

Verordnung
des Bundesministeriums
für Gesundheit

Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften

A. Zielsetzung

Mit der Verordnung sollen gemeinschaftsrechtliche Regelungen für die Beurteilung, Kennzeichnung und hygienische Behandlung von Fleisch von schlachtbaren Haustieren, Gehegewild und erlegtem Haarwild sowie für die Warenuntersuchung von Fleisch und Geflügelfleisch bei der Einfuhr umgesetzt werden.

B. Lösung

Änderungen der bestehenden Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung und der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung.

C. Alternativen

Keine

D. Kosten

Der Bund wird nicht mit Kosten belastet. Den Ländern und Gemeinden entstehen durch die Überwachung der Einhaltung der

Verordnung nicht im voraus quantifizierbare Kosten, die jedoch durch die Erhebung kostendeckender Gebühren und Auslagen gedeckt werden.

Die dadurch entstehenden Mehrbelastungen der Wirtschaft dürfen tendenziell das Verbraucherpreisniveau erhöhen. Wenngleich sich dies im einzelnen nicht quantifizieren läßt, dürften vom Umfang der betroffenen Waren und Belastungen insgesamt gesehen spürbare Auswirkungen auf das Preisniveau nicht zu erwarten sein.

12.08.94

G - A - Fz

Verordnung
des Bundesministeriums
für Gesundheit

Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerech-
licher Vorschriften

Der Chef
des Bundeskanzleramtes
021 (313) - 231 02 - FI 50/94

Bonn, den 12. August 1994

An den
Präsidenten des Bundesrates

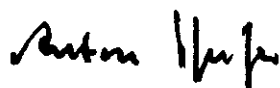
Hiermit übersende ich die von dem Bundesministerium für Gesundheit zu erlas-
sende

Verordnung zur Änderung fleisch- und
geflügelfleischhygienerechtlicher
Vorschriften

mit Begründung und Vorblatt.

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

In Vertretung



Anton Pfeifer

Verordnung
zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften^{*)}

Vom

Auf Grund des § 5 Nr. 1 bis 4 und 6, des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 und 4 des § 22 Abs. 2 und des § 22 d Nr. 1 bis 4 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189), von denen § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 und 4 durch Artikel 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2170) und § 22 d Nr. 1 und 3 durch Artikel 81 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 552, 2436) geändert worden sind, jeweils auch in Verbindung mit Artikel 114 des Gesetzes vom 27. April 1993, und

auf Grund des § 12 Abs. 2, des § 19 Abs. 3 Nr. 1 Buchstabe b, des § 26 Abs. 1 Nr. 1 und des § 32 Nr. 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Juli 1982 (BGBl. I S. 993), von denen § 26 Abs. 1 durch Artikel 2 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 und § 32 durch Artikel 5 des Gesetzes vom 18. Dezember 1992 (BGBl. I S. 2022) geändert worden sind, verordnet das Bundesministerium für Gesundheit:

^{*)} Diese Verordnung dient der Umsetzung folgender Richtlinien und Entscheidungen:

1. Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild (ABl. EG Nr. L 268 S. 41).
2. Richtlinie 91/497/EWG des Rates vom 29. Juli 1991 zur Änderung und Kodifizierung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch zwecks Ausdehnung ihrer Bestimmungen auf die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 69).
3. Richtlinie 92/5/EWG des Rates vom 10. Februar 1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit

788/94

Fleischerzeugnissen sowie zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG (ABl. EG Nr. L 57 S. 1).

4. Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 35).
5. Richtlinie 92/110/EWG des Rates vom 14. Dezember 1992 zur Änderung 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 (ABl. EG Nr. L 394 S. 26).
6. Richtlinie 92/116/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 71/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 62 S. 1) in Verbindung mit Richtlinie 91/495/EWG hinsichtlich Hauskaninchen.
7. Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49) hinsichtlich der Einfuhr von Fleisch von Gehegewild, Hauskaninchen sowie Fleischerzeugnissen, soweit sie nicht von der Richtlinie 72/462/EWG erfaßt sind.
8. Entscheidung 93/13/EWG der Kommission vom 22. Dezember 1992 zur Festlegung der Verfahren für Veterinärkontrollen von aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen an den Grenzkontrollstellen der Gemeinschaft (ABl. EG Nr. L 9 S. 33)
9. Entscheidung 93/14/EWG der Kommission vom 23. Dezember 1992 zur Festlegung der Verfahren für Veterinärkontrollen von Erzeugnissen aus Drittländern in Freilagern, Freizonen und Zollagern sowie bei der Beförderung von einem Drittland in ein anderes durch das Gebiet der Gemeinschaft (ABl. EG Nr. L 9 S. 42).
10. Entscheidung 94/383/EG der Kommission vom 3. Juni 1994 über die auf Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen und weder industriell strukturiert sind noch eine industrielle Produktion erreichen, anzuwendenden Kriterien (ABl. EG Nr. L 174 S. 33)

Artikel 1

Änderung der Fleischhygiene-Verordnung

Die Fleischhygiene-Verordnung vom 30. Oktober 1986 (BGBl. I S. 1678), zuletzt geändert durch Artikel 6 § 5 des Gesetzes vom 24. Juni 1994 (BGBl. I S. 1416), wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 1 Nr. 2 werden die Worte "innergemeinschaftlichen Handelsverkehr verbracht" durch die Worte "Verkehr gebracht" ersetzt.

2. § 2 Nr. 7 wird wie folgt geändert:

a) Der bisherige Wortlaut wird Buchstabe a).

b) Folgender Buchstabe b) wird angefügt:

"b) als Fleischerzeugnisse gelten auch andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs wie Fleischextrakte, gereinigte Därme, Mägen, Blasen, Schlünde und Goldschlägerhäutchen, die gesalzen, getrocknet oder erhitzt sind;".

3. Die Überschrift des § 7 wird wie folgt gefaßt: "Hygienische Anforderungen an das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch in Betrieben, die nicht nach § 11 zugelassen sind".

4. Die §§ 10 bis 13 werden durch die folgenden Vorschriften §§ 10 bis 13 b ersetzt:

"§ 10

Inverkehrbringen von Fleisch aus zugelassenen und registrierten Betrieben

(1) Fleisch darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es

1. nach § 5 untersucht,
 2. nach § 6 Abs. 1 als tauglich oder tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt und nach § 6 Abs. 1 in Verbindung mit Anlage 1 Kapitel V Nr. 1 bis 5 gekennzeichnet,
 3. a) unter Einhaltung der Anforderungen nach § 10 a und
b) in nach § 11 zugelassenen Betrieben
gewonnen, zubereitet oder behandelt worden und
 4. von einem mit der Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes versehenen Handelsdokument oder, soweit vorgeschrieben, von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Anlage 3 Nr. 2 begleitet
- ist.

(2) Fleisch aus nach § 11 a registrierten Betrieben darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es in den Betrieben lediglich aufgeteilt, neu zusammengestellt oder gelagert wird.

(3) Absatz 1 Nr. 4 gilt nicht für Erzeugnisse, die andere Lebensmittel enthalten und bei denen

1. der Anteil an frischem Fleisch, Fleischerzeugnissen oder Fleischzubereitungen höchstens 10 vom Hundert beträgt und
2. in der Genußtauglichkeitskennzeichnung die Veterinärkontrollnummer des Verarbeitungsbetriebes durch die vorangestellte Zahl 8 mit nachfolgendem Bindestrich ("8-") ergänzt wird.

(4) § 7 bleibt unberührt.

§ 10 a

Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch in zugelassenen Betrieben

(1) Frisches Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, sowie frisches Fleisch von Haarwild, das auf andere Weise als durch Erlegen getötet wird (Gehegewild), darf nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2, ausgenommen Kapitel I und V bis VII, und Anlage 2 a Nr. 1, 2, 7 und 8 gewonnen und behandelt werden.

(2) Frisches Fleisch von Hauskaninchen darf nur unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen der Anlage 2, mit Ausnahme von Abschnitt II Nr. 9 und 10, der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. November 1976 (BGBl. I S. 3097), zuletzt geändert durch Artikel 84 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 553, 2436), und der Anforderungen der Anlage 2 a Nr. 1, 2, 7 und 8 gewonnen und behandelt werden.

(3) Frisches Fleisch von erlegtem Haarwild darf nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II und VI und Anlage 2 a Nr. 2.1.2, 2.2 bis 2.5 und 6 bis 8 gewonnen und behandelt werden. Abweichend von Anlage 2 a Nr. 6.1 darf Schalenwild in der Decke in einen Wildbearbeitungsbetrieb angeliefert werden, wenn es alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von

- a) höchstens + 7° C gebracht, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 9 Tagen oder
- b) höchstens + 1° C gebracht, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 17 Tagen

ungefroren angeliefert wird. Fleisch im Sinne von Satz 2 darf bei der Anlieferung nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Anlage 1 Kapitel V Nr. 3.2.2 versehen sein.

(4) Hackfleisch darf nur aus frischem Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, hergestellt werden. Es darf nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II und der Anlage 2 a Nr. 2, 3, 7 und 8 behandelt werden und muß die Anforderungen nach Anlage 2 a Nr. 9 erfüllen. Sofern die Vorschriften des Bestimmungslandes dies zulassen, dürfen

1. Hackfleisch oder Fleisch in Stücken von weniger als 100 g von Einhufern,
 2. Hackfleisch, hergestellt aus oder mit Nebenprodukten der Schlachtung,
 3. gekühltes Hackfleisch von Rindern, Schweinen und Schafen,
- in dieses Land befördert werden.

(5) Fleischzubereitungen dürfen nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II und Anlage 2 a Nr. 2 und 6 bis 8 zubereitet oder behandelt werden und muß die Anforderungen nach Anlage 2 a Nr. 9 erfüllen. Sofern die Vorschriften des Bestimmungslandes dies zulassen, dürfen aus oder mit Nebenprodukten der Schlachtung hergestellte Fleischzubereitungen in dieses Land befördert werden.

(6) Fleischerzeugnisse dürfen nur unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen der Anlage 2, mit Ausnahme von Kapitel I, III, VI und VII, und der Anlage 2 a Nr. 4, 7 und 8 zubereitet oder behandelt werden. Sofern die Vorschriften des Bestimmungslandes dies zulassen, dürfen Fleischerzeugnisse, die zur Verwendung als Krankenhauskost bestimmt und mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sind, in dieses Land befördert werden.

(7) Abweichend von Absatz 6 dürfen Fleischerzeugnisse, aus zugelassenen handwerklichen Verarbeitungsbetrieben nur in andere Mitgliedstaaten oder andere Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum versandt oder in den Verkehr gebracht werden, wenn sie unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 zubereitet oder behandelt werden. Diese Fleischerzeugnisse dürfen nur aus frischem Fleisch hergestellt werden, das aus zugelassenen Schlacht- oder Zerlegungsbetrieben oder aus selbstschlachtenden Metzgereibetrieben, die von der zuständigen Behörde registriert und auf Antrag von der Kommission zugelassen worden sind, stammt.

(8) Erzeugnisse im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe b dürfen nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II und V und der Anlage 2 a Nr. 4 zubereitet oder behandelt werden. Werden Fleischextrakte, aus tierischem Fettgewebe ausgeschmolzene Fette, Grieben oder vergleichbare Nebenerzeugnisse des Ausschmelzens als Zutaten zur Herstellung von anderen Lebensmitteln als Fleischerzeugnissen verwendet, so gelten die Vorschriften von Satz 1 nicht für das Herstellen dieser Lebensmittel.

§ 11

Zulassung von Betrieben

(1) Auf Antrag werden von der zuständigen Behörde zugelassen

1. Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- oder Gefrierhäuser, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs I des Anhangs zur Richtlinie 91/497/EWG des Rates vom 29. Juli 1991 zur Änderung und Kodifizierung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch zwecks Ausdehnung ihrer Bestimmungen auf die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 69) (Richtlinie 64/433/EWG) eingehalten werden,

2. Verarbeitungsbetriebe, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen der Anhänge A, B und C des Anhangs zur Richtlinie 92/5/EWG des Rates vom 10. Februar 1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen sowie zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG (ABl. EG Nr. L 57 S. 1) (Richtlinie 77/99/EWG) eingehalten werden,
 3. handwerkliche Verarbeitungsbetriebe, wenn gewährleistet ist, daß
 - a) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,
 - b) zusätzlich ein ausreichend großer
 - aa) gekühlter Raum für die Lagerung des zu verarbeitenden Fleisches,
 - bb) Raum für die Herstellung und Umhüllung der Fleischerzeugnisse,
 - cc) gekühlter Raum für die Lagerung der fertigen Fleischerzeugnissevorhanden ist,
 - c) die wöchentliche Produktion an Fleischerzeugnissen 7,5 to nicht überschreitet und
 - d) der Betriebsinhaber Meister im Fleischerhandwerk ist oder die Voraussetzungen für die Erteilung einer Ausnahmebewilligung nach § 8 der Handwerksordnung im Fleischerhandwerk erfüllt,
4. Herstellungsbetriebe für Hackfleisch, 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, 71/118/EWG und 72/462/EWG (ABl. EG 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

eingehalten werden,

- 5. Herstellungsbetriebe für Fleischzubereitungen, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen der Anhänge A und B Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG eingehalten werden,
- 6. Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe für Hauskaninchen, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Artikels 3 Abs. 1 Buchstabe a der Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild (ABl. EG Nr. L 268 S. 41) sowie des Anhangs I des Anhangs B der Richtlinie 92/116/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 71/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 62 S. 1) eingehalten werden,
- 7. Wildbearbeitungsbetriebe für erlegtes Haarwild, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs I der Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch (ABl. EG Nr. L 268 S.35) eingehalten werden,

soweit dort die allgemeinen und besonderen Anforderungen an die Zulassung geregelt werden. Maßgebend sind die Richtlinien in ihren jeweils jüngsten im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften veröffentlichten Fassungen; dabei sind Änderungsrichtlinien vom ersten Tag des vierten Monats an zu berücksichtigen, der auf die Veröffentlichung folgt. Das Bundesministerium für Gesundheit (Bundesministerium) gibt die Anforderungen nach Satz 1 in der jeweils geltenden Fassung im Bundesanzeiger bekannt.

(2) Die zuständige Behörde teilt die Zulassung und die Rücknahme oder den Widerruf der Zulassung dem Bundesministerium unverzüglich mit. Dieses gibt den zugelassenen Betrieb unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer sowie die Aufhebung der Zulassung im Bundesanzeiger bekannt.

(3) Das Ruhen der Zulassung kann angeordnet werden, wenn

1. die Voraussetzungen für einen Widerruf oder eine Rücknahme vorliegen oder
2. Auflagen nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfüllt oder Fristen nicht eingehalten werden

und Tatsachen vorliegen, die die Annahme rechtfertigen, daß der Mangel innerhalb einer angemessenen Frist nicht behoben werden kann. Die Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.

§ 11 a

Registrierung von Betrieben

(1) Groß- und Zwischenhändler, die Sendungen von Fleisch aus

1. nach § 11 zugelassenen Betrieben,

2. zugelassenen Betrieben anderer Mitgliedstaaten oder anderer Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island oder

3. nach § 14 zugelassenen Betrieben in Drittländern

aufteilen, neu zusammenstellen, lagern oder in den Verkehr bringen, werden von der zuständigen Behörde auf Antrag unter Erteilung einer Registriernummer registriert.

(2) Die in Absatz 1 genannten Handelsbetriebe haben, sofern sie frisches Fleisch, Fleischzubereitungen oder leicht verderbliche Fleischerzeugnisse lagern oder in den Verkehr bringen, Anlage 2 Kapitel I und II entsprechend zu beachten.

§ 11 b

Überwachung in zugelassenen und registrierten Betrieben

(1) Die zugelassenen und registrierten Betriebe sind von der zuständigen Behörde regelmäßig zu überwachen. Die bei der Überwachung zugelassener Betriebe festgestellten Mängel sind, sofern sie nicht kurzfristig behoben werden, der für die Erteilung der Zulassung zuständigen Behörde mitzuteilen. Über die Durchführung der Überprüfung nach Satz 1, ihre Ergebnisse und über angeordnete Maßnahmen sind Aufzeichnungen anzufertigen.

(2) Die von der zuständigen Behörde vorzunehmende Überwachung in zugelassenen Betrieben durch den amtlichen Tierarzt erfolgt

1. in Schlachtbetrieben mindestens während der gesamten Dauer der Schlachttier- und Fleischuntersuchung,

2. in Zerlegungsbetrieben während der Zerlegung mindestens einmal täglich,

3. in Kühl- oder Gefrierhäusern mindestens einmal wöchentlich,

4. in Herstellungsbetrieben für Hackfleisch oder Fleischzubereitungen während der Produktion mindestens einmal täglich,
5. in Wildbearbeitungsbetrieben mindestens während der gesamten Dauer der Fleischuntersuchung,
6. in Verarbeitungsbetrieben in einem Umfang, der von der Art des Erzeugnisses, der Risikobewertung der Produktion sowie dem Umfang der vom Betrieb durchgeführten Eigenkontrollen abhängt.

§ 11 c

Betriebseigene Kontrollen und Nachweise

(1) Wer frisches Fleisch in zugelassenen Betrieben gewinnt oder behandelt, hat durch regelmäßige betriebseigene Kontrollen

1. mittels mikrobiologischer Stufenkontrollen

a) Räume, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte,

b) erforderlichenfalls auch das frische Fleisch,

c) die Einhaltung der in den Entscheidungen der Kommission getroffenen Bestimmungen, die auf Grund der Ermächtigung in Artikel 10 Abs. 2 vierter Unterabsatz der Richtlinie 64/433/EWG sowie Artikel 5 Abs. 2 vierter Unterabsatz der Richtlinie 71/118/EWG in der jeweils geltenden Fassung ergangen und vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekanntgemacht worden sind,

2. die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen und

3. bei Hackfleisch die Einhaltung der mikrobiologischen Normen der Anlage 2 a Nr. 9

zu überwachen.

(2) Wer Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen in zugelassenen Betrieben zubereitet oder behandelt, hat dies durch regelmäßige betriebseigene Kontrollen zu überwachen. Die betriebseigene Kontrolle umfaßt

1. die Ermittlung der je nach dem angewendeten Herstellungsprozeß zu bestimmenden hygienisch kritischen Punkte,
2. die Festlegung und Durchführung von Überwachungs- und Kontrollverfahren für diese hygienisch kritischen Punkte,
3. die Entnahme und Untersuchung von Proben,
4. in Betrieben, die hitzebehandelte Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen zubereiten, die gemäß Anlage 2 a Nr. 10 vorgesehenen Prüfungen.

(3) Wer in zugelassenen Betrieben frisches Fleisch gewinnt oder behandelt oder Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen zubereitet oder behandelt, hat Nachweise zu führen über

1. die Maßnahmen und die Kontrollergebnisse nach Absatz 1 und 2,
2. die
 - a) Herkunft des Fleisches unter Angabe der Lieferanten,
 - b) Abgabe des Fleisches unter Angabe der Art und Menge, der Kennzeichnung sowie des Empfängers, sofern es sich nicht um die Abgabe geringer Mengen unmittelbar an den Endverbraucher zur Verwendung im eigenen Haushalt handelt,
 - c) Herstellungsverfahren bei Fleischerzeugnissen oder Fleischzubereitungen,

3. die Einhaltung der vorgeschriebenen Raumtemperatur in Zerle-
gungs-, Kühl- und Gefrierräumen und der vorgeschriebenen In-
nentemperatur des Fleisches und
4. die für Fleisch auf Grund der Ergebnisse der Kontrollen nach
Absatz 1 und 2 ergriffenen Vorsorgemaßnahmen, wenn sich eine
Gefahr für die Gesundheit oder ein entsprechender Verdacht
ergeben hat.

(4) Die Nachweise sind in übersichtlicher Weise geordnet und
fortlaufend zu führen. Sie sind zwei Jahre lang aufzubewahren
und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

(5) Zur Durchführung der betriebseigenen Kontrollen müssen
zugelassene Betriebe entweder über ein eigenes Labor verfügen
oder die Untersuchungen von einem anerkannten Labor durchführen
lassen.

(6) Absatz 3 Nr. 2 Buchstabe a und b und Absatz 4 gelten auch
für Betriebe nach § 11 a.

§ 12

Fleisch aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum

(1) Fleisch aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Ver-
tragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum
mit Ausnahme von Island darf im Inland nur in den Verkehr ge-
bracht werden, wenn jede Sendung von einem Handelsdokument nach
§ 10 Abs. 1 Nr. 4 oder, soweit vorgeschrieben, von einer
Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 3 Satz 2 begleitet
ist. Abweichend von Satz 1 muß Haarwild in der Decke von einer
Bescheinigung eines amtlichen Tierarztes begleitet sein, in der
bestätigt wird, daß gesundheitlich bedenkliche Merkmale nicht
festgestellt worden sind.

(2) Das Handelsdokument muß § 10 Abs. 1 Nr. 4 entsprechen. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 4 muß nach Anlage 3 Nr. 2 Satz 2 ausgestellt sein und nach Form und Inhalt jeweils den folgenden Mustern entsprechen:

1. bei frischem Fleisch von Hauskaninchen dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.1,
2. bei frischem Fleisch von Haarwild, das auf andere Weise als durch Erlegen getötet worden ist, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.2
3. bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.3.

(3) Wird eine Sendung aus einem anderen Mitgliedstaat oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum über ein Drittland in das Inland verbracht oder unterliegen Schlachtbetriebe eines Mitgliedstaates oder eines anderen Vertragsstaates des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum gesundheitlichen oder tierseuchenrechtlichen Beschränkungen, so muß die Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 4 gemäß Anlage 3 Nr. 2 ausgestellt sein und nach Form und Inhalt jeweils dem folgenden Muster entsprechen:

1. bei frischem Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.4,
2. bei frischem Fleisch von erlegtem Haarwild nach § 4 Abs. 2 dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.5,
3. bei Fleischerzeugnissen, mit Ausnahme von Fleischerzeugnissen mit einem geringen Fleischanteil nach § 10 Abs. 2, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.6.

(4) Die zuständige Behörde kann am Ort der Entladung überprüfen, ob das Handelsdokument nach § 10 Abs. 1 Nr. 4 oder die vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung in urschriftlicher Ausfertigung vorliegt und die Sendung den Angaben in dieser entspricht. Die Sendungen sind stichprobenweise darauf zu überprüfen, ob das Fleisch den Vorschriften dieser Verordnung entspricht. Bei schwerwiegendem Verdacht auf Unregelmäßigkeiten sind Untersuchungen entsprechend Anlage 4 durchzuführen. Ein schwerwiegender Verdacht liegt insbesondere dann vor, wenn der zuständigen Behörde Tatsachen bekannt sind, die zuverlässig darauf schließen lassen, daß

1. in einem Versandland Stoffe angewendet werden, die in Fleisch übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können oder
2. Vorschriften dieser Verordnung nicht eingehalten worden sind.

(5) Wird bei Untersuchungen nach Absatz 4 festgestellt, daß das Fleisch nicht den Anforderungen dieser Verordnung entspricht, so kann die zuständige Behörde dem Absender, dem Empfänger oder ihren Bevollmächtigten gestatten, die Sendung in das Versandland zurückzuverbringen oder im Geltungsbereich dieser Verordnung nach § 8 brauchbar zu machen, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Die zuständige Behörde kann auch die Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes zulassen. Bestehen gesundheitliche Bedenken, hat sie die Beseitigung anzuordnen und Maßnahmen zu treffen, die eine mißbräuchliche Verwendung des Fleisches verhindern.

§ 13

Einfuhr von Fleisch

(1) Wer Fleisch einführen will, hat dies rechtzeitig bei der von ihm gewählten Grenzkontrollstelle zur Durchführung der Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung sowie der Warenuntersuchung nach § 16 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes anzumelden. Anmeldung, Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung bei einzuführendem Fleisch

erfolgen nach den Vorschriften der Einfuhruntersuchungsverordnung vom 24. Juni 1993 (BAnz. S. 5965) in der jeweils geltenden Fassung.

(2) Fleisch darf nur eingeführt werden, wenn es aus Betrieben stammt, die nach § 14 Abs. 1 bis 4 im Bundesanzeiger oder im Amtsblatt der EG bekannt gemacht sind, und die Sendung von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Absatz 3 begleitet ist. Frisches Fleisch von erlegtem Haarwild darf nur eingeführt werden, wenn neben den Anforderungen nach Satz 1 die Einfuhrbedingungen der Anlage 5 erfüllt sind.

(3) Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß nach Anlage 3 Nr. 2 ausgestellt sein und nach Form und Inhalt jeweils dem folgenden Muster entsprechen:

1. bei frischem Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.7,
2. bei frischem Fleisch von Hauskaninchen dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.8,
3. bei frischem Fleisch von Haarwild, das auf andere Weise als durch Erlegen getötet worden ist, dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.9,
4. bei frischem Fleisch von erlegtem Haarwild dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.10,
5. bei Fleischerzeugnissen dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.11,
6. bei Fleischzubereitungen dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.12,
7. bei Fleisch in Stücken von weniger als 100 g dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.13.

Abweichend von Satz 1 müssen die Genußtauglichkeitsbescheinigungen den Mustern der Entscheidungen der Kommission gemäß

1. Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe c in Verbindung mit Anhang II Kapitel 1 der Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49) für Fleischerzeugnisse aus frischem Fleisch von Gehegewild, erlegtem Haarwild oder Hauskaninchen,
2. Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe c in Verbindung mit Anhang I Kapitel 11 der Richtlinie 92/118/EWG für frisches Fleisch von Hauskaninchen,
3. Artikel 16 Abs. 2 Buchstabe c in Verbindung mit Absatz 3 Buchstabe c der Richtlinie 92/45/EWG für Fleisch von erlegtem Haarwild

entsprechen.

(4) Die Warenuntersuchung ist nach Anlage 4 Kapitel II durchzuführen. § 12 Abs. 5 gilt entsprechend.

(5) Die Absätze 2 und 3 sind nicht anzuwenden auf vollkommen gesalzene oder vollkommen getrocknete oder erhitzte, gereinigte Därme, Mägen, Blasen, Schlünde und Goldschlägerhäutchen; diese Erzeugnisse unterliegen jedoch der Warenuntersuchung nach Absatz 4. Im Falle des Absatzes 4 Satz.2 kann die Einfuhr jedoch von besonderen Anforderungen abhängig gemacht werden, deren Einhaltung durch eine vom Versandland ausgestellte Genußtauglichkeitsbescheinigung bestätigt sein muß.

§ 13 a

Zollager, Freizonen, Freilager

(1) Fleisch aus Drittländern, das in ein Zollager, eine Freizone oder ein Freilager verbracht werden soll, ist nach Durchführung der Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung nach § 16 Abs. 1 Nr. 2 des Fleischhygienegesetzes unter

1. Zollverschluß,
2. Beifügen des Originals und einer Durchschrift des ausgefüllten Dokuments nach dem Muster der Anlage 1 der Einfuhruntersuchungsverordnung in der jeweils geltenden Fassung und
3. Beifügen beglaubigter Kopien der Genußtauglichkeitsbescheinigungen oder der sonstigen vergleichbaren Urkunden

zum Bestimmungsort zu verbringen. Satz 1 Nr. 1 bis 3 gilt auch für den Übergang von einem Lager oder Gebiet im Sinne des Satzes 1 zu einem anderen. Im Falle des Satzes 2 wird das Dokument nach dem Muster der Anlage 1 der Einfuhruntersuchungsverordnung anhand der Urkunden, die das Fleisch beim Eintreffen in dem Lager oder dem Gebiet nach Satz 1 begleiten und auf Grund der hier durchgeführten Prüfungen und Untersuchungen ausgestellt. Die für das Lager oder Gebiet nach Satz 1 zuständige Behörde ist von der zuständigen Behörde der Grenzkontrollstelle über das System ANIMO oder bis zur völligen Betriebsbereitschaft dieses Systems durch Telekommunikation oder andere Datenübertragungssysteme über das voraussichtliche Eintreffen des Fleisches zu unterrichten.

(2) Fleisch darf nur mit Zustimmung der zuständigen Behörde in ein Zollager, das von ihr im Benehmen mit der zuständigen Oberfinanzdirektion bestimmt und vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekanntgegeben worden ist, verbracht werden. Auf

Verlangen sind der zuständigen Behörde die nach zollrechtlichen Vorschriften vorzunehmenden fortlaufenden Aufzeichnungen über alle Ein- und Auslagerungen von Fleisch vorzulegen.

(3) Fleisch aus Drittländern, das den fleischhygienerechtlichen Vorschriften nicht entspricht, darf - unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften - in eine Freizone oder ein Freilager nur verbracht werden, sofern

1. das Fleisch dazu bestimmt ist, nach der Lagerung in ein Drittland wiederausgeführt oder in eine andere Freizone oder ein anderes Freilager verbracht zu werden,
2. der Verfügungsberechtigte nachgewiesen hat, daß die für die Freizone oder das Freilager zuständige Behörde keine Einwände hat,
3. das Fleisch in anderen Räumlichkeiten gelagert wird als Fleisch, das den fleischhygienerechtlichen Anforderungen entspricht,
4. das Fleisch ausschließlich gelagert oder in Teilsendungen ohne Änderung der Verpackung aufgeteilt wird.

Das Verbringen nach Satz 1 hat unter

1. Zollverschluß und
2. Beifügen der Originalbescheinigungen, auf denen von der zuständigen Behörde der Versand in die Freizone oder das Freilager mit einem Sichtvermerk bestätigt worden ist,

zu erfolgen. Die für die Freizone und das Freilager zuständige Behörde ist von der zuständigen Behörde, die den Sichtvermerk nach Satz 2 Nr. 2 anbringt, über das System ANIMO oder bis zur vollständigen Betriebsbereitschaft dieses Systems durch Telekommunikation oder andere Datenübertragungssysteme über das voraussichtliche Eintreffen des Fleisches zu unterrichten.

§ 13 b

Einfuhr mit anschließender Wiederausfuhr

(1) Die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde läßt die Einfuhr von Fleisch, das anschließend wiederausgeführt werden soll, unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften zu, wenn

1. bei der Anmeldung nach § 13 Abs. 1 Satz 1 eine Erklärung der zuständigen Behörde des Drittlandes, in das die Sendung verbracht werden soll, vorgelegt wird, die Sendung ohne Rücksicht auf deren Zustand zu übernehmen und
2. die Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung keinen Anlaß zu Beanstandungen gegeben haben.

(2) Das Fleisch ist unter

1. Zollverschluß,
2. Beifügen des Originals und einer Durchschrift des ausgefüllten Dokuments nach dem Muster der Anlage 1 der Einfuhruntersuchungsverordnung in der jeweils geltenden Fassung und
3. Beifügen der Originale der Genußtauglichkeitsbescheinigungen oder der sonstigen vergleichbaren Dokumente

ohne Umladen wiederauszuführen.

(3) Absatz 1 und 2 gilt nicht für Fleisch, das an Bord von Flugzeugen oder Seeschiffen mitgeführt wird. Die zuständige Behörde kann stichprobenweise eine Dokumentenprüfung durchführen.

(4) Wer Fleisch nach Absatz 3 auf ein anderes Flugzeug oder Seeschiff umladen will, hat dies der zuständigen Behörde mitzuteilen. Die zuständige Behörde kann stichprobenweise eine Dokumentenprüfung durchführen.

(5) Wer Fleisch nach Absatz 3 aus dem Transportmittel entladen und bis zu seinem Weiterversand vorübergehend lagern will, hat dies der zuständigen Behörde vorab mitzuteilen. Die zuständige Behörde hat eine Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung durchzuführen. Das Fleisch ist innerhalb von 180 Tagen zu versenden. Wird das Fleisch nicht innerhalb von 180 Tagen versendet, sind die Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung sowie die Warenuntersuchung nach § 16 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes durchzuführen."

5. § 14 wird wie folgt geändert:

a) Nach Absatz 4 wird folgender Absatz eingefügt:

"(5) Abweichend von den Absätzen 2 bis 4 gelten die dort genannten Betriebe als zugelassen, wenn die Kommission eine Entscheidung

1. nach Artikel 10 Abs. 3 Buchstabe b in Verbindung mit Anhang I Kapitel 11 Buchstabe c der Richtlinie 92/118/EWG,

2. nach Artikel 16 Abs. 3 Buchstabe a und b der Richtlinie 92/45/EWG oder

3. nach Artikel 10 Abs. 3 Buchstabe b in Verbindung mit Anhang II Kapitel 1 Buchstabe c der Richtlinie 92/118/EWG

getroffen hat".

b) Der bisherige Absatz 5 wird Absatz 6.

6. § 17 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) Der Eingangssatz wird wie folgt gefaßt:

"(1) In das Inland dürfen nicht eingeführt oder sonst verbracht werden:".

bb) In Nummer 1 Buchstabe c werden die Worte "mit einem Schlachtgewicht über 40 kg" gestrichen.

cc) Nummer 8 wird wie folgt gefaßt:

"8. Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus Hackfleisch aus Drittländern;".

dd) In Nummer 13 werden die Worte "Köpfe von Rindern sowie", in Nummer 16 die Worte "Fleisch in Stücken von weniger als 100 g" und in Nummer 18 die Worte "Fleisch in Stücken von weniger als 100 g oder" gestrichen.

b) Absatz 2 wird wie folgt gefaßt:

"(2) Abweichend von Absatz 1 darf

1. das frische Fleisch der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Tiere aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island verbracht werden, wenn es mit einem geeigneten Immunoenzymtest oder einer gaschromatographischen Methode auf 5-alpha-Androstenon untersucht und die Höchstmenge von 0,5 µg/g Fett dabei nicht überschritten worden ist,

2. das frische Fleisch der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Tiere aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island unter besonderer Kennzeichnung unmittelbar aus Schlachtbetrieben in Freibankbetriebe oder in Verarbeitungsbetriebe ver-

bracht werden, die nach § 11 Abs. 1 Nr. 2 zugelassen sind,

3. das frische Fleisch von Tieren, bei denen bei der Fleischuntersuchung bis zu 10 Zysten von *Cysticercus bovis*, lebend oder abgestorben, festgestellt worden sind, aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island nur verbracht werden, wenn die Anforderungen des Kapitels III Nr. 5.3 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Durchführung des Fleischhygienegesetzes vom 11. Dezember 1986 (BAnz. Nr. 238 a) in der jeweils geltenden Fassung eingehalten worden sind,".
7. In § 17 a Abs. 1 Satz 1 werden die Worte "und Norwegen" gestrichen.
8. § 18 a Abs. 2 wird wie folgt geändert:
 - a) Die Nummern 9 und 10 werden durch die folgenden Nummern 9 und 10 ersetzt:
 - "9. § 10 Abs. 1 oder 2 Fleisch in den Verkehr bringt,
 - 9 a. § 10a Abs. 1, 2 oder 3 Satz 1
frisches Fleisch gewinnt oder behandelt,
 - 9 b. § 10a Abs. 3 Satz 3 Fleisch mit den dort bezeichneten Genußtauglichkeitskennzeichen versieht,
 - 9 c. § 10a Abs. 4 Satz 1 oder 2 Hackfleisch
herstellt oder behandelt,
 - 9 d. § 10a Abs. 5 Satz 1 Fleischzubereitungen, § 10a Abs. 6 Satz 1 Fleischerzeugnisse oder § 10a Abs. 8 Satz 1 Erzeugnisse zubereitet oder behandelt,
 - 9 e. § 10 a Abs. 7 Fleischerzeugnisse verwendet oder in den Verkehr bringt oder herstellt,
 - 9 f. § 11 c Abs. 1 oder 2 eine Überwachung durch betriebseigene Kontrollen nicht durchführt,

9 g. § 11 c Abs. 3 oder 4 Satz 1, auch in Verbindung mit § 11 a, Nachweise nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise führt,

9 h. § 11 c Abs. 4 Satz 2, auch in Verbindung mit § 11 a, einen Nachweis nicht aufbewahrt oder nicht vorlegt,

10. § 12 Abs. 1 Fleisch in den Verkehr bringt,".

b) In Nummer 11 wird das Wort "oder" gestrichen.

c) Nach Nummer 11 werden die folgenden Nummern 11 a bis 11 c eingefügt:

"11a. § 13 a Abs. 1 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2, Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 Satz 1 oder 2 Fleisch verbringt,

11b. § 13 b Abs. 2 Fleisch wieder ausführt,

11c. § 13 b Abs. 4 Satz 1 oder Abs. 5 Satz 1 eine Mitteilung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig macht, oder".

9. Anlage 1 Kapitel IV wird wie folgt geändert:

a) Nach der Nummer 2.2.3 wird der Punkt durch ein Semikolon ersetzt und folgende Nummer 2.3 angefügt:

"2.3 dürfen auch der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von männlichen nicht kastrierten Schweinen, Zwittern und Kryptorchiden von Schweinen beurteilt werden, sofern ihr Fleisch mit einem geeigneten Immunoenzymtest oder einer gaschromatographischen Methode auf 5-alpha-Androstenon untersucht und die Höchstmenge von 0,5 µg/g Fett nicht überschritten worden ist.".

b) In Nummer 3.1 werden die Worte "dies gilt nicht für Fleisch, das für Mitgliedstaaten bestimmt ist;" gestrichen.

c) Nummer 10.7 wird aufgehoben.

d) Nummer 11 wird wie folgt geändert:

In Nummer 11.9 wird der Punkt durch ein Komma ersetzt.

e) Nach Nummer 11.9 wird folgende Nummer 11.10 angefügt:

"11.10 die Lebern und Nieren von Schweinen, die zur Zucht benutzt wurden, und von Pferden, [die älter als 12 Monate sind,] ferner die Nieren von über 24 Monaten alten Rindern."

10. Anlage 1 Kapitel V wird wie folgt geändert:

a) Nummer 3 wird wie folgt gefaßt:

"3. In zugelassenen Betrieben muß die Kennzeichnung von frischem Fleisch, das gemäß Anlage 1 Kapitel IV Nr. 2 als tauglich beurteilt wird, wie folgt durchgeführt werden:

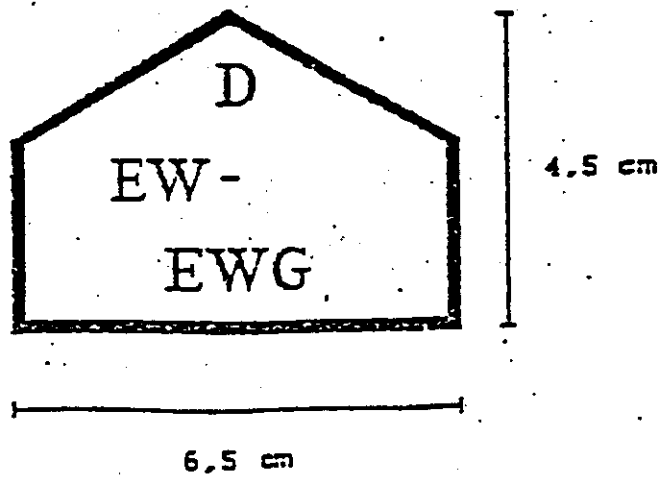
3.1 Der verwendete Stempel muß dem nachstehend abgedruckten Muster in Form und Inhalt entsprechen. Der Stempel kann zusätzlich einen Hinweis auf den Untersucher erhalten.

Stempelformen für den inner-
gemeinschaftlichen Handelsverkehr
(nach den Nummern 3 und 4)

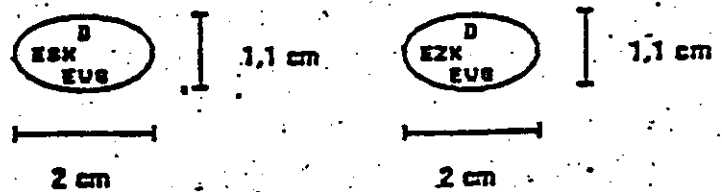
3.1.1



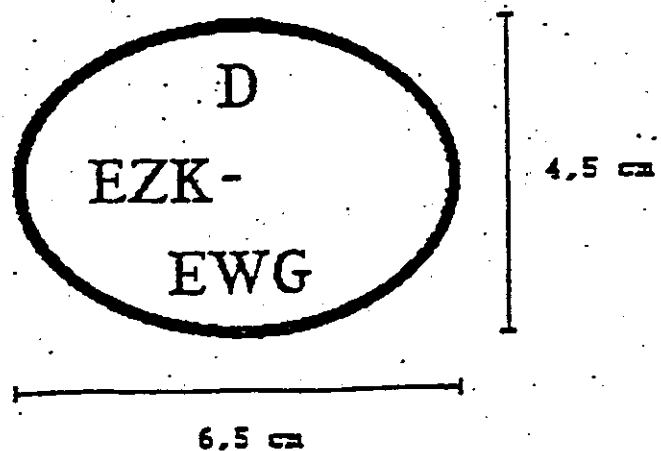
3.1.2



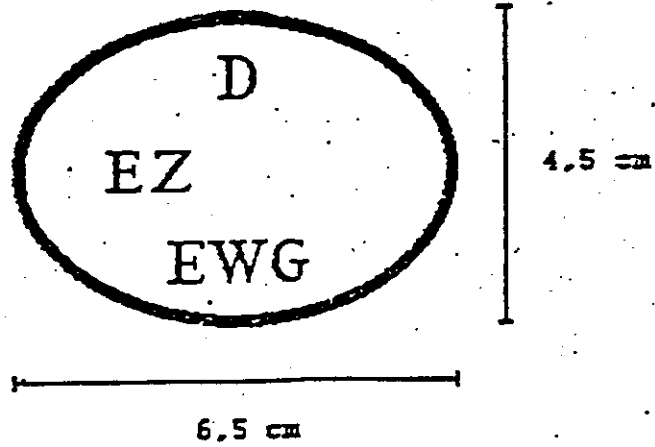
3.1.3



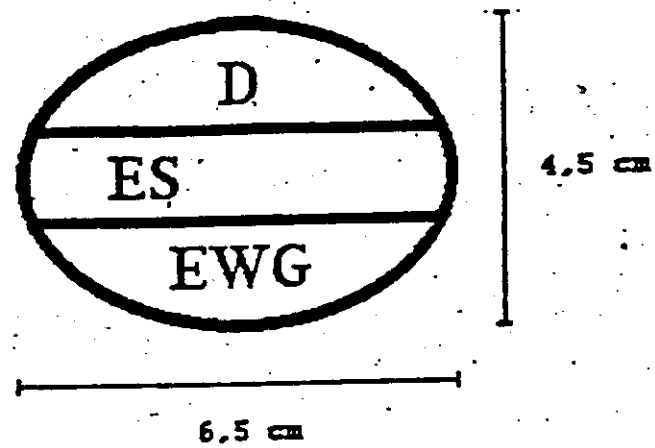
3.1.4



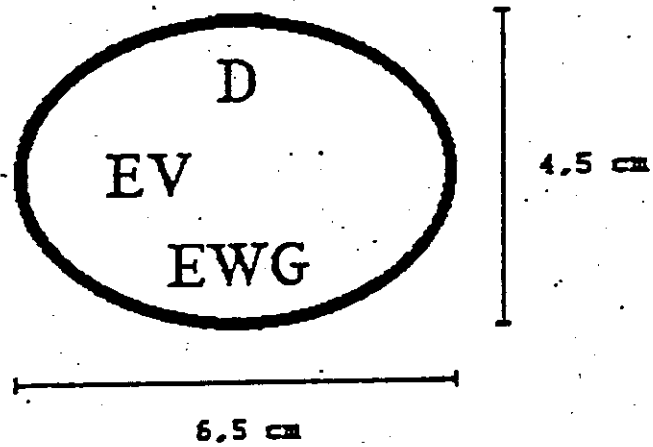
3.1.5



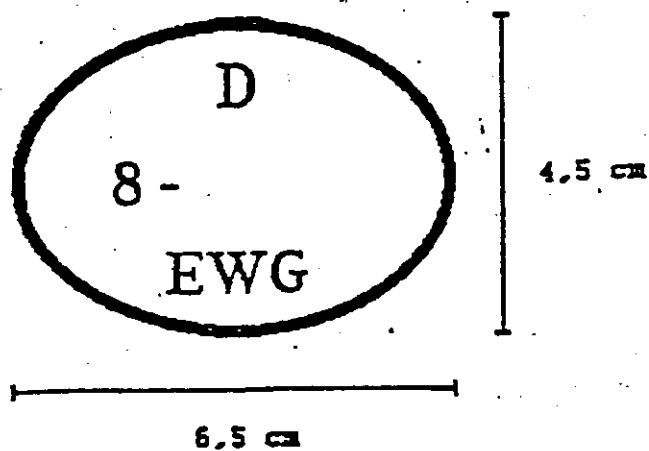
3.1.6



3.1.7



3.1.8



3.2 Tierkörper sind mit einem Farb- oder Brennstempel zu kennzeichnen:

3.2.1 bei Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, sowie bei Haarwild, das auf andere Weise als durch Erlegen getötet wird (Gehegewild), nach Nummer 3.1.1;

3.2.2 bei erlegtem Haarwild nach Nummer 3.1.2;

3.2.3 bei Hauskaninchen nach Nummer 3.1.3;

3.3 Tierkörper nach Nummer 3.2 sind wie folgt zu kennzeichnen:

3.3.1 bei einem Gewicht von mehr als 65 kg jede Hälfte mindestens an der Außenseite von Keule, Lende, Rücken, Bauch und Schulter;

3.3.2 bei einem Gewicht von weniger als 65 kg jede Schulter und jede Außenseite der Keule;

3.3.3 bei erlegten Hasen, Wildkaninchen oder Hauskaninchen auf dem Rücken.

3.4 Abweichend von der Nummer 3.2.1 sind Tierkörper von nicht kastrierten männlichen Schweinen, Kryptorchiden und Zwittern von Schweinen mit einem Stempel zu kennzeichnen, der dem abgedruckten Muster 3.1.6 entspricht.

3.5 Lebern von Rindern, Schweinen und Einhufern sind mit einem Brennstempel nach Nummer 3.1.1 zu kennzeichnen, sofern diese für andere Mitgliedstaaten oder andere Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island bestimmt sind.

3.6 Die Nebenprodukte der Schlachtung aller Tierarten sind unmittelbar oder auf der Umhüllung oder der Verpackung mit dem Stempel gemäß 3.1.1 zu kennzeichnen. Der Stempelabdruck gemäß 3.1.1 ist auf einem an der Umhüllung oder Verpackung befestigten oder auf der Verpackung aufgedruckten Etikett anzubringen. Erfolgt die Umhüllung oder Verpackung in einem Schlachtbetrieb, so muß der Stempel die Veterinärkontrollnummer dieses Schlachtbetriebes enthalten.

3.7 Teilstücke, die bei der Zerlegung nach Nummer 3.2 gekennzeichneten Tierkörper anfallen, sind unmittelbar oder auf einem an dem Teilstück, an der Umhüllung oder Verpackung befestigten oder auf der Verpackung aufgedruckten Etikett mit einem Stempel gemäß Nummer 3.1.5 zu kennzeichnen, der die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebes enthält. Das Etikett ist mit einer fortlaufenden Nummer zu versehen und so anzubringen, daß es bei der Öffnung der Verpackung zerstört wird. Dies gilt auch bei der Verwendung von stapelbaren Fleischtransportbehältnissen (Eurokästen). Bei Tierkörperteilen von erlegten Hasen oder Wildkaninchen ist der Stempel gemäß 3.1.2, bei Hauskaninchen gemäß 3.1.4 auf der Schutzhülle oder auf besonderen Kennzeichnungseinlagen anzubringen, sofern diese in Sammelpackungen in den Verkehr gebracht werden.

3.8 Wird frisches Fleisch in handelsüblichen Einheiten umhüllt, die zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, so gelten die Nummern 3.6 und 3.7. Die nach Nummer 3.1.5 erforderlichen Abmessungen sind für die unter dieser Nummer vorgeschriebene Kennzeichnung nicht bindend. Für Nebenprodukte der Schlachtung gilt Nummer 3.6 Satz 3 entsprechend."

b) Nummer 4 wird wie folgt geändert:

aa) Der Einleitungssatz wird wie folgt gefaßt:

"In zugelassenen Verarbeitungsbetrieben muß die Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen entsprechend Nummer 3.1.7 durchgeführt werden mit folgenden Abweichungen:".

bb) Nummer 4.2 wird wie folgt gefaßt:

"4.2 Der Veterinärkontrollnummer wird bei Fleischerzeugnissen mit einem geringen Fleischanteil nach § 10 Absatz 3 Nr. 1 die Zahl 8 mit nachfolgendem Bindestrich ("8-") vorangestellt (3.1.8).".

c) In Nummer 6.3 wird Satz 2 wie folgt gefaßt:

"Bei den genannten Tierkörpern kann der Stempelabdruck "tauglich" ersetzt werden durch anderes hygienisch geeignetes Kennzeichnungsmaterial, das diesem Abdruck nach Form und Inhalt entspricht.".

11. Anlage 2 wird wie folgt geändert:

a) In Kapitel II wird die Nummer 2 wie folgt geändert:

aa) Satz 3 wird durch folgenden Satz ersetzt:

"Sie dürfen nur für das Gewinnen, Zubereiten oder Behandeln von Fleisch verwendet werden."

bb) Nach Satz 3 wird folgender Satz angefügt:

"Das Zerlegen von frischem Geflügelfleisch, Fleisch von erlegtem Haarwild oder Hauskaninchen oder das Zubereiten von Fleischzubereitungen darf nicht mit dem Zerlegen von frischem Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, gleichzeitig in dem selben Raum stattfinden."

cc) Nach Nummer 4 wird folgende Nummer 5. angefügt:

"5. Sägemehl oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf den Boden von Räumen gestreut werden, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird."

b) Kapitel III wird wie folgt geändert:

aa) Nach Nummer 1.7 wird folgende Nummer 1.8 angefügt:

"1.8 Transportbehälter, die für die Anlieferung lebender Hauskaninchen verwendet werden, müssen korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sind vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren."

bb) In Nummer 2.2.1 wird des Semikolon durch einen Punkt ersetzt und folgender Satz angefügt:

"Beim Entborsten dürfen Brühhilfsmittel verwendet werden, sofern sie gesundheitlich unbedenklich sind und

die Schweine anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült werden;".

cc) Nach Nummer 2.4 wird folgende Nummer 2.4 a eingefügt:

"2.4a Soweit gesundheitliche Bedenken oder das Untersuchungsziel nicht entgegenstehen, dürfen bei Kälbern, Schafen und Ziegen Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz und Mittelfell und bei Hauskaninchen die Eingeweide entweder vom Tierkörper abgetrennt oder mit dem Tierkörper natürlich verbunden bleiben.".

dd) Nach Nummer 2.10 wird folgende Nummer 2.11 angefügt:

"2.11 Vorläufig beschlagnahmtes oder für genußuntauglich erklärtes oder nicht zum Genuß für Menschen bestimmtes Fleisch darf nicht mit genußtauglichem Fleisch in Berührung kommen; das Fleisch ist unverzüglich in dafür bestimmte Räume oder Behältnisse gemäß Kapitel I Nr. 3.3 zu bringen.".

c) In Kapitel VI Nr. 1.2 Satz 2 werden die Worte "von mindestens + 7° C" durch die Worte "von höchstens + 7° C, Hasen und Wildkaninchen von höchstens + 4° C" ersetzt.

12. Nach Anlage 2 wird folgende Anlage 2 a eingefügt:

"Anlage 2 a (zu § 10 a)

Hygienische Anforderungen an das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch in zugelassenen Betrieben.

1. In zugelassenen Schlachtbetrieben ist beim Schlachten von Tieren über Anlage 2 Kapitel III hinaus folgendes zu beachten:

- 1.1 Bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung dürfen nicht untersuchte Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung nicht mit bereits untersuchten Tierkörpern und Nebenprodukten der Schlachtung in Berührung kommen.
 - 1.2 Werden Nebenprodukte der Schlachtung im Schlachtbetrieb verpackt, so hat dies in einem abgetrennten Raum zu erfolgen. Dabei sind die Vorschriften der Nummer 7 einzuhalten.
 - 1.3 Nach der Untersuchung ist das frische Fleisch unverzüglich unter hygienisch einwandfreien Bedingungen so zu kühlen, daß die in Anlage 2 Kapitel IX Nr. 1 vorgeschriebenen Temperaturen erreicht werden. Fleisch von Hauskaninchen darf nicht mittels Tauchkühlverfahren wassergekühlt werden.
2. In zugelassenen Betrieben ist beim Zerlegen von Fleisch über Anlage 2 Kapitel IV hinaus folgendes zu beachten:
 - 2.1 Das Zerlegen in kleinere Teile als
 - 2.1.1 Tierkörperhälften, -viertel oder in drei Teile zerteilte Tierkörperhälften bei Rindern, Schafen, Ziegen, Schweinen oder Einhufern,
 - 2.1.2 Tierkörperhälften bei Gehegewild,
 - 2.1.3 Tierkörper bei Hauskaninchenist nur in Zerlegungsbetrieben zulässig. Das gilt auch für das Entbeinen und das Inscheibenschneiden von Nebenprodukten der Schlachtung des Rindes.
 - 2.2 Das Zerlegen in kleinere Teile als
 - 2.2.1 Tierkörperhälften bei erlegtem Schalenwild,

2.2.2 Tierkörper bei Hasen oder Wildkaninchen

sowie das Entbeinen ist nur in Wildbearbeitungsbetrieben zulässig. In Zerlegungsbetrieben nach Nummer 2.1 ist dies nur dann zulässig, wenn diese über einen zusätzlichen Raum für das Enthäuten des erlegten Haarwildes verfügen.

2.3 Bis zum 31. Dezember 1995 darf sich frisches Fleisch, das mit dem Stempel nach Anlage 1 Kapitel V Nr. 6 gekennzeichnet ist, in zugelassenen Zerlegungsbetrieben nur dann befinden, wenn es dort in besonderen Abteilungen gelagert wird; es muß zeitlich oder örtlich getrennt von dem frischen Fleisch zerlegt werden, das mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Anlage 1 Kapitel V Nr. 3 gekennzeichnet ist.

2.4 Fleisch, das in einen Zerlegungsraum gebracht wird, muß von verunreinigten Teilen befreit worden sein. Der dafür vorgesehene Arbeitsplatz muß mit einem Behälter für nicht zum Verzehr für Menschen geeignete Fleischabschnitte, einer Waschgelegenheit entsprechend Anlage 2 Kapitel I Nr. 1.6 und ausreichender Beleuchtung gemäß Anlage 2 Kapitel I Nr. 1.5 ausgestattet sein.

2.5 Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens muß die Innentemperatur des frischen Fleisches ständig bei höchstens + 7° C, bei Hauskaninchen, Hasen und Wildkaninchen bei höchstens + 4° C gehalten werden. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als + 12° C sein. Während des Entbeinens, Zerlegens in Scheiben oder Würfel, Umhüllens und Verpackens muß die Temperatur der Nebenprodukte der Schlachtung ständig bei höchstens + 3° C gehalten werden.

2.6 Abweichend von Nummer 2.5 kann das Fleisch schlachtwarm zerlegt werden. In diesem Fall muß das Fleisch vom Schlachtraum unmittelbar in den Zerlegungsraum gebracht werden. Schlachtraum und Zerlegungsraum müssen in diesem

Fall in ein und demselben Gebäudekomplex so nahe beieinander liegen, daß das zu zerlegende Fleisch ohne Unterbrechung des Transports vom Schlachtraum in den Zerleungsraum gebracht werden kann, um dort sofort zerlegt zu werden.

2.7 Das Zerlegen von frischem Fleisch ist so durchzuführen, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Sichtbare Knochensplitter und Blutgerinnsel sind zu entfernen.

2.8 Das Fleisch ist nach dem Zerlegen - gegebenenfalls nach Verpackung - umgehend in einen Kühlraum zu bringen.

3. In zugelassenen Herstellungsbetrieben ist für das Behandeln und Zubereiten von Hackfleisch über Anlage 2 Kapitel IV und Nummer 2 hinaus folgendes zu beachten:

3.1 Für das Herstellen von Hackfleisch darf nur frisches Fleisch verwendet werden, das

3.1.1 von Schlachttieren stammt, die vor längstens 6 Tagen geschlachtet worden sind und das unmittelbar auf + 7° C gekühlt sowie bei höchstens dieser Temperatur gelagert worden ist, oder

3.1.2 entbeint und tiefgefroren wurde. Bei diesem Fleisch darf die Lagerzeit

3.1.2.1 bei Rindfleisch nicht länger als 18 Monate,

3.1.2.2 bei Schafffleisch nicht länger als 12 Monate,

3.2.2.3 bei Schweinefleisch nicht länger als 6 Monate

betragen.

- 3.2 Soweit das Zerkleinern, Formen, Umhüllen und Zubereiten von Hackfleisch nicht in einem geschlossenen System erfolgt, müssen die dabei Beschäftigten Mund- und Nasenmasken sowie glatte und wasserundurchlässige Einweg-Handschuhe oder entsprechende Handschuhe, die gereinigt und desinfiziert werden können, tragen.
- 3.3 Zwischen dem Zerkleinern oder Mahlen und dem Beginn der vorgesehenen Kältebehandlung darf höchstens eine Stunde liegen. Dauert der Herstellungsvorgang nach Satz 1 länger als 1 Stunde, darf gekühltes Fleisch nur verwendet werden, wenn es vorher auf eine Innentemperatur von höchstens $+ 4^{\circ} \text{C}$ herabgekühlt worden ist.
- 3.4 Hackfleisch, das in Fertigpackungen abgegeben werden soll, muß spätestens
- 3.4.1 vier Stunden nach dem Mahlen oder Zerkleinern eine Innentemperatur von mindestens $- 18^{\circ} \text{C}$ oder
- 3.4.2 nach einer Stunde eine Innentemperatur von höchstens $+ 2^{\circ} \text{C}$
- erreicht haben und bei den genannten Temperaturen gelagert und befördert werden.
- 3.5 Fleischabschnitte, die beim Zerlegen oder Zuschneiden anfallen, sowie Kopffleisch, Beinfleisch, Stichstellen, Zwerchfellmuskulatur, Knochenputz und Bauchlappen (zentraler sehniger Teil der Bauchmuskulatur) dürfen nicht zur Herstellung von Hackfleisch verwendet werden. Hackfleisch darf keine Knochensplitter enthalten.
- 3.6 Hackfleisch in Fertigpackungen muß stichprobenweise mikrobiologischen Untersuchungen nach Nummer 9 unterzogen worden sein.

3.7 Wird zerkleinertes frisches Fleisch als Vor- oder Zwischenprodukt zur Herstellung von Fleischerzeugnissen in andere Mitgliedstaaten oder andere Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island versandt, muß das hierzu verwendete Fleisch den Vorschriften der Nummer 3.1 entsprechen. Das Vor- oder Zwischenprodukt darf, nur

3.7.1 gefroren bei mindestens - 12° C, wobei diese Temperatur spätestens 12 Stunden nach dem Mahlen oder Zerkleinern erreicht sein muß, oder

3.7.2 gekühlt bei höchstens + 2° C

gelagert und befördert werden. Das Vor- oder Zwischenprodukt darf nicht in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden.

4. In zugelassenen Verarbeitungsbetrieben ist beim Zubereiten von Fleisch über Anlage 2 Kapitel V hinaus folgendes zu beachten:

4.1 Die Räume, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für das Zubereiten oder Behandeln von Fleischerzeugnissen benutzt werden. Mit Zustimmung der zuständigen Behörde dürfen sie jedoch zeitgleich oder zu einem anderen Zeitpunkt für die Herstellung anderer Lebensmittel verwendet werden.

4.2 Das Rohmaterial, die Zutaten für die Herstellung von Fleischerzeugnissen, die Fleischerzeugnisse sowie Behälter, die Fleischerzeugnisse enthalten, dürfen nicht unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen und müssen so behandelt werden, daß sie nicht verunreinigt werden. Das Rohmaterial darf nicht mit dem fertigen Fleischerzeugnis in Berührung kommen.

4.3 In den Räumen oder Bereichen, in denen frisches Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen behandelt werden, muß ein hygienisches Arbeiten gewährleistet sein; erforderlichenfalls sind diese Räume oder Bereiche zu kühlen. In Zerlegungs- und Pökelräumen ist beim Zerlegen und Pökeln eine Raumtemperatur von höchstens + 12° C einzuhalten. Die zuständige Behörde kann von dieser Raumtemperatur Ausnahmen zulassen, wenn dies die Art der Herstellung des Fleischerzeugnisses zuläßt.

4.4 Die Verwendung von Holzpaletten ist ausschließlich bei der Beförderung von verpacktem Fleisch und verpackten Fleischerzeugnissen gestattet. Verzinkte Ausrüstungsgegenstände dürfen beim Trocknen von Schinken und Würsten verwendet werden, sofern sie nicht korrodiert sind und nicht mit den Fleischerzeugnissen in Berührung kommen.

4.5 Fleisch, das zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden soll, muß

4.5.1 aus einem zugelassenen Betrieb stammen und unter den hygienischen Bedingungen der Nummer 8 in den Verarbeitungsbetrieb befördert und

4.5.2 nach Ankunft im Verarbeitungsbetrieb bis zu seiner Zubereitung entsprechend Anlage 2 Kapitel IX gelagert

worden sein. Eingeführte Därme, Mägen, Blasen, Schlünde und Goldschlägerhäutchen i.S. von § 2 Nr. 7 Buchstabe b müssen aus Betrieben stammen, die von der obersten Veterinärbehörde des Drittlandes zugelassen worden sind.

4.6 Bis zum 31. Dezember 1995 darf sich frisches Fleisch, das mit dem Stempel nach Anlage 1 Kapitel V Nr. 6 gekennzeichnet ist, in zugelassenen Verarbeitungsbetrieben nur dann befinden, wenn es dort von Fleisch nach Nummer 4.5

gesondert gelagert und zeitlich oder örtlich getrennt zubereitet wird. Die aus diesem Fleisch hergestellten Fleischerzeugnisse dürfen nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Anlage 1 Kapitel V Nr. 4 gekennzeichnet werden.

4.7 Hackfleisch und Fleischzubereitungen müssen, soweit sie nicht in einem Herstellungsraum des Verarbeitungsbetriebes hergestellt wurden,

4.7.1 aus einem gemäß § 11 Abs. 1 Nr. 4 oder 5 zugelassenen Betrieb stammen, gemäß Nummer 8 befördert und

4.7.2 im Verarbeitungsbetrieb bis zum Zeitpunkt ihrer Verwendung gemäß Nummer 8 gelagert werden.

4.8 Bei der Behandlung von Erzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen ist folgendes zu beachten:

4.8.1 leere Behältnisse sind in hygienischer Weise zum Arbeitsraum zu befördern;

4.8.2 die Behältnisse sind nach dem Erhitzen in geeigneter Weise abzukühlen und abzutrocknen;

4.8.3 die Behältnisse sind stichprobenweise zu inkubieren;

4.8.4 die Behältnisse sind durch geeignete Geräte auf Dichtheit und Unversehrtheit zu überprüfen;

4.8.5 die Behältnisse müssen bei der Entnahme aus dem Autoklaven noch so heiß sein, daß die Feuchtigkeit schnell verdampft. Die Behältnisse dürfen vor dem völligen Abtrocknen nicht angefaßt werden;

4.8.6 bombierte Behältnisse sind zusätzlich zu untersuchen;

4.8.7 Behältnisse müssen

**4.8.7.1 bei Beschädigung oder Fertigungsmängeln
ausgesondert werden,**

**4.8.7.2 unmittelbar vor dem Befüllen mit Hilfe ge-
eigneter Reinigungseinrichtungen gründlich
gereinigt werden, wobei fließendes Trink-
wasser zu verwenden ist,**

**4.8.7.3 erforderlichenfalls nach dem Reinigen und
vor dem Befüllen lange genug abtropfen,**

**4.8.7.4 erforderlichenfalls nach dem hermetischen
Verschließen und vor dem Druckerhitzen mit
Trinkwasser gewaschen werden, das gegebe-
nenfalls so heiß sein muß, daß Fett ent-
fernt werden kann,**

**4.8.7.5 nach dem Erhitzen mit Trinkwasser oder
Kühlwasser gekühlt werden, das mit Chlor
behandelt worden ist,**

**4.9 Die Thermometer der Autoklaven sind mittels geeichter
Thermometer zu überprüfen.**

**4.10 Beim Zubereiten von Fleischerzeugnissen in luftdicht
verschlossenen Behältnissen, die heiß abgefüllt und an-
schließend gekühlt in den Verkehr gebracht werden, ist
folgendes zu beachten:**

**4.10.1 Fleischerzeugnisse, die Zutaten bei der Herstel-
lung eines Fleischerzeugnisses nach Nr. 4.10
sind, müssen unmittelbar nach dem Erhitzen**

**4.10.1.1 entweder direkt mit den anderen Zutaten
vermischt werden; in diesem Fall ist**

die Zeit, während der die Temperatur des Fleisches zwischen + 10° C und + 64° C liegt, auf ein Minimum zu verkürzen oder

4.10.1.2 vor der Vermischung mit den anderen Zutaten auf höchstens + 10° C abgekühlt sein.

4.10.2 Das Fleischerzeugnis ist innerhalb eines Zeitraums von höchstens zwei Stunden nach Beendigung des Erhitzens auf eine Innentemperatur von höchstens + 10° C und so rasch wie möglich auf die vom Hersteller festgelegte Lagerungstemperatur abzukühlen. Sofern die Genußtauglichkeit des Endprodukts gewährleistet ist, kann die zuständige Behörde jedoch dem Betrieb gestatten, von Satz 1 abzuweichen, wenn eine längere Abkühlzeit wegen der angewandten Produktionstechnologie zulässig ist.

4.10.3 Das Fleischerzeugnis muß erforderlichenfalls unmittelbar nach dem Abkühlen gefroren oder tiefgefroren werden.

4.11 Bei der Herstellung von Fetten, Grieben und vergleichbaren Nebenerzeugnissen des Ausschmelzens aus tierischen Geweben ist folgendes zu beachten:

4.11.1 Ausgelassene tierische Fette dürfen ausschließlich aus Fettgeweben oder Knochen gewonnen werden, die aus zugelassenen Betrieben stammen. Fettgewebe und Knochen sind unter hygienischen Bedingungen bei einer Innentemperatur von höchstens + 7° C zu befördern und bei dieser Temperatur bis zum Schmelzen zu lagern. Abweichend von Satz 2 dürfen Fettgewebe oder Knochen ungekühlt gelagert und befördert werden, sofern

sie innerhalb von zwölf Stunden nach dem Tage der Gewinnung ausgelassen werden.

4.11.2 Vor dem Ausschmelzen müssen Fettgewebe oder Knochen auf Verunreinigungen und Fremdkörper kontrolliert werden; diese sind zu entfernen.

4.11.3 Fettgewebe oder Knochen sind zunächst durch Erhitzen, durch Druckanwendung oder nach anderen geeigneten Verfahren auszuschmelzen; danach sind die festen Bestandteile vom flüssigen Fett durch Abklären, Zentrifugieren, Filtrieren oder ein anderes geeignetes Verfahren zu trennen. Der Gebrauch von Lösungsmitteln ist verboten.

4.12 Für Grieben, die zum Verzehr für Menschen bestimmt sind, gilt folgendes:

4.12.1 Grieben, die bei höchstens + 70° C gewonnen werden, sind für eine Lagerungsdauer von höchstens 24 Stunden bei höchstens + 7° C, bei längerer Lagerungsdauer bei mindestens - 18° C zu lagern;

4.12.2 Grieben, die bei über + 70° C gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 10 % (m/m) aufweisen, sind

4.12.2.1 für eine Lagerungsdauer von höchstens 48 Stunden bei höchstens + 7° C oder bei einem anderen, die gleiche Gewähr bietenden Zeit-Temperatur-Verhältnis,

4.12.2.2 bei längerer Lagerungsdauer bei mindestens - 18° C

zu lagern;

4.12.3 Grieben, die bei über + 70° C gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von weniger als 10 % (m/m) aufweisen, sind an keine besonderen Lagerungsbedingungen gebunden.

4.13 Für das Behandeln und Zubereiten von Därmen, Mägen oder Blasen ist folgendes zu beachten:

4.13.1 Es muß eine klare Unterteilung zwischen dem unreinen und dem reinen Bereich vorgenommen werden.

4.13.2 Die Verwendung von Holzpaletten ist nur für die Beförderung der Behältnisse, die Därme, Mägen oder Blasen enthalten, zulässig.

4.13.3 Das Umhüllen und Verpacken muß auf hygienische Weise in einem dafür vorgesehenen Raum oder Platz des Bearbeitungsraumes erfolgen.

4.13.4 Frische Därme, Mägen oder Blasen sind bis zu ihrem Versand in Kühlräumen bei einer Temperatur von höchstens + 3 ° C zu lagern.

4.13.5 Frische Därme, Mägen oder Blasen sind gemäß Nr. 8 gekühlt von dem Herkunftsschlachtbetrieb zu dem Verarbeitungsbetrieb zu befördern.

4.14 Die Verwendung von Fischereierzeugnissen bei der Zubereitung von Fleischerzeugnissen ist zulässig, sofern diese Erzeugnisse den Anforderungen der Fischhygiene-Verordnung vom 31. März 1994 (BGBl. I S. 737) in der jeweils geltenden Fassung entsprechen. Die Verwendung von Eiprodukten bei der Zubereitung von Fleischerzeugnissen ist zulässig, sofern die Eiprodukte den Anforderungen der Eiprodukte-Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288) in der jeweils geltenden Fassung entsprechen.

5. In zugelassenen Herstellungsbetrieben für Fleischzubereitungen ist beim Zubereiten von Fleisch über Nummer 4, 4.1 bis 4.7 hinaus folgendes zu beachten:

5.1 Fleischzubereitungen müssen unter kontrollierten Temperaturbedingungen hergestellt werden; sie müssen nach dem Herstellen unverzüglich auf + 2° C gebracht werden,

5.2 Fleischzubereitungen, die als Vor- oder Zwischenprodukte für die Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind und in andere Mitgliedstaaten oder andere Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island befördert werden,

5.2.1 dürfen nicht in zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen abgepackt,

5.2.2 müssen nach Abschluß der Herstellung mit einer Gefriergeschwindigkeit von mindestens 1 cm/Std. auf mindestens - 12° C gefroren,

5.2.3 dürfen nach dem Auf- oder Antauen nicht erneut gefroren und

5.2.4 dürfen nicht später als 6 Monate nach Herstellung in den Verkehr gebracht werden. Sie dürfen abweichend von Nummer 5.2.2 bis 5.2.4 Satz 1 auch bei höchstens + 2° C unter Angabe des Verbrauchsdatums in den Verkehr gebracht werden.

Nummer 3.1, 3.4 und 3.6 gelten entsprechend.

6. In zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben ist beim Gewinnen und Behandeln von Fleisch von erlegtem Haarwild über Anlage 2 Kapitel VI und Nummer 2 hinaus folgendes zu beachten:

6.1 Schalenwild ist nach dem Aufbrechen und Ausweiden auf eine Innentemperatur von höchstens + 7° C, Hasen und

Wildkaninchen sind auf höchstens + 4° C abzukühlen.

Reicht die Außentemperatur dafür nicht aus, so ist das in Satz 1 genannte erlegte Haarwild möglichst bald, spätestens jedoch innerhalb von 12 Stunden nach dem Erlegen in einen Wildbearbeitungsbetrieb oder eine Sammelstelle zu bringen.

6.1.1 Tierkörpern von Schalenwild sind gemäß Nummer 8 so schnell wie möglich nach dem Aufbrechen und Ausweiden zu einem Wildbearbeitungsbetrieb zu befördern. Sie dürfen nicht übereinandergestapelt werden;

6.1.2 Tierkörpern von erlegtem Haarwild, deren Eingeweide bereits nach dem Erlegen einer Fleischuntersuchung unterzogen worden sind, ist bei der Beförderung zum Wildbearbeitungsbetrieb eine Bescheinigung des amtlichen Tierarztes beizufügen, in der bestätigt wird, daß gesundheitlich bedenkliche Merkmale nicht vorgelegen haben. In der Bescheinigung ist auch der Zeitpunkt des Erlegens zu vermerken.

6.2 Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz und Mittelfell von Schalenwild können entweder abgetrennt werden oder in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben.

6.3 Nummer 1.2 sowie Anlage 2 Kapitel III Nr. 2.11 gelten entsprechend.

7. In zugelassenen Betrieben ist für das Umhüllen und Verpacken von Fleisch über die besonderen Vorschriften nach Anlage 2 Kapitel VIII hinaus folgendes zu beachten:

7.1 Wenn frisches zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung umhüllt werden, muß dies sogleich nach dem Zerlegen unter Einhaltung der hygienischen Bedingungen erfolgen. Mit Ausnahme von Speckstücken und Bauchstücken müssen zerlegtes Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung in allen Fällen von einer Schutzhülle umgeben sein,

sofern sie nicht hängend oder in Eurokästen befördert werden.

- 7.2 Die Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Fleisch verwendet werden. In Scheiben geschnittene Lebern von Rindern sind stets zu umhüllen. Die Umhüllung darf nur eine ganze in Scheiben geschnittene Rinderleber enthalten.
- 7.3 Umhülltes Fleisch muß verpackt werden. Bietet die Umhüllung jedoch den von der Verpackung verlangten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; sofern die Vorschriften von Anlage 2 Kapitel VIII Nr. 3 erfüllt sind, dürfen als zweite Umschließung auch Eurokästen verwendet werden.
- 7.4 Das Verpacken von Fleisch darf in einem Zerlegungsraum erfolgen, wenn
- 7.4.1 die Verpackungsmaterialien während des Transports mit einer hermetisch verschlossenen Schutzhülle geschützt und im Betrieb unter hygienischen Bedingungen in einem getrennten Raum gelagert worden sind; das Verpackungsmaterial darf nicht unmittelbar auf dem Boden gelagert werden,
- 7.4.2 die Lagerräume für das Verpackungsmaterial wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sind; zwischen ihnen und den Räumen, die Stoffe enthalten, die das frische Fleisch nachteilig beeinflussen könnten, darf keine Luftverbindung bestehen,
- 7.4.3 das Verpackungsmaterial unter hygienischen Bedingungen für die Verwendung vorbereitet wird, bevor es in den Zerlegungsraum gebracht wird,
- 7.4.4 das Verpackungsmaterial unter hygienischen Bedingungen in den Zerlegungsraum gebracht und unverzüglich

lich verwendet wird; mit dem Verpackungsmaterial dürfen nur Personen arbeiten, die frisches Fleisch nicht zerlegen oder entbeinen.

7.4.5 das Fleisch unmittelbar nach dem Umhüllen in die dafür vorgesehenen Kühl- oder Gefrierräume gebracht wird. Das gilt auch bei Fleischerzeugnissen, die im Herstellungsraum verpackt werden.

Das Verpacken von Fleisch darf in einem Zerlegungsraum auch erfolgen, wenn Eurokästen verwendet werden, die vor dem Verbringen in den Zerlegungsraum gereinigt und desinfiziert worden sind.

7.5 Die Verpackung oder Umhüllung darf nur zerlegtes Fleisch der gleichen Tierart enthalten.

7.6 Verpacktes Fleisch darf nicht in demselben Raum mit unverpacktem frischen Fleisch gelagert werden.

8. In zugelassenen Betrieben ist für das Kühlen, Lagern und Befördern von Fleisch über die Vorschriften der Anlage 2 Kapitel IX hinaus folgendes zu beachten:

8.1 Frisches Fleisch darf nur in Gefrierräumen

8.1.1 des Schlachtbetriebes, in dem es gewonnen,

8.1.2 des Zerlegungsbetriebes, in dem es zerlegt,

8.1.3 des Herstellungsbetriebes für Hackfleisch oder für Fleischzubereitungen, in dem diese hergestellt worden sind,

8.1.4 eines Kühl- und Gefrierhauses

mittels geeigneter Kühlanlagen gefroren werden.

- 8.2 Tierkörper, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilte Tierkörperhälften oder Tierkörperviiertel, die gefroren werden sollen, müssen spätestens nach dem Erreichen der in Kapitel IX Nr. 1 vorgeschriebenen Temperatur gefroren werden. Zerlegtes Fleisch, das gefroren werden soll, muß ohne ungerechtfertigte Verzögerung im Anschluß an das Zerlegen gefroren werden.
- 8.3 Bei gefrorenem Fleisch muß eine Innentemperatur von mindestens - 12° C erreicht werden; gefrorenes Fleisch muß anschließend bei mindestens dieser Temperatur gelagert werden.
- 8.4 Bei Raumtemperatur haltbare Fleischerzeugnisse dürfen mit Zustimmung der zuständigen Behörde in Lagerräumen gelagert werden, die aus stabilen sowie leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Baumaterialien bestehen.
- 8.5 Wenn frisches Fleisch eingeführt oder gemäß § 12 Abs. 3 durch das Hoheitsgebiet eines Drittlandes befördert wird, muß das Transportmittel verplombt sein; die Transportmittel müssen so ausgestattet sein, daß die in Anlage 2 Kapitel IX Nr. 1 und 2 vorgeschriebenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden. Abweichend von Satz 1 dürfen Tierkörper, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilte Tierkörperhälften oder Tierkörperviiertel bei höheren Temperaturen als in Satz 1 vorgeschrieben befördert werden, wenn dies durch Entscheidung der Kommission nach Artikel 16 der Richtlinie 91/497/EWG zugelassen worden ist und das Bundesministerium dies im Bundesanzeiger bekanntgegeben hat.
- 8.6 Die zur Beförderung von Fleisch bestimmten Transportmittel müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

- 8.6.1 Die Innenwände und anderen Teile, die mit dem Fleisch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein und dürfen weder die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches beeinträchtigen noch gesundheitsschädliche Stoffe an das Fleisch abgeben; die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein;
- 8.6.2 die Transportmittel müssen mit wirksamen Vorrichtungen zum Schutz des Fleisches vor Staub und Insekten versehen und so abgedichtet sein, daß Flüssigkeit aus ihnen nicht ablaufen kann;
- 8.6.3 zur Beförderung von Tierkörpern, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilten Tierkörperhälften oder Tierkörpervierteln sowie von nicht verpacktem zerlegten Fleisch - mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung - ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material so anzubringen, daß das Fleisch den Boden nicht berühren kann; bei Beförderung auf dem Luftwege ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material jedoch nicht erforderlich, sofern geeignete korrosionsfeste Einrichtungen für das Verladen, Verstauen und Entladen vorhanden sind;
- 8.6.4 andere Teilstücke sind entweder hängend oder auf Unterlagen zu befördern, falls sie sich nicht in Verpackungen oder korrosionsfesten Behältnissen befinden. Die Unterlagen, Verpackungen und Behältnisse müssen hygienisch einwandfrei sein und, soweit es sich insbesondere um die Verpackungen handelt, den Vorschriften der Anlage 2 Kapitel VIII Nr. 3 entsprechen.

8.7 Fleisch darf in demselben Transportmittel mit anderen Erzeugnissen, die eine Gefahr für seine einwandfreie Beschaffenheit darstellen, nicht befördert werden, es sei denn, daß wirksame Schutzvorkehrungen getroffen werden. Verpacktes Fleisch darf nicht in ein und denselben Transportmitteln mit unverpacktem Fleisch befördert werden, es sei denn, durch eine geeignete Abtrennung wird sichergestellt, daß das unverpackte Fleisch nicht mit dem verpackten Fleisch in Berührung kommt. Mägen dürfen nur befördert werden, wenn sie gebrüht oder gereinigt sind, Köpfe und Gliedmaßenenden nur, wenn sie enthäutet oder gebrüht und enthaart sind.

9. Mikrobiologische Untersuchungen bei Hackfleisch sowie Fleischzubereitungen in Fertigpackungen

9.1 Bei den vom Betrieb vorgenommenen Stichprobenkontrollen muß Hackfleisch, das in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden soll, sowie frisches Fleisch, das zur Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen bestimmt ist, den in Nummer 9.4 vorgeschriebenen Normen entsprechen.

9.2 Die für die Untersuchung entnommene Probe muß aus fünf Unterproben von jeweils 100 g bestehen. Bei Hackfleisch nach Nummer 3.6 wird die Probe der Fertigpackung entnommen. Die Proben müssen repräsentativ für die Tagesproduktion sein.

9.3 Hackfleisch und Fleischzubereitungen sind täglich auf den aeroben Keimgehalt (+ 30° C) und auf Salmonellen und wöchentlich auf koagulasepositive Staphylokokken, Kolibakterien und sulfitreduzierende Anaerobier in Labors nach § 11 c Abs. 5 zu untersuchen.

9.4 Mikrobiologische Normen:

Keimart/ Keimgruppe	n	c	m	M
Aerober Keimgehalt (+ 30°C)	5	2	$5 \times 10^5/\text{g}$	$5 \times 10^6/\text{g}$
Kolibakterien	5	2	50/g	$5 \times 10^2/\text{g}$
Sulfitreduzierende Anaerobier	5	1	10/g	$10^2/\text{g}$
Koagulasepositive Staphylokokken	5	1	50/g	$5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonellen	5	0	nicht feststellbar in 25 g	

Legende:

n = Zahl der Proben einer Partie.

c = Zahl der Proben einer Partie, die Werte zwischen m und M aufweisen dürfen.

m = Richtwert, bis zu dem alle Ergebnisse als zufriedenstellend anzusehen sind.

Für die Bewertung der Ergebnisse wird eine methodische Toleranz eingeräumt. Eine Richtwertüberschreitung liegt vor, wenn der Tabellenwert für m

- bei einer Keimzählung in festen Medien um das Dreifache,
- bei einer Keimzählung in flüssigen Medien um das Zehnfache überschritten wird.

M = Grenzwert, der von keiner Probe überschritten werden darf; darüber liegende Ergebnisse gelten als nicht zufriedenstellend.

Für die Bewertung der Ergebnisse aus einer Keimzählung in flüssigen Medien wird eine methodische Toleranz eingeräumt.

M = 10 m bei einer Keimzählung in festen Medien (entspricht dem Tabellenwert);

M = 30 m bei einer Keimzählung in flüssigen Medien (entspricht dem Dreifachen des Tabellenwertes).

9.5 Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen sind wie folgt zu bewerten:

9.5.1 Der aerobe Keimgehalt (+ 30°C), der Gehalt an Koli-bakterien, sulfitreduzierenden Anaerobiern und koagulasenpositiven Staphylokokken wird nach einem Dreiklassen-Schema bewertet, und zwar mit

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

Die Qualität der Partie gilt als

9.5.1.1 zufriedenstellend, wenn keiner der festgestellten Werte den Richtwert m überschreitet;

9.5.1.2 annehmbar, wenn nicht mehr als die vorgegebene Anzahl c der Proben zwischen m und M liegt und der Grenzwert M von keiner Probe überschritten wird;

9.5.1.3 nicht zufriedenstellend, wenn

- der Grenzwert M oder
- die Anzahl c der zwischen m und M liegenden Proben überschritten wird.

Wenn jedoch nur beim aeroben Keimgehalt (+ 30°C) ein nicht zufriedenstellender Befund erhoben wird, die übrigen Kriterien aber eingehalten sind, bedarf die Überschreitung dieser Schwelle vor allem bei rohen Erzeugnissen einer zusätzlichen Bewertung;

9.5.1.4 gesundheitlich bedenklich oder verdorben, wenn ein Keimgehalt von $10^3 \times m$ erreicht oder überschritten wird. Der Gehalt an koagulasepositiven Staphylokokken darf zu keinem Zeitpunkt den Wert von $5 \times 10^4/g$ überschreiten.

9.5.2 Der Gehalt an Salmonellen wird nach einem Zwei-Klassen-Schema bewertet, das wie folgt festgelegt ist:

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

10. Betriebseigene Kontrollen in zugelassenen Verarbeitungsbetrieben.

Es ist dafür zu sorgen, daß die Vorschriften der Nummer 4.8 stichprobenweise überwacht werden und bei der Herstellung von bei Raumtemperatur haltbaren Fleischerzeugnissen

10.1 ein Verfahren mit einem Fc-Wert von mindestens 3,00 angewandt wird, es sei denn, daß

10.1.1 durch Salzen des Erzeugnisses derselbe Stabilitätsgrad erzielt wurde oder

10.1.2 ein der vorgenannten Haltbarmachung mindestens gleichwertiges und von der zuständigen Behörde genehmigtes Haltbarmachungsverfahren angewandt wurde;

10.2 Kontrollmarkierungen verwendet werden, die sicher anzeigen, daß die Behältnisse sachgerecht erhitzt worden sind;

10.3 die Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen stichprobenweise einem siebentägigen In-

kubationstest bei + 37° C oder einem zehntägigen Inkubationstest bei + 35° C unterzogen werden."

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, B und C der Richtlinie 77/99/EWG, Anhang I und II der Richtlinie 88/657/EWG, Anhang I der Richtlinie 91/495/EWG, Anhang I der Richtlinie 71/118/EWG und Anhang I der Richtlinie 92/45/EWG in den jeweils geltenden Fassungen)"

b) Nummer 2 wird wie folgt gefaßt:

"2. Der amtliche Tierarzt hat zum Zeitpunkt des Versandes in einen anderen Mitgliedstaat oder anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung in den vorgeschriebenen Fällen auszustellen. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß zumindest in der Amtssprache des Empfangsmitgliedstaates oder -vertragsstaates abgefaßt sein und den entsprechenden Mustern der Genußtauglichkeitsbescheinigung in

2.1 Anhang IV der Richtlinie 64/433/EWG,

2.2 Anhang D der Richtlinie 77/99/EWG,

2.3 Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g der Richtlinie 88/657/EWG,

2.4 Anhang II und IV der Richtlinie 91/495/EWG oder

2.5 Anhang II der Richtlinie 92/45/EWG

in der jeweils geltenden Fassung entsprechen. Das Bundesministerium gibt die Genußtauglichkeitsbescheinigungen in den Amtssprachen der Europäischen Gemeinschaft und der anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum im Bundesanzeiger bekannt."

c) In Nummer 4.4 werden die Worte "Köpfe von Rindern sowie" gestrichen.

d) Nummer 5 wird wie folgt gefaßt:

"5. Die nach § 13 Abs. 3 vorgeschriebenen Genußtauglichkeitsbescheinigungen sind von einem amtlichen Tierarzt des Versandlandes zum Zeitpunkt des Verladens auszustellen; sie müssen in deutscher Sprache abgefaßt sein und aus einem Blatt bestehen."

e) Nummer 6 wird wie folgt gefaßt:

"6. Muster für Genußtauglichkeitsbescheinigungen nach Nummer 5:

6.1

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Kaninchenfleisch (1), das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist (§12 Abs.2 Nr.1 FIHV)

Versandland: Nr. (2):

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Ref. (2):

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Teile:

Art der Verpackung:

Zahl der Packstücke :

Nettogewicht:

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s) (4):

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s) (4):

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt

von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel (3):

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

-
- (1) Frisches Kaninchenfleisch, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.
(2) Fakultativ.
(3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer und bei Versand mit dem Schiff der Name einzutragen.
(4) Nichtzutreffendes streichen.

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) - das vorstehend bezeichnete Kaninchenfleisch (4)
 - die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches (4)ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß
 - das Kaninchenfleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind (4);
 - das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist (4);
- b) das Kaninchenfleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach der Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(4) Nichtzutreffendes streichen.

6.2

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für Fleisch von Zuchtwild (1), das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist (§12 Abs.2 Nr.2 FHV)

Versandland: Nr. (2):

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Ref. (2):

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Teile:

Art der Verpackung:

Zahl der Packstücke:

Nettogewicht:

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s) (4):

.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s) (4):

.....

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt

von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel (3):

Name und Anschrift des Absenders:

.....

Name und Anschrift des Empfängers:

.....

- (1) Frisches Fleisch von Federwild aus Zuchtbetrieben und von freilebenden Säugetieren aus Zuchtbetrieben, das auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.
- (2) Fakultativ.
- (3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer und bei Versand mit dem Schiff der Name einzutragen.
- (4) Nichtzutreffendes streichen.

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) - das Fleisch der vorstehend bezeichneten Gattungen ⁽⁴⁾
 - die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches ⁽⁴⁾ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß
 - das Fleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind ⁽⁴⁾;
 - das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist ⁽⁴⁾;
- b) das Fleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach
 - der Richtlinie 77/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch ⁽⁴⁾,
 - der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch ⁽⁴⁾,als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

⁽⁴⁾ Nichtzutreffendes streichen.

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für Hackfleisch oder Fleischzubereitungen (§12 Abs.2 Nr.3 FHV)

Nr. (1):

Versandland:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Bezug: (1)

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 Herstellungsbetriebe(s)
gemäß Art.2 Nr.2f oder g der Richtlinie 88/657/EWG

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

III. Bestimmung des Fleisches

Das Hackfleisch oder die Fleischzubereitungen werden versandt

von
(Versandort)nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel (2):

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

(1) Wahlfrei.

(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 einzutragen.

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt hiermit, daß das/die oben bezeichnete Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, Fleischzubereitung (3) 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, geändert durch Richtlinie 92/110/EWG

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Fleisch ⁽¹⁾ gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe f) Ziffer iii) der Richtlinie 64/433/EWG
(§12 Abs.3 Nr. 1 FHV)

Nr. ⁽²⁾:

Versandland:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Bezug. ⁽²⁾:

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 ⁽³⁾:

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

(1) Frisches Fleisch im Sinne der in Abschnitt IV dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Haustieren der Gattung Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden; diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

(2) Wahlfrei.

(3) 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 sowie erforderlichenfalls die Containernummer einzutragen.

IV. Genußtauglichkeitsbescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt, daß das vorstehend bezeichnete Fleisch unter den in der Richtlinie 64/433/EWG vorgesehenen Bedingungen betreffend die Herstellung und Kontrolle

- in einem Schlachtbetrieb, der in einer Beschränkungen unterliegenden Region oder Zone (4) liegt, gewonnen wurde und
- nach Durchführung durch ein Drittland (4) für einen Mitgliedstaat bestimmt ist.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(4) Nichtzutreffendes streichen.

6.5

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

GESUNDHEITS- UND TIERGESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für Wildfleisch (1), das nach Durchführung durch ein Drittland für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist
(§12 Abs.3 Nr.2 FHV)

Versandland: Nr. (2):.....

Ministerium:

Zuständige Dienststelle:

Ref. (2):

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Wildfleisch von:
(Tierart)

Art der Teile:

Art der Verpackung:

Zahl der Packstücke:

Nettogewicht:

II. Herkunft des Fleisches

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

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s) (4):
.....
.....

III. Bestimmung des Wildfleisches

Das Fleisch wird versandt

von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel (3):

Name und Anschrift des Absenders:
.....

Name und Anschrift des Empfängers:
.....

- (1) Wildfleisch, das außer einer Kältebehandlung keiner seine Haltbarkeit gewährleistenden Behandlung unterzogen worden ist.
(2) Fakultativ.
(3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer und bei Versand mit dem Schiff der Name einzutragen.
(4) Nichtzutreffendes streichen.

IV. Genußtauglichkeitsbescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) das Wildfleisch der vorstehend bezeichneten Arten ist in einem Bearbeitungsbetrieb in einem Gebiet oder Teilgebiet, das tierseuchenrechtlichen Beschränkungen unterworfen ist, gewonnen und aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung gemäß der Richtlinie 92/45/EWG als zum Genuß für Menschen tauglich erklärt worden ⁽²⁾.
- b) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.
- c) die ganzen Wildtierkörper sind/das Wildfleisch ist ⁽²⁾ nach Durchführung durch ein Drittland für einen Mitgliedstaat bestimmt.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(2) Nichtzutreffendes streichen.

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR FLEISCHERZEUGNISSE ⁽¹⁾

(§12 Abs.3 Nr. 3 FHV)

Nr. ⁽²⁾:

Versandland:

Ministerium:

Behörde:

Betr. ⁽²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse

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:

II. Herkunft der Fleischerzeugnisse

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

gegebenenfalls:

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

III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse

Die Fleischerzeugnisse werden versandt

von:
(Versandort)nach:
(Bestimmungsland)mit folgendem Transportmittel ⁽⁵⁾:

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

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

(2) Angabe steht frei.

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

(4) Für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 7 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen sind.

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

IV. Bescheinigung über die Genusstauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse

- a) aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter den in der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden sind (1);
- b) aus dem Fleisch anderer als den in Artikel 2 Buchstabe d) der Richtlinie 77/99/EWG genannten Tiergattungen hergestellt worden sind (1);
- c) für die Griechische Republik bestimmt sind (1).

V. Falls erforderlich:

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

- a) des Umladeortes (Anschrift und Zulassungsnummer):

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

- b) des Transportmittels (2)

.....
.....

Ausgefertigt in am
(Ort) (Datum)



.....
(Unterschrift der zuständigen Behörde)
(Name in Großbuchstaben)

(1) Unzutreffendes streichen.

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

6.7

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Fleisch (1) (§13 Abs.3 Nr.1 FHV)

Nr. (2)

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug. (2)

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- oder Gefrierhauses (häuser)

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt

von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel (3)

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) - das vorstehend bezeichnete Fleisch ⁽⁴⁾
 - das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett ⁽⁴⁾ ist 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 auf Grund 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 ⁽⁴⁾;
- d) das Fleisch ist -ist nicht- ⁽⁴⁾ 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.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

-
- (1) Alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Haustieren der Gattung Rinder, einschließlich Wasserbüffel und Bisons, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden; diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.
 - (2) Wahlfrei.
 - (3) 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 einzutragen.
 - (4) Nichtzutreffendes streichen

6.8

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Fleisch von Hauskaninchen (§13 Abs.3 Nr.2 FHV)

Nr. (1)

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug. (1)
(wahlfrei)

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 (häuser)

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, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

1. a) - das vorstehend bezeichnete Fleisch ⁽³⁾
 - das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett ⁽³⁾
 - Tierkörper von Hauskaninchenist (sind)⁽³⁾ 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 91/495/EWG durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
 - c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ⁽³⁾;
 - d) die Transportmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen
 - e) die Tierkörper sind nicht wassergekühlt worden
- 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) Wahlfrei.
(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 einzutragen.
(3) Nichtzutreffendes streichen.

6.9

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Fleisch von Zuchtwild (§13 Abs.3 Nr.3 FHV)

Nr. (1)

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug. (1)

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 (häuser)

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, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

1. a) - das vorstehend bezeichnete Fleisch (3)
- das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett (3)
ist 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 91/495/EWG durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
 - c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden (3);
 - d) das Fleisch ist - ist nicht - (3) 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 (3).

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(1) Wahlfrei.
(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 einzutragen.
(3) Nichtzutreffendes streichen.

6.10

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für Fleisch von erlegtem Haarwild (§13 Abs.3 Nr.4 FHV)

Nr. (1)

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

I. Angaben zur Identifizierung des frischen Fleisches von erlegtem Haarwild

Fleisch von
(Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packsücke

Nettogewicht..... Kennzeichnung der Sendung

II. Herkunft des Fleisches

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

Anschrift(en) 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 (2)

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

1. a) - das vorstehend bezeichnete Fleisch ⁽³⁾
- das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett ⁽³⁾
ist 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 behandelt worden sind;
 - b) das Fleisch ist auf Grund einer nach den Vorschriften der Richtlinie 92/45/EWG 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 Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes einzutragen.
(3) Nichtzutreffendes streichen.

6.11

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für Fleischerzeugnisse ⁽¹⁾ ⁽⁶⁾ (§13 Abs.3 Nr.5 FHV)

Nr. (2)

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Rang (2)

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse

Fleischerzeugnis von
(Tiergattung)

Art der Teile

Art der Verpackung

Zahl der Teile oder Packstücke

Erforderliche Lagerungs- und Beförderungstemperatur (3)

Haltbarkeitsdauer (3)

Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches

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

.....

.....

III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse

Die Fleischerzeugnisse werden versandt

von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel (4)

Name und Anschrift des Absenders

.....

Name und Anschrift des Empfängers

.....

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) - die vorstehend bezeichneten Fleischerzeugnisse
- das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett
(sind) ist mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß die Fleischerzeugnisse nur aus frischem Fleisch von Tieren stammen, die in zugelassenen Schlachtbetrieben im Hinblick auf die Ausfuhr nach dem Bestimmungsland geschlachtet worden sind oder, im Falle der Anwendung von Artikel 21a Absatz 2 der Richtlinie 72/462/EWG, von Tieren stammen, die in einem Schlachtbetrieb geschlachtet worden sind, der eine besondere Zulassung für die Lieferung von Fleisch zu der in dem genannten Absatz vorgesehenen Behandlung besitzt ⁽⁵⁾;
- b) die Fleischerzeugnisse sind aufgrund einer nach den Anforderungen der Richtlinie 72/462/EWG durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als solche für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Fleischerzeugnisse sind aus Schweinefleisch hergestellt, das auf Trichinen untersucht worden ist/nicht auf Trichinen untersucht worden ist; in dem letztgenannten Fall: die Fleischerzeugnisse sind einer Kältebehandlung unterzogen worden ⁽⁵⁾;
- d) die Transportmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen;
- e) die Fleischerzeugnisse sind aus Fleisch hergestellt, das den Anforderungen des Kapitels III der Richtlinie 72/462/EWG sowie den Anforderungen des Artikels 3 der Richtlinie 77/99/EWG genügt / sind in Anwendung der Ausnahmeregelung nach Artikel 21a Absatz 2 der Richtlinie 72/462/EWG hergestellt ⁽⁵⁾.

Ausgefertigt in am
(Ort) (Datum)

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

-
- (1) Fleischerzeugnisse im Sinne von Artikel 2 Buchstabe a der Richtlinie 92/5/EWG.
 - (2) Wahlfrei.
 - (3) Auszufüllen im Falle der Angabe gemäß Artikel 7 Absatz 2 der Richtlinie 92/5/EWG.
 - (4) 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 einzutragen.
 - (5) Nichtzutreffendes streichen.
 - (6) Fleischerzeugnisse im Sinne von Artikel 2 Buchstabe b) i bis v und c) der Richtlinie 92/5/EWG: Fleischmehl, Blutplasma, Trockenblut, Trockenblutplasma, ausgelassenes Fett, ganze, gebrochene oder gemahlene Knochen von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden und zubereitetes Fleisch sonstiger Tierarten.

6.12

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für Fleischzubereitungen (§13 Abs.3 Nr.6 FHV)

Nr. (1)

Versandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug (1)

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 Herstellungsbetriebe(s)
gemäß Artikel 2 Nummer 2f der Richtlinie 88/657/EWG (§11 Abs.1 Nr.5 FHV)

Anschrift(en) 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 Transportmittel (2)

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt hiermit, daß die oben bezeichnete Fleischzubereitung 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 zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/110/EWG.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(1) Wahlfrei.

(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 Nummer des Containers einzutragen.

6.13

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Fleisch in Stücken von weniger als 100 g (§13 Abs.3 Nr.7 FHV)

Nr. (1)

Verwandland

Zuständiges Ministerium

Ausstellende Behörde

Bezug (1)

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 Herstellungsbetriebe(s)
gemäß Art.2 Nr.2f der Richtlinie 88/657/EWG

Anschrift(en) 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 Transportmittel (2)

Name und Anschrift des Absenders

Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt hiermit, daß das 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)

-
- (1) Wahlfrei.
 - (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 einzutragen.

14. Anlage 4 wird wie folgt geändert:

a) Kapitel I wird aufgehoben.

b) Kapitel II wird wie folgt geändert:

aa) Die Überschrift wird wie folgt gefaßt:

"Einfuhruntersuchung bei Fleisch".

bb) Die Nummern 1 und 2 werden aufgehoben.

cc) Die Nummer 3.1.2 wird wie folgt geändert:

aaa) In Satz 1 wird nach dem Wort "Sendung" das Wort
"bis" gestrichen.

bbb) Die Gewichtsangaben und die Zahlen der Pack-
stücke werden durch folgende Angaben ersetzt:

"bis 1.000 kg	2 Packstücke,
von über 1.000 kg bis zu 15.000 kg	4 Packstücke,
von über 15.000 kg bis zu 50.000 kg	8 Packstücke,
von über 50.000 kg	10 Packstücke".

ccc) In Satz 3 wird das Wort "mindestens" durch das
Wort "ungefähr" ersetzt.

dd) Nummer 3.2.2 wird wie folgt geändert:

aaa) Satz 1 und 2 werden wie folgt gefaßt:

"Im Falle der Nummer 3.1.2 erstreckt sie sich auf
das Messen der Innentemperatur des Fleisches und
des pH-Wertes. Im Verdachtsfall sind zusätzliche
Untersuchungen durchzuführen: Grad der Ausblu-

tung, Wässrigkeit, Eiweißabbau und bakterioskopische Untersuchung."

bbb) Nach Satz 3 wird folgender Satz angefügt:

"Bei Fleisch von erlegtem Haarwild in Stücken von weniger als 100 g ist nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde stichprobenweise eine Tierartbestimmung durchzuführen."

ee) Nummer 3.3 wird aufgehoben.

ff) Nummer 3.5 wird wie folgt gefaßt:

"3.5 Frisches Fleisch ist ferner stichprobenweise auf Rückstände nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen. Hierfür ist aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendungen mindestens eine Probe für jeweils angefangene 50.000 kg Fleisch zu entnehmen. Werden insgesamt weniger als 50.000 kg Fleisch zur Untersuchung gestellt, sind mindestens 2 Proben, auf die zur Untersuchung gestellten Sendungen verteilt, zu entnehmen."

gg) In Nummer 3.6 wird Satz 2 wie folgt gefaßt:

"Die Probenahme ist wie folgt vorzunehmen:

bei frischem Fleisch sind bei einem Gewicht der Sendung

bis zu	1.000 kg	2 Proben,
von über	1.000 kg bis zu 15.000 kg	4 Proben,
von über	15.000 kg	8 Proben,

zu entnehmen."

hh) Nummer 4.2.1.1 wird wie folgt gefaßt:

"4.2.1.1 von Fleisch in luftdicht verschlossenen Behältnissen, das in diesen durch Erhitzen haltbar gemacht worden ist, je Sendung

bei bis zu 1.000 Behältnissen	2 Proben,
bei über 1.000 bis zu 10.000 Behältnissen	4 Proben,
bei über 10.000 bis zu 100.000 Behältnissen	8 Proben,
bei über 100.000 Behältnissen	10 Proben.

Als Probe gilt jeweils ein luftdicht verschlossenes Behältnis. Das Gewicht der entnommenen Probe muß 150 g betragen, bei Behältnissen von weniger als 150 g ist eine entsprechende Anzahl von Behältnissen zu entnehmen."

ii) Nummer 4.2.1.2 wird wie folgt gefaßt:

"4.2.1.2 Von anderen Fleischerzeugnissen (Wurst, Schinken, tafelfertige Fleischerzeugnisse, ausgelassenes Fett, zubereitetes Blut, Fleischpulver u.a.) von jeder Sendung bei einem Gewicht

bis zu 1.000 kg	2 Proben,
von über 1.000 kg bis zu 10.000 kg	4 Proben,
von über 10.000 kg	8 Proben.

Als Probe gilt eine Fertigpackung; bei Fertigpackungen über 1.000 g ist eine Probe von mindestens 150 g zu nehmen soweit der Untersuchungszweck dies zuläßt."

jj) In Nummer 4.2.1.3 werden die Anzahl der Packstücke und Proben durch folgende Angaben ersetzt:

"bei bis zu 10 Fässern	2 Proben,
bei 11 bis zu 100 Fässern	4 Proben,
bei 101 bis zu 250 Fässern	8 Proben,
bei über 250 Fässern	10 Proben;"

kk) Nummer 4.2.2.1 wird wie folgt gefaßt:

"4.2.2.1 im Falle der Nummer 4.2.1.1, ob es sich um durch Erhitzen zubereitetes Fleisch handelt, außerdem organoleptisch und erforderlichenfalls bakterioskopisch;"

ll) Nummer 4.4 wird wie folgt gefaßt:

"4.4 Zubereitetes Fleisch ist ferner stichprobenweise auf Rückstände nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde zu untersuchen. Hierfür ist aus den insgesamt zur Untersuchung gestellten Sendungen mindestens eine Probe für jeweils angefangene 50.000 kg Fleisch zu entnehmen. Werden insgesamt weniger als 50.000 kg Fleisch zur Untersuchung gestellt, sind mindestens 2 Proben, auf die zur Untersuchung gestellten Sendungen verteilt, zu entnehmen."

mm) Nach Nummer 4 wird folgende Nummer 4 a eingefügt:

"4 a Die in Nummer 3.1, 3.2 und 4.2 genannten Probenahmezahlen gelten nicht, sofern von der Kommission für bestimmte Drittländer nach Artikel 8 Nr. 3 Absatz 2 der Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 373 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung eine geringere Kontrollhäufigkeit festgesetzt

und diese Entscheidung im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden ist."

15. Anlage 5 wird wie folgt geändert:

a) Die Angabe in der Klammer wird durch die Angabe "§ 13 Abs. 2 Satz 2" ersetzt.

b) Die Überschrift wird wie folgt gefaßt:

"Anforderungen an frisches Fleisch von erlegtem Haarwild, das in das Inland eingeführt wird".

c) Im Einleitungssatz wird die Angabe "Anlage 2 Kapitel VI" durch die Angabe "Anlage 2 a Nr. 6" ersetzt.

d) Nummer 2 wird wie folgt geändert:

aa) Der Einleitungssatz von Nummer 2 wird wie folgt gefaßt:

"2. Erlegtes Haarwild ist mit einem Stempel nach dem Muster der Anlage 1 Kapitel V Nr. 3.1.2. gemäß Nummer 3.2.2 und 3.3 sowie ggfs. gemäß Nummer 3.7 und 3.8 zu kennzeichnen mit folgenden abweichenden Angaben:".

bb) Satz 3 wird aufgehoben.

e) Nach der Nummer 3.1 wird folgende Nummer 3.2 angefügt:

"3.2 Wird Fleisch von erlegtem Haarwild über Nummer 3 hinaus zerlegt oder entbeint, so ist dies nur in einem Zerlegungsraum des Wildexportbetriebes zulässig."

f) Die Nummern 4 und 5 werden aufgehoben.

g) Nummer 6 wird wie folgt geändert:

aa) Der Einleitungssatz der Nummer 6 wird wie folgt gefaßt:

"6. Schalenwild in der Decke sowie Hasen oder Wildkaninchen im Fell dürfen aus europäischen Drittländern, die vom Bundesministerium bekanntgemacht worden sind, eingeführt werden, wenn".

bb) Nummer 6.1.2 wird wie folgt gefaßt:

"6.1.2 auf eine Temperatur von

6.1.2.1 höchstens + 7° C herabgekühlt, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 9 Tagen, oder

6.1.2.2 auf eine Temperatur von höchstens + 1° C herabgekühlt, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 17 Tagen

ungefroren eingeführt werden.".

cc) Nummer 6.2 wird wie folgt gefaßt:

"6.2 Das in Nummer 6 genannte erlegte Haarwild muß von einer tierärztlichen Bescheinigung begleitet sein, in der bestätigt wird, daß bei der Untersuchung der Eingeweide kein Grund zur Beanstandung vorgelegen hat. In der Bescheinigung ist auch der Zeitpunkt des Erlegens anzugeben.".

dd) In Nummer 6.3 wird Satz 2 aufgehoben.

ee) Nach Nummer 6.3 wird folgende neue Nummer 6.4 angefügt:

"6.4 Das Bundesministerium gibt die in Nummer 6 genannten Drittländer sowie das Muster der Be-

scheinigung nach Nummer 6.2 im Bundesanzeiger bekannt, wenn diese durch Entscheidung der Kommission gemäß Artikel 5 Nr. 3 Buchstabe c oder Artikel 16 Abs. 1 Buchstabe c der Richtlinie 92/45/EWG vom 16. Juni 1992 in den jeweils geltenden Fassungen festgelegt worden sind."

Artikel 2

Änderung der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung

Die Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. November 1976 (BGBl. I S. 3077), zuletzt geändert durch Artikel 85 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 553, 2436), wird wie folgt geändert:

1. § 6 wird durch die folgenden §§ 6 bis 6 b ersetzt:

"§ 6

Einfuhr von Geflügelfleisch

(1) Wer Geflügelfleisch einführen will, hat dies rechtzeitig bei der von ihm gewählten Grenzkontrollstelle zur Durchführung der Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung sowie der Warenuntersuchung nach § 24 Abs. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes anzumelden. Anmeldung, Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung erfolgen nach den Vorschriften der Einfuhruntersuchungsverordnung vom 24. Juni 1993 (BANz. S. 5965) in der jeweils geltenden Fassung.

(2) Die Warenuntersuchung, Beurteilung und Kennzeichnung ist nach Anlage 4 durchzuführen. Für zubereitetes Geflügelfleisch gilt dies nur, sofern nicht Vorschriften des Fleischhygienegesetzes oder auf Grund des Fleischhygienegesetzes erlassene Vorschriften anzuwenden sind.

§ 6 a

Zollager, Freizonen, Freilager

(1) Geflügelfleisch aus Drittländern, das in ein Zollager, in eine Freizone oder ein Freilager verbracht werden soll, ist nach Durchführung der Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung nach § 16 Abs. 1 Nr. 2 des Fleischhygienegesetzes unter

1. Zollverschluß,
2. Beifügen des Originals und einer Durchschrift des ausgefüllten Dokuments nach dem Muster der Anlage 1 der Einfuhruntersuchungsverordnung in der jeweils geltenden Fassung und
3. Beifügen beglaubigter Kopien der Genußtauglichkeitsbescheinigungen oder der sonstigen vergleichbaren Urkunden

zum Bestimmungsort zu verbringen. Satz 1 Nr. 1 bis 3 gilt auch für den Übergang von einem Lager oder Gebiet im Sinne des Satzes 1 zu einem anderen. Im Falle des Satzes 2 wird das Dokument nach dem Muster der Anlage 1 der Einfuhruntersuchungsverordnung anhand der Urkunden, die das Geflügelfleisch beim Eintreffen in dem Lager oder dem Gebiet nach Satz 1 begleiten, und auf Grund der hier durchgeführten Prüfungen und Untersuchungen ausgestellt. Die für das Lager oder Gebiet nach Satz 1 zuständige Behörde ist von der zuständigen Behörde der Grenzkontrollstelle über das System ANIMO oder bis zur völligen Betriebsbereitschaft dieses Systems durch Telekommunikation oder andere Datenübertragungssysteme über das voraussichtliche Eintreffen des Geflügelfleisches zu unterrichten.

(2) Geflügelfleisch darf nur mit Zustimmung der zuständigen Behörde in ein Zollager, das von ihr im Benehmen mit der zuständigen Oberfinanzdirektion bestimmt und vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekanntgegeben worden ist, verbracht werden. Auf Verlangen sind der zuständigen Behörde die nach zollrechtlichen

Vorschriften vorzunehmenden fortlaufenden Aufzeichnungen über alle Ein- und Auslagerungen von Geflügelfleisch vorzulegen.

(3) Geflügelfleisch aus Drittländern, das den geflügel-fleischhygienerechtlichen Vorschriften nicht entspricht, darf - unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften - in eine Freizone oder ein Freilager verbracht werden, sofern

1. das Geflügelfleisch dazu bestimmt ist, nach der Lagerung in ein Drittland wiederausgeführt oder in eine andere Freizone oder ein anderes Freilager verbracht zu werden,
2. der Verfügungsberechtigte nachgewiesen hat, daß die für die Freizone oder das Freilager zuständige Behörde keine Einwände hat,
3. das Geflügelfleisch in anderen Räumlichkeiten gelagert wird als Geflügelfleisch, das den fleischhygienerechtlichen Anforderungen entspricht,
4. das Geflügelfleisch ausschließlich gelagert oder in Teilsendungen ohne Änderung der Verpackung aufgeteilt wird.

Das Verbringen nach Satz 1 hat unter

1. Zollverschluß und
2. Beifügen der Originalbescheinigungen, auf denen von der zuständigen Behörde der Versand in die Freizone oder das Freilager mit einem Sichtvermerk bestätigt worden ist,

zu erfolgen. Die für die Freizone und das Freilager zuständige Behörde ist von der zuständigen Behörde, die den Sichtvermerk nach Satz 2 Nr. 2 anbringt, über das System ANIMO oder bis zur vollständigen Betriebsbereitschaft dieses Systems durch Telekommunikation oder andere Datenübertragungssysteme über das voraussichtliche Eintreffen des Geflügelfleisches zu unterrichten.

§ 6 b

Einfuhr mit anschließender Wiederausfuhr

(1) Die für die Grenzkontrollstelle zuständige Behörde läßt die Einfuhr von Geflügelfleisch, das anschließend wiederausgeführt werden soll, unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften zu, wenn

1. bei der Anmeldung nach § 6 Abs. 1 Satz 1 eine Erklärung der zuständigen Behörde des Drittlandes, in das die Sendung verbracht werden soll, vorgelegt wird, die Sendung ohne Rücksicht auf deren Zustand zu übernehmen und
2. die Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung keinen Anlaß zu Beanstandungen gegeben haben.

(2) Das Geflügelfleisch ist unter

1. Zollverschluß,
2. Beifügen des Originals und einer Durchschrift des ausgefüllten Dokuments nach dem Muster der Anlage 1 der Einfuhruntersuchungsverordnung in der geltenden Fassung und
3. Beifügen der Originale der Genußtauglichkeitsbescheinigungen oder der sonstigen vergleichbaren Dokumente

ohne Umladen wiederauszuführen.

(3) Absatz 1 und 2 gilt nicht für Geflügelfleisch, das an Bord von Flugzeugen oder Seeschiffen mitgeführt wird. Die zuständige Behörde kann stichprobenweise eine Dokumentenprüfung durchführen.

(4) Wer Geflügelfleisch nach Absatz 3 auf ein anderes Flugzeug oder Seeschiff umladen will, hat dies der zuständigen Behörde mitzuteilen. Die zuständige Behörde kann stichprobenweise eine Dokumentenprüfung durchführen.

(5) Wer Geflügelfleisch nach Absatz 3 aus dem Transportmittel entladen und bis zu seinem Weiterversand vorübergehend lagern will, hat dies der zuständigen Behörde vorab mitzuteilen. Die zuständige Behörde hat eine Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung durchzuführen. Das Geflügelfleisch ist innerhalb von 180 Tagen zu versenden. Wird das Geflügelfleisch nicht innerhalb von 180 Tagen versendet, sind die Dokumenten- und Nämlichkeitsprüfung sowie die Warenuntersuchung nach § 16 Abs. 1 des Fleischhygienegesetzes durchzuführen."

2. § 8 wird wie folgt gefaßt:

"§ 8

Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig im Sinne des § 40 Abs. 2 Nr. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 6 a Abs. 1 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2, Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 Satz 1 oder 2 Geflügelfleisch verbringt,
2. entgegen § 6 b Abs. 2 Geflügelfleisch wieder ausführt oder
3. entgegen § 6 b Abs. 4 Satz 1 oder Abs. 5 Satz 1 eine Mitteilung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig macht."

3. Anlage 1 Abschnitt II wird wie folgt geändert:

- a) In Nummer 12 werden die Worte "die Großbuchstaben DE" durch die Worte "den Großbuchstaben D" ersetzt.
- b) In der Nummer 16 werden die Buchstaben "DE" durch den Buchstaben "D" ersetzt.

c) Nummer 17 wird aufgehoben.

4. Anlage 4 wird wie folgt geändert:

a) Abschnitt I wird wie folgt geändert:

aa) Die Nummern 1 und 2 werden aufgehoben.

bb) In Nummer 4 wird der letzte Satz wie folgt gefaßt:

"Das Geflügelfleisch ist auch darauf zu untersuchen, ob es frisch im Sinne § 2 Abs. 1 Nr. 4 des Geflügelfleischhygienegesetzes ist und ob die vorgeschriebene Temperatur von höchstens + 4° C bei gekühltem oder mindestens - 12° C bei gefrorenem Geflügelfleisch eingehalten ist."

cc) Nummer 5 wird wie folgt geändert:

aaa) In Satz 1 werden die Gewichtsangaben und die Zahl der Packstücke durch folgende Angaben ersetzt:

"bis 4.000 kg	2 Packstücke,
von über 4.000 kg bis zu 15.000 kg	4 Packstücke,
von über 15.000 kg bis zu 50.000 kg	8 Packstücke,
von über 50.000 kg	10 Packstücke".

bbb) Satz 3 wird aufgehoben.

dd) Die Nummern 6 und 7 werden wie folgt gefaßt:

"6. Von je 2 Packstücken, die nach Nummer 5 zu besichtigen sind, ist jeweils ein Tierkörper oder ein Teilstück von etwa 500 g zu besichtigen, zu durchtasten und anzuschneiden und dabei auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe und des Geruchs zu achten. Gefrorenes Geflügel ist vor der Untersuchung aufzutauen; dabei dürfen nur Verfahren angewandt werden, die wissenschaftlich anerkannt und praktisch erprobt sind.

7. Im Falle eines begründeten Verdachts ist zusätzlich mindestens die doppelte Anzahl der Packstücke bakteriologisch, histologisch, serologisch oder chemisch zu untersuchen. Ein begründeter Verdacht liegt insbesondere vor, wenn der zuständigen Behörde Tatsachen bekannt sind, die zuverlässig darauf schließen lassen, daß
- a) in einem Versandland Stoffe angewandt werden, die in Geflügelfleisch übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können, oder
 - b) Vorschriften des Geflügelfleischhygienegesetzes und aufgrund dieses Gesetzes erlassene Vorschriften nicht eingehalten worden sind."
- ee) Nummer 9 wird wie folgt geändert:
- aaa) In Buchstabe a wird die Angabe "36 kg oder je 6 Packstücke" ersetzt durch die Angabe "je 2 Packstücke".
 - bbb) In Buchstabe b wird die Angabe "je 36 kg oder je 6 Packstücke" ersetzt durch die Angabe "je 2 Packstücke".
 - ccc) Buchstabe c wird aufgehoben.
- ff) Nummer 10 wird aufgehoben.
- b) Abschnitt II wird wie folgt geändert:
- aa) In Nummer 2 wird die Angabe "100 g" durch die Angabe "150 g" ersetzt.
 - bb) Nummer 3 wird wie folgt geändert:

aaa) In Buchstabe a werden die Angabe "100 g" durch die Angabe "150 g" und der Umfang der Sendungen und die Angaben zur Anzahl der Proben durch folgende Angaben ersetzt:

"bei bis zu 1.000 Behältnissen	2 Behältnisse,
bei über 1.000 bis zu 10.000 Behältnissen	4 Behältnisse,
bei über 10.000 bis zu 100.000 Behältnissen	8 Behältnisse,
bei über 100.000 Behältnissen	10 Behältnisse".

bbb) Buchstabe b wird wie folgt gefaßt:

"b) Bei begründetem Verdacht ist bei jeder Sendung die doppelte Anzahl der Proben gemäß Buchstabe a zu entnehmen.".

cc) In Nummer 4 wird die Angabe "100 g" durch die Angabe "150 g" ersetzt.

dd) Nach Nummer 4 wird die folgende Nummer 4 a. eingefügt:

"4a. Die in Abschnitt I Nr. 5 und 6 sowie Abschnitt II Nr. 3 genannten Probenahmezahlen gelten nicht, sofern von der Kommission für bestimmte Drittländer nach Artikel 8 Nr. 3 Absatz 2 der Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 373 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung eine geringere Kontrollhäufigkeit festgesetzt und diese Entscheidung vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden ist.".

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

Der Bundesminister für Gesundheit

Begründung

A. Allgemeiner Teil

Die Einführung des Binnenmarktes erfordert auch die Erweiterung des Anwendungsbereiches der bisher auf den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr beschränkten Regelungen über die Untersuchung, Beurteilung und hygienische Behandlung von Fleisch auf die inländische Produktion, soweit dies für erforderlich angesehen worden ist. Der Rat der EG hat dazu folgende Rechtsakte beschlossen:

- Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild (ABl. EG Nr. L 268 S. 41),
- Richtlinie 91/497/EWG des Rates vom 29. Juli 1991 zur Änderung und Kodifizierung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch zwecks Ausdehnung ihrer Bestimmungen auf die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 69),
- Richtlinie 92/5/EWG des Rates vom 10. Februar 1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen sowie zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG (ABl. EG Nr. L 57 S. 1),
- Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 35),
- Richtlinie 92/110/EWG des Rates vom 14. Dezember 1992 zur Änderung 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 (ABl. EG Nr. L 394 S. 26),

- Richtlinie 92/116/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 71/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 62 S. 1) soweit für Fleisch von Hauskaninchen auf sie bezogen wird,
- Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49) hinsichtlich der Einfuhr von Fleisch von Gehegewild, Hauskaninchen sowie Fleischerzeugnissen, soweit sie nicht von der Richtlinie 72/462/EWG erfaßt sind,
- Entscheidung 94/383/EWG der Kommission vom 3. Juni 1994 über die auf Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen und weder industriell strukturiert sind noch eine industrielle Produktion erreichen, anzuwendenden Kriterien (ABl. EG Nr. L 174 S. 33).

Die vorgenannten Rechtsakte werden durch die Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften soweit in deutsches Recht umgesetzt, daß die Fleischlieferbetriebe, die am Binnenmarkt teilnehmen wollen, dies können.

Die beschränkende Regelung für die handwerklichen Metzgereibetriebe aus der Frischfleisch-Richtlinie wird in Erwartung eines Richtlinienvorschlages der EG-Kommission im Sommer 1994, der für die genannten Betriebe weniger stringente Regelungen bringen deshalb vorerst nicht umgesetzt.

In Anbetracht der von Rat und EG-Kommission gewährten Auslauffrist für das Freibanksystem bis 31.12.1995 wird die beste-
henende Beurteilung des Fleisches bis zu diesem Zeitpunkt nicht
an die Vorgaben der Frischfleisch-Richtlinie angepaßt. Negative
Auswirkungen auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz hat die
Beibehaltung der deutschen Vorschriften in diesen Punkten nicht,
da die Tatbestände für die Beurteilung "tauglich", "untauglich"
und "tauglich nach Brauchbarmachung" der Richtlinie 91/497/EWG
den schon jetzt geltenden deutschen fleischhygienerechtlichen
Vorschriften entsprechen.

Ein EG-einheitliches Einfuhrkontrollsystem ist mit folgenden EG-
rechtlichen Vorschriften eingeführt worden:

- Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur
Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von
aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeug-
nissen (ABl. EG Nr. L 373 S. 1),
- Entscheidung 93/13/EWG der Kommission vom 22. Dezember 1992
zur Festlegung der Verfahren für Veterinärkontrollen von
aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen an den Grenzkon-
trollstellen der Gemeinschaft (ABl. EG Nr. L 9 S. 33),
- Entscheidung 93/14/EWG der Kommission vom 23. Dezember 1992
zur Festlegung der Verfahren für Veterinärkontrollen von
Erzeugnissen aus Drittländern in Freilagern, Freizonen und
Zollagern sowie bei der Beförderung von einem Drittland in
ein anderes durch das Gebiet der Gemeinschaft (ABl. EG Nr.
L 9 S. 42).

Ferner enthält die

- Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur
Regelung veterinärrechtlicher Kontrollen im innergemein-
schaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnen-
markt (ABl. EG Nr. L 395 S. 13)

Vorschriften, die Bestandteil des Einfuhr-Kontrollsystems sind.

Durch die Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleisch-hygienerechtlicher Vorschriften werden die genannten Richtlinien und Entscheidungen in deutsches Recht umgesetzt, soweit dies noch nicht durch die Einfuhruntersuchungsverordnung vom 24. Juni 1993 (BAnz. S. 5965), geändert durch Verordnung vom 24. Dezember 1993 (BAnz. S. 11097), erfolgt ist. Dies ist insbesondere bei der Warenuntersuchung der Fall.

Dem Bund entstehen keine Kosten. Für die Länder werden Mehrkosten verursacht, da die Übernahme weiterer Richtlinien in nationales Recht zu zusätzlichen Überwachungsaufgaben der zuständigen Behörden führt. Hierzu bedarf es einer Verbesserung der personellen und sächlichen Ausstattung der zuständigen Behörden. Die Kosten werden über kostendeckende Gebühren und Auslagen, die aufgrund des § 24 FlHG und § 33 GFlHG für Amtshandlungen aufgrund dieser Verordnung zu erheben sind, gedeckt. Dadurch entsteht eine finanzielle Mehrbelastung der betroffenen Wirtschaft. Gemessen an den Gesamtkosten dürften die Mehrbelastungen je nach Ware und Marktsituation unterschiedliches Gewicht haben. Preisüberwälzungen sind im Einzelfall nicht auszuschließen und können tendenziell auf die Einzelpreise erhöhend wirken. Im einzelnen läßt sich dies im voraus nicht quantifizieren. Spürbare Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, sind jedoch aufgrund des insgesamt gesehen geringen Umfangs der betroffenen Waren und Belastungen nicht zu erwarten.

B. Besonderer Teil

Zu Artikel 1 (Fleischhygiene-Verordnung)

Zu Nummer 1:

Der Anwendungsbereich der Verordnung wird erweitert und den Vorgaben der unter Buchstabe A genannten Richtlinien angepaßt.

Zu Nummer 2:

Die Ergänzung der Definition wird durch Übernahme von Artikel 2 Buchstabe b der Fleischerzeugnis-Richtlinie (77/99/EWG) erforderlich. Bestimmte Fleischerzeugnisse, für die bisher nur allgemeine lebensmittelrechtliche Vorschriften galten, unterfallen künftig fleischhygienerechtlichen Vorschriften beim Behandeln und Zubereiten. Einige dieser Erzeugnisse sind beispielhaft aufgezählt.

Zu Nummer 3:

Zur Klarstellung, daß in § 7 nur das Gewinnen, Zubereiten oder Behandeln von Fleisch in nicht für den Binnenmarkt zugelassenen Betrieben geregelt ist, erfolgt die Änderung der Überschrift.

Zu Nummer 4:

Zu § 10:

Im neu konzeptierten § 10 werden die allgemeinen materiellen Voraussetzungen an das Inverkehrbringen von Fleisch aus zugelassenen und registrierten Betrieben festgelegt. Diese Vorschriften entsprechen dem jeweiligen Artikel 3 der Richtlinien 91/497/EWG, 92/5/EWG, 92/45/EWG und dem Artikel 4 der Richtlinie 91/495/EWG. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 1 bis 3 FlHG gestützt.

Zu § 10 a:

Im neuen § 10 a werden die besonderen materiellen Vorschriften an das Gewinnen und Behandeln von frischem Fleisch von Haustieren, von Gehegewild, von erlegtem Haarwild und von Hauskaninchen sowie für das Zubereiten und sonstige Behandeln von Fleischerzeugnissen und anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt. In Verbindung mit der Anlage 2 a werden die materiellen Regelungen der jeweiligen Anhänge der unter Buchstabe A genann-

ten Richtlinien in deutsches Recht übernommen. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 1 FLHG gestützt.

Zu § 11:

Die Neufassung des § 11 wurde durch die Neufassung bestehender Richtlinien, die an die Binnenmarktregelungen angepaßt worden sind, sowie den Beschluß neuer Richtlinien für die bisher auf Gemeinschaftsebene nicht geregelten Bereiche wie Gehegewild, erlegtes Haarwild und Hauskaninchen erforderlich. Durch den § 11 werden die allgemeinen Hygieneanforderungen des Gemeinschaftsrechts an Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte, soweit sie die Voraussetzungen für die Zulassung von Fleischlieferbetrieben regeln (Anhänge der unter A genannten Richtlinien), in deutsches Recht übernommen. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 2 Buchstabe a FLHG gestützt.

Die Zulassung von Fleischlieferbetrieben, die Aufhebung der Zulassung sowie die Bekanntgabe dieser Betriebe im Bundesanzeiger bedarf einer Verfahrensregelung. Durch die Vorschrift des Absatzes 2 werden Artikel 10 Abs. 1 der Richtlinie 64/433/EWG, Artikel 8 Abs. 1 der Richtlinie 92/5/EWG, Artikel 7 Abs. 1 der Richtlinie 88/657/EWG, Artikel 7 Abs. 1 der Richtlinie 92/45/EWG sowie Artikel 6 Abs. 1 der Richtlinie 71/118/EWG in deutsches Recht übernommen. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 2 FLHG gestützt.

Das Ruhen der Zulassung wurde neu in das Gemeinschaftsrecht eingeführt. Damit wurde der zuständigen Behörde ein verwaltungsrechtliches Instrumentarium an die Hand gegeben, um gegen Betriebe, die gegen hygiene- oder sonstige verbraucherschutzrelevante Regelungen der Fleischhygiene-Verordnung verstoßen, Maßnahmen zur unmittelbaren Abstellung der Mängel zu ergreifen. Dies kann, ohne daß die Zulassung widerrufen wird, im Einzelfall zu einem zeitlich befristeten Verbot des Inverkehrbringens von Fleisch führen, wenn die Behörde wegen schwerwiegenden Verstoßes gegen Hygienevorschriften die Kennzeichnung des Fleisches verweigert. Durch die Regelung des Absatzes 3 wird eine wesentliche

Verbesserung der betrieblichen Hygiene erreicht werden können. Die Vorschrift dient der Umsetzung gleichlautender Bestimmungen in Artikel 10 der Richtlinie 64/433/EWG, Artikel 8 der Richtlinie 92/5/EWG, Artikel 7 der Richtlinie 92/45/EWG sowie in Artikel 6 der Richtlinie 71/118/EWG in deutsches Recht. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 2 FlHG gestützt.

Zu § 11 a:

Die Vorschrift dient der Umsetzung insbesondere von Artikel 5 Abs. 3 der Richtlinie 89/662/EWG in deutsches Recht. Mit dieser Vorschrift werden auch Groß- und Zwischenhändler, die Fleisch in nicht unerheblichen Mengen in den Verkehr bringen, in das Kontrollsystem des Fleischhygienerechts integriert. Damit unterliegen diese Handelsbetriebe auch den Vorschriften der §§ 12 und 17 FlHG. Nach der in Satz 1 genannten gemeinschaftsrechtlichen Norm unterliegen diese Betriebe Prüfungs- und Mitteilungspflichten; deshalb ist es zweckmäßig, sie entsprechenden Vorschriften der Eigenkontrolle zu unterwerfen. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 2 b und § 22 d Nr. 1 b und c FlHG gestützt.

Zu § 11 b:

Die Vorschrift dient der Umsetzung von Artikel 9 i) bis iii) der Richtlinie 91/497/EWG, Artikel 14 Abs. 4 der Richtlinie 91/495/EWG, Artikel 8 Abs. 2 erster Unterabsatz der Richtlinie 92/5/EWG und Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe d in Verbindung mit Anhang I Kapitel V Nr. 11 der Richtlinie 88/657/EWG. Die Vorschrift legt das Mindestmaß an amtlicher Kontrolle in zugelassenen Betrieben fest. An diesen Gemeinschaftsvorgaben der amtlichen Kontrolle hat sich auch die Bemessung der Gebühren nach Artikel 1 und 2 der Richtlinie 93/118/EWG auszurichten. Die Vorschrift ist auf § 22 d Nr. 2 FlHG gestützt.

Zu § 11 c:

Die Vorschrift dient der Übernahme gleichlautender Bestimmungen in Artikel 10 Abs. 2 der Richtlinie 91/497/EWG, Artikel 7 Abs. 1

der Richtlinie 92/5/EWG, Artikel 7 Abs. 2 der Richtlinie 92/45/EWG sowie Artikel 6 Abs. 2 der Richtlinie 92/116/EWG in deutsches Recht. Die Vorschrift präzisiert die Pflichten des Betriebsinhabers oder seines Vertreters, die er im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht vor dem Inverkehrbringen von Fleisch zu übernehmen hat. Sie ist auf § 22 d Nr. 1 a und c FlHG gestützt. Die Ausnahme von der Aufzeichnungspflicht nach Absatz 3 Nr. 2 Buchstabe b für die Abgabe geringer Mengen unmittelbar an den Endverbraucher ("Fabrikverkauf") ist vertretbar und verhältnismäßig.

Zu § 12:

Durch diese Vorschrift wird die Überwachung von Sendungen aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum konkretisiert. Es wird Form und Inhalt der Urkunden für die Fleischarten vorgeschrieben, die die Sendungen von Fleisch nach Gemeinschaftsrecht begleiten müssen. Die Vorschrift ist auf § 22 d Nr. 3 FlHG gestützt.

Das Gemeinschaftsrecht sieht in Artikel 7 Abs. 1 Buchstabe b der Richtlinie 89/662/EWG eine abschließende Regelung für die Fälle vor, in denen das Fleisch nicht dem Gemeinschaftsrecht entspricht. Durch Absatz 5 werden diese Vorschriften in deutsches Recht übernommen. Diese Vorschrift ist auf § 19 Nr. 4 FlHG gestützt.

Der ehemalige Absatz 6 ist entbehrlich geworden, da die dort genannten Erzeugnisse - als andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs (s. Nr. 1) - nunmehr in den Anwendungsbereich der Fleischhygiene-Verordnung fallen.

Zu § 13:

Die Vorschrift regelt die Einfuhr von Fleisch soweit dies nicht in der Einfuhruntersuchungsverordnung geregelt ist. Die Vorschrift ist auf § 19 Nrn. 1, 2 und 4 FlHG gestützt.

In Absatz 4 wird die Durchführung der Warenuntersuchung bei Fleisch geregelt. Dabei werden die Vorgaben der Entscheidung 93/13/EWG konkretisiert und auch auf das Fleisch angewandt, für das harmonisierte Einfuhrvorschriften gemäß Abschnitt III der Richtlinie 92/45/EWG sowie Anhang II Kapitel I der Richtlinie 92/116/EWG noch nicht vorliegen. Dies ist im Hinblick auf den Verbraucherschutz vertretbar, da beauftragte Tierärzte des Bundesministeriums für Gesundheit durch Kontrollen an Ort und Stelle die Einhaltung der deutschen Vorschriften, die dem EG-Recht weitgehend entsprechen, kontrollieren.

Durch Absatz 5 wird zugelassen, daß für die dort genannten Mägen, Blasen, Schlünde usw. bei der Einfuhr derzeit noch nicht die Bestimmungen, die der Umsetzung der Fleischerzeugnis-Richtlinie dienen, anzuwenden sind. Diese Erzeugnisse waren bisher vom Anwendungsbereich des FlHG ausgenommen. Damit die deutschen Einführer nicht benachteiligt werden, werden spezifische hygienische Zulassungsanforderungen an Darmbehandlungsbetriebe in Drittländern erst vorgeschrieben, wenn die EG-Kommission gemäß Kapitel III Anhang I Kapitel 2 B der Richtlinie 92/118/EWG entsprechende Entscheidungen getroffen hat. Eine gesundheitliche Gefährdung des Verbrauchers ist nicht gegeben, da weiterhin die Vorschriften des LMBG anwendbar bleiben.

Zu § 13 a:

Die Vorschriften dienen der Umsetzung der Entscheidung 93/14/EWG. Damit wird der Bitte des Bundesrates vom 17.12.1993 nach möglichst baldiger Umsetzung dieser Entscheidung Rechnung getragen (BR-Drs. 777/93 (Beschluß) vom 17.12.1993) und die durch § 1 Abs. 3 der Einfuhruntersuchungsverordnung bestehende Regelungslücke geschlossen. Damit wird das EG-einheitliche Drittlandkontrollsystem nicht nur für Fleisch, das zum freien Verkehr in der Gemeinschaft abgefertigt werden soll, sondern auch für Fleisch, das in Zollager, Freizonen oder Freilager oder aus einem Drittland durch den Geltungsbereich der Verordnung ohne Umladen in ein anderes Drittland verbracht werden soll, an-

wendbar. Ferner werden Art, Ort und Zeitpunkt der Veterinärkontrollen bei Fleisch, das in ein Zollager, eine Freizone oder ein Freilager verbracht werden soll, sowie die Überwachung der Zollager nunmehr einheitlich geregelt. Die Vorschriften sind auf § 19 Nr. 1 und 4 FlHG gestützt.

Zu § 13 b:

Mit § 13 b Abs. 1 und 2 wird Artikel 12 der Richtlinie 90/675/EWG und mit § 13 b Abs. 3, 4 und 5 Artikel 4 der Entscheidung 93/14/EWG umgesetzt. Durch diese Regelung soll insbesondere sichergestellt werden, daß Fleisch im Handelsverkehr zwischen zwei Drittländern, sofern es durch den Geltungsbereich der Verordnung verbracht wird, unbeschadet seiner Genußtauglichkeit oder sonstiger Merkmale der Beschaffenheit unverzüglich wieder ausgeführt werden kann. Damit soll ausgeschlossen werden, daß Fleisch, ohne einer Einfuhruntersuchung unterzogen worden zu sein, länger als im Rahmen des Transports unvermeidlich im Geltungsbereich der Verordnung verbleibt.

Für Fleisch, das im Rahmen des grenzüberschreitenden Reiseverkehrs in Verkehrsmitteln mitgeführt wird und ausschließlich zum Verbrauch der durch diese Verkehrsmittel beförderten Personen bestimmt ist, werden Erleichterungen eingeräumt, da eine Gefährdung der Verbraucher nach dem Umfang der Einfuhren nicht zu befürchten ist.

Zu Nummer 5:

Im Hinblick auf den Erlaß entsprechender Entscheidungen der Kommission über Gemeinschaftslisten von in Drittländern zugelassenen [Fleischliefer-] Betrieben erfolgt für die Einfuhr von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild, von Wildfleisch sowie von Geflügelfleisch-, Zuchtwild-, Wildfleisch- und Kaninchenfleischerzeugnissen die Umsetzung der Artikel 10 Abs. 3 Buchstabe b der Richtlinie 92/118/EWG und Artikel 16 Abs. 3 Buchstabe a der Richtlinie 92/45/EWG.

Zu Nummer 6:

Durch die Änderung in § 17 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe c, 8, 13, 16 und 18 wird der Erweiterung des Anwendungsbereiches der Frischfleisch-Richtlinie (64/433/EWG) auf den Binnenmarkt Rechnung getragen. Beschränkungen für das Inverkehrbringen von Fleisch können nur insoweit aufrechterhalten bleiben, wenn sie das Gemeinschaftsrecht ausdrücklich vorsieht. Durch die geänderte Vorschrift wird Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe d der Richtlinie 64/433/EWG übernommen sowie dem Wegfall der 100 g-Grenze in der genannten Richtlinie Rechnung getragen. Für Fleischzubereitungen soll zukünftig die Einfuhr zugelassen werden. Diese Vorschrift ist eine Vorwegnahme der zu erwartenden Änderung der Hackfleisch-Richtlinie (88/657/EWG). Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 1 und 4 FlHG gestützt.

Fleisch von nicht kastrierten männlichen Schweinen, Kryptorchiden und Zwittern bei Schweinen durfte bisher nur nach erfolgter Umarbeitung zu Fleischerzeugnissen in den Verkehr gebracht werden (Nummer 2). Zukünftig darf dieses Fleisch nach Absatz 2 , wenn es mit einem geeigneten Verfahren untersucht worden ist, auch als EG-taugliches frisches Fleisch in den Verkehr gebracht werden. Frisches Fleisch von schwachfinnigen Rindern darf zukünftig aus Mitgliedstaaten und EWR-Staaten ebenfalls als EG-taugliches frisches Fleisch gekennzeichnet werden, sofern es vorher einem amtlichen Kältebehandlungsverfahren unterzogen worden ist. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 4 FlHG gestützt.

Zu Nummer 7:

Redaktionelle Anpassung des Textes.

Zu Nummer 8:

Hierbei handelt es sich um die erforderlichen Änderungen und Ergänzungen der Bußgeldvorschriften.

Zu Nummer 9:

Zu Buchstabe a und b:

Mit diesen Vorschriften werden die Bestimmungen von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe b sowie von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe d der Richtlinie 91/497/EWG in deutsches Recht übernommen. Behandlungsverfahren sind nach dem Verfahren des Ständigen Veterinärausschusses noch nicht beschlossen worden, so daß weiterhin die amtlichen Verfahren der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Durchführung des FlHG anwendbar bleiben. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 4 FlHG gestützt.

Zu Buchstabe c, d und e:

Es ist gesundheitlich vertretbar, Lebern und Nieren, die bisher als untauglich zum Genuß für Menschen beurteilt worden sind, zukünftig für die Herstellung von Heimtiernahrung zuzulassen. Die Schwermetallbelastung dieser Organe liegt nur bei einem geringen Prozentsatz über den BGA-Richtwerten (ZEBS 1980) und kann durch Verschneiden mit anderen unbelasteten Innereien bei der Herstellung von Heimtiernahrung unter die BGA-Richtwerte gesenkt werden. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 4 FlHG gestützt.

Zu Nummer 10:

Zu Buchstabe a:

Durch die Übernahme der Richtlinien "erlegtes Haarwild" sowie "Zuchtwild und Hauskaninchen" in deutsches Recht sind die in Anhang I Kapitel VII Nr. 2 a der Richtlinie 92/45/EWG sowie in Anhang I Kapitel III Nr. 11 und 12 der Richtlinie 91/495/EWG vorgegebenen Muster des Genußtauglichkeitskennzeichens sowie die Art der Kennzeichnung zusätzlich vorzuschreiben. Darüber hinaus wird die Kennzeichnung von umhülltem und verpacktem Fleisch den praktischen Erfordernissen des Binnenmarktes angepaßt.

Zu Buchstabe b:

Redaktionelle Anpassung des Textes.

Zu Buchstabe c:

Bei Tierkörpern von Hasen und Kaninchen wird zugelassen, daß der Abdruck des Genußtauglichkeitskennzeichens nicht nur mittels eines Stempels auf das Fleisch aufgebracht werden kann, sondern daß das Fleisch auch mittels selbstklebender Plastiketiketten oder Plastiksticker gekennzeichnet werden darf.

Die Vorschrift ist auf § 22 FlHG gestützt.

Zu Nummer 11:

Bestimmte hygienische Anforderungen aus den in Buchstabe A genannten Richtlinien, die allgemein zu einer Verbesserung der Produktionshygiene führen, sollen auch für Betriebe vorgeschrieben werden, die nicht für den Binnenmarkt zugelassen sind.

Zu Nummer 12:

In Anlage 2 a werden diejenigen gemeinschaftsrechtlichen Regelungen, die beim Gewinnen, Zubereiten oder Behandeln von Fleisch über die bestehenden deutschen Vorschriften der Anlage 2 hinaus in zugelassenen Betrieben zu beachten sind, vorgeschrieben. Mit dieser Anlage 2 a werden Anhang I der Richtlinie 64/433/EWG, Anhänge A, B und C der Richtlinie 77/99/EWG, Anhang I und II Abschnitt II der Richtlinie 88/657/EWG, Anhang I der Richtlinie 92/45/EWG und Anhang I der Richtlinie 92/116/EWG soweit erforderlich in deutsches Recht übernommen. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 1 FlHG gestützt.

Zu Nummer 13:

Redaktionelle Anpassung der Richtlinienzitate. Die Genußtauglichkeitsbescheinigungen in den Anhängen der unter A genannten Richtlinien, die mit dieser Änderung der FlHV umgesetzt werden,

werden hinzugefügt. Es wird festgelegt, wann der amtliche Tierarzt eine vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung auszustellen hat. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 3 FlHG gestützt.

Zu Nummer 14:

Zu Buchstabe a:

Die Vorschriften des Kapitels I sind obsolet, da eine Überwachung von Fleischsendungen aus anderen Mitgliedstaaten in Einfuhruntersuchungsstellen nicht mehr stattfinden darf. Die Überwachung von Fleischsendungen aus Mitgliedstaaten ist in § 17 FlHG und § 12 Abs. 4 und 5 FlHV geregelt.

Zu Buchstabe b:

Durch die Vorschriften des Kapitel II wird die Warenuntersuchung der Entscheidung 93/13/EWG der Kommission für Fleisch konkretisiert.

Zu Nummer 15:

Zu Buchstabe a und b:

Die Vorschriften der Anlage 5 werden auf eingeführtes erlegtes Haarwild beschränkt; insofern ist die Überschrift anzupassen.

Zu Buchstabe c:

Die Einfuhr von Fleisch von erlegtem Haarwild ist durch die Richtlinie 92/45/EWG harmonisiert worden. Das Behandeln von Fleisch von erlegtem Haarwild in zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben ist in der Anlage 2 a vorgeschrieben. Für die Einfuhr sind mindestens gleichwertige Vorschriften anzuwenden, deshalb wird im Einleitungssatz der Anlage 5 auf die Anlage 2 a Nr. 6 verwiesen.

Zu Buchstabe d:

Übernahme von Artikel 3 Abs. 4 i) in Verbindung mit Anhang I Kapitel VII Nr. 2 a der Richtlinie 92/45/EWG in deutsches Recht, soweit es sich um erlegtes Haarwild handelt. Die Vorschrift ist auf § 22 FlHG gestützt.

Zu Buchstabe e:

Übernahme von Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe d) in Verbindung mit Anhang I Kapitel IV der Richtlinie 92/45/EWG in deutsches Recht, soweit es sich um erlegtes Haarwild handelt. Aus hygienischen Gründen ist es erforderlich, Zerlegen und Entbeinen von Wildfleisch in gesonderten Räumen, die klimatisiert sind, vorzunehmen. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 1 FlHG gestützt.

Zu Buchstabe f:

Die bisherigen Nummern 4 und 5 sind überflüssig geworden, da deren Regelungsinhalt in Anlage 2 a und § 11 Abs. 1 Nr. 7 enthalten ist.

Zu Buchstabe g):

Aus gesundheitlichen Gründen ist es vertretbar, auch Schalenwild in der Decke sowie Hasen und Wildkaninchen im Fell in den Verkehr zu bringen. Damit der Verbraucherschutz gewahrt bleibt, sind dafür strenge Bedingungen an die Lagertemperatur und die Frist zwischen Erlegen und Verbringen in einen Wildverarbeitungsbetrieb vorzuschreiben. Die gesundheitliche Unbedenklichkeit des erlegten Haarwildes ist durch eine Bescheinigung des amtlichen Tierarztes des Ursprungsortes zu dokumentieren. Mit dieser Vorschrift wird Artikel 5 Nr. 3 sowie Artikel 15 und 16 Abs. 3 Buchstabe c in deutsches Recht übernommen. Satz 2 ist zu streichen, da Artikel 15 in Verbindung mit Artikel 5 Nummer 3 c der Richtlinie 92/45/EWG für erlegtes Haarwild in der Decke und bei Hasen oder Wildkaninchen im Fell die tierärztliche Einfuhr-

788/94

untersuchung und die abschließende Beurteilung "genußtauglich" nur in einem Wildbearbeitungsbetrieb, der zugleich Bestimmungsort der Sendung ist, vorsieht. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 1 FlHG gestützt.

Zu Artikel 2 (Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung):

Zu Nummer 1:

Mit der Neufassung der Vorschrift erfolgt die erforderliche Anpassung an § 24 des Geflügelfleischhygienegesetzes und eine Klarstellung über den Anwendungsbereich der Einfuhruntersuchungsverordnung. Sie ist auf § 26 Nr. 1 und 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes gestützt.

Im übrigen wird auf die Begründung zu Artikel 1 Nr. 6 a verwiesen, da dort für Fleisch inhaltlich gleiche Regelungen getroffen werden.

Zu Nummer 2:

Hierbei handelt es sich um die erforderliche Maßnahme der Bußgeldvorschriften.

Zu Nummer 3:

Anpassung der Kennzeichnung an Anhang I Kapitel X Nr. 44 Buchstabe a der Richtlinie 71/118/EWG.

Zu Nummer 4:

Die Warenuntersuchung bei Geflügelfleisch wird durch Änderung der Anlage 4 den Vorgaben der Entscheidung 93/13/EWG der Kommission angepaßt. Dabei werden auch die weitergehenden Untersuchungen, die in der Entscheidung 93/13/EWG dem Ermessen der zuständigen Behörde überlassen bleiben, soweit erforderlich, konkretisiert. Damit wird sichergestellt, daß auch diese Unter-

suchungen an den Grenzkontrollstellen der Bundesrepublik Deutschland nach einheitlichen Vorgaben durchgeführt werden.

Es wird auch festgelegt, in welchen Fällen verstärkte Untersuchungen durchzuführen sind. Die Vorschriften sind auf § 26 Nr. 1, 2 und 4 GFlHG gestützt.

Zu Artikel 3

Die Vorschrift enthält die notwendige Inkrafttretensregelung.

Beschluß

des Bundesrates

Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher
Vorschriften

Der Bundesrat hat in seiner 674. Sitzung am 23. September 1994 beschlossen,
der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der
sich aus der Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen.

Anlage

Änderungen

der

Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher

Vorschriften

1. Zu Artikel 1 Nr. 2a - neu - (§ 3 FIHV)

In Artikel 1 ist nach Nummer 2 folgende Nummer 2 a anzufügen:

"2a. In § 3 werden die Sätze 2 und 3 gestrichen."

Begründung:

Durch die verbleibende Regelung ist sichergestellt, daß aus der Kennzeichnung am Tier die Herkunft eindeutig hervorgeht. Damit ist dem berechtigten Anliegen, dem Verbraucher nicht den Verzehr von Fleisch anonymer Schlachttiere zuzumuten, Rechnung getragen. Durch die bußgeldbewehrte Vorschrift wird das Ziel mit einem Mittel erreicht, das den Grundsätzen der Verhältnismäßigkeit entspricht.

2. Zu Artikel 1 Nr. 4 (§ 10 a Abs. 8 FIHV)

In Artikel 1 Nr. 4 ist in § 10 a Abs. 8 Satz 1 nach den Wörtern "behandelt werden" folgender Halbsatz einzufügen:

"; Anlage 2 a Nr. 7 und 8 gilt entsprechend"

Begründung:

Auch für Erzeugnisse im Sinne von § 2 Nr. 7 Buchstabe b sind hygienische Anforderungen an das Umhüllen, Verpacken, Kühlen, Lagern und Befördern vorzuschreiben.

3. Zu Artikel 1 Nr. 4 (§ 13 Abs. 2 Fleischhygiene-VO)

In Artikel 1 Nr. 4 ist in § 13 Abs. 2 Satz 1 die Angabe

"§ 14 Abs. 1 bis 4"

durch die Angabe

"§ 14 Abs. 1 bis 5"

zu ersetzen.

Begründung:

Redaktionelle Anpassung an die Vorschrift in Artikel 1 Nr. 5 Buchstabe a.

4. Zu Artikel 1 Nr. 8 Buchstabe c (§ 18 a Abs. 2 Nr. 11c FlHV)

In Artikel 1 Nr. 8 Buchstabe c ist § 18 a Abs. 2 Nr. 11c wie folgt zu fassen:

"11 c. § 13 b Abs. 4 Satz 1 eine Mitteilung nicht oder nicht richtig oder entgegen § 13 b Abs. 5 Satz 1 eine Mitteilung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig macht, oder"

Begründung:

In § 13 b Abs. 4 Satz 1 ist eine Frist, innerhalb derer die Mitteilung zu erfolgen hat, nicht vorgesehen. Es kann daher nicht mit Bußgeld bewehrt werden, wenn die Mitteilung "nicht rechtzeitig" gemacht wird.

5. Zu Art. 1 Nr. 8 a -neu- (Anlage 1 Kap. I Nr. 5.7 -neu-)

In Artikel ist nach Nummer 8 folgende Nummer 8 a -neu- einzufügen:

'8 a. In Anlage 1 Kapitel I wird nach Nummer 5.6 folgende Nummer 5.7 eingefügt:

"5.7 die Kennzeichnung des Schlachttieres nicht den Voraussetzungen des § 3 entspricht.

Von einer Versagung der Schlachterlaubnis kann abgesehen werden, wenn das Fleisch des Tieres sichergestellt werden kann."

Begründung:

Die Vorschrift des § 8 Fleischhygienegesetz (FIHG), wonach Schlachttiere zum Zwecke der Schlachtung nur abgegeben, erworben, befördert oder aufbewahrt werden dürfen, wenn sie so gekennzeichnet sind, daß der Erzeugerbetrieb auch nach der Schlachtung zu ermitteln ist, wird hierdurch folgerichtig weitergeführt.

Die Vorgaben zur Kennzeichnung von Schlachttieren nach § 3 Fleischhygieneverordnung (FIHV) werden häufig überhaupt nicht oder nicht hinreichend beachtet. Dadurch wird die Feststellung der Erzeugerbetriebe bei verfolgungsrelevanten Tatbeständen (insbesondere Rückstandsfeststellungen u. a. von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung wie Hormonen, Clenbuterol und sonstigen Wachstumsförderern) unmöglich gemacht bzw. erheblich erschwert.

Es ist deshalb erforderlich, bereits im Rahmen der Schlachttieruntersuchung vermehrt Überprüfungen vorzunehmen und in einschlägigen Fällen die Schlachtung zu verhindern. Als einschlägige Fälle sind dabei nicht nur solche zu werten, bei denen die Kennzeichnung am Tier fehlt oder mangelhaft ist, sondern auch diejenigen, bei denen der Anlieferer nicht in der Lage ist, Kennzeichnungen bestimmten Erzeugerbetrieben schlüssig und nachprüfbar zuzuordnen.

Bisher ist es dem Untersucher nicht möglich gewesen, bei derartigen Rechtsverstößen als konsequenteste Maßnahme zum Schutz des Verbrauchers die Schlachterlaubnis zu versagen. Die Ermächtigung für diese Vorgehensweise ist in § 5 FIHG gegeben. Eine Kollision mit dem geltenden Recht besteht nicht.

Da bei der Versagung der Schlachterlaubnis mit erheblichen - auch tierschutzrelevanten - Problemen im Zusammenhang mit der Unterbringung bzw. dem Rückverbringen der lebenden Schlachttiere zu rechnen ist, die u. a. daraus resultieren, daß der Erzeugerbetrieb nicht bekannt ist und tierseuchenrechtliche Vorschriften (Viehverkehrs-Verordnung) die Möglichkeit des Verbringens aus dem Schlachtbetrieb stark einschränken, ist es vertretbar und entspricht den praktischen Erfordernissen, von der Versagung der Schlachterlaubnis dann absehen zu können, wenn die Möglichkeit besteht, das Fleisch - auf Kosten des Verfügungsberechtigten - vorläufig sicherzustellen.

Die vorläufige Sicherstellung des Fleisches ermöglicht zum einen Zusatzermittlungen zur Feststellung der fraglichen Herkunftsbestände, zum anderen behindert sie nicht den kontinuierlichen Ablauf des Anlieferungs- und Schlachtgeschehens und ist insofern als mildere Maßnahme gegenüber einer Versagung der Schlachterlaubnis einzustufen, stellt den Schutz des Verbrauchers aber hinreichend sicher.

Durch eine Änderung des § 3 FIHV (Streichung der Sätze 2 und 3) allein ist das dargestellte Problem nicht zu lösen.

6. Zu Art. 1 Nr. 9 Buchst. b1 -neu- (Anlage 1 Kap. IV Nr. 7 a -neu-)

In Artikel 1 Nr. 9 ist nach Buchstabe b folgender Buchstabe b1 einzufügen:

'b1) Nach Nummer 7.9 wird folgende Nummer 7 a eingefügt:

- "7 a. Untauglich zu beurteilen ist das vorläufig sichergestellte Fleisch eines Tieres, das nicht so gekennzeichnet war, daß der Erzeugerbetrieb auch nach der Schlachtung zu ermitteln ist, wenn zusätzliche Maßnahmen eine eindeutige Feststellung des Erzeugerbetriebes nicht ermöglichen." "

Begründung:

Die Änderung ergibt sich als konsequente Regelung aus vorstehender Ziffer 5. Kann oder will der Verfügungsberechtigte die Herkunft des Tieres in einer angemessenen Frist nicht nachträglich nachweisen, wird das sichergestellte Fleisch untauglich beurteilt.

Dem Verbraucher ist der Verzehr von Fleisch anonymer Schlachttiere nicht zuzumuten, zumal der Herkunftsnachweis im allgemeinen problemlos zu führen ist und gerade im Zusammenhang mit verfolgungsrelevanten Tatbeständen bewußt nicht erbracht wird.

Zudem ist es auch praktisch nicht möglich und aus Gründen der sinnvollen Verwendung vor-

handener Untersuchungskapazitäten nicht angängig, daß die zuständige Fleischuntersuchungsbehörde - insbesondere unter Rückstandsaspekten - in derartigen Fällen die gesamte Palette der möglichen verdachtsausräumenden Untersuchungen durchführen läßt.

Die Änderungen dienen nicht nur dem Verbraucherschutz. Sie sind auch als sinnvoll im Hinblick auf die Gesamtbewertung von Fleisch durch die Verbraucher zu werten und tragen mit zur Sicherung der Fleischqualität bei. Sie unterstützen insofern die Bestrebungen der seriös produzierenden Landwirtschaft.

7. Zu Artikel 1 Nr. 9 Buchstabe e (Anlage 1 Kapitel IV Nr. 11.10 FlHV)

In Artikel 1 Nr. 9 Buchstabe e ist in Kapitel IV Nummer 11.10 der Klammerzusatz

"[die älter als 12 Monate sind,]"

zu streichen.

Begründung:

In Niedersachsen durchgeführte Erhebungen weisen aus, daß bei Pferden insgesamt mit einer relativ hohen Cadmium-Belastung der betreffenden Organe zu rechnen ist, wobei die Niere ca. um den Faktor 10 höhere Werte aufweist als die Leber.

Für bis ca. ein Jahr alte Pferde liegen nur jeweils drei Ergebnisse vor:

Leber	/	Niere
1,00 mg/kg		8,33 mg/kg
1,50 mg/kg		14,90 mg/kg
0,65 mg/kg		8,33 mg/kg

Beim Vergleichsansatz mit den vorgegebenen Richtwerten für Rinder-, Kalbs- und Schweinenieren (0,50 mg/kg) liegen die betreffenden Untersuchungsergebnisse erheblich über dem Doppelten des Richtwertes.

Beim Vergleichsansatz mit den vorgegebenen Richtwerten für Rinder-, Kalbs- und Schweinelebern (0,30 mg/kg) ist ebenfalls eine Überschreitung des doppelten Richtwertes festzustellen.

Bei den Leber- und Nierenuntersuchungsergebnissen älterer Pferde (und auch solcher, bei denen keine Altersangabe vorlag) werden die genannten Richtwerte für Cadmium im Regelfall deutlich überschritten.

Insgesamt wurden Proben von ca. 120 Pferden untersucht.

Auch wenn die Anzahl der Proben von bis ca. ein Jahr alten Pferden nur gering ist, erscheint es aufgrund der festgestellten hohen Cadmiumgehalte berechtigt, die bereits bestehende - allgemein für Pferde gültige - Regelung der Nummer 10.7 in Anlage I Kapitel I FIHV beizubehalten.

8. Zu Artikel 1 Nr. 14 Buchst. b Doppelbuchst. mm (Anlage 4 Kapitel II Nr. 4 a FIHV)

In Artikel 1 Nr. 14 Buchstabe b Doppelbuchstabe mm ist in Kapitel II Nr. 4 a folgender Satz anzufügen:

"Abweichend von Satz 1 kann die zuständige Behörde bei Verdacht auf Verstoß gegen die Vorschriften dieser Verordnung oder bei Zweifeln an der Nämlichkeit der Sendung die in Nummer 3.4 und 4.3 genannte Probenahme durchführen."

Begründung:

Auch im Falle der gemeinschaftsrechtlich vorgegebenen reduzierten Warenuntersuchung muß der zuständigen Behörde im Falle des schwerwiegenden Verdachts auf Verstoß gegen fleischhygienerechtliche Vorschriften das Recht eingeräumt werden, zusätzliche Proben zu nehmen, um einen Verdacht zu bestätigen oder auszuräumen.

9. Zu Artikel 2 vor Nr. 1 (§ 5 Abs. 4 GFIUV)

In Artikel 2 ist vor Nummer 1 folgende Nummer 01 einzufügen:

'01. In § 5 Abs. 4 wird folgender Satz angefügt:

"Abweichend von Satz 1 müssen die Genußtauglichkeitsbescheinigungen den Mustern der Entscheidungen der Kommission gemäß

1. Artikel 14 B Nummer 1 Buchstabe c der Richtlinie 92/116/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 71/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 262 S. 49) für frisches Geflügelfleisch
2. Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe c in Verbindung mit Anhang II Kapitel I der Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49) für Geflügelfleischerzeugnisse

entsprechen."

Begründung:

Für die Einfuhr von Geflügelfleisch müssen die Muster der Genußtauglichkeitsbescheinigungen noch nach dem Verfahren des Ständigen Veterinärausschusses durch die Kommission erlassen werden.

10. Zu Artikel 2 Nr. 2 (§ 8 Nr. 3 GFIUV)

In Artikel 2 Nr. 2 ist § 8 Nr. 3 wie folgt zu fassen:

"3. entgegen § 6 b Abs. 4 Satz 1 eine Mitteilung nicht oder nicht richtig oder entgegen § 6 b Abs. 5 Satz 1 eine Mitteilung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig macht."

Begründung:

Zu § 6 b Abs. 4 Satz 1 ist eine Frist, innerhalb derer die Mitteilung zu erfolgen hat, nicht vorgesehen. Es kann daher nicht mit Bußgeld bewehrt werden, wenn die Mitteilung "nicht rechtzeitig" gemacht wird.

11. Zu Artikel 2 Nr. 4 Buchst. b Doppelbuchst. dd (Anlage 4 Abschnitt II Nr. 4 a GFUV)

In Artikel 2 Nr. 4 Buchstabe b Doppelbuchstabe dd ist in Abschnitt II Nr. 4 a folgender Satz anzufügen:

"Abweichend von Satz 1 kann die zuständige Behörde bei Verdacht auf Verstoß gegen die Vorschriften dieser Verordnung oder bei Zweifeln an der Nämlichkeit der Sendung die in Abschnitt I Nr. 7 und in Abschnitt II Nr. 2 Satz 2 genannte Probenahme durchführen."

Begründung:

Auch im Falle der gemeinschaftsrechtlich vorgegebenen reduzierten Warenuntersuchung muß der zuständigen Behörde im Falle des schwerwiegenden Verdachts auf Verstoß gegen geflügelfleischhygienerechtliche Vorschriften das Recht eingeräumt werden, zusätzliche Proben zu nehmen, um einen Verdacht zu bestätigen oder auszuräumen.