbringen von Fleisch aus anderen Mitgliedstaaten sowie an die Einfuhr finden keine Anwendung auf Fleisch, das

1. von Reisenden in ihrem persönlichen Gepäck mitgeführt wird, soweit es sich bei Fleisch nach § 13 Abs. 3 Nr. 1 und 4 um eine Menge von höchstens 1 kg je Person und bei anderem Fleisch um eine Menge von höchstens 30 kg oder um einen einzelnen Tierkörper von erlegtem Haarwild handelt, wenn es den Umständen nach ausgeschlossen erscheint, daß es zum Handel oder zur gewerblichen Verwendung bestimmt ist;
2. als Geschenk von natürlichen Personen mit Wohnsitz außerhalb des Geltungsbereichs dieser Verordnung an natürliche Personen unmittelbar eingeht und ausschließlich zum eigenen Verbrauch des Empfängers bestimmt ist, soweit es sich bei Fleisch nach § 13 Abs. 3 Nr. 1 und 4 um eine Menge von höchstens 1 kg und bei anderem Fleisch um eine Menge von höchstens 30 kg handelt, wenn es den Umständen nach ausgeschlossen erscheint, daß das Fleisch zum Handel oder zur gewerblichen Verwendung bestimmt ist;
3. ausschließlich zur Versorgung internationaler Organisationen oder ausländischer Streitkräfte, die in der Bundesrepublik Deutschland stationiert sind, bestimmt ist;
4. zur Lagerung in einem Zollager für Schiffsbedarf in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht wird, wenn sichergestellt ist, daß das Fleisch nicht ohne zollamtliche Mitwirkungen in den freien Verkehr gelangen kann und als unverzollter Schiffsbedarf aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht wird.

Hinsichtlich der Nummer 1 und 2 bleiben die Vorschriften über die Untersuchung auf Trichinen unberührt. Eine Fleischuntersuchung ist durchzuführen, wenn bei der Einfuhr oder dem sonstigen Verbringen in den Geltungsbereich dieser Verordnung festgestellt wird, daß diese zum Schutze des Verbrauchers erforderlich ist.

(2) Von den Vorschriften des § 13 Abs. 2 in Verbindung mit § 14 kann die zuständige Landesbehörde für die Einfuhr oder das sonstige Verbringen Ausnahmen zulassen für Fleisch, das für

1. Messen, Ausstellungen oder ähnliche Veranstaltungen,

2. wissenschaftliche Versuchszwecke

bestimmt ist, sofern durch amtliche Überwachung sichergestellt wird, daß das Fleisch nicht gewerbsmäßig als Lebensmittel in den Verkehr gebracht wird, und im Falle der Nummer 2 nach Beendigung des Versuchs aus dem Geltungsbereich der Verordnung verbracht oder nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes beseitigt wird.

§ 18

Straftaten

Nach § 28 a Nr. 6 des Fleischhygienegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 17 Abs. 1 Fleisch einführt oder sonst verbringt.

§ 18 a
Ordnungswidrigkeiten

(1) Wer eine in § 18 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 29 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes ordnungswidrig.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 29 Abs. 2 Nr. 3 des Fleischhygienegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen

1. § 3 Satz 1 Schlachttiere nicht oder nicht rechtzeitig kennzeichnet oder kennzeichnen läßt,
2. § 4 Abs. 3 dort bezeichnete Merkmale nicht oder nicht rechtzeitig mitteilt,
3. § 7 Abs. 2 Fleisch für den innerstaatlichen Verkehr gewinnt, zubereitet oder behandelt,
4. § 8 Abs. 2 bedingt taugliches Fleisch brauchbar macht oder es mit anderem Fleisch in Berührung kommen läßt,
5. § 8 Abs. 3 Fleisch abgibt, das nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise mit den dort vorgeschriebenen Angaben kenntlich gemacht ist,
6. § 8 Abs. 4 Brühwürstchen abgibt,
7. § 8 Abs. 5 oder 6 Fleisch abgibt,
8. § 9 Isolierschlachtbetriebe oder -räume betreibt,

9. § 10 Abs. 1 Fleisch in einen anderen Mitgliedstaat verbringt,
10. § 12 Abs. 2 Fleisch aus einem anderen Mitgliedstaat in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringt,
11. § 13 Abs. 2 Fleisch einführt oder
12. § 15 Abs. 1 eine Probenahme nicht duldet."

11. Anlage 1 wird wie folgt geändert:

- a) In Kapitel I wird nach Nummer 5.6 folgender Absatz eingefügt:

"Die Schlachterlaubnis kann versagt werden, wenn bei dem untersuchten Tier andere auf den Menschen Übertragbare Krankheiten als die in Nummer 5.1 genannten festgestellt worden sind oder der Verdacht auf solche Krankheiten vorliegt."

- b) Kapitel II wird wie folgt geändert:

- aa) Nummer 5 wird wie folgt gefaßt:

"5. Die Untersuchung ist wie folgt durchzuführen:

- 5.1 bei allen Schlachttieren nach § 1 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes:

- 5.1.1 Prüfung des Blutes auf Farbe, Gerinnungsfähigkeit und Anwesenheit fremder Bestandteile;

- 5.1.2 Besichtigung der Muskulatur, des Binde- und Fettgewebes, der Knochen, insbesondere der gespaltenen Wirbelsäule, der Gelenke und des Brustbeins, beim Schwein auch der Haut;

5.2 bei über sechs Wochen alten Rindern, bei in Gattern gehaltenem Schalenwild mit Ausnahme von Wildschweinen:

5.2.1 Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngei, mandibulares und parotidei) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die äußeren Kaumuskeln sind nach zwei Anschnitten parallel zum Unterkiefer und die inneren Kaumuskeln (Musculus pterygoideus lateralis und medialis) nach einem Anschnitt zu untersuchen; bei nicht enthäuteten Köpfen von Kälbern (Rinder vor dem Zahnwechsel bis zu einem Schlachtgewicht von 150 kg) kann auf die äußeren Kaumuskelschnitte verzichtet werden, wenn bei den übrigen Untersuchungen keine Finnen festgestellt worden sind und das Fleisch nicht für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist; die Zunge ist so weit zu lösen, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann; zur Untersuchung ist die Zunge zu besichtigen, zu durchtasten sowie ein Längsschnitt in die Muskulatur an der unteren Fläche der Zunge anzulegen, ohne den Zungenkörper zu stark zu beschädigen; die Mandeln sind nach der Untersuchung zu entfernen;

5.2.2 Besichtigung der Luftröhre; Besichtigung und Durchtasten der Lunge und der Speiseröhre, nach deren Lösen von der Luftröhre; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchiales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;

- 5.2.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird sowie ein weiterer, der von den Herzohren zur Herzspitze verläuft;
- 5.2.4 Besichtigung des Zwerchfells nach Lösen der serösen Überzüge;
- 5.2.5 Besichtigung und Durchtasten der Leber sowie Anschneiden und Untersuchung der Lymphknoten an der Leberpforte (Lnn. hepatici) und der Lymphknoten an der Bauchspeicheldrüse (Lnn. pancreatico duodenales); je ein Einschnitt an der Magenfläche der Leber und an der Basis des "Spigelschen Lappens" zur Untersuchung der Gallengänge; die Gallenblase ist zu besichtigen und danach zu entfernen.
- 5.2.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. atriales) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. jejunaes, caecales, colici und mesenterici caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend sowie der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
- 5.2.7 Besichtigung und Durchtasten der Milz;
- 5.2.8 Besichtigung der Nieren und der Harnblase; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- 5.2.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- 5.2.10 Besichtigung der Genitalien;

5.2.11 Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten und Anschneiden des Euters und seiner Lymphknoten (Lnn. mammarii); bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen langen und tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (Sinus lactiferes) zu spalten, außer wenn das Euter vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;

5.3 bei unter sechs Wochen alten Rindern:

5.3.1 Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngei) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die Maul- und Rachenschleimhaut ist zu besichtigen, die Zunge ist zu besichtigen und zu durchtasten; die Mandeln sind zu besichtigen und danach zu entfernen;

5.3.2 Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchiales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;

5.3.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;

5.3.4 Besichtigung des Zwerchfells;

5.3.5 Besichtigung der Leber, der Lymphknoten an der Leberpforte (Lnn. hepatici) und Bauchspeicheldrüse (Lnn. pancreatico duodenales); Durchtasten und, falls notwendig, Anschneiden der Leber und ihrer Lymphknoten; die Gallenblase ist zu besichtigen und danach zu entfernen.

5.3.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, Besichtigung und Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. atriales) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. jejunaes, caecales, colici und mesenterici caudales) und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;

5.3.7 Besichtigung und Durchtasten der Milz;

5.3.8 Besichtigung der Nieren und der Harnblase; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;

5.3.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;

5.3.10 Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen; die Synovia ist zu untersuchen;

5.4 bei Schweinen einschließlich in Gattern gehaltenen Wildschweinen:

5.4.1 Besichtigung von Kopf und Rachen; die Kehlgangslymphknoten (Lnn. mandibulares) sind anzuschneiden und zu untersuchen; Maul- und Rachenschleimhaut sowie Zunge sind zu besichtigen; die Mandeln sind zu untersuchen und danach zu entfernen;

- 5.4.2 Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durch-
tasten der Lunge, der Lymphknoten an der Lungenwurzel
(Lnn. tracheobronchiales) und im Mittelfell (Lnn.
mediastinales); die Luftröhre und die Hauptluft-
röhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet
werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel
der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das
Anschnitten der Lunge ist jedoch nicht erforderlich,
wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- 5.4.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein
Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet
werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- 5.4.4 Besichtigung des Zwerchfells;
- 5.4.5 Besichtigung der Leber sowie der Lymphknoten an der
Leberpforte (Lnn. hepatici) und Bauchspeicheldrüse
(Lnn. pancreatico duodenales); Durchtasten der
Leber und Anschneiden ihrer Lymphknoten; die Gallen-
blase ist zu besichtigen und danach zu entfernen;
- 5.4.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten
der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums
sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. jejunaes,
ileocolici, colici und mesenterici caudales);
Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der
Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, An-
schneiden dieser Lymphknoten;
- 5.4.7 Besichtigung und Durchtasten der Milz;
- 5.4.8 Besichtigung der Nieren und der Harnblase; falls
notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten
(Lnn. renales) anzuschneiden;
- 5.4.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- 5.4.10 Besichtigung der Genitalien;

5.4.11 Besichtigung des Gesäuges und seiner Lymphknoten (Lnn. mammarii); bei Sauen Anschneiden der Lymphknoten des Gesäuges;

5.4.12 Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen;

5.5 bei Schafen und Ziegen:

5.5.1 Besichtigung des Kopfes nach Abziehen der Haut und, im Verdachtsfall, Untersuchung des Rachens, des Maules, der Zunge, der Schlundkopf- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten; unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften sind diese Untersuchungen entbehrlich, wenn die zuständige Behörde gewährleisten kann, daß der Kopf - einschließlich der Zunge und des Gehirns - vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;

5.5.2 Besichtigung der Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Speiseröhre nach deren Lösen von der Luftröhre; Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheo-bronchiales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); im Verdachtsfall müssen diese Organe und Lymphknoten angeschnitten und untersucht werden;

5.5.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz;

5.5.4 Besichtigung des Zwerchfells

5.5.5 Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte (Lnn. hepatici) und Bauchspeicheldrüse (Lnn. pancreaticoduodenales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Einschneiden der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge; die Gallenblase ist zu besichtigen und danach zu entfernen;

5.5.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales);

5.5.7 Besichtigung und Durchtasten der Milz;

5.5.8 Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;

5.5.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;

5.5.10 Besichtigung der Genitalien;

5.5.11 Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten;

5.5.12 Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen;

5.6 bei Einhufern:

- 5.6.1 Besichtigung des Kopfes nach Spaltung längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsen-lymphknoten (Lnn. retropharyngei, mandibulares und parotidei) sind zu durchtasten und, falls notwendig, anzuschneiden; die Zunge - die so weit zu lösen ist, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann, muß einer Besichtigung unterzogen und durchtastet werden; die Mandeln sind zu untersuchen und danach zu entfernen;
- 5.6.2 Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. tracheobronchiales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind zu durchtasten und, falls notwendig, anzuschneiden; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- 5.6.3 Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- 5.6.4 Besichtigung des Zwerchfells;
- 5.6.5 Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte (Lnn. hepatici) und Bauchspeicheldrüse (Lnn. pancreaticoduodenales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; falls notwendig, Anschneiden der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse;

- 5.6.6 Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales und caudales); falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
- 5.6.7 Besichtigung und Durchtasten der Milz;
- 5.6.8 Besichtigung der Nieren und der Harnblase; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- 5.6.9 Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- 5.6.10 Besichtigung der Genitalien;
- 5.6.11 Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (Lnn. mammarii) und, falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten des Euters;
- 5.6.12 Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen;
- 5.6.13 graue oder weiße Pferde sind auf Melanose und Melanomata zu untersuchen; dabei sind die Muskulatur und das Bindegewebe der Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter zu besichtigen; die Nieren sind freizulegen und nach einem Längsschnitt durch die gesamte Niere zu untersuchen.

- 5.7 Im Verdachtsfall sind die Halslymphknoten (Nll. cervicales superficiales profundi und costocervicales), Achsellymphknoten (Lnn. axillares proprii und/oder primae costae), Brustbeinlymphknoten (Lnn. sternaes craniales/caudales), Kniekehlymphknoten (Lnn. poplitei), Kniefaltenlymphknoten (Lnn. subiliaci), Sitzbeinlymphknoten (Lnn. ischiadici), die mittleren und seitlichen Darmbeinlymphknoten (Lnn. iliaci mediales und laterales), Lendenlymphknoten (Lnn. lumbales aortici) und die oberflächlichen Leistenlymphknoten (Lnn. inguinales superficiales), sofern sie nicht für die bakteriologische Untersuchung verwendet werden, mehrfach anzuschneiden und zu besichtigen.
- 5.8 Bei Hauskaninchen sind der Tierkörper und die inneren Organe einschließlich des Magen- und Darmkanals zu besichtigen; Lunge, Leber, Milz und Nieren sowie veränderte Teile sind auch zu durchtasten und erforderlichenfalls anzuschneiden.
- 5.9 Bei erlegtem Haarwild erfolgt die Fleischuntersuchung durch Besichtigen; soweit im Falle des § 1 Abs. 1 Satz 3 des Fleischhygienegesetzes gesundheitlich bedenkliche Merkmale nach Anlage 2 Kapitel VI Nr. 1.3 vorliegen, müssen Zunge, Speiseröhre, Lunge einschließlich Luftröhre und Kehlkopf, das Herz, die Leber, Milz sowie Nieren samt Nierenfett zur Fleischuntersuchung gestellt werden; Köpfe, einschließlich Trophäen, nur bei Tollwutverdacht; Lunge, Leber, Milz und Nieren sowie veränderte Teile sind zu durchtasten und erforderlichenfalls anzuschneiden.

5.10 Zusätzlich sind systematisch zu untersuchen:

5.10.1 auf Finnen:

bei Schweinen die freigelegten Muskelflächen, insbesondere an den Schenkeln, die Bauchwand, die vom Fettgewebe befreite Lendenmuskulatur (M. psoas major), die Zwerchfellpfeiler, Zwischenrippenmuskeln, das Herz, die Zunge und die Kehlkopfmuskulatur durch Besichtigen;

5.10.2 auf Rotz:

bei Einhufern die Schleimhäute der Luftröhre, des Kehlkopfes, der Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand durch Besichtigen;

5.10.3 auf Verabreichung oestrogen, androgen oder gestagen wirkender Stoffe sowie auf sonstige Stoffe mit pharmakologischer Wirkung:

5.10.3.1. bei weiblichen Kälbern die Geschlechtsorgane, insbesondere die Eierstöcke, bei männlichen Kälbern die Prostata nach Anlegen eines Querschnitts durch den Harnröhrenteil der Prostata durch Besichtigen;

5.10.3.2 bei Rindern, Schweinen und Schafen die Körperoberfläche zur Ermittlung von Injektionsstellen durch Besichtigen.

Läßt der Befund auf die Zufuhr von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung schließen, sind die erforderlichen Rückstandsuntersuchungen durchzuführen."

bb) Die Nummern 6 und 8 werden gestrichen;
Nummer 7 wird Nummer 6.

c) Kapitel III wird wie folgt geändert:

aa) Nummer 2.1 wird wie folgt gefaßt:

"2.1 Geeignete Stichproben von etwa zwei Prozent aller gewerblich geschlachteten Kälber und einem halben Prozent aller gewerblich geschlachteten sonstigen Tiere sind nach näherer Anweisung der zuständigen Behörden auf Rückstände zu untersuchen. Dabei sind, die Vorgaben des nationalen Rückstandskontrollplanes, der nach Maßgabe der Richtlinie 86/469/EWG (ABl. EG Nr. L 275 S. 36) jährlich vom Bundesgesundheitsamt in Abstimmung mit den Ländern erstellt wird, stets einzuhalten."

bb) Nummer 2.4 wird gestrichen.

cc) Nummer 3.1.4 wird wie folgt gefaßt:

"3.1.4 die der Ausscheidung von Salmonellen verdächtig sind;".

d) Kapitel IV wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 3.1 werden in der Klammer die Worte "je Tierkörper" durch die Worte "je geschlachtetem Tier" ersetzt.

bb) In Nummer 3.2 wird der letzte Teilsatz wie folgt gefaßt:

"dies gilt auch, wenn der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung mit Salmonellen oder anderen Zoonoseerregern behaftet sind;".

cc) Nummer 3.3 wird wie folgt gefaßt:

"3.3 von Ebern mit einem Schlachtgewicht über 40 kg, Zittern und Kryptorchiden von Schweinen, sofern sie unmittelbar aus dem Schlachtbetrieb in nicht weiter als in drei Stücke geteilten Tierkörperhälften in einen von der zuständigen Behörde zugelassenen Betrieb verbracht und dort so behandelt werden, daß die Merkmale von frischem Fleisch im Kern nicht mehr vorhanden sind; bei Hausschlachtungen kann die vorgeschriebene Behandlung auch im eigenen Haushalt erfolgen."

dd) In Nummer 7.6.1 werden das Semikolon durch ein Komma ersetzt und folgende Worte angefügt:

"oder von Arzneimitteln, die für die betreffende Tierart oder das betreffende Anwendungsgebiet nicht zugelassen sind;".

ee) Nach Nummer 7.8 wird der Punkt durch ein Semikolon ersetzt und folgende Nummer 7.9 angefügt:

"7.9 Tatsachen, aus denen sich ergibt, daß bei Tieren, die not- oder krankgeschlachtet wurden, vorgeschriebene Wartezeiten nicht eingehalten worden sind."

ff) Nummer 10.7 wird wie folgt gefaßt:

"10.7 die Lebern und Nieren von Schweinen, die zur Zucht benutzt wurden, und von Pferden, ferner die Nieren von über 24 Monate alten Rindern."

gg) Nach Nummer 11.9 werden der Punkt durch ein Komma ersetzt und folgende Nummern angefügt:

"11.10 die Stichstelle beim Schwein,
11.11 Injektionsstellen,
11.12 Gesäuge bei Sauen."

e) Kapitel V wird wie folgt geändert:

aa) Nach Nummer 6.3 wird folgende neue Nummer 6.4 eingefügt:

"6.4 Bei Schalenwild aus Gehegen, auf das Anlage 2 Kapitel III Nr. 2.2.4 Anwendung findet, genügt je ein Stempelabdruck auf den freiliegenden Fleischteilen oder dem Brustfell. Dies gilt auch für erlegtes Schwarzwild nach durchgeführter Trichinenuntersuchung."

bb) Die bisherige Nummer 6.4 wird Nummer 6.5.

cc) Danach wird folgende Nummer 7 angefügt:

"7. Bei frischem Fleisch, das gefroren oder tiefgefroren wird, muß das Einfrierdatum nach Monat und Jahr auf dem Fleisch selbst oder seiner Umhüllung oder Verpackung angegeben sein."

12. Anlage 2 wird wie folgt geändert:

a) Kapitel III wird wie folgt geändert:

aa) Die Nummern 2.3 und 2.4 werden wie folgt gefaßt:

"2.3 Vor Beginn des Ausweidens sind die Köpfe abzutrennen; bei Schweinen, Schafen, Ziegen und Hauskaninchen dürfen sie jedoch am Tierkörper verbleiben. Die Köpfe sind vor der amtlichen Untersuchung zu enthäuten oder gründlich zu enthaaren und zu reinigen. Verunreinigungen der Nasen-, Mund- und Rachenhöhle sind durch gründliches Reinigen zu entfernen.

2.4 Das Ausweiden muß innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben beendet sein. Dabei ist eine Verunreinigung des Tierkörpers durch Magen-Darminhalt und Urin zu vermeiden. Bei Rindern sind die Darmenden vor dem Ausweiden im Becken zu lösen, zu umhüllen und zu verschließen; der Magen und Darmtrakt ist zusammenhängend aus der Bauchhöhle zu entfernen. Die Speiseröhre ist von der Luftröhre zu lösen und zu verschließen."

bb) Nummer 2.7 Satz 1 wird wie folgt gefaßt:

"Zur Fleischuntersuchung sind die Wirbelsäulen von Rindern, Schweinen und Einhufern längs zu spalten;".

- b) In Kapitel V werden die Nummern 3.3 bis 3.5 durch folgende Nummern ersetzt:

"3.3 zur hygienischen Behandlung der pflanzlichen Lebensmittel, die zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden;

3.4 für das Lagern und das Aufbewahren von Gewürzen und sonstigen Zutaten;

3.5 für das Lagern von Verpackungsmaterial, Dosen und ähnlichen Behältnissen;

3.6 für die Reinigung von Dosen und ähnlichen Behältnissen vor deren Füllung sowie für die Beförderung, Kühlung und Trocknung dieser gefüllten Behältnisse;

3.7 für das Verpacken und den Versand."

- c) Kapitel IX wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 1.1.3 wird die Angabe "+ 3° C" durch die Angabe "+ 4° C" ersetzt

- bb) Nummer 3 wird wie folgt gefaßt:

"3. Frisches Fleisch, das nach den Nummern 1 und 2 zu kühlen ist, und leicht verderbliche Fleischerzeugnisse dürfen nur bei einer Innentemperatur von höchstens + 7° C befördert werden; die Transportbehältnisse müssen so eingerichtet sein, daß die vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches eingehalten werden kann. Dies gilt nicht für frisches Fleisch, das nach Nummer 1 zu kühlen ist und aus Schlachtbetrieben ohne Kühlung an Betriebe befördert

wird, die dieses Fleisch oder daraus hergestellte Fleischerzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben und die Beförderungsdauer nicht länger als zwei Stunden beträgt. Dies gilt ferner nicht für erlegtes Haarwild, das vom Aneignungsberechtigten unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird."

13. Anlage 3 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 1 wird der Klammerhinweis wie folgt gefaßt:

"(Anhang I der Richtlinie 64/433/EWG; Anhang A und B der Richtlinie 77/99/EWG sowie Anhang I und II der Richtlinie 88/657/EWG)".

b) Nummer 2 wird wie folgt gefaßt:

"2. Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung ist vom amtlichen Tierarzt zum Zeitpunkt des Versandes in einen anderen Mitgliedstaat auszustellen; sie muß zumindest in den Amtssprachen des Empfangsmitgliedstaates abgefaßt sein, den Mustern der Genußtauglichkeitsbescheinigung in

2.1 Anhang II der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. uni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 121 S. 2012),

2.2 Anhang C der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen (ABl. EG Nr. L 26 vom 31.01.1977 S. 85) oder

2.3 Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g der Richtlinie 88/657/EWG des Rates vom 14. Dezember 1988 zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG (ABl. EG Nr. L 382 vom 31.12.1988 S. 3)

entsprechen und aus einem Blatt bestehen. Der Bundesminister gibt die Genußtauglichkeitsbescheinigungen in den Amtssprachen der Europäischen Gemeinschaften im Bundesanzeiger bekannt."

c) Nummer 3 wird gestrichen.

d) Nummer 4 wird wie folgt gefaßt:

"4. Sofern die Vorschriften des Bestimmungslandes dies zulassen, dürfen Genußtauglichkeitsbescheinigungen ausgestellt werden für

4.1 Hackfleisch oder Fleisch in Stücken von weniger als 100 g von Einhufern,

4.2 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen, hergestellt aus oder mit Nebenprodukten der Schlachtung,

4.3 gekühltes Hackfleisch von Rindern, Schweinen, Schafen,

4.4 Köpfe von Rindern sowie Teile der Muskulatur und
anderer Gewebe des Kopfes,

4.5 frisches Blut.

Der Bundesminister gibt dies im Bundesanzeiger bekannt."

- e) Die Muster der Genußtauglichkeitsbescheinigungen der Nummern 6.1 bis 6.8 werden durch die sich aus der Anlage zu dieser Verordnung ergebenden Muster der Nummern 6.1 bis 6.10 ersetzt.

14. Anlage 4 Kapitel II wird wie folgt geändert:

- a) In Nummer 3.2.2 wird die Angabe "Nummer 3.1" durch die Angabe "Nummer3.1.2" ersetzt.
- b) In Nummer 5.2.2 wird die Angabe "Nummer 3.5" durch die Angabe "Nummer 3.6" ersetzt.
- c) In den Nummern 5.2.4, 5.3.1 sowie 5.3.2 wird jeweils die Angabe "§ 16" durch die Angabe "§ 19" ersetzt.
- d) Nummer 5.3.5 wird gestrichen.
- e) In Nummer 6.3.6.2 wird die Angabe "Nummer 6.3.5" durch die Angabe "Nummer6.4.2" ersetzt.
- f) In Nummer 6.4.2 wird das Wort "Prachtstück" durch das Wort "Packstück" ersetzt.

15. Anlage 5 wird wie folgt gefaßt:

- ! "Anlage 5
(zu § 12 Abs. 2 und 3 Nr. 3 und § 13 Abs. 2 Satz 2)

Anforderungen an frisches Fleisch von erlegtem Haarwild, das in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht oder eingeführt wird.

Für frisches Fleisch von erlegtem Haarwild, das in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht oder eingeführt wird, gilt über die Anforderungen nach Anlage 2 Kapitel VI hinaus folgendes:

1. Erlegtes Haarwild muß einem Wildexportbetrieb in der Decke zugeführt, dort nach Anlage 1 Kapitel III 5.10 untersucht, nach Kapitel IV beurteilt, nach nachstehender Nummer 2 gekennzeichnet und vor dem Einfrieren enthäutet werden. Wild in der Decke darf nicht eingefroren werden.
2. Erlegtes Haarwild ist mit einem runden Stempel nach dem Muster in Anlage 1 Kapitel V Nr. 6.1 und gemäß Anlage 1 Kapitel V 3.2 und 3.4 bis 3.10, 4 und 5 zu kennzeichnen mit folgenden abweichenden Angaben:
 - 2.1 Name des Versandlandes oder die im Rahmen des internationalen Übereinkommens über die Kraftfahrzeugzulassung anerkannte Herkunftsbezeichnung für dieses Land,
 - 2.2 Veterinärkontrollnummer des Wildexportbetriebes.

Das Fleisch von erlegtem Haarwild ist zusätzlich so zu kennzeichnen, daß die Tierart feststellbar ist. Bei Fleisch von erlegtem Schalenwild in der Decke sowie Hasen oder Wildkaninchen im Fell genügt je ein Stempelabdruck an den freiliegenden Fleischteilen oder dem Brustfell.

3. Tierkörper mit einem Gewicht bis 10 kg dürfen nur unzerlegt, Tierkörper mit einem Gewicht über 10 kg auch in Keulen, Schultern, Rücken, Hals und Rumpf zerlegt, eingeführt werden.

3. Enthäuten, Zerlegen sowie das Behandeln der Organe ist nur in Wildexportbetrieben zulässig.
4. Wildexportbetriebe, in denen zerlegt wird, müssen über die Räume nach Anlage 2 Kapitel VI 2 hinaus auch über ausreichend große Kühl- und Gefrierräume verfügen, die den Anforderungen von Anlage 2 Kapitel IX 5 bis 7 entsprechen. Die Räume für die Zerlegung sowie für die Kühlung und das Gefrieren müssen mit einem Registrier- oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet sein.
5. Für das Zerlegen und Entbeinen gilt folgendes:

- 5.1 Frisches Fleisch darf nur entsprechend den Arbeits-
erfordernissen in die Zerlegeräume verbracht werden.

Das Fleisch ist nach dem Zerlegen - ggfls. nach Umhüllung und Verpackung - umgehend in den entsprechenden Kühl- bzw. Gefrierraum zu verbringen.

- 5.2 Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens muß die Innentemperatur des Fleisches durchgehend auf höchstens + 7°C gehalten werden. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als + 12°C sein.

6. Elche, Hirsche, Gamsen, Rehe und Wildschweine in der Decke sowie Hasen oder Wildkaninchen dürfen aus Mitgliedstaaten, aus Staaten, die eine gemeinsame Grenze mit der Bundesrepublik Deutschland bilden oder aus anderen europäischen Staaten, die vom Bundesminister bekanntgemacht worden sind, in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht oder eingeführt werden, wenn

6.1 die Tierkörper unverzüglich nach dem Erlegen

6.1.1 einem Wildexportbetrieb zugeführt werden;

6.1.2 mindestens auf eine Temperatur von +7° C herabgekühlt, bei dieser Temperatur gelagert und innerhalb von 6 Tagen in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht werden oder eingeführt,

6.1.3 auf eine Temperatur von -3° C bis -5° C herabgekühlt, gelagert und innerhalb von 21 Tagen in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht oder eingeführt werden;

6.2 der Zeitpunkt des Erlegens an jedem Tierkörper in Verbindung mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen amtlich angegeben ist;

6.3 die Untersuchung am Bestimmungsort der Sendung durchgeführt wird. Die zuständige Behörde kann die Untersuchung auch an einem anderen geeigneten Ort zulassen."

16. Anlage 6 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 1 wird folgende Nummer angefügt:

"17. Enrofloxacin

30
(als Summe der Mutter-
substanz und ihrer
Metaboliten)"

b) Nach Nummer 1 wird folgende neue Nummer 2 eingefügt:

2. Beurteilungswerte für Rückstände von Stoffen in Leitgeweben

Pharmakologisch Beurteilungswert* Beurteilungswert* Tierart ***
wirksamer Stoff, und Leitgewebe** und Leitgewebe**
auf dessen Rück- (Anl. 1 Kap.IV Nr.7) (Anl. 4 Kap. II)
stände überwacht
wird

1. Carazolol	50 µg/kg Leber oder Niere	5 µg/kg Muskel oder Fett	Schwein
2. Azaperon	100 µg/kg Niere	50 µg/kg Muskel	Schwein
3. Acepromazin, Propionyl- promazin Chlorpromazin	20 µg/kg Niere	keine Angabe (1)	Rind, Schwein, Pferd, Schaf, Ziege
4. Clenbuterol	1,8 µg/kg:Leber oder 1,0 µg/kg:Niere	keine Angabe (1)	Rind, Schaf Pferd
5. Ivermectin	15 µg/kg Leber	20 µg/kg Fett	Rind, Schwein Pferd (Schaf (2))

* Als Summe der Muttersubstanz und ihrer Metaboliten

** Bei Überschreitung der Beurteilungswerte im Leitgewebe gilt das geschlachtete Tier als rückstandsbelastet.

*** Bei den genannten Tierarten ist die Anwendung des Stoffes zugelassen. Andere Tierarten sind nach Anlage 1 Kapitel IV Nr. 7.6.1 zu beurteilen.

(1) Nach bestimmungsgemäßer Anwendung sind die extrem niedrigen Rückstandskonzentrationen in Muskel und Fett mit routinemäßig durchführbaren Rückstandsnachweisverfahren nicht quantifizierbar.

(2) Ivermectin ist in der Bundesrepublik Deutschland nicht zugelassen zur Anwendung bei Schafen."

c) Nummer 2 wird Nummer 3 und wie folgt gefaßt:

"3. Beurteilungswerte für Rückstände von Schwermetallen:

Für die Beurteilung von Rückständen von Schwermetallen gilt bei Überschreitung des doppelten Richtwertes '90 ZEBS des Bundesgesundheitsamtes Fleisch nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich."

Artikel 2

Die Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. November 1976 (BGBl. I S. 3077), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 4. Mai 1983 (BGBl. I S. 557), wird wie folgt geändert:

1. § 6 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1 werden die Worte "in den Geltungsbereich der Verordnung verbracht" durch das Wort "eingeführt" ersetzt.
- b) In Absatz 2 Satz 1 werden die Worte "das Verbringen" durch die Worte "die Einfuhr" ersetzt und die Worte "in den Geltungsbereich der Verordnung" gestrichen.
- c) In Absatz 3 Satz 2 wird jeweils das Wort "Fleischbeschau-gesetzes" durch das Wort "Fleischhygienegesetzes" ersetzt.

2. § 7 wird wie folgt gefaßt:

"§ 7

Innergemeinschaftlicher Handelsverkehr

(1) Bei Geflügelfleisch, das aus Mitgliedstaaten in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht wird, beschränkt sich die Eingangsuntersuchung (Formalitätenkontrolle) auf die Prüfung, ob

- 1. der Sendung die erforderliche Genußtauglichkeitsbescheinigung beigelegt ist und
- 2. die Nämlichkeit der Sendung vorliegt; diese Prüfung kann .. auf Stichproben beschränkt werden.

Die Prüfung nach Satz 1 wird von einer Zollstelle vor der zollamtlichen Freigabe der Sendung durchgeführt. Dabei können auch amtliche Tierärzte mitwirken. Das Verbringen von Geflügelfleisch ist nur über Zollstellen zulässig, bei denen die Formalitätenkontrolle gewährleistet ist. Der Bundesminister für Gesundheit gibt diese im Bundesanzeiger bekannt.

(2) Wird bei der Prüfung nach Absatz 1 festgestellt, daß bei der Sendung oder einem Teil der Sendung Beanstandungen vorliegen, ist die Sendung unter Zollverschluß der Zollstelle nächstgelegenen Eingangsstelle zu überweisen. Satz 1 gilt auch, wenn die Sendung später als am fünften Tag nach dem Tag der Ausstellung der Genußtauglichkeitsbescheinigung zur Formalitätenkontrolle gestellt wird.

(3) Frisches Geflügelfleisch nach Absatz 1 unterliegt, unbeschadet der Vorschriften für die Untersuchung auf Rückstände in Verdachtsfällen nach Anlage 4 Abschnitt I Nr. 7, den weitergehenden Untersuchungen der Anlage 4 Abschnitt I Nr. 7 bis 10, wenn bei der Prüfung nach Absatz 1 oder sonst festgestellt wird, daß ein schwerwiegender Verdacht auf Unregelmäßigkeiten vorliegt."

Artikel 3

Der Bundesminister für Gesundheit kann den Wortlaut der Fleischhygiene-Verordnung in der vom Inkrafttreten dieser Verordnung an geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntgeben.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

Anlage

(zu Artikel 1 Nr. 13 Buchstabe e)

6.1

Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung
für (frisches Fleisch¹⁾), das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist

Nr.

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug

(Vermerk)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von

(Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Eintrierungsmonat(e) und -jahr(e)

Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s)

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s)

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- und Gefrierhauses(häuser)

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von

(Versandart)

nach

(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel²⁾

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt, daß das vorstehend bezeichnete Fleisch unter Bedingungen betreffend die Herstellung und Kontrolle gewonnen wurde, die den Erfordernissen der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch entsprechen, und daher als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden ist.

Ausgefertigt in am

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

- 1) Frisches Fleisch im Sinne der in Abschnitt IV dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuß für Menschen geeignete Teile von Haustieren der Gattungen Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Enten, die als Haustiere gehalten werden; diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein; es kann jedoch auch Fleisch, das einer Kühlung unterworfen worden ist.
- 2) Wildpret.
- 3) Bei Versand mit Eisenbahnwagen oder Luftkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes und erforderlichenfalls die Containernummer anzugeben.

6.2

Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung für frisches Fleisch ¹⁾ nach § 12 Abs. 3 Nr. 2 Fleischhygiene-Verordnung

Nr. ²⁾

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug

(weiter)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von

(Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Einfrierungsmonat(e) und -jahr(e)

Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s)

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s)

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- und Gefrierhauses(häuser)

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel *)

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt, daß das vorstehend bezeichnete Fleisch

- unter Bedingungen betreffend die Herstellung und Kontrolle gewonnen wurde, die den Erfordernissen der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch entsprechen *),
 - nach Vorschriften des Versandlandes, die vom Bundesminister als gleichwertig anerkannt worden sind *),
- daher als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden ist.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

- *) Frisches Fleisch nach § 12 Abs. 3 Nr. 2 Fleischhygiene-Verordnung: Hauskatzen, Geflügel und Fleisch anderer als in Artikel 1 der Richtlinie 64/433/EWG genannter Tierarten.
- *) Weizen.
- *) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes und erforderlichenfalls die Cabotagennummer anzutragen.
- *) Nichtzutreffendes streichen.

6.3

Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung

für Fleisch von erlegtem Haarwild nach § 12 Abs. 3 Nr. 3 Fleischhygiene-Verordnung

Nr. *)

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

6.4 GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR FLEISCHERZEUGNISSE ⁽¹⁾, DIE FÜR EINEN MITGLIEDSTAAT DER EWG BESTIMMT SIND

Nr. ⁽²⁾ ⁽³⁾

Versandland:

Ministerium:

Behörde:

Berr. ⁽²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse

Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse ⁽⁴⁾:

Art der Verpackung:

Zahl der Teile oder Packsücke:

Temperatur bei Lagerung und Beförderung ⁽⁵⁾:

Dauer der Haltbarkeit ⁽⁶⁾:

Nettogewicht:

II. Herkunft der Fleischerzeugnisse

Anschriften und Veterinärzulassungsnummer(n) des(der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s) ⁽⁷⁾:

gegebenenfalls

Anschrift(en) und Veterinärzulassungsnummer(n) des(der) zugelassenen Kühllager(s) ⁽⁸⁾:

III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse

Die Erzeugnisse werden versandt

von:
(Versandort)

nach:
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel ⁽⁴⁾ ⁽⁹⁾:

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

⁽¹⁾ Nach Artikel 2 der Richtlinie 77/99/EWG.

⁽²⁾ Angabe nicht frei.

⁽³⁾ Im Falle der Umladung in einem zugelassenen Kühllager oder Kühllager muß die zuständige Behörde die Bescheinigung vervollständigen (Registriernummer, Datum, Ort, Stempel und Unterschrift).

⁽⁴⁾ Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.

⁽⁵⁾ Für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 4 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen sind.

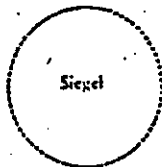
⁽⁶⁾ Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.

IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

- a) Die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse sind aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter Bedingungen hergestellt worden, die den Vorschriften der Richtlinie 77/99/EWG entsprechen.
- b) Die Fleischerzeugnisse sind/sind nicht (*) gemäß Anhang B Kapitel I Buchstabe a) erster Gedankenstrich der Richtlinie 77/99/EWG behandelt worden.
- c) Die genannten Fleischerzeugnisse, ihre Umhüllungen oder ihre Verpackungen sind mit einer Kennzeichnung versehen worden, aus der ersichtlich ist, daß diese Erzeugnisse ausschließlich aus zugelassenen Betrieben stammen (*).
- d) Die Fahrzeuge und Transportmittel sowie die Ladebedingungen dieser Sendung entsprechen den in der Richtlinie 77/99/EWG geregelten Hygieneanforderungen.
- e) Das verwendete frische Schweinefleisch ist/ist nicht (*) auf Trichinen untersucht worden.

Ausgefertigt in _____ am _____
(Ort) (Datum)



(Unterschrift)

(Name in Großbuchstaben)

(*) Unzutreffendes zu streichen.

6.5

Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung
für frisches Fleisch ¹⁾, das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist

Nr.

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug

(Wahlzeit)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von

(Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Eintrierungsmonat(e) und -jahr(e)

Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s)

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen ^{Herkunftsbetriebs) gemäß} ~~Zerlegungsbetriebs(s)~~ ^{Artikel 2 Nummer 2 f. d. Z.}

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- ^{oder} und Gefrierhauses(häuser)

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von

(Versandort)

nach

(Bestimmungsland und -land)

mit folgendem Transportmittel ²⁾ :

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

(1) Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100g, Fleischzubereitungen

6.6

Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung
für frisches Fleisch *) nach § 13 Abs. 3 Nr. 1 Fleischhygiene-Verordnung

Nr. *)

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug

(beifolgt)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von

(Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebs(s)

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebs(s)

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- oder Gefrier-
hauses(häuser)

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)
nach
(Bestimmungsland und -land)
mit folgendem Transportmittel *)
Name und Anschrift des Absenders
.....
Name und Anschrift des Empfängers
.....

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt folgendes:

- a) - das vorstehend bezeichnete Fleisch *),
 - das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett *) ist (sind) *) mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Fleisch nur von Tieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben im Hinblick auf die Ausfuhr nach dem Bestimmungsland geschlachtet worden sind;
- b) das Fleisch ist aufgrund einer nach den Anforderungen der Richtlinie 72/462/EWG durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden *);
- d) das Fleisch ist — ist nicht — *) auf Trichinen untersucht worden; bei Anwendung von Artikel 3 der Richtlinie 77/56/EWG: das Fleisch ist einer Kältebehandlung unterzogen worden;
- e) die Transportmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am
.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

- *) Alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Haustieren der Gattungen Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Enten, die als Haustiere gehalten werden; diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein; als Fleisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.
- *) Wahlfrei.
- *) Bei Versand mit Eisenbahnwagen oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes einzutragen.
- *) Nichtzutreffendes streichen.

6.7

Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung
für frisches Fleisch *) nach § 13 Abs. 3 Nr. 2 Fleischhygiene-Verordnung

Nr. *)

Versandland
Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde
Bezug
(Mantel)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von
(Tiergattung)
Art der Teile
Art der Verpackung
Zahl der Teile oder Packstücke
Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s)
Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s)

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- oder Gefrierhauses (Kühler)

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)
nach
(Bestimmungsort und -land)
mit folgendem Transportmittel *)
Name und Anschrift des Absenders
Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt folgendes:

1. a) — das vorstehend bezeichnete Fleisch *),
— das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett *)
ist (sind) *) mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Fleisch nur von Tieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben im Hinblick auf die Ausfuhr nach dem Bestimmungsland geschlachtet worden sind;
b) das Fleisch ist entsprechend einer den Anforderungen der Richtlinie 72/462/EWG durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden *);
d) das Fleisch ist — ist nicht — *) auf Trichinen untersucht worden; bei Anwendung von Artikel 3 der Richtlinie 77/96/EWG: das Fleisch ist einer Kältebehandlung unterzogen worden;
e) die Transportmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen
oder
2. das Fleisch ist nach Vorschriften des Versandlandes gewonnen, untersucht, beurteilt, verpackt, gelagert und befördert worden, die vom Bundesminister als gleichwertig anerkannt worden sind *).

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

- 1) Frisches Fleisch nach § 13 Abs. 3 Nr. 2 Fleischhygiene-Verordnung; Hautkaninchen, Gatterwild und Fleisch anderer als in Artikel 1 der Richtlinie 72/462/EWG genannter Tierarten.
2) Wandtres.
3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und der Versand per Schiff der Name des Schiffes und erforderlichenfalls die Containernummer anzugeben.
4) Nichtzutreffendes streichen.

6.8

Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung

für Fleisch von erlegtem Haarwild nach § 13 Abs. 3 Nr. 3 Fleischhygiene-Verordnung;

Nr.)

Versandland
Zuständiges Ministerium
Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des frischen Fleisches von erlegtem Haarwild

Fleisch von
(Tierart oder Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Nettogewicht Kennzeichen der Sendung

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Wilderzparbetriebs(s)

Ausdrift(er) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- oder Gefrierhauses (häuser)

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Beförderungsmittel *)

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

1. a) – das vorstehend bezeichnete Fleisch ¹⁾,
– das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett ²⁾
ist (sind) ³⁾ mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Fleisch nur von Tieren stammt,
die in zugelassenen Wildexportbetrieben im Hinblick auf die Ausfuhr nach dem Bestimmungsland gesammelt
worden sind;
b) das Fleisch ist auf Grund einer nach den Vorschriften des Bestimmungslandes durchgeführten tierärztlichen
Untersuchung als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Wildexportbetrieb zerlegt worden ³⁾;
d) das Fleisch ist — ist nicht — ³⁾ auf Trichinen untersucht worden;
e) die Beförderungsmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen
den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen
oder
2. das Fleisch ist nach Vorschriften des Versandlandes gewonnen, untersucht, beurteilt, verpackt, gelagert und
befördert worden, die vom Bundesminister als gleichwertig anerkannt worden sind ³⁾.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

¹⁾ Fakultativ.

²⁾ Bei Versand mit Eisenbahn- oder Luftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug ist die Flugnummer, bei Versand mit Schiffen der Name des Schiffes anzutragen.

³⁾ Nichtzutreffendes streichen.

6.9

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG I

für zubereitetes Fleisch⁵⁾ nach § 12 Abs. 3 Nr. 4 Reichshygiene-Verordnung

Nr. (1) (1)

Versandland:

Ministerium:

Behörde:

Betr. (1):

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse

Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse (1):

Art der Verpackung:

Zahl der Teile oder Packstücke:

Temperatur bei Lagerung und Beförderung (1):

Dauer der Haltbarkeit (1):

Nettogewicht:

II. Herkunft der Fleischerzeugnisse

Anschriften und Veterinärzulassungsnummer(n) des(der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s) (1):

gegebenenfalls

Anschrift(en) und Veterinärzulassungsnummer(n) des(der) zugelassenen Kühllager(s) (1):

III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse

Die Erzeugnisse werden versandt

von:

(Versandort)

nach:

(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel (1) (1):

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

(1) Nach Artikel 2 der Richtlinie 77/99/EWG.

(2) Angabe steht frei.

(3) Im Falle der Umladung in einem zugelassenen Kühlhaus oder Kühllager muß die zuständige Behörde die Bescheinigung vervollständigen (Registriernummer, Datum, Ort, Stempel und Unterschrift).

(4) Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.

(5) Für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 4 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen sind.

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

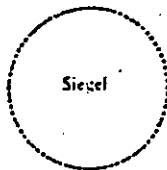
5 Zubereitetes Fleisch aus Ordnungsmäßigem sowie aus Mitgliedstaaten: Fleischmahl, Blutplasma, Trockenblut, Trockenblutplasma, ausgekooktes Fett, ganzes, getrocknete oder gemahlene Knochen von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Enten, die als Mehlwaren gehalten werden, und zubereitetes Fleisch sonstiger Tierarten.

IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

- a) Die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse sind aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter Bedingungen hergestellt worden, die den Vorschriften der Richtlinie 77/99/EWG entsprechen.
- b) Die Fleischerzeugnisse sind/sind nicht ⁽¹⁾ gemäß Anhang B Kapitel I Buchstabe a) erster Gedankenstrich der Richtlinie 77/99/EWG behandelt worden.
- c) Die genannten Fleischerzeugnisse, ihre Umhüllungen oder ihre Verpackungen sind mit einer Kennzeichnung versehen worden, aus der ersichtlich ist, daß diese Erzeugnisse ausschließlich aus zugelassenen Betrieben stammen ⁽¹⁾.
- d) Die Fahrzeuge und Transportmittel sowie die Ladebedingungen dieser Sendung entsprechen den in der Richtlinie 77/99/EWG geregelten Hygieneanforderungen.
- e) Das verwendete frische Schweinefleisch ist/ist nicht ⁽¹⁾ auf Trichinen untersucht worden.

Ausgefertigt in _____ am _____
(Ort) (Datum)



(Unterschrift)

(Name in Großbuchstaben)

⁽¹⁾ Unzutreffendes ist zu streichen.

Genußtauglichkeitsbescheinigung

für frisches Fleisch *in Stücken von weniger als 100g*
nach § 13 Abs. 3 Nr. 5 Fleischhygiene-Verordnung

Nr. 7

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug

(mehrere)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von

(Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Einfrierungsmonat(e) und -jahr(e)

Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s)

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen *Herstellungsbetriebs(s) gemäß*
Ladungsbetriebs(s)*Artikel 2 Nummer 2 f. d. RL 88/657*Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- und Gefrierhauses(häuser) ^{oder}

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von

(Versandort)

nach

(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel ²⁾

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

„Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt hiermit, daß das/die oben bezeichnete Fleisch
 in Stücken von weniger als 100 g,
 hergestellt ist unter den Herstellungs- und Überwachungsbedingungen gemäß der Richtlinie 88/657/EWG

zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 72/462/EWG.

Ausgefertigt in am

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

2) Wahlzeil.

2) Bei Versand mit Eisenbahnwagen oder Landstraßenwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes und erforderlichenfalls die Containernummer anzugeben.

Zahl der Teile oder Packstücke
Temperatur bei Lagerung und Beförderung *)
Dauer der Haltbarkeit *)
Nettogewicht

II. Herkunft der Fleischerzeugnisse

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

III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse

Die Fleischerzeugnisse werden versandt von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel *)

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

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

Ausgefertigt in am

(Unterschrift)

Siegel

(Name in Großbuchstaben)

Muster

6.11

Einfuhrkontrollbescheinigung
für frisches Fleisch, das aus Drittländern eingeführt worden ist

Mitgliedstaat, in dem die Einfuhrkontrolle vorgenommen worden ist

Einfuhruntersuchungsstelle

Art des Fleisches

Aufmachung

Anzahl der Tierkörper

Anzahl der Tierkörperhälften

Anzahl der Tierkörperviertel oder der Kartons

Nettogewicht

Ursprungs-Drittland

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt, daß das von dieser Bescheinigung erfaßte Fleisch zum Zeitpunkt der Weiterbeförderung untersucht worden ist.

Der amtliche Tierarzt

.....
(Ort und Datum)

Begründung

A: Allgemeiner Teil

I. Die Änderungen der Fleischhygiene-Verordnung (FlHV) dienen in erster Linie der Umsetzung verschiedener EG-Richtlinien in deutsches Recht. Hierbei handelt es sich um folgende Richtlinien:

1. - des Artikels 2 der Richtlinie des Rates Nr. 88/409/EWG vom 18. Juni 1988 mit Hygienevorschriften für Fleisch für den Inlandsmarkt und zur Festlegung der gemäß der Richtlinie 85/73/EWG für die Untersuchung dieses Fleisches zu erhebenden Gebühren
- Richtlinie des Rates vom 14. Dezember 1988 zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 72/462/EWG (88/657/EWG) - Hackfleisch-Richtlinie
- Richtlinie des Rates vom 14. Dezember 1988 zur Änderung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleisch-erzeugnissen (88/658/EWG) - Fleischerzeugnis-Richtlinie
- Richtlinie des Rates vom 21. März 1989 zur Änderung der Richtlinien 72/462/EWG und 77/99/EWG zur Berücksichtigung der Einführung tierseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Regeln für die Einfuhr von Fleischerzeugnissen aus Drittländern (89/227/EWG).

2. Durch Artikel 2 des Gesetzes zur Verbesserung des Lebensmittelstraß- und -ordnungswidrigkeitenrechts sowie des Fleischhygienerechts vom 22. Januar 1991 (BGBl. I S. 118) wurden die Ermächtigungen des § 5 Nr. 5 und 6 des Fleischhygienegesetzes (FlHG) geschaffen. Auf dieser Rechtsgrundlage beruhen §§ 17 und 17 a FlHV, die jedoch nur zum Teil materiell-rechtliche Neuregelungen darstellen.

Die §§ 18 und 18 a FlHV tragen den Änderungen der Straf- und Bußgeldvorschriften im o.g. Gesetz Rechnung.

Die Verordnung wirkt sich auf den Gesundheitsschutz des Verbrauchers vorteilhaft aus, weil durch die eingefügten Regelungen der hygienische und gesundheitliche Status des Fleisches verbessert wird.

- II. Dem Bund entstehen durch die Verordnung keine Kosten; den Ländern und Gemeinden entstehen neue Kosten durch zusätzliche Überwachungsmaßnahmen bei Herstellungsbetrieben für Hackfleisch im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr. Es wird davon ausgegangen, daß sich nur wenige Spezialbetriebe an diesem Handel beteiligen werden, die bereits jetzt weitgehend die Voraussetzungen erfüllen dürften. Von daher ist nur in Einzelfällen mit Preiserhöhungen aufgrund zusätzlicher Kostenbelastung zu rechnen. Je nach Umfang der Einzelpreiserhöhungen sind tendenziell Auswirkungen auf das Verbraucherpreisniveau nicht auszuschließen, das Ausmaß läßt sich im voraus aber nicht quantifizieren. Auswirkungen auf das Preisniveau sind von dem möglichen geringen Umfang jedoch nicht zu erwarten.

B: Besonderer Teil

Zu Nummer 1 (§ 1):

Es handelt sich um die ausdrückliche Klarstellung, daß Räume in Fleischereibetrieben, die zur unmittelbaren Vorbereitung des Verkaufs dienen und in denen z.B. küchenfertige Erzeugnisse, Fleischspieße, Fleischplatten u.a. vorbereitet werden, auch zu den Räumen zählen, die vom Anwendungsbereich der Verordnung ausgenommen werden (s.auch BR-Drs. 363/86). Die Verdeutlichung im Verordnungstext selbst soll auch eine ländereinheitliche Verfahrensweise sicherstellen.

Zu Nummer 2 (§ 2):

Die bisher in § 4 Abs. 1 Nr. 5 und 6 FlHG enthaltenen Definitionen für "Frisches Fleisch" und "zubereitetes Fleisch (Fleischerzeugnis)" sind durch Artikel 2 des Gesetzes zur Verbesserung des Lebensmittelstraft- und -ordnungswidrigkeitenrechts sowie des Fleischhygienerechts vom 22. Januar 1991 (BGBl. I S. 118) gestrichen worden. Diese Begriffe sind nunmehr - an die geltenden EG-Regelungen angepaßt - in die Fleischhygiene-Verordnung übernommen und um die Definition "Fleischzubereitung" ergänzt worden.

Auch die Änderungen der Begriffsbestimmungen für "Zubereiten" und "Behandeln" sind durch die Vorschriften der Hackfleisch-RL (88/657/EWG) und der Fleischerzeugnis-RL (88/658/EWG) bedingt.

Unter den Begriffen "Pökeln" und "Salzen" in der Begriffsbestimmung "Zubereiten" ist nach der Protokollerklärung zur Fleisch-erzeugnis-RL (RL 88/658/EWG) die Verwendung oder das Diffundieren von Salz im gesamten Erzeugnis von mehr als 1,5 % Salzanteil zu verstehen. Dies bedeutet, daß die Verwendung oder das Diffundieren von Salz im gesamten Erzeugnis von weniger als 1,5 % Salzanteil nur für die Definition "Fleischzubereitung" zutrifft, ohne daß bei einem Salzanteil von mehr als 1,5 % schon die Definition "Fleischerzeugnis" gegeben ist.

Zu Nummer 3 (§ 5):

Redaktionelle Anpassung infolge der Neufassung des FlHG.

Zu Nummer 4 (§ 8):

Durch die Änderungen soll klargestellt werden, daß die Ausfuhr von Freibankfleisch nur in luftdicht verschlossenen Behältnissen und nur mit der Kennzeichnung "Freibank" oder mit einer gleichsinnigen Bezeichnung in einer Sprache des Bestimmungslandes möglich ist. Dadurch wird nochmals verdeutlicht, daß frisches minderwertiges Fleisch nur innerhalb des geschlossenen Freibankkreislaufs gehandelt werden darf. Die Vorschrift ist auf § 13 Abs. 2 Nr. 2 FlHG gestützt.

Zu Nummer 5 (§ 10):

Die neue Fassung des Absatzes 1 Nr. 3 trägt den Regelungen der Hackfleisch-RL (88/657/EWG) sowie der Fleischerzeugnis-RL (88/658/EWG) Rechnung, soweit sie den Versand von Hackfleisch, Fleischstücken von weniger als 100 g, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen aus der Bundesrepublik Deutschland in andere Mitgliedstaaten betreffen. Rechtsgrundlage der Vorschriften ist § 5 Nr. 1 und 3 FlHG.

Zu Nummer 6 (§ 11):

Betriebe können für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr von der zuständigen Behörde nur dann zugelassen werden,

wenn sie die Voraussetzungen des einschlägigen Gemeinschaftsrechts erfüllen. Die Ergänzung des § 11 Abs. 1 um die Nr. 3 und 4 ist erforderlich, um die Regelungen des Artikels 7 der Hackfleisch-RL (88/657/EWG) und des Artikels 7 der Fleischerzeugnis-RL (88/658/EWG) umzusetzen.

Infolge der in § 11 Absatz 1 vorgenommenen Erweiterung muß auch Absatz 4, der die Mitwirkung der von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften beauftragten Sachverständigen in der Bundesrepublik Deutschland ermöglicht, ergänzt werden. Diese Ergänzung stellt die Umsetzung von Artikel 8 und 9 der Hackfleisch-RL (88/657/EWG) und von Artikel 7 Abs. 1 und 8 der Fleischerzeugnis-RL (88/658/EWG) dar. Die Vorschriften sind auf § 5 Nr. 2 und 4 FlHG gestützt.

Zu Nummer 7 (§ 12):

Nach der Hackfleisch-RL (88/657/EWG) ist das Verbringen von Hackfleisch, Fleischstücken von weniger als 100 g sowie Fleischzubereitungen von der Vorlage der vorgeschriebenen Genußtauglichkeitsbescheinigung abhängig zu machen, in der das hygienisch einwandfreie Gewinnen sowie die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Erzeugnisse bestätigt wird.

Durch diese Vorschriften wird Artikel 3, insbesondere Absatz 1 Buchstabe g) der Hackfleisch-RL (88/657/EWG) in deutsches Recht umgesetzt. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 3 FlHG gestützt.

Zu Nummer 8 (§ 13):

Zu a) und b):

Die Ergänzung der Muster der Genußtauglichkeitsbescheinigung ist zur Umsetzung der Änderung der Drittland-RL (89/227/EWG) (Ergänzung der Drittland-RL 72/462/EWG durch Einbeziehung von Fleischerzeugnissen in Artikel 21 b und 22) sowie Änderung von Art. 18 Abs. 2 der Drittland-RL (72/462/EWG) durch Artikel 11 Abs. 3 der Hackfleisch-RL (88/657/EWG) erforderlich geworden. Dadurch ändert sich auch die Nummerierung der Muster. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 3 FlHG gestützt.

Zu c):

Redaktionelle Anpassung infolge der Neufassung des FlHG.

Zu Nummer 9 (§ 14):

Zu Absatz 3:

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit der Vorschriften sind die Zulassungsvoraussetzungen für Wildexportbetriebe in Anlage 5 zusammengefaßt worden.

Zu Absatz 4:

Die Änderung ist erforderlich, um Artikel 1 der Richtlinie 89/227/EWG im Hinblick auf den neu eingefügten Artikel 21 b der Richtlinie 72/462/EWG in deutsches Recht umzusetzen. Da die Kommission der Europäischen Gemeinschaften, die künftig für die Zulassung der Fleischverarbeitungsbetriebe in Drittländern zuständig ist, für die Überprüfung der Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen dieser Betriebe eine gewisse Zeit benötigen wird, muß sich der Verordnungsgeber für die Übergangszeit das Verfahren der Bekanntgabe der zugelassenen Betriebe sowie die Berichtigung dieser Bekanntmachung vorbehalten.

Die Vorschriften sind auf § 5 Nr. 1 und 4 gestützt.

Zu Nummer 10 (§§ 17 bis 18 a):

Zu § 17 Abs. 1:

Mit den Nummern 1 bis 10 werden die Regelungen von Artikel 5 der Frischfleisch-RL (64/433/EWG), Art. 3 Abs. 2 der Fleischerzeugnis-RL (88/658/EWG) und Artikel 20 der Drittland-RL (72/462/EWG) in deutsches Recht umgesetzt. Diese Regelungen stellen Einfuhrverbote aus gesundheitlichen Gründen oder aus Gründen des Verbraucherschutzes dar.

Die Nummern 11 bis 18 betreffen Einfuhrverbote für Fleisch, das aus hygienischen Gründen unerwünscht ist. Hierdurch werden die Tatbestände von Artikel 5 der Frischfleisch-RL (64/433/EWG), von Artikel 20 der Drittland RL (72/462/EWG) sowie Artikel 4 der Hackfleisch-RL (88/657/EWG) in deutsches Recht umgesetzt, die nicht von den Ziffern 1 bis 10 erfaßt sind. Der Begriff Stücke unter 100 g umfaßt nicht Teilstücke (wie Lammchops, Kaninchenfilet, Kaninchenschultern, Kaninchenrücken) auch wenn diese als Einzelteilstück weniger als 100 g wiegen.

Die Einfuhrverbote, die bisher nur über ein Verbot der Ausstellung von Genußtauglichkeitsbescheinigungen für die Einfuhr in Anlage 3 FlHV geregelt werden konnten, werden numehr auf die eindeutige neue Ermächtigung in § 5 Nr. 6 FlHG gestützt.

Zu § 17 Abs. 2:

Es werden Artikel 5 Buchstabe a) der Frischfleisch-RL (64/433/EWG) und Artikel 3 Abs. 1 Nr. 3 b) der Fleischerzeugnis-RL (88/658/EWG) in deutsches Recht umgesetzt. Der Handel und die Verwendung von Eberfleisch werden beschränkt. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 6 FlHG gestützt.

Zu § 17 a:

Zu Absatz 1:

Mit dieser Vorschrift werden jeweils die Artikel 1 Abs. 2 der Frischfleisch-RL (64/433/EWG) und der Drittland-RL (72/462/EWG) sowie Artikel 1 Unterabsatz 2 der Fleischerzeugnis-RL (88/658/EWG) in deutsches Recht umgesetzt.

Bei Fleisch, das zum persönlichen Bedarf in den Geltungsbereich der FlHV verbracht wird, kann im Regelfall auf eine fleischhygienische Kontrolle verzichtet werden, da davon auszugehen ist, daß für diese Zwecke nur genußtaugliches Fleisch eingeführt wird. Wegen der Bedeutung der Trichinose bei bestimmtem Haarwild (Wildschein, Dachs, Bär) muß die Trichinenuntersuchung in jedem Falle des Verbringens vorgenommen werden.

Bei Fleisch, das Schiffsausrüster einführen und zu Bordverpflegung für Seeschiffe umarbeiten, muß sichergestellt werden, daß dieses Fleisch restlos wieder aus dem Geltungsbereich der Verordnung ausgeführt wird, da es häufig den fleischhygienischen Einfuhrvorschriften nicht entspricht. Diesem Zweck dient die Errichtung eines Zollagers.

Zu Absatz 2:

Die bisherige Praxis, Ausnahmen von Verbringsverböten für Fleisch und Fleischerzeugnisse über § 47 Abs. 2 LMBG zu gewähren, führte beim Vollzug zu Schwierigkeiten, insbesondere bei der Bedarfsfeststellung. Dies hatte gewisse Komplikationen für internationale Lebensmittelausstellungen in der Bundesrepublik Deutschland zur Folge. Deshalb hat der Gesetzgeber eine eigenständige Ermächtigungsgrundlage für Ausnahmeregelungen im Fleischhygienegesetz geschaffen (§ 5 Nr. 5 FLHG). Gesundheitliche Bedenken gegen eine dieser genehmigungspflichtigen Ausnahmen können nicht gemacht werden, da ein kommerzieller Handel mit diesem Fleisch verboten ist.

Die Vorschriften sind auf § 5 Nr. 5 FLHG gestützt.

Zu § 18 und § 18 a

Durch das Gesetz zur Verbesserung des Lebensmittelstraft- und -ordnungswidrigkeitenrechts sowie des Fleischhygienerechts vom 22. Januar 1991 (BGBl. I S. 118) wurden die Straf und Bußgeldvorschriften im Fleischhygienegesetz (§§ 28 bis 29) neu geordnet und die Sanktionen verschärft. Die Sanktionsvorschriften in der Fleischhygiene-Verordnung müssen daher an die neue Rechtslage angepaßt werden.

Nach der neuen Vorschrift des § 28 a Nr. 6 des Fleischhygiene-gesetzes (FlHG) werden vorsätzliche Verstöße gegen Vorschriften einer nach § 5 Nr. 6 FlHG erlassenen Rechtsverordnung als Straftat geahndet, soweit die Rechtsverordnung für einen bestimmten Tatbestand auf diese Strafvorschrift verweist; fahrlässige Zuwiderhandlungen bei den in § 28 a FlHG bezeichneten Handlungen werden nach § 29 Abs. 1 FlHG als Ordnungswidrigkeiten geahndet. Dementsprechend sind in § 18 die dort aufgeführten vorsätzlichen Tat-handlungen strafbewehrt, in § 18 a Abs. 1 ist fahrlässiges Handeln bußgeldbewehrt.

Nach § 29 Abs. 2 Nr. 3 FlHG werden vorsätzliche und fahrlässige Verstöße gegen Vorschriften einer aufgrund des Fleischhygiene-gesetzes erlassenen Rechtsverordnung als Ordnungswidrigkeit geahndet soweit die Rechtsverordnung für einen bestimmten Tatbestand auf diese Bußgeldvorschrift verweist. Die dementsprechend in § 18 a Abs. 2 im einzelnen aufgeführten Tatbestände sind jedoch nicht neu, sondern entsprechen der bisher geltenden Regelung in dem durch die jetzige Vorschrift abgelösten § 18. Durch die Anhebung des Bußgeldrahmens in § 29 Abs. 4 FlHG können aber nunmehr vorsätzliche und fahrlässige Verstöße gegen Tatbestände des § 18 a Abs. 2 als Ordnungswidrigkeiten mit einer Geldbuße bis zu 50.000,-- DM geahndet werden.

Zu Nummer 11 (Anlage 1):

Zu Buchstabe a) (Kapitel I):

Die Ergänzung der bisherigen Nummer 5.1 ist aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes erforderlich. Ein Schlachtverbot, das bisher nur bei den in Nummer 5.1 konkret benannten Krankheiten oder deren Verdacht zulässig war, muß auch bei anderen Krankheiten, die neu auftreten (wie z.B. BSE) und deren Über-

tragung auf den Menschen über Fleisch nicht ausgeschlossen werden kann, möglich sein.

Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 4 FlHG gestützt.

Zu Buchstabe b) (Kapitel II)

In den Nummern 5.1 bis 5.7 werden die Untersuchungsgänge der Änderungs-RL zur Frischfleisch-RL (86/587/EWG) in deutsches Recht übernommen. Infolge der in § 1 des Fleischhygienegesetzes vorgenommener Gleichstellung des Gatterwildes mit den Haustieren, sind die genannten Untersuchungsgänge auch bei Gatterwild anzuwenden. Die Untersuchung auf Finnen weicht vom Gemeinschaftsrecht ab. Daher werden wegen der besonderen Verzehrsgewohnheiten in der Bundesrepublik Deutschland - Rohverzehr von Fleisch (Tartar, Hackfleisch) - aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes erweiterte Untersuchungen vorgeschrieben. Nur durch diese zusätzlichen spezifischen Untersuchungen auf Finnen kann der Untersucher entscheiden, ob die Beurteilung Schwachfinnigkeit (Kap. IV, 3.1) oder Starkfinnigkeit (Kap. IV, 7.4) vorliegt. Die Vorschrift ist auf § 5 Abs. 4 FlHG gestützt.

Zu Buchstabe c) (Kapitel III)

Zu aa) und bb)

Es wird klargestellt, daß die gemeinschaftsrechtlichen Vorgaben der Rückstandskontroll-RL (86/469/EWG) Bestandteil der nationalen Rückstandsuntersuchung sind und stets eingehalten werden müssen. Damit wird Artikel 4 der genannten Richtlinie in nationales Recht umgesetzt.

Zu cc)

Bei Tieren, bei denen vor der Schlachtung das Ausscheiden von Salmonellen nachgewiesen worden ist, ist eine bakteriologische Fleischuntersuchung nicht erforderlich, um das Fleisch beurteilen

zu können, deshalb kann die bakteriologische Fleischuntersuchung auf den Verdachtsfall beschränkt werden.

Die Vorschriften sind auf § 5 Nr. 4 FlHG gestützt.

Zu Buchstabe d) (Kapitel IV)

Zu aa)

Es handelt sich um die redaktionelle Anpassung an die Definition "Tierkörper" in § 2 Nr. 3 FlHV.

Zu bb)

Die Beurteilung in Nr. 3.2 darf sich nicht nur auf Salmonellen beschränken, da die Kontamination der Oberflächen von Tierkörpern und Nebenprodukten der Schlachtung mit anderen Zoonoseerregern zunimmt.

Zu cc)

Hiermit wird Art. 3 Abs. 1 Nr. 3 b der Fleischerzeugnis-RL (88/658/EWG) umgesetzt. Es wird die Beurteilung von Eberfleisch über eine Verwendungsbeschränkung geregelt. Da in dieser Vorschrift eine abschließende Regelung für die Beurteilung von Eberfleisch getroffen wird, muß die nach § 13 FlHG mögliche Behandlung von Ebern bei Hausschlachtungen, sofern der Rechtsunterworfene dieses Fleisch im eigenen Haushalt verwenden will, geregelt werden.

Zu dd)

Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes ist es erforderlich, in die Beurteilung "untauglich" auch Fleisch von Tieren einzubeziehen, die mit nicht zugelassenen Arznei-

mitteln oder Arzneimitteln, die zweckentfremdet verwendet werden, behandelt worden sind, da in diesen Fällen weder Wartezeit noch toxikologisches Ausscheidungsverhalten bekannt sind.

Zu ee)

Da die Wartezeit in § 15 LMBG als Instrument des Gesundheitsschutzes eingeführt worden ist, muß innerhalb dieser Wartezeit mit gesundheitlich nicht unbedenklichen Rückständen in Fleisch gerechnet werden. Bei Kenntnis der Nichteinhaltung der Wartezeit ist der analytische Nachweis der betreffenden Substanz nicht erforderlich, um den Tierkörper für untauglich zu erklären.

Zu ff)

Zur Vermeidung von Spitzenbelastungen einzelner Personengruppen mit Schwermetallschadstoffen durch den Verzehr der Innereien von Schlachttieren sollte Untauglichkeitsbeurteilung der Nieren aller Schlachtpferde und von Zuchtschweinen (Anlage 1 Kapitel IV Nr. 10.7 FlHV) auch auf die Lebern dieser Tiere ausgedehnt werden. Ebenso sollten die Nieren älterer Schlachtrinder (über 24 Monate) in diese Regelung einbezogen werden (s. auch Umweltgutachten 87).

Zu gg)

Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes müssen die hier bezeichneten Fleischteile wegen ihrer toxikologischen und hygienischen Bedenklichkeit vom Verzehr durch Menschen ausgeschlossen werden.

Die Vorschriften zu Buchstabe d) sind auf § 5 Nr. 4 FLHG gestützt.

Zu Buchstabe e) (Kapitel V)

Zu aa)

Die Kennzeichnungsvorschrift der Nummer 6 ist nicht durchführbar, wenn Rot-, Dam- und Schwarzwild nicht enthäutet werden muß. Das gleiche gilt für erlegtes Schwarzwild, bei dem zwar nach § 1 Abs. 1 FlHG die Voraussetzungen für die Ausnahmen von der Untersuchung vorliegen, das aber immer der Untersuchung auf Trichinen unterliegt (§ 1 Abs. 3 FlHG). Insofern muß eine Kennzeichnung vorgesehen werden, die den praktischen Gegebenheiten Rechnung trägt, ohne daß der Zweck einer Kennzeichnung in Frage gestellt wird.

Zu bb)

Es handelt sich um eine redaktionelle Folgeänderung

Zu cc)

Übernahme von RL 88/288/EWG, Kapitel XIII Nr. 65, letzter Unterabsatz. Aus Gründen des Verbraucherschutzes muß das Einfuhrdatum auf Fleisch angegeben werden, da es bei längerer Gefrierlagerung zu Qualitätseinbußen bei Fleisch kommt. Zum anderen kann nur so die Lagerungsbeschränkung für Fleisch, das zur Herstellung von Hackfleisch, Fleischstücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen, die in Fertigpackungen abgegeben werden sollen, sichergestellt werden.

Die Vorschriften sind auf § 22 Abs. 2 FlHG gestützt.

Zu Nummer 12 (Anlage 2)

Zu Buchstabe a) (Kapitel III)

Zu aa)

Übernahme der Regelungen von Anhang I Kapitel VI Nr. 32 der Frischfleisch-RL (64/433/EWG) in deutsches Recht.

Darüber hinaus werden Regelungen zur Verbesserung der Schlachthygiene bei der Behandlung von Köpfen, deren Fleisch zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden, vorgeschrieben.

Vorschriften zur Verbesserung der Schlachthygiene. Es hat sich gezeigt, daß diese hygienischen Maßnahmen entscheidend mit dazu beitragen können, die Kontamination mit Salmonellen und Listerien zu verringern.

Zu bb)

Anpassung des Verordnungstextes an die Vorgaben aus Anhang I Kap. VI Nr. 34 der Frischfleisch-RL (83/90/EWG).

Die Vorschriften sind auf § 5 Nr. 1 FLHG gestützt.

Zu Buchstabe b) (Kapitel V)

Übernahme von Regelungen aus dem Anhang A der Fleischerzeugnis-Richtlinie (88/658/EWG), die aus Gründen des Verbraucherschutzes auch für Betriebe erforderlich sind, die ausschließlich am innerstaatlichen Handelsverkehr teilnehmen.

Die Vorschriften sind auf § 5 Nr. 1 FLHG gestützt.

Zu Buchstabe c) (Kapitel IX)

Zu Buchstaben aa):

Anpassung der Fleischinnentemperatur bei Hauskaninchen an die ATP-Regelungen (Übereinkommen über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel und über die besonderen Beförderungsmittel, die für diese Beförderungen zu verwenden sind) (BGBI. II 1974/1988, Seiten 565, 898).

Zu Buchstaben bb):

Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes ist es erforderlich, daß frisches Fleisch und ähnlich verderbliche Fleisch-erzeugnisse (Brühwurst, frische Mettwurst usw.) auch innerstaatlich nur bei einer Fleischinnentemperatur von höchstens + 7°C befördert werden dürfen. Im Hinblick auf bewährte handwerkliche Gepflogenheiten erübrigen sich Kühlvorschriften für den Transport von Fleisch. Es darf jedoch nur dasjenige Fleisch betreffen, das Handwerksbetrieb für den eigenen Betriebsbedarf (Wurstherstellung, Pökel- und Räuchererzeugnisse, Frischfleischverkauf) und die Abgabe an den Letztverbraucher benötigt.

Diese Klarstellung mußte erfolgen, da der bisherige Wortlaut Verstöße gegen das vom Verordnungsgeber Gewollte zuließ.

Eine Ausnahme von den Kühlvorschriften ist aus gesundheitlichen Gründen auch für die Warmfleischverarbeitung erwünscht, weil sich dadurch die Verwendung von Zusatzstoffen bei der Wursthherstellung verringern läßt. Bei erlegtem Haarwild, das vom Aneignungsberechtigten unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird, kann es dem Verbraucher selbst überlassen bleiben zu entscheiden, ob er erlegtes Haarwild in gekühltem oder ungekühltem Zustand abnehmen möchte.

Die Vorschriften sind auf § 5 Nr. 1 FlHG gestützt.

Zu Nummer 13 (Anlage 3)

Zu Buchstaben a) und b):

Es handelt sich um die redaktionelle Anpassung des Verordnungstextes infolge der Umsetzung der Hackfleisch-Richtlinie (88/657/EWG) sowie der Fleischerzeugnis-Richtlinie (88/658/EWG).

Zu Buchstabe c) und d):

Redaktionelle Anpassung der Vorschriften. Der bisherige Wortlaut der Nummer 3 wird nunmehr in § 17 a geregelt.

Zu Buchstabe d):

Umsetzung von Artikel 6 der Frischfleisch-Richtlinie (64/433/EWG) sowie von Artikel 5 der Hackfleisch-Richtlinie (88/657/EWG) in deutsches Recht. In diesen Regelungen ist vorgesehen, daß Mitgliedstaaten von den Verbringungsverboten, soweit diese nicht gesundheitlicher Natur sind, Ausnahmen zulassen können.

Zu Buchstabe e):

Die Muster der Genußtauglichkeitsbescheinigungen werden vereinheitlicht und neugefaßt. In den Fällen, in denen infolge der Umsetzung der Hackfleisch-Richtlinie und der Fleischerzeugnis-Richtlinie neue Genußtauglichkeitsbescheinigungen hinzukommen, werden die Muster ebenfalls abgedruckt.

Die Vorschriften sind auf § 5 Nr. 3 FlHG gestützt.

Zu Nummer 14 (Anlage 4)

Zu Buchstabe a)

Die aufwendige Untersuchung auf Ausblutung, Wässrigkeit, Bakterioskopie etc. soll zukünftig nur noch bei Teilstücken stattfinden, um den Hygienestatus nach dem Zerlegen festzustellen. Bei der Einfuhr von Tierkörpern, Tierkörpern usw. hat sich die Besichtigung der Körperoberflächen zur Sicherung des Verbraucherschutzes bewährt. Auch bei der Inlandsfleischuntersuchung werden Tierkörper, sofern kein Verdachtsfall vorliegt, nicht aufwendiger untersucht.

Zu Buchstabe b) bis f):

Es handelt sich um redaktionelle Anpassungen bzw. um Folgeänderungen infolge der Neufassung des Fleischhygiene-Gesetzes.

Die Vorschriften sind auf § 16 Abs. 4 FlHG gestützt.

Zu Nummer 15 (Anlage 5)

Die Anforderungen an frisches Fleisch von erlegtem Haarwild, das in den Geltungsbereich der FlHV verbracht oder eingeführt wird, werden in Anlage 5 zusammengefaßt. Es wird durch den Bezug auf § 12 klargestellt, daß diese Vorschriften grundsätzlich auch auf erlegtes Haarwild aus Mitgliedstaaten anzuwenden sind, wenn es aus Wildexportbetrieben stammt, die von der obersten Veterinärbehörde der Mitgliedstaaten zugelassen sind. Die Vorschriften müssen auch für die Prüfung der Gleichwertigkeit der Vorschriften der Versandländer für erlegtes Haarwild herangezogen werden.

Es ist aus Gründen des Verbraucherschutzes erforderlich, für die Zerlegung in Wildexportbetrieben geeignete Räume vorzuschreiben, die die allgemeinen und besonderen Anforderungen nach Anlage 2 FlHV erfüllen.

Für Fleisch von erlegtem Haarwild darf nur der nationale Tauglichkeitsstempel verwendet werden, da die materiellen Regelungen vom Gemeinschaftsrecht abweichen.

Die Vorschriften sind auf § 5 Nr. 1 und § 22 Abs. 2 FlHG gestützt.

Zu Nummer 16 (Anlage 6)

Zu Buchstabe a):

Bei den Stoffen, für die in der Fleischhygiene-Verordnung bereits Beurteilungswerte in Nummer 1 festgelegt sind handelte es sich um Stoffe mit antimikrobieller Wirksamkeit. Die Festlegung eines einheitlichen Beurteilungswertes, der für alle eßbaren Gewebe und Produkte gilt, ist aus Gründen des Verbraucherschutzes erforderlich, da antimikrobiell wirksame Rückstände grundsätzlich nicht akzeptabel sind. In diese Kategorie fällt auch das neu aufgenommene Enrofloxacin.

Zu Buchstabe b):

Bei den Substanzen nach Nummer 2 handelt es sich um Stoffe, für deren Rückstände von einer "Annehmbaren Tagesdosis" (ATD) ausgegangen wird, die lebenslang vom Konsumenten ohne erkennbares Gesundheitsrisiko aufgenommen werden können.

Nach (bestimmungsgemäßer) Anwendung beim Zieltier sind die Gewebe entsprechend dem pharmakokinetischen Verhalten des Stoffes unterschiedlich mit Rückständen belastet. In bestimmten Geweben können die Rückstandskonzentrationen so niedrig sein, daß sie analytisch nicht mehr erfaßt werden können. Es ist bei solchen Stoffen nicht praktikabel, diese niedrig belasteten Gewebe zu untersuchen und für sie Beurteilungswerte festzulegen. Vielmehr muß in der Rückstandsüberwachung auf Gewebe zurückgegriffen werden, in denen die Rückstände analytisch erfaßbar sind und aus deren Rückstandskonzentrationen auf die Rückstandsbelastung des gesamten Tierkörpers geschlossen werden kann ("Leitgewebe"). Bei Inlandschlachtungen

reicht i.d.R. die Festlegung eines Leitgewebes aus, da bei der Probenahme zum Zeitpunkt der Schlachtung alle Gewebe zur Verfügung stehen. Werden zwei Leitgewebe benannt, kann wahlweise eines der beiden Gewebe untersucht werden. Unterschiedliche Beurteilungswerte für die verschiedenen Leitgewebe tragen dem Verteilungsmuster des Stoffes im Tier Rechnung, sie sind Ausdruck der gleichen Gesamtbelastung des Tieres. Das ideale "Leitgewebe" (häufig Leber oder Niere) kann bei Importen aus Drittländern evtl. nicht mehr verfügbar sein. Es sind deshalb - soweit wissenschaftlich vertretbar - Alternativen angegeben.

Solange die Beurteilungswerte in den Leitgeweben nicht überschritten sind, kann davon ausgegangen werden, daß die gesamten Rückstände unterhalb der ATD liegen und somit gesundheitlich unbedenklich sind.

Bei Überschreiten der Beurteilungswerte in den Leitgeweben ist davon auszugehen, daß die ATD auch in den anderen Teilen des geschlachteten Tieres überschritten ist. Aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes ist daher bei Überschreiten der Beurteilungswerte in den Leitgeweben stets das ganze geschlachtete Tier als untauglich zu beurteilen.

Dieser Ansatz wird auch durch die Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (ABl. EG Nr. L 224/1) vorgegeben.

Zu Buchstabe c):

Zur Verminderung der Schwermetallbelastung des Menschen durch Nahrungsmittel wurden in Ergänzung zu verschärften Beurteilungsmaßnahmen (Anlage 1 Kapitel IV Nr. 10.7) die Richtwerte für Blei und Cadmium in Leber und Nieren von Schlachttieren gegenüber 1986 herabgesetzt.

Quecksilber spielt als Rückstand im Fleisch warmblütiger Tiere im allgemeinen eine untergeordnete Rolle. Probleme können jedoch dort auftreten, wo Quecksilber in höheren Konzentrationen gezielt oder unbeabsichtigt auf Böden, ins Trinkwasser, in Futtermittel oder direkt in den Organismus (z.B. Form von Arzneimitteln) gelangt. Für diese Fälle muß aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes ein Beurteilungswert zur Verfügung stehen, damit mit Quecksilber belastetes Fleisch nicht zum Verbraucher gelangt.

Die Vorschriften sind auf § 5 Nr. 4 FlHG gestützt.

Zu Artikel 2

Umsetzung des Urteils des Europäischen Gerichtshofes vom 28.11.1989 in der Rechtssache C - 186/88 betreffend die geflügelfleischhygienerechtliche Kontrolle von Geflügelfleischsendungen aus anderen Mitgliedstaaten. Die Vorschrift ist auf § 24 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes gestützt.

Zu Artikel 3

Wegen der zahlreichen Änderungen soll die Fleischhygiene-Verordnung in der vom Tage nach der Verkündung an geltenden Fassung bekanntgemacht werden.

Zu Artikel 4:

Inkrafttretungsregelung.

27.09.91

Beschluß

des Bundesrates

zur

Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygiene-
rechtlicher Vorschriften

Der Bundesrat hat in seiner 634. Sitzung am 27. September 1991 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen.

Der Bundesrat hat ferner die aus der Anlage ersichtlichen Entschließungen gefaßt.

Anlage

Ä n d e r u n g e n
und
E n t s c h l i e ß u n g e n
zur
Verordnung zur Änderung fleisch- und
geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften

1. Zu Art. 1 Nr. 1 (§ 1 Abs. 2 Nr. 1)

Artikel 1 Nr. 1 ist wie folgt zu fassen:

'1. In § 1 Abs. 2 Nr. 1 wird folgender Halbsatz angefügt:

"als Verkaufsraum gilt auch ein der Vorbereitung
des Fleisches zur unmittelbaren Abgabe an den
Verbraucher dienender Raum;"'

Begründung:

Sowohl in Fleischereibetrieben als auch in Supermärkten mit Fleischtheken werden Tätigkeiten ausgeführt, die der Vorbereitung zum unmittelbaren Verkauf an den Verbraucher dienen. Insoweit sollte der Vorbereitungsraum auch Supermärkten mit Fleischtheken zugestanden werden.

Durch die neue Fassung wird sichergestellt, daß im Vorbereitungsraum nur Tätigkeiten vorgenommen werden dürfen, die üblicherweise auch im Verkaufsraum stattfinden könnten und nur zum Zwecke der unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher erfolgen.

Eine Belieferung von vorbereitetem Fleisch an Filialbetriebe aus zentralen Zerlegungs- und Vorbereitungsräumen ist nur zulässig, wenn die Anforderungen der Fleischhygiene-Verordnung erfüllt worden sind. Diese Forderung entspricht im übrigen der Vorgabe der kürzlich geänderten Richtlinie "Frisches Fleisch".

2. Zu Art. 1 Nr. 2 Buchst. b (§ 2 Nr. 4)

In Artikel 1 Nr. 2 Buchst. b ist die Nummer 4 wie folgt zu fassen:

"4. Zubereiten:

das Herstellen von Fleischerzeugnissen, das Haltbarmachen von Fleischerzeugnissen durch Erhitzen, Salzen, Pökeln, Säuern oder Trocknen oder durch eine Kombination dieser Verfahren, das Herstellen von Fleischzubereitungen durch das Bearbeiten einschließlich Würzen von Fleisch;"

Begründung:

Klarstellung des Gewollten.

3. Zu Art. 1 nach Nummer 6 (§ 12 Abs. 3 Nr. 4)

In Artikel 1 ist nach Nummer 6 folgende Nummer 6 a einzufügen:

'6 a. In § 12 Abs. 3 Nr. 4 werden die Worte "bei zubereitetem Fleisch" ersetzt durch die Worte "bei Fleischerzeugnissen".'

Begründung:

Die bisherige Formulierung im Verordnungstext "bei zubereitetem Fleisch" erfaßt ausschließlich Fleischerzeugnisse nach Artikel 2 der Richtlinie 77/99/EWG. Durch die Änderung von § 2 werden nun auch "Fleischzubereitungen" in den Anwendungsbereich der Verordnung aufgenommen, so daß eine klare begriffliche Abgrenzung erforderlich wird.

4. Zu Art. 1 Nr. 8 Buchst. a nach Doppelbuchst aa (§ 13 Abs. 3 Nr. 4)

In Artikel 1 Nr. 8 Buchst. a ist nach Doppelbuchstabe aa folgender Doppelbuchstabe aa₁ einzufügen:

'aa₁) In Nummer 4 werden die Worte "bei zubereitetem Fleisch" ersetzt durch die Worte "bei Fleischerzeugnissen".'

Als Folge ist die Überschrift in dem Muster der Genußtauglichkeitsbescheinigung der Nummer 6.9 wie folgt zu fassen:

"Genußtauglichkeitsbescheinigung für Fleischerzeugnisse
(1) (5) nach § 13 Abs. 3 Nr. 4 Fleischhygiene-Verordnung"

Begründung:

Die bisherige Formulierung im Verordnungstext "bei zubereitetem Fleisch" erfaßt ausschließlich Fleischerzeugnisse nach Artikel 2 der Richtlinie 77/99/EWG. Durch die Änderung von § 2 werden nun auch "Fleischzubereitungen" in den Anwendungsbereich der Verordnung aufgenommen, so daß eine klare begriffliche Abgrenzung erforderlich wird.

5. Zu Art. 1 nach Nummer 8 (§ 14 Abs. 1)

In Artikel 1 ist nach Nummer 8 folgende Nummer 8 a einzufügen:

'8 a. In § 14 Abs. 1 werden die Worte ", zuletzt geändert durch Richtlinie 83/91/EWG des Rates vom 7. Februar 1983 (ABl. EG Nr. L 59 S. 34)," gestrichen.'

Begründung:

Der Bezug auf die Basisrichtlinie wird für ausreichend angesehen.

6. Zu Art. 1 Nr. 10 (§ 17 a Abs. 2)

In Artikel 1 Nr. 10 sind in § 17 a Abs. 2 nach den Worten "daß das Fleisch nicht gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht wird" einzufügen die Worte "- eine Abgabe von Kostproben an einzelne natürliche Personen zum Verzehr an Ort und Stelle ist hiervon nicht betroffen -".

Begründung:

Auf Messen, Ausstellungen werden in der Regel die dort vorgehaltenen Lebensmittel als Kostproben an Besucher abgegeben. Diese Möglichkeit sollte weiter bestehen bleiben.

7. Zu Art. 1 Nr. 10 (§ 18 a Abs. 2 Nr. 3)

§ 18 a Abs. 2 Nr. 3 ist wie folgt zu fassen:

"§ 7 Abs. 1 oder 2 Fleisch für den innerstaatlichen Verkehr gewinnt, zubereitet oder behandelt,".

Begründung:

Mit Verordnung zur Änderung lebensmittelrechtlicher und fleischhygienerechtlicher Straf- und Bußgeldvorschriften vom 15. Juli 1991 (BGBl. I S. 1585) wurde § 18 Nr. 3 bereits dahin gehend geändert, daß neben Absatz 2 auch Absatz 1 des § 7 bußgeldbewehrt ist, um eine Verschiedenbehandlung von Bundes- und Landesrecht im Bußgeldbereich zu vermeiden. Auf die ausführliche Begründung hierzu in der Anlage zur Bundesratsdrucksache 248/91 (Beschluß) - Änderungen der Verordnung zur Änderung lebensmittelrechtlicher und fleischhygienerechtlicher Straf- und Bußgeldvorschriften - vom 7.6.1991 unter Nummer 2 zu Art. 2 Nr. 2 wird Bezug genommen.

8. Zu Art. 1 Nr. 11 vor Buchst. a (Anlage 1 Kap. I Nr. 5.6)

In Artikel 1 Nr. 11 ist vor Buchstabe a folgender Buchstabe aa einzufügen:

'aa. In Kapitel I wird der an die alte Nummer 5.6 angefügte Absatz wie folgt gefaßt:

"Von einer Versagung der Schlachterlaubnis nach den Nummern 5.3 und 5.4 kann abgesehen werden, wenn die Rückstandsuntersuchung ergibt, daß Rückstände der genannten Stoffe nicht vorhanden sind; ferner bei Not- und Krankschlachtungen."

Begründung:

Der Beweis, daß Rückstände nicht vorhanden sind, kann unter Umständen auch über eine Untersuchung am lebenden Tier geführt werden. Insoweit sollte neben einer Rückstandsuntersuchung über das Fleisch auch diese Möglichkeit eingeräumt werden.

9. Zu Art. 1 Nr. 11 Buchst. b Doppelbuchst. aa
(Anlage 1 Kap. II Nr. 5.2.11)

In Anlage 1 Kapitel II Nr. 5.2.11 sind nach den Worten "Zisternen (Sinus lactiferes) zu spalten" einzufügen die Worte "und sind die Lymphknoten des Euters anzuschneiden".

Begründung:

Mit der Berichtigung der Richtlinie 86/587/EWG des Rates vom 18.11.1986 (ABl. Nr. L 178/12 vom 2.7.1987) wurde das Anschneiden der Euterlymphknoten bei Kühen vorgeschrieben.

10. Zu Art. 1 Nr. 11 Buchst. b Doppelbuchst. aa
(Anlage 1 Kap. II Nr. 5.4.1)

In Anlage 1 Kapitel II ist die Nummer 5.4.1 wie folgt zu ergänzen:

"der Ohrgrund und die Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngei) sind nach Abszessen zu durchtasten und im Verdachtsfall anzuschneiden (Taschenschnitt);".

Begründung:

Durch Verabreichung von Arzneimitteln/Impfstoffen kommt es in diesem Bereich bevorzugt zu Abszeßbildungen, die in der Vergangenheit schon zu erheblichen Beanstandungen beim Zerlegen der Tiere und im sonstigen Handelsverkehr geführt haben. Mit der Untersuchung der Schlundkopflymphknoten und des Ohrgrundes ist es möglich, derartige Veränderungen im Rahmen der Fleischuntersuchung frühzeitig zu erkennen und zu maßregeln. Durch den im Verdachtsfall vorzunehmenden "Taschenschnitt" entstehen keine wirtschaftlichen Verluste, weil der Kopf ohnehin an dieser Stelle abgesetzt wird.

11. Zu Art. 1 Nr. 11 Buchst. b Doppelbuchst. aa
(Anlage 1 Kap. II Nr. 5.9)

In Anlage 1 Kapitel II sind in der Nummer 5.9 nach dem Wort "müssen" einzufügen die Worte "neben dem Tierkörper auch".

Begründung:

Klarstellung des Gewollten.

12. Zu Artikel 1 Nr. 11 Buchstabe d nach Doppelbuchstabe cc
(Anlage 1 Kapitel IV Nr. 4.2)

In Artikel 1 Nr. 11 Buchstabe d ist nach Doppelbuchstabe cc folgender Doppelbuchstabe cc₁ einzufügen:

"cc₁) Die Nummer 4.2 wird gestrichen."

Begründung:

Redaktionelle Anpassung an die Neuformulierung der Nummer 3.3 in Anlage 1 Kapitel IV durch die Vorlage.

13. Zu Art. 1 Nr. 11 Buchst. d nach Doppelbuchst. cc₁
(Anlage 1 Kap. IV Nr. 6.2, 6.5)

In Artikel 1 Nr. 11 Buchst. d ist nach Doppelbuchstabe cc₁
folgender Doppelbuchstabe cc₂ einzufügen:

'cc₂) In Nummer 6.2 und Nummer 6.5 werden jeweils die
Worte "in der Muskulatur und in den Organen"
ersetzt durch die Worte 'in der Muskulatur oder in
den Organen".'

Begründung:

Aus Gründen des vorbeugenden Verbraucher-
schutzes sollte der Nachweis von human-
pathogenen Erregern entweder in der
Muskulatur oder in den Organen für
eine Beurteilung "bedingt tauglich"
ausreichen.

14. Zu Art. 1 Nr. 11 Buchst. d nach Doppelbuchst. ff

(Anlage 1 Kap. IV Nr. 11.3, 11.6, 11.7)

Art. 1 Nr. 12 Buchst. a nach Doppelbuchst. bb

(Anlage 2 Kap. III Nr. 2.8)

Art. 1 Nr. 12 Buchst. c nach Doppelbuchst. aa

(Anlage 2 Kap. IX Nr. 1.2)

- In Artikel 1 Nr. 11 Buchst. d ist nach Doppelbuchstabe ff folgender Doppelbuchstabe ff₁ einzufügen:

'ff₁) Nummer 11.3 wird wie folgt gefaßt:

"11.3 bei Schweinen die Stichstelle und der Nabelbeutel sowie das Gesäuge bei Sauen,""

- In Artikel 1 Nr. 11 Buchst. d ist nach Doppelbuchstabe ff₁ - neu - folgender Doppelbuchstabe ff₂ einzufügen:

'ff₂) Nummer 11.6 wird wie folgt gefaßt:

"11.6 nicht gereinigte Mägen, Därme, Schlünde, Harnblasen und Häute,""

- In Artikel 1 Nr. 11 Buchst. d ist nach Doppelbuchstabe ff₂ - neu - folgender Doppelbuchstabe ff₃ einzufügen:

'ff₃) Nummer 11.7 wird wie folgt gefaßt:

"11.7 Injektionsstellen,""

- In Artikel 1 Nr. 12 Buchst. a ist nach Doppelbuchstabe bb folgender Doppelbuchstabe cc einzufügen:

'cc) Nummer 2.8 wird wie folgt gefaßt:

"2.8 Zum Genuß für Menschen bestimmte Mägen, Därme, Schlünde, Harnblasen und Häute, die als Ausgangsmaterial für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt sind, müssen sofort im Schlachtbetrieb gründlich gereinigt werden."

- In Artikel 1 Nr. 12 Buchst. c ist nach Doppelbuchstabe aa folgender Doppelbuchstabe aa₁ einzufügen:

'aa₁) In Nummer 1.2 wird folgender Satz angefügt:

"Ungesalzene Häute, die als Ausgangsmaterial für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt sind, sind auf + 7° C herabzukühlen."

Begründung:

Die Gewinnung von Rinderhäuten/Rinder-spalthäuten zur Herstellung von Speisegelatine und Hautfaserdärmen erfolgt in der Regel unter Praxisbedingungen, die aus fleisch- und lebensmittelhygienischer Sicht nicht akzeptabel sind.

Der Bundesrat ist der Auffassung, daß die zur Gelatine- und Naturindarmherstellung verwendeten Ausgangsmaterialien grundsätzlich von geschlachteten und für tauglich befundenen Tieren stammen müssen und unter Erfüllung der lebensmittelrechtlichen Voraussetzungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

Durch Klarstellung im Verordnungstext wird sichergestellt, daß nur Rohstoffe zur Herstellung von Lebensmittelzutaten verwendet werden, die den fleisch- und lebensmittelhygienischen Mindestanforderungen genügen.

15. Zu Art. 1 Nr. 12 vor Buchst. a (Anlage 2 Kap. I Nr. 3.7)

In Artikel 1 Nr. 12 ist vor Buchstabe a folgender Buchstabe oa einzufügen:

'oa) In Anlage 2 Kapitel I wird in Nummer 3.7 folgender Halbsatz angefügt:

'und die ausgestattet sein müssen mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern;''

Begründung:

Die Richtlinie Nr. 64/433/EWG fordert im Anhang I Nr. 11 generell für Waschelegenheiten die Ausstattung mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern.

Bleibe Nummer 3.7 in der Anlage 2 Kapitel I der FLHV in der bisherigen Form bestehen, wäre sie nicht richtlinienkonform.

16. Zu Art. 1 Nr. 12 Buchst. a Doppelbuchst. aa
(Anlage 2 Kap. III Nr. 2.4)

In Artikel 1 Nr. 12 Buchst. a Doppelbuchst. aa ist in der Nummer 2.4 der Punkt nach Satz 3 durch ein Semikolon zu ersetzen.

Begründung:

Es wird klargestellt, daß sich das Lösen und Verschließen der Speiseröhre nur auf Rinder bezieht.

17. Zu Art. 1 Nr. 12 nach Buchst. c (Anlage 2 Kap. X Nr. 2)

In Artikel 1 Nr. 12 ist nach Buchstabe c folgender Buchstabe d anzufügen:

'd) In Kapitel X Nr. 2 werden die Worte "zur Abgabe an andere" gestrichen.'

Begründung:

Die hygienisch sinnvolle Forderung nach einem geschlossenen System für die Herstellung von Blutplasma und Blutserum konnte in Betrieben, die selbst schlachten und das Fleisch im eigenen Betrieb verarbeiten, bislang nicht durchgesetzt werden, da sie sich nur auf Betriebe bezog, die Plasma und Serum an andere abgaben. Aus hygienischen Gründen ist jedoch ein geschlossenes System für die Herstellung von Plasma und Serum auch für die o.a. Betriebe zu fordern.

18. Zu Art. 1 Nr. 13 Buchst. e (Muster gem. Anlage Nr. 6.1, 6.4)

- In dem Muster der Anlage Nummer 6.1 ist die Überschrift wie folgt zu fassen:

"Genußtauglichkeitsbescheinigung
für Frisches Fleisch¹⁾ nach § 12 Abs. 3 Nr. 1 Fleisch-
hygiene-Verordnung".

- In dem Muster der Anlage Nummer 6.4 ist die Überschrift wie folgt zu fassen:

"Genußtauglichkeitsbescheinigung
für Fleischerzeugnisse^{(1) (5)} nach § 12 Abs. 3 Nr. 4
Fleischhygiene-Verordnung".

Begründung:

Klarstellung des Gewollten. Verein-
heitlichung der Muster der Genuß-
tauglichkeitsbescheinigungen.

19. Zu Art. 1 Nr. 13 Buchst. e (Muster gem. Anlage Nr. 6.4, 6.9)

Die Anlagen Nummer 6.4 und Nummer 6.9 sind jeweils
mit dem Wort "Muster" zu überschreiben.

Begründung:

Redaktionelle Anpassung.

20. Zu Art. 1 Nr. 13 Buchst. e (Muster gem. Anlage Nr. 6.5)

Das Muster in der Anlage Nummer 6.5 ist wie folgt zu ergänzen:

"IV. Bescheinigung

„Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt hiermit, daß das/die oben bezeichnete Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, Fleischzubereitung (a) hergestellt ist unter den Herstellungs- und Überwachungsbedingungen gemäß der Richtlinie 88/657/EWG

zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 72/462/EWG.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

2) Wahltra

2) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes und erforderlichenfalls die Containernummer anzutragen.

Begründung:

Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß den Anforderungen des Artikels 3 Buchstabe g der Richtlinie 88/657/EWG vom 14. Dezember 1988 (ABl. EG Nr. L 383) entsprechen.

21. Zu Art. 1 Nr. 13 Buchst. e (Muster gem. Anlage Nr. 6.7)

In der Anlage Nummer 6.7 ist in Abschnitt IV Nr. 1 Buchst. a nach dem 2. Tilet folgendes 3. Tilet anzufügen:

"- Tierkörper von Hauskaninchen".

Begründung:

In Sammelpackungen eingeführte Tierkörper von Hauskaninchen müssen nicht einzeln gekennzeichnet sein.

Durch die Ergänzung soll die Einzel-tierkennzeichnung für eingeführtes Kaninchenfleisch vorgeschrieben werden, wie sie analog für den Inlandsbereich schon gilt.

22. Zu Art. 1 Nr. 15 (Anlage 5 Nr. 1)

In Artikel 1 Nr. 15 sind in Anlage 5 Nr. 1 die Worte "Kapitel III 5.10" zu ersetzen durch die Worte "Kapitel II Nr. 5.9".

Begründung:

Redaktionelle Änderung.

23. Zu Art. 1 Nr. 15 (Anlage 5 Nr. 6)

In Artikel 1 Nr. 15 sind in Anlage 5 Nr. 6 nach dem Wort "Wildkaninchen" einzufügen die Worte "im Fell".

Begründung:

Klarstellung des Gewollten.

24. Zu Art. 1 Nr. 10 (§§ 18, 18 a)

Die Bundesregierung wird gebeten, die bestehenden nationalen Vorschriften für Hackfleisch an die Änderungen der fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlichen Straf- und Bußgeldvorschriften anzupassen.

25. Zu Art. 1 Nr. 16 Buchst. b (Anlage 6 Nr. 2)

Der Bundesrat fordert die Bundesregierung auf, künftig in der Anlage 6 Nr. 2 neben den Namen der Muttersubstanzen von pharmakologisch wirksamen Stoffen, soweit bekannt auch deren Metaboliten aufzuführen.

Begründung:

Nach der Regierungsvorlage gilt als Beurteilungswert "die Summe der Muttersubstanz und ihrer Metaboliten". Diese Formulierung ist zu unbestimmt. Ohne Kenntnis der entsprechenden Metaboliten kann der Beurteilungswert in der angegebenen Form nur unzureichend ermittelt werden.