

22.07.93

EG - A - G

39 Seiten

Unterrichtung
durch die Bundesregierung

Vorschlag für eine Richtlinie (EWG) des Rates zur Festlegung der für die Herstellung und das Inverkehrbringen geltenden Anforderungen an Hackfleisch*)

Ratsdok. 6953/93

*) Vgl. Drucksache 180/90 = AE-Nr. 900459

539/93

Übermittelt vom Bundesministerium für Wirtschaft am 16. Juni 1993 gemäß Artikel 2 des Gesetzes zur Einheitlichen Europäischen Akte (BGBl. II 1986 S. 1102 f.)

Auf Verlangen Bayerns vom 29. Juni 1993 erscheint der Richtlinienvorschlag gemäß § 45a GO BR als Drucksache.

Vorschlag für eine

RICHTLINIE DES RATES

vom

**zur Festlegung der für die Herstellung und das Inverkehrbringen
geltenden Anforderungen an Hackfleisch**

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN -

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

auf Vorschlag der Kommission, (a)

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments, (b)

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses, (c)

(a) ABl. Nr. C 84 vom 2.4.1990, S. 120 und
ABl. Nr. C 288 vom 6.11.1991, S. 3.

(b) ABl. Nr. C 183 vom 15.7.1991, S. 57.

(c) ABl. Nr. C 225 vom 10.9.1990, S. 1.

in Erwägung nachstehender Gründe:

Es sind Vorschriften für die Herstellung, Verpackung, Lagerung und für die Beförderung von für den Handel bestimmtem Hackfleisch festzulegen. Ferner ist es zweckmäßig, die Gesundheitsanforderungen festzulegen, denen dieses Fleisch entsprechen muß.

Mit der Richtlinie 64/433/EWG, zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/497/EWG ⁽¹⁾, und der Richtlinie 71/118/EWG, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/116/EWG ⁽²⁾, sind die Gesundheitsvorschriften für das Inverkehrbringen von frischem Fleisch und frischem Geflügelfleisch harmonisiert worden.

Mit der Richtlinie 77/99/EWG, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/45/EWG, sind die Gesundheitsvorschriften für das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen harmonisiert worden.

Die Bestimmungen für das als Ausgangsstoff zu verwendende Fleisch und für die Zulassung von Betrieben sind auf der Grundlage der geltenden Richtlinien festzulegen. Überdies können bestimmte Vorschriften der Richtlinie 64/433/EWG betreffend den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr auf den Handel mit Hackfleisch angewendet werden.

Das reibungslose Funktionieren des Gemeinsamen Marktes und vor allem der jeweiligen gemeinsamen Marktorganisation wird so lange nicht die gewünschte Wirkung hervorrufen, als der innergemeinschaftliche Handel durch unterschiedliche gesundheitspolitische Vorschriften der Mitgliedstaaten für Hackfleisch beeinträchtigt wird.

Die besondere Empfindlichkeit dieser Erzeugnisse hat die Mitgliedstaaten veranlaßt, innerstaatliche Regelungen betreffend die Zusammensetzung dieser Erzeugnisse sowie Herstellungsnormen für diese Erzeugnisse zu erlassen. Das Bestehen dieser unterschiedlichen nationalen Regelungen für die Gesamtheit der Erzeugung der Mitgliedstaaten würde die Aufrechterhaltung der Grenzkontrollen zur Folge haben.

(1) ABl. Nr. L 268 vom 24.9.91, S. 69.

(2) ABl. Nr. L 62 vom 14.3.92, S. 1.

Zur Beseitigung dieser Unterschiede sind die Vorschriften der Mitgliedstaaten über die Herstellung dieser Erzeugnisse einander anzugleichen.

Im Rahmen der Verwirklichung des Binnenmarktes muß der Grundsatz einer Ausdehnung der harmonisierten Regelung auf die gesamte Gemeinschaftserzeugung vorgesehen werden. Diese Ausdehnung ist jedoch an das Erlöschen der für frisches Fleisch vorgesehenen Ausnahmeregelungen geknüpft ⁽¹⁾.

Zur Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Unterrichtung des Verbrauchers bedarf es einer Abweichung von den Vorschriften der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ⁽²⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 86/197/EWG ⁽³⁾.

Es ist festgestellt worden, daß alle Mitgliedstaaten über eine innerstaatliche Regelung der Zusammensetzung der unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnisse verfügen, die die bei der Herstellung dieser Erzeugnisse zugelassenen Zusatzstoffe begrenzt. Das Bestehen unterschiedlicher Normen für diesen Bereich kann den Erfordernissen des Binnenmarktes entgegenstehen. Es ist daher angebracht, Grenzwerte für diese Normen festzulegen. Der Erlass gemeinsamer Regeln über die Zusatzstoffe, die für die betreffenden Erzeugnisse zugelassen sind, sollte einer Beschlußfassung im Gemeinschaftsrahmen vorbehalten bleiben.

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

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

(1) ABl. Nr. L 194 vom 22.7.1988, S. 28.

(2) ABl. Nr. L 33 vom 8.2.1979, S. 1.

(3) ABl. Nr. L 144 vom 29.5.1986, S. 38.

Artikel 1

- (1) Diese Richtlinie legt die Anforderungen fest, die für Hackfleisch bei der Herstellung und beim Inverkehrbringen einzuhalten sind.
- (2) Diese Richtlinie gilt nicht für Hackfleisch, das in Einzelhandelsläden bzw. in an Verkaufsstellen räumlich angrenzenden Betrieben hergestellt wird, an Ort und Stelle zubereitet wird und dazu bestimmt ist, dort unmittelbar an den Verbraucher verkauft zu werden, diese Vorgänge unterliegen weiterhin den in den innerstaatlichen Einzelhandelsvorschriften vorgesehenen Gesundheitskontrollen.

Artikel 2

Für die Zwecke der vorliegenden Richtlinie

1. finden, soweit erforderlich, die Begriffsbestimmungen in Artikel 2 der Richtlinie 64/433/EWG Anwendung;
2. gelten folgende Begriffsbestimmungen:
 - a) Hackfleisch: zerkleinertes bzw. durch den Fleischwolf gedrehtes frisches Fleisch im Sinne der Richtlinie 64/433/EWG, dem gegebenenfalls [Würzstoffe] höchstens 1 % Salz beigegeben wurde(n).

- b) **Herstellungsbetrieb: Zerlegungsbetrieb, der den Anforderungen der Richtlinie 64/433/EWG entspricht, sowie jeder Betrieb zur Herstellung von Fleischzubereitungen, der den Anforderungen von Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG und ferner den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I der vorliegenden Richtlinie entspricht;**
- c) **Eigenständige Produktionseinheit: Herstellungsbetrieb, der sich weder in den Räumlichkeiten eines gemäß den Richtlinien 64/433/EWG oder 77/99/EWG zugelassenen Betriebs befindet noch in einem räumlichen Zusammenhang mit diesem steht und der den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I der vorliegenden Richtlinie entspricht;**
- d) **Zuständige Behörde: für die Durchführung der Veterinärkontrollen zuständige Zentralbehörde eines Mitgliedstaates bzw. Behörde, der sie diese Zuständigkeit übertragen hat.**

Artikel 3

(1) Jeder Mitgliedstaat sorgt dafür, daß nur Hackfleisch in den Verkehr gebracht wird, das folgenden Bedingungen entspricht:

- a) Es muß aus frischem Fleisch gewonnen worden sein, das entweder
 - i) gemäß Richtlinie 64/433/EWG für zum menschlichen Verzehr geeignet erklärt wurde oder
 - ii) der Richtlinie 72/462/EWG entspricht und gemäß der Richtlinie 90/675/EWG kontrolliert worden ist.

- b) Es muß in einem Betrieb gewonnen worden sein,
 - i) der den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I dieser Richtlinie entspricht, unabhängig davon, ob es sich um eine eigenständige Produktionseinheit oder um eine Betriebseinheit handelt, die sich in einem gemäß den Richtlinien 64/433/EWG oder 77/99/EWG zugelassenen Betrieb befindet oder mit diesem in einem räumlichen Zusammenhang steht;
 - ii) der zugelassen ist und der in dem Verzeichnis bzw. den Verzeichnissen gemäß Artikel 6 aufgeführt ist.
- c) Es muß entsprechend den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel IX, XII und XIV der Richtlinie 64/433/EWG gewonnen, verpackt und gelagert worden sein.
- d) Es muß entsprechend den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel III und IV kontrolliert worden sein.
- e) Es muß gemäß den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel V mit einem Stempel gekennzeichnet sein.
- f) Es muß gemäß den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel VI befördert werden.

g) Es muß für den Versand mit folgenden Dokumenten versehen sein:

- entweder einem Begleitdokument, das
 - = neben den Angaben im Sinne von Anhang I Kapitel V Nummer 13 die Kennnummer tragen muß, mit der festgestellt werden kann, welche zuständige Behörde mit der Kontrolle des Ursprungsbetriebs beauftragt worden ist (und - bei Herstellungsbetrieben sowie im Falle des Handels - welcher Beamte von der zuständigen Behörde offiziell als für die Gesundheitsinspektion bei der Herstellung von Hackfleisch verantwortliche Person benannt worden ist);
 - = vom Empfänger mindestens ein Jahr lang aufbewahrt werden muß, damit es der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt werden kann;
- oder der Genußtauglichkeitsbescheinigung im Sinne von Anhang III bei Hackfleisch aus einem Herstellungsbetrieb, der in einem Gebiet oder einer Zone liegt, für die aus tierseuchenrechtlichen Gründen Beschränkungen gelten, oder bei Hackfleisch, die in verplombten Transportmitteln durch ein Drittland in einen anderen Mitgliedstaat befördert werden sollen.

[h) Die Bezeichnung "mageres Hackfleisch" oder "Hackfleisch", gegebenenfalls in Verbindung mit der Bezeichnung der Tierart, von der das Fleisch stammt, muß denjenigen für den Endverbraucher bestimmten Erzeugnissen vorbehalten bleiben, die - zusätzlich zu den allgemeinen Bedingungen in Anhang I Kapitel II den Anforderungen von Anhang II Abschnitt I genügen.]

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Hackfleisch zusätzlich zu den allgemeinen Bedingungen in Absatz 1 folgenden Anforderungen entspricht:

- a) Es muß unbeschadet des Artikels 4 aus frischem Fleisch von Schlachttieren gewonnen worden sein, und zwar:
 - i) bei gefrorenem oder tiefgekühltem entbeintem Fleisch innerhalb von höchstens [achtzehn Monaten bei Rindfleisch], zwölf Monaten bei Schafffleisch und von [sechs Monaten bei Schweinefleisch] nach dem Einfrieren bzw. Tiefkühlen in einem gemäß Artikel 9 der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenen Kühlhaus;
 - ii) bei gekühltem entbeintem und im Hochvakuum umhüllten Rindfleisch innerhalb von höchstens 15 Tagen nach Schlachtung der Tiere, von denen das Fleisch stammt,
 - iii) bei sonstigem frischem Fleisch innerhalb von höchstens sechs Tagen nach Schlachtung der Tiere, von denen das Fleisch stammt.

Die Erfüllung dieser Anforderungen muß von den Garantien abhängen, die die für den Herstellungsbetrieb bzw. die eigenständige Produktionseinheit gemäß Artikel 7 Absatz 1 verantwortliche Person bietet, um die Einhaltung der Normen des Anhangs II zu gewährleisten.

- b) Es muß binnen höchstens einer Stunde nach Portionierung und Umhüllung kältebehandelt worden sein, es sei denn, es gelangen Verfahren zum Einsatz, die eine Absenkung der Innentemperatur des Fleisches während der Gewinnung erfordern.

- c) Hackfleisch, das in den Verkehr gebracht werden soll, und zwar
- in gekühlter Form (in Endverbraucherpackungen), muß ausschließlich aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a Ziffern ii und iii hergestellt sein und spätestens nach einer Stunde eine Kerntemperatur von weniger als + 2 °C erreicht haben;
 - in tiefgekühlter Form (in Endverbraucherpackungen) (1), muß aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a hergestellt sein und innerhalb kürzester Zeit eine Kerntemperatur von weniger als - 18 °C erreicht haben;]]
- d) Es muß, wenn es Schweinefleisch enthält, gemäß Artikel 2 der Richtlinie 77/96/EWG auf Trichinen untersucht und gemäß dem Anhang zu der genannten Richtlinie einer Kältebehandlung unterzogen worden sein.
- e) Es darf nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden sein.

Artikel 4

(1) Die Mitgliedstaaten können die Herstellung von Hackfleisch abweichend von den Anforderungen des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe h und des Artikels 3 Absatz 2 sowie den Normen des Anhangs II zulassen, sofern es

- den Kriterien der Richtlinie 93/.../EWG (Fleischzubereitungen) genügt,
- nicht mit dem Gemeinschaftsstempel versehen ist.

(2) Die Mitgliedstaaten, die eine Ausnahmeregelung im Sinne von Absatz 1 vorsehen, unterrichten hiervon die Kommission und die übrigen Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses.

Sie können die Einfuhr von Erzeugnissen, die unter entsprechenden Bedingungen in einem anderen Mitgliedstaat gewonnen wurden, in ihr Hoheitsgebiet nicht untersagen.

Die Bestimmungen des Artikels 5 Absatz 2 der Richtlinie 89/662/EWG sind auf den Handelsverkehr mit Hackfleisch im Sinne von Unterabsatz 2 anwendbar.

(3) Ferner können die Mitgliedstaaten für das über kurze Strecken erfolgende Inverkehrbringen von Hackfleisch, das für den lokalen Markt vorgesehen und nicht mit dem Gemeinschaftsstempel versehen ist, Ausnahmeregelungen in bezug auf Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g sowie auf Anhang I Kapitel VI vorsehen.

Artikel 5

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß Hackfleisch von Einhufern bzw. aus Nebenprodukten der Schlachtung gewonnenes Hackfleisch nicht von ihrem Hoheitsgebiet in das Hoheitsgebiet eines anderen Mitgliedstaates befördert wird, der das Inverkehrbringen derartigen Hackfleischs in seinem Hoheitsgebiet untersagt.

(2) Mitgliedstaaten, die das Inverkehrbringen von Erzeugnissen im Sinne des Absatzes 1 untersagen, unterrichten davon die Kommission und die übrigen Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses.

(3) Die Versandländer tragen dafür Sorge, daß in dem Begleitdokument bzw. der Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g angegeben wird, ob die betreffenden Erzeugnisse aus Einhuferfleisch oder aus Nebenprodukten der Schlachtung gewonnen wurden.

Artikel 6

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Betriebe auf, die Hackfleisch herstellen. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission; er gibt an, ob es sich um Herstellungsbetriebe oder um eigenständige Produktionseinheiten handelt.

Er erteilt jedem Herstellungsbetrieb gemäß der Richtlinie 64/433/EWG bzw. der Richtlinie 77/99/EWG die Kontrollnummer des zugelassenen Betriebs, wobei darauf hingewiesen wird, daß er zur Herstellung von Hackfleisch zugelassen ist, und jeder eigenständigen Produktionseinheit eine besondere Zulassungsnummer.

Die so zugelassenen Herstellungsbetriebe werden in eine besondere Rubrik des Verzeichnisses der Betriebe nach Artikel 10 der Richtlinie 64/433/EWG oder des Verzeichnisses nach Artikel 8 der Richtlinie 77/99/EWG bzw. im Falle von eigenständigen Produktionseinheiten in ein gesondertes Verzeichnis, das nach den gleichen Kriterien erstellt wurde, aufgenommen.

(2) Ein Mitgliedstaat führt einen Herstellungsbetrieb oder eine eigenständige Produktionseinheit in einem der in Absatz 1 genannten Verzeichnisse nur dann auf, wenn er sich vergewissert hat, daß dieser Betrieb den Anforderungen dieser Richtlinie entspricht. Der Mitgliedstaat entzieht diese Kennzeichnung, wenn die Voraussetzungen hierfür nicht mehr vorliegen.

(3) Der betreffende Mitgliedstaat berücksichtigt die Ergebnisse einer etwaigen Kontrolle gemäß Artikel 9 der Richtlinie 64/433/EWG. Die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission werden über den Entzug der Kennzeichnung gemäß Absatz 1 unterrichtet.

Artikel 7

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Inhaber oder Geschäftsführer der Herstellungsbetriebe oder der eigenständigen Produktionseinheiten alle erforderlichen Maßnahmen treffen, damit die Vorschriften dieser Richtlinie auf allen Stufen der Herstellung der Erzeugnisse eingehalten werden.

Die genannten verantwortlichen Personen müssen zu diesem Zweck ständige Eigenkontrollen durchführen, für die die folgenden Grundsätze gelten:

- Ermittlung der je nach dem angewendeten Verfahren zu bestimmenden kritischen Punkte in ihrem Betrieb;
- Festlegung und Durchführung von Überwachungs- und Kontrollverfahren für diese kritischen Punkte;
- Entnahme von Proben, die durch ein von der zuständigen Behörde zugelassenes Labor analysiert werden; damit sollen die Reinigungs- und Desinfektionsmethoden kontrolliert sowie die Einhaltung der in dieser Richtlinie festgelegten Normen überprüft werden;
- Aufbewahrung schriftlicher oder unlöschbarer registrierter Aufzeichnungen der gemäß den vorstehenden Gedankenstrichen verlangten Angaben zum Zweck ihrer Vorlage bei der zuständigen Behörde. Insbesondere sind die Ergebnisse der einzelnen Kontrollen und Untersuchungen während eines Zeitraums von mindestens zwei Jahren aufzubewahren, außer für die in Absatz 2 genannten Erzeugnisse, bei denen diese Frist auf sechs Monate nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum des Erzeugnisses verkürzt werden kann;
- Garantien für das Vorgehen bei der Genußtauglichkeitskennzeichnung, insbesondere Etiketten mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen;

- Unterrichtung der zuständigen Behörde, wenn sich bei der Laboranalyse oder anhand anderer ihnen vorliegender Erkenntnisse herausstellt, daß eine ernste Gefahr für die Gesundheit besteht;
- bei einer unmittelbar drohenden Gefahr für die menschliche Gesundheit Rücknahme der unter technisch vergleichbaren Umständen hergestellten und möglicherweise mit demselben Risiko verbundenen Menge an Erzeugnissen vom Markt. Diese vom Markt genommene Menge hat so lange unter Aufsicht und Überwachung der zuständigen Behörde zu verbleiben, bis sie unschädlich beseitigt oder für andere Zwecke als zum Verzehr durch den Menschen verwendet wird oder nach Genehmigung der zuständigen Behörde so aufbereitet wird, daß ihre Unbedenklichkeit gewährleistet ist;
- Festlegung der Anforderungen des ersten und zweiten Gedankenstrichs in Zusammenarbeit mit der zuständigen Behörde, die deren Einhaltung regelmäßig kontrollieren muß.

(2) Der Inhaber oder Geschäftsführer muß zum Zwecke der Überwachung auf der Umhüllung des Erzeugnisses sichtbar und leserlich die Temperatur, bei der das Erzeugnis befördert und gelagert werden muß, sowie das Verfalldatum angeben.

(3) Der Inhaber oder Geschäftsführer des Betriebs muß ein Schulungsprogramm für das Personal erstellen bzw. durchführen, mit dem dieses befähigt wird, den der Erzeugungsstruktur angepaßten Bedingungen für eine hygienische Produktion zu entsprechen, es sei denn, das betreffende Personal verfügt bereits über eine ausreichende, durch ein Diplom belegte Qualifikation. Dieses Schulungsprogramm kann spezifischen Charakter für die Betriebe im Sinne von Artikel 9 haben.

Die für den zugelassenen Betrieb zuständige Behörde muß an der Gestaltung und Durchführung des Programms beteiligt werden.

Artikel 8

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Herstellungsbetriebe und die eigenständigen Produktionseinheiten hinsichtlich der Einhaltung der Hygienevorschriften für die Herstellung amtlich kontrolliert werden.

Wird bei Kontrollen nach Unterabsatz 1 und nach Absatz 2 ein Verstoß gegen die Hygienevorschriften festgestellt, so trifft die zuständige Behörde die erforderlichen Maßnahmen.

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen ferner dafür, daß von der zuständigen Behörde regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen auf Salmonellen, Kolibakterien und Staphylococcus aureus unter den in Anhang I Kapitel IV festgelegten Bedingungen durchgeführt werden.

(3) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die in Anhang II Abschnitt II dieser Richtlinie vorgesehenen Normen und Bewertungsmethoden auf ihre gesamte Hackfleischerzeugung angewendet werden.

(4) Die mikrobiologischen Untersuchungen sind nach Verfahren durchzuführen, die wissenschaftlich anerkannt und praktisch erprobt sind, insbesondere solchen, die in Gemeinschaftsrichtlinien oder in sonstigen internationalen Normen niedergelegt sind.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen sind nach den in Anhang II festgelegten Bewertungsnormen auszuwerten.

Bei Streitfällen im Handelsverkehr erkennen die Mitgliedstaaten die ISO-Analysemethoden als Referenzmethoden an.

(5) Für die Kontrolle der Herstellungsbetriebe wird von der Kommission nach Stellungnahme des Ständigen Veterinärausschusses ein allgemeiner Hygienekodex ausgearbeitet, in dem die allgemeinen hygienischen Bedingungen für die Herstellungsbetriebe und die eigenständigen Produktionseinheiten, insbesondere die Bedingungen für die Instandhaltung der Räumlichkeiten, festgelegt werden. Die Kommission sorgt für die Veröffentlichung dieses Kodex.

(6) Besteht begründeter Verdacht, daß die Anforderungen dieser Richtlinie nicht erfüllt werden, so führt die zuständige Behörde die erforderlichen Kontrollen durch; falls sich der Verdacht bestätigt, ergreift sie die entsprechenden Maßnahmen, die den vorübergehenden Entzug der Zulassung umfassen können.

Artikel 9

Die Inspektion und Überwachung der in Artikel 8 genannten Betriebe für die Zwecke dieser Richtlinie wird gemäß Artikel 10 Absatz 4 der Richtlinie 64/433/EWG und Artikel 8 Absatz 2 der Richtlinie 77/99/EWG durchgeführt.

Artikel 10

Für die Kontrollen an Ort und Stelle zur einheitlichen Anwendung dieser Richtlinie in den in Artikel 6 genannten Betrieben findet Artikel 12 der Richtlinie 77/99/EWG entsprechende Anwendung.

Artikel 11

Die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG zur Regelung veterinärrechtlicher Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt finden Anwendung, insbesondere betreffend die Kontrollen am Ursprungsort, die Durchführung der vom Bestimmungsmitgliedstaat vorzunehmenden Kontrollen sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen.

Artikel 12

Der Handel mit Hackfleisch unterliegt den tierseuchenrechtlichen Vorschriften für den Handel mit frischem Fleisch im Sinne der Richtlinie 72/461/EWG.

Artikel 13

Betriebe im Sinne der Artikel 4 und 13 der Richtlinie 64/433/EWG können, wenn sie außerdem den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I Nummer 1 Buchstaben a bis d der vorliegenden Richtlinie genügen, ermächtigt werden, Hackfleisch für den örtlichen Markt zu den für Fleisch aus diesen Betrieben vorgesehenen Bedingungen in den Verkehr zu bringen.

Artikel 14

Die Anhänge dieser Richtlinie können, insbesondere hinsichtlich ihrer Anpassung an die technische Entwicklung, vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert werden.

Artikel 15

Bis zur Aufstellung des Verzeichnisses der Lebensmittel, denen die zur Verwendung zugelassenen Zusatzstoffe beigegeben werden dürfen, und bis zur Festlegung der Bedingungen dafür sowie gegebenenfalls einer Einschränkung in bezug auf den technologischen Zweck ihrer Verwendung gelten weiterhin die einzelstaatlichen Regelungen sowie die bilateralen Vereinbarungen über die Beschränkung der Verwendung von Zusatzstoffen in den unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnissen, soweit sie unterschiedslos für inländische und eingeführte Erzeugnisse gelten.

ANHANG I

KAPITEL I

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN,
DIE HACKFLEISCH HERSTELLEN

1. Unabhängig von den in Anhang I Nummern 1 bis 13 der Richtlinie 64/433/EWG und in Anhang A Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG festgelegten allgemeinen Anforderungen müssen die Herstellungsbetriebe oder eigenständigen Produktionseinheiten im Sinne der vorliegenden Richtlinie mindestens über folgendes verfügen:

- a) einen vom Zerlegungsraum und von den Bereichen im Sinne des Anhangs A Kapitel I Nummer 2 der Richtlinie 77/99/EWG abgetrennten Raum für die Zerkleinerung und die Umhüllung, der mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet sein muß.

Die zuständige Behörde kann jedoch die Zerkleinerung des Fleisches im Zerlegungsbetrieb zulassen, sofern die Zerlegung in einem abgetrennten Bereich erfolgt;

- b) einen Verpackungsraum, es sei denn, die Bedingungen gemäß Anhang I Kapitel XII Nummer 63 der Richtlinie 64/433/EWG sind erfüllt;
- c) einen Raum zur Lagerung der Würzstoffe;
- d) Kühlanlagen, die die Einhaltung der in der vorliegenden Richtlinie vorgesehenen Temperaturen gewährleisten.

2. Die in Anhang I Kapitel V der Richtlinie 64/433/EWG vorgesehenen Hygienevorschriften für Personal, Räume und Einrichtungsgegenstände in den Betrieben sind anwendbar.

Bei Zubereitung von Hand müssen die mit der Herstellung von Hackfleisch beschäftigten Personen ferner eine Mund- und Nasenmaske tragen. Die zuständige Behörde kann außerdem vorschreiben, daß Handschuhe der Art, wie sie von Chirurgen verwendet werden, getragen werden.

KAPITEL II

BEDINGUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON HACKFLEISCH

3. Das Fleisch ist vor der Zerkleinerung zu untersuchen. Alle verunreinigten oder nicht einwandfreien Teile werden vor der Zerkleinerung des Fleisches entfernt und sichergestellt.
4. Hackfleisch darf nicht aus Abfall, der beim Zerlegen und Zuschneiden anfällt, oder aus Separatorenfleisch hergestellt werden.

Insbesondere darf es nicht aus Fleisch hergestellt werden, das von folgenden Teilen von Rind, Schwein, Schaf oder Ziege stammt: Kopffleisch und nicht muskulärer Teil der Linea alba, Hand- und Fußwurzelbereich, Stichstellen, Injektionsstellen sowie Knochenputz. Die Muskeln des Zwerchfells dürfen nur nach einer Untersuchung auf Cysticercose, nachdem die serösen Häute entfernt worden sind, verwendet werden. Sie dürfen keine Knochenstücke enthalten.

Werden die Arbeitsgänge zwischen dem Zeitpunkt, zu dem das Fleisch in die Räume im Sinne von Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a verbracht worden ist, und dem Zeitpunkt, zu dem mit dem Kühlen, [Tiefkühlen] oder Einfrieren des fertigen Erzeugnisses begonnen wird, innerhalb höchstens einer Stunde ausgeführt, so darf die Kerntemperatur des Fleisches bis zu + 7 °C und die Temperatur der Herstellungsräume bis zu + 12 °C betragen. Die zuständige Behörde kann in Einzelfällen, in denen die Beigabe von Würzstoffen aus technologischen Gründen gerechtfertigt ist, einen längeren Zeitraum zulassen, sofern die Einhaltung der Gesundheitsvorschriften durch diese Ausnahmeregelung nicht beeinträchtigt wird.

Dauern die genannten Arbeitsgänge länger als eine Stunde bzw. länger als der von der zuständigen Behörde gemäß Unterabsatz 3 zugelassene Zeitraum, so darf das frische Fleisch erst verwendet werden, nachdem es auf eine Kerntemperatur von höchstens + 4 °C gekühlt worden ist.

5. Die Herstellung von Hackfleischzubereitungen muß unter kontrollierten Temperaturbedingungen erfolgen. Sobald die Herstellung beendet ist, muß das Hackfleisch unverzüglich auf die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c vorgesehenen Temperaturen gebracht werden;

Hackfleisch muß, wenn es aus gefrorenem Fleisch gewonnen wurde, innerhalb von 6 Monaten und in den übrigen Fällen innerhalb von 18 Monaten in den Verkehr gebracht werden.

6. Unmittelbar nach der Herstellung muß das Hackfleisch hygienisch umhüllt und verpackt und bei den in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c vorgesehenen Temperaturen gelagert werden.

KAPITEL III

KONTROLLEN

7. Die Herstellungsbetriebe und die eigenständigen Produktionseinheiten müssen der Kontrolle der zuständigen Behörde unterliegen.

Ein Vertreter der zuständigen Behörde muß während der Herstellung des Fleisches mindestens einmal täglich zugegen sein.

Die zuständige Behörde darf sich zur Durchführung dieser Kontrolle von ihr unterstellten Hilfskräften unterstützen lassen, die die fachlichen Anforderungen gemäß Anhang III der Richtlinie 64/433/EWG erfüllen.

Die Art und Weise dieser Unterstützung wird, soweit erforderlich, nach dem Verfahren des Artikels 19 der Richtlinie 77/99/EWG geregelt.

8. Die Kontrolle durch die zuständige Behörde umfaßt insbesondere folgendes:
- Kontrolle des Buches der Eingänge von Fleisch und der Ausgänge von Hackfleisch,
 - Überwachung der Einhaltung der allgemeinen Hygienevorschriften für die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte,
 - Entnahme aller erforderlichen Proben, insbesondere für die in Kapitel IV vorgesehenen mikrobiologischen Untersuchungen.

KAPITEL IV

MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN

9. Die Herstellung von Hackfleisch muß durch tägliche mikrobiologische Untersuchungen im Herstellungsbetrieb oder in einem zugelassenen Laboratorium überwacht werden.

Zu diesem Zweck ist der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer oder sein Vertreter verpflichtet, die allgemeine Hygiene der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb, insbesondere durch mikrobiologische Kontrollen, regelmäßig überwachen zu lassen.

Die Kontrollen müssen sich auf die Arbeitsgeräte, Einrichtungsgegenstände und Maschinen auf allen Produktionsstufen sowie auf die Erzeugnisse erstrecken.

Der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer oder sein Vertreter muß in der Lage sein, auf Verlangen der amtlichen Stelle der zuständigen Behörde oder den Veterinär-sachverständigen der Kommission die Art, die Häufigkeit und das Ergebnis der zu diesem Zweck durchgeführten Kontrollen sowie erforderlichenfalls den Namen des mit der Kontrolle beauftragten Labors mitzuteilen.

Die zuständige Behörde analysiert in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen gemäß dem ersten Absatz. Je nach dem Ergebnis dieser Analysen kann sie ergänzende mikrobiologische Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vornehmen.

Das Ergebnis dieser Analysen wird in einem Bericht niedergelegt, dessen Schlußfolgerungen oder Empfehlungen dem Betriebsinhaber zur Kenntnis gebracht werden, der dafür Sorge trägt, daß festgestellte Mängel im Hinblick auf die Verbesserung der Hygienebedingungen behoben werden.

10. [Die für die Analyse entnommene Probe muß aus fünf Einheiten von jeweils 100 g bestehen] und repräsentativ für die Tagesproduktion dieses Herstellungsbetriebes bzw. dieser eigenständigen Produktionseinheit sein.
11. Die Proben sind - je nach der betreffenden Herstellungsart - täglich auf aerobe mesophile Keime und Salmonellen und wöchentlich auf staphylococcus aureus und Kolibakterien zu untersuchen.

Jedoch kann die zuständige Behörde

- bei Einhaltung der für Salmonellen vorgesehenen Normen während eines Zeitraums von drei Monaten eine wöchentliche Untersuchung zulassen und
- bei Nichteinhaltung dieser Normen eine tägliche Kontrolle vorschreiben,
- bei Erzeugnissen, die dazu bestimmt sind, in gefrorenem oder tiefgefrorenem Zustand in den Verkehr gebracht zu werden, von einer Untersuchung auf staphylococcus aureus absehen.

12. Bei den von den Herstellungsbetrieben oder eigenständigen Produktionseinheiten vorgenommenen Stichprobenkontrollen muß Fleisch im Sinne des Artikels 2 Nummer 2 den in Anhang II Abschnitt II vorgesehenen Normen entsprechen.

13. Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen muß der zuständigen Behörde zur Verfügung stehen.

Wenn die in Anhang II Abschnitt II festgelegten Normen nicht eingehalten werden, unterrichtet der Betrieb die zuständige Behörde; diese trifft die entsprechenden Maßnahmen.

Werden bei den aus dem Herstellungsbetrieb oder der eigenständigen Produktionseinheit stammenden Erzeugnissen nach Ablauf einer vom Tag der Probenahme an zu rechnenden Frist von 15 Tagen die vorgeschriebenen Normen nicht eingehalten, so müssen die Erzeugnisse dieser Betriebe von dem Inverkehrbringen ausgeschlossen werden, bis die von der zuständigen Behörde vorgeschriebenen Maßnahmen getroffen worden sind.

KAPITEL V

STEMPELUNG UND KENNZEICHNUNG

14. In einem Herstellungsbetrieb aufbewahrtes Hackfleisch ist auf der Verpackung mit dem Genußtauglichkeitsstempel des Betriebs entsprechend Anhang I Kapitel XI der Richtlinie 64/433/EWG bzw. Anhang A Kapitel VII der Richtlinie 77/99/EWG zu kennzeichnen oder - wenn es sich um die Verwendung von Fleisch handelt, das für den innerstaatlichen oder örtlichen Markt bestimmt ist - mit einem nationalen oder örtlichen Stempel zu versehen.

Hackfleisch, das aus einer nationalen oder örtlichen autonomen Produktionseinheit stammt, ist auf der Verpackung mit dem Genußtauglichkeitsstempel zu kennzeichnen, der dieser Produktionseinheit gemäß Artikel 6 Absatz 2 zuerkannt worden ist.

15. Sofern diese Angaben nicht bereits in der Richtlinie 79/112/EWG vorgesehen sind, muß der Hersteller zum Zwecke der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Umhüllung von Hackfleisch anbringen:

- sofern dies nicht eindeutig aus der Verkaufsbezeichnung des Erzeugnisses hervorgeht, die Tierart oder Tierarten, von der/denen das Fleisch stammt, und bei Mischungen den prozentualen Anteil jeder Tierart;

- {- das Herstellungsdatum;}
 - eine Aufstellung der Würzstoffe;
 - {- die Angabe "Fettgehalt weniger als ...";
 - die Angabe: "Verhältnis zwischen Kollagen und Fleischeiweiß weniger als ...".}
16. Ist Hackfleisch in für den Direktverkauf an den Verbraucher bestimmten handelsüblichen Portionen abgepackt, so ist unbeschadet der Nummern 14 und 15 auf der Umhüllung oder auf einem an der Umhüllung befestigten Etikett ein Abdruck des in Nummer 14 vorgesehenen Stempels anzubringen. Der Stempelaufdruck muß die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten. Die in den Richtlinien 64/433/EWG und 77/99/EWG vorgeschriebenen Maße gelten nicht für die unter dieser Nummer vorgesehene Stempelmarkierung, sofern die vorgesehenen Angaben lesbar bleiben.

KAPITEL VI

BEFÖRDERUNG

17. Hackfleisch muß so versandt werden, daß es während der Beförderung unter Berücksichtigung der Dauer, der Bedingungen und der Beförderungsmittel vor Einflüssen geschützt ist, die das Fleisch kontaminieren oder die sich ungünstig auf seine Beschaffenheit auswirken können. Insbesondere müssen die Fahrzeuge für die Beförderung von Hackfleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 so ausgestattet sein, daß die in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen nicht überschritten werden; beim Handelsverkehr, gegebenenfalls mit Durchfuhr durch ein Drittland müssen sie mit einem Registrierthermometer ausgerüstet sein, das die Einhaltung der letztgenannten Anforderung gewährleistet.
-

ANHANG II

NORMEN IN BEZUG AUF DIE ZUSAMMENSETZUNG UND MIKROBIOLOGISCHE NORMEN

I. NORMEN IN BEZUG AUF DIE ZUSAMMENSETZUNG

	Fettgehalt	Verhältnis zwischen Kollagen und Fleischeiweiß
- mageres Hackfleisch	7 %	12
- reines Rinderhackfleisch	20 %	15
- Hackfleisch mit Schweinefleischanteil	30 %	18
- Hackfleisch von anderen Tierarten	25 %	15

II. MIKROBIOLOGISCHE NORMEN

Die Herstellungsbetriebe oder die eigenständigen Produktionseinheiten müssen dafür sorgen, daß gemäß Anhang I Kapitel IV und in Übereinstimmung mit den nachstehenden Bewertungsmethoden Hackfleisch den folgenden Normen entspricht:

	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
Aerobe mesophile Keime n ⁽³⁾ = 5; c ⁽⁴⁾ = 2	$5 \times 10^6/\text{g}$	$5 \times 10^5/\text{g}$
Kolibakterien n = 5; c = 2	$5 \times 10^2/\text{g}$	50/g
Salmonellen n = 5; c = 0	nicht feststellbar in 25 g	
Staphylococcus aureus	$5 \times 10^2/\text{g}$	10/g

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Analysen sind wie folgt zu bewerten:

A. Bei aeroben mesophilen Keimen, Kolibakterien, sulfitreduzierenden Anaerobiern und Staphylokokken, nach einem Schema mit drei Verseuchungsklassen, und zwar

- einer Klasse bis zum Kriterium m,
- einer Klasse zwischen dem Kriterium m und dem Grenzwert M,
- einer Klasse über dem Grenzwert M.

(1) M = annehmbarer Grenzwert; darüber liegende Ergebnisse gelten nicht mehr als zufriedenstellend, wobei folgendes gilt:

M = 10 m bei Zählung im festen Medium und

M = 30 m bei Zählung im flüssigen Medium.

(2) m = Grenzwert, unter dem alle Ergebnisse als zufriedenstellend gelten.

(3) Zahl der Einheiten der Probe.

(4) Zahl der Einheiten der Probe, die Werte zwischen m und M ergeben.

1. Die Qualität der Partie gilt als

- a) zufriedenstellend, wenn alle festgestellten Werte 3 m bei einem festen Medium oder 10 m bei einem flüssigen Medium betragen;
- b) annehmbar, wenn die festgestellten Werte zwischen
 - i) 3 m und 10 m (= M) bei einem festen Medium,
 - ii) 10 m und 30 m (= M) bei einem flüssigen Medium liegen

und $c/n \geq 2/5$ beträgt, wenn $n = 5$ und $c = 2$ ist, oder bei einem anderen gleichwertigen oder höheren Wirksamkeitsgrad, der vom Rat in Beschlußfassung mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission anzuerkennen ist.

2. Die Qualität der Partie gilt als nicht zufriedenstellend,

- in allen Fällen, in denen höhere Werte als M festgestellt werden,
- wenn $c/n \geq 2/5$ beträgt.

Wenn jedoch letztere Schwelle bei aeroben Mikroorganismen bei $+ 30^\circ\text{C}$ überschritten wird, während die übrigen Kriterien eingehalten sind, bedarf die Überschreitung dieser Schwelle vor allem bei rohen Erzeugnissen einer zusätzlichen Bewertung.

Auf jeden Fall ist das Erzeugnis als toxisch oder verdorben anzusehen, wenn die Verseuchung den Mikrobengrenzwert S erreicht, der im allgemeinen auf $m \cdot 10^3$ festgesetzt ist.

Bei *Staphylococcus aureus* darf dieser Wert S zu keinem Zeitpunkt $5 \cdot 10^4$ überschreiten.

Die mit den Analyseverfahren zusammenhängenden Toleranzen gelten nicht für die Werte M und S.

B. Bei **Salmonellen** nach einem **Schema** mit zwei **Verseuchungsklassen**, bei denen es keine **Toleranz** gibt und die wie folgt festgelegt sind:

- **"nicht feststellbar in"**: das Ergebnis gilt als zufriedenstellend,
 - **"vorhanden in"**: das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend.
-

EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFTEN
DER RAT

Brüssel, den 10. Juni 1993 (11.06)
(OR. f)

6953/93
COR 1

RESTREINT

AGRILEG 150

KORRIGENDUM ZUM BERICHT ÜBER DEN STAND DER BERATUNGEN

der Gruppe der Agrar- und Veterinärsachverständigen

vom 22. April 1993, 6. und 28. Mai 1993

Nr. Vordokument: 5482/93 + 6252/93

Nr. Kommissionsvorschlag: 4863/90 KOM(89) 671 endg.

Betr.: Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygiene-
/vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch und
Fleischzubereitungen

1. Zu Artikel 2

- Unter Buchstabe a muß der Text ab zweite Zeile Mitte wie folgt lauten:
 "..., dem gegebenenfalls Würzstoffe, davon höchstens 1 % Kochsalz, beigegeben
 wurden";
- ein neuer Buchstabe b ist hinzuzufügen: ⁽¹⁾
 "b) Würzstoffe: Kochsalz, Senf, Gewürze und Gewürzextrakte, Küchenkräuter
 und ihre Extrakte;"

(1) Die Buchstaben b bis d werden entsprechend zu den Buchstaben c bis e.

2. Zu Artikel 3

- Absatz 1 Buchstabe a muß wie folgt lauten:

"a) Es muß aus Fleisch gewonnen worden sein, das entweder

- i) gemäß den in Artikel 2 Buchstabe a genannten einschlägigen Richtlinien für den menschlichen Verzehr geeignet ist oder
- ii) im Falle von eingeführtem Fleisch gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 72/462/EWG bzw. je nach Art des Fleisches, gemäß den Bestimmungen des Artikels 17 der Richtlinie 91/495/EWG, die entsprechend der Richtlinie 90/657/EWG kontrolliert werden, für den menschlichen Verzehr geeignet ist" (Anschluß: letzter Satz von Artikel 3 Buchstabe a Ziffer ii von Dokument 6952/93);

- die im französischen Text im folgenden aufgeführten fünf Änderungen sind in der deutschen Fassung bereits enthalten;

- in Absatz 2 unter Buchstabe c muß der Schluß des ersten Gedankenstrichs wie folgt lauten:

"... und innerhalb kürzester Zeit eine Kerntemperatur von weniger als + 2 °C erreicht haben";

- Änderung in der deutschen Fassung bereits enthalten;

- in Absatz 2 muß Buchstabe e wie folgt lauten:

"e) Da eine Gemeinschaftsregelung für den Bereich der Ionisierung noch aussteht, darf es nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sein. Diese Bestimmung berührt nicht die einzelstaatlichen Vorschriften für die Ionisierung zu medizinischen Zwecken."

3. Zu Artikel 4

Artikel 4 muß wie folgt lauten:

"Artikel 4 ⁽¹⁾

Die Mitgliedstaaten können in ihrem Hoheitsgebiet das Inverkehrbringen von Hackfleisch zulassen, das abweichend von den Vorschriften des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe d (nur hinsichtlich der Einhaltung der Bestimmungen des Anhangs I Kapitel IV), des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe h und des Artikels 3 Absatz 2 Buchstaben d und e hergestellt worden ist, sofern

- die Kriterien der Richtlinie 93/.../EWG (Fleischzubereitungen) eingehalten werden;
- es nicht mit dem Gemeinschaftsstempel versehen ist.

Die Mitgliedstaaten, die eine Ausnahmeregelung im Sinne von Absatz 1 vorsehen, unterrichten die Kommission und die übrigen Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses über die in Absatz 1 genannten Bedingungen des Inverkehrbringens.

Ferner können die Mitgliedstaaten für das über kurze Strecken erfolgende Inverkehrbringen von Hackfleisch, das für den lokalen Markt vorgesehen und nicht mit dem Gemeinschaftsstempel versehen ist, Ausnahmeregelungen in bezug auf Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g sowie auf Anhang I Kapitel VI vorsehen."

4. Zu Artikel 7

- Änderung in der deutschen Fassung bereits enthalten;
- in Absatz 3 muß es in der letzten Zeile von Unterabsatz 1 lauten: "Artikel 6".

5. Zu Artikel 8 (1)

- Änderung in der deutschen Fassung bereits enthalten;
- Änderung in der deutschen Fassung bereits enthalten;
- Artikel 9 ist zu streichen; die folgenden Artikel werden entsprechend neu von 9 bis 14 nummeriert;
- Änderung in der deutschen Fassung bereits enthalten;
- der neue Artikel 14 (bisher Artikel 15) wird durch folgende Artikel ersetzt:

(1) Vorbehalte der deutschen, der italienischen, der französischen und der griechischen Delegation.

"Artikel 14

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am [1. Januar 1995] nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten Vorschriften nach Absatz 1 erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission den Wortlaut der wichtigsten innerstaatlichen Rechtsvorschriften mit, die sie auf dem unter diese Richtlinie fallenden Gebiet erlassen.

Artikel 15

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu am

Im Namen des Rates
Der Präsident"

6. **Zu Anhang I**

Zu Kapitel I

- Änderungen in der deutschen Fassung bereits enthalten.

Zu Kapitel II

- Änderung in der deutschen Fassung bereits enthalten;
- Nummer 4
 - = Änderung betrifft nicht die deutsche Fassung;
 - = in Absatz 2 muß das Ende des ersten Satzes lauten: "Injektionsstellen, Knochenputz sowie Diaphragma";
 - = der Satz "Die Muskeln des Zwerchfells ..." ist zu streichen;
 - = Änderung in der deutschen Fassung bereits enthalten;

- unter Nummer 5 Zeile 1 ist "Hackfleischzubereitungen" durch "Hackfleisch" zu ersetzen.

Zu Kapitel III

Änderung in der deutschen Fassung bereits enthalten.

Zu Kapitel IV

- Änderung in der deutschen Fassung bereits enthalten;
- Änderung betrifft eine in der deutschen Fassung bereits gestrichene Fußnote;
- Änderung in der deutschen Fassung bereits enthalten;
- unter Nummer 11 ist folgender Absatz einzufügen:

"Die zuständige Behörde kann bei den in Artikel 10 genannten Betrieben von den oben angegebenen Zeitabständen der Kontrollen abweichen, sofern bei Hackfleisch aus diesen Betrieben regelmäßige Untersuchungen durchgeführt werden."

Zu Kapitel V

- Änderungen in der deutschen Fassung bereits enthalten.

7. Zu Kapitel VI

- Änderung in der deutschen Fassung bereits enthalten;
- der Satzteil "beim Handelsverkehr, ... gewährleistet," ist durch folgenden Text zu ersetzen:

"Hackfleisch muß in hermetisch verschließbaren Transportmitteln befördert werden; Hackfleisch, das gemäß der Richtlinie 90/675/EWG eingeführt oder das durch das Hoheitsgebiet eines Drittlandes geführt wird, muß in verplombten Transportmitteln befördert werden; die Transportmittel müssen so gebaut und ausgestattet sein, daß die in dieser Richtlinie vorgesehenen Temperaturen während der gesamten Dauer der Beförderung nicht überschritten werden."

8. Zu Anhang II

- Änderung in deutscher Fassung bereits enthalten;
- folgender Anhang III ist hinzuzufügen:

Genußtauglichkeitsbescheinigung für Hackfleisch (aus Anhang III des Dokuments 6952/93 zu übernehmen); dabei ist jeweils der Ausdruck "Fleischzubereitungen" durch "Hackfleisch" zu ersetzen.

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR HACKFLEISCH ⁽¹⁾

Nr. ⁽²⁾

Versandland:

.....

..... Ministerium:

.....

..... Behörde:

.....

..... Betr. ⁽²⁾:

.....

.....

I. Angaben zur Identifizierung des Hackfleischs

Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von:

.....

(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse ⁽³⁾:

.....

Art der Verpackung:

Zahl der Teile oder Packstücke:

Temperatur bei Lagerung und Beförderung ⁽³⁾:

Dauer der Haltbarkeit ⁽⁴⁾:

Nettogewicht:

(1) Nach Artikel 2 der Richtlinie 93/.../EWG.

(2) Angabe steht frei.

(3) Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen sowie bei Verwendung von Fleisch von Einhufern oder von Schlachtnebenprodukten.

(4) Für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 5 der Richtlinie 93/.../EWG vorgesehen sind.

II. Herkunft des Hackfleischs

Anschrift(en) und Kontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s):

.....
.....

gegebenenfalls:

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

.....
.....

III. Bestimmung des Hackfleischs

Das Hackfleisch wird versandt

von:
(Versandort)

nach:
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel ⁽¹⁾:

Name und Anschrift des Absenders:
.....
.....

Name und Anschrift des Empfängers:
.....
.....

IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß das vorstehend genannte Hackfleisch

- a) aus Fleisch unter den in der Richtlinie 93/.../EWG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden ist; ⁽²⁾

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

(2) Unzutreffendes streichen.

b) für die Griechische Republik bestimmt ist ⁽¹⁾.

V. Falls erforderlich:

Im Fall der Umladung in einem zugelassenen Kühlhaus oder einem zugelassenen
Kühlager, Identifizierung

a) des Umladeortes (Anschrift und Zulassungsnummer):

.....
.....
.....

b) des Transportmittels (1):

.....
.....

Ausgefertigt in, am
(Ort) (Datum)

SIEGEL

.....

(Unterschrift der zuständigen Behörde)
(Name in Großbuchstaben)

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