

08.11.96**G - A - Fz - R****Verordnung**
des Bundesministeriums
für Gesundheit

Verordnung zur Änderung der Fleischhygiene-Verordnung und der
Einfuhruntersuchungs-Verordnung**A. Zielsetzung**

Mit der Verordnung sollen insgesamt acht gemeinschaftsrechtliche Rechtsakte über die hygienischen Anforderungen an die Gewinnung, Behandlung und Zubereitung von frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen sowie über die hiermit im Zusammenhang stehenden Eigenkontrollverpflichtungen und die amtliche Überwachung umgesetzt werden. Ferner sollen das fleischhygienerechtliche Beurteilungssystem sowie das Inverkehrbringen von Fleisch neu geregelt sowie erforderliche Anpassungen der Einfuhruntersuchungs-Verordnung vorgenommen werden.

B. Lösung

Änderungen der geltenden Regelungen der Fleischhygiene-Verordnung und der Einfuhruntersuchungs-Verordnung.

C. Alternativen

Keine

D. Kosten der öffentlichen Haushalte

1. Haushaltsausgaben ohne Vollzugsaufwand

Keine.

2. Vollzugsaufwand

Der Bund wird nicht mit Kosten belastet. Den Ländern und Gemeinden entstehen im voraus insgesamt nicht quantifizierbare Kosten durch die Überwachung der Einhaltung der Verordnung sowie durch eine Zunahme der Zahl von Tieren, deren Fleisch nicht mehr als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden darf und die daher unschädlich beseitigt werden müssen. Die Kosten der Überwachung der Einhaltung der Verordnung werden durch die Erhebung kostendeckender Gebühren und Auslagen gedeckt.

E. Sonstige Kosten

Der betroffenen Wirtschaft entstehen Mehrbelastungen, die im voraus insgesamt nicht quantifizierbar sind, durch die erforderlichen Investitionen zur Anpassung an geänderte Anforderungen, durch die Einführung eines gesonderten Vermarktungsweges für die Schlachtung kranker Tiere und das Inverkehrbringen des von ihnen gewonnenen Fleisches, durch die Zunahme der Zahl von Tieren, deren Fleisch nicht als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden kann oder darf und die daher unschädlich beseitigt werden müssen sowie durch die unter D dargestellten Gebühren und Auslagen.

Preisüberwälzungen sind im Einzelfall nicht auszuschließen und können tendenziell erhöhend auf die Einzelpreise wirken. Im einzelnen läßt sich dies nicht im voraus quantifizieren, spürbare Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere auf das Verbraucherpreisniveau, sind aufgrund des Umfangs der Belastungen und der Marktsituation für die betroffenen Waren nicht zu erwarten.

08.11.96

G - A - Fz - R

Verordnung
des Bundesministeriums
für Gesundheit

Verordnung zur Änderung der Fleischhygiene-Verordnung und der
Einfuhruntersuchungs-Verordnung

Der Chef des Bundeskanzleramtes
031 (312) - 231 02 - FI 55/96

Bonn, den 8. November 1996

An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesministerium für Gesundheit zu
erlassende

Verordnung zur Änderung der Fleischhygiene-Verordnung
und der Einfuhruntersuchungs-Verordnung

mit Begründung und Vorblatt.

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



Friedrich Bohl

Verordnung
zur Änderung der Fleischhygiene-Verordnung¹⁾ und der Einfuhruntersuchungs-Verordnung
Vom 1996

¹⁾ Diese Verordnung dient der Umsetzung folgender Rechtsakte:

1. Richtlinie 94/59/EG der Kommission vom 2. Dezember 1994 zur dritten Änderung der Anhänge der Richtlinie 77/96/EWG des Rates über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern (ABl. EG Nr. L 315 S. 18);
2. Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen (ABl. EG Nr. L 368 S. 10);
3. Richtlinie 95/23/EG des Rates vom 22. Juni 1995 zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 243 S. 7);
4. Richtlinie 95/68/EG des Rates vom 22. Dezember 1995 zur Änderung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EG Nr. L 332 S. 10);
5. Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10);
6. Entscheidung 94/837/EG der Kommission vom 16. Dezember 1994 mit besonderen Zulassungsbedingungen für Umpackzentren und Kennzeichnungsvorschriften für die aus einem Umpackzentrum stammenden Erzeugnisse gemäß der Richtlinie 77/99/EWG des Rates (ABl. EG Nr. L 352 S. 15);
7. Entscheidung 95/409/EG des Rates vom 22. Juni 1995 mit Vorschriften für die mikrobiologische Stichprobenuntersuchung von für Finnland und Schweden bestimmtem frischem Rind- und Schweinefleisch auf Salmonellen (ABl. EG Nr. L 243 S. 21);
8. Beschluß 95/1/EG, Euratom, EGKS des Rates der Europäischen Union vom 1. Januar 1995 zur Anpassung der Dokumente betreffend den Beitritt neuer Mitgliedstaaten zur Europäischen Union (ABl. EG Nr. L 1 S. 1) hinsichtlich der Änderung von Anhang IV Teil IV der Richtlinie 64/433/EWG.

Das Bundesministerium für Gesundheit verordnet auf Grund

- des § 5 Nr. 1 bis 4 und 6, des § 12 Abs. 2, des § 13 Abs. 4, des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 und 3, des § 22 Abs. 2 und des § 22d Nr. 1, 2 und 4 des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189), von denen § 5 Nr. 2 durch Artikel 1 des Gesetzes vom 19. Januar 1996 (BGBl. I S. 59), § 19 Abs. 1 durch Artikel 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2170) und § 22d Nr. 1 und 2 durch Artikel 81 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436) geändert worden sind,
- des § 15 Abs. 1 Nr. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 17. Juli 1996 (BGBl. I S. 991),
- des § 49 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und 2 Buchstabe b, c und d des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, der zuletzt durch Artikel 1 Nr. 3 des Gesetzes vom 25. November 1994 (BGBl. I S. 3538) geändert worden ist, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Finanzen:

Artikel 1

Änderung der Fleischhygiene-Verordnung

Die Fleischhygiene-Verordnung vom 30. Oktober 1986 (BGBl. I S. 1678), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 27. März 1996 (BGBl. I S. 552), wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 2 Nr. 1 werden die Worte "ortsfesten oder beweglichen Abgabestellen für Freibankfleisch" durch die Worte "Abgabestellen von Isolierschlachtbetrieben" ersetzt.
2. § 2 wird wie folgt geändert:
 - a) Nummer 1 wird wie folgt gefaßt:
 - „1. Amtliche Untersuchungen:
 - a) Schlachttieruntersuchung einschließlich der Gesundheitsüberwachung bei Haarwild in Gehegen;
 - b) Fleischuntersuchung einschließlich der Untersuchung

auf Trichinen, der Rückstandsuntersuchung sowie der bakteriologischen Fleischuntersuchung;

- c) Überwachung von Fleischsendungen aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum;
 - d) Einfuhruntersuchung;
 - e) Rückstandsuntersuchungen in Erzeugerbetrieben;
 - f) sonstige von der zuständigen Behörde angeordnete Untersuchungen;“.
- b) In Nummer 3 werden nach dem Wort „Lagern“ die Worte „, auch unter Vakuum oder in definierter Atmosphäre,“ eingefügt.
- c) In Nummer 7 Buchstabe a werden folgende Worte angefügt:
- „jedoch gilt ein Erzeugnis, bei dem die Merkmale von frischem Fleisch lediglich durch Kältebehandlung, Gefriertrocknung oder einen hohen Zerkleinerungsgrad verloren gegangen sind, nicht als Fleischerzeugnis;“.
- d) Nach Nummer 7 werden folgende Nummern 7a und 7b eingefügt:
- „7a. Separatorenfleisch:
ein Erzeugnis, das nach dem Entbeinen durch maschinelles Abtrennen von frischem Fleisch (Restfleisch) von Knochen, ausgenommen Kopfknochen und Röhrenknochen sowie Gliedmaßenenden unterhalb der Karpal- oder Tarsalgelenke und Schweineschwänze, gewonnen worden ist;
- 7b. Hackfleisch:
frisches Fleisch, das durch einen Fleischwolf gedreht oder durch Hacken oder auf andere Weise fein zerkleinert wurde und dem nicht mehr als 1 % Kochsalz (NaCl) zugefügt worden ist; Separatorenfleisch gilt nicht als Hackfleisch;“.
- e) Nummer 8 wird wie folgt gefaßt:

„8. Fleischzubereitung:
ein Erzeugnis, dem Würzstoffe, Zusatzstoffe oder Lebensmittel
zugefügt worden sind oder das einem Verfahren zur Haltbar-
machung unterzogen worden ist, aber weder Nummer 6 noch
Nummer 7, 7a oder 7b entspricht;“.

f) In Nummer 9 Buchstabe a werden die Worte „Schwanz oder“ durch die Worte
„Schwanz und“ ersetzt.

g) In Nummer 10 wird der Punkt durch ein Semikolon ersetzt, und es werden fol-
gende Nummern 11 und 12 angefügt:

11. Umpackbetrieb:
ein zugelassener Betrieb, der umhülltes oder verpacktes frisches Fleisch
erneut zusammenstellt oder verpackt oder Fleischerzeugnisse zusam-
menstellt oder nach Aufschneiden oder Zerteilen umhüllt oder verpackt;

12. Großvieheinheit (GVE):
ein Rind
mit einem Lebendgewicht
von mehr als 300 kg,
ein Pferd oder ein anderer Einhufer 1,00 GVE

Es entspricht

ein Rind
mit einem Lebendgewicht
bis zu 300 kg 0,50 GVE

ein Schwein
mit einem Lebendgewicht
von über 100 kg 0,20 GVE

ein Schwein
mit einem Lebendgewicht
bis zu 100 kg 0,15 GVE

ein Schaf oder eine Ziege

mit einem Lebendgewicht
von über 15 kg

0,10 GVE

ein Schaf- oder Ziegenlamm
oder ein Ferkel
mit einem Lebendgewicht
von jeweils bis zu 15 kg

0,05 GVE;

für Haarwild gelten die Umrechnungssätze entsprechend."

3. In § 4 Abs. 1 wird folgender Satz angefügt:

„Sofern für Schlachttiere oder erlegtes Haarwild nach tierseuchenrechtlichen Vorschriften eine Bescheinigung ausgestellt worden ist, hat der Verfügungsberechtigte dafür zu sorgen, daß diese dem Untersucher zur Schlachttieruntersuchung oder bei nicht vorgeschriebener Schlachttieruntersuchung zur Fleischuntersuchung vorgelegt wird.“

4. In § 5 Abs. 1 wird Satz 1 wie folgt gefaßt:

„Die Schlachttieruntersuchung ist nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 1 bis 4 durchzuführen; abweichend davon ist sie bei Haarwild, das auf andere Weise als durch Erlegen getötet wird (Gehegewild), nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 9 und bei Tieren nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes, die unter gleichartigen Bedingungen wie Gehegewild gehalten und außerhalb von Schlachtbetrieben getötet werden, nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 10 durchzuführen.“

5. § 6 wird wie folgt gefaßt:

„§ 6

Beurteilung, Kennzeichnung

(1) Nach Durchführung der Untersuchungen nach § 5 sind der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung nach Anlage 1 Kapitel IV als tauglich, tauglich nach Brauchbarmachung oder untauglich zu beurteilen. Fleisch ist nach Anlage 1 Kapitel V zu kennzeichnen.

(2) Die in Anlage 1 Kapitel IV Nr. 11 bezeichneten Nebenprodukte der Schlachtung und das dort bezeichnete Fleisch sind als nicht geeignet zum Genuß für Menschen zu

erklären und bis zur Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes zu beschlagnahmen.“.

6. § 7 wird aufgehoben.
7. § 8 wird wie folgt gefaßt:

"§ 8

Krank- und Notschlachtungen

(1) Krankschlachtungen von Tieren im Sinne des § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes, deren Fleisch in den Verkehr gebracht werden soll, dürfen nur in Isolierschlachtbetrieben nach § 11d Abs. 1 vorgenommen werden.

(2) Sofern die Beförderung des lebenden Tieres nach anderen Rechtsvorschriften verboten ist, darf die Krankschlachtung an Ort und Stelle und nur nach erfolgter Schlacht tieruntersuchung durchgeführt werden. Die Schlachtung darf nur so vorgenommen werden, daß das Fleisch nicht nachteilig beeinflusst wird. Nach dem Schlachten ist das Tier vom Verfügungsberechtigten unverzüglich in einen Isolierschlachtbetrieb zu befördern. Sofern das Ausweiden am Ort der Schlachtung erfolgt, sind die Eingeweide zusammen mit dem ausgeweideten Tier in den Isolierschlachtbetrieb zu befördern und zur Fleischuntersuchung herzurichten. Die Beförderung des geschlachteten Tieres zum Schlachtbetrieb und die Herrichtung zur Fleischuntersuchung nach Anlage 2 Kapitel III Nummer 2 müssen innerhalb von drei Stunden nach dem Schlachten erfolgen. Sofern die Beförderungsdauer länger als eine Stunde beträgt, darf das geschlachtete Tier nur bei einer Raumtemperatur im Transportmittel von höchstens + 4°C befördert werden. Der Zeitpunkt und das Ergebnis der Schlacht tieruntersuchung sind, außer bei Notschlachtungen, die ohne Schlacht tieruntersuchung vorgenommen wurden, zu bescheinigen. Der Verfügungsberechtigte hat dafür zu sorgen, daß die Bescheinigung bei der Beförderung des geschlachteten Tieres zum Isolierschlachtbetrieb mitgeführt und dem amtlichen Tierarzt des Isolierschlachtbetriebes vorgelegt wird.

(3) Das geschlachtete Tier darf

1. abweichend von Absatz 2 Satz 3 nach einer Notschlachtung, die außerhalb eines Schlachtbetriebes erfolgt, in einen nach § 11a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieb befördert werden,

2. abweichend von Absatz 1 nach einer Notschlachtung, die in einem nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 zugelassenen oder nach § 11a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieb erfolgt, in dem betreffenden Betrieb zur Fleischgewinnung verbleiben,

sofern unmittelbar vor der Notschlachtung eine Schlachttieruntersuchung vorgenommen worden ist und hierbei keine anderen als kurz vor der Schlachtung entstandene Verletzungen festgestellt worden sind. Im Falle der Nummer 1 gilt Absatz 2 im übrigen entsprechend.“

8. § 9 wird aufgehoben.

9. § 10 wird wie folgt geändert:

- a) In der Überschrift werden die Worte "aus zugelassenen und registrierten Betrieben" gestrichen.

- b) Absatz 1 und 2 werden wie folgt gefaßt:

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

1. von einem Tier stammt, das der Schlachttieruntersuchung nach § 5 Abs. 1 Satz 1 unterzogen und nach § 5 Abs. 2 und 3 untersucht,
2. nach § 6 Abs. 1 Satz 1 als tauglich oder tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt und nach § 6 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Anlage 1 Kapitel V Nr. 1 bis 4 gekennzeichnet,
3. a) unter Einhaltung der Anforderungen nach § 10a und
b) in nach § 11 zugelassenen Betrieben
gewonnen, zubereitet oder behandelt worden und
4. von einem mit der Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes und im Falle von frischem Fleisch, das gefroren oder tiefgefroren ist, mit der Angabe des Einfrierdatums nach Monat und Jahr versehenen Handelsdokument oder, soweit vorgeschrieben, von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Anlage 3 Nr. 2 begleitet

ist. Bei frischem Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons und von Schweinen, das nach Finnland oder Schweden verbracht werden soll, muß das Handelsdokument mit einer der Angaben nach Anlage 3 Nr. 6.4 Abschnitt IV dritter Anstrich versehen sein.

(2) Fleisch darf aus nach § 11a registrierten Betrieben nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es

1. im Falle des § 11a Abs. 1 in den Betrieben lediglich aufgeteilt, neu zusammengestellt oder gelagert wird,
2. im Falle des § 11a Abs. 3
 - a) von einem Tier stammt, das der Schlachttieruntersuchung nach § 5 Abs. 1 Satz 1 unterzogen und nach § 5 Abs. 2 und 3 untersucht,
 - b) nach § 6 Abs. 1 Satz 1 als tauglich oder tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt und nach § 6 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Anlage 1 Kapitel V Nr. 1, 2 und 6 gekennzeichnet und
 - c) unter Einhaltung der Anforderungen nach § 10b und der Produktionsobergrenzen nach § 11a Abs. 3 und 4 gewonnen, zubereitet oder behandelt

worden ist. Es darf nur im Inland in den Verkehr gebracht werden."

- c) Absatz 4 wird wie folgt gefaßt:

"(4) Fleisch, das in Isolierschlachtbetrieben gewonnen worden ist, darf nur aus nach § 11d Abs. 2 Satz 1 zugelassenen Abgabestellen und nur an Verbraucher im Sinne von § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgegeben werden, wenn es

1. von einem Tier stammt, das der Schlachttieruntersuchung nach § 5 Abs. 1 Satz 1 unterzogen und nach § 5 Abs. 2 und 3 untersucht,

2. nach § 6 Abs. 1 Satz 1 als tauglich beurteilt und nach § 6 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Anlage 1 Kapitel V Nr. 1, 2 und 6.1.2 gekennzeichnet und
3. unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel II, III Nr. 2, IV Nr. 2 bis 6, VII Nr. 2.13 bis 2.16, VIII und IX in Betrieben, die die Anforderungen des § 11d Abs. 1 erfüllen, gewonnen und behandelt

worden ist. Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse dürfen nicht aus frischem Fleisch nach Satz 1 hergestellt und in den Verkehr gebracht werden."

- d) Nach Absatz 4 werden folgende Absätze 5 bis 10 angefügt:

„(5) Fleisch von Tieren, die nach § 8 Abs. 2 Satz 3 oder Abs. 3 Nr. 1 erst nach dem Schlachten in einen Schlachtbetrieb befördert worden sind, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Tiere außerhalb des Schlachtbetriebes über das Schlachten, Ausweiden, Kühlen und Befördern hinaus nicht behandelt und die Anforderungen des § 8 Abs. 2 Satz 2, 4 und 5 eingehalten wurden. Im übrigen gelten Absatz 2 Satz 1 Nr. 2 Buchstaben a und b und Absatz 4 entsprechend.

(6) Abweichend von Absatz 1 und 2 dürfen Fleischerzeugnisse in Betrieben, die nicht nach § 11 zugelassen oder nach § 11a Abs. 3 registriert sind, zubereitet und in den Verkehr gebracht werden, sofern die Abgabe der Fleischerzeugnisse ausschließlich an Ort und Stelle unmittelbar an den Verbraucher erfolgt.

- (7) Abweichend von Absatz 1 und 2 dürfen

1. von einer in § 4 Abs. 2 genannten Person einzelne Tierkörper von erlegtem Haarwild in der Decke oder von einem Erzeuger kleine Mengen an frischem Fleisch von Hauskaninchen
 - a) unmittelbar oder auf einem nahegelegenen Wochenmarkt, jedoch nicht im Reisegewerbe oder im Versandhandel, an Verbraucher,

- b) an nahegelegene be- oder verarbeitende Betriebe zur Abgabe an Verbraucher zum Verzehr an Ort und Stelle und
 - c) an Einzelhandelsgeschäfte zur Abgabe an Verbraucher zur Verwendung im eigenen Haushalt,
2. von einer in § 4 Abs. 2 genannten Person kleine Mengen an frischem Fleisch von erlegtem Haarwild an einzelne natürliche Personen zum eigenen Verbrauch

abgegeben werden. Die entsprechenden Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I, II und VI sind einzuhalten.

(8) Abweichend von Absatz 1 und 2 dürfen Gehegewild und unter entsprechenden Bedingungen gehaltene Tiere nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes mit Einwilligung der zuständigen Behörde und unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel III Nr. 3 außerhalb zugelassener oder registrierter Betriebe getötet und anschließend unter Einhaltung der Anforderungen nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 9 Satz 2 in diese Betriebe verbracht werden.

(9) Separatorenfleisch darf nur im Inland und an nach § 11 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 oder 3 zugelassene oder an nach § 11a Abs. 3 registrierte Verarbeitungsbetriebe zur Hitzebehandlung abgegeben werden.

(10) Fleisch, das als tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt worden ist, darf

- 1. in den Fällen der Anlage 1 Kapitel IV Nummer 3.1, 3.2 und 3.4 nur nach Anwendung der in Anlage 6 genannten Behandlungsverfahren zur Brauchbarmachung,
- 2. im Fall der Anlage 1 Kapitel IV Nr. 3.3 nur nach Behandlung in einem Verarbeitungsbetrieb als Fleischerzeugnis

in den Verkehr gebracht werden.“

10. § 10a wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) Die Worte „Haarwild, das auf andere Weise als durch Erlegen getötet wird (Gehegewild),“ werden durch das Wort „Gehegewild“ ersetzt.

bb) Es wird folgender Satz angefügt:

"Frisches Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons und von Schweinen darf nach Finnland oder Schweden nur verbracht werden, wenn die Anforderungen der Anlage 2a Nr. 11 erfüllt sind."

b) In Absatz 3 Satz 1 wird die Angabe "2.1.2," gestrichen.

c) In Absatz 4 wird Satz 3 wie folgt gefaßt:

„Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend.“

d) Absatz 5 Satz 2 wird aufgehoben.

e) In Absatz 7 Satz 2 werden die Worte "oder aus selbstschlachtenden Metzgereibetrieben, die von der zuständigen Behörde registriert und auf Antrag von der Kommission zugelassen worden sind," gestrichen.

11. Nach § 10a wird folgender § 10b eingefügt:

"§ 10b

Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch in registrierten Betrieben

(1) Fleisch darf in

1. nach § 11a Abs. 1 registrierten Betrieben nur unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen der Anlage 2a Nr. 8 behandelt,
2. nach § 11a Abs. 3 registrierten Betrieben, die die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I, II, III Nr. 1, Kapitel IV Nr. 1, Kapitel V sowie Kapitel VI Nr. 2 und 3 erfüllen, nur unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel III Nr. 2, Kapi-

tel IV Nr. 2 bis 6, Kapitel VI Nr. 1 und 4 sowie Kapitel VIII bis X gewonnen, zubereitet und behandelt

werden.

(2) Für das Herstellen, Behandeln und Zubereiten von Hackfleisch und Fleischzubereitungen in nach § 11a Abs. 3 registrierten Betrieben bleiben die Vorschriften der Hackfleisch-Verordnung vom 10. Mai 1976 (BGBl. I S. 1186) in der jeweils geltenden Fassung unberührt.

12. § 11 wird wie folgt gefaßt:

„§ 11

Zulassung von Betrieben

(1) Auf Antrag werden von der zuständigen Behörde unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zugelassen:

1. Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- oder Gefrierhäuser, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs I der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. 121 S. 2012), zuletzt geändert durch Richtlinie 95/23/EG des Rates vom 22. Juni 1995 (ABl. EG Nr. L 243 S. 7) eingehalten werden,
2. Verarbeitungsbetriebe, wenn gewährleistet ist, daß die entsprechenden Anforderungen der Anhänge A, B und C des Anhangs zur Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EG 1977 Nr. L 26 S. 85), zuletzt geändert durch Richtlinie 95/68/EG des Rates vom 30. Dezember 1995 (ABl. EG Nr. L 332 S. 10) eingehalten werden,
3. handwerklich strukturierte 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 von fertigen, nicht bei Raumtemperatur haltbaren Fleischerzeugnissen, soweit derartige Erzeugnisse in diesem Betrieb hergestellt oder behandelt werden,

vorhanden ist und

- c) die wöchentliche Produktion an Fleischerzeugnissen 7,5 t, bezogen auf die Endprodukte zum Zeitpunkt der Abgabe aus dem Betrieb, nicht überschreitet,
4. Herstellungsbetriebe für Hackfleisch, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I der Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 von Vorschriften für die Herstellung und Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen (ABl. EG Nr. L 368 S. 10) eingehalten werden,
5. a) Herstellungsbetriebe für Fleischzubereitungen, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs I Kapitel III der Richtlinie 94/65/EG eingehalten werden,
- b) handwerklich strukturierte Herstellungsbetriebe für Fleischzubereitungen, wenn gewährleistet ist, daß
- aa) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,
 - bb) zusätzlich ein ausreichend großer
 - 1. gekühlter Raum für die Lagerung des Fleisches, das zur Zubereitung bestimmt ist,

2. Raum für die Zubereitung und Umhüllung der Fleischzubereitungen und
3. gekühlter Raum für die Lagerung der fertigen Fleischzubereitungen

vorhanden ist,

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 der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Gewinnung und dem Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 55 S. 23), zuletzt geändert durch Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 19. April 1996 (ABl. EG Nr. L 125 S. 10), 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), zuletzt geändert durch Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 19. April 1996 (ABl. EG Nr. L 125 S. 10), eingehalten werden,
8. Umpackbetriebe für
 - a) frisches Fleisch von Rindern einschließlich Wasserbüffeln und Bisons, von Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I der Richtlinie 64/433/EWG,
 - b) Fleischerzeugnisse, die ohne vorheriges Entfernen der Umhüllung lediglich neu zusammengestellt werden, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen des Anhangs B Kapitel VII Nr. 1 der Richtlinie 77/99/EWG und

- c) Fleischerzeugnisse, die nach Entfernen der Umhüllung und gegebenenfalls nach dem Aufschneiden oder Zerteilen erneut umhüllt und verpackt werden, wenn gewährleistet ist, daß die entsprechenden Anforderungen des Anhangs A und des Anhangs B Kapitel I Nr. 1 Buchstabe a, b, d, e und f und Nr. 2 Buchstabe a, c und j der Richtlinie 77/99/EWG

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 die zugelassenen Betriebe mit ihrer 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 behoben werden kann. Die Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.“.

13. § 11a wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1 wird das Wort „Zwischenhändler“ durch das Wort „Zwischenhandelsbetriebe“ ersetzt.

b) In Absatz 1 Nr. 2 werden nach dem Wort "Island" die Worte "und Liechtenstein" eingefügt.

c) Nach Absatz 2 werden folgende Absätze 3 bis 5 angefügt:

" (3) Abweichend von § 11 werden auf Antrag von der zuständigen Behörde unter Erteilung einer Registriernummer lediglich registriert

1. Schlachtbetriebe mit einer Produktion an frischem Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 20 und jährlich nicht mehr als 1000 Großvieheinheiten,
2. Zerlegungsbetriebe mit einer wöchentlichen Produktion an entbeintem Fleisch von nicht mehr als 5 t oder der entsprechenden Menge an Fleisch mit Knochen,
3. Verarbeitungsbetriebe mit einer wöchentlichen Produktion an Fleischerzeugnissen von nicht mehr als 7,5 t, bezogen auf die Endprodukte zum Zeitpunkt der Abgabe aus dem Betrieb.

(4) Abweichend von Absatz 3 Nr. 1 darf frisches Fleisch von wöchentlich nicht mehr als 30 und jährlich nicht mehr als 1500 Großvieheinheiten in einem Schlachtbetrieb gewonnen und behandelt werden, der von mindestens zwei Wirtschaftsbeteiligten genutzt wird, wenn jeder von ihnen frisches Fleisch ausschließlich für den Bedarf des eigenen registrierten Betriebes gewinnt und behandelt. Die Produktionsobergrenze nach Absatz 3 Nr. 1 darf von keinem der Wirtschaftsbeteiligten überschritten werden.

(5) Die zuständige Behörde kann gestatten, daß in nach Absatz 3 registrierten Betrieben, die eine Zulassung nach § 11 anstreben, die Produktionsobergrenzen nach Absatz 3 Nr. 1 und 2 oder Absatz 4 für einen bestimmten Zeitraum, der über zwei Jahre nicht hinausgehen darf, überschritten werden, wenn glaubhaft dargetan wird, daß spätestens am Ende dieses Zeitraumes die Anforderungen an die Zulassung erfüllt werden. Die zuständige Behörde legt die Höhe der zulässigen Überschreitung der Produktionsobergrenze fest."

14. § 11b wird wie folgt geändert:

- a) In der Überschrift werden die Worte „in zugelassenen und registrierten Betrieben“ gestrichen.
- b) In Absatz 1 Satz 3 wird der Punkt durch ein Semikolon ersetzt und folgender Halbsatz angefügt:

„diese sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren.“.

- c) Absatz 2 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Nummer 3 werden das Wort „oder“ durch ein Komma ersetzt und nach dem Wort „Gefrierhäusern“ die Worte „und Umpackbetrieben für frisches Fleisch“ eingefügt.
 - bb) In Nummer 6 werden nach den Worten „Verarbeitungsbetrieben“ die Worte „und Umpackbetrieben für Fleischerzeugnisse“ eingefügt.

- d) Nach Absatz 2 werden folgende Absätze angefügt:

„ (3) Die Überwachung in registrierten Betrieben erfolgt in einem Umfang, der von der Zahl und dem Zeitpunkt der Schlachtungen, dem Umfang der Zerlegung, der Art des Erzeugnisses sowie dem Umfang und dem Ergebnis vom Betrieb durchgeführter Eigenkontrollen abhängt.

(4) In Isolierschlachtbetrieben erstreckt sich die Überwachung mindestens auf die gesamte Zeit der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung; Abgabestellen für Fleisch aus Isolierschlachtbetrieben sind mindestens einmal monatlich zu kontrollieren.“.

15. § 11c wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Nummer 1 werden das Wort „sowie“ durch ein Komma ersetzt, die Angabe „Artikel 5“ durch die Angabe „Artikel 6“ ersetzt und nach der Angabe „71/118/EWG“ die Worte „sowie Artikel 7 Abs. 2 vierter Unterabsatz der Richtlinie 92/45/EWG“ eingefügt.
 - bb) In Nummer 3 wird die Angabe „Nr. 9“ durch die Angabe „Nr. 9.3“ er-

setzt.

- b) In Absatz 2 Satz 2 wird der Punkt durch ein Komma ersetzt und folgende Nummer 5 angefügt:

„5. in Herstellungsbetrieben für Fleischzubereitungen die Überprüfung, ob

- a) bei Fleischzubereitungen aus Hackfleisch, ausgenommen frische Würste und Wurstbrät, die mikrobiologischen Kriterien der Anlage 2a Nr. 9.3,
- b) bei anderen Fleischzubereitungen die mikrobiologischen Kriterien der Anlage 2a Nr. 9.4

eingehalten werden.“

- c) In Absatz 4 wird Satz 2 wie folgt gefaßt:

"Sie sind zwei Jahre lang aufzubewahren, der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und, soweit die Nachweise auf elektronischen Datenträgern abgespeichert sind, auf Verlangen der zuständigen Behörde auszudrucken."

- d) Absatz 6 wird wie folgt gefaßt:

"(6) Wer Fleisch in nach § 11a Abs. 3 registrierten Betrieben gewinnt, behandelt oder zubereitet, hat

1. zu kontrollieren, ob in seinem Betrieb die in § 10b Abs. 1 Nr. 2 genannten Anforderungen eingehalten werden, und
2. Nachweise zu führen über
 - a) die Art, Herkunft und Anzahl der Schlachttiere und den Tag der Schlachtung,
 - b) die Menge des im Betrieb zerlegten Fleisches,
 - c) die Menge der im Betrieb zubereiteten Fleischerzeugnisse und

- d) Art, Umfang und Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen.

Absatz 3 Nr. 2 Buchstabe a und b, Absatz 4 und Absatz 5 gelten entsprechend."

16. Nach § 11c wird folgender § 11 d angefügt:

"§ 11d

Isolierschlachtbetriebe und Abgabestellen für Fleisch aus Isolierschlachtbetrieben

(1) Isolierschlachtbetriebe dürfen nur betrieben werden, wenn sie die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I, II, III Nr. 1, IV Nr. 1 und VII Nr. 2.1 bis 2.12 erfüllen.

(2) Auf Antrag werden von der zuständigen Behörde ortsfeste Abgabestellen von Isolierschlachtbetrieben zugelassen, wenn die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I Nr. 1, 2, 3.1, 3.2, 3.4 bis 3.8 und Kapitel VII Nr. 1 und 3 eingehalten werden. Diese Abgabestellen dürfen nur frisches Fleisch abgeben, das aus Isolierschlachtbetrieben stammt. § 11 Abs. 3 gilt entsprechend.

(3) Wer in Isolierschlachtbetrieben frisches Fleisch gewinnt oder behandelt, hat durch regelmäßige betriebseigene Kontrollen

1. mittels mikrobiologischer Stufenkontrollen
 - a) Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte,
 - b) erforderlichenfalls auch das frische Fleisch,
2. die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu überwachen. § 11c Abs. 5 gilt entsprechend.

(4) Wer in Isolierschlachtbetrieben Fleisch gewinnt oder behandelt, hat

1. zu kontrollieren, ob in seinem Betrieb die in Absatz 1 genannten Anforderungen eingehalten werden und
2. Nachweise zu führen über die

- a) Kontrollergebnisse nach Absatz 3 und
- b) Herkunft der Schlachttiere unter Angabe des Herkunftsbetriebes und gegebenenfalls der Lieferanten.

Wer Fleisch aus Abgabestellen nach Absatz 2 in den Verkehr bringt, hat Nachweise über Ein- und Ausgänge des Fleisches unter Angabe des Datums zu führen.
§ 11c Abs. 4 gilt entsprechend."

17. § 12 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1 werden nach dem Wort "Island" die Worte "und Liechtenstein" eingefügt.
- b) Absatz 2 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Nummer 2 wird das Komma durch einen Punkt ersetzt.
 - bb) Nummer 3 wird gestrichen.
- c) Absatz 3 wird wie folgt geändert:
 - aa) Nummer 1 wird wie folgt gefaßt:

"1. bei Hackfleisch dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.3 und bei Fleischzubereitungen dem Muster nach Anlage 3 Nr. 6.3 a,".
 - bb) Die bisherigen Nummern 1 bis 3 werden die Nummern 2 bis 4.
 - cc) In Nummer 4 wird die Angabe „§ 10 Abs. 2“ durch die Angabe „§ 10 Abs. 3“ ersetzt.
- d) In Absatz 5 Satz 1 werden die Worte "oder im Geltungsbereich dieser Verordnung nach § 8 brauchbar zu machen" gestrichen.

18. In § 13 Abs. 3 wird nach Nummer 6 das Komma durch einen Punkt ersetzt, und Nummer 7 wird gestrichen.

19. § 13a, § 13b und § 16 werden aufgehoben.

20. § 17 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) In den Nummern 2 und 18 werden die Worte „(maschinell entbeintes Fleisch)“ gestrichen.

bb) Nummer 4 wird wie folgt gefaßt:

„4. Fleisch mit Rückständen von Stoffen mit thyreostatischer, östrogener, androgener oder gestagener Wirkung oder von β -Agonisten; das Verbringungsverbot gilt auch, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt im lebenden Tier festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung an das Tier nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist;“.

cc) Nummer 6 wird wie folgt gefaßt:

„6. frisches Fleisch von Tieren, bei denen Tuberkulose oder Brucellose oder eine oder mehrere Zysten von *Cysticercus bovis* oder *cellulosae*, lebend oder abgestorben, oder Trichinen (*Trichinella species*) festgestellt worden sind;“.

dd) In Nummer 13 werden nach dem Wort „Kopfes“ die Worte „aus Drittländern“ eingefügt und die Worte „und des Hirns“ gestrichen.

ee) In Nummer 16 werden nach dem Wort „Hauskaninchen“ die Worte „oder Fleischzubereitungen aus Hackfleisch dieser Tierarten“ eingefügt.

ff) Nummer 17 wird wie folgt gefaßt:

„a) Hackfleisch,

b) Fleischzubereitungen aus Drittländern,

hergestellt aus oder mit Nebenprodukten der Schlachtung;“.

- gg) In Nummer 18 wird das Komma nach dem Wort „Hackfleisch“ durch das Wort „oder“ ersetzt.
- b) Absatz 2 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Nummer 1 bis 3 werden jeweils nach dem Wort "Island" die Worte "und Liechtenstein" eingefügt.
 - bb) In Nummer 1 werden die Worte „Immunoenzymtest oder einer gaschromatographischen Methode“ durch das Wort „Test“ ersetzt.
 - cc) In Nummer 2 werden die Worte "in Freibankbetriebe oder" gestrichen.
 - dd) In Nummer 3 werden nach den Worten „Cysticercus bovis“ die Worte „oder cellulosae“ eingefügt und die Worte „des Kapitels III Nr. 5.3 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Durchführung des Fleischhygienegesetzes vom 11. Dezember 1986 (BAnz. Nr. 238 a) in der jeweiligen Fassung“ durch die Worte „der Anlage 6 Nr. 2“ ersetzt.
- 21. In § 17a Abs. 1 Satz 1 werden nach dem Wort "Island" die Worte "und Liechtenstein" eingefügt.
- 22. § 18a Abs. 2 wird wie folgt geändert:
 - a) Nummer 3 wird gestrichen.
 - b) Die Nummern 4 bis 7 werden wie folgt gefaßt:
 - „4. § 8 Abs. 1 Satz 1 eine Krankschlachtung vornimmt,
 - 5. § 8 Abs. 2 Satz 1 oder 2 eine Krankschlachtung durchführt oder vornimmt,
 - 6. § 8 Abs. 2 Satz 3 oder 5 ein Tier nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig befördert,

7. § 8 Abs. 2 Satz 6 ein Tier befördert,“.

c) Die Nummer 8 wird gestrichen.

d) Nummer 9 wird wie folgt gefaßt:

„9. § 10 Abs. 1 Satz 1, Abs. 2, Abs. 2 Satz 1 Nr. 2 Buchstabe a oder b jeweils auch in Verbindung mit Abs. 5 Satz 2, Abs. 5 Satz 1 oder Abs. 10 Fleisch in den Verkehr bringt oder entgegen § 10 Abs. 4 Satz 1, auch in Verbindung mit Abs. 5 Satz 2, oder Abs. 9 Fleisch oder Separatorenfleisch abgibt,“.

e) In Nummer 9a wird die Angabe „Abs. 1,“ ersetzt durch die Angabe „Abs. 1 Satz 1, Abs.“.

f) In Nummer 9d wird nach der Angabe „§ 10a Abs. 5“ die Angabe „Satz 1“ gestrichen.

g) Nach Nummer 9e wird folgende neue Nummer 9f eingefügt:

„9f. § 10b Abs. 1 Fleisch gewinnt, behandelt oder zubereitet,“.

h) Die bisherigen Nummern 9f bis 9h werden die Nummern 9g bis 9i.

i) Die neue Nummer 9h wird wie folgt gefaßt:

„9h. § 11c Abs. 3, Nr. 2 Buchstabe a oder b jeweils auch in Verbindung mit Abs. 6 Satz 2, Abs. 4 Satz 1, auch in Verbindung mit Abs. 6 Satz 2 oder § 11 d Abs. 4 Satz 3, oder Abs. 6 Satz 1 Nr. 2 oder § 11d Abs. 4 Satz 1 Nr. 2 oder Satz 2 einen Nachweis nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise führt,“.

j) Die neue Nummer 9i wird wie folgt gefaßt:

„9i. § 11c Abs. 4 Satz 2, auch in Verbindung mit § 11d Abs. 4 Satz 3, einen Nachweis nicht oder nicht mindestens zwei Jahre aufbewahrt, nicht oder nicht rechtzeitig vorlegt oder nicht oder nicht rechtzeitig ausdrückt,“.

k) Nach Nummer 9i werden folgende Nummern eingefügt:

- „9k. § 11d Abs. 1 einen Isolierschlachtbetrieb betreibt,
 - 9l. § 11d Abs. 3 Satz 1 eine Überwachung durch betriebseigene Kontrollen nicht durchführt,“.
 - l) In Nummer 11 wird das Komma gestrichen und das Wort „oder“ angefügt.
 - m) Die Nummern 11a bis 11c werden gestrichen.
23. § 19 wird gestrichen.
24. Anlage 1 Kapitel I wird wie folgt geändert:
- a) Nummer 2 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Nummer 2.2 werden die Worte „erkennen läßt“ durch das Wort „aufweist“ ersetzt.
 - bb) In Nummer 2.4 wird nach dem Wort „Genuß“ das Wort „gesundheitlich“ eingefügt.
 - b) In Nummer 3 wird das Wort „Untersuchungen“ durch das Wort „Laboruntersuchungen“ ersetzt.
 - c) Nummer 5 wird wie folgt gefaßt:
 - „5. Die Schlachterlaubnis ist zu versagen, wenn
 - 5.1 bei dem untersuchten Tier Milzbrand, Rauschbrand, Tollwut, Rotz, Tetanus, Botulismus, ansteckende Blutarmut der Einhufer, Rinderpest oder Maltafieber festgestellt worden ist oder der Verdacht auf eine solche Erkrankung vorliegt;
 - 5.2 bei dem untersuchten Tier Fieber festgestellt wird;
 - 5.3 bei dem untersuchten Tier Rückstände oder andere Stoffe vorhanden sind, die in das Fleisch übergehen und die geeignet sind, das Fleisch

für den menschlichen Genuß gesundheitlich bedenklich zu machen, oder der begründete Verdacht auf das Vorhandensein dieser Stoffe besteht;

- 5.4 auf Grund von Tatsachen, insbesondere von Merkmalen, die auf eine Behandlung mit pharmakologisch wirksamen Stoffen hinweisen, anzunehmen ist, daß das Fleisch für den menschlichen Genuß gesundheitlich bedenklich werden könnte;
- 5.5 Tatsachen vorliegen, die zuverlässig darauf schließen lassen, daß das untersuchte Tier mit Stoffen mit pharmakologischer Wirkung behandelt worden ist und vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit geschlachtet werden soll, oder der begründete Verdacht hierauf besteht;
- 5.6 Tatsachen vorliegen, die zuverlässig darauf schließen lassen, daß in dem Tier Stoffe mit thyreostatischer, östrogenen, androgenen oder gestagenen Wirkung oder β -Agonisten vorhanden sind, oder der begründete Verdacht hierauf besteht; gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist;".

d) Nach Nummer 5 wird folgende Nummer 5a eingefügt:

- „5a. Die Schlachterlaubnis kann versagt werden, wenn bei dem untersuchten Tier eine andere auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheit als die in Nummer 5.1 genannten festgestellt worden ist oder der Verdacht auf eine solche Krankheit vorliegt. Von einer Versagung der Schlachterlaubnis nach Nummer 5.4 und bei einem begründeten Verdacht nach Nummer 5.5 oder 5.6 kann abgesehen werden, wenn eine auf Kosten des Verfügungsberechtigten durchgeführte Rückstandsuntersuchung keine Hinweise darauf liefert, daß Rückstände der genannten Stoffe im Tier vorhanden sind, oder wenn der Verfügungsberechtigte einwilligt, daß das Tier nach der Schlachtung bis zum Abschluß einer auf seine Kosten durchzuführenden Rückstandsuntersuchung unter amtlicher Aufsicht verbleibt. Jedoch darf die Schlachterlaubnis im Falle eines begründeten Verdachts nur erteilt werden, sofern nicht bereits zu einem früheren Zeitpunkt Rückstände dieser Art nach verbotswidriger Anwendung festgestellt worden sind.

Stellt der amtliche Tierarzt fest, daß eine nach tierseuchenrechtlichen Vorschriften erforderliche Bescheinigung entgegen § 4 Abs. 1 Satz 2 nicht zur Schlachttier-untersuchung vorliegt, kann er die Schlachterlaubnis versagen, bis die Bescheinigung nachgereicht worden ist.“.

e) Nummer 6 wird wie folgt gefaßt:

„6. Tiere, die eine Störung des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit aufweisen, durch die das Fleisch untauglich werden kann, dürfen nur nach Maßgabe des § 8 geschlachtet werden.“.

f) Nummer 7 wird wie folgt gefaßt:

„7. Der amtliche Tierarzt kann die Schlachterlaubnis um 24 Stunden verschieben, wenn festgestellt wird, daß das untersuchte Tier ermüdet, stark aufgeregt oder durch den Transport erhitzt ist.“.

g) In Nummer 8 werden die Worte „auf Q-Fieber oder Leptospirose besteht“ durch die Worte „besteht, daß das untersuchte Tier von einer ansteckenden Krankheit befallen ist, die auf das Schlachtpersonal übertragen werden kann“ ersetzt.

h) Nach Nummer 8 werden folgende Nummern angefügt:

„9. Bei Gehegewild, das außerhalb zugelassener oder registrierter Betriebe getötet wird, hat der amtliche Tierarzt zu bescheinigen, daß der Bestand regelmäßig gesundheitlich überwacht wird und daß gesundheitlich bedenkliche Merkmale zuletzt nicht festgestellt wurden. Die Bescheinigung muß bei der Beförderung der getöteten Tiere zu einem in Satz 1 genannten Betrieb mitgeführt und zur Fleischuntersuchung vorgelegt werden.

10. Unter gleichartigen Bedingungen wie Gehegewild gehaltene Tiere nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes unterliegen in den Fällen des § 10 Abs. 8 vor dem Töten einer Schlachttieruntersuchung nach Maßgabe der Nummern 1 bis 4. Der amtliche Tierarzt hat das Ergebnis der Untersuchung zu bescheinigen. Nummer 9 Satz 2 gilt entsprechend.“.

25. Anlage 1 Kapitel II wird wie folgt geändert:

a) Nummer 2.4 wird wie folgt gefaßt:

„2.4 auf Veränderungen, die darauf hinweisen, daß dem Tier Stoffe mit pharmakologischer Wirkung oder deren Umwandlungsprodukte oder andere Stoffe, die auf oder in Fleisch übergehen und gesundheitlich bedenklich sein können, verabreicht worden sind oder daß es solche Stoffe aufgenommen hat.“.

b) Nummer 5 wird wie folgt geändert:

- aa) In Nummer 5.2.1 werden die Worte „nicht für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist“ durch die Worte „in nach § 11a Abs. 3 registrierten Betrieben gewonnen wurde“ ersetzt und die Worte „nach der Untersuchung“ durch die Worte „zu besichtigen und danach“ ersetzt.
- bb) In Nummer 5.4.5 wird das Wort „Anschnelden“ gestrichen.
- cc) In Nummer 5.4.7 werden nach dem Wort „und“ die Worte „, falls notwendig,“ eingefügt.
- dd) In Nummer 5.5.3 werden die Worte „im Zweifelsfall ist das Herz anzuschneiden und zu untersuchen;“ angefügt.
- ee) In Nummer 5.5.7 werden nach dem Wort „und“ die Worte „, falls notwendig,“ eingefügt.
- ff) In Nummer 5.6.1 werden die Worte „die Mandeln sind zu untersuchen“ durch die Worte „die Mandeln sind zu besichtigen“ ersetzt.
- gg) In Nummer 5.10.1 werden die Worte „die Bauchwand, die vom Fettgewebe befreite Lendenmuskulatur (M. psoas major),“ gestrichen und nach dem Wort „Kehlkopfmuskulatur“ die Worte „und, falls erforderlich, die Bauchwand und die vom Fettgewebe befreite Lendenmuskulatur“ eingefügt.

- hh) In Nummer 5.10.3.2 werden die Worte „Rindern, Schweinen und Schafen“ durch die Worte „in § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes genannten Tieren“ ersetzt.

26. Anlage 1 Kapitel III wird wie folgt geändert:

a) Nummer 1 wird wie folgt geändert:

aa) Die Nummern 1.2 und 1.3 werden wie folgt gefaßt:

„1.2 Bei Hausschweinen und Sumpfbibern ist aus einem Zwerchfellpfeiler eine Probe von mindestens 1 g, bei allen anderen untersuchungspflichtigen Tierarten außer Einhufern ist zusätzlich aus der Unterarmmuskulatur eine Probe von mindestens 0,5 g zu entnehmen; bei Einhufern ist aus der Zungen- oder Kaumuskulatur eine Probe von mindestens 5 g zu entnehmen.

1.3 Können Proben nach Nummer 1.2 nicht entnommen werden, ist die doppelte Anzahl gleichgewichtiger Proben von Stellen zu entnehmen, an denen Skelettmuskulatur in sehnige Teile übergeht. Bei Einhufern sind diese Proben, soweit möglich, aus der Zwerchfellmuskulatur zu entnehmen.“.

- bb) In Nummer 1.4 werden nach dem Wort „Proben“ die Worte „von jeweils mindestens 0,5 g, bei Einhufern von jeweils mindestens 2,5 g“ eingefügt.

cc) Nummer 2 wird wie folgt gefaßt:

„2. Rückstandsuntersuchung

2.1 Mit der Rückstandsuntersuchung soll festgestellt werden, ob

2.1.1 dem Schlachttier arzneimittelrechtlich verbotene oder nicht zugelassene Stoffe zugeführt worden sind,

2.1.2 in dem Fleisch Rückstände enthalten sind, die festgesetzte Höchstmengen oder Beurteilungswerte oder Werte überschrei-

ten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind.

- 2.2 Bei der Untersuchung geeigneter Stichproben von Schlachttieren, erlegtem Haarwild und Fleisch sind die Vorgaben des nationalen Rückstandskontrollplanes einzuhalten, der nach Maßgabe der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10) in der geltenden Fassung jährlich vom Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin in Abstimmung mit den Ländern erstellt wird. Mindestens zwei Prozent aller gewerblich geschlachteten Kälber und ein halbes Prozent aller sonstigen gewerblich geschlachteten Tiere sind auf Rückstände zu untersuchen. Ein in der Richtlinie 96/23/EG festgelegter Anteil der Proben ist in Erzeugerbetrieben zu nehmen.
- 2.3 Bei Rückstandsuntersuchungen in Schlachtbetrieben kann der Stichprobenumfang für Tiere aus Erzeugerbetrieben, die einem Rückstandsüberwachungsprogramm oder einem entsprechenden Eigenkontrollsystem unterliegen, vermindert werden.
- 2.4 Unbeschadet der stichprobeweisen Untersuchung nach Nummer 2,2 hat die zuständige Behörde im Fall des begründeten Verdachts Rückstandsuntersuchungen durchzuführen. Bei Tieren, die unter gleichen Fütterungs- und Haltungsbedingungen in einem Bestand gehalten werden, kann die Rückstandsuntersuchung auf eine für die Beurteilung der Tiergruppe ausreichende Zahl repräsentativer Stichproben beschränkt werden.
- 2.5 Positive Ergebnisse bei der Untersuchung auf Hemmstoffe können, auch auf Verlangen und auf Kosten des Verfügungsberechtigten, mit qualitativ-quantitativen Methoden weitergehend untersucht werden.

- 2.6 Für Rückstände nachfolgend genannter Stoffe, für die bisher noch keine Höchstmengen festgelegt worden sind, gelten folgende Beurteilungswerte:

2.6.1

Stoffe mit pharmakologischer Wirkung
bzw. deren Salze

Beurteilungswert¹⁾
(µg/kg oder I.E./kg)

1. Tetramisol	10
2. Phenoxymethylpenicillin	5 I.E.
3. Benethamin-Penicillin	5 I.E.
4. Kanamycin	200
5. Paromomycin	200
6. Apramycin	200
7. Kitasamycin	20
8. Oleandomycin	200
9. Polymyxin B	100
10. Rifamycin	10
11. Lincomycin	40
12. Tiamulin	100
13. Acepromazin, Propionylpromazin	20 ²⁾

¹⁾ soweit nicht anders angegeben, in Leitgewebe Niere (für Nebenprodukte der Schlachtung) und Muskulatur (für Tierkörper); bei Überschreitung des Beurteilungswertes im Leitgewebe gelten die jeweiligen Teile des geschlachteten Tieres nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich

²⁾ in Leitgewebe Niere; bei Überschreitung des Beurteilungswertes im Leitgewebe gilt das geschlachtete Tier nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich

2.6.2 Bei Rückständen von Schwermetallen gilt Fleisch von Rindern und Schweinen bei Überschreitung des doppelten Richtwertes '96 ZEBS des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich. Für die Beurteilung des Fleisches anderer Tierarten gilt Satz 1 entsprechend.“.

c) Nummer 3.1 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 3.1.1 werden nach dem Wort „sind“ die Worte „, sofern der amtliche Tierarzt nicht bereits auf Grund der Schlachttieruntersuchung zu dem abschließenden Befund gelangt ist, daß das Fleisch für den menschlichen Genuß gesundheitlich bedenklich ist,“ angefügt.

bb) Die Nummern 3.1.2 bis 3.1.5 werden wie folgt gefaßt:

„3.1.2 die mit akuten Entzündungen geschlachtet worden sind, sofern keine Allgemeinerkrankung vorgelegen hat;

3.1.3 die krankhafte Veränderungen aufweisen, die das Fleisch für den menschlichen Genuß bedenklich erscheinen lassen und darauf hinweisen, daß Mikroorganismen beteiligt sind;

3.1.4 die der Ausscheidung von Salmonellen oder anderen Krankheitserregern verdächtig sind, sofern nicht unmittelbar eine Beurteilung nach Kapitel IV Nr. 3.2 erfolgt;

3.1.5 bei denen das Ausweiden nicht spätestens eine Stunde nach dem Betäuben und bei Gehegewild, das außerhalb eines Schlachtbetriebes getötet worden ist, nicht spätestens drei Stunden nach dem Töten erfolgt ist; dies gilt nicht bei erlegtem Haarwild;“.

cc) Nummer 3.1.7 wird wie folgt gefaßt:

„3.1.7 bei denen im Fall einer Notschlachtung die Schlachttieruntersuchung unterblieben ist;“.

dd) Vor Nummer 3.1 Satz 2 wird die Angabe „3.1a“ eingefügt.

d) In Nummer 5.4 wird das Semikolon durch einen Punkt ersetzt, und die Nummern 5.5 und 5.6 werden gestrichen.

27. Anlage 1 Kapitel IV wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 1.2 wird die Angabe "2.3" durch die Angabe "2.4 Satz 2" ersetzt.

b) Nummer 2 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 2.2 wird Satz 2 wie folgt gefaßt:

„Dies gilt auch, vorbehaltlich der Nummer 7.5, für Tierkörper, wenn durch Rückstandsuntersuchungen nachgewiesen worden ist, daß Rückstände

2.2.1 festgesetzte Höchstmengen,

2.2.2 die in Kapitel III Nr. 2.6 aufgeführten Beurteilungswerte oder

2.2.3 die Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind,

in einem oder mehreren Organen, jedoch nicht im Tierkörper überschreiten; das gleiche gilt, wenn eine Untersuchung auf Hemmstoffe in der Niere ein positives, jedoch im Tierkörper ein negatives Ergebnis hatte;“.

bb) In Nummer 2.3 werden die Worte „Immunoenzymtest oder einer gaschromatographischen Methode“ durch das Wort „Test“ ersetzt.

c) Nummer 3 wird wie folgt geändert:

aa) Nummer 3.1 wird wie folgt geändert:

Nach dem Wort „Rind“ werden die Worte „und Schwein“ eingefügt und die Worte „nach amtlichen Verfahren durchgefroren“ durch die Worte „nach Anlage 6 Nr. 2 einer Kältebehandlung unterzogen“ ersetzt.

bb) In Nummer 3.2 werden nach dem Wort „Zoonoseerregern“ die Worte „, die durch die vorgeschriebenen Verfahren zur Brauchbarmachung sicher abgetötet werden können,“ eingefügt.

cc) In Nummer 3.3 werden die Worte „Ebern mit einem Schlachtgewicht über 40 kg“ durch die Worte „nicht kastrierten männlichen Schweinen“

ersetzt und nach dem Wort "sofern" die Worte "nicht die Voraussetzungen nach Nummer 7.3 vorliegen und" eingefügt.

- dd) Nach Nummer 3.3 wird der Punkt durch ein Semikolon ersetzt und folgende Nummer 3.4 angefügt:

„3.4 von Hausschweinen, Einhufern und Sumpfbibern, wenn das Fleisch nicht auf Trichinen untersucht, sondern nach Anlage 6 Nr. 3 einer Kältebehandlung unterzogen wird.“.

- d) Die Nummern 4 bis 6 werden aufgehoben.

- e) Nummer 7 wird wie folgt geändert:

- aa) Die Nummern 7.1 bis 7.6 werden wie folgt gefaßt:

"7.1 Milzbrand, Rauschbrand, Tollwut, Rotz, Tetanus, Botulismus, ansteckende Blutarmut der Einhufer, Rinderpest, Brucellose, Tuberkulose, Trichinellose, Myxomatose, Tularämie, Salmonellose, Rotlauf der Schweine, Aujeszkysche Krankheit, Schweinepest oder ansteckende Schweinelähme;

7.2 andere Erkrankungen, deren Erreger durch Fleisch auf den Menschen übertragen werden können, sowie das Vorkommen dieser Erreger in Muskelfleisch, Körperlymphknoten oder Organen oder sonstige krankhafte Veränderungen, die auf eine Allgemeinerkrankung hinweisen; als untauglich zu beurteilen sind ferner geschlachtete Tiere aus Beständen nach Nummer 3.2, sofern ihr Fleisch nicht nach Anlage 6 Nr. 1 erhitzt worden ist;

7.3 ausgebreiteter, mit bloßem Auge erkennbarer Befall mit Sarkosporidien oder anderen Parasiten, soweit diese nicht in Nummer 7.1 oder 7.4 genannt sind oder unter Nummer 7.2 fallen, oder erhebliche sinnfällige Veränderungen anderer Ursachen, auch das Vorkommen von Geschwülsten oder Abszessen oder anderen Entzündungsherden an zahlreichen Stellen der Muskulatur, der Knochen, der Fleischlymphknoten oder in mehreren Organen oder vollständige Abmagerung oder die mit

einem geeigneten Test nachgewiesene Überschreitung der Höchstmenge an 5-alpha-Androstenon von 0,5 µg/g Fett bei männlichen nicht kastrierten Schweinen, Zwittern und Kryptorchiden von Schweinen;

- 7.4 Finnen, lebend oder abgestorben, bei Rindern (*Cysticercus bovis*) und bei Schweinen (*Cysticercus cellulosae*), sofern bei der Untersuchung Starkfinnigkeit (mehr als 10 Finnen je geschlachtetes Tier) festgestellt wird; als untauglich zu beurteilen sind ferner Tierkörper von Rindern und Schweinen, sofern sie nach festgestellter Schwachfinnigkeit nicht nach Anlage 6 Nr. 2 brauchbar gemacht worden sind;
 - 7.5 bei der Untersuchung auf Hemmstoffe
 - 7.5.1 ein positives Ergebnis in der Muskulatur,
 - 7.5.2 ein zweifelhaftes Ergebnis in der Muskulatur in Verbindung mit einem positiven oder zweifelhaften Ergebnis in der Niere;
 - 7.6. Tatsachen, aus denen sich ergibt, daß in dem Tier Stoffe mit thyreostatischer, östrogener, androgener oder gestagener Wirkung oder β -Agonisten vorhanden sind, oder der begründete Verdacht hierauf besteht; gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist;".
- bb) In Nummer 7.7.1 werden nach dem Wort „überschreiten“ die Worte „oder in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs vom 26. Juni 1990 (ABl. EG.Nr. L 224/1) in der jeweils geltenden Fassung aufgeführt sind“ angefügt.
- cc) Nummer 7.7.2 wird wie folgt gefaßt:
- "7.7.2 die in Kapitel III Nr. 2.6 aufgeführten Beurteilungswerte überschreiten;".

dd) In Nummer 7.7.3 wird nach dem Wort „Erkenntnissen“ das Wort „gesundheitlich“ eingefügt.

ee) Nummer 7.9 wird wie folgt gefaßt:

„7.9 Tatsachen, die zuverlässig darauf schließen lassen, daß das untersuchte Tier mit Stoffen mit pharmakologischer Wirkung behandelt und vor Ablauf der festgesetzten Wartezeit geschlachtet worden ist.“

ff) Nach Nummer 7.9 werden folgende Nummern angefügt:

„7.10 Tatsachen, aus denen sich ergibt, daß das Tier ohne die vorgeschriebene Schlacht tieruntersuchung oder entgegen einem Schlachtverbot nach Kapitel I Nr. 5 oder 5 a geschlachtet worden ist oder daß im Fall einer Krank- oder Notschlachtung außerhalb des Schlachtbetriebes das Tier nicht innerhalb von drei Stunden nach der Schlachtung zur Fleischuntersuchung hergerichtet worden ist;

7.11 im Fall einer Tötung, ausgenommen einer Notschlachtung, außerhalb des Schlachtbetriebes das Fehlen einer Bescheinigung nach § 8 Abs. 2 Satz 8 oder nach Kapitel I Nr. 9 oder 10.“

f) In Nummer 9 werden nach den Worten „untauglich sind“ die Worte „, soweit nicht die Voraussetzungen nach Nummer 11.12 vorliegen,“ eingefügt.

g) Die Nummer 10 wird wie folgt geändert:

aa) Die Nummern 10.1 und 10.3 werden gestrichen.

bb) In Nummer 10.4 werden die Worte "bei Q-Fieber, Leptospirose, Salmonellose und anderen Zoonosen, deren Erreger durch Fleisch übertragen werden können sowie" gestrichen.

cc) Die Nummern 10.5 und 10.6 werden wie folgt gefaßt:

"10.5 die Nebenprodukte der Schlachtung, wenn die Untersuchung auf Hemmstoffe in der Niere ein positives Ergebnis hatte;

10.6 die Nebenprodukte der Schlachtung, wenn durch eine Rückstandsuntersuchung nachgewiesen worden ist, daß Rückstände

10.6.1 festgesetzte Höchstmengen,

10.6.2 die in Kapitel III Nr. 2.6 aufgeführten Beurteilungswerte oder

10.6.3 die Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind,

in einem Organ oder mehreren Organen, jedoch nicht im Tierkörper überschreiten;"

dd) Nummer 10.7 wird wie folgt gefaßt:

„10.7 Nebenprodukte der Schlachtung, soweit sie zu den Eingeweiden von Schlachttieren gehören, wenn das Ausweiden außerhalb des Schlachtbetriebes oder nicht innerhalb von drei Stunden nach der Schlachtung erfolgt ist.“

ee) Nummer 10.8 wird gestrichen.

ff) In Nummer 10.10 werden die Worte "bedingt tauglich oder" gestrichen.

h) Nummer 11 wird wie folgt geändert:

aa) Nummer 11.1 wird wie folgt gefaßt:

„11.1 Geschlechtsorgane, außer Hoden, sowie Föten und Eihäute,“

bb) In Nummer 11.6 werden nach dem Wort „nicht“ die Worte „entleerte und nicht“ eingefügt.

cc) Nach der Nummer 11.10 wird der Punkt durch ein Komma ersetzt, und es werden folgende Nummern 11.11 und 11.12 angefügt:

"11.11 der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung, ausgenommen Blut, wenn keine gesundheitlich bedenklichen Veränderungen, aber mäßige Abweichungen hinsichtlich Konsistenz, Farbe, Geruch, Geschmack, Zusammensetzung, Haltbarkeit oder Fleischreifung vorliegen; zur Feststellung dieser Abweichungen sind, sofern erforderlich, weitere Untersuchungen nach Kapitel III Nr. 4 durchzuführen; bei Abweichungen hinsichtlich Farbe, Geruch, Geschmack oder Zusammensetzung ist frühestens 24 Stunden nach der Schlachtung zu beurteilen; wenn lediglich einzelne Fleischteile die oben genannten Abweichungen aufweisen, sind nur diese als nicht geeignet zum Genuß für Menschen zu erklären;

11.12 veränderte Teile des Tierkörpers oder der Nebenprodukte der Schlachtung, wenn es sich um Veränderungen handelt, die lediglich aus bindegewebiger Vernarbung abgeheilte Entzündungen oder Verletzungen bestehen, durch die Krankheiten auf Mensch oder Tier nicht übertragen werden können."

28. Anlage 1 Kapitel V wird wie folgt geändert:

a) In den Nummern 2.2.1 und 2.2.2 wird jeweils das Wort „Schlachtbetrieb“ durch die Worte „Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb“ ersetzt.

b) Nummer 3 wird wie folgt geändert:

aa) In den Nummern 3.1.7 und 3.1.8 werden jeweils die Größenangaben gestrichen.

bb) Nach Nummer 3.1.8 werden folgende Nummern 3.1.9 und 3.1.10 angefügt:

"3.1.9



3.1.10



"

cc) In Nummer 3.2.1 wird nach dem Semikolon folgender Satz angefügt:

"Fleisch von Einhufern muß zusätzlich so gekennzeichnet sein, daß die Tierart, von der es stammt, leicht feststellbar ist; dafür verwendete

Stempel müssen nach Form und Inhalt dem Muster nach Nummer 6.1.4 entsprechen;"

- dd) In Nummer 3.3.2 werden nach dem Semikolon die Worte "bei Schaf- und Ziegenlämmern und Ferkeln jede Schulter oder jede Außenseite der Keule, wobei die Kennzeichnung abweichend von Nummer 3.2 durch anderes hygienisch geeignetes, nicht wiederverwendbares Kennzeichnungsmaterial erfolgen darf;" angefügt.
- ee) In Nummer 3.3.3 wird das Wort „Rücken“ durch das Wort „Tierkörper“ ersetzt.
- ff) In Nummer 3.4 werden nach dem Wort "entspricht" die Worte
", sofern ihr Fleisch nicht mit einem geeigneten Test auf 5-alpha-Androstenon untersucht worden ist und nicht die Voraussetzungen nach Kapitel IV Nr. 7.3 vorliegen" angefügt.
- gg) In Nummer 3.5 werden nach dem Wort "Island" die Worte "und Liechtenstein" eingefügt.
- hh) In Nummer 3.7 werden nach Satz 1 folgende Sätze eingefügt:

"Wird frisches Fleisch in einem anderen Betrieb als dem, in dem es erstmals umhüllt worden ist, erneut verpackt, muß die Umhüllung mit einem Stempel gemäß Nummer 3.1.5 gekennzeichnet sein, der die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebes enthält, in dem die Umhüllung vorgenommen worden ist. Die Verpackung ist nach Nummer 3.1.9 zu kennzeichnen."

ii) Nach Nummer 3.8 wird folgende Nummer 3.9 angefügt:

"3.9 Bei Hackfleisch ist die Kennzeichnung auf einem an der Umhüllung oder Verpackung befestigten oder auf der Verpackung aufgedruckten Etikett vorzunehmen. Die Kennzeichnung erfolgt mit dem Stempel gemäß

3.9.1 Nummer 3.1.5, der die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Zerlegungsbetriebes,

3.9.2 Nummer 3.1.7, der die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Verarbeitungsbetriebes, oder

3.9.3 Nummer 3.1.10, der die Veterinärkontrollnummer der eigenständigen Produktionseinheit

enthält. Nummer 3.7 Satz 4 und Nummer 3.8 Satz 2 gelten entsprechend."

c) Nummer 4 wird wie folgt gefaßt:

„4. Bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die in zugelassenen Betrieben zubereitet und behandelt worden sind, ist die Kennzeichnung wie folgt vorzunehmen:

4.1 Fleischerzeugnisse

4.1.1 Bei Fleischerzeugnissen erfolgt die Kennzeichnung mit dem Stempel gemäß Nummer 3.1.7, bei Fleischerzeugnissen mit einem geringen Fleischanteil nach § 10 Abs. 3 Nr. 1 mit dem Stempel gemäß Nummer 3.1.8, zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar nach der Herstellung im Betrieb an einer augenfälligen Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar.

4.1.2 Die Kennzeichnung kann auf dem Erzeugnis, der Umhüllung oder der Verpackung angebracht oder auf einem Etikett aufgedruckt oder angebracht werden. Die Kennzeichnung muß beim Öffnen der Verpackung zerstört werden. Dies gilt nicht, wenn die Verpackung beim Öffnen zerstört wird.

4.1.3 Bei Fleischerzeugnissen in Fertigpackungen muß die Kennzeichnung nur auf der Verpackung angebracht werden. Werden mit Kennzeichnung versehene Fleischerzeugnisse verpackt, so ist die Kennzeichnung auch an der Verpackung anzubringen. Die Kennzeichnung darf auch in der Anbringung einer nicht mehr abnehmbaren Plombe oder Plakette aus widerstandsfähigem Material bestehen, die allen hygienischen Erfordernissen entspricht.

- 4.1.4 Abweichend von den Nummern 4.1.1 bis 4.1.3 ist die Kennzeichnung gemäß Nummer 3.1.7 und 3.1.8 nicht bei Fleischerzeugnissen erforderlich, die in einem anderen zugelassenen Betrieb als dem Herstellungsbetrieb über die Kühlung oder Lagerung hinaus weiter behandelt oder zubereitet werden, wenn
 - 4.1.4.1 die Sammelpackung, in der die Fleischerzeugnisse versandt werden, gemäß Nummer 4.1.1. gekennzeichnet und der Bestimmungsort auf der Sammelpackung deutlich sichtbar angegeben ist und
 - 4.1.4.2 der zugelassene Bestimmungsbetrieb über Mengen, Art und Herkunft der Fleischerzeugnisse Nachweise führt.
- 4.1.5 Abweichend von den Nummern 4.1.1 bis 4.1.3 ist die Kennzeichnung gemäß Nummer 3.1.7 und 3.1.8 nicht bei Fleischerzeugnissen erforderlich, die nicht in Fertigpackungen, sondern lose über Einzelhandelsgeschäfte an Verbraucher abgegeben werden sollen, sofern
 - 4.1.5.1 die Sammelpackung, in der die Fleischerzeugnisse versandt werden, gemäß Nummer 4.1.1 gekennzeichnet ist und
 - 4.1.5.2 der zugelassene Verarbeitungsbetrieb über Mengen, Art und Empfänger der Fleischerzeugnisse Nachweise führt.
- 4.1.6 Bei Fleischerzeugnissen, die ohne vorheriges Entfernen der Umhüllung in einem Umpackbetrieb lediglich neu zusammengestellt worden sind, muß die Kennzeichnung nach Nummer 3.1.7 und 3.1.8 des Verarbeitungsbetriebes angebracht sein, in dem die Fleischerzeugnisse hergestellt worden sind. Werden Fleischerzeugnisse aus mehr als einem Verarbeitungsbetrieb in einem Umpackbetrieb neu verpackt, ist die äußere Verpackung nach Nummer 3.1.9 zu kennzeichnen. Bei Fleischerzeugnissen, die nach Entfernen der Umhüllung in einem Umpackbetrieb neu umhüllt und verpackt werden, ist die Kennzeichnung nach Nummer 3.1.9 entsprechend Nummer 4.1.2 und 4.1.3 anzubringen.
- 4.2 Fleischzubereitungen

Bei Fleischzubereitungen ist die Kennzeichnung auf einem an der Umhüllung oder Verpackung befestigten oder auf der Verpackung aufgedruckten Etikett vorzunehmen. Die Kennzeichnung erfolgt mit dem

- 4.2.1 Stempel gemäß Nummer 3.1.5, der die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Zerlegungsbetriebes
- 4.2.2 Stempel gemäß Nummer 3.1.7, der die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Verarbeitungsbetriebes oder
- 4.2.3 Stempel gemäß Nummer 3.1.2, der die Nummer des zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebes

enthält. Bei Fleischzubereitungen aus eigenständigen Produktionseinheiten erfolgt die Kennzeichnung mit dem Stempel gemäß Nummer 3.1.10. Nummer 3.7 Satz 4, Nummer 3.8 Satz 2 und Nummer 4.1.1 bis 4.1.3 gelten entsprechend.“.

d) Nummer 5 wird wie folgt gefaßt:

"5. Für die Kennzeichnung nach den Nummern 3.2 bis 3.6 ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er die für die Kennzeichnung des Fleisches bestimmten Stempel, die er erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit herausgeben darf. Die Verwendung der für die Kennzeichnung nach Nummer 3.6 bis 4.2 verwendeten Etiketten sowie des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials, soweit es bereits mit dem vorgeschriebenen Stempel versehen ist, wird durch den amtlichen Tierarzt überwacht.“.

e) Nummer 6 wird wie folgt geändert:

aa) Satz 1 wird wie folgt gefaßt:

„Die Kennzeichnung von frischem Fleisch, das außerhalb zugelassener Betriebe gewonnen wird, ist gemäß Nummer 3.2 bis 3.4 mit folgenden Abweichungen vorzunehmen:“.

bb) Nummer 6.1 wird wie folgt geändert:

- aaa) In der Überschrift über den Mustern der Genußtauglichkeitskennzeichen werden die Worte „für den innerstaatlichen Handelsverkehr oder Handelsverkehr mit anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum“ durch die Worte „für frisches Fleisch, das außerhalb zugelassener Betriebe gewonnen wird“ ersetzt.
- bbb) Über dem Muster der Stempelform „tauglich“ wird das Wort „Tauglich“ durch die Angabe „6.1.1 Stempel für taugliches Fleisch aus nach § 11a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieben“ ersetzt.
- ccc) Das Muster der Stempelform „Bedingt tauglich“ wird gestrichen und das Wort „Minderwertig“ durch die Angabe „6.1.2 Stempel für taugliches Fleisch aus Isolierschlachtbetrieben“ ersetzt.
- ddd) Vor dem Wort „Untauglich“ wird die Nummer „6.1.3“, vor den Worten „Stempel für taugliches Fleisch von Einhufern“ die Nummer „6.1.4“ und vor den Worten „Stempel für nach Kapitel IV Nr. 3.3 behandeltes Fleisch“ die Nummer „6.1.5“ eingefügt. Die Angabe „3.7“ wird durch die Angabe „3.2.1“ ersetzt.
- eee) Es wird folgendes Muster einer Stempelform angefügt:
- „6.1.6 Stempel für erlegtes Haarwild nach § 1 Abs. 1 Satz 3 in Verbindung mit Abs. 3 FIHG



- cc) In Nummer 6.2 wird folgender Satz angefügt:

"Für frisches Fleisch von Einhufern aus Isolierschlachtbetrieben gilt Satz 2 entsprechend."

- dd) In Nummer 6.3 wird das Wort „Rücken“ durch das Wort „Tierkörper“ ersetzt.
- ee) In Nummer 6.4 Satz 2 werden der Punkt durch ein Semikolon ersetzt und die Worte "in diesen Fällen erfolgt die Kennzeichnung mit dem Stempel gemäß Nummer 6.1.6, sofern die Untersuchung auf die Trichinenuntersuchung beschränkt ist." angefügt.
- f) In Nummer 7 wird folgender Satz angefügt:

„Satz 1 gilt nicht für frisches Fleisch in Fertigpackungen.“.

29. Der Klammerzusatz unter „Anlage 2“ wird wie folgt gefaßt:

„(zu § 4 Abs. 3 und den §§ 10, 10b und 11d)“.

30. Anlage 2 Kapitel I wird wie folgt geändert:

- a) Nummer 1 wird wie folgt geändert:

- aa) Nummer 1.1 wird wie folgt gefaßt:

„1.1 Fußböden aus wasserundurchlässigem, festem, nicht verrottendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; sie müssen so beschaffen sein, daß Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muß zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden. Abflüsse sind nicht erforderlich in Verpackungsräumen, Kühl- und Gefrierräumen sowie in Bereichen und Gängen, durch die Fleisch ausschließlich befördert wird, ferner in den in Nummer 4 genannten Räumen;“.

- bb) Nummer 1.6 wird durch folgende Nummern ersetzt:

- „1.6 ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung vorhanden sein, so daß die Kondenswasserbildung an Flächen wie Wänden oder Decken so weit wie möglich verhindert wird;
- 1.7 in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion
 - 1.7.1 der Hände mit handwarmem, fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen, wobei die Wasserhähne nicht von Hand zu betätigen sein dürfen,
 - 1.7.2 der Arbeitsgeräte mit Wasser von mindestens + 82°C oder mit einem anderen geeigneten Desinfektionsverfahren vorhanden sein.“.

- d) In Nummer 4 werden nach den Worten „Verpackungsmaterial lagern“ folgende Worte angefügt:

„ ferner für andere Räume, in denen bei der Zubereitung von Fleisch kein Wasser vorhanden sein darf; in diesen Räumen dürfen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren eingesetzt werden, bei denen kein Wasser verwendet wird“.

31. Anlage 2 Kapitel II wird wie folgt geändert:

- a) Nummer 2 wird wie folgt geändert:

- aa) Nach Satz 3 wird folgender Satz eingefügt:

"Euro-Kästen dürfen für die erneute Beförderung von Fleisch nur verwendet werden, wenn sie ausschließlich zur Aufbewahrung und Beförderung von Fleisch verwendet, in einem hygienisch einwandfreien Zustand gehalten und vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden.“.

- bb) Nach dem Wort „Haarwild“ wird das Wort „, Gehegewild“ eingefügt.

- b) Nach Nummer 5 wird folgende Nummer 6 angefügt:

„6. Fleisch darf nur so gewonnen, zubereitet und behandelt werden, daß es bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar nachteilig beeinflusst werden kann, insbesondere durch Mikroorganismen, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Witterungseinflüsse, Staub, Schmutz, Gerüche, Desinfektions-, Schädlingsbekämpfungs-, Pflanzenschutz- oder Lösungsmittel.“

32. Anlage 2 Kapitel III wird wie folgt geändert:

- a) Nummer 1 wird wie folgt geändert:

- aa) In Nummer 1.2 wird Satz 2 wie folgt gefaßt:

"Für die Betäubung und die Entblutung ist ein getrennter Raum oder ein besonderer Platz innerhalb des Schlachtraumes erforderlich."

- bb) In Nummer 1.5 werden nach dem Wort "Kühlraum" die Worte "mit einem getrennten oder abtrennbaren Bereich für die Lagerung vorläufig beschlagnahmter Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung" eingefügt.

- b) Nummer 2 wird wie folgt geändert:

- aa) In Nummer 2.4 a werden die Worte "bei Kälbern, Schafen und Ziegen" gestrichen und nach dem Wort „abgetrennt“ das Wort „werden“ eingefügt.

- bb) In Nummer 2.6 wird Satz 2 aufgehoben.

- cc) Nach Nummer 2.11 wird folgende Nummer 3 angefügt:

„3. Für das Töten von Gehegewild oder unter entsprechenden Bedingungen gehaltenen Tieren nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes außerhalb zugelassener oder registrierter Betriebe gilt folgendes:

- 3.1. Für das Ausbluten und Ausweiden der in Nummer 3 genannten Tiere muß ein geeigneter überdachter Platz mit einem wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Boden vorhanden sein, der so beschaffen sein muß, daß Wasser leicht ablaufen kann. Dies gilt nicht, wenn die Tötung durch Abschuß erfolgt und die Tiere erst nach der Beförderung in einen Schlachtbetrieb ausgeweidet werden.
- 3.2. Nach der Tötung ist Gehegewild unverzüglich in einen nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 zugelassenen oder nach § 11a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieb hängend zu befördern und innerhalb von drei Stunden nach der Tötung auszuweiden. Unter entsprechenden Bedingungen wie Gehegewild gehaltene Tiere nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes sind in einen nach § 11a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieb zu befördern und innerhalb von 45 Minuten nach der Tötung auszuweiden. Sofern das Ausweiden der in Satz 1 und 2 genannten Tiere am Ort der Tötung erfolgt, ist es auf dem in Nummer 3.1 genannten Platz vorzunehmen. Zu diesem Zweck muß Trinkwasser in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Die Eingeweide sind zusammen mit dem ausgeweideten Tier zum Schlachtbetrieb zu befördern.
- 3.3. Sofern die Beförderungsdauer länger als eine Stunde beträgt, dürfen die getöteten Tiere nur bei einer Raumtemperatur im Transportmittel von höchstens $\pm 4^{\circ}\text{C}$ befördert werden.
- 3.4. Kapitel I Nr. 2 und Kapitel II Nr. 1 und 2 gelten entsprechend."

33. Anlage 2 Kapitel V wird wie folgt geändert:

- a) In Satz 1 werden nach den Worten „in denen“ die Worte „Fleischzubereitungen oder“ und nach dem Wort „Fleisch“ das Wort „, Fleischzubereitungen“ eingefügt.
- b) In Nummer 3.3 werden nach dem Wort „von“ die Worte „Fleischzubereitungen oder“ eingefügt.

34. Anlage 2 Kapitel VII wird wie folgt geändert:

a) Die Überschrift wird wie folgt gefaßt:

"Kapitel VII

Besondere Vorschriften für Isolierschlachtbetriebe und Abgabestellen".

b) Nummer 1 wird wie folgt gefaßt:

"1. In Abgabestellen muß an der Vorderfront der deutlich sichtbare Hinweis "Fleisch aus Sonderschlachtungen" und im Abgaberaum an einer in die Augen fallenden Stelle der gleiche Hinweis angebracht sein."

c) Nummer 2 wird wie folgt geändert:

aa) Im Einleitungssatz wird nach der Angabe "III" die Angabe "und IV Nr. 1.1" eingefügt.

bb) In Nummer 2.6 werden die Worte "getrennte", "und minderwertigem" und "und bedingt tauglichem" gestrichen.

cc) Die Nummer 2.11 wird aufgehoben.

dd) In Nummer 2.12 werden die Worte "und Isolierschlachträumen" gestrichen.

ee) Nummer 2.17 wird aufgehoben.

d) Nummer 3 wird wie folgt gefaßt:

"3. Isolierschlachtbetriebe müssen über einen besonderen Zerlegungsraum verfügen; in diesen Raum darf frisches Fleisch mengenmäßig nur den Arbeitserfordernissen entsprechend verbracht werden; dieser Raum muß mit einer Kühleinrichtung ausgestattet sein, die sicherstellt, daß während der Benutzung die Raumtemperatur von + 12°C nicht überschritten wird; Isolierschlachtbetriebe müssen nicht über einen besonde-

ren Zerlegungsraum verfügen, sofern die Zerlegung in einem entsprechenden Raum der Abgabestellen erfolgt."

35. In Anlage 2 Kapitel IX Nummer 3 werden die Sätze 2 und 3 wie folgt gefaßt:

„Abweichend von Satz 1 darf schlachtwarmes Fleisch aus dem technologischen Grund der Erhaltung der Wasserbindung mit Einwilligung der zuständigen Behörde ungekühlt aus einem Schlachtbetrieb zu nahegelegenen be- und verarbeitenden Betrieben befördert werden, wenn die Beförderungsdauer nicht mehr als zwei Stunden beträgt. Satz 1 gilt ferner nicht für erlegtes Haarwild, das vom Aneignungsberechtigten unmittelbar an den Verbraucher abgegeben wird."

36. Anlage 2a wird wie folgt geändert:

- a) Nummer 2 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 2.1 Satz 2 werden die Worte "des Rindes" gestrichen.

bb) Nummer 2.3 wird gestrichen.

- b) Nummer 3 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 3.1.1 werden nach dem Wort „unmittelbar“ die Worte „nach dem Gewinnen“ eingefügt, und das Wort "oder" wird gestrichen.

bb) Nach Nummer 3.1.1 wird folgende Nummer 3.1.1a eingefügt:

"3.1.1a von Rindern stammt, die vor längstens 15 Tagen geschlachtet worden sind, und das entbeint, unmittelbar anschließend auf + 7°C gekühlt und bei höchstens dieser Temperatur in Vakuumverpackung gelagert worden ist, oder".

cc) In Nummer 3.3 wird folgender Satz angefügt:

"Nummer 2.5 Satz 2 gilt entsprechend."

dd) In Nummer 3.4 wird folgender Satz angefügt:

"Zur Beschleunigung der Kühlung darf im Falle der Nummer 3.4.2 in geringer Menge Fleisch nach Nummer 3.1.2 verwendet werden."

ee) In Nummer 3.5 wird folgender Satz angefügt:

"Zur Herstellung von Hackfleisch, das in andere Mitgliedstaaten oder andere Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island und Liechtenstein versandt wird, darf nur Skelettmuskulatur einschließlich des anhaftenden Fettgewebes von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen verwendet werden."

ff) In Nummer 3.6 werden die Worte "in Fertigpackungen" gestrichen.

gg) In Nummer 3.7 werden nach dem Wort "Island" die Worte "und Liechtenstein" eingefügt.

c) Nummer 4 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 4.8.7.2 werden die Worte „fließendes Trinkwasser zu verwenden" durch die Worte „die Verwendung stehenden Wassers nicht zulässig" ersetzt.

bb) Nummer 4.10.1.1 wird wie folgt gefaßt:

„4.10.1.1 entweder direkt mit den anderen Zutaten vermischt und nicht noch einmal gemeinsam erhitzt werden; in diesem Fall darf der Zeitraum, in dem die Temperatur des Fleischerzeugnisses zwischen +10°C und +60°C liegt, höchstens 2 Stunden betragen; oder“.

cc) Nummer 4.11.1 wird wie folgt geändert:

aaa) In Satz 1 werden nach dem Wort „zugelassenen" die Worte „oder registrierten" eingefügt.

bbb) Nach Satz 1 wird folgender Satz eingefügt:

„Abweichend von Satz 1 können zur Gewinnung von ausgelassenen tierischen Fetten Ausgangsprodukte verwendet werden, die in Räumen nach § 1 Abs. 2 Nr. 1 anfallen, sofern sie hygienisch einwandfrei und sachgemäß verpackt sind.“.

dd) In Nummer 4.14 wird folgender Satz 3 angefügt:

„Die Verwendung von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis ist bei der Zubereitung von Fleischerzeugnissen zulässig, sofern diese den Anforderungen der Milchverordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 544) in der jeweils geltenden Fassung entsprechen.“.

ee) Nach Nummer 4.14 wird folgende Nummer 4.15 angefügt:

„4.15 Bei Fleischerzeugnissen, ausgenommen Fleischerzeugnisse im Sinne des § 2 Nr. 7 Buchstabe b in Verpackungen, die nicht für Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt sind, ist auf der Verpackung das Herstellungsdatum der Fleischerzeugnisse oder eine Kodierung anzugeben, aus der sich das Herstellungsdatum ableiten läßt.“.

d) Nummer 5 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 5.1 werden die Worte „sie müssen nach dem Herstellen unverzüglich auf +2°C gebracht werden“ durch folgende Worte ersetzt:

"Fleischzubereitungen dürfen nicht aus Fleisch von Pferden oder anderen Einhufern zubereitet werden; für die Herstellung von Fleischzubereitungen aus Hackfleisch gilt Nummer 3.5 Satz 3 entsprechend.“.

bb) Nummer 5.2 wird wie folgt gefaßt:

"5.2 Fleischzubereitungen müssen verpackt werden und so rasch wie möglich auf eine Innentemperatur von"

5.2.1 höchstens + 2°C bei Fleischzubereitungen aus Hackfleisch,

5.2.2 höchstens + 3°C bei Fleischzubereitungen aus Nebenprodukten der Schlachtung,

5.2.3 höchstens + 7°C bei Fleischzubereitungen aus sonstigem frischem Fleisch oder

5.2.4 höchstens - 18°C

gebracht und bei den genannten Temperaturen gelagert und befördert werden.

Die Nummern 3.1, 3.2 und 3.6 gelten entsprechend.“.

e) Nummer 7 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 7.2 werden Satz 2 und 3 durch folgende Sätze ersetzt:

„Lebern, Nieren und Herzen dürfen, auch zerlegt, nur als vollständige Organe einzeln umhüllt werden. Satz 2 gilt nicht für Teile von Lebern, Nieren und Herzen in Fertigpackungen.“.

bb) In Nummer 7.5 werden nach dem Wort „enthalten“ die Worte „;hiervon ausgenommen sind Fertigpackungen“ angefügt.

f) Nummer 8 wird wie folgt geändert:

aa) Die Nummern 8.1 und 8.2 werden wie folgt gefaßt:

„8.1 Frisches Fleisch darf nur in Räumen

8.1.1 des Schlachtbetriebes, in dem es gewonnen worden ist,

8.1.2 des Zerlegungsbetriebes, in dem es zerlegt worden ist,

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

8.1.4 mit Ausnahme von Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus Hackfleisch, eines Gefrierhauses

mittels geeigneter Einrichtungen gefroren werden.

- 8.2 Fleisch, das gefroren werden soll, muß unverzüglich gefroren werden. Soll es in gereiftem Zustand in den Verkehr gebracht werden, ist es nach Abschluß der Reifung einzufrieren."

- bb) In Nummer 8.4 wird vor Satz 1 folgender Satz eingefügt:

„Leicht verderbliche Fleischerzeugnisse dürfen nur in Kühl- oder Gefrierräumen eines zugelassenen Verarbeitungs- oder Umpackbetriebes oder eines nach § 11 Abs. 1 Nr. 1 oder nach geflügelfleischhygiene- oder lebensmittelrechtlichen Vorschriften zugelassenen Kühl- oder Gefrierhauses gelagert werden.“.

- g) Nummer 9 wird wie folgt geändert:

- aa) In der Überschrift werden die Worte "in Fertigpackungen" gestrichen.

- bb) Die Nummern 9.1 bis 9.4 werden wie folgt gefaßt:

"9.1 Bei den vom Betrieb vorgenommenen Stichprobenkontrollen müssen Hackfleisch den Kriterien nach Nummer 9.3 und Fleischzubereitungen den Kriterien nach Nummer 9.4 entsprechen. Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus Hackfleisch sind täglich, andere Fleischzubereitungen mindestens wöchentlich in Labors nach § 11c Abs. 5 zu untersuchen.

9.2 Die für die Untersuchung entnommene Probe muß aus fünf Unterproben bestehen und repräsentativ für die Tagesproduktion sein. Die Entnahme der zu untersuchenden Teilprobe erfolgt bei Fleischzubereitungen nach Denaturierung der Oberfläche durch Hitze aus der Tiefe der Muskulatur.

9.3 Mikrobiologische Kriterien für Hackfleisch:

Keimart/ Keimgruppe	n	c	m	M
Aerober Keim- gehalt (+30°C)	5	2	$5 \times 10^5/\text{g}$	$5 \times 10^6/\text{g}$
Kolibakterien	5	2	50/g	$5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonellen	5	0	nicht feststellbar in 10 g	
Koagulase-po- sitive Staphy- lokokken	5	2	$10^2/\text{g}$	$10^3/\text{g}$

9.4 Mikrobiologische Kriterien für Fleischzubereitungen:

Keimart/ Keimgruppe	n	c	m	M
Kolibakterien	5	2	$5 \times 10^2/\text{g}$	$5 \times 10^3/\text{g}$
Salmonellen	5	0	nicht feststellbar in 1g	
Koagulase-po- sitive Staphy- lokokken	5	1	$5 \times 10^2/\text{g}$	$5 \times 10^3/\text{g}$

Legende zu Nummer 9.3 und 9.4:

- 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).".

cc) In Nummer 9.5.1 werden die Worte ", sulfitreduzierenden Anaerobiern" gestrichen.

h) Nummer 10 wird wie folgt gefaßt:

„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 Fleischerzeugnissen, die in luftdicht verschlossenen Behältnissen abgefüllt und bei Raumtemperatur haltbar sind,

10.1 eine Wärmebehandlung angewandt wird, durch die krankheitserregende Mikroorganismen und deren Sporen abgetötet oder inaktiviert werden;

10.2 die Fleischerzeugnisse stichprobeweise

10.2.1 einem siebentätigen Inkubationstest bei mindestens +37°C oder einem zehntätigen Inkubationstest bei mindestens +35°C oder einem Inkubationstest bei einer anderen von der zuständigen Behörde als gleichwertig anerkannten Zeit-Temperatur-Kombination und

10.2.2 mikrobiologischen Untersuchungen

in einem Labor nach § 11c Abs. 5 unterzogen werden;

10.3. überprüft wird, ob das Kühlwasser nach Nummer 4.8.7.5 nach der Verwendung einen Restchlorgehalt aufweist.“.

i) Nach Nummer 10 wird folgende Nummer 11 angefügt:

"11. Mikrobiologische Untersuchungen bei frischem Fleisch einschließlich Hackfleisch von Rindern und Schweinen, das nach Finnland oder Schweden verbracht werden soll

11.1 Frisches Fleisch und Hackfleisch von Rindern und Schweinen muß vom Herkunftsbetrieb unter Anwendung der Probenahmeverfahren nach Nummer 11.2 in dem Stichprobenumfang nach Nummer 11.3 nach dem Standardverfahren ISO 6579:1993 mit negativem Ergebnis auf Salmonellen untersucht worden sein. Die Untersuchung ist in einem Labor nach § 11c Abs. 5 durchzuführen.

11.2 Probenahmeverfahren

11.2.1 Tierkörper, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerlegte Tierkörperhälften und Tierkörperviertel, soweit die Zerlegung im Schlachtbetrieb erfolgt ist ("Abstrichmethode")

Die Probenahme ist in Bereichen vorzunehmen, die mit größerer Wahrscheinlichkeit mit Salmonellen kontaminiert sein können. Hierzu zählen der Bereich des Bauchschnitts sowie andere Schnitt- und Stichstellen. Bei Tierkörpern von Rindern erfolgt die Probenahme mindestens an Hesse, Bauchlappen und Nacken, bei Tierkörpern von Schweinen mindestens an Schinken und Brust. Zur Probenahme sind sterile Tupfer und Platten zu verwenden.

An den genannten Probenahmestellen wird jeweils eine Untersuchungsfläche von 20 cm x 20 cm mit zwei sterilen Wattetupfern

abgestrichen. Der erste Tupfer ist mit sterilem Pepton-Wasser anzuweichen und mehrere Male fest über die Untersuchungsfläche zu reiben. Mit dem zweiten Tupfer ist die gleiche Fläche trocken abzustreichen. Die Tupfer sind anschließend gemeinsam in 100 ml gepuffertes Pepton-Wasser zu geben. Jede Probe ist so zu kennzeichnen, daß eine eindeutige Zuordnung zu der beprobten Sendung möglich ist.

11.2.2 Aus Zerlegungsbetrieben stammende Tierkörperviertel und kleinere Teilstücke als Tierkörperviertel ("destruktives Verfahren")

Die Probenahme ist mit einem sterilen Korkbohrer oder durch Abschneiden einer Gewebescheibe von etwa 25 cm² mit sterilen Messern vorzunehmen. Die Proben sind unter keimfreien Bedingungen in einen Probenbehälter oder in eine Verdünnungsflüssigkeit enthaltende Plastiktüte zu geben. Zur Untersuchung sind die Proben zu zerkleinern (Walkmisch- oder Homogenisiergerät). Gefrorene Fleischproben dürfen während des Transports zum Labor nicht auftauen. Proben gekühlten Fleisches sind gekühlt aufzubewahren. Proben einer Sendung können zu einem Sammelansatz zusammengefügt werden. Jede Probe ist so zu kennzeichnen, daß eine eindeutige Zuordnung zu der beprobten Sendung möglich ist.

11.3 Stichprobenumfang

11.3.1 Tierkörper und Tierkörperteile (Einheiten) nach Nummer 11.2.1

Anzahl Einheiten je Sendung	Stichprobenumfang
1 - 29	Anzahl Einheiten, jedoch höchstens 20
30 - 39	25
40 - 49	30
50 - 59	35
60 - 89	40
90 - 199	50
200 - 499	55
500 oder mehr	60

11.3.2 Aus Zerlegungsbetrieben stammende Tierkörperviertel und kleinere Teilstücke (Packstücke)

Anzahl Packstücke je Sendung	Stichprobenumfang
1 - 29	Anzahl Packstücke, jedoch höchstens 20
30 - 39	25
40 - 49	30
50 - 59	35
60 - 89	40
90 - 199	50
200 - 499	55
500 oder mehr	60

Sofern das Gewicht der einzelnen Packstücke einer Sendung zwischen 10 kg und 20 kg beträgt, kann der Stichprobenumfang auf 75 % verringert werden. Sofern das Gewicht aller Packstücke einer Sendung weniger als 10 kg beträgt, kann der Stichprobenumfang auf 50 % verringert werden."

37. Anlage 3 wird wie folgt geändert:

- a) In Nummer 1 werden die Worte "und II der Richtlinie 88/657/EWG" durch die Worte ", II und IV der Richtlinie 94/65/EG" ersetzt.
- b) Nummer 2 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Satz 1 werden nach dem Wort "Island" die Worte "und Liechtenstein" eingefügt.
 - bb) Nummer 2.3 wird wie folgt gefaßt:

"2.3 Anhang III und V der Richtlinie 94/65/EG,".
 - cc) In Nummer 2.4 werden die Worte „den Anhängen“ durch das Wort „Anhang“ ersetzt.

c) Es wird folgende Nummer 3 eingefügt:

"3. Auf Verlangen der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaates oder anderen Vertragsstaates des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum ist eine Genußtauglichkeitsbescheinigung auszustellen, sofern das Fleisch nach Behandlung oder Zubereitung zur Ausfuhr in ein Drittland bestimmt ist."

d) Nummer 4 wird aufgehoben.

e) Nummer 6 wird wie folgt geändert:

aa) Nach dem Wort "Genußtauglichkeitsbescheinigungen" werden die Worte "nach § 12 Abs. 2 und 3 und" eingefügt.

bb) Nummer 6.3 und 6.4 werden durch folgende Nummern 6.3 bis 6.4 ersetzt:

„ 6.3

Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung

für Hackfleisch⁽¹⁾ (§12 Abs. 3 Nr. 1 FIHV)

Nr.:

Versandland:

Ministerium:

Behörde:

Betr.⁽²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung des Hackfleischs

Erzeugnisse, hergestellt aus Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse⁽³⁾:

Art der Verpackung:

Zahl der Teile oder Packstücke:

Temperatur bei Lagerung und Beförderung:

Dauer der Haltbarkeit:

Nettogewicht:

II. Herkunft des Hackfleischs

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

.....

.....

gegebenenfalls:

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Kühlhauses/-häuser:

.....

.....

.....

III. Bestimmung des Hackfleischs

Das Hackfleisch wird versandt

von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel⁽⁴⁾:

⁽¹⁾ Nach Artikel 2 der Richtlinie 94/65/EWG.

⁽²⁾ Angabe steht frei.

⁽³⁾ Angaben gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe e) der Richtlinie 94/65/EG.

⁽⁴⁾ Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben; diese Angaben sind im Fall von Umladungen zu ergänzen.

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß das vorstehend genannte Hackfleisch

- a) aus Fleisch unter den in der Richtlinie 94/65/EG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden ist;
- b) für die Griechische Republik bestimmt ist⁽¹⁾.

Ausgefertigt in , am
(Ort) (Datum)

.....
(Stempel und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)
(Name in Großbuchstaben)

⁽¹⁾ Gegebenenfalls.

6.3a

Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung
für Fleischzubereitungen⁽¹⁾ (§12 Abs. 3 Nr. 1 FIHV)

Nr.:

Versandland:

Ministerium:

Behörde:

Betr.⁽²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischzubereitungen

Erzeugnisse, hergestellt aus Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse⁽³⁾:

Art der Verpackung:

Zahl der Teile oder Packstücke:

Temperatur bei Lagerung und Beförderung:

Dauer der Haltbarkeit:

Nettogewicht:

II. Herkunft der Fleischzubereitungen

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

.....

.....

gegebenenfalls:

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Kühlhauses/-häuser:

.....

.....

III. Bestimmung der Fleischzubereitungen

Die Erzeugnisse werden versandt

von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel⁽⁴⁾:

⁽¹⁾ Nach Artikel 2 der Richtlinie 94/65/EWG.

⁽²⁾ Angabe steht frei.

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

⁽⁴⁾ Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben; diese Angaben sind im Fall von Umladungen zu ergänzen.

Name und Anschrift des Absenders:

.....

.....

Name und Anschrift des Empfängers:

.....

.....

IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß die vorstehend genannten Fleischzubereitungen

- a) aus frischem Fleisch unter den in der Richtlinie 94/65/EG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden sind;
- b) für die Griechische Republik bestimmt sind⁽¹⁾.

Ausgefertigt in , am
(Ort) (Datum)

.....
(Stempel und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)
(Name in Großbuchstaben)

.....

⁽¹⁾ Gegebenenfalls.

6.4

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. 2 FIHV)

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):

.....

.....

⁽¹⁾ Frisches Fleisch im Sinne der in Abschnitt IV dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuß für Menschen geeignete 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.

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt

von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort)

mit folgendem Transportmittel⁽¹⁾:

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

IV. Genußtauglichkeitsbescheinigung

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

- in einem Schlachtbetrieb, der in einer Beschränkung unterliegenden Region oder Zone⁽²⁾ liegt, gewonnen wurde und
- nach Durchführung durch ein Drittland⁽²⁾ für einen Mitgliedstaat bestimmt ist,
- für Finnland oder Schweden bestimmt ist⁽²⁾.

i) Der Test nach Artikel 5 Absatz 3 Buchstabe a wurde durchgeführt⁽²⁾,

ii) das Fleisch ist zur Verarbeitung bestimmt⁽²⁾,

iii) das Fleisch stammt aus einem Betrieb, in dem ein Programm nach Artikel 5 Absatz 3 Buchstabe c anwendbar ist⁽²⁾.

Ausgefertigt in am

.....
(Name und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

⁽¹⁾ Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei bei Versand per Flugzeugen die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes sowie erforderlichenfalls die Container-nummer einzutragen.

⁽²⁾ Nichtzutreffendes streichen.

- cc) In Nummer 6.11 werden in Abschnitt IV Buchstabe d die Worte "das frische Fleisch" durch die Worte "die Fleischerzeugnisse" ersetzt.
- dd) Nummer 6.12 wird wie folgt gefaßt:

6.12

Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung
für Fleischzubereitungen⁽¹⁾ (§13 Abs. 3 Nr. 6 FHV)

Nr.:

Versandland:

Ministerium:

Behörde:

Betr.⁽²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischzubereitungen

Erzeugnisse, hergestellt aus Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse⁽³⁾:

Art der Verpackung:

Zahl der Teile oder Packstücke:

Temperatur bei Lagerung und Beförderung:

Dauer der Haltbarkeit:

Nettogewicht:

II. Herkunft der Fleischzubereitungen

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

.....

.....

gegebenenfalls:

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Kühlhauses/-häuser:

.....

.....

III. Bestimmung der Fleischzubereitungen

Die Erzeugnisse werden versandt

von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel⁽⁴⁾:

⁽¹⁾ Nach Artikel 2 der Richtlinie 94/65/EWG.

⁽²⁾ Angabe steht frei.

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

⁽⁴⁾ Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben; diese Angaben sind im Fall von Umladungen zu ergänzen.

Name und Anschrift des Absenders:

.....

.....

Name und Anschrift des Empfängers:

.....

.....

IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß die vorstehend genannten Fleischzubereitungen

- a) aus frischem Fleisch unter den in der Richtlinie 94/65/EG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden sind;
- b) für die Griechische Republik bestimmt sind⁽¹⁾.

Ausgefertigt in , am
(Ort) (Datum)

.....
(Stempel und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)
(Name in Großbuchstaben)

_____“

⁽¹⁾ Gegebenenfalls.

ee) Nummer 6.13 wird aufgehoben.

38. Anlage 4 wird wie folgt geändert:

a) In der Überschrift werden die Angaben „Kapitel I“ und „Kapitel II“ gestrichen.

b) Es wird folgende Nummer 1 eingefügt:

„1. Bei erlegtem Haarwild, das unter den Voraussetzungen der Anlage 5 Nr. 6 eingeführt wird, sind die Tierkörper nach Weisung der zuständigen Behörde vor der Untersuchung im Bearbeitungsbetrieb des Bestimmungsortes zu enthäuten; die Untersuchung ist nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 5.9 durchzuführen.“.

c) Nummer 3.2 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 3.2.1 wird Satz 2 aufgehoben:

bb) Nummer 3.2.2 wird wie folgt geändert:

In Satz 4 wird nach dem Wort „Bei“ das Wort „zerlegtem“ eingefügt und werden die Worte „in Stücken von weniger als 100 g“ gestrichen; Satz 5 wird aufgehoben.

c) Nummer 5 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 5.2 werden die Worte "die Brauchbarmachung oder" gestrichen.

aaa) Nummer 5.2.2 wird wie folgt gefaßt:

"5.2.2 auch nur bei einem Fleischteil anhand der Rückstandsuntersuchung nach Nummer 3.6 festgestellt worden sind

5.2.2.1 Rückstände von Hemmstoffen,

5.2.2.2 Rückstände von Stoffen mit thyreostatischer, östrogenen, androgenen oder gestagenen Wirkung sowie von β -Agonisten; gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt im lebenden Tier festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung an das Tier nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist,

5.2.2.3 sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die

5.2.2.3.1 festgesetzte Höchstmengen oder

5.2.2.3.2 die in Anlage 1 Kapitel III Nr. 2.6 aufgeführten Werte oder

5.2.2.3.3 Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind,

überschreiten oder in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 aufgeführt sind;".

bbb) In Nummer 5.2.3 wird das Semikolon durch einen Punkt ersetzt, und Nummer 5.2.4 wird gestrichen.

bb) In Nummer 5.3 werden die Worte ", der Verfügungsberechtigte von einer Brauchbarmachung keinen Gebrauch machen will" gestrichen.

aaa) In Nummer 5.3.1 werden die Worte "nicht von der Möglichkeit des § 19 des Fleischhygienegesetzes Gebrauch machen oder" gestrichen.

bbb) In Nummer 5.3.2 werden die Worte "sofern der Verfügungsberechtigte von der Möglichkeit des § 19 des Fleischhygienegesetzes keinen Gebrauch machen will," gestrichen.

ccc) Nummer 5.3.3 wird gestrichen.

ddd) Nummer 5.3.5.11 wird gestrichen.

d) Nummer 6 wird wie folgt geändert:

aa) Nummer 6.2 wird wie folgt geändert:

aaa) In Nummer 6.2 werden die Worte "eine Brauchbarmachung oder" gestrichen und das Wort „sind“ durch das Wort „ist,“ ersetzt.

bbb) Die Nummern 6.2.2.1 und 6.2.2.2 werden durch folgende Nummern 6.2.2.1 bis 6.2.2.3 ersetzt:

„6.2.2.1 Rückstände von Hemmstoffen,

6.2.2.2 Rückstände von Stoffen mit thyreostatischer, östrogenen, androgenen oder gestagenen Wirkung sowie von β -Agonisten; gleiches gilt, wenn das Vorhandensein solcher Stoffe zu einem früheren Zeitpunkt im lebenden Tier festgestellt worden ist, sofern die Verabreichung an das Tier nicht nach arzneimittelrechtlichen Vorschriften zugelassen ist,

6.2.2.3 sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die

6.2.2.3.1 festgesetzte Höchstmengen
oder

6.2.2.3.2 die in Anlage 1 Kapitel III Nr. 2.6
aufgeführten Werte
oder

6.2.2.3.3 Werte, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind,

überschreiten oder in Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 aufgeführt sind;“.

- ccc) In Nummer 6.2.6 werden die Worte "und eine Brauchbarmachung aus gesundheitlichen Gründen nicht zulässig ist" gestrichen.
 - bb) In Nummer 6.3 werden die Worte "Brauchbarmachung oder" gestrichen und hinter dem Wort „will“ ein Komma eingefügt.
 - e) Nummer 7.2 wird gestrichen.
39. Anlage 5 wird wie folgt geändert:
- a) In Satz 1 werden die Worte „den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht oder“ durch die Worte „das Inland“ ersetzt.
 - b) In Nummer 1 werden die Worte „vor dem Einfrieren“ durch die Worte „sofern es eingefroren werden soll, zuvor“ ersetzt.
 - c) Nummer 2 wird wie folgt gefaßt:
 - „2. Erlegtes Haarwild ist mit einem fünfeckigen Stempel zu kennzeichnen, der folgende Angaben in deutlich lesbaren Buchstaben enthalten muß:
 - 2.1 im oberen Teil in Großbuchstaben den ausgeschriebenen Namen oder die im Rahmen des internationalen Übereinkommens über die Kraftfahrzeugzulassung anerkannten Kennbuchstaben des Versandlandes,
 - 2.2 in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Wildexportbetriebes. Die Buchstaben des Stempels für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von großem Haarwild müssen mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein; zur Kennzeichnung von Kleinwild reicht eine Buchstaben- und Ziffernhöhe von 0,2 cm aus.
 - 2.3 Zusätzlich ist das Fleisch so zu kennzeichnen, daß die Tierart feststellbar ist.“.
 - d) In Nummer 3.2 wird folgender Satz angefügt:

„Vor dem Zerlegen und Entbeinen ist Haarwild zu enthäuten.“.

- e) In Nummer 6.1.2 werden die Worte „nicht weniger als - 1°C und“ angefügt.

40. Anlage 6 wird wie folgt gefaßt:

„Anlage 6 (zu § 10 Abs. 10)

Behandlungsverfahren zur Brauchbarmachung von Fleisch

1. Brauchbarmachung durch Hitzebehandlung
 - 1.1 Behandlungsverfahren, durch deren Anwendung Fleisch brauchbar gemacht werden darf, sind Verfahren unter Anwendung von Hitze, sofern die nachstehend aufgeführten Bedingungen jeweils eingehalten werden:
 - 1.1.1 Im Kern des Fleisches ist eine Temperatur von mindestens +80°C während einer Dauer von 10 Minuten zu halten oder
 - 1.1.2 das Fleisch ist bei Siedetemperatur während einer Dauer von mindestens 150 Minuten zu halten, wobei die Fleischstücke nicht dicker als 10 cm sein dürfen;
 - 1.1.3 Fleisch, das in luftdicht verschlossenen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemacht wird, ist so zu erhitzen, daß der F₀-Wert mindestens 3,00 beträgt oder durch die Kontrolle der Haltbarmachung mittels eines Inkubationstests während eines Zeitraums von 7 Tagen bei + 37°C oder eines Zeitraums von 10 Tagen bei + 35°C keine lebensfähigen Keime nachgewiesen werden;
 - 1.1.4 beim Ausschmelzen von Fett muß das Fett eine Temperatur von mindestens +100°C erreicht haben.
 - 1.2 Beim Erhitzen nach Nummer 1.1.1 sind von jeder Kochung bei dem stärksten Stück Erhitzungshöhe und Erhitzungsdauer thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und zu registrieren. Die Diagramme sind mit fortlaufenden Nummern sowie Tag und Monat der Kochung zu versehen und ein Jahr lang aufzubewahren.

- 1.3 Zur Prüfung auf Haltbarkeit nach Nummer 1.1.3 sind mindestens zwei Behältnisse von jeder Kochung zu inkubieren. Davon ist ein Behältnis bakteriologisch, das andere nach Abschluß der bakteriologischen Untersuchung organoleptisch zu untersuchen. Die Haltbarkeit ist gewährleistet, wenn die Anforderungen nach Nummer 1.1.3 erfüllt werden und die organoleptische Prüfung die einwandfreie Beschaffenheit des Fleisches ergibt. Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von der Vorschrift in Satz 1 zulassen, sofern es sich um Fleisch gleicher Zusammensetzung und Beschaffenheit handelt, die Behältnisse die gleiche Größe aufweisen und sichergestellt ist, daß die Kochungen unter gleichen Bedingungen durchgeführt werden.
2. Brauchbarmachung des Fleisches schwachfönniger Rinder und Schweine
 - 2.1 Vor dem Einbringen in den Gefrierraum ist das Fleisch 24 Stunden bei ± 0 bis $+2^{\circ}\text{C}$ vorzuköhlen. Zu diesem Zweck dürfen der Tierkörper in Viertel oder in Teilstücke zerlegt und entbeint sowie das Fleisch zerkleinert oder zu Brät verarbeitet werden. Eine weitergehende Zerlegung in Teilstücke und das Entbeinen sind nur unter Aufsicht der zuständigen Behörde in einem geeigneten Raum des Schlachtbetriebes zulässig. Die zuständige Behörde kann eine Zerkleinerung oder Brätherstellung unter ihrer Aufsicht zulassen, wenn dazu geeignete, besondere Einrichtungen vorhanden sind.
 - 2.2 Fleischteilstücke, Fleischbrät und zerkleinertes Fleisch müssen vor dem Einfrieren mit nicht wärmeisolierenden Schutzhüllen fest umhüllt werden; der Durchmesser oder die Schichtdicke des umhüllten Fleisches darf beim Einfrieren 50 cm nicht übersteigen. Die technische Einrichtung und die Beschickung des Gefrierhauses müssen sicherstellen, daß in allen Teilen des Gefrierhauses die in Nummer 2.5 genannte Temperatur in kürzester Zeit erreicht und eingehalten wird.
 - 2.3 Das Aufbewahren im Gefrierraum hat unter amtlichem Verschluß getrennt von anderem Fleisch zu geschehen.
 - 2.4 Auf den einzelnen Fleischteilen oder den Schutzhüllen sind Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum deutlich sichtbar und haltbar zu vermerken.
 - 2.5 Die Temperatur im Gefrierraum muß mindestens -10°C betragen, sie ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend zu registrieren. Sie darf nicht direkt im Kaltluftstrom gemessen werden.

- 2.6 Das Fleisch muß mindestens 144 Stunden bei -10°C im Gefrierraum aufbewahrt werden.
- 2.7 Die zuständige Behörde kann die Anwendung anderer Einfrierverfahren, bei denen die Temperatur des Gefrierraums, die Schichtdicke des Fleisches und die ununterbrochene Dauer der Gefrierlagerung schriftlich niedergelegt sind, zulassen, wenn an Hand von Modellversuchen in dem betroffenen Gefrierraum nachgewiesen ist, daß durch das Verfahren die Einhaltung einer Temperatur von nicht höher als -5°C für die Dauer von mindestens 10 Stunden im Kern des Fleisches sichergestellt ist.
- 2.8 Nach Abschluß des Einfrierverfahrens kann die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit auch auf dauerhaft an der Schutzhülle anzubringenden Anhängern vorgenommen werden, wenn auf diesen das Datum der Tauglichkeitserklärung vermerkt wird. Diese Anhänger dürfen nicht wiederverwendbar sein.

3. Brauchbarmachung von Fleisch zur Befreiung von der Untersuchung auf Trichinen (Kältebehandlung)

Die folgenden Methoden dürfen bei Fleisch von Hausschweinen, Sumpfbibern und Einhufern anstelle der vorgeschriebenen Untersuchung auf Trichinen eingesetzt werden.

3.1 Methode 1

- 3.1.1 Fleisch, das zur Kältebehandlung in einem Betrieb gefroren angeliefert wird, ist bis zum Einbringen in den Gefrierraum in diesem Zustand zu belassen.
- 3.1.2 Die technische Einrichtung und die Beschickung des Gefrierraumes müssen sicherstellen, daß in allen Teilen des Gefrierraumes und des Fleisches die in Nummer 3.1.6 genannte Temperatur in kürzester Zeit erreicht und eingehalten wird.
- 3.1.3 Isolierendes Verpackungsmaterial ist vor dem Einfrieren zu entfernen, außer bei Fleisch, das beim Einbringen in den Gefrierraum bereits die in Nummer 3.1.6 genannte Temperatur in allen Teilen erreicht hat.
- 3.1.4 Die Sendungen sind im Gefrierraum getrennt unter Verschuß aufzubewahren.

- 3.1.5 An jeder Sendung sind Tag und Stunde des Einbringens in den Gefrierraum zu vermerken.
- 3.1.6 Die Temperatur im Gefrierraum muß mindestens -25°C betragen, sie ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend zu registrieren. Sie darf nicht direkt im Kaltluftstrom gemessen werden. Die Geräte sind unter Verschuß zu halten. Die Diagramme sind mit den zugehörigen Nummern des Tagebuchs für die Kältebehandlung sowie Angaben über Tag und Stunde des Beginns und der Beendigung des Gefrierprozesses zu versehen und ein Jahr lang aufzubewahren.
- 3.1.7 Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke bis zu 25 cm ist mindestens für die Dauer von 240 Stunden, mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke von mehr als 25 bis 50 cm mindestens für die Dauer von 480 Stunden ununterbrochen zu frieren. Fleisch mit einem größeren Durchmesser oder einer größeren Schichtdicke darf diesem Gefrierverfahren nicht unterworfen werden. Die Gefrierdauer rechnet vom Erreichen der in Nummer 3.1.6 genannten Temperatur des Gefrierraumes an.

3.2 Methode 2

Es gelten die allgemeinen Bestimmungen gemäß den Nummern 1 bis 5 der Methode 1 unter Anwendung der folgenden Zeit-/Temperaturkombinationen:

- 3.2.1 Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke bis zu 15 cm ist nach einer der folgenden Zeit-/Temperaturkombinationen einzufrieren:
- 20 Tage bei -15°C ,
 - 10 Tage bei -23°C oder
 - 6 Tage bei -29°C .
- 3.2.2 Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke von mehr als 15 bis 50 cm ist nach einer der folgenden Zeit-/Temperaturkombinationen einzufrieren:
- 30 Tage bei -15°C ,
 - 20 Tage bei -25°C oder
 - 12 Tage bei -29°C .

3.2.3 Die Temperatur im Gefrierraum darf die für die Abtötung etwa vorhandener Trichinen gewählte Temperatur nicht überschreiten. Sie ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend zu registrieren. Sie darf nicht direkt im Kaltluftstrom gemessen werden. Die Geräte sind unter Verschuß zu halten. Die Diagramme sind mit den zugehörigen Nummern des Tagebuchs für die Kältebehandlung sowie Angaben über Tag und Stunde des Beginns und der Beendigung des Gefrierprozesses zu versehen und nach der Zusammenstellung ein Jahr lang aufzubewahren.

3.3 Methode 3

Einfrieren von Fleischstücken unter Kontrolle der Kerntemperatur

3.3.1 Zur Kontrolle der Kerntemperatur von Fleischstücken gelten folgende Zeit-/Temperaturkombinationen, wobei die Bedingungen gemäß den Nummern 2 bis 6 zu erfüllen sind:

106 Std. bei - 18°C,
82 Std. bei - 21°C,
63 Std. bei - 23,5°C,
48 Std. bei - 26°C,
35 Std. bei - 29°C,
22 Std. bei - 32°C,
8 Std. bei - 35°C oder
½ Std. bei - 37°C.

3.3.2 Gefroren angeliefertes Fleisch muß bis zur Kältebehandlung in gefrorenem Zustand gehalten werden.

3.3.3 Die Sendungen sind im Gefrierraum getrennt unter Verschuß zu halten.

3.3.4 Tag und Stunde des Einbringens einer Fleischsendung in den Gefrierraum sind aufzuzeichnen.

3.3.5 Die technische Ausrüstung und die Energieversorgung des Gefrierraums müssen gewährleisten, daß die Temperaturen gemäß Nummer 3.3.1 in kürzester Zeit erreicht und auch im Fleischkern eingehalten werden.

3.3.6 Die Temperatur ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend zu registrieren. Die Meßsonde ist in den Kern eines als Kontrollprobe dienenden Fleischstücks einzuführen, das nicht kleiner sein darf als das dickste einzufrierende Fleischstück. Das als Kontrollprobe dienende Fleischstück ist an der ungünstigsten Stelle des Gefrierraums zu plazieren, d.h. vom Kühlaggregat entfernt und nicht unmittelbar im Kaltluftstrom. Die Geräte sind unter Verschuß zu halten. Die Diagramme sind mit den zugehörigen Nummern des Tagebuchs für die Kältebehandlung sowie Angaben über Tag und Stunde des Beginns und der Beendigung des Gefrierprozesses zu versehen und nach der Zusammenstellung für ein Jahr aufzubewahren.“.

Artikel 2

Änderung der Einfuhruntersuchungs-Verordnung

Die Einfuhruntersuchungs-Verordnung vom 24. Juli 1993 (BAnz. S. 5965), zuletzt geändert durch Verordnung vom 1996 (BGBl. I S.) wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 3 werden die Worte „der Fleischhygiene-Verordnung,“ gestrichen.
2. In § 4 Abs. 1 Satz 3 werden nach den Worten „Warenuntersuchung bei“ die Worte „den in § 1 Abs. 1 genannten“ eingefügt.
3. In § 4a Abs. 1 wird die Angabe „§ 1 Abs. 1 Nr. 3“ durch die Angabe „§ 1 Abs. 1 Nr. 1 und 3“ ersetzt.
4. In § 4b Abs. 1 werden nach den Worten „Einfuhr von“ die Worte „den in § 1 Abs. 1 Nr. 1 und 3 genannten“ eingefügt.
5. In § 6 Abs. 3 werden nach den Worten „festgestellt, daß die“ die Worte „in § 1 Abs. 1 Nr. 1 und 3 genannten“ und nach dem Wort „lebensmittelrechtlichen“ die Worte „oder fleischhygienerechtlichen“ eingefügt.
6. § 7 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 1 wird wie folgt gefaßt:

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

1. entgegen § 2 [Abs. 1 Satz 1] Lebensmittel nach § 1 Abs. 1 Nr. 1 nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig anmeldet,
2. entgegen § 4a Abs. 1 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2, Abs. 2 Satz 1 oder Abs. 3 Lebensmittel nach § 1 Abs. 1 Nr. 1 verbringt,
3. entgegen § 4b Abs. 2 [Satz 1] Lebensmittel nach § 1 Abs. 1 Nr. 1 wieder ausführt oder
4. entgegen § 4b Abs. 4 Satz 1 oder Abs. 5 Satz 1 im Hinblick auf Lebensmittel nach § 1 Abs. 1 Nr. 1 eine Mitteilung nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig macht.“

b) Absatz 3 wird wie folgt geändert:

aa) In Nr. 3 und Nr. 4 werden jeweils nach dem Wort „Lebensmittel“ die Worte „nach § 1 Abs. 1 Nr. 3“ eingefügt.

bb) In Nr. 5 werden nach der Angabe „Abs. 5 Satz 1“ die Worte „im Hinblick auf Lebensmittel nach § 1 Abs. 1 Nr. 3“ eingefügt.

Artikel 3

Neubekanntmachungserlaubnis

Der Bundesminister für Gesundheit kann die Fleischhygiene-Verordnung und die Einfuhruntersuchungs-Verordnung in der vom Inkrafttreten dieser Verordnung an geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen.

Artikel 4

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 1996

Der Bundesminister für Gesundheit

Begründung

I. Fleischhygiene-Verordnung

A. Allgemeiner Teil

Durch die Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften vom 15. März 1995 (BGBl. I S. 326) sind gemeinschaftsrechtliche Vorschriften so weit in deutsches Recht umgesetzt worden, daß die Fleischlieferbetriebe, die am Handel mit anderen Mitgliedstaaten teilnehmen wollen, dies tun können. Mit der vorliegenden Verordnung zur Änderung der Fleischhygieneverordnung werden entsprechende Neuregelungen oder Änderungen des Gemeinschaftsrechts, die seitdem eingetreten sind, in deutsches Recht umgesetzt. Hierzu zählen vor allem die für Hackfleisch und Fleischzubereitungen getroffene Neuregelung (Richtlinie 94/65/EG), Änderungen der Anforderungen an frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse (Richtlinien 95/23/EG und 95/68/EG) und die Festlegung der Anforderungen an Umpackbetriebe für frisches Fleisch (Richtlinie 95/23/EG) und für Fleischerzeugnisse (Entscheidung 94/837/EG).

Mit der Änderungsverordnung vom 15. März 1995 wurden beschränkende Regelungen für die handwerklich strukturierten Betriebe aus der Änderungsrichtlinie 91/497/EWG zur Frischfleisch-Richtlinie noch nicht umgesetzt, da für die genannten Betriebe bereits weniger stringente Regelungen auf Gemeinschaftsebene beraten und mit der Richtlinie 95/23/EG schließlich am 22. Juni 1995 erlassen wurden.

Diese Regelungen der Richtlinie 95/23/EG werden nunmehr umgesetzt in einer klaren Abgrenzung der EG-zugelassenen Schlachtbetriebe, die alle gemeinschaftsrechtlichen Anforderungen erfüllen müssen, von handwerklich strukturierten Schlachtbetrieben, die zwar bestimmte Produktionsobergrenzen nicht überschreiten dürfen, aber lediglich erleichterte strukturelle Anforderungen erfüllen müssen. Diese Umsetzung wird verbunden mit einer umfassenden Neuregelung des Inverkehrbringens von Fleisch. Nach Inkrafttreten dieser Änderungsverordnung darf Fleisch nur noch

- aus EG-zugelassenen Betrieben ohne Beschränkungen im Binnenmarkt oder
- aus lediglich registrierten Betrieben unter Einhaltung vorgeschriebener Produktionsobergrenzen nur innerhalb Deutschlands

in den Verkehr gebracht werden. Hinzu kommt eine beschränkte Abgabemöglichkeit für Fleisch aus Isolierschlachtbetrieben. Weitere Ausnahmeregelungen bestehen unter bestimmten Voraussetzungen nur noch für die Abgabe erlegten Haarwildes nach der Richtlinie 92/45/EWG und für Kaninchenfleisch nach der Richtlinie 91/495/EWG sowie für die Direktabgabe von Fleischerzeugnissen aus nicht zugelassenen und nicht registrierten Betrieben, sofern die Erzeugnisse im selben Betrieb hergestellt worden sind. Vom Anwendungsbereich generell ausgenommen bleibt schließlich weiterhin das Inverkehrbringen aus Verkaufsräumen von Einzelhandelsgeschäften einschließlich der zugehörigen Vorbereitungsräume (§ 1 Abs. 2).

In einem dritten Komplex wird das fleischhygienerechtliche Beurteilungssystem an die entsprechenden Vorgaben der Frischfleisch-Richtlinie in der Fassung des Anhangs der Richtlinie 91/497/EWG angepaßt. Diese Anpassung ist nunmehr erforderlich, nachdem die Deutschland vom Rat und der Kommission gewährte und durch Änderung des Fleischhygienegesetzes bereits berücksichtigte Auslauffrist für das Freibanksystem am 31. Dezember 1995 abgelaufen ist.

Den Vorgaben des Fleischhygienegesetzes entsprechend werden die Anforderungen an das Gewinnen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fleisch aus Krank- und Not-schlachtungen festgelegt. Der Notwendigkeit zur Neuordnung des fleischhygienerechtlichen Beurteilungssystems mit dem Wegfall der Beurteilungsstufen „minderwertig“ und „bedingt tauglich“ wird dadurch Rechnung getragen, daß die Beanstandungsgründe, die bislang zur Beurteilung „bedingt tauglich“ geführt haben, nunmehr im wesentlichen in den Katalog der Beanstandungsgründe, die die Beurteilung „untauglich“ nach sich ziehen, aufgenommen worden sind. Für Fleisch, das bislang als „minderwertig“ zu beurteilen war, sieht die Neuregelung vor, daß es als nicht geeignet zum Genuß für Menschen zu erklären und bis zur Beseitigung nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes zu beschlagnahmen ist. Damit ist sichergestellt, daß lediglich mit substantiellen Mängeln (z.B. Farbabweichungen, mangelhafte Ausblutung, mangelhafte Wasserbindung) behaftetes Fleisch noch zur Herstellung von Tierfutter verwendet werden kann.

Dem Bund entstehen keine Kosten.

Länder und Gemeinden werden mit im voraus insgesamt nicht quantifizierbaren Kosten belastet. Diese Kosten entstehen durch die Zulassung und Registrierung von Betrieben, durch die Überwachung der Einhaltung der Verordnung sowie durch eine Zu-

nahme der Zahl von Tieren, deren Fleisch nicht mehr als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden darf und die daher unschädlich beseitigt werden müssen. Die Kosten für die Überwachung werden über kostendeckende Gebühren und Auslagen gedeckt.

Die einmaligen sowie jährlich wiederkehrenden Kosten für die Zulassung, die Registrierung und den erhöhten Überwachungsaufwand werden von Bremen auf 20.000,-- DM, von Hessen auf 600.000,-- DM, von Mecklenburg-Vorpommern auf 200.000,-- DM bis 250.000,-- DM, von Niedersachsen auf 1,345 Millionen DM, von Nordrhein-Westfalen auf 2,5 Millionen DM, von Rheinland-Pfalz auf 360.000,-- DM und von Sachsen-Anhalt auf 135.000,-- DM geschätzt. Nach Einschätzung anderer Länder lassen sich diese Kosten derzeit nicht quantifizieren, die Spannweite dürfte sich aber in der oben genannten Größenordnung bewegen.

Zusätzliche jährlich wiederkehrende Kosten für die Rückstandsuntersuchung werden von Mecklenburg-Vorpommern auf etwa 150.000,-- DM bis 200.000,-- DM, von Rheinland-Pfalz auf 110.000,-- DM und von Sachsen-Anhalt auf etwa 50.000,-- DM geschätzt. Auch hier dürften sich die zusätzlichen Kosten für die übrigen Länder in ähnlicher Größenordnung bewegen.

Hessen schätzt die zusätzlich wiederkehrenden Kosten für die Probenahme im Rahmen der Rückstandsuntersuchung in Erzeugerbetrieben auf 18.750,-- DM.

Die zusätzlichen Kosten für die unschädliche Beseitigung von Tieren, deren Fleisch nicht als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden darf, werden von Sachsen auf 100.000,-- DM bis 150.000,-- DM geschätzt; sie können derzeit im übrigen nicht quantifiziert werden.

Der betroffenen Wirtschaft entstehen Mehrbelastungen, die im voraus insgesamt nicht zu quantifizieren sind. Diese Mehrbelastungen ergeben sich aus Investitionen, die zur Erfüllung baulicher Anforderungen sowie der Anforderungen an die Ausstattung als Voraussetzung für die EG-Zulassung von Fleischlieferbetrieben ergeben. Ferner sind Eigenkontrollsysteme einzuführen. Insbesondere der Landwirtschaft entstehen Mehrbelastungen durch die Neuordnung des fleischhygienerechtlichen Beurteilungssystems und die Neuregelung von Krank- und Notschlachtungen. Für Schlachtbetriebe und Landwirtschaft entstehen Mehrbelastungen durch die Zunahme der Zahl von Tieren, deren Fleisch nicht als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden kann oder darf und die daher unschädlich beseitigt werden müssen. Schließlich entstehen Mehrbela-

stungen der betroffenen Wirtschaft durch die Erhebung kostendeckender Gebühren und Auslagen durch die zuständigen Überwachungsbehörden.

Der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie schätzt die jährlich wiederkehrenden Mehrbelastungen in einer Größenordnung von 0,2 bis 0,4 % des Jahresumsatzes. Für Verarbeitungsbetriebe, die aufgrund der Neuregelung des Inverkehrbringens von Fleisch der EG-Zulassung bedürfen, werden einmalige Umstellungskosten in der Größenordnung von 15 bis 25 % des Jahresumsatzes erwartet.

Nach Schätzung des Deutschen Fleischer-Verbandes wären von der Verpflichtung zur EG-Zulassung 1.400 bis 1.550 Fleischereibetriebe mit Investitionskosten von jeweils 4 bis 6 Millionen DM betroffen, sofern diese Betriebe die zulässigen Produktionsobergrenzen für registrierte Betriebe auch nach Inkrafttreten der Verordnung überschreiten wollen.

Der Deutsche Bauernverband schätzt die Mindererlöse aufgrund der Neuregelung des Beurteilungssystems mit dem Wegfall der „Freibankregelungen“ und der Neuregelung des Bereichs der Krank- und Notschlachtungen auf etwa 400 Millionen DM jährlich.

Legt man die amtliche Statistik über die Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung des Jahres 1993 mit den hier ausgewiesenen Zahlen für Notschlachtungen (nur Fleischuntersuchung durchgeführt) und Krankschlachtungen (bakteriologische Untersuchung durchgeführt) von Rindern und Schweinen zugrunde und geht man davon aus, daß diese Tiere ausschließlich als „tauglich“ beurteilt würden und ihr Fleisch den derzeit durchschnittlichen Marktpreis erzielen könnte, so würde, wenn alle Tiere stattdessen unschädlich beseitigt werden müßten und nicht den Neuregelungen entsprechend verwertet würden, ohne Berücksichtigung der Beseitigungskosten eine Belastung von etwa 400 Millionen DM jährlich entstehen.

Preisüberwälzungen sind im Einzelfall nicht auszuschließen und können tendenziell erhöhend auf die Einzelpreise wirken. Im einzelnen läßt sich dies nicht im voraus quantifizieren, spürbare Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere auf das Verbraucherpreisniveau, sind aufgrund des Umfangs der Belastungen und der Marktsituation für die betroffenen Waren nicht zu erwarten.

Die Notwendigkeit zur Regelung ergibt sich aus der Verpflichtung zur Umsetzung entsprechender gemeinschaftsrechtlicher Vorschriften.

B. Besonderer Teil

Zu Nummer 1 (§ 1):

Durch den Fortfall der Freibankregelung (Aufhebung der alten §§ 12 bis 14 des Fleischhygienegesetzes (FIHG) zum 1. Januar 1996 durch Artikel 4 Nr. 3 und 4 des Gesetzes zur Änderung veterinärrechtlicher, lebensmittelrechtlicher und tierzuchtrechtlicher Vorschriften vom 18. Dezember 1992; BGBl. I S. 2022) müssen auch die Vorschriften über entsprechende Abgabestellen aufgehoben werden. Auf der anderen Seite soll Fleisch, das in Isolierschlachtbetrieben gewonnen und besonders gekennzeichnet wird, künftig nur noch über eigens hierfür bestimmte, zugelassene ortsfeste Abgabestellen in den Verkehr gebracht werden (Nummer 16, § 11 d Abs. 2).

Zu Nummer 2 (§ 2):

Zu Buchstabe a (§ 2 Nr. 1):

Rückstandsuntersuchungen in Erzeugerbetrieben (Buchstabe e) sind ebenfalls als amtliche Untersuchungen im Sinn des Fleischhygienerechts anzusehen (§ 2 FIHG) - auch, wenn sie nicht im Rahmen der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung durchgeführt werden.

Zu Buchstabe b (§ 2 Nr. 3):

Durch die Ergänzung wird die Begriffsbestimmung für das Behandeln, durch das Fleisch nicht die Eigenschaften von frischem Fleisch (§ 2 Nr. 6) verliert, an die Richtlinie 64/433/EWG (Artikel 2 Buchstabe b) angeglichen.

Zu Buchstabe c (§ 2 Nr. 7):

Die Ergänzung dient der Klarstellung, daß allein durch die Anwendung von Verfahren, die nicht der Haltbarmachung eines Erzeugnisses dienen, aber zur Zerstörung der Zellstruktur führen können, wodurch Merkmale frischen Fleisches verloren gehen, noch kein Fleischzeugnis entsteht. In der ergänzten Fassung entspricht die Begriffsbestimmung derjenigen in der Richtlinie 77/99/EWG (Artikel 2 Buchstabe a).

Zu Buchstabe d (§ 2 Nr. 7 a und 7 b):

Die Begriffsbestimmung für Separatorenfleisch wird an die Definition in Artikel 2 der Richtlinie 64/433/EWG angepaßt, wobei die Zweckbestimmung (Abgabe nur an zugelassene oder registrierte Verarbeitungsbetriebe) an anderer Stelle (Nummer 9, § 10 Abs. 9) geregelt ist. Die Begriffsbestimmung für Hackfleisch wurde gegenüber Artikel 2 der Richtlinie 94/65/EG erweitert, da auch andere Zerkleinerungsformen als Hacken oder Wolfen, z.B. Kuttern, in Betracht kommen. Da Hackfleisch, dem höchstens 1 % Salz zugefügt wurde, wie ungesalzenes Hackfleisch zu behandeln ist (Artikel 3 Abs. 3 der o.g. Richtlinie), wird die Begriffsbestimmung auf diesen Fall ausgedehnt. Die Einschränkung, daß Separatorenfleisch nicht als Hackfleisch gilt, ist erforderlich, da Separatorenfleisch zwar ebenfalls zerkleinertes Fleisch ist, aufgrund des unterschiedlichen Ausgangsmaterials (an Knochen haftendes Restfleisch) und Gewinnungsprozesses aber eine andere Zusammensetzung als Hackfleisch aufweist und nicht zum Rohverzehr geeignet ist.

Zu Buchstabe e (§ 2 Nr. 8):

Die Begriffsbestimmung für Fleischzubereitungen folgt der in Artikel 2 Nr. 2 Buchstabe b der Richtlinie 94/65/EG in Verbindung mit Artikel 2 Buchstabe a der Richtlinie 77/99/EWG gegebenen Definition.

Zu Buchstabe g (§ 2 Nr. 11 bis 12):

Für Umpackbetriebe (§ 5 Nr. 2 Buchstabe b FIHG) werden in dieser Verordnung die Zulassungsvoraussetzungen festgelegt (Nummer 12, § 11 Abs. 1 Nr. 8), so daß eine Begriffsbestimmung erforderlich wurde (§ 2 Nr. 11). Regelungen für Umpackbetriebe sind bislang nur für frisches Fleisch und für Fleischerzeugnisse getroffen worden. Die Begriffsbestimmung entspricht Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe a der Richtlinie 95/23/EG und Artikel 1 der Entscheidung 94/837/EG.

Die Bemessung von Schlachttieren in Großvieheinheiten (§ 2 Nr. 12) ist die Grundlage für die Berechnung der Schlachtobergrenzen in nach § 11 a Abs. 3 und 4 registrierten Schlachtbetrieben (siehe Nummer 13 Buchstabe c). Durch Artikel 1 Nr. 3 der Richtlinie 95/23/EG wurde eine neue Berechnungsgrundlage festgelegt, die hiermit übernommen wird.

Zu Nummer 3 (§ 4):

Bei der Schlachtier- und Fleischuntersuchung ist auch auf Merkmale zu achten, die tierseuchenrechtlich von Bedeutung sind. Es ist daher sinnvoll, daß Bescheinigungen, soweit sie

nach tierseuchenrechtlichen Vorschriften ohnehin ausgestellt werden müssen, dem Untersucher rechtzeitig vorliegen. Hierdurch besteht die Möglichkeit, etwa notwendige Vorsichtsmaßnahmen umgehend einzuleiten.

Die Regelung ist auf § 5 Nr. 4 FIHG gestützt.

Zu Nummer 4 (§ 5):

Die Neuregelung ist erforderlich, weil durch die Anfügung der Nummern 9 und 10 in Anlage 1 Kapitel I (siehe Nummer 24 Buchstabe h) eine amtliche Bescheinigung über die Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung bei Gehegewild und unter gleichen Bedingungen wie Gehegewild gehaltenen Tieren nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes, die außerhalb zugelassener oder registrierter Betriebe getötet werden, eingeführt wird.

Die Regelung ist auf § 5 Nr. 4 FIHG gestützt.

Zu Nummer 5 (§ 6):

Mit Fortfall der Freibankregelung (siehe Nummer 1) sind auch die Beurteilungsnormen „minderwertig“ und „bedingt tauglich“ entfallen. Die bereits eingeführte Beurteilungsnorm „tauglich nach Brauchbarmachung“ (§ 12 FIHG) stellt eine Sonderform der Beurteilungsnorm „tauglich“ dar; so beurteiltes Fleisch ist erst nach der Brauchbarmachung als tauglich zum Genuß für Menschen anzusehen und muß daher bis zum Abschluß des vorgeschriebenen Behandlungsverfahrens unter amtlicher Aufsicht belassen werden. Das Genußtauglichkeitskennzeichen für dieses Fleisch unterscheidet sich jedoch nicht von demjenigen für taugliches Fleisch.

Eine Ausnahme bildet die Kennzeichnung des als tauglich nach Brauchbarmachung beurteilten frischen Fleisches von nicht kastrierten männlichen Schweinen. Dieses wird mit einem sogenannten „Eberstempel“ gekennzeichnet und darf nur an zugelassene oder registrierte Verarbeitungsbetriebe zur Verarbeitung zu Fleischerzeugnissen abgegeben werden.

Bei den in Absatz 2 genannten nicht zum Genuß für Menschen geeigneten Fleischteilen handelt es sich teils um solche, die von vornherein ungeeignet sind (z.B. Augen, Ohrenausschnitte, Geschlechtsorgane), teils aber auch um Teile, die erst aufgrund des Untersuchungsbefundes als nicht geeignet erklärt wurden. Fleischhygienerechtlich sind sie dem als untauglich beurteilten Fleisch insoweit gleichgestellt, als in beiden Fällen eine Verwertung als Lebensmittel nicht mehr in Betracht kommt. Nicht geeignete Teile können aber noch als Tierfutter Verwendung finden.

Die Regelungen sind auf § 5 Nr. 4 und § 22 Abs. 2 FIHG gestützt.

Zu Nummer 6 (§ 7):

Mit der Neukonzeption des Inverkehrbringens darf Fleisch, mit Ausnahme von Fleisch, das in Isolierschlachtbetrieben gewonnen und behandelt wird, nur noch in nach § 11 Abs. 1 zugelassenen oder nach § 11 a Abs. 1 oder 3 registrierten Betrieben gewonnen, zubereitet oder behandelt werden. Die hygienischen Anforderungen für registrierte Betriebe sind in § 10 b (siehe Nummer 11) festgelegt worden, der die materiellen Regelungen des bisherigen § 7 Abs. 2 übernommen hat. § 7 ist daher aufzuheben.

Die Rechtsgrundlage ist § 5 Nr. 1 und 2 FIHG.

Zu Nummer 7 (§ 8):

Zu Absatz 1:

In nach § 11 Abs. 1 zugelassenen oder nach § 11 a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieben dürfen grundsätzlich nur Tiere geschlachtet werden, bei denen vor der Schlachtung keine schweren physiologischen oder funktionellen Störungen festgestellt werden. Schwere physiologische oder funktionelle Störungen liegen z.B. vor, wenn das Allgemeinbefinden eines Tieres gestört ist, das Tier festliegt, abgemagert ist, Kümmerwachstum zeigt oder großflächige Veränderungen oder Entzündungen aufweist, soweit diese nicht nur auf ein Organ oder auf eine eng umgrenzte Körperregion beschränkt sind und das Vorliegen einer Allgemeinerkrankung nicht zu befürchten ist. Schlachtungen aus besonderem Anlaß (Krankschlachtungen; § 4 Abs. 1 Nr. 3 b FIHG), ausgenommen Hausschlachtungen, sind in Isolierschlachtbetrieben durchzuführen. Das Fleisch dieser Tiere muß besonders gekennzeichnet und auf einem gesonderten Vermarktungsweg (Direktabgabe aus zugelassenen Abgabestellen an Endverbraucher; § 10 Abs. 4) in den Verkehr gebracht werden. Durch diese Regelung werden die Voraussetzungen dafür geschaffen, daß aus zugelassenen oder registrierten Betrieben nur Fleisch von gesunden Tieren abgegeben wird.

Zu Absatz 2:

Sofern aus tierschutzrechtlichen oder anderen (z.B. tierseuchenrechtlichen) Gründen eine Beförderung des lebenden Tieres zur Schlachtung nicht erlaubt ist, kann vom Grundsatz der obligatorischen Schlachtung in einem Schlachtbetrieb abgewichen werden. Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe e der Richtlinie 64/433/EWG läßt solche Ausnahmen unter bestimmten Bedingungen zu (unter anderem Schlachttieruntersuchung vor der Schlachtung, Kühlung des geschlachteten Tieres bei längerer Transportdauer).

Dabei kommt der Schlachttieruntersuchung, die unmittelbar vor der Schlachtung zu erfolgen hat, besondere Bedeutung zu. Unterbleibt sie, ist das geschlachtete Tier als untauglich zu beurteilen (siehe Nummer 27, Anlage 1 Kapitel IV Nr. 7.10).

Lediglich bei Notschlachtungen darf die Schlachttieruntersuchung unterbleiben (§ 1 Abs. 2 FIHG). Allerdings liegt eine Notschlachtung nur vor, wenn ein Tier infolge eines Unglücksfalls sofort getötet werden muß (§ 4 Abs. 1 Nr. 3 a FIHG).

Zu Absatz 3:

Tiere, die notgeschlachtet werden müssen, leiden nicht an einer Krankheit, sondern weisen frische Verletzungen auf, die aus Gründen des Tierschutzes eine sofortige Tötung erforderlich machen. Das Fleisch dieser Tiere ist, abgesehen von der verletzten Körperregion, in der Regel nicht qualitätsgemindert. Daher bestehen gegen ein Verbringen notgeschlachteter Tiere in nach § 11 a Abs. 3 registrierte Schlachtbetriebe keine fachlichen Bedenken.

Dieser Weg kommt allerdings nur in Betracht, wenn unmittelbar vor der Schlachtung eine Schlachttieruntersuchung durchgeführt wird. Nur auf diese Weise kann nämlich festgestellt werden, ob tatsächlich eine Notschlachtung oder aber eine Krankschlachtung vorliegt.

Bei Notschlachtungen, die in Schlachtbetrieben infolge von Unfällen auf dem Betriebsgelände erforderlich werden (z.B. nach Beinbrüchen im Verlauf des Entladevorgangs an Viehtransportfahrzeugen), sind, sofern eine Schlachttieruntersuchung stattgefunden hat, Verkehrsbeschränkungen des gewonnenen Fleisches fachlich nicht zu rechtfertigen, da eine Qualitätsminderung in der Regel nicht vorliegt. Die Fleischgewinnung kann daher in dem Betrieb, in dem die Notschlachtung erforderlich wurde, fortgeführt werden.

Die Regelungen des § 8 sind auf § 5 Nr. 1 sowie auf § 13 Abs. 4 Nr. 1 und 5 FIHG gestützt.

Zu Nummer 8 (§ 9):

Die Anforderungen an Isolierschlachtbetriebe und Abgabestellen für Fleisch aus Isolierschlachtbetrieben werden im Rahmen der Neukonzeption des Inverkehrbringens von Fleisch in § 11 d (siehe Nummer 16) festgelegt. Isolierschlachträume dürfen zur Durchführung von Krankschlachtungen grundsätzlich nicht mehr betrieben werden. § 9 ist daher hinfällig geworden und ist aufzuheben.

Die Regelung ist auf § 13 Abs. 4 Nr. 1 FIHG gestützt.

Zu Nummer 9 (§ 10):

Zu Buchstabe a und b:

§ 10 regelt nunmehr generell das Inverkehrbringen von Fleisch, soweit es den Vorschriften dieser Verordnung unterliegt. Dazu gehören die schon bestehenden Regelungen über das Inverkehrbringen aus zugelassenen Betrieben, die uneingeschränkt im Binnenmarkt handeln dürfen, und aus registrierten Groß- und Zwischenhandelsbetrieben, die Fleisch aus zugelassenen Betrieben beziehen, selbst aber keine zugelassenen Betriebe beliefern dürfen. Nunmehr werden diese Regelungen ausgedehnt auf das Inverkehrbringen aus Fleischlieferbetrieben nicht industrieller Größe (§ 11 a Abs. 3), die unter Einhaltung bestimmter Produktionsobergrenzen und unter Beschränkung der Geschäftstätigkeit auf das Inland lediglich der Registrierung bedürfen, und auf das Inverkehrbringen aus zugelassenen Abgabestellen von Isolierschlachtbetrieben. Lediglich die Direktabgabe von erlegtem Haarwild und Hauskaninchen in geringem Umfang muß nicht aus zugelassenen oder registrierten Betrieben erfolgen.

Die Kennzeichnung von Fleisch in zugelassenen Betrieben wird in Anlage 1 Kapitel V Nr. 1 bis 4 geregelt. Welcher Sorgfaltspflicht der amtliche Tierarzt im Umgang mit Stempeln und Etiketten unterliegt, ist nicht Sache der Kennzeichnung. Die Bezugnahme auf Anlage 1 Kapitel V Nr. 5 mußte daher entfallen.

Mit der Vorschrift, bei gefrorenem Fleisch Angaben über das Einfrierdatum und bei frischem Fleisch, das nach Finnland oder Schweden verbracht werden soll, über Salmonellenbekämpfungsprogramme oder diagnostische Untersuchungen zu machen, wird Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe b der Richtlinie 95/23/EG zur Änderung des Artikels 3 Abs. 1 Abschnitt A Buchstabe f Ziffer ii der Richtlinie 64/433/EWG umgesetzt.

Aus der in § 11 a statuierten Verpflichtung, daß alle Betriebe, die Fleisch gewinnen, zubereiten oder behandeln, aber nicht zugelassen sind, sich registrieren lassen müssen, ergibt sich die Notwendigkeit, das Inverkehrbringen von Fleisch aus diesen Betrieben zu regeln. Die Vorschrift stellt eine Umsetzung des Artikels 4 der Richtlinie 64/433/EWG dar.

Die Regelungen in Absatz 1 sind auf § 5 Nr. 1, 2 und 3 und § 22 Abs. 2 FIHG gestützt, die Regelungen in Absatz 2 auf § 5 Nr. 1 in Verbindung mit Nr. 2 Buchstabe a Unterbuchstabe bb und auf § 22 Abs. 2 FIHG.

Zu Buchstabe c (Absatz 4):

Fleisch, das in Isolierschlachtbetrieben gewonnen wird, stammt von kranken Tieren. Wenn es auch aufgrund der Befunde bei der Fleischuntersuchung als tauglich zum Verzehr für Menschen beurteilt wird, ist es doch in der Regel in seinem Verkehrswert gemindert (verminderte Haltbarkeit, abweichende Fleischreifung u.a.). Daher muß dafür gesorgt werden, daß solches Fleisch aus Gründen des Schutzes des Verbrauchers vor Übervorteilung nicht weiter verarbei-

tet wird und auf kürzestem Weg an den Verbraucher gelangt. Dieser muß erkennen können, daß er qualitätsgemindertes Fleisch kauft.

Die Regelung ist auf § 13 Abs. 4 Nr. 2 und 4 FIHG gestützt.

Zu Buchstabe d (Absätze 5 bis 10):

Zu Absatz 5:

Tiere, die außerhalb von Schlachtbetrieben not- oder krankgeschlachtet werden müssen, können in der Regel nicht mehr an einen Platz gebracht werden, an dem eine hygienische Fleischgewinnung möglich ist. Es ist daher erforderlich, das Tier nach dem Töten ohne weitergehende Bearbeitungsschritte, die zu einer Verunreinigung des Fleisches führen können (z.B. Absetzen des Kopfes, Enthäuten des Tierkörpers), in einen Schlachtbetrieb zu befördern und dort die Ausschlachtung fortzusetzen. Eine Öffnung der Bauchhöhle und eine Herausverlagerung des Magen-Darmtraktes lassen sich am Ort der Tötung allerdings oft nicht umgehen, da insbesondere große Schlachttiere auf andere Weise nicht auskühlen können. Werden Nebenprodukte der Schlachtung, soweit sie zu den Eingeweiden gehören, am Tötungsort aus den Körperhöhlen entnommen, dürfen sie wegen der hygienischen Risiken nicht mehr als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden (siehe Nummer 27 Buchstabe g, Anlage 1 Kapitel IV Nr. 10.7).

Die Regelung ist auf § 13 Abs. 4 Nr. 4 und 5 FIHG gestützt.

Zu Absatz 6:

Mit der Regelung wird Artikel 1 Abs. 2 der Richtlinie 77/99/EWG umgesetzt.

Die Rechtsgrundlage ist § 5 Nr. 1 FIHG.

Zu Absatz 7:

Eine begrenzte Abgabe von Kaninchenfleisch durch den Tierhalter und von Fleisch von erlegtem Haarwild durch den Jäger an den Verbraucher sieht das Gemeinschaftsrecht vor (Artikel 4 der Richtlinie 91/495/EWG, Artikel 1 der Richtlinie 92/45/EWG). Solches Fleisch unterliegt zwar nicht den ansonsten vorgeschriebenen amtlichen Untersuchungen, darf jedoch nur unter Einhaltung der hygienischen Anforderungen, die auch für registrierte Betriebe gelten, gewonnen und behandelt werden.

Die Regelung ist auf § 5 Nr. 1 FIHG gestützt.

Zu Absatz 8:

Wildtiere, die in Gehegen gehalten werden, bewahren weitgehend ihre Scheu gegenüber dem Menschen und lassen sich lebend nicht tierschutzgerecht in einen Schlachtbetrieb befördern. Es muß daher erlaubt sein, die Tiere im Gehege zu töten und anschließend unter hygienischen Bedingungen in einen Schlachtbetrieb zu bringen. In Freigehegen gehaltene Haustiere, insbesondere Rinder, verhalten sich ähnlich wie Gehegewild. Das Einfangen dieser Tiere ist überdies mit erheblichen Gefahren für das Personal verbunden. Auch hier ist daher ausnahmsweise die Tötung an Ort und Stelle zuzulassen.

Die Regelung dient der Umsetzung von Artikel 6 Abs. 2 der Richtlinie 91/495/EWG. Sie ist gestützt auf § 5 Nr. 1 FIHG.

Zu Absatz 9:

Eine umfassende gemeinschaftsrechtliche Regelung für die Gewinnung, Behandlung und das Inverkehrbringen von Separatorenfleisch steht noch aus. Die Richtlinie 64/433/EWG sieht aber vor, daß Separatorenfleisch gemäß der Richtlinie 77/99/EWG hitzebehandelt werden muß. Dies darf nur in Verarbeitungsbetrieben geschehen, die von der zuständigen Behörde hierfür bestimmt sind.

Die Regelung ist auf § 5 Nr. 1 FIHG gestützt.

Zu Absatz 10:

Als „tauglich nach Brauchbarmachung“ beurteiltes Fleisch unterliegt nur so lange Verkehrsbeschränkungen, bis es brauchbar gemacht ist. Davor darf so beurteiltes Eberfleisch nur zur Herstellung von Fleischerzeugnissen an Verarbeitungsbetriebe abgegeben werden, während aus anderen Gründen als tauglich nach Brauchbarmachung beurteiltes Fleisch bis zur Beendigung des Verfahrens zur Brauchbarmachung unter amtlicher Aufsicht verbleiben muß.

Die Regelung ist auf § 5 Nr. 1 und § 12 Abs. 2 FIHG gestützt.

Zu Nummer 10 (§ 10 a):

Artikel 2 der Entscheidung 95/409/EG schreibt vor, daß für Schweden und Finnland bestimmtes Rind- und Schweinefleisch durch den Herkunftsbetrieb (Schlacht- oder Zerlegungsbetrieb) stichprobenweise auf Salmonellen untersucht werden muß. Dieser Anforderung wird durch die Ergänzung der Regelung in § 10a Abs. 1 in Verbindung mit Anlage 2 a Nummer 11 (Nummer 36 Buchstabe i) Rechnung getragen. Die obligatorische Salmonellenuntersuchung entfällt, sofern das Fleisch zur Verarbeitung bestimmt ist oder der Herkunftsbetrieb ein Untersuchungsprogramm auf Salmonellen anwendet, das den entsprechenden operationellen Programmen Schwedens und Finnlands entspricht. Eine entsprechende Regelung gilt nach Arti-

kel 3 Abs. 1 Buchstabe g Ziffer i dritter Anstrich der Richtlinie 94/65/EG auch für Hackfleisch. Absatz 4 war daher entsprechend zu ergänzen.

Mit der Neufassung von Absatz 4 Satz 3 wird darüber hinaus dem Sachverhalt Rechnung getragen, daß die Richtlinie 94/65/EG anders als die inzwischen aufgehobene Hackfleisch-Richtlinie 88/657/EWG nicht mehr auf Fleisch in Stücken von weniger als 100 g anwendbar ist und nach Artikel 3 Abs. 1 der Richtlinie 94/65/EG Hackfleisch aus Fleisch von Einhufern oder aus Nebenprodukten der Schlachtung nicht gehandelt werden darf. Dagegen ist gekühltes Hackfleisch nach Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe c Ziffer i der Richtlinie unbeschränkt handelbar, so daß auf den Verweis auf die Vorschriften des Bestimmungslandes verzichtet werden kann.

Die Änderung von Absatz 7 Satz 2 ist erforderlich, da durch Artikel 1 Nr. 10 der Richtlinie 95/23/EG die Grundlage für diese Regelung, Artikel 13 Abs. 1 der Richtlinie 64/433/EWG, aufgehoben worden ist.

Die Regelungen sind auf § 5 Nr. 1 und 2 FIHG gestützt.

Zu Nummer 11 (§ 10 b):

Entsprechend den Vorschriften für zugelassene Betriebe (§ 10) sind auch für registrierte Betriebe Anforderungen an das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch zu regeln. Ihre Einhaltung ist wesentliche Voraussetzung für das Inverkehrbringen. Groß- und Zwischenhandelsbetriebe, die Fleisch und Fleischerzeugnisse nur lagern, müssen lediglich die Kühlvorschriften der ansonsten nur für zugelassene Betriebe geltenden Anlage 2 a erfüllen.

Die Regelung ist auf § 5 Nr. 1 FIHG gestützt.

Zu Nummer 12 (§ 11):

Die Neufassung erfolgt, soweit sie Absatz 1 Nr. 1 bis 3 betrifft, in erster Linie aus redaktionellen Gründen.

Hinsichtlich der Zulassungsvoraussetzungen wird bei Herstellungsbetrieben für Hackfleisch (Absatz 1 Nr. 4) und für Fleischzubereitungen (Absatz 1 Nr. 5) auf die Anhänge der neuen Hackfleisch-Richtlinie (94/65/EG) verwiesen. In die Reihe zuzulassender Betriebe waren auch handwerklich strukturierte Herstellungsbetriebe für Fleischzubereitungen nach Artikel 6 Abs. 5 der Richtlinie 94/65/EG sowie Umpackbetriebe für frisches Fleisch nach Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe f der Richtlinie 95/23/EG (Absatz 1 Nr. 8 Buchstabe a) und für Fleischerzeugnisse nach Artikel 1 der Entscheidung 94/837/EG (Absatz 1 Nr. 8 Buchstabe b) aufzunehmen.

Künftig wird die Veterinärkontrollnummer für einen zugelassenen Betrieb von derjenigen Behörde erteilt, die auch für die Zulassung zuständig ist. Diese Regelung in Absatz 2 dient der Verringerung des Verwaltungsaufwandes und folgt im übrigen bereits bestehenden Regelungen im Bereich des Lebensmittelrechts (Fischhygiene-Verordnung, Milchverordnung).

Absatz 3 wurde an die Regelungen über das Ruhen der Zulassung in der Milch-, Eiprodukte- und Fischhygiene-Verordnung angepaßt. Während des Ruhens der Zulassung darf Fleisch aus dem betroffenen Betrieb nicht in den Verkehr gebracht werden.

Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 2 Buchstabe a Unterbuchstabe aa FIHG gestützt.

Zu Nummer 13 (§ 11 a):

Zu Buchstabe a:

Die Änderung ist redaktioneller Art.

Zu Buchstabe b:

Liechtenstein gehört zu den Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum, ist aber - ebenso wie Island - noch nicht der Vereinbarung über Handelserleichterungen im Verkehr mit Fleisch und Fleischerzeugnissen beigetreten. Dieses Land ist daher, wie auch an anderen Stellen dieser Verordnung, von einer Gleichstellung mit Mitgliedstaaten auszunehmen.

Zu Buchstabe c (Absätze 3 bis 5):

Die hier aufgeführten Betriebe, die die Zulassungsvoraussetzungen des § 11 nicht erfüllen, müssen sich registrieren lassen, wenn sie Fleisch in den Verkehr bringen wollen. Diese Betriebe müssen sich an Schlacht- und Produktionsobergrenzen halten, die durch die Richtlinie 95/23/EG für frisches Fleisch neu festgelegt wurden. In dieser Richtlinie wurden auch die Bedingungen für den Betrieb von „Metzgerschlachthöfen“ festgelegt; die Umsetzung erfolgt in Absatz 4.

Neben handwerklichen Schlacht- und Zerlegungsbetrieben haben seit längerem „Direktvermarkter“ (Tierhalter mit angeschlossenem Schlacht- und Zerlegungsbetrieb) an Bedeutung gewonnen. Sie müssen sich ebenso an die festgelegten Schlacht- und Produktionsobergrenzen halten und dieselben hygienischen Anforderungen erfüllen wie die anderen registrierten Betriebe.

Das Gemeinschaftsrecht (Richtlinie 95/23/EG) räumt den zuständigen Behörden die Möglichkeit ein, registrierten Betrieben, die in absehbarer Zeit die Zulassungsvoraussetzungen des § 11 erfüllen werden, für einen begrenzten Zeitraum höhere als die durch diese Verordnung festgelegten Produktionsobergrenzen zuzugestehen. Eine entsprechende Umsetzung erfolgt in Absatz 5.

Die Regelung ist auf § 5 Nr. 2 Buchstabe a Unterbuchstabe bb und Buchstabe b sowie auf § 22 d Nr. 1 Buchstabe b FIHG gestützt.

Zu Nummer 14 (§ 11 b):

Der Umfang der Überwachung in zugelassenen Betrieben (Absatz 2) war auch für Umpackbetriebe für frisches Fleisch und für Fleischerzeugnisse zu regeln. Ebenso war festzulegen, in welchem Ausmaß registrierte Betriebe (Absatz 3) und Isolierschlachtbetriebe sowie Abgabestellen für dort gewonnenes Fleisch (Absatz 4) zu überwachen sind.

Die Regelung ist auf § 5 Nr. 4, § 13 Abs. 4 Nr. 3 und § 22 d Nr. 2 FIHG gestützt.

Zu Nummer 15 (§ 11 c):

Zu Buchstabe a und b:

Auch für Wildbearbeitungsbetriebe fordert das Gemeinschaftsrecht (Richtlinie 92/45/EWG) betriebseigene mikrobiologische Stufenkontrollen. Die Umsetzung erfolgt durch Änderung des Absatzes 1 Nr. 1.

Für Hackfleisch und Fleischzubereitungen wurden durch die Richtlinie 94/65/EG unterschiedliche mikrobiologische Normen festgelegt, die in Anlage 2 a Nr. 9.3 und 9.4 dieser Verordnung übernommen wurden. Daher sind an dieser Stelle getrennte Verweise (Absatz 1 Nr. 3 und Absatz 2 Nr. 5) erforderlich.

Zu Buchstabe c (Absatz 4):

Nachweise, die in zugelassenen und registrierten Betrieben geführt werden müssen, sind der zuständigen Behörde auch dann zugänglich zu machen, wenn sie nicht in schriftlicher Form vorliegen, sondern auf elektronischen Datenträgern abgespeichert sind.

Die Regelung dient der Umsetzung von Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe b Unterbuchstabe ba der Richtlinie 95/23/EG, durch den Artikel 3 Abs. 1 Abschnitt A Buchstabe f Ziffer ii der Richtlinie 64/433/EWG neu gefaßt worden ist.

Die Regelung ist auf § 22 d Nr. 1 Buchstabe a und c FIHG gestützt.

Zu Buchstabe d (Absatz 6):

Auch in registrierten Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetrieben müssen - wenn auch nicht in demselben Umfang wie in zugelassenen Betrieben - Eigenkontrollen durchgeführt werden; dies ergibt sich aus dem Artikel 4 Buchstabe b) der Richtlinie 64/433/EWG in der Fassung des Artikels Nr. 3 der Richtlinie 95/23/EG).

Die Regelung ist auf § 22 d Nr. 1 Buchstabe a und c FIHG gestützt.

Zu Nummer 16 (§ 11 d):

Für Isolierschlachtbetriebe gelten bezüglich der hygienischen Anforderungen, der Eigenkontrollen und der Aufzeichnungen ähnliche Bedingungen wie für registrierte Schlacht- und Zerlegungsbetriebe. Wegen der besonderen Verderbsanfälligkeit von Fleisch, das in diesen Betrieben gewonnen wird (Schlachtungen aus besonderem Anlaß), ist eine rasche Abgabe an den Verbraucher erforderlich. Dies geschieht unter besonderer Kennzeichnung des Fleisches durch Abgabe über besonders zugelassene Abgabestellen, die nur Fleisch aus Isolierschlachtbetrieben in den Verkehr bringen dürfen.

Die Regelung ist auf § 13 Abs. 4 und § 22 d Nr. 1 Buchstabe c FIHG gestützt.

Zu Nummer 17 (§ 12):

Die Änderungen sind überwiegend redaktioneller Natur (Buchstabe a bis c). Für Fleisch, das aus anderen Mitgliedstaaten oder Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum in das Inland verbracht wird und zu beanstanden ist, entfällt die Möglichkeit der Brauchbarmachung im Empfängerland, da nach Gemeinschaftsrecht jetzt nur noch taugliches Fleisch grenzüberschreitend handelbar ist (Richtlinie 64/433/EWG). Diese Regelung ist in Absatz 5 berücksichtigt.

Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 3 und § 19 Abs. 1 Nr. 4 FIHG gestützt.

Zu Nummer 18 (§ 13):

Die Änderung ergibt sich aus dem Fortfall einer Regelung für Fleisch in Stücken von weniger als 100 Gramm im Gemeinschaftsrecht (Richtlinie 94/65/EG).

Die Regelung ist auf § 5 Nr. 3 FIHG gestützt.

Zu Nummer 19 (§§ 13a, 13 b und 16):

Die Vorschriften der §§ 13 a und 13 b werden übergreifend für alle Lebensmittel durch die Änderung der Einfuhruntersuchungsverordnung vom 24. Juni 1993 (BAnz. Nr. 118) geregelt (Artikel 2). Sie sind daher an dieser Stelle aufzuheben.

Diese Regelung ist auf § 19 Abs. 1 Nr. 1 FIHG gestützt.

Duldungs- und Mitwirkungspflichten sind in § 22 c FIHG bereits abschließend geregelt, so daß die Vorschriften des § 16 aufzuheben sind. Aus Sinn und Zweck des § 22 c FIHG ergibt sich, daß nicht nur die dort ausdrücklich genannten Mitwirkungspflichten bestehen, sondern daß auf Verlangen der für die Durchführung der Untersuchungen und Überwachung zuständigen Personen in ausreichendem Maße sonstige zur Erfüllung der Untersuchungs- und Überwachungsaufgaben erforderliche Hilfen gestellt werden. Sofern der Verfügungsberechtigte seiner Duldungs- und Mitwirkungspflicht nicht oder nicht so nachkommt, daß die vorgeschriebenen Untersuchungen vorgenommen werden können, sind sie zu unterbrechen, bis die Duldung und Mitwirkung sichergestellt ist.

Zu Nummer 20 (§ 17):

Zu Buchstabe a (Absatz 1):

Die Begriffsbestimmung für Separatorenfleisch (Nummer 2 und 18) wurde in § 2 aufgenommen, daher entfällt hier der erläuternde Klammerzusatz.

Die Neufassung der Nummer 4 dient der Klarstellung, daß neben rückstandsbelastetem Fleisch (Nummer 3) auch Fleisch von Tieren, die illegal behandelt worden sind, einem Verbringungsverbot unterliegt. Bei der Regelung war zu berücksichtigen, daß der Einsatz einiger Arzneimittel, deren Anwendung bei Nutztieren grundsätzlich verboten ist, unter bestimmten Bedingungen und für bestimmte Anwendungsformen doch erlaubt ist. Hat eine illegale Behandlung stattgefunden, ist das Fleisch dieser Tiere, unabhängig davon, ob sich noch Rückstände dieser Stoffe im eßbaren Gewebe befinden, vom Verbringen in das Inland ausgeschlossen, wenn die Rückstände zu einem früheren Zeitpunkt im lebenden Tier festgestellt wurden.

Geschlachtete Tiere, bei denen Brucellose, Tuberkulose oder Trichinenbefall festgestellt worden ist (Nummer 6), sind im Geltungsbereich dieser Verordnung als untauglich zu beurteilen

(Anlage 1 Kapitel IV Nr. 7.1); Fleisch dieser Tiere darf daher auch nicht in das Inland verbracht werden. Dies gilt grundsätzlich auch für Fleisch von Rindern und Schweinen mit Finnenbefall (*Cysticercus bovis* und *cellulosae*), wobei Ausnahmen für schwachfinniges Fleisch, das aus anderen Mitgliedstaaten oder anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum stammt, in Absatz 2 vorgesehen sind.

Das Gemeinschaftsrecht läßt den grenzüberschreitenden Handel mit Köpfen von Schlachttieren (Nummer 13) zu, so daß Handelsverbote auf die Einfuhr zu beschränken sind. Angesichts der bei den Diskussionen über Möglichkeiten der Gefahrenabwehr gegenüber der Bovinen Spongiformen Enzephalopathie (BSE) zutage getretenen Schwierigkeiten, lückenlose Herkunftsnachweise für Schlachttiere und Fleisch zu führen, ist die Einfuhr von Gehirnen entsprechend Artikel 20 Buchstabe k der Richtlinie 72/462/EWG zu verbieten. Die bisher geltende, durch Artikel 18 Abs. 2 der Richtlinie 72/462/EWG mögliche Ausnahme ist daher aufzuheben.

Mit der Änderung der Nummer 16 wird Artikel 5 Abs. 3 der Richtlinie 94/65/EG umgesetzt. Auch Fleischzubereitungen aus Hackfleisch dürfen zwischen Mitgliedstaaten nur gehandelt werden, wenn sie aus frischem Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen oder Ziegen hergestellt worden sind (Artikel 3 Abs. 1 der Richtlinie 94/65/EG).

Mit der Änderung der Nummer 17 wird klargestellt, daß entsprechend dem Artikel 5 Abs. 1 der Richtlinie 94/65/EG Fleischzubereitungen, hergestellt nicht nur aus Muskelfleisch, sondern auch aus Nebenprodukten der Schlachtung, zwischen Mitgliedstaaten gehandelt werden dürfen. Für die Einfuhr gelten, Artikel 15 Abs. 2 zweiter Anstrich der Richtlinie 94/65/EG folgend, die bestehenden Regelungen fort.

Zu Buchstabe b (Absatz 2):

Neben den bisher in Nummer 1 genannten Methoden zum Nachweis des für den Geschlechtsgeruch bei nicht kastrierten männlichen Schweinen verantwortlichen Pheromonstoffes 5 α -Androstenon können auch andere Nachweisverfahren verwendet werden, wenn sie die erforderliche Empfindlichkeit und Spezifität aufweisen. Es reicht daher aus, die Anwendung „geeigneter“ Tests zu fordern.

Frisches Fleisch von Rindern und Schweinen, das als „schwachfinnig“ (bis zu 10 Zysten von *Cysticercus bovis* oder *cellulosae*) beurteilt, aber vor dem Inverkehrbringen einem Behandlungsverfahren unterworfen worden ist, durch das die Finnen sicher abgetötet werden, darf abweichend von Absatz 1 Nr. 6 in das Inland verbracht werden, wenn es aus anderen Mit-

gliedstaaten oder EWR-Staaten stammt. Diese für schwachfinnisches Rindfleisch bereits bestehende Regelung wird nunmehr auf schwachfinnisches Schweinefleisch ausgedehnt, da auch das EG-Recht (Artikel 6 der Richtlinie 64/433/EWG) für befallenes Fleisch beider Tierarten nach der vorgegebenen Brauchbarmachung durch Einfrieren die Beurteilung „tauglich“ vorsieht (siehe auch Anlage 1 Kapitel IV Nr. 3.1 FIHV). Für die Einfuhr aus Drittländern gilt diese Erleichterung nach Artikel 20 Buchstabe e der Richtlinie 72/462/EWG nicht. Die Regelungen sind auf § 5 Nr. 6 FIHG gestützt.

Zu Nummer 21 (§ 17 a):

Es handelt sich um eine Anpassung an eine erstmals in § 11 a Abs. 1 getroffene Regelung (siehe Erläuterung zu Nummer 13 Buchstabe b).

Zu Nummer 22 (§ 18 a):

Mit der Änderung und Ergänzung der Bußgeldvorschriften wird den vorgenannten Neuregelungen Rechnung getragen.

Zu Nummer 23 (§ 19):

Die Berlin-Klausel ist durch die Vereinigung der beiden deutschen Staaten hinfällig geworden. § 19 war daher zu streichen.

Zu Nummer 24 (Anlage 1 Kapitel I):

Bei den Änderungen unter Buchstabe a und b handelt es sich um redaktionelle Anpassungen.

Mit der Neuregelung in Nummer 5.2 (Schlachtverbot bei Fieber) wird Gemeinschaftsrecht (Artikel 5 der Richtlinie 64/433/EWG) umgesetzt. Dies geschieht auch in Nummer 5.6, nachdem der Katalog verbotener Stoffe mit pharmakologischer Wirkung über Stoffe mit hormonaler Wirkung hinaus ausgeweitet worden ist (Artikel 3 Buchstabe a der Richtlinie 96/22/EG, Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90). Hierzu wird auch auf die Ausführungen zu Nummer 20 (§ 17) Buchstabe a verwiesen.

Die neu eingefügte Nummer 5a entspricht inhaltlich im wesentlichen der Nummer 5 Satz 2 alter Fassung. Bei welchen Krankschlachtungen von einem Schlachtverbot abgesehen werden kann, ist in Nummer 5a Satz 1 geregelt. Hierbei schließt der Verdacht auf das Vorliegen einer

übertragbaren Krankheit bei einem Tier den Verdacht nach tierseuchenrechtlichen Vorschriften ein.

In Satz 2 wird dem Verfügungsberechtigten eines Schlachttieres die Möglichkeit eingeräumt, durch amtliche Untersuchungen, deren Kosten aber von ihm zu tragen sind, überprüfen zu lassen, ob ein begründeter Verdacht des amtlichen Tierarztes auf das Vorhandensein von Rückständen zutreffend ist. Art und Umfang der Rückstandsuntersuchungen werden jedoch im übrigen vom amtlichen Tierarzt nach Maßgabe der vorliegenden Tatsachen festgesetzt. Da nicht in allen Fällen am lebenden Tier die Rückstandsfreiheit des Fleisches belegt und damit ein Schlachtverbot vorbehaltlos aufgehoben werden kann, bleibt dem Verfügungsberechtigten eine weitere Möglichkeit, nämlich einzuwilligen, daß das Tier geschlachtet und anschließend bis zum Ergebnis der Rückstandsuntersuchungen unter amtlicher Aufsicht verbleibt. Auch für diese Untersuchungen hat der Verfügungsberechtigte die Kosten zu tragen. Ist jedoch durch Tatsachen belegt, daß festgesetzte Wartezeiten nicht eingehalten wurden, bleibt es in jedem Fall beim Schlachtverbot.

Durch Nummer 6 wird klargestellt, daß Krankschlachtungen in Isolierschlachtbetrieben vorzunehmen sind.

Die Regelung der aufgehobenen Nummer 7.2 war überflüssig, da beim Verdacht der Einwirkung von Beruhigungsmitteln die Vorschriften der Nummern 5.3 und 5.4 greifen.

Nach Nummer 8 einzuleitende Maßnahmen zum Schutz des Schlachtpersonals sind künftig nicht nur bei Verdacht auf Q-Fieber und Leptospirose, sondern bei Verdacht auf jede durch den Schlachtprozeß übertragbare Krankheit erforderlich, sofern nicht nach Nummer 5a ohnehin ein Schlachtverbot ausgesprochen wird. Das Tier ist in einem Isolierschlachtbetrieb zu schlachten.

Zu Numer 25 (Anlage 1 Kapitel II):

Mit den Änderungen wird die Verordnung an das Gemeinschaftsrecht, insbesondere Anhang I Kapitel VIII der Richtlinie 64/433/EWG, angepaßt. Die Regelung in Nummer 5.2.1 soll registrierten Schlachtbetrieben weiterhin die Möglichkeit belassen, Ausgangsmaterialien für die Herstellung von Weißwürsten und ähnlichen Erzeugnissen zu gewinnen. In Nummer 5.10.3.1 wird die Vorschrift, auf Injektionsstellen zu achten, auf alle Tierarten ausgedehnt. Die Vorschrift ist auf § 5 Nr. 4 FIHG gestützt.

Zu Nummer 26 (Anlage 1 Kapitel III):

Mit der Ausdehnung der Vorschriften über die Probenahme für die Trichinenuntersuchung auf Einhufer wird den geänderten Gemeinschaftsregelungen (Richtlinie 94/59/EG) Rechnung getragen. Zwar ist die Untersuchungspflicht für Fleisch von Einhufern bereits im Fleischhygienegesetz (§ 1 Abs. 3) geregelt, doch sind bei der Trichinenuntersuchung nunmehr Besonderheiten der Probenmenge und der Probenahmestellen am Tierkörper zu beachten. Die Reduzierung der jeweils zu entnehmenden Probenmengen auf das tatsächlich für die Untersuchung benötigte Maß reduziert den präparativen Aufwand im Labor und ermöglicht den Einsatz moderner Probenahmetechniken (z.B. Verwendung von Hohlmeißelzangen) an der Schlachtlinie.

Zu überarbeiten waren auch die Rückstandsuntersuchungsvorschriften. Die Zweckbestimmung der Rückstandsuntersuchung umfaßt die Feststellung sowohl solcher Stoffe, die dem Tier absichtlich verabreicht wurden (Arzneimittel, Futtermittelzusatzstoffe), als auch solcher Stoffe, die unbeabsichtigt über das Futter, das Trinkwasser oder die Umwelt in das Tier oder in das Fleisch gelangt sind. Bei der Beurteilung festgestellter Rückstände dieser Stoffe sind neben den fleischhygienerechtlichen Vorschriften auch Regelungen nach dem Lebensmittelrecht (§ 15 LMBG, Verordnung über Stoffe mit pharmakologischer Wirkung) zu beachten. Hinsichtlich der Probenahmehäufigkeit fanden die Regelungen der neuen Rückstandskontrollrichtlinie (Artikel 6 in Verbindung mit Anhang IV der Richtlinie 96/23/EG) Berücksichtigung. Der in dieser Richtlinie festgelegte Anteil der Probenahmen in Erzeugerbetrieben ist damit auch nach deutschem Recht verbindlich.

Untersuchungen auf Hemmstoffrückstände können weiterhin mit mikrobiologischen Methoden (Dreiplattentest) durchgeführt werden (Nummer 2.5). Eine Überprüfung, ob gemeinschaftsrechtlich festgelegte Höchstmengen (Verordnung (EWG) Nr. 2377/90) überschritten worden sind, ist im Regelfall nicht erforderlich. Die zuständige Behörde kann aber, um gezielte Maßnahmen gegenüber dem Tierhalter einleiten zu können, weitergehende Untersuchungen durchführen. Auch der Verfügungsberechtigte kann beantragen, daß auf seine Kosten weitergehende Untersuchungen durchgeführt werden. Für Rückstände von Stoffen, für die bislang keine Höchstmengen festgelegt worden sind, gelten die in Nummer 2.6 angegebenen Beurteilungswerte; durch Regelung an dieser Stelle wird die bisherige Anlage 6 abgelöst.

Die Möglichkeit zur Durchführung einer bakteriologischen Fleischuntersuchung (Nummer 3) bleibt weiterhin erhalten. Allerdings wird der Rahmen, innerhalb dessen eine Untersuchung noch sinnvoll ist, weiter eingeeengt. So kommt eine Verwertung des Fleisches von Tieren, bei denen keine Schlachttieruntersuchung stattgefunden hat, nur noch bei Notschlachtungen in Betracht.

Die Regelung ist auf § 5 Nr. 4 und § 22 d Nr. 4 FIHG gestützt.

Zu Nummer 27 (Anlage 1 Kapitel IV):

Mit der Änderung der Beurteilungsvorschriften wird die Anpassung an das gemeinschaftsrechtliche Beurteilungssystem abgeschlossen (s. Allgemeiner Teil). Bei den Beurteilungsvorschriften für positive Hemmstoffbefunde (Nummer 2.2, 7.5 und 10.5) wird dem Umstand Rechnung getragen, daß nicht für alle Hemmstoffe (Antibiotika, Sulfonamide und andere Chemotherapeutika mit bakterienhemmender Wirkung) Höchstmengen festgesetzt sind, für einige dieser Stoffe keine ausreichend empfindlichen chemischen Nachweisverfahren zur Verfügung stehen und im Routinebetrieb nur ein begrenztes Spektrum an Analysen durchführbar ist. Hinzu kommen Erwägungen, daß in der Praxis häufig Kombinationspräparate und sogenannte „Antibiotika-Cocktails“ verwendet werden, bei denen zwar die Einzelkomponenten der im Tier verbleibenden Rückstände unterhalb der festgesetzten Höchstmengen liegen, aber bei ganzheitlicher Betrachtung dennoch ein gesundheitliches Risiko besteht. Aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes ist eine Regelung erforderlich, nach der Fleisch mit Rückstandsgehalten, die zu einem positiven Hemmstoffbefund geführt haben, als Lebensmittel nicht mehr in den Verkehr gebracht werden darf. Ansteckende Krankheiten, bei deren Feststellung das Fleisch bisher allenfalls noch als bedingt tauglich beurteilt wurde (z.B. Brucellose, Tuberkulose und Salmonellose) führen nunmehr in jedem Fall zur Untauglichkeit des Fleisches (Nummer 7.1 und 7.2). Teile des geschlachteten Tieres, die nach den abgelösten Vorschriften als minderwertig zu beurteilen waren, können, wenn keine gesundheitlichen Bedenken entgegenstehen, als nicht geeignet zum Genuß für Menschen eingestuft und als Tierfutter verwendet werden.

Zu Nummer 28 (Anlage 1 Kapitel V):

Die jüngsten einschlägigen Neuregelungen im Gemeinschaftsrecht werden durch die vorliegenden Änderungen der Kennzeichnungsvorschriften umgesetzt (Artikel 2 Abs. 1 der Entscheidung 94/837/EG, Artikel 1 Nr. 11 der Richtlinie 95/68/EG, Anhang I Kapitel VI der Richtlinie 94/65/EG, Artikel 1 Nr. 11 Buchstabe f der Richtlinie 95/23/EG).

Für Farbstempel ist eine der in Artikel 2 Abs. 8 der Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, vom 30. Juni 1994 (ABl. EG Nr. L 237 S. 13) vorgeschriebenen Farben oder Farbmischungen zu verwenden. Die Umsetzung dieser Regelung in deutsches Recht wird durch eine entsprechende Änderung der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung erfolgen. Das bislang zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von Fleisch verwendete Methylviolett darf zu diesem Zweck nicht mehr eingesetzt werden.

Zur Kennzeichnung von Haarwild, das in bestimmten Fällen von der Fleischuntersuchung befreit ist, aber in jedem Fall auf Trichinen untersucht werden muß, hat es sich als notwendig erwiesen, einen besonderen Stempel einzuführen. Nur so kann festgestellt werden, ob im Handel befindliches erlegtes Haarwild (hauptsächlich Wildschweine) tatsächlich untersucht worden ist. Als Stempelform bietet sich der in früheren Jahren bei allen auf Trichinen untersuchten Tieren verwendete rechteckige „Trichinenstempel“ an. Er ist nur in den Fällen zur Kennzeichnung des Fleisches heranzuziehen, in denen nach § 1 Abs. 1 Satz 3 FlHG keine Fleischuntersuchung mit entsprechender Kennzeichnung stattgefunden hat.

Zu Nummer 29:

Die Bezüge der Anlage 2 zum verfügenden Teil haben sich infolge der dort geänderten Vorschriften ebenfalls geändert.

Zu Nummer 30 bis 33 (Anlage 2 Kapitel I, II, III und V):

Mit den Änderungen und Ergänzungen werden gemeinschaftsrechtliche Regelungen umgesetzt (Artikel 1 der Richtlinie 95/68/EG, Artikel 1 Nr. 12 der Richtlinie 95/23/EG).

Zu Nummer 34 (Anlage 2 Kapitel VII):

Aufgrund der geänderten Aufgabenstellung für Isolierschlachtbetriebe waren für diese sowie für die angeschlossenen Abgabestellen ergänzende Anforderungen festzulegen.

Zu Nummer 35 (Anlage 2 Kapitel IX):

Ausnahmen vom Kühlungsgebot für die Beförderung von frischem Fleisch läßt das Gemeinschaftsrecht nur zu, wenn „technologische Gründe der Fleischreifung“ dies erfordern. Dies bedeutet, daß schlachtwarmes Fleisch umgehend nach der Gewinnung in nahegelegene Betriebe zur weiteren Be- und Verarbeitung befördert werden darf, damit das anfangs noch hohe Wasserbindungsvermögen des Fleisches technologisch genutzt werden kann.

Die Regelung dient der Umsetzung von Artikel 1 Nr. 11 Buchstabe h der Richtlinie 95/23/EG.

Zu Nummer 36 (Anlage 2 a):

Mit den Änderungen und Ergänzungen werden vornehmlich die Regelungen der neuen Hackfleischrichtlinie (94/65/EG) umgesetzt. Die Vorschriften der Nummer 4.15 über die Angabe

des Herstellungsdatums auf verpackten Fleischerzeugnissen folgen ebenfalls gemeinschaftsrechtlichen Regelungen. Betriebseigene Kontrollen in zugelassenen Verarbeitungsbetrieben waren aufgrund erweiterter Vorschriften im EG-Recht (Richtlinie 92/5/EWG) auf mikrobiologische Untersuchungen (Nummer 10.2.2) auszudehnen. Schließlich wurden auch die Untersuchungsvorschriften für frisches Fleisch, das nach Finnland oder Schweden verbracht werden soll (Untersuchung auf Salmonellen) aus dem EG-Recht (Entscheidung 95/409/EG) übernommen.

Zu Nummer 37 (Anlage 3):

Die Muster der Genußtauglichkeitsbescheinigungen wurden dem aktuellen Stand in den verschiedenen EG-Rechtsvorschriften angepaßt (Anhang III und V der Richtlinie 94/65/EG, Kapitel 3 Nr. 1 Buchstabe g des Beschlusses 95/1/EG).

Zu Nummer 38 (Anlage 4):

Für erlegtes Haarwild, das im Versandland nicht enthäutet worden ist und bei dem daher die Fleischuntersuchung zum Zeitpunkt des Verbringens nach Deutschland noch nicht abgeschlossen ist, wurde in Nummer 1 entsprechend der Vorschriften des Artikels 5 Satz 2 der Richtlinie 92/45/EWG eine Regelung getroffen, nach der jeder Tierkörper einer Sendung am Bestimmungsort enthäutet und zur Fortsetzung der Fleischuntersuchung vorgestellt werden muß.

Eine Brauchbarmachung von Fleisch im Rahmen der Einfuhr ist im Gemeinschaftsrecht nicht vorgesehen; die nationale Regelung (Nummer 5.2, 5.3, 6.2 und 6.3), die eine solche Vorgehensweise bislang zuließ, war daher aufzuheben.

Zu Nummer 39 (Anlage 5):

Hier fanden vor allem die neuen Kennzeichnungsvorschriften der Richtlinie 92/45/EWG für erlegtes Haarwild Berücksichtigung.

Zu Nummer 40 (Anlage 6):

Die Behandlungsverfahren zur Brauchbarmachung von Fleisch wurden aus Kapitel III Nr. 5 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz vom 11. Dezember 1986 (BAnz. Nr. 238 a) übernommen und,

soweit die Kältebehandlung zur Befreiung von der Untersuchung auf Trichinen betroffen ist, aufgrund der geänderten Vorschriften der Richtlinie 94/59/EG aktualisiert.

II. Einfuhruntersuchungs-Verordnung

Wie bereits in der Begründung zur Verordnung zur Änderung der Einfuhruntersuchungs-Verordnung und der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung vom 1996 dargelegt, sollen alle allgemeinen verfahrenstechnischen und nicht produktspezifischen Einfuhrvorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft in dieser Verordnung zusammengeführt werden. Dementsprechend werden in Artikel 1 der vorliegenden Verordnung die §§ 13 a und 13 b aufgehoben.

Um zu erreichen, daß die Bestimmungen der §§ 4 a und 4 b der Einfuhruntersuchungs-Verordnung betreffend Zollager, Freizonen, Freilager sowie Einfuhr mit anschließender Wiederausfuhr für Fleisch und Fleischerzeugnisse angewendet werden können, sind einige Anpassungen des Verordnungstextes erforderlich. Diese Bestimmungen galten bislang nicht für Fleisch, Geflügelfleisch und Fleischerzeugnisse sowie Milch und Milcherzeugnisse, da für diese Lebensmittel Spezialregelungen bestehen.

Die Vorschriften sind auf § 19 Abs. 1 Nr. 1 FIHG, § 15 Abs. 1 Nr. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes und § 49 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und 2 Buchstabe b, c und d des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes gestützt.

19.12.96**Beschluß**
des Bundesrates

**Verordnung zur Änderung der Fleischhygiene-Verordnung und der
Einfuhruntersuchungs-Verordnung**

Der Bundesrat hat in seiner 707. Sitzung am 19. Dezember 1996 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage 1 ergebenden Änderungen zuzustimmen.

Der Bundesrat hat ferner die aus der Anlage 2 ersichtliche EntschlieÙung gefaÙt.

Anlage 1

Änderungen der

Verordnung zur Änderung der Fleischhygiene-Verordnung und der Einfuhruntersuchungs-Verordnung

1. Zu Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe g (§ 2 FIHV)

In Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe g ist in Nummer 12 der Punkt durch ein Semikolon zu ersetzen und folgende Nummer 13 anzufügen:

"13. Großmarkt

Einrichtung, in der zugelassene Zerlegungs- oder Verarbeitungsbetriebe, auch in Verbindung mit anderen zugelassenen Betrieben, in einem abgeschlossenen Betriebsgebäude mit zugehörigem Betriebsgelände Räume und Einrichtungsgegenstände gemeinsam nutzen und frisches Fleisch oder Fleischerzeugnisse behandeln, zubereiten oder in den Verkehr bringen."

Als Folge

ist im Eingangssatz die Angabe "Nummern 11 und 12" durch die Angabe "Nummern 11 bis 13" zu ersetzen.

Begründung:

Die Änderung dient der Umsetzung der Entscheidung 96/658/EG der Kommission vom 13. November 1996 über besondere Zulassungsbedingungen für Betriebe in Großmärkten (Abl. EG Nr. L 302 S. 22 - 26).

2. Zu Artikel 1 Nr. 9 Buchstabe d (§ 10 Abs. 6 FIHV)

In Artikel 1 Nr. 9 Buchstabe d ist in § 10 Abs. 6 folgender Satz anzufügen:

"Die Anforderungen des § 10b Abs. 1 Nr. 2 gelten entsprechend."

Begründung:

Die hygienischen Anforderungen für die verschiedenen Betriebstypen werden in den jeweiligen Paragraphen unter Verweis auf die entsprechenden Kapitel der Anlage 2 festgelegt. Für Betriebe gem. § 10 Abs. 6 fehlen diese Verweise auf hygienische Anforderungen. Es ist erforderlich, auch für diese Fleischerzeugnisbetriebe gemäß § 10 Abs. 6 die hygienischen Anforderungen an das Zubereiten und Behandeln von Fleisch zu regeln. Die Anforderungen sollten denen für zu registrierende Betriebe entsprechen. Die Regelung ist auf § 5 Nr. 1 FIHG gestützt.

3. Zu Artikel 1 Nr. 9 Buchstabe d (§ 10 Abs. 8 FIHV)

In Artikel 1 Nr. 9 Buchstabe d ist § 10 Abs. 8 wie folgt zu fassen:

"(8) Abweichend von Absatz 1 und 2 darf Gehegewild mit Einwilligung der zuständigen Behörde und unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel III Nr. 3 außerhalb zugelassener oder registrierter Betriebe getötet und anschließend unter Einhaltung der Anforderungen nach Anlage 1 Kapitel I Nr. 9 Satz 2 in diese Betriebe verbracht werden. Satz 1 gilt auch für unter entsprechenden Bedingungen wie Gehegewild gehaltene Tiere nach § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes mit der Maßgabe, daß die Tiere in registrierte Betriebe verbracht werden."

Begründung:

Hierdurch wird den Anforderungen der Frischfleisch-Richtlinie 64/433/EWG folgend sichergestellt, daß in zugelassenen Schlachtbetrieben nur Fleisch von Tieren gewonnen werden darf, die im Schlachtbetrieb geschlachtet worden sind.

4. Zu Artikel 1 Nr. 12 (§ 11 Abs. 1 Nr. 9 - neu- FIHV)

In Artikel 1 Nr. 12 ist in § 11 Abs. 1 Nr. 8 nach den Wörtern "eingehalten werden," folgende Nummer 9 - neu - einzufügen:

"9. Betriebe in Großmärkten

- a) Zerlegungsbetriebe in Großmärkten, wenn gewährleistet ist, daß, soweit erforderlich, geeignete Verkaufskühlräume oder entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sind und die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I und III, wobei die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I Nr. 1, Nr. 2 Buchstabe b, Nr. 4 Buchstaben c, d und e und Nr. 5 bis 13 und Kapitel III gemeinsam durch mehrere zugelassene Zerlegungsbetriebe erfüllt werden können, und des Anhangs I Kapitel IV der Richtlinie 64/433/EWG, wenn über Anhang I Kapitel III Nr. 15 Buchstabe a hinaus weitere Kühl- und Gefrierräume vorhanden sind,
- b) Verarbeitungsbetriebe in Großmärkten, wenn gewährleistet ist, daß, soweit erforderlich, geeignete Verkaufskühlräume oder entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sind und die Anforderungen des Anhangs A Kapitel I, wobei die Anforderungen des Anhangs A Kapitel I Nr. 1, 3, 4 und der Nr. 8 bis 15 auch gemeinsam durch mehrere zugelassene Verarbeitungsbetriebe erfüllt werden können, und die entsprechenden Anforderungen des Anhangs B der Richtlinie 77/99/EWG

eingehalten werden,"

Begründung:

Die Änderung dient der Umsetzung der Entscheidung 96/658/EG der Kommission vom 13. November 1996 über besondere Zulassungsbedingungen für Betriebe in Großmärkten (Abl. EG Nr. L 302 S. 22 - 26).

5. Zu Artikel 1 Nr. 14 Buchstabe d (§ 11b Abs. 3 FIHV)

In Artikel 1 Nr. 14 Buchstabe d sind in § 11b Abs. 3 nach dem Wort

"Betrieben"

die Wörter

"durch den amtlichen Tierarzt"

einzufügen.

Begründung:

Klarstellung des Gewollten.

6. Zu Artikel 1 Nr. 14 Buchstabe d (§ 11b Abs. 3 FIHV)

In Artikel 1 Nr. 14 Buchstabe d ist in § 11b Abs. 3 folgender Satz anzufügen:

"Satz 1 gilt für Betriebe nach § 10 Abs. 6 entsprechend."

Begründung:

Der Überwachungsauftrag und das Ausmaß der Überwachung war zu definieren. Durch die Ergänzung soll sichergestellt werden, daß die Betriebe nach § 10 Abs. 6 auch im Rahmen der Überwachung mit zu beaufsichtigen sind.

7. Zu Artikel 1 Nr. 14 Buchstabe d (§ 11b Abs. 4 FIHV)

In Artikel 1 Nr. 14 Buchstabe d sind in § 11b Abs. 4 nach dem Wort

"monatlich"

die Wörter

"durch den amtlichen Tierarzt"

einzufügen.

Begründung:

Klarstellung des Gewollten.

8. Zu Artikel 1 Nr. 15 Buchstabe c 1) (§ 11 c Abs. 5 FIHV)

In Artikel 1 Nr. 15 ist nach Buchstabe c folgender Buchstabe c₁ einzufügen:

'c₁) In Absatz 5 wird folgender Satz angefügt:

"Betriebe nach § 11 Abs. 1 Nr. 9 haben im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen zur Sicherstellung der hygienischen Anforderungen bei gemeinsam genutzten Räumen und Einrichtungsgegenständen einen gemeinsamen Hygienebeauftragten zu bestellen und der zuständigen Behörde zu benennen."

Begründung:

Die Änderung dient der Umsetzung der Entscheidung 96/658/EG der Kommission vom 13. November 1996 über besondere Zulassungsbedingungen für Betriebe in Großmärkten (Abl. EG Nr. L 302 S. 22 - 26).

9. Zu Artikel 1 Nr. 27 Buchstabe g Doppelbuchstabe ee (Anlage 1 Kapitel IV)

In Artikel 1 Nr. 27 Buchstabe g ist Doppelbuchstabe ee zu streichen.

Als Folge

ist in Artikel 1 Nr. 27 Buchstabe h Doppelbuchstabe bb zu streichen.

Begründung:

Nicht entleerte Mägen und Därme sind wegen des schnellen Zersetzungsprozesses nach der Schlachtung sowie möglicher pathologischer Keime (Salmonellen im Magen- und Darminhalt) aus Gründen des Schutzinteresses der Allgemeinheit in der jeweils zuständigen Tierkörperbeseitigungsanstalt unverzüglich unschädlich zu beseitigen.

Einem Verfügungsrecht wie bei Tierkörperteilen, die in der Fleischuntersuchung als tauglich beurteilt worden sind, aber nicht zum

menschlichen Genuß verwendet werden bzw. wie bei Tierkörperteilen, die als nicht geeignet zum Genuß für Menschen erklärt werden, kann aus tierseuchenhygienischer Sicht nicht zugestimmt werden.

Nach der Entscheidung 96/449/EG vom 18. Juli 1996 über die Zulassung alternativer Verfahren zur Hitzebehandlung von tierischen Abfällen im Hinblick auf die Inaktivierung der Erreger der spongiformen Enzephalopathie sind nicht entleerte Mägen und Därme bei + 133° C, 3 bar, 20 Minuten zu behandeln. Dies kann und sollte nur in der jeweils zuständigen Tierkörperbeseitigungsanstalt erfolgen.

Nach geltendem Tierkörperbeseitigungsrecht ist dies nur möglich, wenn nicht entleerte Mägen und Därme als untauglich beurteilt werden.

10. Zu Artikel 1 Nr. 31 Buchstabe a₀ (Anlage 2 Kapitel II FIHV)

In Artikel 1 Nr. 31 ist vor Buchstabe a folgender Buchstabe a₀) einzufügen:

'a₀) In Nummer 1 wird nach Satz 3 folgender Satz eingefügt:

"Satz 3 gilt entsprechend für Personen, die in Betrieben Zutritt zu den Bereichen haben, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet, behandelt oder in den Verkehr gebracht wird, sofern eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches durch besondere Vorkehrungen nicht sicher ausgeschlossen werden kann."

Begründung:

Die Änderung dient der Umsetzung der Entscheidung 96/658/EG der Kommission vom 13. November 1996 über besondere Zulassungsbedingungen für Betriebe in Großmärkten (Abl. EG Nr. L 302 S. 22 - 26).

11. Zu Artikel 2 Nr. 6 (§ 7 Abs. 1 Nr. 1 Einfuhruntersuchungsverordnung)

In Artikel 2 Nr. 6 sind in § 7 Abs. 1 Nr. 1 die eckigen Klammern zu streichen.

Begründung:

Herstellung des Gewollten.

Anlage 2

Entschlie ßung

zur

Verordnung zur Änderung der Fleischhygiene-Verordnung und der Einfuhruntersuchungs-Verordnung

Zu Artikel 1 Nr. 13 (§ 11a Abs. 3 Nr. 3 FIHV)

Unter Bezugnahme auf den Beschluß des Bundesrates vom 22. September 1995 (Drs. 434/95) fordert der Bundesrat die Bundesregierung erneut auf, in Brüssel auf eine schnellstmögliche Änderung der Richtlinie 77/99/EWG des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs hinzuwirken. Infolge der Änderung der Richtlinie 64/433/EWG über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch besteht die vordringliche Notwendigkeit, in der Richtlinie 77/99/EWG ein "Drei-Stufiges-Betriebssystem" zu verankern (handwerklicher Betrieb mit rein nationalem Vertrieb, EG-zugelassener handwerklicher Fleischverarbeitungsbetrieb - EV-9-Betrieb, EG-zugelassener industrieller Fleischverarbeitungsbetrieb - EV-8-Betrieb), wobei für die handwerklichen Betriebe einheitliche Produktionsobergrenzen von 15 t Fleischerzeugnisse pro Woche vorgesehen werden sollten. Mit dieser Betriebskonzeption wird sichergestellt, daß sich die handwerklich orientierten Metzgereibetriebe auf einer sicheren Existenzgrundlage im gemeinsamen Markt behaupten können. Gleichzeitig werden damit die Voraussetzungen verbessert, die Schlachtviehtransporte über größere Entfernungen erheblich zu reduzieren und durch eine Regionalisierung der Schlachtungen und Verarbeitung des Fleisches die Herkunft der Erzeugnisse für den Verbraucher nachvollziehbar zu gestalten.