

**Unterrichtung**  
**durch die Bundesregierung**

Vorschlag einer Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über  
Lebensmittelhygiene

Vorschlag einer Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen  
Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Vorschlag einer Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates mit  
Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen  
Ursprungs

Vorschlag einer Verordnung des Rates mit tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das  
Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ihre Einfuhr aus  
Drittländern

Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Aufhebung  
bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und mit Hygienevorschriften für die  
Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs  
sowie zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 91/67/EWG

KOM(2000) 438 endg.; Ratsdok. 10427/00

Übermittelt vom Bundesministerium für Finanzen am 23. August 2000 gemäß § 2. des Gesetzes über die Zusammenarbeit von Bund und Ländern in Angelegenheiten der Europäischen Union (BGBl. I 1993 S. 313 ff.).

Die Vorlage ist von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften am 14. Juli 2000 dem Generalsekretär/Hohen Vertreter des Rates der Europäischen Union übermittelt worden.

Das Europäische Parlament, der Wirtschafts- und Sozialausschuss und der Ausschuss der Regionen werden an den Beratungen beteiligt.

Hinweis: vgl. Drucksache 434/88 = AE-Nr. 881652,  
Drucksache 168/90 = AE-Nr. 900423 und  
Drucksache 113/92 = AE-Nr. 920403.

## BEGRÜNDUNG

### **I. ZUSAMMENFASSUNG**

Die vorliegenden Vorschläge sind das Ergebnis einer Neufassung der Gemeinschaftsvorschriften

- über Lebensmittelhygiene (Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene und verschiedene andere Richtlinien des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs),
- zur Regelung tierseuchenrechtlicher Fragen beim Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs (verschiedene Richtlinien des Rates, die sich inhaltlich zum Teil mit den Richtlinien über Lebensmittelhygiene überschneiden),
- über die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs (die in den genannten produktspezifischen Richtlinien geregelt ist).

Diese (insgesamt 17) Richtlinien sind seit 1964 entsprechend den Erfordernissen des Binnenmarktes nach und nach erarbeitet worden, ohne das Ziel eines hohen Gesundheitsschutzniveaus aus den Augen zu verlieren. Die Vielfältigkeit der Regelungen, das Ineinandergreifen unterschiedlicher Disziplinen (Hygiene, Tiergesundheit, amtliche Überwachung) und die Existenz unterschiedlicher Hygienevorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs und andere Lebensmittel haben eine komplexe Situation geschaffen, die durch eine Neufassung der geltenden Vorschriften und die Abgrenzung der Lebensmittelhygiene von Tierseuchenrecht und amtlicher Überwachung überschaubarer gemacht werden kann.

Die Neufassung läßt sich im wesentlichen damit begründen, daß in allen Disziplinen ein hohes Gesundheitsschutzniveau gewährleistet werden muß.

Die Neufassung der Hygienevorschriften wird durchweg von dem Leitmotiv getragen, daß die Betreiber von Lebensmittelunternehmen die volle Verantwortung für die gesundheitliche Unbedenklichkeit ihrer Erzeugnisse tragen. Die Unbedenklichkeit von Lebensmitteln muß durch Anwendung der Grundsätze des HACCP-Konzepts (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) und durch Einhaltung von Hygienenormen gewährleistet werden. Dieses Vorgehen steht in Einklang mit dem international anerkannten Konzept des Codex Alimentarius. Ferner ist vorgesehen, daß die Hygienevorschriften künftig in allen Bereichen der Nahrungskette - von der Primärproduktion bis hin zur Abgabe an den Endverbraucher - angewendet werden.

Soweit bei Neufassung der Hygienevorschriften Auflagen für die gesamte Nahrungswirtschaft vorsieht, wurden diese in einem separaten Text festgehalten, in dem die Verpflichtungen der zuständigen Behörden hinsichtlich der Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt sind. Diese Überwachungsmaßnahmen sind produktspezifisch und gelten zusätzlich zu den unter Nummer 4 des Aktionsplans im Anhang zum Weißbuch der Kommission über die Sicherheit von Lebensmitteln vorgesehenen Vorschriften (Vorschlag für eine Verordnung über die amtliche Lebens- und Futtermittelüberwachung).

Außerdem können Erzeugnisse tierischen Ursprungs Träger von Ansteckungsstoff (Schweinepest-, Maul- und Klauenseucheviren usw.) sein, die für Tiere, die mit diesen Erzeugnissen in Berührung kommen, ernsthaft gesundheitsgefährdend sein können. Obwohl sie für den Menschen keine Gefahr darstellen, können sie erhebliche wirtschaftliche Verluste verursachen und dazu führen, daß die betroffenen Haltungsbetriebe gesperrt werden. Die Neufassung der Veterinärvorschriften hat dazu beigetragen, diese Probleme besser zu identifizieren und die Maßnahmen festzulegen, die zur Verhütung der Verschleppung von Tierseuchenerregern über Erzeugnisse tierischen Ursprungs erforderlich sind. Diese Maßnahmen sind Gegenstand eines separaten Vorschlags.

Im Zuge der Neufassung sind entsprechend drei Verordnungen entstanden, die die Lebensmittelhygiene, die amtliche Überwachung und tierseuchenrechtliche Fragen betreffen.

Ein Richtlinienvorschlag zur Aufhebung der bisherigen Rechtsvorschriften für die genannten Bereiche liegt bei.

Die Vorschläge enthalten wichtige Maßnahmen, die im Weißbuch der Kommission über die Sicherheit von Lebensmitteln vorgesehen sind.

## **II. LEBENSMITTELHYGIENE**

### **1. Hygienevorschriften für Lebensmittel im allgemeinen**

Der Richtlinie 93/43/EWG über Lebensmittelhygiene beruht auf folgenden Grundsätzen:

- dem Hauptanliegen des Schutzes der Verbrauchergesundheit
- der Durchführung von Gefahrenanalysen, Risikobewertungen und anderer Risikomanagementmaßnahmen zur Identifizierung, Beherrschung und Überwachung der kritischen Punkte bei der Lebensmittelherstellung;
- der Festlegung von mikrobiologischen- und Temperaturkriterien nach wissenschaftlich anerkannten Grundsätzen;
- der Festlegung von Leitlinien für gute Hygienepaxis;

- der Überwachung der Lebensmittelhygiene durch die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten;
- der Verpflichtung für Betreiber von Unternehmen, zu gewährleisten, daß nur gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden.

Die Anwendung dieser Richtlinie hat gezeigt, daß diese Grundsätze nach wie vor gültig sind und für alle Lebensmittel geltend gemacht werden können. Eine logische Folgerung der Neufassung ist es daher, die Vorschriften der Richtlinie 93/43/EWG auch auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs anzuwenden, die bisher nicht unter diese Richtlinie fallen.

Gleichzeitig sind die Vorschriften der Richtlinie 93/43/EWG überprüft worden, um sie den neuesten Erkenntnissen auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene anzupassen:

a) Das HACCP-System

Um die Rechtsvorschriften der Gemeinschaft mit den Grundsätzen der Lebensmittelhygiene im Sinne des Codex Alimentarius in Einklang zu bringen, wird vorgeschlagen, das von dieser Organisation vorgegebene HACCP-System einzuführen. Wird dieser Vorschlag angenommen, ist die Anwendung des Systems für alle Lebensmittelunternehmen verbindlich. Es umfaßt eine Reihe logischer Schritte, die Unternehmensbetreiber während des gesamten Herstellungsprozesses einhalten müssen, um - im Wege einer Gefahrenanalyse - diejenigen Punkte identifizieren zu können, an denen es möglich ist und notwendig ist, eine Gefahr für den Menschen durch Lebensmittel unter Kontrolle zu bringen.

Das System verpflichtet Betreiber von Lebensmittelunternehmen, über die von ihnen durchgeführten Kontrollen Buch zu führen. Diese Auflage ist neu und wird für erforderlich gehalten, damit die zuständigen Behörden ihre Überwachungstests effizient durchführen können.

Bei der Anwendung des HACCP-Systems müssen sich Unternehmensbetreiber ihrer Verantwortung stellen und ein spezielles Überwachungsprogramm ausarbeiten. In jedem einzelnen Lebensmittelunternehmen müssen alle potentiellen Gefahren identifiziert und angemessene Verfahren für ihre Beherrschung festgelegt werden. Es müssen Korrekturmaßnahmen getroffen werden, wenn die Kontrollen zeigen, daß Probleme auftreten könnten. Das System muß regelmäßig aktualisiert werden. Seine korrekte Anwendung wird den Verbraucherschutz nachhaltig verbessern.

In einigen Sektoren der Lebensmittelindustrie werden bereits Eigenkontrollprogramme durchgeführt. Für andere sind die Grundsätze der Eigenkontrolle neu. Das Eigenkontrollsystem sollte flexibel genug sein, um - insbesondere bei Kleinbetrieben - den unterschiedlichen Situationen, die in der Praxis auftreten können, Rechnung zu tragen. Zu diesem Zweck können Leitlinien ausgearbeitet werden, die bei der Anwendung des HACCP-Systems hilfreich sein können.

b) Ziele der Lebensmittelsicherheit

Die bisherige Hygienegesetzgebung für bestimmte Sektoren und insbesondere für Erzeugnisse tierischen Ursprungs regelt im einzelnen, welche Maßnahmen getroffen werden müssen, um die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten.

Die derzeitigen Diskussionen über die Sicherheit von Lebensmitteln konzentrieren sich eher auf das Ziel, das erreicht werden muß, um die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten, und weniger auf die Maßnahmen zu seiner Erreichung. Dies setzt voraus, daß Unternehmensbetreiber selbst entscheiden müssen, nach welchem Verfahren sie das vorgegebene Ziel erreichen wollen. Die Vorteile dieser Regelung sind eine einfachere Gesetzgebung (die auf eine Zielvorgabe begrenzt werden können und daher genaue Maßnahmenbeschreibungen entbehrlich machen) und ein größerer Spielraum für die Unternehmensbetreiber (die gehalten sind, über die von ihnen entwickelten Verfahren zur Erreichung des vorgegebenen Ziels Buch zu führen).

Bei einer solchen Regelung wird die Lebensmittelsicherheit aus dem Zusammenspiel mehrerer Faktoren gewährleistet - der Einhaltung der allgemeinen Hygienevorschriften des Lebensmittelrechts, der Verpflichtung der Unternehmensbetreiber, Verfahren zur Erreichung des gesetzlich vorgegebenen Sicherheitsziels zu entwickeln, und der Anwendung des HACCP-Systems.

Die Kommission sieht den Vorteil dieser Regelung, die auf dem beherrschenden Grundsatz beruht, daß der Unternehmensbetreiber dafür verantwortlich ist, daß sichere Lebensmittel auf den Markt gelangen. Da Ziele für die Lebensmittelsicherheit jedoch wissenschaftlich fundiert sein müssen, erfordert ihre Festlegung Zeit und gründliche Überlegungen zum Risikomanagement. Aus diesem Grunde werden in diesem Vorschlag keine Ziele für die Ziele für die Lebensmittelsicherheit sondern lediglich Verfahren festgesetzt, nach denen die Kommission diese Ziele künftig festsetzen kann. Bis dahin werden die geltenden ausführlichen Vorschriften beibehalten, allerdings in einem Format, das der Verpflichtung zur Anwendung des HACCP-Systems in den Lebensmittelunternehmen Rechnung trägt. Diese ausführliche Vorschriften könnten - soweit möglich - parallel zur Festsetzung der Ziele für die Lebensmittelsicherheit überprüft werden, ohne dabei das Verbraucherschutzniveau in Frage zu stellen.

c) Sicherung der Herkunft von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten

Die jüngsten Lebensmittelskandale haben gezeigt, daß die Sicherung der Herkunft von Lebensmitteln und ihren Zutaten zum Schutz der Verbrauchergesundheit unerlässlich ist. Mit diesem Vorschlag werden daher bestimmte Grundregeln für eine bessere Herkunftssicherung eingeführt:

- *Eintragung* von Lebensmittelunternehmen bei der zuständigen Behörde und Zuteilung einer Registernummer an jeden einzelnen Betrieb, die das Produkt bis zu seiner Endbestimmung begleiten muß. In bestimmten Fällen, wenn die zuständige Behörde schon vor Eröffnung eines Unternehmens sicherstellen will, daß die Hygienevorschriften eingehalten werden, muß der betreffende Betrieb auch *zugelassen* sein. In diesem Falle trägt das Produkt die Zulassungsnummer;
- Verpflichtung von Lebensmittelunternehmen, angemessene Verfahren an der Hand zu haben, um bei Gefährdung der Verbrauchergesundheit die implizierten Erzeugnisse vom Markt nehmen zu können, und angemessene Bücher zu führen, die über die Lieferanten der zur Herstellung des betreffenden Lebensmittels verwendeten Zutaten und etwaigen anderen Nahrungsmittel Aufschluß geben.

Die Komplexität der Nahrungskette und die oft komplizierte Zusammensetzung von Lebensmitteln machen möglicherweise ausführlichere Vorschriften zur Sicherung von Herkunft und Verbleib eines Lebensmittels erforderlich. Es wird ein Verfahren für die Festlegung derartiger Vorschriften vorgeschlagen, soweit sie sich als erforderlich erweisen.

d) Einfuhr von Erzeugnissen aus Drittländern in die Gemeinschaft

Lebensmittel aus Drittländern müssen den Hygienenormen der Gemeinschaft entsprechen oder ihnen gleichwertig sein.

e) Ausfuhr von Gemeinschaftserzeugnissen in Drittländer

In Drittländer ausgeführte Gemeinschaftserzeugnisse tierischen Ursprungs dürfen die Verbrauchergesundheit auf keinen Fall gefährden. Ausfuhrerzeugnisse müssen daher über die Normen des betreffenden Drittlands hinaus zumindest die Normen erfüllen, die für ihre Vermarktung innerhalb der Gemeinschaft gelten.

f) "Von Hof auf Herd"-Konzept und Primärproduktion

Biologische und chemische Gefahren in Lebensmitteln können ihren Ursprung im landwirtschaftlichen Betrieb haben. Obgleich dieses Problem in bestimmten Richtlinien produktspezifisch geregelt wird, hat es zu keiner Zeit einen globalen Lösungsansatz gegeben. Es wird vorgeschlagen, die allgemeinen Hygienevorschriften auch landwirtschaftliche Betriebe auszudehnen, um das Lebensmittelhygienerecht der Gemeinschaft um ein Instrument zu erweitern, das nach dem Prinzip "vom Hof auf den Herd" alle Glieder der Nahrungskette einschließt. Um das erforderliche Hygieniveau auf Ebene des landwirtschaftlichen Betriebs gewährleisten zu können, wird empfohlen, etwaige Gefahren, die auf Ebene der Primärproduktion auftreten können, und die Methoden zu ihrer Beherrschung in Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis anzugehen.

Obgleich diese für die Primärproduktion vorgeschlagene Regelung risikoorientiert ist, ist eine offizielle Anwendung des HACCP-Systems nicht vorgesehen. Das HACCP-Konzept könnte möglicherweise zu einem späteren Zeitpunkt eingeführt werden, wenn erste Erfahrungen mit der neuen Hygienegesetzgebung zeigen, daß sich das Konzept in der Praxis auf die Primärproduktion anwenden läßt.

Die Lebensmittelhygiene kann von Futtermitteln beeinflußt werden. Da ausführliche Gemeinschaftsvorschriften in diesem Bereich bereits existieren bzw. bereits vorgeschlagen sind, brauchen die Maßnahmen für Lebensmittelhygiene nicht um Vorschriften für die Sicherheit von Futtermitteln ergänzt zu werden.

g) Flexibilität

Die Gemeinschaft hat die Erfahrung gemacht, daß insbesondere für Kleinbetriebe-- vor allem in Gebieten wie Bergregionen oder abgelegenen Inselregionen, die gewissen geographischen Zwängen unterliegen - und für die Herstellung traditioneller Erzeugnisse eine gewisse Flexibilität erforderlich ist. Mit den beiliegenden Vorschlägen soll sichergestellt werden, daß diese Flexibilität gewährleistet ist, indem die Mitgliedstaaten nach dem Subsidiaritätsprinzip verpflichtet werden, dafür Sorge zu tragen, daß in diesen Betrieben ein angemessenes Hygieneniveau gewährleistet ist, das die Sicherheit der betreffenden Lebensmittel nicht in Frage stellt. Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten sind am besten geeignet, die Erfordernisse dieses Sektors abzuschätzen, und sollten entsprechend Verantwortung übernehmen.

Zusammen mit den bereits existierenden Grundregeln der Lebensmittelhygiene dürften diese Änderungen die Lebensmittelhygiene im Herstellungsbetrieb auf eine solide Grundlage stellen.

## 2. Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

a) Einleitung

Schon 1964 wurde festgestellt, daß der Schutz der Verbrauchergesundheit vor Gefahren in Erzeugnissen tierischen Ursprungs in den verschiedenen Mitgliedstaaten unterschiedlich geregelt war. Insbesondere bei Fleisch wurden gesundheitliche Probleme - gerechtfertigt oder ungerechtfertigt - als Grund dafür angeführt, Hemmnisse im innergemeinschaftlichen Handel zu schaffen bzw. aufrechtzuerhalten, um den nationalen Markt zu schützen. Das Problem war so komplex und die möglichen Gesundheitsgefahren waren so bedeutend, daß zur Beseitigung der Handelshemmnisse und zur Gewährleistung eines hohen Verbraucherschutzniveaus als einzige Lösung nur eine umfassende Harmonisierung des Sektors in Frage kam. Das Ergebnis war die Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch. Das Konzept funktionierte, obgleich es mehrere Jahre dauerte, bis das hohe Gesundheitsniveau und der freie Warenverkehr erzielt wurden, wie wir sie heute kennen.

Ähnliche Probleme wie bei Fleisch gab es auch in anderen Sektoren, und für Erzeugnisse tierischen Ursprungs bot sich dasselbe Vorgehen an. Diese Erzeugnisse beinhalten generell potentielle Gesundheitsgefahren, die eine Angleichung der nationalen Vorschriften und ein hohes Gesundheitsschutzniveau rechtfertigen. Die Schaffung des Binnenmarktes hat diesen Prozeß vorangetrieben, und heute sind die Hygienevorschriften für das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs umfassend harmonisiert.

Sie sind insbesondere Gegenstand folgender Richtlinien:

- Richtlinie 64/433/EWG (frisches Fleisch)
- Richtlinie 71/118/EWG (Geflügelfleisch)
- Richtlinie 77/96/EWG (Untersuchung auf Trichinen)
- Richtlinie 77/99/EWG (Fleischerzeugnisse)
- Richtlinie 89/362/EWG (Milchhygiene)
- Richtlinie 89/437/EWG (Eiprodukte)
- Richtlinie 91/492/EWG (lebende Muscheln)
- Richtlinie 91/493/EWG (Fischereierzeugnisse)
- Richtlinie 91/495/EWG (Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild)
- Richtlinie 92/45/EWG (Wildfleisch)
- Richtlinie 92/46/EWG (Milch und Milcherzeugnisse)
- Richtlinie 92/48/EWG (Fischereifahrzeuge)
- Richtlinie 92/118/EWG (Gelatine, Froschschenkel und Schnecken)
- Richtlinie 94/65/EG (Hackfleisch).

Diese produktspezifischen Vorschriften haben zwar dazu beigetragen, daß ein hohes Gesundheitsschutzniveau aufrechterhalten, ein gemeinschaftsweit freier Warenverkehr gewährleistet sowie einheitliche Verfahren für die Einfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs aus Drittländern festgelegt werden konnten, es liegt jedoch auf der Hand, daß sie in manchen Fällen unnötig kompliziert sind, sich in vielen Punkten wiederholen und sich entsprechend überschneiden. Mitunter waren verschiedene Richtlinienvorschriften sogar widersprüchlich. All diese Mängel leisten Auslegungs- und Umsetzungsproblemen Vorschub.

Eine Vereinfachung der geltenden Hygienevorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs wird im wesentlichen durch eine Neufassung der verschiedenen Richtlinien erreicht, die schon deshalb gerechtfertigt ist, weil eine ganze Reihe der in diesen Richtlinien enthaltenen Verfahren identisch, fast identisch oder ähnlicher Art sind. Durch ihre Zusammenfassung lassen sich die allen Lebensmitteln gemeinsamen Vorschriften identifizieren und Wiederholungen, Überschneidungen und Unstimmigkeiten, wie sie in den geltenden Richtlinien vorkommen, vermeiden. Die restlichen Vorschriften sind produktspezifisch und als solche in produktspezifischen Anhängen enthalten.

b) Geltungsbereich

Es war dringend notwendig, den Geltungsbereich der künftigen ausführlichen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs zu präzisieren und genauer zu definieren.

*Einzelhandel*

Es besteht die allgemeine Auffassung, daß die spezifischen Lebensmittelvorschriften für die Einzelhandelsstufe zu detailliert sind. Die Hygiene auf dieser Stufe kann weiterhin über die allgemeinen Hygienevorschriften gewährleistet werden, die alle erforderlichen Aspekte der Lebensmittelsicherheit (wie die Festsetzung von Lager- und Beförderungstemperaturen und erforderlichenfalls mikrobiologischer Kriterien) regeln. So bleibt die Kontinuität gewahrt, z.B. durch Aufrechterhaltung der Kühlkette bis zur Abgabe an den Endverbraucher.

*Erzeugnisdefinition*

Die in den geltenden spezifischen Vorschriften verwendeten Begriffe für Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind weder einheitlich definiert noch werden sie einheitlich ausgelegt. Besondere Verwirrung herrscht bei zusammengesetzten Erzeugnissen, die neben Erzeugnissen tierischen Ursprungs auch Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs umfassen.

Es wird vorgeschlagen, Erzeugnisse tierischen Ursprungs künftig in folgende Kategorien einzuteilen:

- unverarbeitete (rohe) Erzeugnisse wie Fleisch, Rohmilch, Eier, Fische und Muscheln;
- Verarbeitungserzeugnisse wie Fleischerzeugnisse, Eiprodukte und Fischprodukte.

Diese Kategorien wären die Grundlage für die Festlegung des Geltungsbereichs der spezifischen Hygienevorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs.

Es wird davon ausgegangen, daß die Hygiene zusammengesetzter Erzeugnisse problemlos über die allgemeinen Hygienevorschriften gewährleistet werden kann, vorausgesetzt, die tierischen Ausgangserzeugnisse dieser Produkte wurden nach Maßgabe der für die betreffenden Erzeugnisse geltenden spezifischen Hygienevorschriften gewonnen.

c) Zulassung von Betrieben

Die Zulassung von Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungsunternehmen ist traditioneller Aspekt der spezifischen Hygienevorschriften. Auf ihrer Grundlage können die Überwachungsbehörden sicherstellen, daß alle an der Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs beteiligten Unternehmen die vorgegebenen Hygienenormen einhalten. Nur zugelassene und in Behördenverzeichnissen geführte Unternehmen dürfen ihre Erzeugnisse in den Verkehr bringen. Sie erhalten eine Zulassungsnummer, die die Erzeugnisse begleiten muß, so lange sie sich auf dem Markt befinden.

d) Genußtauglichkeitskennzeichnung

Genußtauglichkeitskennzeichen wurden erstmals mit der Frischfleischrichtlinie (64/433/EWG) eingeführt. Das Kennzeichen steht für die amtliche Anerkennung und Kontrolle einer hygienisch einwandfreien Herstellung. Anhand der darauf angegebenen Zulassungsnummer des Herkunftsbetriebs läßt sich auch die Herkunft des Fleisches (Schlachthof, Zerlegungsbetrieb) feststellen. Das Genußtauglichkeitskennzeichen gibt den Überwachungsbehörden ein wichtiges Instrument an die Hand, um bei gesundheitlichen Problemen intervenieren können, so lange sich das Fleisch auf dem Markt befindet.

Im Zuge weiterer spezifischer Hygienerichtlinien wurde das Genußtauglichkeitskennzeichen zu Kontrollzwecken auch für andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs vorgeschrieben. Mit der systematischen Eintragung von Lebensmittelunternehmen, denen künftig eine Registernummer zugeteilt wird, die das Erzeugnis auf seinem gesamten Vermarktungsweg begleitet, wird die Genußtauglichkeitskennzeichnung als Instrument zur Herkunftssicherung mehr oder weniger überflüssig. Auch unter Berücksichtigung der Tatsache, daß die Hauptverantwortung für die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln beim Hersteller liegt, scheint eine amtliche Anerkennung des Aspekts der Lebensmittelsicherheit in Form der Betriebszulassung und der Genußtauglichkeitskennzeichnung weniger dringend. Die Frage der Aufrechterhaltung dieser Regelungen in ihrer derzeitigen Form sollte daher weiter geprüft werden. Zwischenzeitlich wird vorgeschlagen, die Grundsätze der Genußtauglichkeitskennzeichnung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beizubehalten. Die Lage kann überprüft werden, sobald sich andere Verfahren zur Herkunftssicherung von Lebensmitteln als effizienter erweisen.

e) Ausführliche Vorschriften

Eine der Hauptkritiken an den geltenden spezifischen Vorschriften für Lebensmittel-hygiene besteht darin, daß sie zu sehr ins Detail gehen und somit zu einem zu starren System führen, das dem Hersteller nicht genügend Spielraum zur Entwicklung neuer Verfahren läßt. Bei den Konsultationen hat sich jedoch herausgestellt, daß allgemein keine Streichung von Detailvorschriften gewünscht wurde. Es scheint vielmehr allgemein anerkannt zu sein, daß spezifische Vorschriften auch ein gewisses Maß an Detailgenauigkeit aufweisen müssen, um die Unbedenklichkeit eines Erzeugnisses und ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten.

Soweit zur Vereinfachung eines Rechtstextes detaillierte Vorschriften gestrichen wurden, geschah dies zur Vermeidung von Wiederholungen und, in bestimmten Fällen, zur Einführung des HACCP-Konzepts. Die Anwendung der HACCP-Verfahren wird zeigen, ob sich noch weitere detaillierte Vorschriften streichen lassen.

Detaillierte Vorschriften wurden auch gestrichen, wenn die betreffenden Anforderungen problemlos durch Leitlinien für eine gute Hygienepraxis ersetzt werden konnten. Die weitere Ausarbeitung solcher Leitlinien wird zeigen, ob sie Detailvorschriften in bisherigen gesetzlich verbindlichen Regelungen zuverlässig ersetzen können.

Es herrscht die allgemeine Auffassung, daß in Ermangelung von Leitlinien für gute Hygienepraxis und Erfahrungen mit der Anwendung der HACCP-Grundsätze eine abrupte Detailstreichung ein gewisses Vakuum schaffen und bei einer Reihe von Lebensmittelunternehmen Zweifel an der Richtigkeit der Verfahren aufkommen lassen wird, die sie zur Gewährleistung eines angemessenen Hygieneniveaus anwenden.

In einigen Fällen wurden bestehende Vorschriften auch verschärft, um den Problemen im Zusammenhang mit den jüngsten lebensmittelbedingten Infektionen zu begegnen. Es wurden neue Maßnahmen eingeführt, um die Kontamination von Schlachtkörpern zu verringern, namentlich die Auflage, daß nur saubere Tiere zur Schlachtung geführt werden dürfen und die obligatorische Anwendung von Entweidungstechniken, bei denen eine Kontamination von Schlachtkörpern mit Magen- und Darminhalt vermieden wird. Die jüngsten Erfahrungen in bestimmten Mitgliedstaaten und die wissenschaftliche Literatur zeigen, daß Gesundheitsschäden durch Produktkontamination durch derartige Maßnahmen erheblich verringert werden können.

f) Mikrobiologische Kriterien

Bei der Revision der spezifischen Rechtsvorschriften ist auch geprüft worden, in welchem Maße die geltenden mikrobiologischen Kriterien aktualisiert werden müssen. Es wurde beschlossen, diese Kriterien von dem (den) zuständigen Wissenschaftlichen Ausschuß (Ausschüssen) überprüfen zu lassen. Bis eine diesbezügliche Entscheidung vorliegt, wird vorgeschlagen, die geltenden Kriterien beizubehalten.

g) Lager- und Beförderungstemperaturen

Die geltenden Rechtsvorschriften sehen für die verschiedenen, unter spezifische Hygienevorschriften fallenden Erzeugnisse unterschiedliche Lager- und Beförderungstemperaturen vor.

Wie bei den mikrobiologischen Kriterien sollten die Gründe für die Uneinheitlichkeit der Lager- und Beförderungstemperaturen für die verschiedenen Waren wissenschaftlich untermauert werden. Der zuständige Wissenschaftliche Ausschuß wurde informiert, und eine Arbeitsgruppe ist mit der Prüfung dieser Frage betraut worden.

h) Kleine Produktionseinheiten

Es herrscht die allgemeine Auffassung, daß den örtlichen Markt beliefernde Kleinbetriebe oder Kleinbetriebe in Regionen mit besonderen Versorgungsschwierigkeiten nicht immer alle strukturellen Anforderungen zu erfüllen brauchen und daß sie nach Maßgabe spezifischer Vorschriften, die der Art dieser Herstellung angepaßt sind, durchaus in der Lage sind, gesundheitliche unbedenkliche Erzeugnisse herzustellen. Die vorliegenden Vorschläge enthalten daher, soweit erforderlich, besondere Vorschriften für die Infrastruktur von Kleinbetrieben. Diese Vorschriften dürfen jedoch die Sicherheit der hergestellten Lebensmittel nicht in Frage stellen.

i) Einfuhr aus Drittländern

Der Vorschlag sieht ein einheitliches Verfahren zur Regelung der Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittländern vor, das im wesentlichen folgende Schritte umfaßt:

- zur Überprüfung der Gleichwertigkeit von Drittland- und EU-Vorschriften bzw. ihrer Einhaltung: Audits und/oder Bewertung der Tätigkeit der zuständigen Behörde und Kontrollen vor Ort,
- Erstellung eines Verzeichnisses der Drittländer, in denen den EU-Vorschriften gleichwertige Vorschriften gelten;
- Festlegung der Einfuhrbedingungen und Bescheinigungsanforderungen für die einzelnen Drittländer;

- Erstellung eines Verzeichnisses der Drittlandbetriebe, die die EU-Vorschriften einhalten.

j) Qualität und Etikettierung

Die geltenden produktspezifischen Hygienevorschriften enthalten eine Reihe von Qualitätsanforderungen für die betreffenden Erzeugnisse, so z.B. hinsichtlich des Fett- und Kollagengehalts von Hackfleisch, des Gefrierpunktes von Milch usw. Gleichzeitig wurden für diese Qualitätsaspekte Etikettierungsvorschriften festgelegt. Obwohl die Bedeutung dieser Anforderungen für den Verbraucherschutz anerkannt ist, herrscht dennoch die allgemeine Auffassung, daß sie sich nur indirekt auf die Erzeugnishygiene auswirken. Daher muß geprüft werden, wie diese Aspekte in andere Gemeinschaftsvorschriften integriert werden können. Bis eine spezifischere Regelung vorliegt, werden die geltenden Qualitätsanforderungen beibehalten.

k) Hygienevorschriften und BSE

Die Hygienevorschriften umfassen keine besonderen Maßnahmen gegen BSE. Diesbezügliche Schutzmaßnahmen sind Gegenstand spezifischer Kommissionsentscheidungen, und es sind Vorschläge zur Lösung dieses speziellen Problems vorlegt worden. Im Rahmen der Neufassung sind jedoch einige Vorschriften verschärft worden. So dürfen künftig bestimmte Stoffe zur Herstellung von Erzeugnissen wie Separatorenfleisch nicht mehr verwendet werden. Diese neuen Maßnahmen bieten demnach bessere Gesundheitsschutzgarantien, auch im Zusammenhang mit BSE. Generell gelten die vorgeschlagenen Vorschriften jedoch unbeschadet spezifischerer Vorschriften zur Verhütung und Bekämpfung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien.

### III. TIERSEUCHENRECHTLICHE VORSCHRIFTEN

Mit diesen Vorschriften soll sichergestellt werden, daß Tierseuchen wie Schweinepest und Maul- und Klauenseuche nicht über Erzeugnisse tierischen Ursprungs verschleppt werden. Sie sind insbesondere Gegenstand folgender Richtlinien des Rates:

- Richtlinie 72/461/EWG (frisches Fleisch)
- Richtlinie 80/215/EWG (Fleischerzeugnisse)
- Richtlinie 91/67/EWG (Erzeugnisse der Aquakultur)
- Richtlinie 91/494/EWG (Geflügelfleisch)
- Richtlinie 91/495/EWG (Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild)
- Richtlinie 92/45/EWG (Wildfleisch)
- Richtlinie 92/46/EWG (Milch und Milcherzeugnisse)

Für die Neufassung der tierseuchenrechtlichen Vorschriften lassen sich dieselben Gründe anführen wie für die Hygienevorschriften. Da sich diese Vorschriften nicht unmittelbar auf die Verbrauchergesundheit auswirken, wurde es für zweckdienlich gehalten, die beiden Bereiche zu trennen und für das Tierseuchenrecht einen separaten Vorschlag vorzulegen.

Auch für diesen Bereich wurde ein hohes Gesundheitsschutzniveau beibehalten. In dem beigefügten Vorschlag wird erläutert, welche Gesundheitsgefahren von Erzeugnissen tierischen Ursprungs ausgehen können und wie ihnen begegnet werden kann. Die amtliche Überwachung, die Gemeinschaftskontrollen und die Einfuhr von Drittlanderzeugnissen unterliegen denselben Kriterien wie die Hygienegesetzgebung.

#### **IV. AMTLICHE ÜBERWACHUNG**

##### **1. Überwachung von Lebens- und Futtermitteln im allgemeinen**

In den Bereichen Verbrauchergesundheit, Tiergesundheit, Lebens- und Futtermittel ist die amtliche Überwachung bereits geregelt. Diese Unterteilung in verschiedene Bereiche hat dazu geführt, daß für verschiedene Sektoren identische Überwachungsvorschriften festgelegt oder daß in einem bestimmten Sektor bestimmte Aspekte der Überwachung gar nicht geregelt wurden, so daß Lücken in der Gesetzgebung entstanden sind. Um dieser Situation abzuweichen und die im Weißbuch festgelegten Ziele der Kommission (Aktion 4 des Anhang zum Weißbuch) zu verwirklichen, soll ein Vorschlag mit allgemeinen Grundsätzen erarbeitet werden, die bei der Überwachung der Einhaltung des Lebens- und Futtermittelrechts beachtet werden müssen. Der Vorschlag regelt sämtliche Aspekte der amtlichen Überwachung von Lebens- und Futtermitteln, insbesondere die diesbezüglichen Pflichten der zuständigen Überwachungsstellen der Mitgliedstaaten, das Vorgehen bei Gefährdung der Verbrauchergesundheit, die Ausbildung von Überwachungsbeamten, die Durchführung von Krisenplänen, die Kontrollen von Einfuhrerzeugnissen, die Kontrollen durch die Kommission, den Erlass von Schutzmaßnahmen usw.

##### **2. Spezifische Überwachungsvorschriften**

Es können zwar bestimmte allgemeine Überwachungsvorschriften festgelegt werden, die für alle Lebensmittel gelten, doch darf nicht aus dem Auge verloren werden, daß die spezifischen Merkmale bestimmter Erzeugnisse eine produktspezifische Überwachung erfordert. Dies gilt besonders für Erzeugnisse tierischen Ursprungs, von denen ganz spezifische Gesundheitsgefahren ausgehen können.

Bestimmte Untersuchungen, z.B. die Schlachttier- und die Fleischuntersuchung, sind sehr technischer Natur, und einige dieser Untersuchungsverfahren werden seit über 30 Jahren praktiziert, ohne daß jemals ohne größere Veränderungen vorgenommen wurden. Obwohl sie sich bei der Bekämpfung bestimmter Tierseuchen wie Tuberkulose und Rotz gewährt haben, finden z.Z. eingehende Beratungen statt, um diese konventionellen Verfahren zu überprüfen, damit sie künftig auch gegen Gefahren eingesetzt werden können, die mit der modernen Lebensmittelherstellung in Zusammenhang stehen. Die Beratungen konzentrieren sich im wesentlichen auf die Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen (*Salmonella* sp., *E. coli*, *Listeria*, *Campylobacter* usw.) durch moderne Untersuchungsverfahren und die Entwicklung eines risikoorientierten Systems zur Beherrschung anderer Gefahren.

Damit die Kommission sofort tätig werden kann, wenn diese Beratungen zu einem positiven Ergebnis führen, ist ein separater Vorschlag ausgearbeitet worden, in dem alle Untersuchungsverfahren im einzelnen beschrieben sind. Bis die Ergebnisse der wissenschaftlichen Bewertung vorliegen, wird vorgeschlagen, die derzeitige Regelung beizubehalten.

## V. KÜNFTIGE MASSNAHMEN

Werden die vorliegenden Vorschläge angenommen, so hat die EU eine spezifische Hygienegesetzgebung an der Hand, die einen sehr hohen Gesundheitsschutz gewährleistet. Diese Gesetzgebung wird eine Reihe wichtiger Grundregeln umfassen, von denen einige sowohl für die Lebensmittelunternehmen als auch für die Überwachungsbehörden neu sein werden. Die ordnungsgemäße Anwendung dieser Regeln sollte anschließend kontrolliert werden. Die Erarbeitung von Leitlinien für gute Hygienepraxis ist ebenfalls ein wichtiger Schritt auf dem Wege zu einem Lebensmittelrecht, bei dem die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Erzeugnisse im Vordergrund steht.

Daher wird vorgeschlagen, daß die Kommission diese Entwicklung genau verfolgt und über die Anwendung der Eigenkontrollsysteme von Lebensmittelunternehmen, die Ausarbeitung von Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und die Erfahrungen der Mitgliedstaaten bei den Kontrollen und Audits zur Überwachung der ordnungsgemäßen Anwendung dieser Regelungen einen Bericht erstellt.

Darüber hinaus wird die Kommission auch alle technischen und wissenschaftlichen Entwicklungen genau verfolgen.

Es ist absehbar, daß die Rechtsvorschriften in kommenden Jahren aus den genannten Gründen wieder überprüft werden müssen. Eine entsprechende Revisionsklausel ist im Vorschlag vorgesehen.

## **VI. DIE AUSSENWIRTSCHAFTLICHE DIMENSION UND ALLGEMEINE ERWÄGUNGEN**

In den vergangenen Jahrzehnten hat sich der Lebensmittelmarkt drastisch verändert. Lebensmittel und Handel werden immer internationaler, die Gemeinschaft handelt mit Erzeugnissen aus aller Herren Länder, und Gemeinschaftsunternehmen sind ständig auf der Suche nach neuen Märkten und Erzeugnissen in neu aufstrebenden Ländern. Auf dem sich ändernden Markt gibt die Lebensmittelsicherheit immer mehr Anlaß zur Besorgnis: Potentielle Gefahrenquellen wie mikrobiologische Kontaminationen und Rückstände von Arzneimitteln oder anderen chemischen Schadstoffen können durch Lebensmittel auf den Menschen übertragen werden, und sind eine neue Herausforderung für die politischen Entscheidungsträger, geeignete Regelungen zum Schutz der Verbrauchergesundheit zu erarbeiten. Diesbezügliche Bemühungen schlagen sich nieder in internationalen Abkommen und Verpflichtungen sowie der immer bedeutenderen Rolle internationaler Organisationen (Codex Alimentarius und Internationales Tierseuchenamt), die Normen, Empfehlungen und Leitlinien für den internationalen Handel mit Lebensmitteln erarbeitet haben.

Die Vorschläge der Kommission werden dieser Herausforderung gerecht, weil sie für Einfuhrerzeugnisse die Erfüllung von Hygienenormen zur Auflage macht, die dem geltenden internationalen Normen und Leitlinien Rechnung tragen.

## **VII. LEBENSMITTELHYGIENE UND GRÜNBUCH DER KOMMISSION ZUM LEBENSMITTELRECHT**

Das Grünbuch der Kommission zum Lebensmittelrecht enthält eine Reihe von Grundregeln für die Lebensmittelhygiene, und Interessengruppen sind aufgefordert worden, entsprechend Stellung zu nehmen. Die bisher übermittelten Bemerkungen sind im folgenden zusammengefaßt. Sie zeigen, daß das Lebensmittelhygienerecht der Gemeinschaft in wesentlichen Aspekten verbessert werden muß.

### **a) Kohärenz der Vorschriften**

Die Mitgliedstaaten befürworten die Schritte, die zur Kodifizierung und Vereinfachung der vertikalen Hygienerichtlinien und zur Prüfung des Zusammenhangs zwischen diesen Richtlinien und der allgemeinen Lebensmittelhygienerichtlinie 93/43/EWG unternommen wurden. Die Mitgliedstaaten sind sich darin einig, daß die allgemeine Hygienerichtlinie die Grundlage für Hygienemaßnahmen für alle Lebensmittel, ungeachtet ihres Ursprungs, bilden und auch die Anwendung des HACCP-Konzepts vorsehen sollte. Es wurde jedoch auch anerkannt, daß aufgrund der von bestimmten Erzeugnissen ausgehenden potentiellen Gesundheitsgefahren zusätzlich Detailvorschriften notwendig sind.

Nach den meisten Bemerkungen sollten den Gemeinschaftsmaßnahmen alle sieben HACCP-Grundsätze der Codex-Alimentarius-Kommission zugrunde liegen - unter Einräumung eines gewissen Spielraums für Betriebe, von denen nur ein geringes Risiko ausgeht. Leitlinien für eine gute Hygienepraxis werden insbesondere für Kleinbetriebe als nützliches Instrument angesehen.

Die Nichtregierungsorganisationen stimmen grundsätzlich mit diesen Bemerkungen überein und plädieren für ein risikoorientiertes *vom Hof auf den Tisch*-Konzept. Sie sind sich darin einig, daß die allgemeine Hygienerichtlinie und das HACCP-System die Grundlage für Gemeinschaftsmaßnahmen bilden sollten, wobei in Anhängen zu einem einzigen Hygienerechtstext erforderlichenfalls zusätzliche Maßnahmen vorzusehen sind.

b) Einzelhandel

Es besteht allgemeines Einvernehmen darüber, daß die Vorschriften der Richtlinie 93/43/EWG über Lebensmittelhygiene für den Einzelhandel angemessen sind. Es wurde jedoch von mehreren Seiten dafür plädiert, daß sich die Kommission darauf konzentrieren sollte, geeignete einfache Temperaturkontrollvorschriften für diese Stufe der Nahrungskette zu entwickeln.

c) Qualitätsnormen

In den meisten Bemerkungen kam die Auffassung zum Ausdruck, daß Qualitätsaspekte nicht unter die Hygienevorschriften fallen sollten. Da mit Qualitätsvorschriften und Hygienevorschriften unterschiedliche Ziele verfolgt würden, sollten sie nicht in einem einzigen Rechtstext geregelt werden. Nach Ansicht verschiedener Mitgliedstaaten ist die Lebensmittelqualität jedoch auch für den Verbraucherschutz von Belang.

Aus den Bemerkungen von Nichtregierungsorganisationen geht ebenfalls hervor, daß die Qualitätsaspekte aus der Hygienegesetzgebung gestrichen werden sollten. Die derzeit in den Hygienevorschriften geregelten Qualitätsaspekte sollten überprüft und erforderlichenfalls separat geregelt werden.

d) Schutzklausel

Nur wenige Regierungen nahmen zu dieser Frage Stellung, aber alle sprachen sich für eine Erweiterung der Schutzklausel auf Erzeugnisse aus, die innergemeinschaftlich gehandelt werden.

e) Überwachung und Durchsetzung

Die Mitgliedstaaten haben der Kommission umfangreiche, aber abweichende Bemerkungen zu dieser Frage übermittelt. Ein Mitgliedstaat wünscht eine Lockerung der derzeitigen Überwachungsregelung und eine größere Akzentuierung der Eignung und Zuverlässigkeit der Eigenkontrollsysteme der Unternehmen. Ein anderer ist dagegen, daß die amtlichen Systeme der Lebensmittelüberwachung durch unternehmensinterne Verfahren ersetzt werden. In einer Bemerkung wird insbesondere die weitere Trennung von Zuständigkeiten zwischen nationalen Behörden und Kommission begrüßt. Es wird gefordert, daß Vorschriften für Qualitätskontrollen, die auch Folgemaßnahmen und Anforderungen an die Qualifikation des zuständigen Überwachungspersonals umfassen sollten, festgelegt werden.

Auch Nichtregierungsorganisationen haben umfangreiche Bemerkungen zur Überwachung und Durchsetzung der Gemeinschaftsvorschriften übermittelt. Die Aufteilung der Zuständigkeiten für Überwachung und Durchsetzung auf Unternehmen, einzelstaatliche Behörden und Kommission wird begrüßt, sofern die jeweilige Zuständigkeit deutlich definiert ist und die Überwachungsergebnisse der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden.

Die Verbraucherorganisationen wünschen mehr Transparenz, damit gegenseitiges Vertrauen geschaffen wird.

f) Außenwirtschaftliche Dimension

In allen Regierungsbemerkungen wird die zunehmende Bedeutung der außenwirtschaftlichen Dimension des Lebensmittelsektors hervorgehoben. Die Gemeinschaft sollte eine aktive Rolle bei den Codex-Alimentarius-Verhandlungen spielen.

Nichtregierungsorganisationen verweisen auf die zunehmende Bedeutung internationaler Entwicklungen im Lebensmittelsektor und wünschen eine aktive Beteiligung der Gemeinschaft.

## VIII. LEBENSMITTELHYGIENE UND GRÜNBUCH DER KOMMISSION ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die beiliegenden Vorschläge stehen in Einklang mit einer Reihe von Maßnahmen, die im Anhang zum Weißbuch der Kommission über Lebensmittelsicherheit (insbesondere Aktionen 8 und 28) vorgesehen sind. Die Neufassung der geltenden Rechtsvorschriften führt zu einem umfassenden und integrierten Konzept, das dem gesamten Weg eines Lebensmittels - vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zur Abgabe an den Endverbraucher - Rechnung trägt. Das Ergebnis ist ein kohärenteres und transparenteres Lebensmittelrecht. Zudem wird die Rolle der betroffenen Unternehmen besser definiert. Die Grundsätze der Lebensmittelsicherheit werden somit gewahrt. Die Kommission ist der Auffassung, daß zusammen mit den im Weißbuch über Lebensmittelsicherheit angekündigten oder bereits vorliegenden anderen Vorschlägen ein hoher Gesundheits- und Verbraucherschutz erreicht wird.

Die Kommission will außerdem sicherstellen, daß die Dynamik der vorgeschlagenen Maßnahmen erhalten bleibt. Zu diesem Zweck wurden bereits verschiedene Arbeiten in Angriff genommen, die gewährleisten sollen, daß weitere Risikobewertungen durchgeführt und die Ergebnisse dieser Bewertungen in künftige Gemeinschaftsvorschriften eingearbeitet werden.

## **IX. FORM DER RECHTSAKTE**

Wie im Grünbuch der Kommission über die allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts in der Europäischen Union erläutert, ist die Kommission der Auffassung, daß Gemeinschaftsvorschriften in Form von Verordnungen eine Reihe von Vorteilen aufweisen (Garantie einer gemeinschaftlich einheitlichen Anwendung, größere Transparenz und Möglichkeit der sofortigen Anpassung an den wissenschaftlich-technischen Fortschritt). Daher werden die vorliegenden Vorschläge als Verordnungen vorgelegt.

2000/0178 (COD)

Vorschlag für eine

**VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES**  
**über Lebensmittelhygiene**

**DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION -**

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 95 und 152 Absatz 4 Buchstabe b),

auf Vorschlag der Kommission<sup>1</sup>

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses<sup>2</sup>,

nach Stellungnahme des Ausschusses der Regionen<sup>3</sup>

nach dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Schutz der Verbrauchergesundheit ist von höchster Bedeutung.
- (2) Zur Verwirklichung des Binnenmarktes und um die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln im freien Warenverkehr zu gewährleisten, wurde am 14. Juni 1993 die Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene<sup>4</sup> erlassen.
- (3) In der genannten Richtlinie sind die Grundsätze der Lebensmittelhygiene und insbesondere folgendes festgelegt:
  - die Hygienenormen, die auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Angebots zum Verkauf oder zur Abgabe an den Endverbraucher gewährleistet sein müssen;

---

<sup>1</sup> ABl. C ...

<sup>2</sup> ABl. C ...

<sup>3</sup> ABl. C ...

<sup>4</sup> ABl. L 175 vom 19.7.1993, S. 1.

- die Notwendigkeit, die Hygienenormen auf Gefahrenanalysen, Risikobewertungen und andere Risikomanagementmaßnahmen zur Identifizierung, Beherrschung und Überwachung kritischer Punkte im Herstellungsverfahren zu stützen;
  - die Möglichkeit, nach allgemeinen, wissenschaftlich anerkannten Grundsätzen für bestimmte Kategorien von Lebensmitteln mikrobiologische und Temperaturkriterien festzulegen;
  - die Ausarbeitung von Leitlinien für eine gute Hygienepraxis, an denen sich Lebensmittelunternehmen orientieren können;
  - die Notwendigkeit, daß die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten die Einhaltung der Hygienevorschriften überwachen, um den Endverbraucher vor Gesundheitsschäden durch genußuntaugliche Lebensmittel zu schützen;
  - die Verpflichtung für Unternehmensbetreiber, dafür Sorge zu tragen, daß nur gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden.
- (4) Die Erfahrung hat gezeigt, daß diese Grundsätze eine solide Grundlage für die Gewährleistung gesundheitlich unbedenklicher Lebensmittel bilden.
- (5) Im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik sind spezifische Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen festgelegt worden, die in Anhang I des Vertrags aufgelistet sind.
- (6) Mit diesen Vorschriften konnte sichergestellt werden, daß Hemmnisse im Handel mit den betreffenden Erzeugnissen beseitigt werden. Sie haben somit zur Schaffung des Binnenmarktes beigetragen und gleichzeitig für den Verbraucher ein hohes Gesundheitsschutzniveau gewährleistet.
- (7) Diese spezifischen Vorschriften sind in vielen verschiedenen Richtlinien enthalten.
- (8) Zum Schutz der Verbrauchergesundheit enthalten diese Richtlinien gemeinsame Grundregeln betreffend die Pflichten der Hersteller von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die Verpflichtungen der zuständigen Behörden, die technischen Anforderungen an Struktur und Betrieb der mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs arbeitenden Unternehmen, die von diesen Unternehmen zu beachtenden Hygienenormen, die Verfahren für die Unternehmenszulassung, die Lager- und Transportbedingungen, die Genußtauglichkeitskennzeichnung der Erzeugnisse usw.
- (9) Viele dieser Grundregeln entsprechen den Grundregeln der Richtlinie 93/43/EWG des Rates.
- (10) Die Grundregeln der Richtlinie 93/43/EWG können daher als allgemeine Grundlage für die hygienische Herstellung von Lebensmitteln im allgemeinen angesehen werden, also auch von Erzeugnissen tierischen Ursprungs gemäß Anhang I des Vertrags.
- (11) Neben dieser allgemeinen Grundlage sind spezifische Hygienevorschriften erforderlich, die den besonderen Merkmalen bestimmter Lebensmittel Rechnung tragen. Die spezifischen Hygienevorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs

sind Gegenstand der Verordnung .../.../EG des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs<sup>5</sup>.

- (12) Hauptziel der allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften ist es, durch gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel und insbesondere unter Berücksichtigung folgender Aspekte ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten:
- des Grundsatzes, daß die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels beim Hersteller liegt,
  - der Notwendigkeit, die Sicherheit eines Lebensmittels auf allen Stufen der Nahrungskette, einschließlich der Primärproduktion, zu gewährleisten;
  - der Aufrechterhaltung der Kühlkette bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können;
  - der allgemeinen Anwendung des HACCP-Systems, das zusammen mit einer guten Hygienepraxis den Grundsatz der Verantwortlichkeit der Lebensmittelhersteller untermauern sollte;
  - der Tatsache, daß Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis ein wertvolles Instrument sind, das es Betreibern von Lebensmittelunternehmen auf allen Stufen der Nahrungskette gestattet, die einschlägigen Vorschriften der Lebensmittelhygiene einzuhalten;
  - der Notwendigkeit, Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Herstellung und des Inverkehrbringens amtlich zu überwachen;
  - der Festlegung von mikrobiologischen und Temperaturkriterien auf der Grundlage wissenschaftlicher Risikobewertungen;
  - der Notwendigkeit sicherzustellen, daß aus Drittländern eingeführte Lebensmittel zumindest denselben oder gleichwertigen Hygienennormen entsprechen.
- (13) Zur Gewährleistung gesundheitlich unbedenklicher Lebensmittel von der Primärproduktion bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher ist ein integriertes Vorgehen erforderlich, bei dem alle Unternehmensbetreiber dafür Sorge tragen müssen, daß die Sicherheit des betreffenden Lebensmittels nicht in Frage gestellt wird.
- (14) Gesundheitsgefahren, die bereits auf Ebene der Primärproduktion gegeben sind, müssen identifiziert und unter Kontrolle gebracht werden.
- (15) Hygiene im landwirtschaftlichen Betrieb kann gewährleistet werden, wenn dem Landwirt Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis und erforderlichenfalls spezifische Hygieneregeln an die Hand gegeben werden, die bei der Primärproduktion gewahrt werden sollten.

<sup>5</sup>

ABl. L ...

- (16) Ein sicheres Lebensmittel ist das Ergebnis des Zusammenwirkens mehrerer Faktoren: der Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften, der Durchführung von Programmen für Lebensmittelsicherheit, die von Unternehmensbetreibern erstellt werden, und der Anwendung des HACCP-Systems.
- (17) Das HACCP-System in Lebensmittelbetrieben sollte den vom Codex Alimentarius bereits festgelegten Grundregeln Rechnung tragen, gleichzeitig jedoch flexibel genug sein, um in allen Situationen, vor allem jedoch in Kleinbetrieben, angewendet werden zu können.
- (18) Um den Besonderheiten traditioneller Methoden der Lebensmittelherstellung und etwaigen geographisch bedingten Versorgungsschwierigkeiten Rechnung zu tragen, sollte ein gewisses Maß an Flexibilität gewährleistet sein, das die Ziele der Lebensmittelsicherheit jedoch nicht in Frage stellen darf.
- (19) Für Lebensmittel, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, ist die Aufrechterhaltung der Kühlkette absolutes Grundprinzip der Lebensmittelhygiene.
- (20) Die Umsetzung der Hygienevorschriften kann durch Zielvorgaben, z.B. Ziele für die Erregerreduzierung oder Leistungsnormen, gelenkt werden. Es müssen entsprechende Verfahrensvorschriften festgelegt werden.
- (21) Ein wesentlicher Aspekt der Lebensmittelsicherheit ist die Sicherung von Herkunft und Verbleib des Lebensmittels und seiner Zutaten auf allen Stufen der Nahrungskette.
- (22) Lebensmittelunternehmen sollten bei der zuständigen Behörde eingetragen sein, um die amtliche Überwachung zu erleichtern.
- (23) Unternehmensbetreiber sollten der zuständigen Behörde bei der amtlichen Überwachung jede erforderliche Unterstützung leisten.
- (24) In die Gemeinschaft eingeführte Lebensmittel müssen dieselben oder gleichwertige Hygienennormen erfüllen, wie sie für gemeinschaftlich erzeugte Lebensmittel gelten.
- (25) Um ein hohes Schutzniveau zu gewährleisten und Verkehrsverlagerungen zu vermeiden, sollten in Drittländer ausgeführte Gemeinschaftserzeugnisse dieselben Hygienennormen erfüllen, wie sie für in der Gemeinschaft verzehrte Gemeinschaftserzeugnisse gelten.
- (26) Hygienevorschriften der Gemeinschaft müssen wissenschaftlich fundiert sein. Zu diesem Zweck sind erforderlichenfalls die mit dem Beschluß 97/579/EG der Kommission vom 23. Juli 1997<sup>6</sup> eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschüsse für Verbrauchergesundheit und Lebensmittelsicherheit und der mit dem Beschluß 97/404/EG der Kommission vom 10. Juni 1997<sup>7</sup> eingesetzte Wissenschaftliche Lenkungsausschuß zu konsultieren.

---

<sup>6</sup> ABl. L 237 vom 28.8.1997, S. 18.

<sup>7</sup> ABl. L 169 vom 27.6.1997, S. 85.

- (27) Um dem technischen und wissenschaftlichen Fortschritt Rechnung zu tragen, sollte ein Verfahren zur Festlegung bestimmter Vorschriften zur Hand sein, die gemäß dieser Verordnung erforderlich sind.
- (28) Bei der Erarbeitung dieser Verordnung sind die internationalen Verpflichtungen der Gemeinschaft im Rahmen des WTO-SPS-Übereinkommens und des Codex Alimentarius berücksichtigt worden.
- (29) Diese Neufassung des Hygienerechts der Gemeinschaft macht es möglich, daß bestimmte Hygienevorschriften durch die Richtlinie .../.../EG des Rates zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene bzw. mit den Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von zum Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 91/67/EWG<sup>8</sup> aufgehoben werden können.
- (30) Da es sich bei den zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen um Maßnahmen allgemeiner Tragweite im Sinne des Artikels 2 des Beschlusses 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse<sup>9</sup> handelt, sollten sie nach dem Regelungsverfahren des Artikels 5 des Beschlusses erlassen werden -

HABEN DIESE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*  
*Geltungsbereich*

Diese Verordnung enthält Hygienevorschriften für Lebensmittel, die auf allen Stufen der Herstellung einschließlich der Primärproduktion und des Angebots zum Verkauf oder zur Abgabe an den Endverbraucher gewahrt sein müssen. Sie gilt unbeschadet spezifischerer Vorschriften für die Sicherheit von Lebensmitteln. Ernährungsfragen oder Aspekte der Zusammensetzung fallen nicht darunter.

Diese Verordnung betrifft Lebensmittelunternehmen; sie gilt jedoch nicht für die Primärproduktion von Lebensmitteln zum Eigenverbrauch bzw. die Zubereitung von Lebensmitteln zum Eigenverbrauch.

---

<sup>8</sup> ABl. L ...

<sup>9</sup> ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

## *Artikel 2* *Definitionen*

Zum Zwecke dieser Verordnung gelten folgende Definitionen:

- "Lebensmittelhygiene" (im folgenden "Hygiene" genannt): alle Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, daß ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks zum Genuß für Menschen tauglich ist;
- "Lebensmittelsicherheit": die Gewähr, daß ein Lebensmittel der Gesundheit des Endverbrauchers nicht schadet, wenn es unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks zubereitet und/oder verzehrt wird;
- "Lebensmittelunternehmen": jeder öffentliche oder private Betrieb mit oder ohne Erwerbszweck, der auf einer oder allen Stufen der Erzeugung einschließlich der Primärproduktion und des Angebots zum Verkauf oder zur Abgabe an den Endverbraucher verantwortlich ist;
- "Unternehmensbetreiber": die Person(en), die dafür verantwortlich ist (sind), daß die Vorschriften dieser Verordnung in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen eingehalten werden;
- "Primärerzeugnisse": Anbauerzeugnisse, Erzeugnisse aus der Tierhaltung, Jagderzeugnisse und Fischereierzeugnisse;
- "Primärproduktion": die Gewinnung pflanzlicher und tierischer Primärerzeugnisse einschließlich Ernte, Jagd, Fischfang, Melken sowie sämtlicher Stufen der tierischen Erzeugung vor dem Schlachten;
- "zuständige Behörde(n)": für die Durchführung der in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen und Kontrollen zuständige(n) Zentralbehörde(n) eines Mitgliedstaats oder jede andere Behörde oder Stelle, der die zentrale(n) Behörde(n) diese Zuständigkeit übertragen hat (haben);
- "Bescheinigung": das Verfahren, nach dem die zuständigen Behörden die Einhaltung der Vorschriften schriftlich oder auf gleichwertige Weise bestätigen;
- "Gleichwertigkeit": die Eignung unterschiedlicher Systeme zur Verwirklichung derselben Ziele;
- "Gefahr": ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens mit der Eigenschaft, die Gesundheit schädigen zu können;
- "Kontamination": das unbeabsichtigte Eindringen eines Stoffes in ein Lebensmittel oder dessen Produktionsumfeld, wodurch die Sicherheit oder Genußtauglichkeit des betreffenden Lebensmittels in Frage gestellt werden kann;

- "Vermarktung": das Vorrätighalten, Feilhalten oder Anbieten zum Verkauf, das Verkaufen, die Abgabe oder jede andere Form des Inverkehrbringens in der Gemeinschaft;
- "Einzelhandel": das Be- und Verarbeiten von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher, einschließlich Groß-Catering-Betriebe, Fabrikkantinen, Bürokantinen, Restaurants und Gaststätten sowie Läden, deren Haupttätigkeit in der Lagerung zum Verkauf und im Verkauf von Lebensmitteln an den Endverbraucher besteht, Supermarkt-Belieferungszentren und Großmärkte, die umhüllte und verpackte Lebensmittel verkaufen;
- "Endverbraucher": der letzte Verbraucher eines Lebensmittels, der das Lebensmittel nicht im Rahmen eines Lebensmittelunternehmens oder -gewerbes verwendet;
- "Umhüllung": eine Maßnahme zum Schutz eines Erzeugnisses unter Verwendung einer ersten Hülle oder eines ersten Behältnisses, die das Erzeugnis unmittelbar umgeben, sowie diese erste Hülle oder dieses erste Behältnis selbst;
- "Verpackung": das Plazieren eines oder mehrerer umhüllter Lebensmittel in ein zweites Behältnis sowie dieses Behältnis selbst; ist die Umhüllung stabil genug, um einen wirksamen Schutz zu gewährleisten, so kann sie als Verpackung gelten;
- "Erzeugnisse tierischen Ursprungs": von Tieren gewonnene Lebensmittel, einschließlich Honig;
- "Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs": von Pflanzen gewonnene Lebensmittel;
- "Unverarbeitete Erzeugnisse": Lebensmittel, die keinerlei Behandlung unterzogen wurden, einschließlich Erzeugnisse, die beispielsweise geteilt, ausgelöst, getrennt, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, zugerichtet, geschliffen oder enthülst, gekühlt, gefroren oder tiefgefroren worden sind;
- "Verarbeitungserzeugnisse": Lebensmittel, die als unverarbeitetes Erzeugnis einem Verfahren wie Erhitzen, Räuchern, Salzen, Reifen, Pökeln, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren usw. oder einer Kombination dieser verschiedenen Verfahren unterzogen wurden, und/oder eine Kombination dieser Erzeugnisse; Stoffe, die zu ihrer Herstellung erforderlich sind oder die ihnen besondere Merkmale verleihen, dürfen zugesetzt werden;
- "luftdicht verschlossenes Behältnis": ein Behältnis, das so konzipiert und dazu bestimmt ist, seinen Inhalt gegen das Eindringen von Mikroorganismen zu schützen;
- "erforderlichenfalls", "gegebenenfalls" und "ausreichend": soweit im Rahmen des HACCP-Konzepts für erforderlich, zweckdienlich oder ausreichend gehalten.

### Artikel 3

#### Allgemeine Verpflichtung

Unternehmensbetreiber tragen dafür Sorge, daß auf allen Stufen ihrer Verantwortung, einschließlich der Primärproduktion und des Angebots der Lebensmittel zum Verkauf oder

zur Abgabe an den Endverbraucher, gewährleistet ist, daß die Arbeitsprozesse unter hygienisch einwandfreien Bedingungen im Sinne dieser Verordnung ablaufen.

#### *Artikel 4*

##### *Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften*

1. Unternehmensbetreiber auf Ebene der Primärproduktion erfüllen die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang I dieser Verordnung sowie etwaige andere spezifische Vorschriften gemäß der Verordnung .../.../EG (mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs) und etwaiger anderer Anhänge, die nach dem Verfahren des Artikels 15 angefügt werden können.
2. Nicht unter Absatz 1 fallende Unternehmensbetreiber erfüllen die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II sowie etwaige andere spezifische Vorschriften gemäß der Verordnung .../.../EG (mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs) und etwaiger anderer Anhänge, die nach dem Verfahren des Artikels 15 angefügt werden können.
3. Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 15 Ausnahmen von den Bestimmungen der in Absatz 1 und 2 genannten Anhänge gewähren, sofern die Verwirklichung der Ziele dieser Verordnung dadurch nicht in Frage gestellt wird.
4. Die Mitgliedstaaten können die Vorschriften gemäß Anhang II anpassen, um den Erfordernissen von Lebensmittelunternehmen in Regionen in schwieriger geographischer Lage oder Regionen mit Versorgungsschwierigkeiten, die lokale Märkte beliefern, oder traditionellen Herstellungsmethoden Rechnung zu tragen. Die Ziele der Lebensmittelsicherheit dürfen dadurch jedoch nicht in Frage gestellt werden.
5. Mitgliedstaaten, die von dieser Möglichkeit Gebrauch machen, teilen dies der Kommission und die anderen Mitgliedstaaten mit. Die Mitgliedstaaten verfügen ab dem Tag dieser Mitteilung über einen Monat, um der Kommission etwaige schriftliche Bemerkungen zu übermitteln. In diesem Falle faßt die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 15 Absatz 2 einen Beschluß.

#### *Artikel 5*

*(Ermittlung von Gefahren und Bestimmung der Prozeßstufen im Herstellungsverfahren, an denen Gefahren ausgeschaltet werden können - Hazard Analysis and Critical Control Points - HACCP)*

1. Unternehmensbetreiber, ausgenommen Unternehmensbetreiber auf Stufe der Primärproduktion, entwickeln und wenden fortwährend ein ständiges Überwachungsverfahren an, das an folgenden Grundsätzen des HACCP-Konzepts ausgerichtet ist:
  - a) Identifizierung von Gesundheitsgefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,

- b) Identifizierung der Prozeßstufe(n), auf der (denen) es notwendig ist, eine Gefahr unter Kontrolle zu bringen, d.h. zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren ("critical control point(s)"),
  - c) Festlegung von Grenzwerten an den genannten Prozeßstufen ("critical control points") zur Unterscheidung - zwecks Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung identifizierter Gefahren - zwischen Annahme und Ablehnung;
  - d) Festlegung und Durchführung eines effizienten Systems zur Überwachung der "critical control points";
  - e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, daß die Überwachung zeigt, daß ein "critical control point" nicht mehr fehlerfrei funktioniert.
2. Unternehmensbetreiber legen Verifizierungsverfahren fest, um zu überprüfen, ob die Vorschriften gemäß Absatz 1 erfüllt sind. Verifizierungen werden regelmäßig, auf jeden Fall jedoch immer dann durchgeführt, wenn zu befürchten steht, daß eine Änderung des Produktionsprozesses die Sicherheit des hergestellten Lebensmittels beeinträchtigen könnte.
3. Unternehmensbetreiber führen eine Dokumentation, die Art und Größe ihres Unternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, daß die Vorschriften gemäß Absatz 1 und 2 erfüllt sind, und um die amtliche Überwachung zu erleichtern. Der Unternehmensbetreiber verwahrt diese Dokumentation zumindest während der Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses.
4. Als Teil des Systems gemäß Absatz 1, 2 und 3 können Unternehmensbetreiber in Verbindung mit den Leitlinien für die Anwendung des HACCP-Systems gemäß Artikel 7 und 8 auch Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis anwenden. Derartige Leitlinien müssen den betreffenden Produktionsprozessen und Lebensmitteln angemessen sein.
5. Nach dem Verfahren des Artikels 15 kann die Kommission Maßnahmen erlassen, um die Anwendung dieses Artikels, insbesondere in Kleinbetrieben, zu erleichtern.

#### *Artikel 6*

##### *Spezifische Kriterien für die Sicherheit von Lebensmitteln*

Nach dem Verfahren des Artikels 15 und nach Anhörung des (der) zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses (Ausschüsse)

- 1. können mikrobiologische Kriterien und Temperaturkriterien für Lebensmittel festgelegt und/oder geändert werden,
- 2. können Ziele und/oder Leistungsnormen festgelegt werden, um die Anwendung dieser Verordnung zu erleichtern.

### Artikel 7

#### *Nationale Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis und Leitlinien für die Anwendung des HACCP-Systems*

1. Die Mitgliedstaaten fördern die Entwicklung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (im folgenden "nationale Leitlinien" genannt), die u.a. eine Richtschnur für die ordnungsgemäße Durchführung der Maßnahmen gemäß Artikel 3 und 4 und - soweit Artikel 5 Anwendung findet - der Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems geben sollten.
2. Werden die in Absatz 1 genannten Leitlinien für eine gute Praxis ausgearbeitet, so erfolgt die Ausarbeitung
  - durch die Lebensmittelindustrie und Vertreter sonstiger interessierter Kreise beispielsweise zuständige Behörden oder Verbrauchervereinigungen;
  - in Beratung mit den im wesentlichen betroffenen Kreisen, einschließlich der zuständigen Behörden;
  - gegebenenfalls unter Berücksichtigung der empfohlenen internationalen Verhaltenskodizes des Codex Alimentarius.

Nationale Leitlinien können unter der Schirmherrschaft eines nationalen Normungsgremiums gemäß Anhang I der Richtlinie 98/34/EG<sup>10</sup> des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Juni 1998 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften, geändert durch die Richtlinie 98/48/EG<sup>11</sup>, erstellt werden.

3. Die Mitgliedstaaten prüfen die nationalen Leitlinien, um sicherzustellen, daß
  - sie in den betreffenden Sektoren effektiv durchführbar sind;
  - sie unter Mitwirkung von Vertretern des betreffenden Sektors und anderer Interessengruppen wie zuständigen Behörden und Verbraucherverbänden erstellt worden sind;
  - sie im Einklang mit dem empfohlenen Internationalen Verfahrenskodex mit allgemeinen Grundsätzen der Lebensmittelhygiene ("Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene") des Codex Alimentarius erstellt worden sind;
  - die wichtigsten Interessengruppen gehört und maßgebliche Stellungnahmen berücksichtigt worden sind;
  - sie als Leitlinien für die ordnungsgemäße Anwendung der Artikel 3, 4 und 5 in den betreffenden Sektoren und/oder für die betreffenden Lebensmittel geeignet sind.

---

<sup>10</sup> ABl. L 204 vom 21.7.1998, S. 37.

<sup>11</sup> ABl. L 217 vom 5.8.1998, S. 18.

4. Zwölf Monate nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung und danach jährlich übermitteln die Mitgliedstaaten der Kommission einen Bericht über den Stand der Entwicklung der nationalen Leitlinien gemäß Absatz 1.
5. Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission die Leitlinien, die nach ihrem Befinden die Anforderungen gemäß Absatz 3 dieses Artikels erfüllen. Die Kommission führt ein Verzeichnis dieser Leitlinien, das sie den Mitgliedstaaten zur Verfügung stellt.

#### Artikel 8

##### *Gemeinschaftliche Leitlinien*

1. Sind ein Mitgliedstaat oder die Kommission der Auffassung, daß gemeinschaftsweit einheitliche Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis und/oder gemeinschaftliche Leitlinien für die Anwendung der HACCP-Grundsätze (im folgenden „gemeinschaftliche Leitlinien genannt) erforderlich sind, so befaßt die Kommission gemäß Artikel 15 den zuständigen Ausschuß damit, Notwendigkeit, Anwendungsbereich und Gegenstand derartiger Leitlinien zu prüfen.
2. Soweit gemeinschaftliche Leitlinien erstellt werden, ist dafür Sorge zu tragen, daß Vertreter des betreffenden Sektors und anderer Interessengruppen, wie zuständige Behörden und Verbraucherverbände, am Entwicklungsprozeß beteiligt sind und der empfohlene internationale Verfahrenskodex des Codex Alimentarius mit allgemeinen Grundsätzen für Lebensmittelhygiene sowie etwaige nationale Leitlinien gemäß Artikel 7 berücksichtigt werden.
3. Für die Prüfung der gemeinschaftlichen Leitlinien ist (sind) der (die) zuständige(n) Ausschuß (Ausschüsse) gemäß Artikel 15 zuständig. Diese(r) Ausschuß (Ausschüsse) trägt (tragen) dafür Sorge, daß
  - die Leitlinien in den betreffenden Sektoren gemeinschaftsweit durchführbar sind;
  - die wichtigsten Interessengruppen gehört und maßgebliche Stellungnahmen berücksichtigt worden sind;
  - nationale Leitlinien, soweit sie entwickelt und der Kommission gemäß Artikel 7 Absatz 5 übermittelt wurden, berücksichtigt worden sind;
  - sie als Leitlinien für die ordnungsgemäße Anwendung der Artikel 3, 4 und 5 in den betreffenden Sektoren und/oder für die betreffenden Lebensmittel geeignet sind.
4. Wurden gemäß Artikel 7 nationale Leitlinien entwickelt und anschließend gemäß diesem Artikel gemeinschaftliche Leitlinien erstellt, so kann sich der Unternehmensbetreiber auf die nationalen oder die gemeinschaftlichen Leitlinien stützen.
5. Die Titel und Fundstellen gemeinschaftlicher Leitlinien, die nach dem Verfahren der Absätze 1 bis 3 erstellt wurden, werden in der C-Reihe des Amtsblatts der Europäischen Gemeinschaften veröffentlicht. Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge,

daß die veröffentlichten Leitlinien den betreffenden Sektoren der Lebensmittelindustrie und den zuständigen Behörden zur Kenntnis gebracht werden.

#### *Artikel 9*

##### *Eintragung bzw. Zulassung von Lebensmittelunternehmen*

1. Unternehmensbetreiber tragen dafür Sorge, daß alle ihrer Kontrolle unterstehenden und unter diese Verordnung fallenden Unternehmen bei der (den) zuständigen Behörde(n) unter Angabe ihres Gewerbes, des Firmennamens und der Anschrift sämtlicher Betriebsstätten, in denen Lebensmittel bearbeitet werden, eingetragen sind. Die zuständige(n) Behörde(n) teilt (teilen) jedem Lebensmittelunternehmen eine Registernummer zu und führen ein aktuelles Verzeichnis dieser Nummern.
2. Unternehmensbetreiber, ausgenommen Einzelhändler, tragen dafür Sorge, daß die von ihnen hergestellten Lebensmittel mit der Registernummer des Unternehmens gekennzeichnet sind.
3. Soweit die zuständige(n) Behörde(n) dies für erforderlich hält (halten), um sicherzustellen, daß die Vorschriften dieser Verordnung erfüllt sind, oder soweit dies in spezifischeren Gemeinschaftsvorschriften vorgesehen ist, ist überdies eine Unternehmenszulassung erforderlich, ohne die das Unternehmen betreffende seinen Betrieb nicht aufnehmen darf. Die zuständige Behörde läßt Unternehmen nur zu, wenn durch eine Kontrolle der zuständige(n) Behörde(n) vor Ort sichergestellt wurde, daß die Vorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

#### *Artikel 10*

##### *Marktrücknahmen/Herkunftssicherung*

1. Unternehmensbetreiber tragen dafür Sorge, daß Lebensmittel vom Markt genommen werden können, wenn sie die Gesundheit des Verbrauchers ernsthaft gefährden. Stellt ein Unternehmensbetreiber fest, daß ein Lebensmittel ernsthaft gesundheitsgefährdend ist, so wird das implizierte Erzeugnis unverzüglich vom Markt genommen. Wurde ernsthaftes Gesundheitsrisiko festgestellt und wurde ein Lebensmittel aufgrund einer gesundheitlichen Gefährdung des Verbrauchers vom Markt genommen, so teilt der Unternehmensbetreiber dies der zuständigen Behörde unverzüglich mit.
2. Unternehmensbetreiber führen angemessene Bücher, in denen die Lieferanten der Zutaten und Nahrungsmittel, die zur Herstellung des betreffenden Lebensmittels verwendet werden, sowie gegebenenfalls die Herkunft der für die Lebensmittelproduktion erzeugten Tiere eingetragen sind.
3. Erforderlichenfalls erläßt die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 15 ausführliche Vorschriften zur Herkunftssicherung von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelzutaten.

*Artikel 11*  
*Amtliche Kontrollen*

Unternehmensbetreiber gewähren der zuständigen Behörde bei der Durchführung der amtlichen Kontrollen jede erforderliche Unterstützung. Sie gewährleisten insbesondere

- den Zugang zu Gebäuden, Betriebsstätten, Anlagen und sonstigen Infrastrukturen,
- zur den Dokumenten und Büchern, die im Rahmen dieser Verordnung vorgeschrieben sind oder die von der zuständigen Behörde zur Beurteilung der Lage für erforderlich gehalten werden.

*Artikel 12*  
*Einfuhr/Ausfuhr*

1. Lebensmittel, die aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführt werden, erfüllen die Vorschriften gemäß Artikel 3, 4 und 5 sowie etwaige Vorschriften gemäß Artikel 6 bzw. Vorschriften, die den Bestimmungen dieser Verordnung gleichwertig sind.
2. Lebensmittel, die aus der Gemeinschaft in Drittländer ausgeführt werden, erfüllen die Vorschriften gemäß Artikel 3, 4, 5 und 9 sowie etwaige Vorschriften gemäß Artikel 6, es sei denn, das Einfuhrland sieht eine andere Regelung vor.

*Artikel 13*  
*Änderung der Anhänge und Durchführungsvorschriften*

1. Die Vorschriften der Anhänge dieser Verordnung können nach dem Verfahren des Artikels 15 aufgehoben, angepaßt, ergänzt und/oder geändert werden.
2. Durchführungsvorschriften zu den Artikeln 4, 5, 9, 10 und 12 können nach dem Verfahren des Artikels 15 erlassen werden.

*Artikel 14*  
*Verweise auf internationale Normen*

Die in dieser Verordnung enthaltenen Verweise auf internationale Normen - beispielsweise die Normen des Codex Alimentarius - können nach dem Verfahren des Artikels 15 geändert werden.

*Artikel 15*  
*Verfahren des Ständigen Ausschusses*

1. Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG<sup>12</sup> des Rates eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß und dem mit Beschluß 69/414/EWG<sup>13</sup> des Rates eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuß unterstützt.

---

<sup>12</sup> ABl. L 255 vom 18.10.1968, S. 23.

2. Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gilt gemäß Artikel 7 Absatz 3 und Artikel 8 des Beschlusses 1999/468/EG das Regelungsverfahren gemäß Artikel 5 dieses Beschlusses.
3. Die in Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG vorgesehene Frist wird auf 3 Monate festgesetzt.

#### *Artikel 16*

##### *Bericht an den Rat und das Europäische Parlament*

1. Die Kommission unterbreitet dem Europäischen Parlament und dem Rat innerhalb von sieben Jahren nach Inkrafttreten dieser Verordnung einen Bericht über die Ergebnisse der Anwendung dieser Verordnung, dem sie gegebenenfalls geeignete Vorschläge beifügt.
2. Damit die Kommission den Bericht gemäß Absatz 1 erstellen kann, übermitteln die Mitgliedstaaten zwölf Monate vor Ablauf der Frist gemäß Absatz 1 alle maßgeblichen Angaben.

#### *Artikel 17*

##### *Inkrafttreten*

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. Januar 2004.

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

Geschehen zu Brüssel,

*Im Namen des Europäischen Parlaments*  
*Die Präsidentin*

*Im Namen des Rates*  
*Der Präsident*

## **ANHANG I**

### **ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE PRIMÄRPRODUKTION**

#### **Vorbemerkung**

Dieser Anhang betrifft die Gewinnung von Primärerzeugnissen und alle damit zusammenhängenden Tätigkeitsbereiche (Tierhaltung, Jagd, usw.).

## **KAPITEL I**

### **Vorschriften für Lebensmittel im allgemeinen**

1. Potentielle Gefahren, die auf Ebene der Primärproduktion auftreten können, und die Methoden zu ihrer Beherrschung werden in den Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis gemäß Artikel 7 und 8 angesprochen. Diese Leitlinien können mit anderen Verfahrensleitlinien oder -kodizes kombiniert werden, die insbesondere in anderen einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften vorgegeben sind.
2. Primärerzeugnisse werden unter Berücksichtigung der im Anschluß an die Primärproduktion stattfindenden normalen Verarbeitungsprozesse im Einklang mit den Grundsätzen einer guten Verfahrenspraxis so gewonnen, daß Gesundheitsgefahren überwacht und erforderlichenfalls ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden. Dies beinhaltet gegebenenfalls
  - die Einführung von Praktiken und Maßnahmen, die gewährleisten, daß Lebensmittel und der ihre Ausgangserzeugnisse unter hygienisch einwandfreien Bedingungen hergestellt werden;
  - den Erlass von Maßnahmen zur Eliminierung von Umweltgefahren;
  - die Bekämpfung von Schadstoffen, Ungeziefer, Krankheiten und Infektionen bei Tier und Pflanze;
  - die obligatorische Unterrichtung der zuständigen Behörde, wenn eine Gefahr für die Gesundheit des Verbrauchers befürchtet wird.

## **KAPITEL II**

### **Vorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs**

1. In den Leitlinien für gute eine Verfahrenspraxis sind Maßnahmen vorgesehen, die für eine hygienisch einwandfreie Beschaffenheit von Lebensmitteln erforderlich sind. Diese umfassen gegebenenfalls
  - die angemessene Reinigung und Desinfizierung von Stallungen, Ausrüstungen, Räumlichkeiten, Transportkisten, Fahrzeugen usw.;
  - Vorkehrungen beim Einbringen neuer Tiere in einen Haltungsbetrieb, eine Fischfarm, ein Muschelzuchtgebiet, usw.;

- die vorschriftsgemäße Verwendung von Tierarzneimitteln und Futtermittelzusatzstoffen;
- die vorschriftsgemäße Entsorgung von verendeten Tieren, Abfall und Einstreu;
- die Durchführung wirksamer Programme zur Ungezieferbekämpfung;
- die Absonderung kranker Tiere;
- die Säuberung von Schlachttieren,
- Maßnahmen zur Verhütung der Einschleppung von Infektionskrankheiten und von auf Menschen übertragbaren Krankheiten,
- die Identifizierung von Gefahren, die von Futtermitteln ausgehen könnten,
- eine Beschreibung potentieller meldepflichtiger Probleme für die Verbrauchergesundheit,
- die Durchführung von Hygienekontrolleprogrammen, Zoonosenbekämpfungsprogrammen und Programmen zur gesundheitlichen Überwachung von Tierbeständen.

2. Landwirte führen Bücher bzw. Dokumentationen über sämtliche Informationen, die für den Gesundheitsschutz von Belang sind und insbesondere über

- Art und Herkunft von Futtermitteln,
- den Gesundheitsstatus ihres Tierbestands und die Tierschutzbedingungen im Haltungsbetrieb,
- die Verwendung von Tierarzneimitteln (Art der Behandlung und Datum der Verabreichung),
- das Auftreten von Krankheiten, die die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beeinträchtigen könnten (z.B. Euterentzündungen);
- die Ergebnisse etwaiger Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger Proben, die für die Verbrauchergesundheit von Belang sind, insbesondere in bezug auf Programme zur Bekämpfung bestimmter Zoonosen;
- Berichte des Schlachthofs über die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung.

Tierärzte, Agronomen, Farmtechniker und alle anderen Personen, die in irgendeiner Weise für die Tiere des betreffenden Haltungsbetriebs zuständig sind, unterstützen den Landwirt beim Führen der genannten Bücher bzw. Dokumentationen.

Diese Bücher bzw. Dokumentationen können zusammen mit anderen Büchern geführt werden, die möglicherweise in gemeinschafts- oder staatsrechtlich vorgeschrieben sind. Die Landwirte halten der zuständigen Behörde die genannten

Bücher bzw. Dokumentationen für einen von dieser Behörde festzulegenden Zeitraum zur Einsicht bereit.

Alle in diesen Büchern bzw. Dokumentationen enthaltenen Informationen, die für die Sicherheit von Lebensmitteln von Belang sind, müssen Schlachttiere bzw. Schlachterzeugnisse bis zum Schlachthof bzw. Verarbeitungsbetrieb begleiten, damit die zuständige Behörde und das Bestimmungsunternehmen über den Gesundheitsstatus des Tierbestandes informiert sind.

### KAPITEL III

#### Vorschriften für Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs

1. In den Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis sind Maßnahmen festgelegt, die für die hygienisch einwandfreie Beschaffenheit von Lebensmitteln erforderlich sind. Diese umfassen gegebenenfalls
  - die vorschriftsgemäße Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Düngemitteln,
  - die Anwendung angemessener Gewinnungs-, Bearbeitungs-, Lagerungs- und Beförderungsmethoden,
  - Verfahren und Maßnahmen zur Vermeidung biologischer, chemischer oder physikalischer Gefahren wie Mykotoxine, Schwermetalle, Radioaktivität usw.,
  - die Verwendung von Wasser bei der Primärproduktion,
  - die Verwendung organischer Abfälle bei der Primärproduktion,
  - die Reinigung und erforderlichenfalls Desinfektion von Maschinen, Ausrüstungen und Transportfahrzeugen.
2. Die Landwirte führen, erforderlichenfalls mit Unterstützung von für die Betriebshygiene zuständigen Personen (Agronomen, Farmtechniker usw.) Bücher bzw. Dokumentationen über sämtliche Informationen, die für den Gesundheitsschutz von Belang sind und insbesondere über
  - die vorschriftsgemäße Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Düngemitteln;
  - die Ergebnisse der Analysen von Erzeugnisproben oder anderer Analysen.

## **ANHANG II**

### **ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN IM ALLGEMEINEN (AUSGENOMMEN UNTERNEHMEN AUF EBENE DER PRIMÄRPRODUKTION)**

#### **Vorbemerkungen**

Die Kapitel V bis XII dieses Anhangs gelten für alle der Primärproduktion nachgelagerten Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Bearbeitung und des Anbietens zum Verkauf oder zur Abgabe an den Endverbraucher.

Die übrigen Kapitel dieses Anhangs gelten wie folgt:

- Kapitel I für Betriebsstätten im allgemeinen, ausgenommen die Betriebsstätten gemäß Kapitel III;
- Kapitel II für alle Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, ausgenommen die Betriebsstätten gemäß Kapitel III sowie Eßbereiche;
- Kapitel III für alle in der Überschrift dieses Kapitels genannten Betriebsstätten;
- Kapitel IV für Beförderungen im allgemeinen.

#### **KAPITEL I**

##### **Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten im allgemeinen, einschließlich Anlagen im Freien (ausgenommen die Anlagen gemäß Kapitel III)**

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert, angelegt, gebaut, gelegen und bemessen sein, daß
  - (a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen;
  - (b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird;
  - (c) gute Lebensmittelhygiene und Schutz gegen Kreuzkontaminationen zwischen und während den verschiedenen Arbeitsgängen durch Lebensmittel, Umhüllungs- und Verpackungsmaterial, Ausrüstungen, Materialien, Wasser, Ventilation oder Personal sowie externe Kontaminationsquellen (z.B. durch Ungeziefer) gewährleistet ist;

- (d) soweit dies zum Erreichen der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, geeignete, temperaturkontrollierte Lagerräume von ausreichender Kapazität vorhanden sind, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung der Lagertemperatur möglich ist.
3. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Ebenso müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluß vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
  4. Handwaschbecken müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit dies zur Vermeidung eines inakzeptablen Kontaminationsrisikos erforderlich ist, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.
  5. Es muß eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, daß Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
  6. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
  7. Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
  8. Ableitungssysteme müssen zweckdienlich und so konzipiert und gebaut sein, daß jedes Risikos der Kontamination von Lebensmitteln vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflußrinnen müssen so konzipiert sein, daß die Abwässer nicht aus einem unreinen zu einem bzw. in einen reinen Bereich oder einen anderen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die die Gesundheit des Verbrauchers schädigen könnten.
  9. Soweit dies zu Hygienezwecken erforderlich ist, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.

## **KAPITEL II**

### **Spezifische Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Eßbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III)**

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Eßbereiche), müssen so konzipiert und angelegt sein, daß eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kreuzkontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- (a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserdicht, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Unternehmensbetreiber können die zuständige Behörde davon überzeugen, daß andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflußsystem aufweisen.
  - (b) Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie in einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Unternehmensbetreiber können die zuständige Behörde davon überzeugen, daß andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind.
  - (c) Decken und Deckenstrukturen müssen so gebaut sein, daß Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
  - (d) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, daß Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination von Lebensmitteln begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.
  - (e) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem und wasserabstoßendem Material bestehen, es sei denn, die Unternehmensbetreiber können die zuständige Behörde davon überzeugen, daß andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind.
  - (f) Flächen, (einschließlich Ausrüstungsflächen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfesten und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Unternehmensbetreiber können die zuständige Behörde davon überzeugen, daß andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind.
2. Falls dies zum Erreichen der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen korrosionsfest und leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.
3. Falls dies zum Erreichen der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, müssen geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muß je nach Bedarf über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und saubergehalten werden.

### KAPITEL III

**Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel zu anderen Zwecken als zum privaten Verzehr zubereitet werden, sowie gelegentlich als Gaststätten genutzte Betriebsstätten und Verkaufsautomaten**

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten sind so gelegen, konzipiert, gebaut, sauber- und instandgehalten, daß das Risiko der Kontamination von Lebensmitteln und der Einnistung von Ungeziefer weitestgehend vermieden wird.
2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls folgendes:
  - (a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleideräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene Personalhygiene gewährleistet ist;
  - (b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen einfach zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Unternehmensbetreiber können die zuständige Behörde davon überzeugen, daß andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind;
  - (c) es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;
  - (d) soweit Lebensmittel vor Ort gesäubert werden müssen, müssen die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen können;
  - (e) es muß eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser gewährleistet sein;
  - (f) es müssen angemessene Einrichtungen und/oder Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;
  - (g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
  - (h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, daß das Risiko einer Kontamination weitestgehend vermieden wird.

## KAPITEL IV

### Beförderung

1. Transportmittel und/oder Transportcontainer für Lebensmittel müssen sauber- und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, daß eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.
2. Transportbehälter in Fahrzeugen und/oder Containern dürfen zur Beförderung anderer Güter nur eingesetzt werden, wenn Lebensmittel dadurch nicht kontaminiert werden können.

Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, werden in Transportbehältern und/oder Containern/Tanks befördert, die ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Die Container sind in einer oder mehreren Sprachen der Gemeinschaft deutlich sichtbar und dauerhaft als Beförderungsmittel für Lebensmittel auszuweisen, oder sie tragen der Aufdruck "Nur für Lebensmittel".

3. Werden in Transportmitteln und/oder Containern neben Lebensmitteln zusätzlich auch andere Waren befördert oder werden verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse streng voneinander zu trennen, damit kein Kontaminationsrisiko entsteht.
4. Wurden Transportmittel und/oder Container für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen, damit kein Kontaminationsrisiko entsteht.
5. Lebensmittel sind in Transportmitteln und/oder Containern so zu plazieren und zu schützen, daß das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.
6. Falls dies zum Erreichen der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, müssen Transportmittel und/oder Container, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, so ausgerüstet sein, daß die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können, und so konzipiert sein, daß eine Überwachung der Beförderungstemperatur möglich ist.

## KAPITEL V

### Vorschriften für Ausrüstungen

Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen saubergehalten werden und müssen

- (a) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, daß das Risiko einer Lebensmittelskontamination so gering wie möglich ist;

- (b) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, daß sie im Hinblick auf ihre beabsichtigte Verwendung rein gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können;
- (c) so installiert sein, daß ihr unmittelbares Umfeld angemessen gereinigt werden kann.

## KAPITEL VI

### Lebensmittelabfälle

1. Lebensmittelabfälle und andere Abfallprodukte dürfen sich in Räumen, in denen Lebensmittel bearbeitet werden, nur soweit anhäufen, wie dies zum reibungslosen Betrieb der Anlage erforderlich ist.
2. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenprodukte und andere Abfallprodukte sind in verschließbaren Containern zu lagern, es sei denn, die Unternehmensbetreiber können die zuständige Behörde davon überzeugen, daß andere Containerarten oder andere Entsorgungssysteme in gleicher Weise geeignet sind. Abfallcontainer müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Abholung und Lagerung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfallprodukten zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, daß sie sauber und ungezieferfrei gehalten werden können.

Abwässer sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

## KAPITEL VII

### Wasserversorgung

1. Es muß eine angemessene Trinkwasserversorgung im Sinne der Richtlinie 98/83/EG des Rates über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch<sup>1</sup> gewährleistet sein. Trinkwasser im Sinne der genannten Richtlinie ist immer dann zu verwenden, wenn gewährleistet werden muß, daß Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
2. Brauchwasser, das beispielsweise zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat zu leiten, und diese separaten Leitungen müssen als Brauchwasserleitungen ausgewiesen sein. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung bestehen.

---

<sup>1</sup> ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32.

3. Wasser, das entweder zur Verarbeitung oder zur Verwendung als Zutat aufbereitet werden soll, darf für das betreffende Lebensmittel keine mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahrenquelle darstellen und muß den Trinkwassernormen der Richtlinie 98/83/EWG entsprechen, es sei denn, die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten haben sich davon überzeugt, daß die Wasserqualität das Lebensmittel in seiner Fertigform in keiner Weise beeinträchtigen kann.
4. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder das eine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen kann, muß aus Wasser hergestellt werden, das die Normen der Richtlinie 98/83/EG erfüllt. Es muß so hergestellt, behandelt und gelagert werden, daß jegliche Kontamination ausgeschlossen ist.
5. Dampf, der unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine potentiell gesundheitsgefährdenden oder kontaminationsfähigen Stoffe enthalten.

## KAPITEL VIII

### Personalhygiene

1. Personen, die Lebensmittel bearbeiten, halten ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit und müssen angemessene und saubere Arbeitskleidung und, soweit dies zum Erreichen der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, geeignete Schutzkleidung tragen.
2. Personen, die an einer Krankheit leiden oder bekanntermaßen Träger von Ansteckungsstoffen sind, die durch Lebensmittel auf den Verbraucher übertragen werden können, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen, Geschwüren oder Diarrhöe ist das Betreten von Bereichen, in denen Lebensmittel bearbeitet werden, generell verboten, sofern auch nur die geringste Möglichkeit besteht, daß Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen kontaminiert werden. Derart infizierte Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und die mit Wahrscheinlichkeit mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind verpflichtet, jede Krankheit bzw. jedes Anzeichen eines Krankheitszustands dem Unternehmensbetreiber unverzüglich zu melden.

## KAPITEL IX

### Vorschriften für Lebensmittel

1. Rohstoffe bzw. Zutaten werden von einem Lebensmittelunternehmen nicht akzeptiert, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, daß sie auch nach ihrer normalen Aussortierung und/oder nach einer von Lebensmittelunternehmen hygienisch einwandfreien Vorbehandlung oder Verarbeitung nicht zum Genuß für Menschen geeignet sind.
2. Rohstoffe und Zutaten, die einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so lagern, daß gesundheitsgefährdende Verderbnis verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

3. Lebensmittel, die behandelt, gelagert, verpackt, feilgehalten und befördert werden, sind vor Kontaminationen zu schützen, die sie zum Genuß für Menschen ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, daß ein Verzehr in diesem Zustand unzumutbar wäre. Ungeziefer ist durch geeignete Verfahren zu bekämpfen.
4. Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die das Wachstum pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, müssen bei Temperaturen aufbewahrt werden, die keiner Gesundheitsschädigung Vorschub leisten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen zur Vermeidung von Kontaminationen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der zu verarbeitenden Rohstoffe und ausreichende, separate Kühlräume verfügen.
5. Soweit Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach ihrer Erhitzung oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die keiner Gesundheitsgefährdung Vorschub leistet.
6. Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, daß das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keiner Gesundheitsgefährdung Vorschub leistet. Potentiell gesundheitsgefährdende Taupflüssigkeit muß abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, daß das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.
7. Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.
8. Rohstoffe, die zur Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen verwendet werden, müssen gemäß dieser Verordnung gewonnen und vermarktet bzw. eingeführt worden sein.

## KAPITEL X

### Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

1. Es sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, damit Umhüllungs- und Verpackungsmaterialien keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen. Umhüllungs- und Verpackungsmaterial ist so herzustellen und an Lebensmittelunternehmen zu befördern und zu liefern, daß sie vor potentiellen Kontaminationen, die eine Gefahr für den Verbraucher darstellen könnten, geschützt sind.

2. Umhüllungsmaterial muß so gelagert werden, daß kein Risiko besteht, daß sie insbesondere durch Lebensmittel, das Lagerumfeld, Reinigungsmittel und Ungeziefer kontaminiert werden.
3. Lebensmittelunternehmen, in denen ungeschützte Erzeugnisse verpackt werden, tragen dafür Sorge, daß diese nicht kontaminiert werden. Der Verpackungsraum muß insbesondere groß genug und im Hinblick auf eine hygienisch einwandfreie Verpackung gebaut und konzipiert sein. Das Verpackungsmaterial ist vor seiner Verbringung in den Verpackungsbereich zu montieren und unverzüglich zu verwenden. Gegebenenfalls ist das Verpackungsmaterial auf hygienische Weise mit einem Umhüllungsmaterial auszukleiden.
4. Umhüllungs- und Verpackungsmaterial darf für Lebensmittel nur wiederverwendet werden, wenn es leicht zu reinigen und, soweit dies aus hygienischen Zwecken erforderlich ist, zu desinfizieren ist.

## **KAPITEL XI**

### **Sondervorschriften für bestimmte Verarbeitungsprozesse**

#### **1. Hitzebehandlung**

- Das Lebensmittel ist einer vorgegebenen Hitzebehandlung zu unterziehen, eventuell kombiniert mit anderen Verfahren zur Hemmung des mikrobiellen Verderbs. Die Erhitzungsbehälter müssen mit den erforderlichen Reglern zur Steuerung des Erhitzungsprozesses ausgestattet sein.
- Reicht eine Hitzebehandlung, eventuell mit anderen Verfahren zur Hemmung des mikrobiellen Verderbs kombiniert, für die Haltbarmachung der Erzeugnisse nicht aus, so sind letztere nach dem Erhitzen so schnell wie möglich auf die vorgeschriebene Lagertemperatur abzukühlen, damit der das Mikrobewachstum fördernde Temperaturbereich möglichst schnell unterschritten und die vorgegebene Lagertemperatur erreicht wird.
- Wird das Lebensmittel vor dem Umhüllen hitzebehandelt, so sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um eine Rekontamination des Erzeugnisses nach dem Erhitzen und vor dem Umhüllen zu vermeiden.
- Gegebenenfalls und insbesondere bei Verwendung von Dosen und Gläsern, ist vor Zugabe des Füllguts sicherzustellen, daß die Behälter unversehrt und sauber sind.
- Wird das Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältnissen hitzebehandelt, so ist sicherzustellen, daß das nach dem Erhitzen zum Kühlen der Behältnisse verwendete Wasser keine Kontaminationsquelle darstellt. Chemische Zusätze zur Verhütung der Korrosion von Ausrüstungen und Behältern sind unter Berücksichtigung der Leitlinien für gute Verfahrenspraxis zu verwenden.
- Bei kontinuierlicher Hitzebehandlung flüssiger Lebensmittel ist jede Vermischung von erhitzter mit unvollständig erhitzter Flüssigkeit zu vermeiden.

## **2. Räuchern**

- Räucherrauch und Hitze dürfen andere Arbeitsgänge nicht beeinträchtigen.
- Die zur Raucherzeugung verwendeten Materialien müssen so gelagert und verwendet werden, daß Lebensmittel nicht kontaminiert werden können.
- Holz, das mit Farbe, Lack, Leim oder mit sonstigen chemischen Schutzmitteln behandelt worden ist, ist als Material für die Raucherzeugung nicht zulässig.

## **3. Salzen**

Salz, das zur Behandlung von Lebensmitteln verwendet wird, muß sauber sein und so gelagert werden, daß jegliche Kontamination ausgeschlossen ist. Das Salz kann nach einer Reinigung wiederverwendet werden, wenn nach dem HACCP-System gewährleistet werden kann, daß kein Kontaminationsrisiko besteht.

# **CHAPTER XII**

## **Schulung**

Betreiber von Lebensmittelunternehmen gewährleisten, daß Betriebsangestellte, die Lebensmittel bearbeiten, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene angewiesen und/oder geschult werden.

Betreiber von Lebensmittelunternehmen gewährleisten, daß Betriebsangestellte, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Systems im Betrieb zuständig sind, in allen Fragen des HACCP-Konzepts angemessen geschult werden.

2000/0179 (COD)

Vorschlag für eine

## **VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES**

**mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs**

**DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION,**

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 152 Absatz 4 Buchstabe b),

auf Vorschlag der Kommission<sup>1</sup>,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses<sup>2</sup>,

nach Stellungnahme des Ausschusses der Regionen<sup>3</sup>

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags<sup>4</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung .../.../EG des Europäischen Parlaments und des Rates (über Lebensmittelhygiene) enthält die allgemeinen Hygienevorschriften, die Lebensmittelunternehmen einhalten müssen, um die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln zu gewährleisten.
- (2) Bestimmte Lebensmittel können spezifische Gesundheitsgefahren bergen und machen daher spezifische Hygienevorschriften erforderlich, wenn ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit gewährleistet werden soll.
- (3) Dies gilt vor allem für Lebensmittel tierischen Ursprungs, die nach Angaben oft mikrobiologisch oder chemisch belastet sind.
- (4) Im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik sind spezifische Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt worden, die in Anhang II des Vertrags aufgelistet sind.
- (5) Mit diesen Vorschriften konnte sichergestellt werden, daß Hemmnisse im Handel mit den betreffenden Erzeugnissen beseitigt werden. Sie haben somit zur Schaffung des Binnenmarktes beigetragen und gleichzeitig für den Verbraucher ein hohes Gesundheitsschutzniveau gewährleistet.

---

<sup>1</sup> ABl. C ...

<sup>2</sup> ABl. C ...

<sup>3</sup> ABl. C ...

<sup>4</sup> ABl. C ...

(6) Diese spezifischen Vorschriften sind Gegenstand zahlreicher Richtlinien und insbesondere der

- Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch<sup>5</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 95/23/EG<sup>6</sup>,
- Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Gewinnung und dem Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch<sup>7</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG<sup>8</sup>,
- Richtlinie 77/96/EG des Rates vom 21. Dezember 1976 über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern<sup>9</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/59/EG<sup>10</sup>,
- 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<sup>11</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/76/EG<sup>12</sup>,
- Richtlinie 89/437/EWG des Rates vom 20. Juni 1989 zur Regelung hygienischer und gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten<sup>13</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 96/23/EG,
- Richtlinie 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln<sup>14</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG,
- Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen<sup>15</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG,
- 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<sup>16</sup>, zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Österreichs, Finnlands und Schwedens,

<sup>5</sup> ABl. L 121 vom 29.7.1964, S. 2101/64.

<sup>6</sup> ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 7.

<sup>7</sup> ABl. L 55 vom 8.3.1971, S. 23.

<sup>8</sup> ABl. L 24 vom 30.1.1998, S. 31.

<sup>9</sup> ABl. L 26 vom 31.1.1977, S. 8.

<sup>10</sup> ABl. L 315 vom 8.12.1994, S. 18.

<sup>11</sup> ABl. L 26 vom 31.1.1977, S. 85.

<sup>12</sup> ABl. L 10 vom 16.1.1998, S. 25.

<sup>13</sup> ABl. L 212 vom 22.7.1989, S. 87.

<sup>14</sup> ABl. L 168 vom 24.9.1991, S. 1.

<sup>15</sup> ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 15.

<sup>16</sup> ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 41.

- 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<sup>17</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG,
  - Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis<sup>18</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 96/23/EG,
  - Richtlinie 92/48/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Festlegung eines Mindeststandards an Hygienevorschriften für die Behandlung der Fänge an Bord bestimmter Fischereifahrzeuge gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer i) der Richtlinie 91/493/EWG<sup>19</sup>,
  - Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen<sup>20</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG,
  - 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<sup>21</sup>.
- (7) Zum Schutz der Verbrauchergesundheit enthalten diese Richtlinien gemeinsame Grundregeln betreffend die Pflichten der Hersteller von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die Verpflichtungen der zuständigen Behörden, die technischen Anforderungen an Struktur und Betrieb der mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs arbeitenden Unternehmen, die von diesen Unternehmen einzuhaltenden Hygienennormen, die Verfahren für die Unternehmenszulassung, die Lager- und Transportbedingungen, die Genußtauglichkeitskennzeichnung der Erzeugnisse usw.
- (8) Viele dieser Grundregeln entsprechen den Grundregeln der Verordnung .../.../EG (über Lebensmittelhygiene), die allen Lebensmitteln gemeinsam sind.
- (9) Diese gemeinsame Grundlage macht es möglich, die vorgenannten Richtlinien zu vereinfachen.
- (10) Die darin enthaltenen spezifischen Vorschriften lassen sich durch Beseitigung etwaiger Widersprüchlichkeiten, die zum Zeitpunkt ihrer Annahme aufgetreten getreten sind, noch weiter vereinfachen.

---

<sup>17</sup> ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 35.

<sup>18</sup> ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 1.

<sup>19</sup> ABl. L 187 vom 7.7.1992, S. 41.

<sup>20</sup> ABl. L 62 vom 15.3.1993, S. 49.

<sup>21</sup> ABl. L 368 vom 31.12.1994, S. 10.

- (11) Aufgrund der Einführung des HACCP-Systems müssen Betreiber von Lebensmittelunternehmen Methoden entwickeln, nach denen sich biologische, chemische oder physikalische Gefahren für den Verbraucher unter Kontrolle bringen, reduzieren oder ausschalten lassen.
- (12) Diese Argumente sind der Anlaß für die vollständige Neufassung der spezifischen Hygienevorschriften, auch im Interesse einer größeren Transparenz.
- (13) Hauptziel der Neufassung der allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften ist es, durch Gewährung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Lebensmitteln ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten.
- (14) Daher ist es angezeigt, detaillierte Hygienevorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs beizubehalten und, soweit dies zum Verbraucherschutz erforderlich ist, zu verschärfen.
- (15) Die Bereiche Primärproduktion, Tiertransport, Schlachtung und Verarbeitung bis einschließlich Einzelhandel sind als interdependente Sektoren anzusehen, in denen Tiergesundheit, Tierschutz und Verbrauchergesundheit eng miteinander verflochten sind.
- (16) Eine angemessene Kommunikation zwischen den verschiedenen Interessengruppen des Lebensmittelsektors ist daher unerlässlich.
- (17) Nach den entsprechenden Verfahren der Verordnung .../.../EG (über Lebensmittelhygiene) können mikrobiologische Kriterien, Ziele und/oder Leistungsnormen festgelegt werden. Bis neue mikrobiologische Kriterien vorliegen, gelten weiterhin die Kriterien der genannten Richtlinien.
- (18) Für Unternehmen mit begrenzter Produktionskapazität für Lebensmittel tierischen Ursprungs, die besonderen Zwängen unterliegen oder nur lokale Märkte beliefern, müssen den Mitgliedstaaten die erforderlichen Instrumente an die Hand gegeben werden, damit sie für diese Unternehmen unter der Voraussetzung, daß das allgemeine Ziel der Lebensmittelsicherheit dadurch nicht in Frage gestellt wird, und unter Berücksichtigung der Tatsache, daß der lokale Markt in bestimmten Fällen über die nationalen Grenzen hinausgeht, spezifische Hygienevorschriften festlegen können.
- (19) Aus Drittländern eingeführte Lebensmittel tierischen Ursprungs muß zumindest dieselben oder gleichwertige Hygienenormen erfüllen, wie sie für Gemeinschaftserzeugnisse gelten, und es ist angezeigt, einheitliche Verfahren für die Erreichung dieses Ziels festzulegen.
- (20) Mit der Neufassung des Hygienerechts werden geltende Hygienevorschriften überflüssig. Ihre Aufhebung erfolgt mit der Richtlinie .../.../EG des Rates zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und mit Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 91/67/EWG<sup>22</sup>.

- (21) Die unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse sind in Anhang I des Vertrags aufgeführt.
- (22) Vorschriften der Gemeinschaft über Lebensmittelhygiene müssen wissenschaftlich fundiert sein. Zu diesem Zweck sind erforderlichenfalls die mit dem Beschluß 97/579/EG<sup>23</sup> der Kommission vom 23. Juli 1997 eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschüsse für Verbrauchergesundheit und Lebensmittelsicherheit und der mit dem Beschluß 97/404/EG<sup>24</sup> der Kommission vom 10. Juni 1997 eingesetzte Wissenschaftliche Lenkungsausschuß zu konsultieren.
- (23) Um dem wissenschaftlich-technischen Fortschritt Rechnung zu tragen, sollte ein Verfahren für den Erlaß bestimmter Vorschriften festgelegt werden, die in dieser Verordnung vorgesehen sind. Gleichmaßen sollte erforderlichenfalls ein Verfahren verfügbar sein, das gewährleistet, daß das angestrebte Gesundheitsschutzniveau reibungslos erreicht wird.
- (24) Da es sich bei den zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen um Maßnahmen allgemeiner Tragweite im Sinne des Artikels 2 des Beschlusses 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse<sup>25</sup> handelt, sollten sie nach dem Regelungsverfahren des Artikels 5 dieses Beschlusses erlassen werden -

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*  
*Geltungsbereich*

Diese Verordnung enthält spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

*Artikel 2*  
*Definitionen*

Zum Zwecke dieser Verordnung gelten die Definitionen der Verordnung (EG) Nr. ..../.... (über Lebensmittelhygiene). Zusätzlich gelten die Definitionen gemäß Anhang I dieser Verordnung.

*Artikel 3*  
*Allgemeine Verpflichtung*

Über die Vorschriften gemäß der Verordnung ..../.../EG (über Lebensmittelhygiene) hinaus tragen Betreiber von Lebensmittelunternehmen dafür Sorge, daß Lebensmittel tierischen Ursprungs gemäß Anhang II dieser Verordnung hergestellt und vermarktet werden.

---

<sup>23</sup> ABl. L 237 vom 28.8.1997, S. 18.

<sup>24</sup> ABl. L 169 vom 27.6.1997, S. 85.

<sup>25</sup> ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

*Artikel 4*  
*Einfuhr aus Drittländern*

Aus Drittländern eingeführte Lebensmittel tierischen Ursprungs erfüllen die Anforderungen gemäß Anhang III dieser Verordnung.

*Artikel 5*  
*Änderung der Anhänge und Durchführungsmaßnahmen*

Nach dem Verfahren des Artikels 6 werden können

1. die Vorschriften der Anhänge dieser Verordnung aufgehoben, geändert, angepaßt oder ergänzt werden, um der Erarbeitung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, der Durchführung von Programmen für Lebensmittelsicherheit, die von Unternehmensbetreibern selbst erstellt werden, neuen Risikobewertungen und etwaigen Zielen und/oder Leistungsnormen für die Sicherheit von Lebensmitteln Rechnung zu tragen;
2. Durchführungsmaßnahmen erlassen werden, um die einheitliche Anwendung der Vorschriften der Anhänge zu gewährleisten.

*Artikel 6*  
*Verfahren des Ständigen Ausschusses*

1. Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG<sup>26</sup> des Rates eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß unterstützt.
2. Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gilt gemäß Artikel 7 Absatz 3 und Artikel 8 des Beschlusses 1999/468/EG das Regelungsverfahren gemäß Artikel 5 dieses Beschlusses.
3. Die in Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG vorgesehene Frist wird auf drei Monate festgesetzt.

*Artikel 7*

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. Januar 2004.

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

Geschehen zu Brüssel am

*Im Namen des Europäischen Parlaments*  
*Die Präsidentin*

*Im Namen des Rates*  
*Der Präsident*

## ANHANG I DEFINITIONEN

### **1. FLEISCH**

- 1.1 *Fleisch*: alle genußtauglichen Teile von Tieren;
- 1.1.1 *Huftierfleisch*: Fleisch von Haustieren der Gattungen Rind (einschließlich Bubalus und Bison), Schwein, Schaf, Ziege sowie von als Haustiere gehaltenen Einhufern;
- 1.1.2 *Geflügelfleisch*: Fleisch von in Farmgeflügel, einschließlich Tiere, die zwar nicht als Haustiere gelten, jedoch wie Haustiere in Geflügelfarmen gehalten werden (Farmfederwild);
- 1.1.3 *Fleisch von Hasentieren*: Fleisch von Kaninchen, Hasen und Nagetieren; die zum Genuß für Menschen in Farmen gehalten werden;
- 1.1.4 *Fleisch von freilebendem Wild*: Fleisch von
- jagdbaren freilebenden Landsäugetieren (Haarwild), einschließlich Säugetieren, die in einem geschlossenen Gehege unter ähnlichen Bedingungen leben wie freilebendes Wild;
  - jagdbaren Vogelarten (Federwild);
- 1.1.5 *Farmwildfleisch*: Fleisch von in Wildfarmen gehaltenem paarhufigem Wild (einschließlich Schalenwild) und in Wildfarmen gehaltenen Laufvögeln;
- 1.2 *Hochwild*: freilebende Säugetiere der Ordnung Paarhufer, Unpaarhufer und Beuteltiere sowie andere Säugetierarten, die nach nationalen Jagdgesetzen als Hochwild klassifiziert sind;
- 1.3 *Niederwild*: freilebende Vogelarten (Federwild) und freilebende Säugetiere (Haarwild), die nicht als Hochwild klassifiziert sind;
- 1.4 *Schlachtkörper (von als Haustieren gehaltenen Huftieren)*: der ganze Körper eines geschlachteten Huftiers nach dem Entbluten, Ausweiden und Abtrennen der Gliedmaßen in Höhe des Karpal- und Tarsalgelenks, des Kopfes, des Schwanzes und gegebenenfalls des Euters und - bei Rindern, Schafen, Ziegen und Einhufern - nach dem Enthäuten;
- 1.5 *Geflügelschlachtkörper*: der ganze Körper eines Vogels nach dem Entbluten, Rupfen und Ausnehmen; das Entfernen von Herz, Leber, Lunge, Magen, Kropf und Nieren sowie das Abtrennen der Ständer in Höhe des Tarsalgelenks und das Abtrennen von Kopf, Speise- und Luftröhre sind fakultativ;
- 1.6 *"New-York-dressed"-Geflügel*: zeitlich verzögert ausgeweidete Geflügelschlachtkörper;
- 1.7 *frisches Fleisch*: Fleisch, einschließlich vakuumverpacktes oder in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde;

- 1.8 *Innereien*: anderes als frisches Schlachtkörperfleisch, auch wenn noch ein natürlicher Verbund zum Schlachtkörper besteht;
- 1.9 *Eingeweide*: Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle sowie Luft- und Speiseröhre und - bei Geflügel - der Kropf;
- 1.10 *Schlachthof*: Betrieb zum Schlachten von Tieren, deren Fleisch zum Genuß für Menschen verkauft werden soll, einschließlich aller angegliederten Räumlichkeiten, in denen die Tiere bis zur Schlachtung untergebracht werden;
- 1.11 *Zerlegungsbetrieb*: Betrieb zum Entbeinen und/oder Zerlegen von Schlachtkörpern, Schlachtkörperteilen und anderen genießbaren Teilen von Tieren, einschließlich Verkaufsstellen angegliederte Zerlegungsräume, in denen Fleisch zur Abgabe an den Verbraucher oder zur Belieferung anderer Verkaufsstellen entbeint und/oder zerlegt wird;
- 1.12 *Wildkammer*: Betrieb, in dem erlegtes Wild bis zur Beförderung zu einem Wildverarbeitungsbetrieb gesammelt und verwahrt wird;
- 1.13 *Wildverarbeitungsbetrieb*: Betrieb, in dem erlegtes Wild enthäutet und das Wildbret weiter behandelt wird;
- 1.14 *Hackfleisch*: Fleisch, das durch Hacken zerkleinert oder durch den Fleischwolf gedreht wurde;
- 1.15 *Separatorenfleisch*: Erzeugnis, das durch maschinelle Ablösung des nach dem Entbeinen noch am Knochen anhaftenden Fleisches so gewonnen wird, daß die Zellstruktur des Fleisches zerstört wird;
- 1.16 *Fleischzubereitungen*: frisches Fleisch, einschließlich Hackfleisch, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einer Behandlung unterzogen wurde, die keine Veränderung der inneren Zellstruktur des Fleisches bewirkt, so daß die Merkmale des frischen Fleisches erhalten bleiben.

## 2. LEBENDE MUSCHELN

- 2.1 *Muscheln*: Lammelibranchia, die sich durch Ausfiltern von Kleinlebewesen aus dem Wasser ernähren, sowie im weiteren Sinne Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken;
- 2.2 *marine Biotoxine*: giftige Stoffe, die von Muscheln, die sich von toxinhaltigem Plankton ernähren, gespeichert werden;
- 2.3 *Hälterung*: die Lagerung lebender Muscheln aus Klasse A-Gebieten in Becken oder sonstigen mit sauberem Meerwasser gefüllten Anlagen oder an natürlichen Plätzen, um Sand, Schlick oder Schleim zu entfernen und die organoleptischen Eigenschaften zu verbessern;
- 2.4 *Erzeuger*: jede natürliche oder juristische Person, die lebende Muscheln an einem Ernteplatz sammelt, um sie zu bearbeiten oder in den Verkehr zu bringen;

- 2.5 *Erzeugungsgebiet*: Meeres-, Mündungs- oder Lagunengebiet mit natürlichen Muschelbänken oder zur Muschelzucht verwendeten Plätzen, an denen lebende Muscheln geerntet werden;
- 2.6 *Umsetzgebiet*: von der zuständigen Behörde zugelassenes Meeres-, Mündungs- oder Lagunengebiet, das durch Bojen, Pfähle oder sonstige feste Vorrichtungen deutlich abgegrenzt und markiert ist und ausschließlich für die natürliche Reinigung lebender Muscheln bestimmt ist;
- 2.7 *Versandzentrum*: eine zugelassene Anlage an Land oder im Wasser für die Annahme, die Hälterung, das Spülen, das Säubern, die Größensortierung und das Verpacken von genußtauglichen lebenden Muscheln;
- 2.8 *Reinigungszentrum*: ein zugelassener Betrieb mit Becken, die mit sauberem Meerwasser gespeist werden und in denen lebende Muscheln so lange gehalten werden, bis sie Mikroorganismen ausscheiden und somit genußtauglich werden;
- 2.9 *Umsetzen*: Vorgang, bei dem lebende Muscheln während des für die Ausscheidung von Mikroorganismen notwendigen Zeitraums unter Überwachung der zuständigen Behörde in zugelassene Meeres-, Lagunen- oder Mündungsgebiete verlagert werden. Nicht unter diesen Begriff fällt der besondere Vorgang des Aussetzens von Muscheln in geeigneteren Gebieten zu Mastzwecken;
- 2.10 *Fäkalcoliforme*: fakultativ aerobe, gramnegative, nicht sporenbildende, Cytochromoxydase-negative Stäbchenbakterien, die Milchzucker in Gegenwart von Gallensalzen oder anderen oberflächenaktiven Substanzen mit ähnlich wachstumshemmenden Eigenschaften unter Gasbildung bei  $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$  innerhalb von 24 Stunden vergären können;
- 2.11 *E. coli*: Fäkalcoliforme, die innerhalb von 24 Stunden bei  $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$  auch Indol aus Tryptophan bilden;
- 2.12 *sauberes Meerwasser*: Meer-, Brack- oder aus Süßwasser hergestellte Salzwasserzubereitungen, in dem keine Mikroorganismen, keine Schadstoffe und/oder toxisches Meeresplankton in Mengen vorhanden sind, die die hygienische Beschaffenheit von Muscheln und Fischereierzeugnissen nachhaltig beeinträchtigen könnten.

### 3. FISCHEREIERZEUGNISSE

- 3.1 *Fischereierzeugnisse*: alle Meeres- oder Süßwassertiere, freilebend oder aus Fischfarmen, ausgenommen lebende Muscheln, Wassersäugetiere und Frösche oder Teile dieser Tiere, einschließlich Rogen und Milch;
- 3.2 *Aquakulturerzeugnisse*: alle Fischereierzeugnisse, die in Anlagen erzeugt und bis zum Zeitpunkt ihrer Vermarktung als Lebensmittel dort unter kontrollierten Bedingungen aufgezogen werden. Als Aquakulturerzeugnisse gelten ferner See- oder Süßwasserfische oder Krebstiere, die als Jungtiere in ihrer natürlichen Umgebung gefangen und anschließend gehalten werden, bis sie die handelsübliche Größe erreicht haben. Keine Aquakulturerzeugnisse sind dagegen in ihrer natürlichen Umgebung gefangene und bis zum späteren Verkauf gehaltene Fische und Krebstiere von

entsprechender handelsüblicher Größe, wenn sie lediglich am Leben gehalten werden und nicht an Größe oder Gewicht zunehmen sollen;

- 3.3 *Fabrikschiff*: Schiff (auch wenn es sich nicht um ein Fischereifahrzeug handelt), auf dem Fischereierzeugnisse einem oder mehreren der folgenden Arbeitsgänge unterzogen und anschließend umhüllt werden: Filetieren, Zerteilen, Enthäuten, Zerkleinern oder Verarbeiten. Fischereifahrzeuge, die lediglich Krebs- und Weichtiere an Bord abkochen, gelten nicht als Fabrikschiffe;
- 3.4 *Gefrierschiff*: Schiff (auch wenn es sich nicht um ein Fischereifahrzeug handelt), auf dem Fischereierzeugnisse - gegebenenfalls nach vorbereitenden Arbeiten wie Ausbluten, Köpfen, Ausnehmen und Entfernen der Flossen - eingefroren werden. Erforderlichenfalls werden diese Erzeugnisse anschließend umhüllt und/oder verpackt;
- 3.5 *Fischschnitzel*: Fischfleisch, das von ausgenommenen ganzen Fischen oder von Gräten maschinell gewonnen wird;
- 3.6 *sauberes Meerwasser*: siehe Definition gemäß Nummer 2.12;
- 3.7 *sauberes Fluß- bzw. Seewasser*: Wasser aus Flüssen oder Seen, in denen keine Mikroorganismen oder andere Schadstoffe in Mengen vorhanden sind, die die hygienische Beschaffenheit von Fischereierzeugnissen nachhaltig beeinträchtigen könnten.

#### 4. **EIER**

- 4.1 *Eier*: Vogeleier in der Schale, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Herstellung von Eiprodukten geeignet sind, ausgenommen angeschlagene Eier, bebrütete Eier und gekochte Eier;
- 4.2 *Flüssigei*: unbehandelte Eibestandteile nach Entfernen der Schale;
- 4.3 *Eiererzeugerbetrieb*: Betrieb zur Erzeugung von Konsumeiern;
- 4.4 *Knickeier*: Eier mit verletzter Kalkschale, jedoch intakter Schalenhaut.

#### 5. **MILCH**

- 5.1 *Milch*: das Milchdrüsensekret, ohne Kolostrum;
- 5.2 *Rohmilch*: Milch, die nicht über 40°C erhitzt wurde. Behandlungen wie Homogenisierung und Standardisierung, die die Milchqualität beeinflussen, sind zulässig;
- 5.3 *Milcherzeugerbetrieb*: Betrieb mit einer oder mehreren Kühen, Schafen, Ziegen, Büffeln oder weiblichen Tieren anderer Arten, die zur Milcherzeugung gehalten werden;
- 5.4 *Molkerei*: Betrieb, in dem Milch verarbeitet bzw. bereits verarbeitete Milch weiterverarbeitet wird.

## 6. FROSCHSCHENKEL UND SCHNECKEN

- 6.1 *Froschschenkel*: die hinteren Körperteile von Fröschen der Art Rana (Familie der Ranidae), im Querschnitt hinter den Vordergliedmaßen abgetrennt, ausgeweidet und enthäutet;
- 6.2 *Schnecken*: Landlungenschnecken der Arten Helix Pomatia Linné, Helix Aspersa Muller, Helix Lucorum sowie der Arten der Familie der Achatschnecken.

## 7. VERARBEITUNGSERZEUGNISSE

- 7.1 *Verarbeitungserzeugnisse*: Lebensmittel, die als unverarbeitetes Erzeugnis einem Verfahren wie Erhitzen, Räuchern, Salzen, Reifen, Pökeln, Trocknen, Marinieren usw. oder einer Kombination dieser verschiedenen Verfahren unterzogen wurden, und/oder eine Kombination dieser Erzeugnisse; Stoffe, die zu ihrer Herstellung erforderlich sind oder die ihnen besondere Merkmale verleihen, dürfen zugesetzt werden;
- 7.2 *Fleischerzeugnisse*: aus der Behandlung von Fleisch hervorgehende Erzeugnisse;
- 7.3 *verarbeitete Fischprodukte*: Fischereierzeugnisse, die einer Behandlung unterzogen wurden;
- 7.4 *Eiprodukte*: aus der Behandlung von Eiern oder von verschiedenen Eibestandteilen oder von Mischungen davon hervorgehende Erzeugnisse, nach Entfernen von Schale und Schalenhaut. Andere Lebensmittel oder Zusatzstoffe können zum Teil zugesetzt werden. Eiprodukte können flüssig, konzentriert, getrocknet, kristallisiert, gefroren, tiefgefroren oder geronnen sein;
- 7.5 *Milcherzeugnisse*: aus der die Behandlung von Rohmilch hervorgehende Erzeugnisse wie wärmebehandelte Konsummilch, Milchpulver, Molke, Butter, Käse, Joghurt (auch mit Zusatz von Säure, Salz, Gewürzen oder Früchten) und rekonstituierte Konsummilch;
- 7.6 *ausgelassene tierische Fette*: durch Ausschmelzen von Fleisch, einschließlich Knochen, gewonnene Fette zum Genuß für Menschen;
- 7.7 *Grieben*: die eiweißhaltigen festen Rückstände des Ausschmelzens von Fleisch, die sich nach teilweiser Abscheidung von Fett und Wasser absetzen;
- 7.8 *Gelatine*: natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren (einschließlich Fisch und Geflügel) gewonnen wird;
- 7.9 *Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme*: Mägen, Blasen und Därme, die nach ihrer Gewinnung und Reinigung gesalzen, erhitzt oder getrocknet wurden.

## 8. SONSTIGE DEFINITIONEN

- 8.1 *zusammengesetzte Erzeugnisse*: Lebensmittel, die unverarbeitete Erzeugnisse oder Verarbeitungserzeugnisse tierischen oder pflanzlichen Ursprungs enthalten;

- 8.2 *Wiederumhüllung*: das Entfernen der ursprünglichen Umhüllung des Erzeugnisses, um sie, nachdem das von seiner Umhüllung befreite Erzeugnis eventuell rein physikalischen Vorgängen wie Schneiden oder Zerteilen unterzogen wurde, durch eine neue Umhüllung zu ersetzen;
- 8.3 *Großmarkt*: ein aus mehreren separaten Einheiten, die sich gemeinsame Anlagen teilen, bestehendes Lebensmittelunternehmen mit Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel an andere Lebensmittelunternehmen, jedoch nicht an den Endverbraucher verkauft werden;

## ANHANG II

### SPEZIFISCHE VORSCHRIFTEN

#### Vorbemerkung

1. Dieser Anhang gilt für naturbelassene und verarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs. Zusammengesetzte Erzeugnisse fallen nicht darunter. Es muß jedoch sichergestellt werden, daß potentielle Gefahren für den Verbraucher aufgrund der Verwendung von Zutaten tierischen Ursprungs identifiziert und unter Kontrolle gebracht und erforderlichenfalls ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden.
2. Soweit anderweitig nicht anders geregelt, gelten die Vorschriften dieses Anhangs nicht für den Einzelhandel.
3. Soweit Betriebe gemäß diesem Anhang zugelassen werden müssen, gilt folgendes:
  - a) Jeder zugelassene Betrieb erhält eine Zulassungsnummer, die um Codenummern zur Identifizierung der Art von diesem Betrieb hergestellten Erzeugnisse tierischen Ursprungs ergänzt wird. Bei Großmärkten kann die Zulassungsnummer um eine zweite Nummer ergänzt werden, damit auch einzelne oder Gruppen von Verkaufs- oder Produktionseinheiten der betreffenden Erzeugnisse tierischen identifiziert werden können;
  - b) die Mitgliedstaaten führen aktuelle Listen der zugelassenen Betriebe und ihrer Zulassungsnummern.

Darüber hinaus ist auch für Großmärkte eine Zulassung erforderlich, soweit unverarbeitete Erzeugnisse bzw. Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs bearbeitet werden.

4. Soweit dies gemäß diesem Anhang erforderlich ist, tragen Erzeugnisse tierischen Ursprungs ein ovales Genußtauglichkeitskennzeichen, das folgende Anforderungen erfüllt:
  - a) Es wird während oder unmittelbar nach der Herstellung des betreffenden Erzeugnisses so angebracht, daß es nicht wiederverwendet werden kann;
  - b) es wird gut lesbar, unverwischbar, leicht zu entziffern und zur Kontrolle durch die zuständigen Behörden deutlich sichtbar angebracht;
  - c) es enthält folgende Angaben:
    - den Namen des Versandlandes, entweder ausgeschrieben oder in Form folgender Abkürzung:  
A, B, DK, D, EL, E, F, FIN, IRL, I, L, NL, P, S, UK,
    - die Zulassungsnummer des Betriebs;
  - d) es kann je nach Aufmachung der verschiedenen Erzeugnisse tierischen Ursprungs auf das Erzeugnis selbst, seine Umhüllung bzw. seine Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett des Erzeugnisses, der Umhüllung bzw.

Verpackung aufgedruckt werden. Es kann auch aus einer nicht entfernbarer Plombe aus widerstandsfähigem Material bestehen.

Bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Transportbehältern oder Großpackungen, die für eine weitere Behandlung, Verarbeitung oder Umhüllung in einem anderen Betrieb bestimmt sind, kann das Genußtauglichkeitskennzeichen auf die Außenfläche des Behältnisses oder der Packung aufgebracht werden. In diesem Falle führt der Bestimmungsbetrieb Buch über Menge, Art, Herkunft und Bestimmung der betreffenden Erzeugnisse;

- e) die Genußtauglichkeitskennzeichnung einzelner Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die in einer für den Einzelhandel bestimmten Packeinheit enthalten sind, erübrigt sich, wenn das Genußtauglichkeitskennzeichen auf der Außenfläche dieser Packeinheit aufgebracht wird;
- f) wird das Genußtauglichkeitskennzeichen direkt auf das Erzeugnis selbst aufgebracht, so müssen die verwendeten Farbstoffe gemäß den Gemeinschaftsvorschriften für die Verwendung von Farbstoffen in Lebensmitteln zugelassen sein;
- g) soweit Erzeugnisse tierischen Ursprungs in einem anderen Betrieb ausgepackt and anschließend wieder eingepackt, bearbeitet oder weiterverarbeitet werden, müssen diese Betriebe zugelassen sein und ihr eigenes Genußtauglichkeitskennzeichen aufbringen.

Erzeugnisse, auf die das genannte Genußtauglichkeitskennzeichen nicht aufgebracht werden darf, werden mit einem anderen Kennzeichen versehen, mit dem sich die Herkunft der Erzeugnisse ermitteln läßt. Dieses Kennzeichen muß sich von dem ovalen Genußtauglichkeitskennzeichen deutlich unterscheiden.

- 5. Jeder Stoff, ausgenommen Trinkwasser, mit dem Erzeugnisse zum Zweck der Gefahrenreduzierung behandelt werden, und die Bedingungen für seine Verwendung müssen nach dem Verfahren des Artikels 6 nach Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses genehmigt werden. Die Vorschriften dieser Nummer gelten unbeschadet der ordnungsgemäßen Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.
- 6. Erforderlichenfalls kann die zuständige Behörde Sonderbedingungen gewähren, um insbesondere traditionellen Herstellungsmethoden Rechnung zu tragen.
- 7. Dieser Anhang gilt unbeschadet der einschlägigen Tiergesundheitsvorschriften und unbeschadet strengerer Vorschriften, die zur Vorbeugung und Bekämpfung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien erlassen wurden.

## **ABSCHNITT I**

### **FLEISCH VON ALS HAUSTIERE GEHALTENEN HUFTIEREN**

Tiere bzw. Partien von Tieren, die zum Schlachthof gesendet werden, sind so zu kennzeichnen, daß ihr Herkunftsbetrieb identifiziert werden kann.

Die Tiere dürfen nicht aus einem aus tierseuchenrechtlichen Gründen gesperrten Betrieb oder Gebiet stammen, es sei denn, es liegt eine entsprechende Genehmigung der zuständigen Behörde vor.

## **KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHTHÖFE**

Für Schlachthöfe gilt folgendes:

1. Sie verfügen über ausreichend große und hygienische Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Wartebuchten zur Unterbringung der Schlachttiere. Es sind Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern der Tiere vorhanden. Die Abwasserableitung darf die Sicherheit von Lebensmitteln nicht gefährden.

Soweit die zuständige Behörde dies für erforderlich hält, verfügen sie ferner über getrennte, abschließbare Räume oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, über Buchten mit separater Abwasserableitung zur Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere, die so gelegen sind, daß eine Ansteckung anderer Tiere vermieden wird.

Die Stallungen sind so groß sein, daß die Tiere artgerecht untergebracht werden können. Ihr Layout darf die Schlachttieruntersuchung und die Identifizierung von Tieren bzw. Tiergruppen nicht behindern.

2. Sie verfügen über einen Schlachtraum und ggf. über genügend andere Räume für mit der Schlachtung zusammenhängende andere Arbeiten, die so gebaut sind, daß eine Kontamination des erschlachteten Fleisches vermieden wird. Insbesondere ist folgendes gewährleistet:

- (a) ein separater Betäubungs- und Entblutungsbereich;
- (b) im Schweineschlachthof: ein von der Schlachtlinie separater Bereich zum Brühen, Entborsten, Abschaben und Sengen der Schlachtkörper;
- (c) Installationen, die gewährleisten, daß das Fleisch nicht mit Böden, Wänden oder Ausrüstungen in Berührung kommt;
- (d) Schlachtlinien, die so konzipiert sind, daß der Schlachtprozess kontinuierlich abläuft und Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie vermieden werden;

Werden in ein und derselben Schlachthanlage verschiedene Schlachtlinien betrieben, so muß eine angemessene Trennung dieser Schlachtlinien gewährleistet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden;

- (e) eine Abgrenzung der folgenden Arbeitsbereiche vom Bereich der Fleischgewinnung:
  - Leeren von Mägen und Därmen; bei nicht voll ausgelasteten Schlachthöfen kann die zuständige Behörde genehmigen, daß Mägen und Därme zu Zeiten, in denen nicht geschlachtet wird, im Schlachtraum geleert werden;

- Weiterbearbeiten von Mägen und Därmen, soweit dies im Schlachthof geschieht;
  - Bearbeiten und Waschen anderer Innereien; Köpfe sind in angemessener Entfernung von Fleisch und Innereien zu enthäuten, soweit dies im Schlachthof geschieht und nicht bereits an der Schlachtlinie stattfindet;
- (f) ein separater Raum zum Verpacken von Innereien, soweit dies im Schlachthof geschieht;
- (g) ein angemessener und ausreichend geschützter Bereich für den Fleischversand.
3. Sie verfügen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82°C oder ein äquivalentes alternatives System.
  4. Handwaschvorrichtungen für das mit frisch erschlachtetem Fleisch umgehende Personal dürfen auf keinen Fall handbedienbar sein.
  5. Sie verfügen über abschließbare Räume für die Kühlagerung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch und die Lagerung von Konfiskaten.
  6. Sie verfügen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen und Desinfizieren von Tiertransportmitteln. Diese Auflage erübrigt sich, wenn es in Schlachthofnähe entsprechende amtlich zugelassene Anlagen gibt.
  7. Sie verfügen über abschließbare Räume für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere. Diese Auflage erübrigt sich, wenn die Schlachtung in anderen behördlich entsprechend zugelassenen Betrieben oder im Anschluß an die normalen Schlachtungen stattfindet. Die Räume werden vor erneuter Benutzung zur Schlachtung unter amtlicher Aufsicht gereinigt und desinfiziert.
  8. Werden Gülle sowie Magen- oder Darminhalt auf dem Schlachthofgelände gelagert, so ist ein spezieller Lagerbereich oder Lagerplatz vorhanden.

## **KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR ZERLEGUNGSBETRIEBE**

Für Zerlegungsbetriebe gilt folgendes:

1. Sie sind so konzipiert sein, daß die Zerlegung ununterbrochen vorangeht oder eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.
2. Sie verfügen über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten gelagert.
3. Sie verfügen über Zerlegungsräume, deren Ausrüstung gewährleistet, daß die Kühlkette während der Zerlegung nicht unterbrochen wird.
4. Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal dürfen auf keinen Fall handbedienbar sein.

5. Sie verfügen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82°C oder ein äquivalentes alternatives System.

### **KAPITEL III: SCHLACHTHYGIENE**

1. Nach ihrer Anlieferung im Schlachthof sollten die Tiere so bald wie möglich geschlachtet werden. Soweit dies aus Tierschutzgründen erforderlich ist, wird den Tieren vor der Schlachtung eine gewisse Ruhezeit einzuräumen. In die Schlachthanlage dürfen nur lebende Schlachttiere verbracht werden, ausgenommen außerhalb des Schlachthofs notgeschlachtete Tiere, im Haltungsbetrieb geschlachtetes Zuchtwild und Jagdwild.

Tiere, die während des Transports oder in den Wartestallungen verendet sind, dürfen nicht zum Genuß für Menschen geschlachtet werden.

2. Die Tiere müssen so sauber sein, daß das Risiko einer Kontamination des Fleisches während der Schlachtung so gering wie möglich ist.
3. Vor der Schlachtung müssen die Tiere der zuständigen Behörde zur Schlachttieruntersuchung gestellt werden. Schlachthofbetreiber halten sich dabei an die Weisungen der zuständigen Behörde, damit diese Untersuchung unter bestmöglichen Bedingungen ablaufen kann.
4. Schlachttiere, die in die Schlachthalle verbracht werden, müssen unverzüglich geschlachtet werden.
5. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten und Ausschachten sind ohne Verzögerung so vorzunehmen, daß jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Dabei ist insbesondere zu gewährleisten, daß
  - Luft- und Speiseröhre beim Entbluten nicht verletzt werden, ausgenommen bei der rituellen Schlachtung;
  - die Außenhaut während des Enthäutens nicht mit dem Schlachtkörper in Berührung kommt und die mit der Außenseite der Häute und Felle in Berührung kommenden Arbeitskräfte und Geräte auf keinen Fall das Fleisch berühren;
  - Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhüten, und daß das Ausweiden nach dem Betäuben möglichst schnell erfolgt;
  - der Schlachtkörper beim Entfernen des Euters nicht mit Milch verunreinigt wird.
6. Der Schlachtkörper muß vollständig enthäutet werden. Das Enthäuten des Kopfes erübrigt sich jedoch
  - bei Kälbern und Schafen, sofern die Köpfe so behandelt werden, daß jede Kontamination des Fleisches vermieden wird;

- wenn die Köpfe, einschließlich Zunge und Gehirn, nicht zum Genuß für Menschen bestimmt sind.

Werden Schweine nicht enthäutet, so sind sie unverzüglich zu entborsten. Das Risiko einer Kontamination des Fleisches mit Brühwasser muß so gering wie möglich gehalten werden. Es dürfen nur zugelassene Brühförderer verwendet werden, vorausgesetzt, die Schlachtkörper werden anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült.

7. Die Schlachtkörper dürfen nicht sichtbar mit Kot kontaminiert sein. Jede sichtbare Verunreinigung ist wegzuschneiden.
8. Schlachtkörper und Innereien dürfen nicht mit Böden, Wänden oder Arbeitsbühnen in Berührung kommen.
9. Die Schlachtkörper müssen der zuständigen Behörde zur Fleischuntersuchung gestellt werden. Schlachthofbetreiber halten sich an die Weisungen der zuständigen Behörde, damit diese Untersuchung unter bestmöglichen Bedingungen ablaufen kann.

Alle Körperteile, die vor der Fleischuntersuchung aus dem Schlachtkörper entfernt wurden, müssen identifizierbar bleiben, d.h. sie müssen dem betreffenden Schlachtkörper zugeordnet werden können. Der Penis kann jedoch, sofern er keine pathologischen Veränderungen oder Verletzungen aufweist, sofort beseitigt werden.

Beide Nieren sind vom Nierenfett zu befreien und aus der Nierenkapsel zu lösen.

Werden Blut oder Innereien verschiedener Tiere vor Abschluß der Fleischuntersuchung in einem einzigen Behältnis gesammelt, so ist der gesamte Inhalt für genußuntauglich zu erklären, wenn auch nur ein einziger dieser Tierkörper für genußuntauglich erklärt wurde.

Schlachtkörper und Innereien dürfen einander nicht berühren, so lange die Fleischuntersuchung nicht abgeschlossen ist.

10. Im Anschluß an die Fleischuntersuchung

- sind bei weniger als sechs Wochen alten Rindern und bei Schweinen die Tonsillen hygienisch zu entfernen;
- sind für genußuntauglich erklärte Tierkörperteile sofort aus dem reinen Bereich des Schlachthofs zu entfernen;
- ist dafür Sorge zu tragen, daß vorläufig beschlagnahmtes oder für genußuntauglich erklärtes Fleisch sowie ungenießbare Nebenprodukte der Schlachtung nicht mit genußtauglichem Fleisch in Berührung kommen;
- sind Baueingeweide oder Baueingeweideteile, die nicht vor der Fleischuntersuchung aus dem Schlachtkörper gelöst wurden, ausgenommen Nieren oder anderweitig genannte Körperteile, so bald wie möglich vollständig zu entfernen.

11. Nach abgeschlossener Schlachtung und Fleischuntersuchung ist das erschlachtete Fleisch gemäß Kapitel IX dieses Abschnitts zu lagern.
12. Soweit ein Schlachtbetrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur Behandlung von Schlachtkörpern von Zucht- und Jagdwild zugelassen ist, ist durch geeignete Vorkehrungen dafür Sorge zu tragen, daß Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt. Es müssen separate Räumlichkeiten für die Annahme und Lagerung von Schlachtkörpern von im Haltungsbetrieb geschlachtetem Zuchtwild und von Jagdwildkörpern vorhanden sein.

#### **KAPITEL IV: ZERLEGUNGS- UND ENTBEINUNGSHYGIENE**

1. Schlachtkörper von als Haustieren gehaltenen Huftieren können in zugelassenen Schlachthöfen in Hälften, und Schlachtkörperhälften können in Viertel bzw. ein Maximum von drei Teilen zerlegt werden. Das weitere Zerlegen und Entbeinen muß in einem Zerlegungsbetrieb stattfinden.
2. Das Fleisch muß so bearbeitet werden, daß die Vermehrung pathogener Mikroorganismen bzw. die Bildung von Toxinen oder anderer pathogener Stoffe verhindert wird. Insbesondere gilt folgendes:

- (a) Zum Zerlegen bestimmtes Fleisch darf nur je nach Bedarf nach und nach in die Arbeitsräume verbracht werden;
- (b) beim Zerlegen, Entbeinen, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken darf die Kühlkette auf keinen Fall unterbrochen werden.

Soweit Fleisch vor Erreichen der Lager- und Transporttemperatur gemäß Kapitel IX dieses Abschnitts entbeint und zerlegt wird, ist es entweder unverzüglich und auf direktem Wege vom Schlachtbetrieb in den Zerlegungsraum zu verbringen oder zunächst im Kühlraum auf die gewünschte Temperatur abzukühlen. Nach abgeschlossener Zerlegung und ggf. Verpackung sind Fleisch auf 7°C und Innereien auf 3°C abzukühlen;

- (c) soweit Betriebe zum Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen sind, ist durch geeignete Vorkehrungen dafür Sorge zu tragen, daß Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.

#### **KAPITEL V: SONDERREGELUNGEN**

Die Mitgliedstaaten können die Vorschriften der Kapitel I und II anpassen, um den besonderen Erfordernissen von Unternehmen in Regionen Rechnung zu tragen, die aufgrund ihrer geographischen Lage oder aufgrund von Versorgungsschwierigkeiten benachteiligt sind oder die nur lokale Märkte beliefern. Die Hygiene darf jedoch in keinem Fall in Frage gestellt werden. Die Mitgliedstaaten setzen die Kommission über die Einzelheiten derartiger Sonderregelungen in Kenntnis.

Als lokale Märkte beliefernde Unternehmen gelten Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe, die das von ihnen produzierte ihr Fleisch in der näheren Umgebung des Unternehmenssitzes vermarkten.

## **KAPITEL VI: NOTSCHLACHTUNG**

1. Fleisch von Tieren, die aufgrund schwerer physiologischer oder funktioneller Störungen notgeschlachtet wurden, wird nicht zum Verzehr freigegeben.
2. Fleisch von Tieren, die infolge eines Unfalls außerhalb des Schlachthofs notgeschlachtet wurden, wird zum Verzehr auf dem lokalen Markt nur freigegeben, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:
  - Das Tier wurde vor der Notschlachtung von einem Tierarzt untersucht. Es kann jedoch aus Tierschutzgründen auch vor der tierärztlichen Untersuchung notgeschlachtet werden;
  - das Tier wurde nach der Betäubung getötet, entblutet und gegebenenfalls an Ort und Stelle ausgeweidet; der Tierarzt kann in Sonderfällen veranlassen, daß das Tier erschossen wird;
  - das getötete und entblutete Tier muß nach der Notschlachtung unter hygienisch einwandfreien Bedingungen so schnell wie möglich zu einem entsprechend zugelassenen Schlachthof befördert werden. Kann der Tierkörper nicht innerhalb einer Stunde zu einem derartigen Schlachthof verbracht werden, so muß es in einem Behälter oder einem Transportmittel befördert werden, in dem eine Innentemperatur zwischen 0 und 4°C gewährleistet ist, und anschließend so schnell wie möglich ausgeweidet werden. Ist die Zeitspanne zwischen dem Töten und Ausweiden zu groß, so kann der amtliche Tierarzt veranlassen, daß im Rahmen der Fleischuntersuchung eine Sonderkontrolle durchgeführt wird. Erfolgt das Ausweiden an Ort und Stelle, so müssen die Baueingeweide den Schlachtkörper bis zum Schlachthof begleiten;
  - das notgeschlachtete Tier und gegebenenfalls seine Eingeweide muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zum Schlachthof befördert werden. Sie sind von einer Bescheinigung des Tierarztes begleitet, der die Notschlachtung veranlaßt hat, in der das Ergebnis der Schlacht tieruntersuchung, der Zeitpunkt der Notschlachtung, jegliche Behandlung des Tieres und gegebenenfalls die Ergebnisse der Eingeweidebeschau vermerkt sind;
  - der Tierkörper wird ganz oder teilweise für genußtauglich erklärt, nachdem er einer eingehenden Fleischuntersuchung - gegebenenfalls ergänzt durch eine bakteriologische Untersuchung und eine Rückstandsuntersuchung - unterzogen wurde;
  - das Fleisch notgeschlachteter Tiere wird nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen, sondern mit einem von der zuständigen Behörde zugelassen anderen Kennzeichen versehen.
3. Fleisch von Tieren, die infolge eines Unfalls in einem Schlachthof notgeschlachtet wurden, kann vermarktet werden, sofern die Tiere einer Schlacht tieruntersuchung unterzogen wurden, sofern außer Läsionen, die unmittelbar vor der Schlachtung aufgetreten sind, keine anderen schweren Läsionen festgestellt wurden, und sofern das Fleisch nach einer eingehenden Fleischuntersuchung für insgesamt oder teilweise genußtauglich erklärt wurde.

## **KAPITEL VII: ZULASSUNG UND EINTRAGUNG VON BETRIEBEN**

Schlachthöfe, Zerlegungsbetriebe und Kühlhäuser müssen von der zuständigen Behörde zugelassen werden und erhalten eine Zulassungsnummer. Betriebe mit geringer Kapazität, die ihre Erzeugnisse auf dem lokalen Markt vertreiben, brauchen jedoch lediglich eingetragen zu werden. Erzeugnisse aus solchen Betrieben werden nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Kapitel VIII versehen.

## **KAPITEL VIII: GENUSSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHNUNG**

1. Fleisch muß unter der Verantwortung und Überwachung eines amtlichen Tierarztes gekennzeichnet werden, der zu diesem Zweck das Siegel verwahrt, mit dem das Fleisch abzustempeln ist und das tierärztlichen Hilfskräften oder anderen zuständigen Betriebsangestellten zum Zeitpunkt und für die Dauer der Kennzeichnung ausgehändigt wird.

Genußtauglichkeitskennzeichen dürfen nicht entfernt werden, es sei denn, das Fleisch wird in einem anderen zugelassenen Betrieb weiterbearbeitet; in diesem Fall wird die ursprüngliche Kennnummer durch die Nummer dieses anderen Betriebs ersetzt.

2. Nach abgeschlossener Fleischuntersuchung sind Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften, Schlachtkörpervierviertel und in drei Teile zerteilte Schlachtkörper auf ihrer Außenseite so mit einem Farb- oder Brandstempel zu kennzeichnen, daß der Herkunftsschlachthof jederzeit identifiziert werden kann.
3. Lebern sind mit einem Brandstempel zu kennzeichnen, es sei denn, sie werden umhüllt oder verpackt.
4. Bei zerlegtem Fleisch und zerlegten und abgepackten Innereien, die aus einem Zerlegungsbetrieb stammen, ist das Genußtauglichkeitskennzeichen auf einem Etikett anzubringen, das auf die Verpackung aufgeklebt wird, oder direkt auf die Verpackung aufzudrucken. Sind das zerlegte Fleisch bzw. die zerlegten Innereien umhüllt, so kann das Etikett auch auf der Umhüllung befestigt werden, sofern es beim Öffnen der Umhüllung automatisch zerstört wird.
5. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann einen Verweis auf den amtlichen Tierarzt enthalten, der die Fleischuntersuchung vorgenommen hat.

## **KAPITEL IX: LAGERUNG, BEFÖRDERUNG UND REIFUNG**

1. Außer im Falle des Warmzerlegens und -entbeinens ist Fleisch nach der Fleischuntersuchung auf eine Kerntemperatur von mindestens 7°C im Falle von Fleisch und mindestens 3°C im Falle von Innereien abzukühlen, und zwar nach einer Abkühlungskurve, die eine kontinuierliche Temperatursenkung gewährleistet. Während der Kühlung muß eine angemessene Belüftung gewährleistet sein, um die Bildung von Kondenswasser auf der Fleischoberfläche zu verhindern.

Aus technischen Gründen der Fleischreifung kann die zuständige Behörde hinsichtlich der Beförderung von Fleisch zu Zerlegungsbetrieben oder Metzgereien in unmittelbarer Nähe des Schlachthofes fallweise Ausnahmen von dieser Bestimmung gewähren, sofern die Beförderung nicht länger als eine Stunde dauert.

2. Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muß unverzüglich eingefroren werden, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Stabilisationszeit zu berücksichtigen ist.
3. Unverpacktes Fleisch darf nicht im selben Raum gelagert werden wie verpacktes Fleisch, es sei denn, es wird zu unterschiedlichen Zeiten gelagert.
4. Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften, in maximal drei großmarktübliche Teile zerteilte Schlachtkörperhälften sowie Schlachtkörpervierteile können unter Bedingungen, die nach Anhörung des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses nach dem Verfahren des Artikels 6 festzulegen sind, auch bei höheren als den unter Nummer 1 genannten Temperaturen befördert werden.
5. Das Fleisch darf nicht mit dem Boden in Berührung kommen. Fleischbehältnisse dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden.
6. Verpacktes Fleisch darf nicht zusammen mit unverpacktem Fleisch befördert werden, es sei denn, im Transportmittel ist eine räumliche Trennung gewährleistet. Mägen dürfen nur in gebrühtem oder gereinigtem Zustand befördert werden, und Köpfe und Füße nur, wenn sie enthäutet bzw. gebrüht und enthaart wurden.

#### **KAPITEL X: ZUSÄTZLICHE GARANTIE**

Zum Schutz vor Salmonella-Infektionen gilt für Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, das zum Versand nach Schweden und Finnland bestimmt ist, folgendes:

- (a) Die Fleischsendungen müssen im Herkunftsbetrieb einer mikrobiologischen Stichprobenuntersuchung unterzogen worden sein;
- (b) bei Rind- und Schweinefleischsendungen, die für Betriebe bestimmt sind, in denen eine Pasteurisierung, Sterilisierung oder eine vergleichbare Behandlung durchgeführt wird, erübrigt sich die Untersuchung gemäß Buchstabe a);
- (c) die Untersuchung gemäß Buchstabe a) erübrigt sich bei Fleisch aus einem Betrieb, der unter ein operationelles Programm fällt, das von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 6 als dem für Schweden und Finnland genehmigten Programm gleichwertig anerkannt wurde.

Die operationellen Programme der Mitgliedstaaten können von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 6 geändert und aktualisiert werden.

#### **ABSCHNITT II: GEFLÜGELFLEISCH**

Die Vorschriften dieses Abschnitts Kapitels gelten analog für Fleisch von Hasentieren.

Für Laufvögel gelten die folgenden Vorschriften für Geflügel, jedoch mit der zusätzlichen Auflage, daß die Unterbringung aus Hygienegründen der Größe der Tiere angepaßt sein muß.

#### **KAPITEL I: BEFÖRDERUNG VON GEFLÜGEL ZUM SCHLACHTHOF**

1. Bei der Abholung im Haltungsbetrieb und während der Beförderung müssen die Tiere umsichtig behandelt werden, um ihnen unnötige Leiden zu ersparen. Es dürfen nur

Tiere befördert werden, die weder Krankheitssymptome noch andere Mangelercheinungen zeigen. Gegebenenfalls müssen Tiere, die Krankheitssymptome zeigen oder aus Herden stammen, die bekanntermaßen mit Krankheitserregern kontaminiert sind, die für die Verbrauchergesundheit von Belang sind, unter Überwachung der zuständigen Behörde befördert werden.

2. Die Transportbehälter zur Abholung und Beförderung lebender Tiere müssen vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden. Transportkäfige für die Beförderung von Geflügel zum Schlachthof müssen aus korrosionsbeständigem Material sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
3. Nach ihrer Ankunft im Schlachthof dürfen die Tiere erst nach einer angemessenen Ruhezeit geschlachtet werden.

## **KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHTHÖFE**

Für Schlachthöfe gilt folgendes:

1. Sie verfügen über einen Raum oder einen überdachten Ort für die Anlieferung der Tiere und die Schlachttieruntersuchung.
2. Sie sind so gebaut, daß jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Insbesondere ist folgendes gewährleistet:
  - ein Schlachtraum mit gesonderten Arbeitsbereichen zum Betäuben und Entbluten einerseits und zum Rupfen und Brühen andererseits;
  - ein Raum für das Ausnehmen und weitere Zurichten, der groß genug ist, damit das Ausnehmen in einem Bereich erfolgen kann, der von den anderen Arbeitsbereichen so weit entfernt bzw. durch eine Trennwand von diesen getrennt ist, daß eine Kontamination ausgeschlossen ist;
  - Schlachtlinien, die so konzipiert sind, daß der Schlachtvorgang ununterbrochen vorangeht und Kreuzkontaminationen zwischen verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie sowie jegliche Berührung zwischen Schlachtkörpern und Wänden, Ausrüstungen usw. vermieden wird;
  - ein geeigneter und ausreichend geschützter Bereich für den Fleischversand.
3. Sie verfügen über Kühlanlagen, die dem Produktionsvolumen angemessen sind.
4. Sie verfügen über abschließbare Räume zur Kühlagerung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch.
5. Sie verfügen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82° oder ein äquivalentes alternatives System.
6. Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal dürfen auf keinen Fall handbedienbar sein.
7. Sie verfügen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen und Desinfizieren von Transportmitteln und gegebenenfalls Transportbehältern wie

Kisten usw. Diese Anlagen sind nur erforderlich, wenn in der Nähe keine amtlich zugelassenen Anlagen gibt.

### **KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR ZERLEGUNGSBETRIEBE**

Für Zerlegungsbetriebe gilt folgendes:

1. Sie sind so konzipiert, daß die Zerlegung ununterbrochen vorangeht oder eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.
2. Sie verfügen über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten gelagert.
3. Sie verfügen über Zerlegungsräume, deren Ausrüstung gewährleistet, daß die Kühltette während der Zerlegung nicht unterbrochen wird.
4. Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal dürfen auf keinen Fall handbedienbar sein.
5. Sie verfügen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82°C oder ein äquivalentes alternatives System.

Soweit in einem Zerlegungsbetrieb

- Enten und Gänse, die zur Herstellung von Stopflebern (foie gras) gehalten werden und im Mastbetrieb betäubt, ausgeblutet und gerupft wurden, ausgeweidet werden,
- "New-York-dressed"-Geflügel ausgeweidet wird,

müssen für diesem Zweck separate Räume zur Verfügung stehen, es sei denn, das Ausweiden wird zeitlich vom Zerlegen getrennt und die Räumlichkeiten und Anlagen werden anschließen ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert.

### **KAPITEL IV: SCHLACHTHYGIENE**

1. Transportkäfige für lebendes Geflügel sind vor ihrer Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.
2. Nur lebende Schlachttiere dürfen in die Schlachthalle gebracht werden, ausgenommen im Haltungsbetrieb geschlachtete Laufvögel, im Haltungsbetrieb geschlachtetes, verzögert ausgenommenes ("New York-dressed"-) Geflügel, Niederwild und Enten, die zur Erzeugung von Stopflebern ("foie gras") im Mastbetrieb betäubt, entblutet und gerupft werden.

Während des Transports bzw. vor der Schlachtung verendete Tiere dürfen nicht zum Genuß für Menschen geschlachtet werden.

3. Soweit gemeinschaftsrechtlich vorgesehen, werden die Tiere vor der Schlachtung der zuständigen Behörde zur Schlachttieruntersuchung gestellt. Schlachthofbetreiber halten sich an die Weisungen der zuständigen Behörde, damit diese Untersuchung unter bestmöglichen Bedingungen stattfinden kann.

4. Soweit ein Schlachtbetrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur weiteren Zurichtung von Zuchtlaufvögeln und Niederwild zugelassen ist, ist durch geeignete Vorkehrungen dafür Sorge zu tragen, daß Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt. Es müssen separate Räumlichkeiten für die Annahme und Lagerung von Schlachtkörpern von im Erzeugerbetrieb geschlachteten Zuchtlaufvögeln sowie Niederwild verfügbar sein.
5. In die Schlachthalle verbrachte Tiere sind nach ihrer Betäubung sofort zu schlachten, außer im Falle ritueller Schlachtungen.
6. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten oder Rupfen, das Ausnehmen und alle weiteren Arbeitsgänge müssen ohne Verzögerung vorgenommen werden, damit jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Beim Ausnehmen ist insbesondere dafür Sorge zu tragen, daß das Fleisch nicht durch Magen- und Darminhalt kontaminiert wird.
7. Die Schlachtkörper müssen unter Aufsicht der zuständigen Behörde einer Fleischuntersuchung unterzogen werden. Schlachthofbetreiber halten sich an die Weisungen der zuständigen Behörde, damit diese Untersuchung unter bestmöglichen Bedingungen stattfinden kann. Insbesondere ist dafür Sorge zu tragen, daß die Geflügelschlachtkörper ordnungsgemäß untersucht werden können.
8. Baueingeweide oder -eingeweideteile, die nicht vor der Fleischuntersuchung aus dem Schlachtkörper entfernt wurden, sind - mit Ausnahme der Nieren - nach Abschluß der Untersuchung möglichst vollständig zu entfernen.
9. Nach dem Ausnehmen und der Fleischuntersuchung werden die Schlachtkörper gesäubert und so schnell wie möglich auf eine Temperatur von maximal 4°C abgekühlt.

Zeitlich verzögert ausgenommenes Geflügel ("New York-dressed"-Geflügel) darf höchstens 15 Tage bei einer Temperatur von mindestens 4°C kühlgelagert werden. Spätestens nach Ablauf dieser 15 Tage sind die Tierkörper in einem Schlachthof oder einem Zerlegungsbetrieb auszuweiden. Diesen Tierkörpern muß eine von der zuständigen Behörde unterzeichnete Bescheinigung beiliegen, aus der hervorgeht, daß die nicht ausgenommenen Schlachtkörper von Tieren stammen, die vor der Schlachtung im Herkunftsbetrieb untersucht und zum Zeitpunkt der Untersuchung für gesund befunden worden sind.

10. Bei Tauchkühlung von Geflügelschlachtkörpern gilt folgendes:
  - (a) Unter Berücksichtigung von Parametern wie Schlachtkörpergewicht, Wassertemperatur, Menge und Richtung des Wasserflusses sowie Kühlzeit werden alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um eine Kreuzkontamination der Schlachtkörper zu vermeiden;
  - (b) alle Teile der Anlage werden, wann immer dies erforderlich ist, vollständig entleert, gereinigt und desinfiziert;
  - (c) ein geeichtes Kontrollgerät registriert kontinuierlich folgende Daten:

- den Wasserverbrauch beim Abbrausen der Schlachtkörper vor dem Eintauchen in die Kühlbecken,
  - die Wassertemperatur in den oder dem Becken zu Beginn und am Ende des Durchlaufs der Schlachtkörper,
  - den Wasserverbrauch für das Tauchbad,
  - das Gesamtgewicht der eingetauchten Schlachtkörper.
11. Kranke und krankheitsverdächtige Tiere oder Tiere, die im Rahmen von Seuchentilgungs- oder Seuchenbekämpfungsprogrammen getötet werden, dürfen nur mit Ausnahmegenehmigung im Schlachtbetrieb geschlachtet werden. In diesem Falle erfolgt die Schlachtung unter amtlicher Aufsicht, und es sind alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, um Kontaminationen zu vermeiden; die Schlachträume sind vor ihrer Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.

### **KAPITEL V: ZERLEGUNGS- UND ENTBEINUNGSHYGIENE**

Das Fleisch muß so bearbeitet werden, daß die Vermehrung pathogener Mikroorganismen bzw. die Bildung von Toxinen oder anderen pathogenen Stoffen verhindert wird. Insbesondere gilt folgendes.

1. Zum Zerlegen bestimmtes Fleisch darf nur je nach Bedarf nach und nach in die Arbeitsräume verbracht werden.
2. Beim Zerlegen, Entbeinen, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken darf die Kühlkette auf keinen Fall unterbrochen werden.

Soweit Fleisch vor Erreichen einer Temperatur von 4°C entbeint und zerlegt wird, ist es entweder unverzüglich und auf direktem Wege vom Schlachtbetrieb in den Zerlegungsraum zu verbringen oder zunächst im Kühlraum auf die gewünschte Temperatur abzukühlen. Das Zerlegen erfolgt unmittelbar nach der Verbringung in den Zerlegungsraum.

3. Das Fleisch wird unmittelbar nach dem Zerlegen und ggf. Umhüllen und Verpacken auf 4°C abgekühlt.
4. Soweit Betriebe zum Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten oder zur Bearbeitung von verzögert ausgeweidetem ("New York-dressed"-) Geflügel und Niederwild zugelassen sind, ist durch geeignete Vorkehrungen dafür Sorge zu tragen, daß Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.

### **KAPITEL VI: SONDERREGELUNG**

1. Die Mitgliedstaaten können die Vorschriften der Kapitel I und II anpassen, um den besonderen Erfordernissen von Unternehmen in Regionen Rechnung zu tragen, die aufgrund ihrer geographischen Lage oder aufgrund von Versorgungsschwierigkeiten benachteiligt sind oder die nur lokale Märkte beliefern. Die Hygiene darf jedoch in keinem Fall in Frage gestellt werden. Die Mitgliedstaaten setzen die Kommission über die Einzelheiten einer derartigen Sonderregelung in Kenntnis.

Als lokale Märkte beliefernde Unternehmen gelten Haltungsbetriebe mit einer Jahresproduktion von weniger als 10.000 Tieren, die kleine Mengen frisches Geflügelfleisch direkt ab Hof verkaufen, und zwar

- entweder direkt an den Endverbraucher oder auf Wochenmärkten in der näheren Umgebung des Hofes,
- oder an Einzelhändler zum Direktverkauf an den Endverbraucher, sofern diese Einzelhändler ihr Geschäft am Ort des Hofes oder in einem Nachbarort betreiben.

2. Die Mitgliedstaaten können,

- genehmigen, daß im Haltungsbetrieb geschlachtetes und entblutetes Farmfederwild und Niederwild in entsprechend zugelassenen Betrieben weiter zugerichtet wird;
- für teilweise ausgenommenes oder nicht ausgenommenes Farmfederwild eine Ausnahme von den Schlacht- und Ausschlachtbestimmungen gewähren.

3. Das Töten, Entbluten und Rupfen von Geflügel, das zur Erzeugung von Stopflebern ("foie gras") gehalten und geschlachtet wird, kann im Haltungsbetrieb erfolgen, sofern diese Arbeitsgänge in einem separaten Raum und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen stattfinden. Die unausgenommenen Schlachtkörper werden unverzüglich unter Einhaltung der Kühlkette in einen Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb verbracht, der mit über gesonderte Räumlichkeiten verfügt, in denen diese Schlachtkörper innerhalb von 24 Stunden unter Aufsicht der zuständigen Behörde ausgenommen werden können. Während ihrer Beförderung liegt diesen Geflügelschlachtkörpern eine vom amtlichen Tierarzt unterzeichnete Bescheinigung bei, aus der hervorgeht, daß der Herkunftsbestand gesund und Produktionshygiene gewährleistet war.

4. Soweit die zuständige Behörde die Schlachtung von Tieren im Haltungsbetrieb gemäß Nummer 3 genehmigt, gilt folgendes:

- Der Betrieb wird regelmäßig veterinärhygienisch untersucht und darf nicht aus tierseuchen- oder hygienerechtlichen Gründen gesperrt sein;
- die zuständige Behörde wird im voraus über das Datum der Schlachtung von Geflügel unterrichtet;
- der Betrieb verfügt über eine Sammelstelle, an der vor der Schlachtung einer Tiergruppe die Schlachttieruntersuchung durchgeführt werden kann;
- der Betrieb verfügt über geeignete Räumlichkeiten zur hygienischen Schlachtung der Tiere und die weitere Zurichtung der Schlachtkörper;
- die Tierschutzvorschriften sind eingehalten.

## **KAPITEL VII: ZULASSUNG UND EINTRAGUNG VON BETRIEBEN**

Schlachthöfe, Zerlegungsbetriebe und Kühllhäuser müssen von der zuständigen Behörde zugelassen werden und erhalten eine Zulassungsnummer. Betriebe gemäß Kapitel VI mit

geringer Kapazität, die ihre Erzeugnisse auf dem lokalen Markt vertreiben, brauchen jedoch lediglich eingetragen zu werden.

### **KAPITEL VIII: ZUSÄTZLICHE GARANTIE**

Zum Schutz vor Salmonella-Infektionen gelten für Fleisch von Hausgeflügel, Truthühnern, Perlhühnern, Enten und Gänsen, das zum Versand nach Schweden und Finnland bestimmt ist, folgendes:

- (a) Die Sendungen müssen im Herkunftsbetrieb einer mikrobiologischen Stichprobenuntersuchung unterzogen worden sein;
- (b) die Untersuchung gemäß Buchstabe a) erübrigt sich bei Fleisch aus einem Betrieb, der unter ein operationelles Programm fällt, das von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 6 als dem für Schweden und Finnland genehmigten Programm gleichwertig anerkannt wurde.

Die operationellen Programme der Mitgliedstaaten können von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 6 geändert und aktualisiert werden.

### **ABSCHNITT III: FARMWILDFLEISCH**

1. Die Vorschriften für Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren gelten analog für die Erzeugung und Vermarktung von Fleisch von in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild (Cervidae und Suidae).
2. Die Vorschriften für Geflügelfleisch gelten analog für die Erzeugung und Vermarktung von Fleisch von Laufvögeln.
3. Unbeschadet der Regelung gemäß Absatz 1 und 2 kann die zuständige Behörde genehmigen, daß Farmwild, wenn es transportunfähig ist, aus Tierschutzgründen oder, um jegliches Risiko für den Transporteur zu vermeiden, am Herkunftsort getötet wird. Diese Genehmigung kann erteilt werden, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:
  - Die Herde wird regelmäßig veterinärhygienisch untersucht und der Zuchtbetrieb ist nicht aus tierseuchen- oder hygienerechtlichen Gründen gesperrt;
  - der Besitzer der Tiere stellt einen entsprechenden Antrag;
  - die zuständige Behörde wird im voraus über das Datum der Schlachtung unterrichtet;
  - der Betrieb verfügt über eine Sammelstelle, an der die betreffenden Tiergruppe der Schlachtieruntersuchung unterzogen werden kann;
  - der Betrieb verfügt über geeignete Räumlichkeiten für das Töten, Anstechen und Entbluten und, soweit Laufvögel gerupft werden müssen, das Rupfen der Tiere;
  - der Tötung durch Entbluten geht eine Betäubung im Sinne der Richtlinie 93/119/EG voraus; die Tötung durch Erschießen kann genehmigt werden;

- getötete und entblutete Tiere werden unter zufriedenstellenden Hygienebedingungen so schnell wie möglich hängend zu einem zugelassenen Betrieb befördert. Können im Aufzuchtbetrieb getötete Tiere nicht innerhalb einer Stunde in einen zugelassenen Betrieb verbracht werden, so sind sie in einem Behälter oder in einem Transportmittel zu befördern, in dem eine Innentemperatur zwischen 0 und 4°C gewährleistet ist. Die Tierkörper sind muß nach dem Betäuben und Entbluten so bald wie möglich auszuweiden;
  - den Tierkörper liegt bei der Beförderung zum zugelassenen Betrieb eine vom amtlichen Tierarzt ausgestellte und unterzeichnete Bescheinigung bei, in der das zufriedenstellende Ergebnis der Schlachttieruntersuchung, das vorschriftsgemäße Töten und Entbluten sowie der Zeitpunkt der Tötung attestiert sind.
4. Die Tötung von Rentieren, die für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmt sind, und alle damit zusammenhängenden Arbeitsgänge können entsprechend den Vorschriften für die Gewinnung von Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren in mobilen Schlachthanlagen stattfinden. Nach dem Verfahren des Artikels 6 und nach Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses wird festgelegt, unter welchen Bedingungen mobile Schlachthanlagen auch für die Tötung von Tieren anderer Arten verwendet werden können.

#### **ABSCHNITT IV: FLEISCH VON FREILEBENDEM WILD**

Die Vorschriften dieses Abschnitts gelten nicht für Jagdtrophäen oder von Reisenden erlegtes und mitgeführtes Wild, soweit es sich nur um eine kleine Menge Niederwild oder um ein einzelnes Stück Hochwild handelt, wenn es den Umständen entsprechend ausgeschlossen werden kann, daß das Wild für gewerbliche Zwecke bestimmt ist und sofern das betreffende Wild nicht aus einem Gebiet bzw. einer Region stammt, das bzw. die aus tierseuchenrechtlichen Gründen gesperrt ist oder wegen bedenklichen Rückständen im Wildfleisch anderweitigen Beschränkungen unterliegt.

#### **KAPITEL I: AUSBILDUNG VON JÄGERN IN GESUNDHEITS- UND HYGIENEFragen**

1. Personen, die Wild bejagen und Wildbret zum Genuß für Menschen in den Verkehr bringen, müssen auf dem Gebiet der Wildpathologie ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können.

Zu diesem Zweck veranstalten die Mitgliedstaaten Aus- und Fortbildungslehrgänge für Jäger, Wildheger, Wildhüter usw., die zumindest folgende Gebiete umfassen:

- normale Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen freilebender Tiere;
- abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die Verbraucher-gesundheit bei Verzehr von Wildbret schädigen können;
- Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit Wildkörpern nach dem Erlegen, ihr Befördern, Ausweiden usw.;

- Rechts- und Verwaltungsvorschriften auf gesundheitlichem und hygienerechtlichem Gebiet, die für das Inverkehrbringen von Wildbret von Belang sind.

Diese Lehrgänge werden, soweit möglich, in Zusammenarbeit mit amtlich anerkannten Jagdverbänden ausgearbeitet und durchgeführt, um zu gewährleisten, daß Jäger jederzeit über potentielle Gesundheitsrisiken beim Verzehr von Wildbret informiert sind.

2. Jäger müssen für die Untersuchung des Gesundheitszustands bejagter Tiere qualifiziert sein. Bei Jagdgesellschaft muß mindestens eine Person über diese Qualifikation verfügen.

## **KAPITEL II: ERLEGEN, AUSWEIDEN UND BEFÖRDERN VON WILD ZU EINEM ZUGELASSENEN BETRIEB**

1. Hochwild muß nach dem Erlegen versorgt und ausgeweidet werden; Mägen und Eingeweide sind zu entfernen; Niederwild kann entweder an Ort und Stelle oder in einem Wildverarbeitungsbetrieb vollständig oder teilweise ausgeweidet werden.
2. Bejagtes Wild ist nach dem Erlegen und Aufbrechen vom Jäger, von einer qualifizierten Person gemäß Kapitel I Nummer 2 oder gegebenenfalls von einem Tierarzt so bald wie möglich auf Merkmale zu untersuchen, die darauf schließen lassen, daß das Fleisch gesundheitlich bedenklich ist.
  - (a) Werden keine derartigen Merkmale festgestellt oder besteht kein Verdacht auf eine Umweltkontamination, so kann das Wild entweder zum Direktverbrauch im eigenen Haushalt freigegeben werden, oder es wird so bald wie möglich zu einer Wildkammer oder zu einem Wildverarbeitungsbetrieb befördert. Jegliche Bearbeitung von Wildkörpern in der Wildkammer ist verboten. Im Wildverarbeitungsbetrieb werden die Tierkörper von der zuständigen Behörde untersucht. Es sei denn, dem Wildkörper liegt eine von einem qualifizierten Jäger oder von einer qualifizierten Person gemäß Kapitel I Nummer 2 ausgestellte Bescheinigung bei, aus der hervorgeht, daß das Tier keine anomalen Merkmale aufwies und kein Verdacht auf Umweltkontamination vorliegt, müssen, bei Hochwild, die Brustorgane - auch wenn sie vom Wildkörper gelöst wurden - sowie die Nieren und gegebenenfalls Leber und Milz den Tierkörper bis zum Wildverarbeitungsbetrieb begleiten und so gekennzeichnet werden, daß die Eingeweide zusammen mit dem übrigen Tierkörper untersucht werden können; der Kopf kann als Jagdtrophäe abgesetzt worden sein.
  - (b) Werden bei der Augenscheinnahme Verhaltensstörungen vor dem Erlegen oder pathologische Veränderungen festgestellt oder besteht Verdacht auf eine Umweltkontamination, so sind Wildkörper und Eingeweide zusammen zum Wildverarbeitungsbetrieb zu befördern, um dort einer vollständigen Fleischuntersuchung unterzogen zu werden; die zuständige Behörde muß sicherstellen, daß der Jäger den amtlichen Tierarzt über seine Feststellungen informiert. Der amtliche Tierarzt untersucht den Wildkörper, um die Art der Anomalie festzustellen, und entscheidet nach Stellung seiner Diagnose, ob der Wildkörper zum Genuß für Menschen geeignet ist.

Es ist dafür Sorge zu tragen, daß Wildarten, die mit *Trichinella spiralis* kontaminiert sein könnten, in einem amtlich anerkannten Labor auf ein etwaiges Vorhandensein dieses Parasiten untersucht werden, bevor sie zum Genuß für Menschen freigegeben werden.

Der Jäger oder die qualifizierte Person gemäß Kapitel I Nummer 2 trägt die Verantwortung für jede Entscheidung, die er (sie) im Zuge der Untersuchung von Wildkörpern auf mögliche Gesundheitsgefahren trifft.

Ist der Jäger nicht qualifiziert oder findet sich in der Jagdgesellschaft keine qualifizierte Person im Sinne von Kapitel I Nummer 2, so ist das bejagte Tier zusammen mit seinen Eingeweiden der zuständigen Behörde in einem Wildverarbeitungsbetrieb zur Untersuchung zu stellen.

3. Die Wildkörper und ihre Eingeweide sind innerhalb von 12 Stunden nach dem Erlegen des betreffenden Tieres zu einem Wildverarbeitungsbetrieb oder zu einer Wildkammer zu befördern, wo sie auf die vorgeschriebene Temperatur abgekühlt werden. Soweit Wildkörper zuerst in einer Wildkammer gesammelt werden, sind sie nach ihrer Anlieferung in der Wildkammer innerhalb von 12 Stunden bzw. - in abgelegenen Regionen, in denen die klimatischen Verhältnisse dies gestatten, - innerhalb einer von der zuständigen Behörde festzusetzenden Frist zu einem Wildverarbeitungsbetrieb zu befördern. Wildkörper dürfen während der Beförderung zur Wildkammer oder zum Wildverarbeitungsbetrieb auf keinen Fall übereinandergelegt oder gestapelt werden.
4. Wildkörper sind auf eine Innentemperatur von mindestens 7°C (Hochwild) und mindestens 4°C (Niederwild) abzukühlen.
5. Wird Hochwild nicht enthäutet vermarktet, so
  - a) müssen die die Eingeweide des betreffenden Tieres in einem Wildverarbeitungsbetrieb einer Fleischuntersuchung unterzogen worden sein;
  - b) muß den Wildkörpern ein vom amtlichen Tierarzt unterzeichnete Genußtauglichkeitsbescheinigung beiliegen, in der das zufriedenstellende Ergebnis der Fleischuntersuchung attestiert ist;
  - c) muß es auf eine Innentemperatur
    - von mindestens +7°C abgekühlt und für maximal sieben Tage nach der Fleischuntersuchung unter dieser Temperatur gehalten worden sein, oder
    - von mindestens +1°C abgekühlt und für maximal 15 Tage nach der Fleischuntersuchung unter dieser Temperatur gehalten worden sein;
  - d) muß es von anderen Lebensmitteln getrennt gelagert und hantiert werden.

Fleisch von nicht enthäutetem Wild darf kein Genußtauglichkeitskennzeichen tragen, es sei denn, es ist nach dem Enthäuten in einem Wildverarbeitungsbetrieb einer Fleischuntersuchung unterzogen und für genußtauglich befunden worden.

### **KAPITEL III: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR WILDVERARBEITUNGSBETRIEBE**

1. Wildbret muß in einem zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb zugerichtet werden.
2. Der Wildkörper muß unverzüglich nach dem Eintreffen im Wildbearbeitungsbetrieb ausgeweidet werden, sofern dies nicht an Ort und Stelle geschehen ist. Lunge, Herz, Nieren, Mittelfell und gegebenenfalls Leber und Milz können entweder ausgelöst werden oder in natürlichem Verbund mit dem Tierkörper bleiben.
3. Beim Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf die Innentemperatur des Wildbrets bei Hochwild + 7°C bzw. bei Niederwild + 4°C nicht überschreiten.

### **KAPITEL IV: EINTRAGUNG UND ZULASSUNG VON BETRIEBEN**

1. Wildkammern müssen eingetragen sein.
2. Wildverarbeitungsbetriebe müssen zugelassen sein.

### **ABSCHNITT V: HACKFLEISCH, FLEISCHZUBEREITUNGEN UND SEPARATORENFLEISCH**

Die Vorschriften dieses Abschnitts gelten nicht für die Herstellung und Vermarktung von Hackfleisch, das für die Verarbeitungsindustrie bestimmt ist; für Fleisch dieser Art gelten analog die Vorschriften für frisches Fleisch.

### **KAPITEL I: HERSTELLUNGSBETRIEBE**

1. Die Produktionsräume müssen so ausgerüstet sein, daß die Kühltette während der Arbeitsgänge aufrechterhalten bleibt.
2. Es ist dafür Sorge zu tragen, daß die Erzeugnisse mikrobiologisch unbedenklich sind.
3. Herstellungsbetriebe müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein.

### **KAPITEL II: HACKFLEISCH**

1. Vorschriften für Rohstoffe:
  - (a) Hackfleisch wird aus Muskelfleisch (einschließlich dem anhaftendem Fettgewebe) hergestellt;
  - (b) gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch, das zur Herstellung von Hackfleisch verwendet wird, ist vor dem Einfrieren entbeint und nach dem Entbeinen für eine begrenzte Zeit gelagert worden;
  - (c) die zuständige Behörde kann genehmigen, daß Fleisch unmittelbar vor dem Hacken an Ort und Stelle entbeint wird, soweit dies unter einwandfreien Hygiene- und Qualitätsbedingungen erfolgt;
  - (d) soweit Hackfleisch aus gekühltem Fleisch hergestellt wurde, muß es innerhalb folgender Fristen verwendet werden:

- innerhalb von höchstens 6 Tagen nach seiner Erschlachtung oder
  - bei entbeintem, vakuumverpacktem Rind-/Kalbfleisch: innerhalb von höchstens 15 Tagen nach seiner Erschlachtung;
- (e) Fleisch mit organoleptischen Mängeln wird in jedem Fall von der Hackfleischherstellung ausgeschlossen;
- (f) Hackfleisch darf nicht hergestellt werden aus
- Fleischabschnitten, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen (ausgenommen ganze Muskelstücke), oder Separatorenfleisch;
  - Fleisch von folgenden Teilen von Rinder-, Schweine-, Schaf- oder Ziegenschlachtkörpern: Kopffleisch (mit Ausnahme der Kaumuskeln), die nicht muskulären Teile der Linea alba, Hand- und Fußwurzelbereich sowie Knochenputz. Die Muskeln des Zwerchfells - nach Entfernen der serösen Häute - und die Kaumuskeln dürfen nur nach einer Untersuchung auf Cysticercose verwendet werden;
  - Fleisch, das Knochensplitter oder Hautreste enthält.

Schweine- oder Pferdefleisch, das zur Herstellung von Hackfleisch verwendet wird, muß zuvor auf Trichinen untersucht worden sein.

2. Das Hacken muß binnen einer Stunde nach dem Verbringen des Fleisches in den Verarbeitungsraum erfolgen. In Einzelfällen, in denen die Beigabe von Salz dies aus technologischen Gründen rechtfertigt, oder wenn eine Risikoanalyse erkennen läßt, daß kein größeres Gesundheitsrisiko besteht, kann eine längere Frist zugelassen werden.

Dauern die genannten Arbeitsgänge länger als in Unterabsatz 1 vorgesehen, so darf das frische Fleisch erst verwendet werden, wenn es auf eine Kerntemperatur von maximal +4°C abgekühlt worden ist.

3. Unmittelbar nach der Herstellung muß Hackfleisch hygienisch umhüllt und/oder verpackt und anschließend auf maximal 2°C abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.
4. Hackfleisch darf nur einmal tiefgefroren werden.
5. Diese Vorschriften gelten analog für Hackfleisch, dem höchstens 1% Salz hinzugefügt wurde. Wurde mehr als 1% Salz hinzugefügt, so gilt das Erzeugnis als Fleischzubereitung.
6. Um besonderen Ernährungsgewohnheiten Rechnung zu tragen und sofern die Erzeugnisse tierischen Ursprungs die Verbrauchergesundheit nicht gefährden, können die Mitgliedstaaten Ausnahmen von den Bestimmungen gemäß Nummern 1 bis 5 gewähren. In diesem Fall darf das Hackfleisch jedoch nicht mit dem gemeinschaftlichen Genußtauglichkeitskennzeichen versehen werden.

### **KAPITEL III: FLEISCHZUBEREITUNGEN**

1. Die Vorschriften für Hackfleisch gelten analog für aus Hackfleisch hergestellte Fleischzubereitungen.
2. Es kann genehmigt werden, daß ganze Geflügelschlachtkörper in einem eigens dazu bestimmten Raum gewürzt werden, der vom Schlachtraum räumlich getrennt ist.
3. Soweit das Fleisch gefroren oder tiefgefroren wurde, muß es nach der Schlachtung innerhalb relativ kurzer Zeit verwendet werden.
4. Das Entbeinen von Fleisch unmittelbar vor der Zubereitung an Ort und Stelle kann genehmigt werden, sofern dies unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgt.
5. Fleischzubereitungen dürfen nur einmal tiefgefroren werden.
6. Unmittelbar nach ihrer Herstellung, Umhüllung und Verpackung müssen Fleischzubereitungen binnen kürzester Zeit auf eine Kerntemperatur von 4°C abgekühlt werden.

Bei Zubereitungen in tiefgefrorener Form muß gemäß Artikel 1 Absatz 2 der Richtlinie 89/108/EWG eine Kerntemperatur von weniger als -18°C gewährleistet sein.

### **KAPITEL IV: SEPARATORENFLEISCH**

Für die Gewinnung von Separatorenfleisch gilt folgendes:

1. Rohstoffe:
  - (a) Für Rohstoffe für die Gewinnung von Separatorenfleisch gelten analog die Vorschriften für frisches Fleisch;
  - (b) folgende Erzeugnisse dürfen zur Gewinnung von Separatorenfleisch nicht verwendet werden:
    - bei Geflügel: Ständer, Halshaut, Halsknochen und Kopf;
    - bei anderen Tieren: Kopfknochen, Füße, Schwänze (ausgenommen Rinderschwänze), Oberschenkelhals, Schienbein, Wadenbein, Oberarmbein, Speiche und Elle, die Wirbelsäule von Rindern, Schafen und Ziegen;
  - (c) gekühlte, nicht entbeinte Rohstoffe aus einem angegliederten Schlachtbetrieb dürfen nicht älter als 7 Tage sein.

Gekühlte, nicht entbeinte Rohstoffe aus einem anderen Schlachthof dürfen nicht älter als 5 Tage sein.

Fleischtragende Knochen von gefrorenen Schlachtkörpern können verwendet werden.

2. Vorschriften für die Gewinnung von Separatorenfleisch

- (a) Die maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch muß ohne unnötige Verzögerung nach dem Entbeinen erfolgen. Andernfalls müssen die ausgebeinten, fleischtragenden Knochen
- entweder auf 2°C abgekühlt und bei einer Raumtemperatur vom maximal 2°C gelagert werden,
  - oder nach dem Entbeinen binnen 24 Stunden auf eine Temperatur von -18°C eingefroren werden. Diese Knochen sind alsdann binnen drei Monaten nach dem Einfrieren zu verwenden. Das Wiedereinfrieren fleischtragender Knochen von gefrorenen Tierkörpern ist nicht zulässig;
- (b) während der maschinellen Gewinnung des Separatorenfleisches darf die Raumtemperatur 12°C nicht überschreiten;
- (c) wird das Separatorenfleisch nicht binnen einer Stunde nach seiner Gewinnung verwendet, so ist es sofort auf eine Temperatur von mindestens 2°C abzukühlen.

Nach dem Kühlen kann es binnen 24 Stunden verarbeitet werden; andernfalls muß es binnen 12 Stunden nach seiner Gewinnung eingefroren werden.

Wird das Separatorenfleisch eingefroren, so müssen die einzufrierenden Schichten binnen 6 Stunden eine Kerntemperatur von mindestens -18°C erreichen. Gefrorenes Separatorenfleisch darf nicht länger als drei Monate gelagert werden. Bei der Beförderung und Lagerung von gefrorenem Separatorenfleisch muß eine Temperatur von mindestens -18°C gewährleistet sein.

Separatorenfleisch kann von seiner Produktionsstätte zu einem Verarbeitungsbetrieb befördert werden. Während der Beförderung darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden und darf die Temperatur des Erzeugnisses darf 2°C auf keinen Fall überschreiten.

### 3. Verwendung von Separatorenfleisch

Separatorenfleisch darf nur in Fleischerzeugnissen verwendet werden, die für 30 Minuten auf +70°C oder nach einem anderen Zeit-/Temperaturverfahren erhitzt werden, das die gleiche Garantie bietet.

## **ABSCHNITT VI: FLEISCHERZEUGNISSE**

### **KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE**

Folgende Rohstoffe dürfen für die Herstellung von Fleischerzeugnissen nicht verwendet werden:

- (a) Geschlechtsorgane weiblicher und männlicher Tiere, ausgenommen Hoden,
- (b) Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase,
- (c) Knorpel des Kehlkopfs, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien,

- (d) Augen und Augenlider,
- (e) äußere Gehörgänge,
- (f) Hornhaut,
- (g) bei Geflügel: Kopf (ausgenommen Kamm, Ohren, Kehllappen und Fleischwarzen), Speiseröhre, Kropf, Eingeweide und Geschlechtsorgane.

## **KAPITEL II: ZULASSUNG VON BETRIEBEN**

Fleischerzeugnisbetriebe müssen von der zuständigen Behörde zugelassen werden. Betriebe mit geringer Produktionskapazität, die ihre Erzeugnisse auf dem lokalen Markt vertreiben, brauchen dagegen nur eingetragen zu werden.

## **ABSCHNITT VII: LEBENDE MUSCHELN**

Die Vorschriften für die Reinigung lebender Muscheln gelten nicht für Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken.

Es ist dafür Sorge zu tragen, daß in freien Gewässern geerntete lebende Muscheln, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind, die Anforderungen gemäß Kapitel IV dieses Abschnitts erfüllen.

## **KAPITEL I: BESONDERE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE ERZEUGUNG UND ERNTE LEBENDER MUSCHELN**

### **A. VORSCHRIFTEN FÜR ERZEUGUNGSGBIETE**

1. Lebende Muscheln dürfen nur in Gebieten geerntet werden, deren Lage und Abgrenzung von der zuständigen Behörde festgelegt und die entsprechend klassifiziert wurden:
  - (a) **Klasse-A-Gebiete:** Gebiete, aus denen lebende Muscheln für den unmittelbaren Verzehr geerntet werden können. Lebende Muscheln aus diesen Gebieten müssen die Anforderungen von Kapitel IV dieses Abschnitts erfüllen;
  - (b) **Klasse-B-Gebiete:** Gebiete, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder nach dem **Umsetzen** zum Verzehr in den Verkehr gebracht werden dürfen;
  - (c) **Klasse-C-Gebiete:** Gebiete, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach dem Umsetzen über einen langen Zeitraum (mindestens zwei Monate) in den Verkehr gebracht werden dürfen.

Die Kriterien für die Einteilung in Klasse-B- oder Klasse-C-Gebiete werden von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 6 und nach Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses festgelegt.

Nach der Reinigung oder dem Umsetzen müssen Muscheln aus Klasse-B- oder Klasse-C-Gebieten alle Anforderungen des Kapitel IV dieses Abschnitts erfüllen.

Jedoch können lebende Muscheln aus diesen Gebieten, die weder gereinigt noch umgesetzt worden sind, in einen Verarbeitungsbetrieb gesandt werden, um zur Hemmung der Entwicklung pathogener Mikroorganismen behandelt zu werden. Eine solche Behandlung muß von der Kommission nach Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses nach dem Verfahren des Artikels 6 genehmigt werden.

2. Die Erzeugung und Ernte von Muscheln in Gebieten, die aus hygienischen Gründen als für diesen Zweck ungeeignet gelten oder die nicht in eine der Klassen gemäß Nummer 3 eingeteilt wurden, ist verboten. Marktteilnehmer informieren sich bei der zuständigen Behörde über die zur Erzeugung und Ernte von Muscheln geeigneten Gebiete.
3. Die Bestimmungen gemäß Nummer 1 gelten im Falle von Pilgermuscheln nur für Aquakulturerzeugnisse; wenn Daten vorliegen, die eine Klassifizierung der Fanggründe zulassen, gelten sie auch für wilde Pilgermuscheln. Ist jedoch keine Klassifizierung der Fanggründe möglich, so gelten die Vorschriften des Kapitels IV auch für wilde Pilgermuscheln.

#### **B. VORSCHRIFTEN FÜR DIE ERNTE UND DIE BEFÖRDERUNG LEBENDER MUSCHELN ZU EINEM VERSANDZENTRUM, EINEM REINIGUNGSZENTRUM, EINEM UMSETZGEBIET ODER EINEM VERARBEITUNGSBETRIEB**

1. Erntemethoden und Weiterbehandlung dürfen weder einer zusätzlichen Verunreinigung und übermäßigen Beschädigung von Schalen und Gewebe lebender Muscheln Vorschub leisten noch dazu führen, daß die Muscheln so verändert werden, daß sie für die Reinigung, Verarbeitung oder Umsetzung nicht mehr geeignet sind. Die Muscheln
  - sind vielmehr gegen Quetschungen, Reibungen oder Vibrationen zu schützen,
  - dürfen keinen Temperaturextremen ausgesetzt werden und
  - dürfen nicht wieder in Wasser getaucht werden, das sie zusätzlich verunreinigen könnte.
2. Transportmittel müssen über ein angemessenes Ableitungssystem verfügen, optimale Überlebensbedingungen gewährleisten und die Muscheln vor Verunreinigungen schützen.
3. Jeder Partie lebender Muscheln ist ein Registrierschein zur Identifizierung der Partie während der Beförderung vom Erzeugungsgebiet zu einem Versandzentrum, einem Reinigungszentrum, einem Umsetzgebiet oder einem Verarbeitungsbetrieb beizufügen. Das Dokument wird auf Antrag des Erzeugers von der zuständigen Behörde ausgestellt. Für jede Partie muß der Erzeuger die entsprechenden Abschnitte des Registrierscheins gut leserlich und unlöschar ausfüllen; der Schein muß dem Muster entsprechen, das nach dem Verfahren des Artikels 6 festgelegt wird. Dieses

Dokument muß zumindest in einer der Sprachen des Bestimmungslandes ausgestellt werden.

Die Registrierscheine sind durchlaufend zu numerieren. Die zuständige Behörde erfaßt die Anzahl der Registrierscheine und die Namen der Personen, die die lebenden Muscheln gesammelt haben und auf deren Namen die Scheine ausgestellt worden sind, in einem Register. Jeder Registrierschein für eine Partie lebender Muscheln ist bei Anlieferung der Partie an ein Versandzentrum, ein Reinigungszentrum, ein Umsetzgebiet oder einen Verarbeitungsbetrieb mit einem Tagesstempel zu versehen. Er muß vom Betreiber des Zentrums, Gebietes bzw. Betriebs über einen Zeitraum von mindestens zwölf Monaten oder auf Verlangen der zuständigen Behörde über einen längeren Zeitraum aufbewahrt werden. Darüber hinaus ist auch der Erzeuger gehalten, diesen Schein während dieses Zeitraums aufzubewahren.

Wird die Ernte jedoch von Betriebsangehörigen des Versandzentrums, des Reinigungszentrums, des Umsetzgebiets oder des Verarbeitungsbetriebs, für die die Muscheln bestimmt sind, selbst durchgeführt, so kann der Registrierschein durch eine unbefristete Transportgenehmigung der zuständigen Behörde ersetzt werden.

4. Wird ein Erzeugungsgebiet oder ein Umsetzgebiet vorübergehend geschlossen, so stellt die zuständige Behörde für dieses Gebiet keine weiteren Registrierscheine mehr aus und setzt die Gültigkeit bereits ausgestellter Registrierscheine unverzüglich aus.

### **C. VORSCHRIFTEN FÜR DAS UMSETZEN LEBENDER MUSCHELN**

Für das Umsetzen lebender Muscheln gilt folgendes:

1. Lebende Muscheln dürfen nur in von der zuständigen Behörde entsprechend zugelassene Gebiete umgesetzt werden. Die Abgrenzungen der Gebiete sind durch Bojen, Stangen oder andere feste Vorrichtungen deutlich zu markieren; zwischen den Umsetzgebieten sowie zwischen Umsetzgebieten und Erzeugungsgebieten muß ein Mindestabstand eingehalten werden, um zu gewährleisten, daß die Wasserqualität nicht beeinträchtigt wird.
2. Die Umsetzbedingungen müssen eine optimale Reinigung der Muscheln gewährleisten. Insbesondere gilt folgendes:
  - Die Methoden zur Behandlung lebender Muscheln, die umgesetzt werden sollen, müssen gewährleisten, daß die Muscheln wieder mit der Nahrungsaufnahme durch Ausfiltern beginnen, nachdem sie in natürlichen Gewässern ausgesetzt worden sind;
  - die lebenden Muscheln dürfen nicht in einer Dichte ausgesetzt werden, die den Reinigungsvorgang unmöglich macht;
  - die lebenden Muscheln müssen im Umsetzgebiet über einen ausreichend langen Zeitraum in Meerwasser lagern, der nach Maßgabe der Wassertemperatur festgesetzt wird. Dieser Zeitraum muß länger dauern als die Zeit, die zum Abbau von Fäkalbakterien auf die nach Kapitel IV dieses Abschnitts zulässigen Werte benötigt wird;

- die Mindestwassertemperatur für ein erfolgreiches Umsetzen muß erforderlichenfalls festgesetzt und von der zuständigen Behörde für jede Art lebender Muscheln und jedes zugelassene Umsetzgebiet bekanntgegeben werden;
  - einzelne Plätze innerhalb eines Umsetzgebiets sind deutlich voneinander zu trennen, um ein Vermischen der Partien zu verhindern.
3. Betreiber von Umsetzgebieten müssen zu Zwecken der Kontrolle durch die zuständige Behörde über die Herkunft der lebenden Muscheln, die Umsetzdauer, den Umsetzplatz und die anschließende Bestimmung der Partien Buch führen.
  4. Nach der Ernte im Umsetzgebiet muß den Partien während des Transports vom Umsetzgebiet zu dem zugelassenen Versandzentrum, Reinigungszentrum oder Verarbeitungsbetrieb ein Registrierschein mitgegeben werden, dessen Muster nach dem Verfahren des Artikels 6 festgelegt wird. Dieser Schein erübrigt sich, wenn dasselbe Personal sowohl im Umsetzgebiet als auch im Versandzentrum, im Reinigungszentrum bzw. im Verarbeitungsbetrieb tätig ist. Dieses Dokument muß zumindest in einer der Sprachen des Bestimmungslandes ausgestellt werden.

## **KAPITEL II: ZULASSUNG VON VERSAND- UND REINIGUNGSZENTREN**

### **A. STANDORT**

1. Der Standort der Zentren darf nicht durch normalen Tidenhub oder Wasserläufe aus der Umgebung überflutet werden.
2. Soweit Meerwasser verwendet wird, müssen Vorrichtungen zur Säuberung des Meerwassers vorhanden sein.

### **B. SONDERVORSCHRIFTEN FÜR REINIGUNGSZENTREN**

Zusätzlich zu den Vorschriften gemäß Abschnitt A gilt für Reinigungszentren folgendes:

- Böden und Wände der Reinigungsbecken und Wasserbehälter müssen glatte, feste und undurchlässige Oberflächen haben und sich durch Schrubben oder mit Druckwasser leicht reinigen lassen.
- Reinigungsbecken müssen so gebaut sein, daß das Wasser vollständig abfließen kann.
- Die Reinigungsbecken müssen entsprechend dem Volumen der zu reinigenden Muscheln über eine ausreichende Zufuhr von sauberem Meerwasser und ausreichende Abflüsse verfügen.
- Wenn das Reinigungszentrum nicht über eine Eigenzufuhr sauberen Wassers durch Direktpumpen verfügt, muß es eine Vorrichtung zur Säuberung des Meerwassers haben.

### **KAPITEL III: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR VERSAND- UND REINIGUNGSZENTREN**

#### **A. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR REINIGUNGSZENTREN**

1. Lebende Muscheln müssen vor dem Reinigen mit sauberem Meerwasser oder Trinkwasser unter Druck von Schlamm und angesammelten Schmutzpartikeln befreit werden.
2. Den Reinigungsbecken ist stündlich eine ausreichende Menge Meerwasser je Tonne aufzubereitender lebender Muscheln zuzuführen. Der Wasserzulauf muß in ausreichender Entfernung von den Abwasserabflüssen liegen, um jede Verunreinigung zu vermeiden.
3. Der Betrieb der Reinigungsanlage muß sicherstellen, daß die lebenden Muscheln ihre Filtertätigkeit rasch wiederaufnehmen, noch verbleibende Verunreinigungen ausscheiden und nicht erneut verunreinigt werden und daß die Muscheln nach dem Reinigen unter einwandfreien Bedingungen lebensfähig sind, damit sie das Umhüllen, das Lagern und den Transport vor der Vermarktung überstehen.
4. Die Menge zu reinigender Muscheln darf die Kapazität des Reinigungszentrums nicht übersteigen. Die lebenden Muscheln sind während eines für die Einhaltung der mikrobiologischen Normen gemäß Kapitel IV dieses Abschnitts ausreichenden Zeitraums ununterbrochen zu reinigen.
5. Enthält ein Reinigungsbecken mehrere Arten von Muscheln, so richtet sich die Behandlungsdauer nach der Art, für die die längste Reinigungsdauer erforderlich ist.
6. Die Behältnisse zur Aufnahme der lebenden Muscheln in der Reinigungsanlage müssen so beschaffen sein, daß das Meerwasser ungehindert durchfließen kann. Die lebenden Muscheln dürfen nicht so hoch aufeinandergeschichtet werden, daß sie ihre Schalen während des Reinigungsprozesses nicht mehr ungehindert öffnen können.
7. Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs müssen die Schalen der lebenden Muscheln gründlich mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser abgespritzt werden.
8. In einem Reinigungsbecken, in dem sich lebende Muscheln zur Reinigung befinden, dürfen weder Krebstiere, Fische noch andere Meerestiere gehalten werden.
9. Die Reinigungszentren dürfen nur solche Partien von lebenden Muscheln annehmen, denen ein Registrierschein beigelegt ist, dessen Muster nach dem Verfahren des Artikels 6 festzulegen ist.
10. Reinigungszentren, die Partien von lebenden Muscheln in Versandzentren versenden, müssen einen Registrierschein beigelegen, dessen Muster nach dem Verfahren des Artikels 6 festzulegen ist.
11. Jedes an ein Versandzentrum geschickte Packstück, das gereinigte lebende Muscheln enthält, ist mit einem Etikett zu versehen, auf dem bescheinigt ist, daß alle Muscheln gereinigt wurden.

## **B. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR VERSANDZENTREN**

1. Das Hantieren von Muscheln (Verpacken oder Größensortieren) darf nicht dazu führen, daß das Erzeugnis verunreinigt wird, oder die Lebensfähigkeit der Muscheln in Frage stellen.
2. Lebende Muscheln müssen stets mit sauberem Meerwasser oder Trinkwasser unter Druck abgespritzt bzw. gereinigt werden; dieses Wasser darf nicht wiederverwendet werden.
3. Versandzentren dürfen nur Partien von lebenden Muscheln, denen ein Registrierschein gemäß Kapitel I Unterabschnitt B Nummer 4 beigelegt ist, aus einem zugelassenen Erzeugungsgebiet (Klasse A), Umsetzgebiet oder Reinigungszentrum annehmen.
4. Muscheln dürfen nicht an Orten hantiert werden, zu denen Haustiere Zugang haben.
5. Versandzentren auf Schiffen unterliegen den Vorschriften gemäß Nummern 1, 2 und 4. Die Muscheln müssen aus einem zugelassenen Erzeugungsgebiet (Klasse A) stammen. Die Vorschriften des Kapitels II Unterabschnitt A gelten entsprechend für diese Versandzentren; jedoch können von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 6 Sonderbedingungen festgelegt werden.

## **KAPITEL IV: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR LEBENDE MUSCHELN**

Für lebende Muscheln, die zum Genuß für Menschen in den Verkehr gebracht werden, gilt folgendes:

1. Sie müssen organoleptische Merkmale aufweisen, die auf Frischezustand und Lebensfähigkeit schließen lassen, d.h. schmutzfreie Schalen, eine Klopfreaktion und, außer bei Pilgermuscheln, normale Mengen von Schalenflüssigkeit.
2. Sie müssen mikrobiologische Kriterien erfüllen bzw. nach mikrobiologischen Leitlinien erzeugt worden sein, die nach dem Verfahren des Artikels 6 festzulegen sind.
3. Sie dürfen nicht mit natürlich vorkommenden oder in die Umwelt ausgesetzten toxischen bzw. schädlichen Stoffen in einem Maße belastet sein, daß die errechnete Aufnahme über Lebensmittel die für den Menschen zulässige Tagesdosis (ADI) übersteigt.
4. Der Höchstgehalt an Radionukleiden darf die gemeinschaftsrechtlich vorgeschriebenen Grenzwerte für Lebensmittel nicht übersteigen.
5. Grenzwerte für marine Biotoxine:
  - (a) Der Gesamtgehalt an Lähmungen hervorrufenden Algentoxinen (Paralytic Shellfish Poison - PSP) in den eßbaren Muschelteilen (ganze Körper oder einzeln verzehrbare Teile) darf nach einer von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 6 anerkannten Methode 80 µg je 100 g Muschelfleisch nicht übersteigen.

- (b) Der Gesamtgehalt an Amnesie hervorrufenden Algentoxinen (Amnesic Shellfish Poison - ASP) in den eßbaren Muschelteilen (ganze Körper oder einzeln verzehrbare Teile) darf nach der HPLC-Methode 20 µg domoische Säure je Gramm nicht übersteigen.
- (c) Nach den gängigen biologischen Analysemethoden dürfen eßbare Muschelteile (ganze Körper oder einzeln verzehrbare Teile) hinsichtlich Diarrhöe hervorrufender Algentoxine (Diarrhetic Shellfish Poison - DSP) nicht positiv testen.

In Zusammenarbeit mit dem zuständigen gemeinschaftlichen Referenzlabor und nach Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses legt die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 6 folgendes fest:

- Grenzwerte und Analysemethoden für andere marine Biotoxine, soweit sich dies als erforderlich erweist;
- virologische Nachweisverfahren und virologische Normen;
- Stichprobenpläne sowie die Methoden und Analysetoleranzen zur Überprüfung der Einhaltung der Gesundheitsnormen. Bis die entsprechenden Entscheidungen getroffen sind, darf die Überprüfung der Einhaltung der Gesundheitsnormen nur nach wissenschaftlich fundierten Methoden erfolgen;
- weitere Gesundheitsnormen oder Kontrollen, wenn wissenschaftlich erwiesen ist, daß dies zum Schutz der Verbrauchergesundheit erforderlich ist.

#### **KAPITEL V: UMHÜLLUNG LEBENDER MUSCHELN**

1. Austern sind mit der konkaven Seite nach unten zu umhüllen.
2. Alle Umhüllungen lebender Muscheln, einschließlich der Vakuumverpackung in Meerwasser, müssen ab Versandzentrum bis zur Abgabe an den Verbraucher oder Einzelhändler fest verschlossen sein und fest verschlossen bleiben. Die Umhüllungen dürfen jedoch in einem zugelassenen Versand- oder Reinigungszentrum geöffnet und die Muscheln dort wiederumhüllt werden.

#### **KAPITEL VI: ZULASSUNG VON BETRIEBEN**

Versand- und Reinigungszentren müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein.

#### **KAPITEL VII: GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHNUNG UND ETIKETTIERUNG**

1. Das Genußtauglichkeitskennzeichen muß wasserfest sein.
2. Zusätzlich zu den gesetzlich vorgegebenen Angaben muß das Etikett Angaben enthalten über:
  - die Muschelart (gemeine und wissenschaftliche Bezeichnung),
  - das Umhüllungsdatum (zumindest Tag und Monat).

Abweichend von den Bestimmungen der Richtlinie 79/112/EWG kann das Haltbarkeitsdatum durch folgende Angabe ersetzt werden: „Diese Tiere müssen zum Zeitpunkt des Kaufs lebend sein“.

3. Etiketle auf umhüllten Lieferpackungen lebender Muscheln, die keine verbrauchergerechten Einzelpackungen enthalten, sind vom Einzelhändler nach Aufteilung des Inhalts der Sendung für mindestens 60 Tage aufzubewahren.

## **KAPITEL VIII: LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG LEBENDER MUSCHELN**

1. In Lagerräumen müssen lebende Muscheln bei einer Temperatur gelagert werden, die ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit und Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt.
2. Lebende Muscheln dürfen nach dem Umhüllen und nach ihrem Versand nicht mehr ins Wasser eingetaucht oder mit Wasser besprengt werden, es sei denn, sie werden vom Versandzentrum selbst an den Endverbraucher verkauft.

## **ABSCHNITT VIII: FISCHEREIERZEUGNISSE**

### **KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR FISCHEREIFAHRZEUGE**

Fischereierzeugnisse, die in ihrem natürlichen Lebensraum gefangen werden, müssen gemäß den Vorschriften dieses Kapitels gefangen und gegebenenfalls an Bord der Fischereifahrzeuge ausgeblutet, geköpft, ausgenommen, von Flossen befreit sowie gekühlt, gefroren oder verarbeitet und/oder umhüllt/verpackt worden sein.

#### **I. VORSCHRIFTEN FÜR DIE AUSSTATTUNG VON FISCHEREIFAHRZEUGEN**

##### **A. VORSCHRIFTEN FÜR FISCHEREIFAHRZEUGE IM ALLGEMEINEN**

1. Fischereifahrzeuge müssen so konzipiert und gebaut sein, daß die Erzeugnisse nicht mit Schmutzwasser aus dem Kielraum, Abwässern, Rauch, Kraftstoff, Öl, Schmiermitteln oder anderen Schadstoffen verunreinigt werden können.
2. Die Flächen, mit denen die Fische in Berührung kommen, müssen aus geeigneten korrosionsfestem Material sein, das glatt und einfach zu reinigen ist. Die Oberflächenbeschichtung muß haltbar und ungiftig sein.
3. Ausrüstungsgegenstände und Materialien, die zur Bearbeitung der Fische verwendet werden, müssen aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material sein.

##### **B. FABRIKSCHIFFE**

1. Fabriksschiffe müssen zumindest über folgende Einrichtungen verfügen:
  - (a) einen Bereich zum Aufnahme der Fänge an Bord, der so konzipiert ist, daß die einzelnen Fänge räumlich voneinander getrennt werden können. Der Bereich muß leicht zu reinigen und so ausgerichtet sein, daß die Erzeugnisse vor Sonneneinstrahlung und jegliche Verunreinigung geschützt sind;

- (b) ein hygienisch einwandfreies System zur Beförderung der Fischereierzeugnisse vom Aufnahme- zum Arbeitsbereich;
- (c) ausreichend große Arbeitsbereiche, die eine hygienisch einwandfreie Zubereitung und Verarbeitung der Fischereierzeugnisse ermöglichen. Die Bereiche müssen leicht zu reinigen und so konzipiert und angeordnet sein, daß jegliche Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist;
- (d) ausreichend große und leicht zu reinigende Räume für die Lagerung der fertigen Erzeugnisse. Wird an Bord eine Abfallverarbeitungsanlage betrieben, so ist für die Lagerung des Abfalls ein gesonderter Laderaum vorzusehen;
- (e) einen räumlich von den Zubereitungs- und Verarbeitungsräumen getrennter Raum für die Lagerung des Verpackungsmaterials;
- (f) spezielle Vorrichtungen für die Beseitigung von Abfällen oder genußuntauglichen Fischereierzeugnissen entweder durch direktes Abpumpen ins Meer oder, falls die Umstände dies erfordern, in einen nur hierfür bestimmten wasserdichten Tank. Werden Abfälle zwecks Aufbereitung an Bord gelagert und behandelt, so sind hierfür gesonderte Räume vorzusehen;
- (g) eine Anlage zur Versorgung mit Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 98/83/EG des Rates oder mit sauberem Meerwasser, Seewasser oder Flußwasser (Druckwasser). Die Einlaßöffnung der Pumpstation für das Ansaugen des Meerwassers muß sich an einer Stelle befinden, an der die Qualität des angesaugten Wassers nicht durch ins Meer zurückgeführte Abwässer oder Abfälle oder durch abgeleitetes Kühlwasser der Antriebsmaschinen beeinträchtigt werden kann;
- (h) Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände, wobei die Hähne nicht handbedienbar sein dürfen, es sei denn, andere Verfahren bieten gleichwertige Hygienegarantien, und hygienisch einwandfreie Mittel zum Trocknen der Hände.

2. Fabriksschiffe, auf denen Fischereierzeugnisse eingefroren werden, müssen über folgende Einrichtungen verfügen:

- (a) eine Gefrieranlage mit ausreichender Leistung, um die Temperatur der Erzeugnisse rasch auf eine Kerntemperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  oder weniger abzusenkten;
- (b) eine Kühlanlage mit ausreichender Leistung, um die Erzeugnisse in den Lagerräumen auf einer Temperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  oder weniger zu halten. Die Lagerräume müssen über Temperaturschreiber verfügen, die so angebracht sind, daß sie leicht abgelesen werden können. Der Temperaturfühler dieser Geräte muß in dem Teil des Raums angebracht sein, in dem die höchste Temperatur herrscht.

Ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, dürfen jedoch bei einer Temperatur von  $-9^{\circ}\text{C}$  oder weniger aufbewahrt werden.

**C. GEFRIERSCHIFFE UND FISCHEREIFAHRZEUGE, DIE SO KONZIPIERT UND AUSGERÜSTET SIND, DASS FISCHEREIERZEUGNISSE AN BORD FÜR ÜBER ALS 24 STUNDEN PRÄSERVIERT WERDEN KÖNNEN**

1. Die Fischereifahrzeuge müssen mit Laderäumen, Tanks oder Containern zur Lagerung gekühlter oder gefrorener Fischereierzeugnisse bei den in diesem Abschnitt festgelegten Temperaturen ausgestattet sein. Die Laderäume müssen vom Maschinenraum und von den Mannschaftsräumen durch ausreichend dichte Schotten abgetrennt sein, um jegliche Verunreinigung der gelagerten Fischereierzeugnisse zu verhindern. Für Gefrier- und Kühlanlagen gelten analog die Vorschriften für Fabriksschiffe gemäß Unterabschnitt B Nummer 3.
2. Die Laderäume müssen so ausgestattet sein, daß die Fischereierzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.
3. Die zur Lagerung der Erzeugnisse verwendeten Behältnisse müssen die Haltbarkeit der Erzeugnisse unter einwandfreien Hygienebedingungen gewährleisten und insbesondere sauber sein und den Abfluß des Schmelzwassers ermöglichen.
4. Bei Fischereifahrzeugen, die zum Kühlen von Fischereierzeugnissen in gekühltem Meerwasser ausgerüstet sind, müssen die hierfür vorgesehenen Tanks mit einer Vorrichtung ausgestattet sein, die im ganzen Tank gleiche Temperaturbedingungen gewährleistet. Es muß eine Kühlleistung erreicht werden, bei der die Mischung von Fischen und Meerwasser höchstens sechs Stunden nach dem Laden eine Temperatur von 3°C und 16 Stunden nach dem Laden eine Temperatur von 0°C erreicht.

**II. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR FISCHEREIFAHRZEUGE**

Für Fischereierzeugnisse an Bord von Fischereifahrzeugen gelten folgende Hygienevorschriften:

1. Die zur Lagerung von Fischereierzeugnissen bestimmten Schiffsbereiche oder Behältnisse müssen sich zum Zeitpunkt ihres Gebrauchs in völlig sauberem Zustand befinden, und insbesondere muß ausgeschlossen sein, daß sie durch den zum Antrieb des Schiffs verwendeten Kraftstoff oder durch Schmutzwasser aus dem Kielraum verunreinigt werden.
2. Sobald Fischereierzeugnisse an Bord genommen wurden, müssen sie vor Verunreinigung, Sonneneinstrahlung oder anderen Wärmequellen geschützt werden. Soweit sie gewaschen werden, muß das verwendete Wasser entweder Süßwasser im Sinne der Richtlinie 98/83/EG oder ggf. sauberes Meer-, See- oder Flußwasser sein.
3. Bei der Behandlung und Lagerung von Fischereierzeugnissen muß vermieden werden, daß sie gequetscht werden. Zum Bewegen von großen Fischen oder von Fischen, bei denen eine Verletzungsgefahr für die mit dem Fisch umgehende Person besteht, ist die Verwendung spitzer Arbeitsgeräte zulässig, sofern die Weichteile der Erzeugnisse dabei nicht beschädigt werden.
4. Alle Fischereierzeugnisse, die nicht am Leben gehalten werden, müssen so rasch wie möglich nach ihrer Verbringung an Bord gekühlt werden. Ist eine Kühlung an Bord eines Fischereifahrzeugs jedoch nicht möglich, so müssen die Fischereierzeugnisse so bald wie möglich angelandet werden.

5. Wird zur Kühlung der Erzeugnisse Eis verwendet, so muß dieses aus Trinkwasser oder sauberem Meer-, See- oder Flußwasser hergestellt werden. Vor seiner Verwendung muß es so gelagert werden, daß eine Kontamination ausgeschlossen ist.
6. Soweit Fische an Bord geköpft und/oder ausgenommen werden, muß dies so schnell wie möglich nach dem Fang unter hygienischen einwandfreien Bedingungen erfolgen. Unmittelbar danach sind die Erzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder sauberem Meer-, See- oder Flußwasser zu waschen. In diesem Falle sind Eingeweide und solche Teile, die die Verbrauchergesundheit gefährden können, so rasch wie möglich von den zum Verzehr bestimmten Erzeugnissen zu trennen und fernzuhalten. Zum Verzehr bestimmte Fischlebern, Fischrogen und Fischmilch müssen in Eis gekühlt, bei der Schmelzeistemperatur aufbewahrt oder gefroren werden.
7. Beim Einfrieren von zum Eindosen bestimmten ganzen Fischen in Salzlake muß das Erzeugnis auf eine Temperatur von -9°C gebracht werden. Die Salzlake darf keine Verunreinigungsquelle für die Fische darstellen.
8. Für das Garen von Krebstieren und Weichtieren an Bord gelten analog die Vorschriften gemäß Kapitel III Ziffer VI.

## **KAPITEL II: WÄHREND UND NACH DER ANLANDUNG GELTENDE HYGIENEVORSCHRIFTEN**

1. Entlade- und Anlandungsvorrichtungen müssen aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material sein und vorschriftsmäßig gewartet und saubergehalten werden.
2. Beim Entladen und bei der Anlandung ist jegliche Verunreinigung der Fischereierzeugnisse zu vermeiden. Insbesondere ist zu gewährleisten, daß
  - das Entladen und die Anlandung so rasch wie möglich ablaufen;
  - die Fischereierzeugnisse unter Einhaltung der Temperaturvorschriften unverzüglich in ein geschütztes Milieu gebracht werden;
  - keine Geräte und Techniken zulässig sind, die die genießbaren Teile der Fischereierzeugnisse unnötig beschädigen.
3. Versteigerungshallen und Großmärkte oder Bereiche von Versteigerungshallen und Großmärkten, in denen Fischereierzeugnisse zum Verkauf feilgehalten werden, müssen nachstehende Anforderungen erfüllen:
  - (a) Sie dürfen während der Feilhaltung bzw. Lagerung von Fischereierzeugnissen nicht für andere Zwecke genutzt werden. Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren, deren Abgase die Qualität der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen könnten, dürfen die Hallen nicht befahren. Personen, die Zugang zu den Räumlichkeiten haben, dürfen keine Tiere mitbringen;
  - (b) soweit Meerwasser verwendet wird, müssen Anlagen zur Wassersäuberung vorhanden sein.

4. Nach der Anlandung bzw. nach dem Erstverkauf müssen Fischereierzeugnisse unverzüglich an ihren Bestimmungsort befördert oder vor der Feilhaltung zum Verkauf bzw. nach dem Verkauf und bis zur Beförderung an den Bestimmungsort in Kühlräumen gelagert werden. In diesen Fällen sind die Fischereierzeugnisse bei Schmelzeisttemperatur zu lagern.

### **KAPITEL III: SONDERVORSCHRIFTEN**

#### **I. VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHE ERZEUGNISSE**

1. Gekühlte unverpackte Erzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Bestimmungsbetrieb verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, sind in den Kühlräumen dieser Betriebe in Eis zu lagern; nach Bedarf ist neues Eis nachzufüllen. Das mit oder ohne Salz verwendete Eis muß aus Trinkwasser oder sauberem Meer-, See- oder Flußwasser hergestellt und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in speziell hierfür bestimmten Behältnissen gelagert werden. Umhüllte frische Erzeugnisse müssen mit Eis oder maschinell durch eine Kühlanlage, die ähnliche Temperaturen gewährleistet, gekühlt werden.
2. Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Unmittelbar nach diesen Arbeiten sind die Erzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder sauberem Meer-, See- oder Flußwasser zu waschen.
3. Bei Arbeitsgängen wie Filetieren und Zerteilen ist darauf zu achten, daß die Filets und Stücke nicht verunreinigt werden und daß diese Arbeiten an einer anderen Stelle als das Köpfen und Ausnehmen stattfinden. Die Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben und müssen durch eine geeignete Umhüllung gegen Verunreinigung geschützt werden. Fertige Filets und Stücke müssen unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.
4. Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von frischen Fischereierzeugnissen müssen so beschaffen sein, daß Schmelzwasser ablaufen kann.

#### **II. VORSCHRIFTEN FÜR GEFRORENE ERZEUGNISSE**

Für Gefrieranlagen in Betrieben, in denen Fischereierzeugnisse eingefroren werden, gelten analog die Gefrier- und Lagervorschriften für Fabrikschiffe, auf denen Fischereierzeugnisse eingefroren werden.

#### **III. VORSCHRIFTEN FÜR FISCHSCHNITZEL**

1. Die maschinelle Gewinnung von Fischschnitzeln muß ohne übermäßige Verzögerung nach dem Filetieren erfolgen; das Rohmaterial darf keine Eingeweidereste enthalten. Wird der ganze Fisch verwendet, so ist dieser vorher auszunehmen und zu waschen.
2. Nach der Herstellung sind die Schnitzel so rasch wie möglich einzufrieren oder Erzeugnissen beizumischen, die zum Einfrieren bestimmt sind oder auf andere Weise haltbar gemacht werden sollen.

#### IV. VORSCHRIFTEN ZUM SCHUTZ VOR GESUNDHEITSGEFÄHRDENDEN ENDOPARASITEN

1. Die nachstehend genannten Fischereierzeugnisse müssen über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden bei einer Kerntemperatur von mindestens  $-20^{\circ}\text{C}$  eingefroren werden. Diese Gefrierbehandlung ist auf das rohe Erzeugnis oder das Enderzeugnis anzuwenden:
  - (a) Fisch, der roh oder - wie Junghering (Matjes) - quasi roh verzehrt wird;
  - (b) folgende Arten, sofern sie kalt geräuchert werden und die Kerntemperatur des Fisches während dieses Vorgangs weniger als  $60^{\circ}\text{C}$  beträgt:
    - Hering,
    - Makrele,
    - Sprotte,
    - atlantischer und pazifischer (freilebender) Lachs;
  - (c) marinierte und/oder gesalzene Heringe, wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um Nematodenlarven abzutöten.
2. Soweit epidemiologische Daten vorliegen, die belegen, daß die Herkunftsfanggründe die Verbrauchergesundheit nicht wegen Parasitenvorkommen gefährden, können die Mitgliedstaaten Ausnahmen von vorgenannten Behandlungen gewähren. Mitgliedstaaten, die diese Regelung in Anspruch nehmen, unterrichten die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten entsprechend.
3. Den vorgenannten Fischereierzeugnissen muß bei ihrer Vermarktung eine Bescheinigung des Herstellers beiliegen, aus der hervorgeht, welcher Art von Behandlung sie unterzogen wurden.
4. Vor ihrer Vermarktung müssen Fische und Fischerzeugnisse einer Sichtkontrolle unterzogen werden, um mit bloßem Auge sichtbare Endoparasiten festzustellen. Eindeutig von Parasiten befallene Fische oder Fischteile sind zu entfernen und dürfen nicht für Ernährungszwecke verwendet werden.

#### V. GEGARTE KREBSTIERE UND WEICHTIERE

Für das Garen von Krebs- und Weichtieren gelten folgende Vorschriften:

- a) Nach dem Garen sind die Erzeugnisse rasch abzukühlen. Dazu ist ausschließlich Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 98/83/EG bzw. sauberes Meer-, See- oder Flußwasser zu verwenden. Wird kein anderes Verfahren zur Haltbarmachung angewandt, so müssen die Erzeugnisse auf Schmelzeisttemperatur abgekühlt werden.
- b) Das Entfernen der Schalen muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse erfolgen. Geschieht dies von Hand, so muß das Personal auf sorgfältiges Händewaschen achten; sämtliche Arbeitsflächen sind gründlich zu reinigen. Bei Einsatz von Maschinen sind diese in

kurzen Abständen zu reinigen und nach einem im Rahmen des HACCP-Verfahrens aufgestellten Zeitplan zu desinfizieren.

- c) Nach dem Entfernen der Schalen sind die gegarten Erzeugnisse unverzüglich einzufrieren oder in hierfür vorgesehenen Räumen so kühl zu lagern, daß sich keine Krankheitserreger entwickeln können.

#### **KAPITEL IV: HYGIENENORMEN FÜR FISCHEREIERZEUGNISSE**

##### **1. Organoleptische Merkmale von Fischereierzeugnissen**

Um ihre hygienische Qualität gewährleisten zu können, müssen Fischereierzeugnisse organoleptisch untersucht werden. Erforderlichenfalls legt die Kommission nach Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses nach dem Verfahren des Artikels 6 Frischekriterien fest.

##### **2. Histamin**

Der Histamingehalt bestimmter Fischereierzeugnisse muß bei neun aus einer Partie entnommenen Proben folgenden Grenzwerten entsprechen:

- Der Mittelwert darf 100 ppm nicht überschreiten.
- zwei Proben dürfen einen Wert von über 100 ppm aufweisen, aber 200 ppm nicht überschreiten;
- keine Probe darf 200 ppm überschreiten.

Diese Grenzwerte gelten lediglich für Fischarten folgender Familien: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae und Scombraesidae. Sardellen, die einem enzymatischen Reifungsprozeß in Salzlösung unterzogen wurden, dürfen jedoch einen höheren Histamingehalt aufweisen, der indes das Doppelte der genannten Werte nicht überschreiten darf. Die Untersuchungen müssen mit Hilfe bewährter, wissenschaftlich anerkannter Methoden, z. B. der Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC), durchgeführt werden.

##### **3. Flüchtiger basischer Stickstoff (Total Volatile Nitrogen - TVB-N)**

Unverarbeitete Fischereierzeugnisse sind zum Genuß für Menschen nicht geeignet, wenn chemische Tests, die durchgeführt wurden, weil die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses entstehen ließ, belegen, daß die nach dem Verfahren des Artikels 6 festzulegenden TVB-N-Grenzwerte überschritten wurden.

##### **4. Gesundheitsschädliche Toxine**

Folgende Fischereierzeugnisse dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden:

- giftige Fische der folgenden Familien: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae,
- Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder Muskellähmungen bewirkende Toxine enthalten.

## **KAPITEL V: UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN**

Behältnisse, in denen Fischereierzeugnisse in Eis frischgehalten werden, müssen wasserfest sein; Schmelzwasser muß abfließen können.

An Bord von Fischereifahrzeugen zubereitete Gefrierblöcke müssen vor dem Anlanden angemessen umhüllt werden.

## **KAPITEL VI: LAGERUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN**

1. Frische oder aufgetaute Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse sind bei Schmelzeistemperatur zu lagern.
2. Gefrorene Fischereierzeugnisse sind bei einer Kerntemperatur von mindestens  $-18^{\circ}\text{C}$  zu lagern; ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, dürfen jedoch bei einer Temperatur von mindestens  $-9^{\circ}\text{C}$  gelagert werden.

## **KAPITEL VII: BEFÖRDERUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN**

1. Während der Beförderung müssen Fischereierzeugnisse auf der vorgeschriebenen Temperaturen gehalten werden. Insbesondere gilt folgendes:
  - (a) Frische oder aufgetaute Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse sind auf Schmelzeistemperatur zu halten;
  - (b) gefrorene Fischereierzeugnisse, ausgenommen Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, sind auf einer konstanten Kerntemperatur von mindestens  $-18^{\circ}\text{C}$  zu halten; kurze Temperaturschwankungen von höchstens  $3^{\circ}\text{C}$  nach oben sind zulässig.
2. Soweit gefrorene Fischereierzeugnisse von einem Kühlager zu einem zugelassenen Betrieb befördert werden, um dort unmittelbar nach der Ankunft zwecks Zubereitung und/oder Verarbeitung aufgetaut zu werden, und es sich nur um eine kurze Strecke handelt, kann die zuständige Behörde eine Ausnahme von den Bestimmungen unter Nummer 1 Buchstabe b) gewähren.
3. Wird zum Kühlen der Erzeugnisse Eis verwendet, so muß das Abfließen des Schmelzwassers gewährleistet sein, damit ein ständiger Kontakt dieses Wassers mit den Erzeugnissen vermieden wird.
4. Fischereierzeugnisse, die lebend in den Verkehr gebracht werden, sind so zu befördern, daß die hygienische Qualität der Erzeugnisse in keiner Weise beeinträchtigt wird.

## **KAPITEL VIII: ZULASSUNG UND EINTRAGUNG VON BETRIEBEN**

Fabrikschiffe, Gefrierschiffe und Landbetriebe müssen von der zuständigen Behörde zugelassen werden. Landbetriebe, die ihre Erzeugnisse jedoch ausschließlich auf dem lokalen Markt vertreiben, brauchen nur eingetragen zu werden.

Großhandelsmärkte, auf denen Fischereierzeugnisse nicht bearbeitet, sondern lediglich zum Verkauf feilgeboten werden, sowie Auktionshallen müssen eingetragen werden.

## **ABSCHNITT IX: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE**

### **KAPITEL I: ROHMILCH - PRIMÄRPRODUKTION**

#### **I. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE MILCHERZEUGUNG**

##### **1. Rohmilch muß von folgenden Tieren stammen:**

###### **(a) Kühen oder Büffelkühen, die folgende Anforderungen erfüllen:**

- (i)** Sie gehören einem gemäß Anhang A Abschnitte I und II der Richtlinie 64/432/EWG amtlich anerkannt tuberkulosefreien, brucellosefreien bzw. amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand an;
- (ii)** sie sind frei von Anzeichen einer Infektionskrankheit, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann;
- (iii)** ihr allgemeiner Gesundheitszustand ist gut, und sie sind frei von sichtbaren Krankheitsanzeichen;
- (iv)** sie leiden nicht an eitrigen Genitalinfektionen, an Magen-Darm-Erkrankungen mit Durchfall und Fieber oder an einer sichtbaren Euterentzündung;
- (v)** sie haben keine Euterwunden, die die Milch nachteilig beeinflussen könnten;
- (vi)** sie wurden nicht mit Stoffen behandelt, die die Verbrauchergesundheit gefährden oder gefährden könnten und die über die Milch übertragen werden können, es sei denn, die Milch wurde nach Ablauf einer amtlich festgesetzten Wartezeit gewonnen, wie sie in Gemeinschafts-vorschriften oder - in Ermangelung solcher Vorschriften - in nationalen Vorschriften vorgesehen ist;

###### **(b) Schafen oder Ziegen, die folgende Anforderungen erfüllen:**

- (i)** Sie gehören einem Bestand an, der im Sinne von Artikel 2 Nummern 4 und 5 der Richtlinie 91/68/EWG amtlich anerkannt brucellosefrei (*Brucella melitensis*) bzw. brucellosefrei ist;
- (ii)** sie erfüllen die Anforderungen gemäß Buchstabe a), ausgenommen Ziffer i);

###### **(c) weiblichen Tieren anderer Arten, die folgende Anforderungen erfüllen:**

- (i)** Sie gehören, im Falle brucellose- oder tuberkuloseempfindlicher Arten, einem Bestand an, der im Rahmen eines von den zuständigen Behörden genehmigten Kontrollprogramms regelmäßig auf diese Krankheiten untersucht wird;
- (ii)** sie erfüllen Anforderungen gemäß Buchstabe a), ausgenommen Ziffer i).

##### **2. Rohmilch von Tieren, die**

- (a) mit Positivbefund auf Tuberkulose oder Brucellose getestet wurden, jedoch einem Bestand angehören, der die Anforderungen gemäß Nummer 1 Buchstabe a) Ziffer i) nicht erfüllt, darf nur verwendet werden, wenn sie so wärmebehandelt wurde, daß der unter Aufsicht der zuständigen Behörde durchgeführte Phosphatasetest negativ ausfällt;
  - (b) mit Positivbefund auf Brucellose getestet wurden und keine Anzeichen dieser Krankheit zeigen, jedoch einem Bestand angehören, der die Anforderungen gemäß Nummer 1 Buchstabe b) Ziffer i) nicht erfüllt,
    - (i) darf nur zur Herstellung von Käse mit einer Reifedauer von mindestens zwei Monaten verwendet werden oder
    - (ii) muß zuvor an Ort und Stelle einer Wärmebehandlung unterzogen worden sein, und der unter Aufsicht der zuständigen Behörde durchgeführte Phosphatasetest muß negativ ausfallen;
  - (c) mit Positivbefund auf Tuberkulose oder Brucellose getestet wurden und keine Anzeichen dieser Krankheiten zeigen, jedoch einem Bestand angehören, bei dem im Rahmen der Untersuchungen gemäß Nummer 1 Buchstabe c) Ziffer i) Brucellose oder Tuberkulose festgestellt wurde, muß unter Aufsicht der zuständigen Behörde so behandelt werden, daß ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit gewährleistet ist;
  - (d) einzeln auf die Vorbeugeuntersuchung auf Tuberkulose und Brucellose gemäß der Richtlinien 64/432/EWG und 91/68/EWG positiv reagiert haben, ist vom Verzehr auszuschließen.
3. Soweit Ziegen zusammen mit Kühen gehalten werden, müssen sie ebenfalls auf Tuberkulose untersucht und getestet werden.
4. Tiere, die mit einer der Krankheiten gemäß Nummer 1 infiziert oder der Infektion verdächtig werden, sind in zu quarantänisieren, um eine nachteilige Beeinflussung der Milch anderer Tiere zu vermeiden.

## **II. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR MILCHERZEUGERBETRIEBE**

### **A. Hygienevorschriften für Milcherzeugerbetriebe**

- 1. Bewegliches Melkgeschirr und Räume, in denen Milch gelagert, behandelt oder gekühlt wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, daß das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist.
- 2. Gegebenenfalls müssen die Milchlagerräume über eine geeignete Kühlanlage verfügen sowie vor Ungeziefer geschützt und von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, räumlich getrennt sein.

### **B. Hygienevorschriften für das Melken sowie Sammeln und Befördern von Rohmilch**

- 1. Das Melken muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Insbesondere muß folgendes gewährleistet sein:

- Vor Melkbeginn werden Zitzen, Euter und erforderlichenfalls die angrenzenden Körperteile gesäubert;
- Die Milch wird kontrolliert; abnorme Milch darf nicht abgegeben werden;
- Milch von Tieren mit klinischen Anzeichen einer Eutererkrankung darf nicht abgegeben werden;
- Kühe, die einer Behandlung unterzogen wurden, die Arzneimittelrückstände in der Milch nach sich ziehen kann, werden identifiziert, und ihre Milch darf nicht abgegeben werden;
- Bestandteile von Zitzenbädern oder -sprays dürfen keine Rückstände in der Milch hinterlassen.

2. Unmittelbar nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen Ort zu verbringen, der so konzipiert ist, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milchqualität ausgeschlossen ist. Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden nach Ende des Melkvorgangs gesammelt oder verarbeitet, so ist sie im Fall der täglichen Sammlung auf eine Temperatur von mindestens 8°C und bei größeren Sammlungsintervallen auf mindestens 6°C abzukühlen.
3. Während der Beförderung zu einer Molkerei muß die Kühlkette aufrechterhalten bleiben, und beim Eintreffen in der Molkerei darf die Milchttemperatur +10°C nicht überschreiten, es sei denn, sie wurde binnen zwei Stunden nach dem Melken gesammelt.
4. Aus technischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse können die Mitgliedstaaten Ausnahmen von den Temperaturanforderungen gemäß Nummer 2 und 3 gewähren, sofern das Enderzeugnis die Normen dieser Verordnung erfüllt.

#### **C. Hygienevorschriften für Räume, Ausrüstungen und Gerätschaften**

1. Ausrüstungen und Geräte bzw. ihre Flächen, wenn sie mit Milch in Berührung kommen (Melkgeschirr, Behälter, Tanks usw. zur Sammlung und Beförderung von Milch) müssen leicht zu reinigen und desinfizieren sein und in einwandfrei instandgehalten werden. Entsprechend sollten sie aus glatten, waschbaren und nicht toxischen Materialien bestehen.
2. Nach dem Melken müssen das Melkgeschirr, die Maschinenmelkanlage und alle Behälter, die mit der Milch in Berührung gekommen sind, gereinigt und desinfiziert werden. Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung der Rohmilch zur Molkerei verwendet wurden, gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden dürfen.

#### **D. Personalhygiene**

1. Personen, die für das Melken und/oder die weitere Behandlung der Milch zuständig sind, müssen geeignete saubere Arbeitskleidung tragen.

2. Die Melker haben unmittelbar vor dem Melken ihre Hände zu waschen und nach Möglichkeit auch während des Melkens sauberzuhalten. Zu diesem Zweck sind am Melkplatz geeignete Wascheinrichtungen vorzusehen, damit die für das Melken oder die Behandlung der Rohmilch zuständigen Personen ihre Hände und Arme reinigen können.

### III. ROHMILCHNORMEN

Bis im Rahmen spezifischerer Vorschriften für Milch und Milcherzeugnisse Kriterien für Rohmilch festgelegt werden, gelten die nachstehenden Werte. Ihre Einhaltung wird anhand einer repräsentativen Anzahl Proben kontrolliert, die nach dem Zufallsprinzip gezogen werden:

Keimzahl und Gehalt an somatischen Zellen:

Rohe Kuhmilch muß folgende Werte erfüllen:

|                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| Keimzahl bei 30°C (pro ml) | $\leq 100\,000^{(*)}$  |
| Somatische Zellen (pro ml) | $\leq 400\,000^{(**)}$ |

(\*) über drei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens einer Probenahme je Monat.

(\*\*) über drei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens einer Probenahme je Monat. Ist das Produktionsvolumen starken saisonbedingten Schwankungen unterworfen, so kann ein Mitgliedstaat von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 6 ermächtigt werden, während eines Zeitraums mit niedriger Laktation eine andere Berechnungsmethode anzuwenden.

Andere wissenschaftlich fundierte Methoden sind zulässig.

Für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen können die Mitgliedstaaten einzelne oder allgemeine Ausnahmen gewähren.

Werden die Werte für Rohmilch überschritten, so ist durch geeignete Maßnahmen Abhilfe zu schaffen. Werden diese Werte wiederholt oder exzessiv überschritten, so ist die zuständige Behörde zu informieren, die dafür Sorge trägt, daß geeignete Abhilfemaßnahmen getroffen werden.

### IV. MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN FÜR ROHMILCH

Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß Rohmilch, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Herstellung von Erzeugnissen bestimmt ist, deren Herstellungsprozeß keine Behandlung zur Abtötung pathogener Mikroorganismen vorsieht, auf mikrobiologische Unbedenklichkeit getestet wird.

## KAPITEL II: MILCHERZEUGNISSE

## **I. VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE**

Um traditionellen Produktionsmethoden Rechnung zu tragen, kann die zuständige Behörde erforderlichenfalls Sondervorschriften festlegen.

## **II. KRITERIEN FÜR WÄRMEBEHANDELTE KONSUMMILCH**

1. Die Milch muß unmittelbar nach der Anlieferung in der Molkerei auf mindestens +6°C gekühlt und/oder auf dieser Temperatur gehalten werden, es sei denn, sie wurde binnen vier Stunden nach der Anlieferung behandelt.

2. Bis im Rahmen spezifischerer Vorschriften Qualitätsnormen für Milch und Milcherzeugnisse festgelegt werden, gelten folgende Normen:

### **a) Pasteurisierte Milch:**

- Sie muß durch kurze Hoherhitzung (mindestens 15 Sekunden bei 71,7°C) oder durch ein Pasteurisierungsverfahren hergestellt worden sein, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturkombinationen gleicher Wirkung angewendet werden;
- sie muß im Phosphatasetest negativ reagieren;
- sie muß unmittelbar nach der Pasteurisierung so schnell wie möglich auf eine Temperatur von höchstens 6°C gekühlt werden;
- sie muß aus Rohmilch hergestellt werden, die vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30°C von weniger als 300 000 pro ml aufweist, soweit es sich um Kuhmilch handelt, oder sie muß aus thermisierter Milch gemäß Ziffer III Nummer 2 Buchstabe a) hergestellt werden, die vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30°C von weniger als 100 000 pro ml aufweist, soweit es sich um Kuhmilch handelt;

### **b) Ultrahocherhitzte (UHT-)Milch:**

- Sie muß durch kurzzeitige Applikation eines kontinuierlichen Hitzestroms hoher Temperatur auf die Rohmilch (mindestens 1 Sekunde bei mindestens 135°C oder ein Verfahren, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturkombinationen gleicher Wirkung angewendet werden,) hergestellt werden, um die Abtötung residueller Verderbniserreger und ihrer Sporen zu gewährleisten, und unter aseptischen Bedingungen in undurchsichtigen bzw. durch die Verpackung undurchsichtig gemachten Behältnissen so umhüllt werden, daß keine nennenswerten chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen auftreten;
- sie muß so haltbar gemacht sein, daß nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von 30°C keine Veränderung festzustellen ist; erforderlichenfalls kann auch eine siebentägige Aufbewahrung in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von 55°C vorgesehen werden;

- sie muß aus Rohmilch hergestellt werden, die vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30°C von weniger als 300 000 pro ml aufweist, soweit es sich um Kuhmilch handelt, oder aus thermisierter oder pasteurisierter Milch hergestellt werden, die vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30°C von weniger als 100 000 pro ml aufweist, soweit es sich um Kuhmilch handelt;
  - wird bei der Ultrahocherhitzung Dampf in die Milch eingeblasen, so muß dieser aus Trinkwasser erzeugt worden sein und darf keine Fremdstoffrückstände in der Milch hinterlassen oder diese nachteilig beeinflussen.
- c) Sterilisierte Milch:
- Sie muß in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt und sterilisiert werden, wobei der Verschluß intakt bleiben muß;
  - sie muß so haltbar gemacht sein, daß nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von 30°C keine Veränderung festzustellen ist; erforderlichenfalls kann auch eine siebentägige Aufbewahrung in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von 55°C vorgesehen werden;
  - sie muß aus Rohmilch hergestellt werden, die vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30°C von weniger als 300 000 pro ml aufweist, soweit es sich um Kuhmilch handelt, oder aus thermisierter oder pasteurisierter Milch hergestellt werden, die vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30°C von weniger als 100 000 pro ml aufweist, soweit es sich um Kuhmilch handelt.

### III. VORSCHRIFTEN FÜR ANDERE MILCHERZEUGNISSE

1. Die Milch muß nach der Anlieferung in der Molkerei auf mindestens +6°C abgekühlt und/oder bis zur Verarbeitung auf dieser Temperatur gehalten werden. Zur Herstellung von Milcherzeugnissen aus Rohmilch muß der Betreiber oder Geschäftsführer der Molkerei alle erforderlichen Maßnahmen treffen, um zu gewährleisten, daß die Rohmilch bis zu ihrer Verarbeitung auf einer Temperatur von nicht mehr als +6°C gehalten oder unmittelbar nach dem Melken verarbeitet wird. Aus technischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse kann die zuständige Behörde jedoch eine Überschreitung der vorgenannten Temperatur genehmigen.
2. Bis im Rahmen spezifischerer Vorschriften Qualitätskriterien für Milch und Milcherzeugnisse Kriterien für Rohmilch festgelegt werden, gelten für Milch, die wärmebehandelt oder zu Milcherzeugnissen verarbeitet werden soll, folgende Normen:

#### (a) Thermisierte Milch:

- Sie muß aus Rohmilch hergestellt werden, die vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30°C von weniger als 300 000 pro ml aufweist, soweit es sich um Kuhmilch handelt;

- sie muß aus Rohmilch hergestellt werden, die für mindestens 15 Sekunden auf eine Temperatur zwischen 57°C und 68°C erhitzt wurde, damit die Milch nach dieser Behandlung im Phosphatasetest positiv reagiert;
  - sie muß, soweit sie zur Herstellung von pasteurisierter, ultrahocherhitzter oder sterilisierter Milch zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, vor der Behandlung eine Keimzahl bei 30°C von weniger als 100 000 pro ml aufweisen;
- (b) Pasteurisierte Milch:
- Sie muß durch kurze Hoherhitzung (für mindestens 15 Sekunden bei 71,7°C) oder durch ein Pasteurisierungsverfahren hergestellt werden, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturkombinationen gleicher Wirkung angewendet werden;
  - sie muß im Phosphatasetest negativ reagieren;

(c) UHT-Milch:

Sie muß durch kurzzeitige Applikation eines kontinuierlichen Hitzestroms hoher Temperatur auf die Rohmilch (mindestens 1 Sekunde bei mindestens 135°C oder ein Verfahren, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturkombinationen gleicher Wirkung angewendet werden,) hergestellt werden, um die Abtötung sämtlicher Verderbniserreger und ihrer Sporen zu gewährleisten, und unter aseptischen Bedingungen in undurchsichtigen bzw. durch die Verpackung undurchsichtig gemachten Behältnissen so umhüllt werden, daß keine nennenswerten chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen auftreten.

### **KAPITEL III: UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG**

Milchbehältnisse sind unmittelbar nach dem Abfüllen in dem Betrieb, in dem die letzte Wärmebehandlung der Konsummilch und/oder der flüssigen Milcherzeugnisse stattgefunden hat, fest zu verschließen, damit die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen geschützt wird. Das Verschlusssystem muß so beschaffen sein, daß jedes Öffnen deutlich erkennbar ist und leicht zu kontrollieren ist.

### **KAPITEL IV: ETIKETTIERUNG**

Unbeschadet der diesbezüglichen Vorschriften der Richtlinie 79/112/EWG müssen Etikette zu Kontrollzwecken folgende Angaben enthalten:

1. bei Rohmilch für den unmittelbaren Konsum: das Wort "Rohmilch";
2. bei wärmebehandelter Milch und wärmebehandelten flüssigen Milcherzeugnissen:
  - die Art der Wärmebehandlung, z.B. Thermisierung, Pasteurisierung, Ultrahocherhitzung oder Sterilisierung;
  - eine Angabe zur Feststellung des Zeitpunkts der letzten Wärmebehandlung, in unverschlüsselter oder verschlüsselter Form;

- bei pasteurisierter Milch die vorgeschriebene Lagertemperatur;
3. bei Milcherzeugnissen:
- bei aus nicht wärmebehandelter Milch oder thermisierter Milch hergestellten Milcherzeugnissen oder Erzeugnissen, deren Herstellung keinerlei Wärmebehandlung umfaßt, die Worte "aus Rohmilch" bzw. "aus thermisierter Milch";
  - bei Milcherzeugnissen, die am Ende des Herstellungsprozesses einer Wärmebehandlung unterzogen wurden, die Art dieser Behandlung;
  - bei pasteurisierten flüssigen Milcherzeugnissen die vorgeschriebene Lagertemperatur.

#### **KAPITEL V: GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHNUNG**

Abweichend von den diesbezüglichen Vorschriften in der Vorbemerkung zu diesem Anhang kann die auf dem Genußtauglichkeitskennzeichen angegebene Zulassungsnummer durch einen Verweis auf die Stelle ersetzt werden, an der die Zulassungsnummer des Betriebs vermerkt ist.

#### **KAPITEL VI: ZULASSUNG UND EINTRAGUNG VON BETRIEBEN**

Molkereien müssen nach Maßgabe der Vorbemerkung zu diesem Anhang von der zuständigen Behörde zugelassen werden.

Molkereien, die ihre Erzeugnisse auf dem lokalen Markt vertreiben, können eingetragen zu werden.

### **ABSCHNITT X: EIER UND EIPRODUKTE**

#### **KAPITEL I: EIER**

1. Eier müssen im Erzeugerbetrieb bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden. Sie müssen bei einer Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die hygienische Beschaffenheit des Erzeugnisses am besten gewährleistet.
2. Die Eier müssen binnen maximal 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden.
3. Zum Schutz vor Salmonella-Infektionen gilt für Eier, die für Schweden und Finnland bestimmt sind, folgendes:
  - a) Die Eier müssen aus Legebeständen stammen, die nach dem Verfahren des Artikels 6 einer mikrobiologischen Stichprobenkontrolle unterzogen wurden;
  - b) die Kontrolle gemäß Buchstabe a) erübrigt sich bei Eiersendungen, die in einem Eierverarbeitungsbetrieb zu Eiprodukten verarbeitet werden sollen;
  - c) die Garantieranforderungen gemäß Buchstabe a) gelten nicht für Eier aus einem Betrieb, in dem ein operationelles Programm durchgeführt wird, das von der Kommission nach dem Verfahren des Artikel 6 als dem für Schweden und Finnland genehmigten Programm gleichwertig anerkannt wurde. Die

operationellen Programme der Mitgliedstaaten können von der Kommission nach demselben Verfahren geändert und aktualisiert werden.

## **KAPITEL II: EIPRODUKTE**

### **I. VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE**

Eierverarbeitungsbetriebe müssen zumindest über folgende Einrichtungen verfügen:

1. geeignete Räume mit angemessenen Vorrichtungen zum
  - (a) Waschen und Desinfizieren verschmutzter Eier, soweit erforderlich;
  - (b) Aufschlagen der Eier zur Gewinnung des Eiinhalts und zur Beseitigung der Schalen und Schalenhäute;
2. einen gesonderten Raum für andere als die in Nummer 1 genannten Arbeiten.

Werden Eiprodukte pasteurisiert, so kann die Pasteurisierung in dem Raum gemäß Nummer 1 Buchstabe b) erfolgen, wenn der Betrieb über ein geschlossenes Pasteurisierungssystem verfügt. Es sind alle geeigneten Vorkehrungen zu treffen, um eine Kontamination der Eier nach dem Pasteurisieren zu vermeiden.

### **II. ROHSTOFFE FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIPRODUKTEN**

Für die Herstellung von Eiprodukten dürfen lediglich nicht angebrütete Konsumeier verwendet werden. Ihre Schale muß voll entwickelt und unbeschädigt sein. Knickeier sind jedoch zulässig, sofern sie von der Packstelle oder dem Erzeugerbetrieb auf direktem Wege an einen zugelassenen Betrieb geliefert und so schnell wie möglich aufgeschlagen werden.

Flüssigei aus zugelassenen Betrieben kann als Rohstoff für Eiprodukte verwendet werden, sofern es unter folgenden Bedingungen gewonnen wurde:

1. Die Vorschriften gemäß Abschnitt III Nummern 1 bis 4 müssen eingehalten werden.
2. Eiprodukte müssen sofort nach ihrer Gewinnung entweder tiefgefroren oder auf eine Temperatur abgekühlt worden sein, die 4°C nicht überschreitet; in letzterem Falle werden sie am Bestimmungsort innerhalb von 48 Stunden nach Aufschlagen der Eier, von denen sie stammen, behandelt werden; dies gilt nicht für Bestandteile, die entzuckert werden;
3. Die Erzeugnisse sind wie folgt zu etikettieren: "Nichtpasteurisiertes Eiprodukt - am Bestimmungsort zu behandeln - Datum und Uhrzeit des Aufschlagens".

### **III. BESONDERE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIPRODUKTEN**

Alle Arbeitsgänge sind so auszuführen, daß während der Herstellung, Bearbeitung und Lagerung der Eiprodukte Kontaminationen vermieden werden. Insbesondere ist folgendes zu gewährleisten:

1. Schmutzige Eier sind vor dem Einschlag naß zu reinigen.
2. Die Eier werden in einem entsprechend vorgesehenen Raum aufgeschlagen; Knickeier sind umgehend zu verarbeiten.
3. Eier, die nicht von Hühnern, Puten oder Perlhühnern stammen, sind im Betrieb getrennt zu be- und zu verarbeiten. Vor Wiederaufnahme der Verarbeitung von Hühner-, Puten- oder Perlhühnereiern werden Ausrüstungen gereinigt und desinfiziert.
4. Eiinhalt darf nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen werden; auch das Zentrifugieren der leeren Schalen zur Gewinnung von Eiweißresten ist unzulässig, soweit sie zum Verzehr bestimmt sind.
5. Nach dem Aufschlagen sind alle Teile des Eiprodukts unverzüglich einer Behandlung zu unterziehen, die mikrobiologische Gefahren ausschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert. Unzulänglich behandelte Partien können unverzüglich in demselben Betrieb erneut behandelt werden, sofern diese erneute Behandlung sie genußtauglich macht. Wird eine Partie für genußuntauglich befunden, so muß sie denaturiert werden.  
  
Eiweiß zur Herstellung von getrocknetem oder kristallisiertem Albumin, das später pasteurisiert werden soll, braucht nicht behandelt zu werden.
6. Erfolgt die Behandlung nicht umgehend nach dem Aufschlagen, so ist der Eiinhalt entweder einzufrieren oder bei einer Temperatur von höchstens 4°C zu lagern. Die Lagerzeit bei 4°C darf 48 Stunden nicht überschreiten. Dies gilt nicht für stabilisierte Erzeugnisse (z.B. Salz- oder Zuckerzusatz) und Eiprodukte, die entzuckert werden sollen.
7. Produkte, die nicht zwecks Haltbarkeit bei Raumtemperatur stabilisiert wurden, sind auf eine Temperatur abzukühlen, die 4°C nicht überschreitet. Gefrierprodukte müssen unmittelbar nach der Behandlung eingefroren werden.

#### IV. ANALYSESPEZIFIKATIONEN

1. Der Gehalt unveränderter Eiprodukte an 3-OH-Buttersäure darf 10 mg/kg in der Trockenmasse nicht überschreiten.
2. Der Milchsäuregehalt der Eiprodukte darf 1000 mg/kg Trockenmasse nicht überschreiten (gilt nur für unbehandelte Erzeugnisse).

Bei fermentierten Erzeugnissen entspricht dieser Wert jedoch dem vor der Fermentierung ermittelten Wert.

3. Die Reste von Schalen, Membranen und anderen Teilchen in den Eiprodukten dürfen 100 mg/kg Eiprodukt nicht überschreiten.

#### V. ETIKETTERIERUNG VON EIPRODUKTEN

Beim Verlassen des Betriebs muß jede Sendung Eiprodukte zusätzlich zu dem allgemein vorgeschriebenen Genußtauglichkeitskennzeichen ein Etikett tragen, auf dem angegeben ist,

bei welcher Temperatur die Eiprodukte aufbewahrt werden müssen und für wie lange die Haltbarkeit des Erzeugnisses bei Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet werden kann.

## **VI. ZULASSUNG UND EINTRAGUNG VON BETRIEBEN**

Eiersammel- und -packstellen müssen eingetragen werden. Eiproduktherstellungsbetriebe müssen zugelassen werden und erhalten gemäß der Vorbemerkung zu diesem Anhang eine Zulassungsnummer.

### **ABSCHNITT XI: FROSCHSCHENKEL**

1. Frösche dürfen nur nach humanen Methoden und nur entsprechend zugelassenen Betrieben getötet werden. Frösche, die bereits vor dem Töten verendet sind, dürfen auf keinen Fall zum Verzehr zugerichtet werden.
2. Für die Zwischenlagerung, das Waschen, das Töten und das Ausbluten der Frösche muß ein gesonderter Raum zur Verfügung stehen. Dieser Raum muß physisch vom Bearbeitungsraum getrennt sein.
3. Unmittelbar nach ihrer Gewinnung sind die Froschschenkel unter fließendem Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 98/83/EG des Rates gründlich zu waschen und unverzüglich auf Schmelzeistemperatur abzukühlen oder auf eine Mindesttemperatur von -18°C einzufrieren oder zu verarbeiten.
4. Der Schadstoffgehalt der genießbaren Froschschenkelteile, beispielsweise an Schwermetallen und Organohalogenverbindungen, muß so gering sein, daß die berechnete Aufnahme dieser Stoffe über die Nahrung die für den Menschen zulässige Tages- oder Wochendosis nicht überschreitet.

### **ABSCHNITT XII: SCHNECKEN**

1. Schnecken dürfen nur nach humanen Methoden und nur in entsprechend zugelassenen Betrieben getötet werden. Schnecken, die bereits vor dem Töten verendet sind, dürfen auf keinen Fall zum Verzehr zugerichtet werden.
2. Der Leber-Bauchspeicheldrüsen-Komplex zu entfernen und darf nicht zum Verzehr verwendet werden.
3. Der Schadstoffgehalt der genießbaren Schneckenteile, beispielsweise an Schwermetallen und Organohalogenverbindungen, muß so gering sein, daß die berechnete Aufnahme dieser Stoffe über die Nahrung die für den Menschen zulässige Tages- oder Wochendosis nicht überschreitet.

### **ABSCHNITT XIII: AUSGESCHMOLZENE TIERISCHE FETTE UND GRIEBEN**

#### **A. Vorschriften für Betriebe, die Rohstoffe sammeln oder verarbeiten**

1. Sammelstellen für rohe Schlachtfette und deren Weiterbeförderung zu Verarbeitungsbetrieben müssen über ein Kühlhaus verfügen, in dem die Rohstoffe bei einer Temperatur von höchstens 7°C gelagert werden, es sei denn, die Rohstoffe werden innerhalb von 12 Stunden nach ihrer Gewinnung gesammelt und ausgeschmolzen.

2. Verarbeitungsbetriebe müssen zugelassen sein und zumindest über folgendes verfügen:

- (a) ein Kühlhaus, es sei denn, die Rohfette werden innerhalb von 12 Stunden nach ihrer Gewinnung gesammelt und ausgeschmolzen;
- (b) einen Versandraum, es sei denn, der Betrieb versendet ausgeschmolzene tierische Fette nur in Tankwagen;
- (c) gegebenenfalls geeignete Gerätschaften für die Zubereitung von Erzeugnissen, die unter Zusatz anderer Lebensmittel und/oder Gewürze aus ausgeschmolzenen tierischen Fetten hergestellt werden.

**B. Hygienevorschriften für ausgeschmolzene tierische Fette, Grieben und Nebenprodukte des Ausschmelzens**

- 1. Die Rohfette müssen von Tieren stammen, die nach der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung für genußtauglich befunden wurden.
- 2. Die Rohfette müssen aus Fettgewebe oder Knochen bestehen, die möglichst frei von Blutspuren und Verunreinigungen sind.
- 3. (a) Tierische Fette dürfen nur aus Fettgewebe oder Knochen erschmolzen werden, die in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben oder Fleischverarbeitungsbetrieben anfallen. Die Rohfette sind hygienisch einwandfrei bei einer Kerntemperatur von höchstens 7°C zu befördern und bis zum Ausschmelzen zu lagern;  
(b) abweichend von Buchstabe a) können
  - Rohfette ungekühlt gelagert und befördert werden, sofern sie innerhalb von zwölf Stunden nach ihrer Gewinnung ausgeschmolzen werden;
  - für die Herstellung von Speisefetten Rohfette verwendet werden, die in Einzelhandelsläden oder unmittelbar an Verkaufsstellen angrenzenden Räumlichkeiten anfallen, in denen Fleisch lediglich zur unmittelbaren Abgabe an den Endverbraucher zerlegt und gelagert wird, sofern die Rohfette hygienisch einwandfrei und sachgemäß verpackt sind. Werden die Rohfette nicht täglich abgeholt, so sind sie unmittelbar nach ihrer Abholung zu abzukühlen.
- 4. Rohfette sind zunächst durch Erhitzen, durch Drückanwendung oder nach einem anderen geeigneten Verfahren auszuschmelzen; anschließend werden die festen Bestandteile durch Abklären, Zentrifugieren, Filtrieren oder ein anderes geeignetes Verfahren vom flüssigen Fett getrennt. Der Gebrauch von Lösungsmitteln ist verboten.
- 5. Tierische Fette, die gemäß Nummer 1, 2, 3 und 4 erschmolzen werden, können zur Verbesserung ihrer physikalisch-chemischen Eigenschaften entweder im selben oder in einem anderen Betrieb verfeinert werden, wenn sie den unter Nummer 6 festgelegten Fettkennzahlen entsprechen.
- 6. Ausgeschmolzene tierische Fette müssen je nach Erzeugnistyp folgenden Kennzahlen entsprechen:

|                                                                                                                                                                                                        | Wiederkäuerfett           |          |                     | Schweinefett |          |                                                 | Andere tierische Fette |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------|---------------------|--------------|----------|-------------------------------------------------|------------------------|----------------------|
|                                                                                                                                                                                                        | Speisetalg                |          | Talg zum Verfeinern | Speisefett   |          | Schmalz und anderes Schweinefett zum Verfeinern | Speisefette            | Fette zum Verfeinern |
|                                                                                                                                                                                                        | Feintalg (Premierjus) (1) | anderer  |                     | Schmalz (2)  | anderes  |                                                 |                        |                      |
| SZ (m/m Ölsäure in %) max.                                                                                                                                                                             | 0.75                      | 1.25     | 3.0                 | 0.75         | 1.25     | 2.0                                             | 1.25                   | 3.0                  |
| POZ max.                                                                                                                                                                                               | 4 meq/kg                  | 4 meq/kg | 6 meq/kg            | 4 meq/kg     | 4 meq/kg | 6 meq/kg                                        | 4 meq/kg               | 10 meq/kg            |
| Unlösliche Unreinheiten insgesamt                                                                                                                                                                      | Max. 0,15 %               |          |                     | Max. 0,5%.   |          |                                                 |                        |                      |
| Geruch, Geschmack, Farbe                                                                                                                                                                               | Normal                    |          |                     |              |          |                                                 |                        |                      |
| (1) Tierisches Speisefett, das durch Ausschmelzen von frischem Herz-, Netz-, Nieren- und Gekrösefett von Rindern und in Zerlegungsbetrieben anfallenden Fetten bei niedriger Temperatur gewonnen wird. |                           |          |                     |              |          |                                                 |                        |                      |
| (2) Frisches Fett, das durch Ausschmelzen von Schweinefettgewebe gewonnen wird.                                                                                                                        |                           |          |                     |              |          |                                                 |                        |                      |

7. Für Griebenschmalz gelten folgende Lagervorschriften:

- (i) Griebenschmalz, das bei maximal 70°C gewonnen wird: Lagerung bei höchstens 7°C für maximal 24 Stunden oder bei mindestens -18°C;
- ii) Griebenschmalz, das bei über 70°C gewonnen wird und einen Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 10% (m/m) aufweist:
  - Lagerung bei höchstens 7°C für maximal 48 Stunden oder einer anderen Zeit-/Temperaturkombination, die dieselbe Gewähr bietet;
  - Lagerung bei mindestens -18°C;
- (iii) Griebenschmalz, das bei über 70°C gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 10% (m/m) aufweist: keine besonderen Lagervorschriften.

**ABSCHNITT XIV: BEARBEITETE MÄGEN, BLASEN UND DÄRME**

- I. Betriebe, in denen Mägen, Blasen und Därme bearbeitet werden, tragen dafür Sorge, daß Erzeugnisse, die nicht bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, bis zu ihrer Versendung in entsprechenden Räumen gelagert werden. Insbesondere nicht gesalzene oder nicht getrocknete Erzeugnisse sind bei höchstens 3°C aufzubewahren.

II. Tierdärme, -blasen und -mägen dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:

- (a) Sie stammen von Tieren, die in einem Schlachthof unter Aufsicht der zuständigen Behörde geschlachtet und der Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterzogen wurden;
- (b) sie stammen aus behördlich zugelassenen Betrieben;
- (c) sie wurden gereinigt und ausgeschabt und anschließend gesalzen, erhitzt oder getrocknet;
- (d) nach der Verarbeitung gemäß Buchstabe c) wurde durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt, daß die Därme, Blasen bzw. Mägen nicht rekontaminiert wurden.

Die Einfuhr von Tierdärmen, -blasen und -mägen aus Drittländern ist nur zulässig, wenn der Sendung eine von einem amtlichen Tierarzt des Ausfuhrdrittlandes ausgestellte und unterzeichnete Bescheinigung beiliegt.

## **ABSCHNITT XV: GELATINE**

### **KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE**

1. Speisegelatine darf nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

- Knochen,
- Häuten und Fellen von Wiederkäuern aus Haltungsbetrieben,
- Schweinehäuten,
- Geflügelhäuten,
- Bändern und Sehnen,
- Häuten und Fellen von jagdbaren Wildtieren,
- Fischhäuten und Gräten.

2. Die Verwendung von Knochen von Wiederkäuern, die in Ländern oder Regionen geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden, die nach geltendem Gemeinschaftsrecht stark BSE-gefährdet sind, ist verboten.

3. Die Verwendung von gegerbten Häuten und Fellen ist verboten.

4. Die unter den ersten fünf Gedankenstrichen von Nummer 1 genannten Rohstoffe müssen von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlachtieruntersuchung unterzogen wurden und deren Schlachtkörper nach der Fleischuntersuchung für genußtauglich befunden wurden, oder sie müssen - im Falle von Häuten und Fellen von jagdbaren Wildtieren - von Wildkörpern stammen, die für genußtauglich befunden wurde.

5. Die Rohstoffe müssen aus Lebensmittelunternehmen stammen, die gemäß dieser Verordnung zugelassen bzw. eingetragen sind.

Sammelstellen und Gerbereien, die Rohstoffe für die Herstellung von Speisegelatine abgeben wollen, müssen eine entsprechende Genehmigung der zuständigen Behörde vorlegen oder bei dieser Behörde entsprechend eingetragen sein und folgende Anforderungen erfüllen:

- (a) Sie verfügen über Lagerräume mit festen Böden und glatten Wänden verfügen, die leicht zu reinigen und desinfizieren sind und ggf. geeignete Kühlanlagen;
  - (b) die Lagerräume sind einwandfrei sauber und so instand zu halten, daß eine Kontamination der Rohstoffe ausgeschlossen ist;
  - (c) soweit Rohstoffe gelagert und/oder verarbeitet werden, die die Kriterien dieses Unterabschnitts nicht erfüllen, müssen sie während der Annahme, Lagerung, Verarbeitung und des Versendung ununterbrochen von konformen Rohstoffen getrennt gehalten werden.
6. Für die Einfuhr von Rohstoffen für die Herstellung von Speisegelatine aus Drittländern gilt folgendes:
- Die Mitgliedstaaten können die Einfuhr von Rohstoffen zur Herstellung von Speisegelatine nur aus Drittländern zulassen, die auf einer entsprechend festgelegten Drittlandliste stehen;
  - jeder Einfuhrsendung muß eine Bescheinigung beiliegen, die dem nach dem Verfahren des Artikels 6 erstellten Muster entspricht.

## **KAPITEL II: BEFÖRDERUNG UND LAGERUNG VON ROHSTOFFEN**

1. Bei der Beförderung und bei Anlieferung in der Sammelstelle, der Gerberei und dem Gelatineherstellungsbetrieb muß den Rohstoffen ein Dokument beiliegen, aus dem ihre Herkunft hervorgeht.
2. Die Rohstoffe sind gekühlt oder gefroren zu befördern und zu lagern, soweit ihre Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Absendung erfolgt.

Entfettete und getrocknete Knochen oder Ossein, gesalzene, getrocknete und gekalkte Häute sowie Häute und Felle, die mit Lauge oder Säure behandelt wurden, können jedoch bei Raumtemperatur befördert und gelagert werden.

## **KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR DIE GELATINEHERSTELLUNG**

1. Gelatine muß nach einem Verfahren hergestellt werden, das folgendes gewährleistet:
  - Knochenmaterial von Wiederkäuern, die in Ländern oder Regionen geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, die nach geltendem Gemeinschaftsrecht wenig BSE-gefährdet sind, ist einen Verarbeitungsprozeß zu unterziehen, wobei das gesamte Knochenmaterial fein vermahlen, mit heißem Wasser entfettet und für mindestens zwei Tage mit verdünnter Salzsäure (mindestens 4% konzentriert und pH < 1.5) behandelt sowie anschließend für mindestens

20 Tage mit gesättigter Kalklösung ( $\text{pH} > 12.5$ ) laugenbehandelt und für vier Sekunden bei  $138\text{--}140^\circ\text{C}$  sterilisiert wird, oder es wird ein gleichwertiges Verfahren angewandt, das die Kommission nach Anhörung des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses genehmigt hat;

- andere Rohstoffe sind einer Säuren- oder Laugenbehandlung zu unterziehen und anschließend ein- oder mehrmals abzuspuhlen. Der pH-Wert ist entsprechend anzupassen. Die Gelatine ist durch einmaliges oder mehrmals aufeinander erfolgendes Erhitzen zu extrahieren, anschließend durch Filtrieren zu reinigen und zu sterilisieren.
2. Als Konservierungsstoffe sind nur Schwefeldioxid und Wasserstoffperoxid zulässig.
  3. Soweit für nicht zum Verzehr bestimmte Gelatine dieselben Vorschriften gelten wie für Speisegelatine, können beide Arten von Gelatine im selben Betrieb hergestellt und gelagert werden.

### **KAPITEL: VORSCHRIFTEN FÜR ENDERZEUGNISSE**

Rückstandsgrenzwerte:

| Element                                                                                   | Grenzwert |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| As                                                                                        | 1 ppm     |
| Pb                                                                                        | 5 ppm     |
| Cd                                                                                        | 0,5 ppm   |
| Hg                                                                                        | 0,15 ppm  |
| Cr                                                                                        | 10 ppm    |
| Cu                                                                                        | 30 ppm    |
| Zn                                                                                        | 50 ppm    |
| Feuchtigkeit<br>( $105^\circ\text{C}$ )                                                   | 15%       |
| Asche ( $550^\circ\text{C}$ )                                                             | 2%        |
| $\text{SO}_2$ (Reith<br>Williams)                                                         | 50 ppm    |
| $\text{H}_2\text{O}_2$<br>(Europäisches<br>Arzneibuch 1986<br>( $\text{V}_2\text{O}_2$ )) | 10 ppm    |

**ANHANG III**  
**EINFUHR VON ERZEUGNISSEN TIERISCHEN URSPRUNGS AUS**  
**DRITTLÄNDERN**

Die Vorschriften dieses Anhangs gelten unbeschadet der Tiergesundheitsvorschriften für die Einfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung .../... des Rates mit tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ihre Einfuhr aus Drittländern.

**I. VORSCHRIFTEN FÜR DIE AUFSTELLUNG VON LISTEN DER DRITTLÄNDER, AUS DENEN DIE EINFUHR VON ERZEUGNISSEN TIERISCHEN URSPRUNGS ZUGELASSEN IST**

Um die Einhaltung der allgemeinen Vorschriften gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. ..../.../EG (über Lebensmittelhygiene) zu gewährleisten, gilt folgendes:

Nach dem Verfahren des Artikels 6 trifft die Kommission folgende Maßnahmen:

- a) Sie stellt im Zuge einer Kontrolle der Gemeinschaft vor Ort Listen der Drittländer oder Regionen von Drittländern auf, aus denen die Einfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs zugelassen ist.

Bei der Aufstellung dieser Listen ist insbesondere folgendes zu berücksichtigen:

- (i) die Rechtsvorschriften des betreffenden Drittlandes;
- (ii) der Aufbau der zuständigen Behörde des betreffenden Drittlandes und seiner Kontrolldienste, die Befugnisse dieser Dienste und die Aufsicht, der sie unterliegen, sowie die Kompetenz dieser Dienste, die Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften wirksam zu überprüfen;
- (iii) die in dem betreffenden Drittland geltenden Hygienevorschriften für die Erzeugung, Herstellung, Behandlung, Lagerung und Versendung von zum Versand in die Gemeinschaft bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs;
- (iv) die Garantien des betreffenden Drittlands hinsichtlich der Einhaltung der einschlägigen Hygienevorschriften oder der Gleichwertigkeit von Hygienevorschriften;
- (v) die praktischen Erfahrungen mit der Vermarktung des Erzeugnisses aus dem betreffenden Drittland und die Ergebnisse der Einfuhrkontrollen;
- (vi) die Ergebnisse der Kontrollen und/oder Audits der Gemeinschaft vor Ort und insbesondere die Ergebnisse der Beurteilung der zuständigen Behörden;
- (vii) der Gesundheitsstatus des betreffenden Tierbestands sowie anderer Haustiere und des Wildbestands in dem betreffenden Drittland und die allgemeine Gesundheitslage des Landes, soweit sie den Gemeinschaftsverbraucher gefährden könnte;

- (viii) die Regelmäßigkeit und Zügigkeit, mit der das betreffende Drittland Angaben über das Auftreten von biologischen Gefahren, einschließlich des Auftretens mariner Biotoxine in Fischfang- oder Aquakulturzonen, übermittelt;
  - (ix) das Vorhandensein, die Durchführung und Mitteilung eines Zoonosenbekämpfungsprogramms;
  - (x) die Rechtsvorschriften des betreffenden Drittlandes hinsichtlich der Verwendung von Stoffen und Tierarzneimitteln, insbesondere in bezug auf das Verbot bzw. die Zulassung, die Abgabe und die Vermarktung dieser Stoffe und Arzneimittel sowie die entsprechenden Verwaltungs- und Kontrollvorschriften;
  - (xi) das Vorhandensein, die Durchführung und Mitteilung eines Rückstandskontrollprogramms;
  - (xii) die Rechtsvorschriften des betreffenden Drittlandes hinsichtlich der Herstellung und Verwendung von Futtermitteln, einschließlich der Verfahren für die Verwendung von Zusatzstoffen, sowie die Hygienevorschriften für die zur Herstellung von Futtermitteln verwendeten Ausgangserzeugnisse und das Enderzeugnis.
- (b) Sie legt je nach Gesundheitslage des betreffenden Drittlandes für jedes Erzeugnis bzw. jede Erzeugnisgruppe besondere Einfuhrvorschriften für die betreffenden Drittländer oder Gruppen von Drittländern fest.

Diese besonderen Einfuhrvorschriften sehen insbesondere folgendes vor:

- (i) Angabe der für die amtliche Überwachung der betreffenden Erzeugnisse und die Unterzeichnung der Genußtauglichkeitsbescheinigungen zuständigen Behörde;
- (ii) Einzelheiten der Genußtauglichkeitsbescheinigung, die jeder für die Gemeinschaft bestimmten Sendung beiliegt; diese Bescheinigung muß
  - zumindest in einer der Sprachen des Versand- und des Bestimmungslandes und in einer der Sprachen des Mitgliedstaats ausgestellt sein, an dessen Grenzübergangsstellen die Einfuhrkontrolle stattfindet;
  - die Sendung im Original begleiten;
  - aus einem einzigen Blatt bestehen;
  - für einen einzigen Empfänger bestimmt sein.

Die Bescheinigung muß an dem Tag ausgestellt werden, an dem die Erzeugnisse zum Versand in das Bestimmungsland verladen werden;

- (iii) die Anbringung eines Genußtauglichkeitskennzeichens zur Identifizierung der Erzeugnisse tierischen Ursprungs, insbesondere mit Angabe des Versanddrittlands (vollständiger Name oder ISO-Code) sowie der Zulassungsnummer, des Namens und der Anschrift des Herkunftsbetriebs.
- (c) Sie legt für ein bestimmtes Erzeugnis gegebenenfalls allgemeine Einfuhrvorschriften fest.

## **II. VORSCHRIFTEN FÜR DIE AUFSTELLUNG UND AKTUALISIERUNG VON LISTEN VON BETRIEBEN, EINSCHLIESSLICH FABRIK- UND GEFRIERSCHIFFEN**

Betriebe, Fabriksschiffe oder Gefrierschiffe und - bei lebenden Muscheln - Erzeugungs- und Erntgebiete werden für die Versendung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs in die Gemeinschaft nur zugelassen, wenn sie auf einer nach folgendem Verfahren aufzustellenden aktuellen Liste stehen:

### **1. Gleichwertigkeitsabkommen**

Die Aufstellung und Aktualisierung der Betriebslisten muß nach den Vorschriften des jeweiligen Abkommens erfolgen.

### **2. Kommissionslisten:**

Soweit die Kommissionskontrollen vor Ort gemäß Abschnitt I zufriedenstellend ausfallen, gilt folgendes:

(a) Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 6 und nach Mitteilung der zuständigen Behörden des betreffenden Drittlands Listen.

(i) Ein Betrieb kann in eine Liste nur aufgenommen werden, wenn er von der zuständigen Behörde des in die Gemeinschaft ausführenden Drittlandes amtlich zugelassen ist. Voraussetzung für diese Zulassung ist die Erfüllung nachstehender Bedingungen:

- Einhaltung der Gemeinschaftsvorschriften;
- Überwachung durch einen amtlichen Kontrolldienst des betreffenden Drittlands.

(ii) Erzeugungs- bzw. Erntgebiete für lebende Muscheln müssen die einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften erfüllen.

(iii) Die Zulassung von Fabrik- und Gefrierschiffen erfolgt

- durch die zuständige Behörde des Drittlands, dessen Flagge das Schiff führt, oder
- durch die zuständige Behörde eines anderen Drittlands, sofern dieses Drittland auf der Gemeinschaftsliste der Drittländer steht, die Fischereierzeugnisse in die Gemeinschaft einführen dürfen, und die Fischereierzeugnisse regelmäßig im Hoheitsgebiet dieses Landes angelandet und von seiner zuständigen Behörde kontrolliert werden, die auch für die Genußtauglichkeitskennzeichnung der Erzeugnisse und die Ausstellung der Genußtauglichkeitsbescheinigungen zuständig ist, oder
- durch einen Mitgliedstaat;

(b) Genehmigte Listen werden wie folgt geändert:

- Die Kommission teilt den Mitgliedstaaten die Änderungsvorschläge des betreffenden Drittlands für die Betriebslisten innerhalb von fünf Arbeitstagen nach Erhalt der Vorschläge mit;
- die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission innerhalb von sieben Arbeitstagen nach Erhalt der Änderungsvorschläge für die Betriebslisten etwaige schriftliche Bemerkungen;
- liegen von wenigstens einem Mitgliedstaat schriftliche Bemerkungen vor, so informiert die Kommission die anderen Mitgliedstaaten innerhalb von fünf Arbeitstagen und setzt diesen Punkt auf die Tagesordnung für die nächste Sitzung des Ständigen Veterinärausschusses, der nach dem Verfahren des Artikels 6 einen Beschluß faßt;
- liegen innerhalb der unter dem zweiten Gedankenstrich genannten Frist von keinem Mitgliedstaat schriftlichen Bemerkungen vor, so gelten die Änderungsvorschläge als von den Mitgliedstaaten angenommen. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten innerhalb von fünf Arbeitstagen entsprechend, und die Einfuhr aus den betreffenden Betrieben wird ab dem fünften Tag nach dieser Unterrichtung genehmigt;
- die Kommission veröffentlicht die Listen im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften.

3. Ermächtigung eines Drittlandes zur Erstellung und Aktualisierung von Betriebslisten

Die zuständige Behörde eines Drittlandes kann im Anschluß an eine Kontrolle vor Ort und/oder ein Audit zur Überprüfung der Kriterien gemäß Abschnitt I ermächtigt werden, Betriebslisten aufzustellen und zu aktualisieren, sofern folgende Anforderungen erfüllt sind:

(a) Ein Betrieb wird in eine Betriebsliste nur aufgenommen, wenn er von der zuständigen Behörde des in die Gemeinschaft ausführenden Drittlandes amtlich zugelassen ist. Voraussetzung für diese Zulassung ist die Erfüllung folgender Bedingungen:

- Einhaltung der Gemeinschaftsvorschriften;
- Überwachung durch einen amtlichen Kontrolldienst des Drittlandes.

Jeder Betrieb muß eine Zulassungsnummer erhalten;

(b) Fabrik- und Gefrierschiffe werden von der zuständigen Behörde des Drittlandes zugelassen, dessen Flagge das Schiff führt;

(c) Erzeugungs- und Erntegebiete für lebende Muscheln unterliegen den entsprechenden Gemeinschaftsvorschriften;

- (d) werden die Gemeinschaftsvorschriften nicht eingehalten, so muß die zuständige Behörde sicherstellen können, daß
- Mängel innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden, und
  - die Ausfuhr in die Gemeinschaft ausgesetzt bzw. die Zulassung eines von ihr zugelassenen Betriebs, Fabriksschiffs, Gefrierschiffs, Erzeugungs- und Erntegebiets für lebende Muscheln entzogen wird, wenn diese Mängel nicht innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden können oder wenn die Verbrauchergesundheit nachweislich gefährdet ist;
- (d) die zuständige Behörde des betreffenden Drittlands übermittelt der Kommission eine aktuelle Liste; die Kommission macht diese Liste allen interessierten Parteien über das Internet zugänglich.

Nur auf dieser Liste stehende Betriebe dürfen Erzeugnisse tierischen Ursprungs in die Gemeinschaft versenden.

#### 4. Einzelfallentscheidungen

Unter besonderen Umständen kann nach dem Verfahren des Artikels 6 genehmigt werden, daß Erzeugnisse direkt aus einem Drittlandbetrieb eingeführt werden, wenn das betreffende Drittland nicht in der Lage ist, die Garantieforderungen gemäß Abschnitt I zu erfüllen. In diesem Falle muß dem betreffenden Betrieb vorbehaltlich einer Gemeinschaftskontrolle vor Ort eine Sonderzulassung erteilt werden. Bei der Entscheidung über die Zulassung sind die besonderen Einfuhrbedingungen für die Erzeugnisse dieses Betriebs festzulegen.

### III. SONSTIGE BESTIMMUNGEN

1. In die Gemeinschaft eingeführt werden dürfen nur Drittlanderzeugnisse, die
  - im Versanddrittland zubereitet werden oder, falls es sich um Fischereierzeugnisse handelt, auf Fabrik- oder Gefrierschiffen des Versanddrittlands zubereitet werden;
  - in einem anderen Drittland als dem Versanddrittland gewonnen und zubereitet werden, vorausgesetzt, das Erzeugnis stammt aus einem zugelassenen Betrieb in einem Drittland, das auf einer Gemeinschaftsliste steht;
  - gegebenenfalls in der Gemeinschaft zubereitet oder hergestellt werden.
2. Für Erzeugnisse, die einem bestimmten Verwendungszweck zugeführt werden sollen, kann die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 6 besondere Einfuhrvorschriften festlegen.

2000/0180 (COD)

Vorschlag für eine

## **VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES**

### **mit Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs**

**DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION -**

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 152 Absatz 4 Buchstabe b),

auf Vorschlag der Kommission<sup>1</sup>,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses<sup>2</sup>,

nach Stellungnahme des Ausschusses der Regionen<sup>3</sup>,

nach dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags<sup>4</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Grundregeln für die amtliche Lebensmittelüberwachung sind bereits in Gemeinschaftsvorschriften festgelegt.
- (2) Zusätzlich zu diesen Grundregeln müssen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt werden, um den von diesen Erzeugnissen möglicherweise ausgehenden Gefahren für die Gesundheit von Mensch und Tier Rechnung zu tragen.
- (3) Bei der Erarbeitung der Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sollten alle Aspekte berücksichtigt werden, die die gesundheitliche Unbedenklichkeit dieser Erzeugnisse für Mensch und Tier in Frage stellen könnten. Zu regeln sind insbesondere die Primärproduktion und weitere Bearbeitung, die Herstellung, Verarbeitung, Lagerung und Beförderung von Tieren und Erzeugnissen, die Schlacht tieruntersuchung, der Tierschutz, die Fleischuntersuchung, die Einhaltung der Hygienevorschriften in Betrieben, die Behandlung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs zur Ausschaltung von Gesundheitsgefahren sowie sonstige Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier.

---

<sup>1</sup> ABl. C ...

<sup>2</sup> ABl. C ...

<sup>3</sup> ABl. C ...

<sup>4</sup> ABl. C ...

- (4) Die amtliche Überwachung ist vor allem angezeigt in Bereichen, die für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier von besonderer Bedeutung sind, und sollte sich an aktuellsten wissenschaftlichen Informationen über die Aspekte orientieren, die eine Gefahr für die Gesundheit des Verbrauchers darstellen könnten.
- (5) Ziel der amtlichen Überwachung sollte es sein, potentielle Gesundheitsrisiken, denen Personen, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs bearbeiten oder konsumieren, ausgesetzt sind, zu identifizieren und zu analysieren.
- (6) Den Verfahrensvorschriften für die amtliche Lebensmittelüberwachung muß eine angemessene Risikoanalyse und eine entsprechende Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses zugrundeliegen. Daher ist es angezeigt, eine Risikobewertung der gängigen Verfahren der Schlachttier- und Fleischuntersuchung vorzunehmen. Bis die Ergebnisse dieser Bewertung vorliegen, sollten die üblichen Verfahren beibehalten werden.
- (7) Es muß sichergestellt werden, daß die Tierschutzvorschriften, insbesondere hinsichtlich humaner Tötungsmethoden, eingehalten werden.
- (8) Gemäß der Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt<sup>5</sup>, zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Österreichs, Finnlands und Schwedens, müssen Erzeugnisse tierischen Ursprungs zur Gewährleistung des freien Warenverkehrs in der Gemeinschaft am Versandsort amtlich kontrolliert werden; Stichprobekontrollen am Bestimmungsort im Bestimmungsmitgliedstaat sind fakultativ. Besteht jedoch begründeter Verdacht auf eine Unregelmäßigkeit, so können die betreffenden Erzeugnisse bereits auf dem Transportweg kontrolliert werden.
- (9) Gemeinschaftsvorschriften für die Sicherheit von Lebensmitteln müssen wissenschaftlich fundiert sein. Erforderlichenfalls müssen daher die mit dem Beschluß 97/579/EG der Kommission<sup>6</sup> eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschüsse für Verbrauchergesundheit und Lebensmittelsicherheit konsultiert werden.
- (10) Da es sich bei den Maßnahmen zur Durchführung dieser Verordnung um Maßnahmen allgemeiner Tragweite im Sinne des Artikels 2 des Beschlusses 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse<sup>7</sup> handelt, sollten sie nach dem Regelungsverfahren des Artikels 5 dieses Beschlusses erlassen werden -

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### *Artikel 1*

Diese Verordnung enthält Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs zur Kontrolle der Einhaltung der geltenden Tiergesundheits- und Hygienevorschriften.

---

<sup>5</sup> ABl. L 395 vom 30.12.1989, S. 13.

<sup>6</sup> ABl. L 237 vom 28.8.1997, S. 18.

<sup>7</sup> ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

### Artikel 2

Zum Zwecke dieser Verordnung gelten analog die Definitionen der

- Richtlinie 89/662/EWG des Rates zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt,
- Verordnung (EG) Nr. ..../.... des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... mit tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ihre Einfuhr aus Drittländern,
- Verordnung (EG) Nr. ..../.... des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene.

### Artikel 3

Zusätzlich zu den allgemeineren Gemeinschaftsvorschriften für die amtliche Lebensmittelüberwachung tragen die Mitgliedstaaten dafür Sorge, daß die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs nach Maßgabe dieser Verordnung erfolgt.

### Artikel 4

Nach dem Verfahren des Artikels 5 und erforderlichenfalls nach Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses wird die Kommission

- (a) die Anhänge dieser Verordnung ändern oder ergänzen, um dem wissenschaftlich-technischen Fortschritt, insbesondere hinsichtlich der Verfahren der Schlachtier- und Fleischuntersuchung, Rechnung zu tragen;
- (b) Durchführungsvorschriften erlassen, soweit sie zur gemeinschaftsweit einheitlichen Anwendung dieser Verordnung erforderlich sind.

### Artikel 5

1. Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG<sup>8</sup> des Rates eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß unterstützt.
2. Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gilt gemäß Artikel 7 Absatz 3 und Artikel 8 des Beschlusses 1999/468/EG das Regelungsverfahren gemäß Artikel 5 dieses Beschlusses.
3. Die in Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG vorgesehene Frist wird auf drei Monate festgesetzt.

---

<sup>8</sup> ABl. L 225 vom 18.10.1968, S. 23.

*Artikel 6*

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. Januar 2004.

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

Brüssel, den

*Im Namen des Europäischen Parlaments*  
*Die Präsidentin*

*Im Namen des Rates*  
*Der Präsident*

## ANHANG I

### VORSCHRIFTEN FÜR DIE ÜBERWACHUNG VON ERZEUGNISSEN IM ALLGEMEINEN

1. Die amtliche Überwachung betrifft alle Stufen der Herstellung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, einschließlich der Primärproduktion und der Vermarktung, und umfaßt insbesondere folgendes:

- (a) die Überwachung von Haltungsbetrieben zur Kontrolle der Einhaltung der geltenden Hygiene- und Tiergesundheitsvorschriften. Diese Kontrollen werden zusammen mit den gemeinschaftsrechtlich vorgesehenen Tierschutz-, Rückstands- und Futtermittelkontrollen abgewickelt.

Wird im Rahmen dieser Kontrollen festgestellt, daß die geltenden Hygiene-, Tierschutz- oder Rückstandsvorschriften nicht eingehalten werden, oder daß auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheiten vorliegen, so werden geeignete Abhilfemaßnahmen getroffen.

Im Falle von Schlachttieren wird die für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Schlachthof zuständige amtliche Stelle über jedes Problem im Haltungsbetrieb informiert, das die Sicherheit von Lebensmitteln in Frage stellen könnte;

- (b) die Überwachung von Betrieben zur Kontrolle oder Überprüfung der Einhaltung der spezifischen Hygienevorschriften der Verordnung ... (mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs) und insbesondere

- (ggf.) der Einhaltung der Zulassungsbedingungen,
- der ordnungsgemäßen Genußtauglichkeitskennzeichnung oder der Zulassungsnummern,
- der hygienischen Beschaffenheit der Erzeugnisse,
- der Einhaltung der Temperaturvorschriften und gegebenenfalls der mikrobiologischen Kriterien;

- (c) unbeschadet der Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG des Rates: Kontrollen auf Vermarktungsebene, insbesondere zur Kontrolle oder Überprüfung

- der Einhaltung der Vorschriften für die Genußtauglichkeitskennzeichnung,
- der Aufrechterhaltung der Kühlkette,
- (ggf.) der Begleitpapiere der betreffenden Erzeugnissendung;

- (d) alle weitere Überwachungsmaßnahmen, die zur Kontrolle der Einhaltung der geltenden Gemeinschaftsvorschriften erforderlich sind.

2. Während der amtliche Überwachungsmaßnahmen durchgeführt werden,

- (a) tragen Unternehmensbetreiber (Betriebsinhaber oder deren Vertreter) sowie die auf Ebene der Vermarktung für die Erzeugnisse verantwortlichen Personen zur Erleichterung der Kontrollen dafür Sorge, daß die Kontrollen unter angemessenen Bedingungen ablaufen, und stellen alle erforderlichen Räume und Einrichtungen zur Verfügung;
- (b) hat die zuständige Behörde freien Zugang zu den betreffenden Unternehmen und allen anderen Infrastrukturen wie Haltungsbetrieben, Schiffen, Transportmitteln, Auktionshallen usw.

## ANHANG II

### FLEISCHUNTERSUCHUNG

#### KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR FLEISCH IM ALLGEMEINEN

Die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs betrifft sowohl die Schlachttier- als auch die Fleischuntersuchung. Bis eine Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses zu den angewandten Untersuchungsverfahren vorliegt und eine Überarbeitung beschlossen wurde, werden Schlachttier- und Fleischuntersuchung nach den in diesem Anhang festgelegten Verfahren durchgeführt.

#### **I. HÄUFIGKEIT DER ÜBERWACHUNGSMASSNAHMEN UND ZUSTÄNDIGKEIT**

1. Amtliche Überwachungsmaßnahmen werden unter der Aufsicht und Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt, der sich bei folgenden Tätigkeiten von weisungsgebundenen und seiner Verantwortung unterstehenden Hilfskräften unterstützen lassen kann:
  - (a) soweit die Schlachttieruntersuchung im Haltungsbetrieb stattfinden soll: beim Zusammentragen von Informationen, die der amtliche Tierarzt zur Beurteilung des Gesundheitsstatus der Herkunftsherde oder des Herkunftsbestands und zur Diagnosestellung benötigt;
  - (b) bei der Schlachttieruntersuchung im Schlachthof, vorausgesetzt, der amtliche Tierarzt kann die Arbeit seiner Hilfskräfte in persona und vor Ort überwachen, wobei die Aufgabe einer Hilfskraft darin besteht, die Tiere einer ersten Untersuchung zu unterziehen und in rein praktischen Dingen zu helfen;
  - (c) bei der Fleischuntersuchung, vorausgesetzt, der amtliche Tierarzt kann die Arbeit seiner Hilfskräfte in persona und vor Ort überwachen;
  - (d) bei der Hygienekontrolle von zerlegtem und eingelagertem Fleisch;
  - (e) bei der Kontrolle und Überwachung von zugelassenen Betrieben, Transportmitteln usw.
2. Um den Tierarzt in obigem Sinne angemessen unterstützen zu können, bilden die Hilfskräfte ein weisungsgebundenes und der Verantwortung des amtlichen Tierarztes unterstehendes Untersuchungsteam, das in jedem Fall betriebsunabhängig sein muß. Die zuständige Behörde des betreffenden Mitgliedstaats legt die Zusammensetzung des Untersuchungsteams so fest, daß der amtliche Tierarzt die genannten Tätigkeiten überwachen kann.
3. Die Häufigkeit der amtlichen Überwachungsmaßnahmen richtet sich nach dem Risiko der gesundheitlichen Gefährdung. Insbesondere gilt folgendes:
  - (a) Im Schlachthof muß während der gesamten Dauer der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung wenigstens ein amtlicher Tierarzt anwesend sein. Die

Mitgliedstaaten können eine Ausnahme von dieser Bestimmung beantragen, um den Erfordernissen kleiner und mittlerer Schlachthöfe Rechnung zu tragen. Zur Begründung ihres Antrags legen sie der Kommission ein voll dokumentiertes Dossier vor, das Informationen über die Qualifikationen der den amtlichen Tierarzt ersetzenden Kontrolleure, die Art der Schlachthöfe, in denen sie tätig sein werden, und die Bedingungen, unter denen sie ihre Kontrolltätigkeit durchführen, enthält. Die Kommission wird das Dossier prüfen und den Antrag gegebenenfalls nach dem Verfahren des Artikels 5 genehmigen. Im Rahmen dieser Genehmigung kann auch festgelegt werden, unter welchen Bedingungen von dieser Ausnahmeregelung Gebrauch gemacht werden kann;

- (b) im Zerlegungsbetrieb muß, wenn Fleisch bearbeitet wird, wenigstens einmal täglich ein Mitglied des Untersuchungsteams anwesend sein;
  - (c) in zugelassenen Kühlhäusern und Umpackzentren muß regelmäßig ein Mitglied des Untersuchungsteams anwesend ist.
4. Nach dem Verfahren des Artikels 5 werden erforderlichenfalls Verfahrensvorschriften für die Unterstützung amtlicher Tierärzte erlassen.

## **II. SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG**

1. Vor der Schlachtung sind Schlachttiere einer Schlachttieruntersuchung zu unterziehen. Entsprechend muß eine ausreichende Beleuchtung gewährleistet sein.
2. Soweit in dieser Verordnung vorgesehen, wird die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb der Schlachttiere durchgeführt.
3. Die Schlachttieruntersuchung dient insbesondere der Feststellung, ob
  - (a) die Tiere ordnungsgemäß gekennzeichnet sind und nicht aus einem Betrieb oder einem Gebiet stammen, der (das) aus tierseuchenrechtlichen Gründen gesperrt ist, es sei denn, die Gemeinschaftsvorschriften lassen dies zu;
  - (b) die Tiere an einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit leiden, Symptome einer solchen Krankheit zeigen oder ihr Allgemeinbefinden den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten läßt;
  - (c) die Tiere Krankheitssymptome oder eine Störung ihres Allgemeinbefindens erkennen lassen, aufgrund derer das Fleisch möglicherweise für genußuntauglich erklärt werden muß;
  - (d) die Tierschutzvorschriften eingehalten wurden;
  - (e) die Schlachttiere sauber sind; sind sie es nicht, so veranlaßt der amtliche Tierarzt, daß die Tiere gesäubert werden oder er trägt durch andere Vorkehrungen dafür Sorge, daß das Fleisch während des Schlachtvorgangs nicht verunreinigt werden kann;
  - (f) die Tiere aus einem Betrieb oder einem Gebiet stammen, der (das) aus tierseuchen- oder hygienerechtlichen Gründen gesperrt ist;

- (g) andere Zustände vorliegen, die die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigen könnten;
- (h) die Vorschriften über die Verwendung von Tierarzneimitteln eingehalten wurden.

4. Tiere, die

- an einer anzeigepflichtigen oder an einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit leiden,
- Anzeichen dafür zeigen, daß ihnen Stoffe verabreicht wurden oder daß sie Stoffe aufgenommen haben, die die Verbrauchergesundheit infolge des Fleischkonsums gefährden können,

dürfen nicht zum Genuß für Menschen geschlachtet werden. Diese Tiere sind separat zu töten, und ihr Fleisch ist hygienisch einwandfrei zu beseitigen.

5. Die Schlachtung von Tieren, die an einer Krankheit leiden oder die Anzeichen von Zuständen aufweisen, die eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen könnten, muß zurückgestellt werden. Zur Diagnosestellung müssen diese Tiere erforderlichenfalls gründlich untersucht werden. Ist zur Diagnose eine Fleischuntersuchung erforderlich, so kann der amtliche Tierarzt veranlassen, daß die betreffenden Tiere separat oder im Anschluß an die Normalschlachtungen geschlachtet werden. Die Tierkörper sind alsdann einer Fleischuntersuchung zu unterziehen, die erforderlichenfalls durch Probenahmen und geeignete Laboruntersuchungen ergänzt wird.
6. Die Tötung von Tieren im Rahmen einer Programms zur Tilgung oder Bekämpfung von Tierseuchen wie Brucellose oder Tuberkulose oder von anderer Zoonosenerregern wie Salmonellen erfolgt nach Weisung und unter direkter Aufsicht des amtlichen Tierarztes.

### III. FLEISCHUNTERSUCHUNG

1. Schlachtkörper werden sofort nach der Schlachtung einer wissenschaftlich fundierten Fleischuntersuchung unterzogen, die insbesondere folgendes umfaßt:
- (a) die Besichtigung des Schlachtkörpers und seiner Organe zur Feststellung sichtbarer Verunreinigungen oder anderer Mängel;
  - (b) das Abtasten und, falls der amtliche Tierarzt dies für erforderlich hält, Anschneiden von Schlachtkörperteilen mit Gewebeveränderungen oder aus anderen Gründen verdächtiger Schlachtkörperteile;
  - (c) eine organoleptische Prüfung;
  - (d) erforderlichenfalls Laboruntersuchungen, insbesondere zum Nachweis etwa vorhandener Zoonosenerreger;

- (e) andere Maßnahmen, die für erforderlich gehalten werden, um zu überprüfen, ob die Gemeinschaftsvorschriften für die Verwendung von Tierarzneimitteln und anderen chemischen Stoffen in der Tierhaltung und die Vorschriften für Rückstände eingehalten werden.
2. Zur Diagnosestellung oder durch Durchführung zusätzlicher Untersuchungen kann der amtliche Tierarzt erforderlichenfalls veranlassen, daß das Schlachttempo verlangsamt oder der Schlachtvorgang vorübergehend gestoppt wird.
3. Wird bei der Schlachttier- oder Fleischuntersuchung ein Zustand festgestellt, der möglicherweise eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellt, so kann der amtliche Tierarzt veranlassen, daß Laboruntersuchungen durchgeführt werden, wenn er dies zur Untermauerung seiner Diagnose oder zum Nachweis von Rückständen pharmakologisch wirksamer Stoffe, die aufgrund der festgestellten Symptome mit Wahrscheinlichkeit präsent sind, für erforderlich hält.

Bleiben Zweifel bestehen, so sind weitere Schnitte und Untersuchungen durchzuführen, bis die Diagnose feststeht.
4. Anschnittpflichtige Lymphknoten sind systematisch mehrfach anzuschneiden und zu besichtigen.
5. Während der Untersuchung sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um sicherzustellen, daß das Fleisch beim Abtasten, Schneiden oder Anschneiden nicht kontaminiert wird.

#### **IV. NOTSCHLACHTUNG**

Vom Fleisch notgeschlachteter Tiere müssen zusätzlich zur regulären Fleischuntersuchung Proben entnommen werden, die einer weiteren Untersuchung oder jeder anderen für erforderlich gehaltenen Untersuchung unterzogen werden.

#### **V. ERKLÄRUNG DER GENUSSUNTAUGLICHKEIT VON FLEISCH AUFGRUND DES BEFUNDS VON SCHLACHTTIER- UND FLEISCHUNTERSUCHUNG**

1. Im Anschluß an die der Schlachttier- und Fleischuntersuchung werden folgende Erzeugnisse für genußuntauglich erklärt:
  - (a) Fleisch von
    - Tieren, die an einer Krankheit leiden, bei deren Auftreten Sperrmaßnahmen in Kraft treten, es sei denn, nach geltendem Gemeinschaftsrecht sind Maßnahmen getroffen worden, um jedes tiergesundheitlich bedingte Risiko auszuschalten;
    - abgezehrten Tieren;
    - zu jung geschlachteten Tieren;

(b) Fleisch mit Anzeichen folgender Zustände:

- Abzehrung (Kachexie),
- eine generalisierte Infektionskrankheit;
- Septikämie, Pyämie, Toxämie oder Virämie;
- Präsenz von Rückständen verbotener Stoffe oder von Rückständen, die die in der Gemeinschaft zulässigen Höchstwerten überschreiten;
- bösartige oder mehrfache Tumoren;
- mehrfache Abszesse,
- schwere Verletzungen an verschiedenen Stellen des Schlachtkörpers oder in verschiedenen Eingeweiden;
- unzulängliches Entbluten;
- extensive Blut- oder Seruminfiltration;
- ausgedehnter subkutaner oder muskulärer Parasitenbefall;
- Ecchymose;
- ggf. organoleptische Anomalien;
- Anomalien des Fleischgefüges, insbesondere Ödeme oder gravierende Abmagerung;
- ausgedehnte Läsionen, Verunreinigungen oder Kontaminationen;

(c) Schlachtkörperteile, die lokalisierte Läsionen, Kontaminationen oder Entzündungen aufweisen, die die Genußtauglichkeit des übrigen Fleisches nicht beeinträchtigen;

(d) Blut von Tieren, deren Fleisch gemäß den vorangegangenen Buchstaben für genußuntauglich erklärt wurde, sowie durch Mageninhalt oder andere Stoffe kontaminiertes Blut;

(e) soweit in dieser Verordnung nicht anderweitig geregelt: Schlachtkörper, deren Innereien nicht der Fleischuntersuchung unterzogen wurden;

(f) Schlachtkörper von Tieren, die an anderen Zuständen leiden, die nach Sachkenntnis des amtlichen Tierarztes die Verbrauchergesundheit gefährden können.

Der amtliche Tierarzt kann veranlassen, daß das Fleisch nur einem bestimmten Verwendungszweck, wie beispielsweise der Verarbeitung, zugeführt werden darf.

## **VI. MITTEILUNG VON UNTERSUCHUNGSBEFUNDEN**

Der amtliche Tierarzt hält die Befunde der Schlachttier- und der Fleischuntersuchungen schriftlich fest. Falls bei den Untersuchungen verbraucher- oder tiergesundheitlich relevante Krankheiten und Zustände oder Rückstände festgestellt werden, so wird dies der amtlichen Stelle, die für die Überwachung des Herkunftsbetriebs der Tiere zuständig ist, sowie der für die Tiere verantwortlichen Person mitgeteilt. Auf diese Mitteilung müssen unverzüglich geeignete Abhilfemaßnahmen folgen.

## **VII. BERUFLICHE QUALIFIKATION VON HILFSKRÄFTEN**

1. Nur Personen, die eine von der zuständigen Behörde des betreffenden Mitgliedstaats organisierte Prüfung absolviert haben, können als Hilfskräfte eingesetzt werden.

2. Prüfungsfähig sind nur Bewerber, die

(a) mindestens 400 Stunden theoretische Ausbildung, einschließlich Laborpraxis, sowie

(b) mindestens 200 Stunden praktische Ausbildung

nachweisen können. Die praktische Ausbildung muß in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Kühllagern und Fleischkontrollstellen oder, falls die Prüfung die Schlachttieruntersuchung betrifft, in einem Haltungsbetrieb stattgefunden haben.

3. Die Prüfungen für Hilfskräfte bestehen aus einem theoretischen und einem praktischen Teil und betreffen folgende Themenbereiche:

(a) für Untersuchungen in Haltungsbetrieben:

(i) theoretischer Teil:

- Kenntnis der landwirtschaftlichen Betriebswirtschaft: Organisation, wirtschaftliche Bedeutung, Produktionsmethoden, internationaler Handel usw.,
- Anatomie und Pathologie,
- Grundkenntnis der Tierseuchen: Virus-, Bakterien-, Parasitenerkrankungen usw.,
- Überwachung zur Seuchenerkennung, Anwendung von Arzneimitteln und Impfstoffen, Rückstandsuntersuchungen,
- Hygiene- und Gesundheitskontrollen,
- Schutz von Tieren im Haltungsbetrieb, beim Transport und bei der Schlachtung,

- Umweltnormen: für Gebäude, Haltungsbetriebe und im allgemeinen,
- nationale und internationale Rechtsvorschriften,
- Verbraucherbelange und Qualitätskontrolle;

(ii) praktischer Teil:

- Besichtigung landwirtschaftlicher Betriebe mit verschiedenen Haltungsformen und Aufzuchtmethoden,
- Besichtigung von Herstellungsbetrieben,
- Be- und Entladen von Transportmitteln,
- Laborbesichtigungen,
- Veterinärkontrollen,
- Dokumentation,
- praktische Arbeitserfahrung;

(b) für Untersuchungen im Schlachthof:

(i) theoretischer Teil:

- Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie,
- Grundkenntnisse der Schlachttierpathologie,
- Grundkenntnisse der pathologischen Schlachttieranatomie,
- Grundkenntnisse der Hygiene und insbesondere der Industriehygiene, der Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene, der Arbeitshygiene und der Überwachung der Anwendung des HACCP-Systems,
- Kenntnis der Methoden und Verfahren der Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch,
- Kenntnis der einschlägigen Rechts- und Verwaltungsvorschriften,
- Probenahmemethoden;

(ii) praktischer Teil:

- Identifizierung von Tieren,
- Untersuchung und Beurteilung von Schlachttieren,

- Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung artentypischer Tierkörperteile,
- Identifizierung bestimmter Schlachtkörperteile, an denen sich Veränderungen zeigen - mit Erläuterung,
- Fleischuntersuchung im Schlachthof,
- Hygienekontrolle, einschließlich Überwachung der der Anwendung des HACCP-Systems,
- Probenahmen,
- Identifizierung von Fleisch.

## **VIII. SONSTIGE VERPFLICHTUNGEN IM RAHMEN DER UNTERSUCHUNGEN**

Tierbesitzer bzw. die für Tiere verantwortlichen Personen sind verpflichtet, den für die Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung zuständigen Beamten jede erforderliche Unterstützung zu leisten. Sie gewährleisten insbesondere den Zugang zu Tieren, Fleisch und Büchern und tragen dafür Sorge, daß sich diese in angemessenem Zustand befinden. Auf Verlangen des amtlichen Tierarztes oder einer seiner Hilfskräfte leisten sie auch weitere Unterstützung. Bei Unterlassung wird die Untersuchung ausgesetzt, bis die Tierbesitzer bzw. die anderen für die Tiere verantwortlichen Personen ihre Unterstützung in dem für die Untersuchung erforderlichen Maße zusagen.

## **KAPITEL II: FLEISCH VON ALS HAUSTIERE GEHALTENEN HUFTIEREN**

Zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften gilt folgendes:

### **I. SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG**

Soweit die Schlachttieruntersuchung im Schlachthof vorgenommen wird, müssen die Tiere innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Ankunft im Schlachthof, auf jeden Fall jedoch weniger als 24 Stunden vor der Schlachtung untersucht werden. Darüber hinaus kann der amtliche Tierarzt auch zu jeder anderen Zeit eine Untersuchung verlangen.

### **II. FLEISCHUNTERSUCHUNG**

1. Die Fleischuntersuchung umfaßt erforderlichenfalls folgendes:

- Anschneiden bestimmter Organe und Lymphknoten und - je nach Untersuchungsbefund - des Uterus;

- Besichtigung oder Abtasten. Werden dabei Läsionen festgestellt, die Schlachtkörper, Arbeitsgerät, Personal oder Umgebung kontaminieren könnten, so dürfen diese Organe nicht im Schlachtraum oder in einem anderen Bereich des Betriebes, in dem Fleisch kontaminiert werden könnte, angeschnitten werden.

2. Verfahren der Untersuchung:

A. Über sechs Wochen alte Rinder:

- (a) Besichtigung von Kopf und Rachen; Anschneiden und Untersuchung der Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (*Lnn. retropharyngeales, mandibulares und parotidei*); Untersuchung der äußeren Kaumuskeln durch zwei Einschnitte parallel zum Unterkiefer, der inneren Kaumuskeln (innere Musculi pterygoidei) durch Einschnitt auf einer Ebene. Lösung der Zunge zur eingehenden Besichtigung von Maul und Schlund sowie Besichtigung und Abtasten der Zunge selbst;
- (b) Untersuchung der Luftröhre; Besichtigung und Abtasten von Lunge und Speiseröhre; Anschneiden und Untersuchung der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes und eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnung der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt der Lunge im hinteren Drittel durch die Hauptluftröhrenäste; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom Verzehr ausgeschlossen wird;
- (c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
- (d) Besichtigung des Zwerchfells;
- (e) Besichtigung und Abtasten der Leber und ihrer Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Anschneiden der Magenfläche der Leber und an der Basis des "Spigelschen Lappens" zur Untersuchung der Gallengänge;
- (f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten (*Lnn. Gastrici, mesenterici, craniales und caudales*); Abtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten;
- (g) Besichtigung und erforderlichenfalls Abtasten der Milz;
- (h) Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und der renalen Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- (i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- (j) Besichtigung der Genitalien;

- (k) Besichtigung und erforderlichenfalls Abtasten und Anschneiden des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*); bei Kühen Öffnung jeder Euterhälfte durch langen, tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (*Sinus lactiferes*); Einschneiden der Euterlymphknoten, es sei denn, das Euter ist vom Verzehr ausgeschlossen.

## **B. Unter sechs Wochen alte Rinder:**

- (a) Besichtigung von Kopf und Rachen; Anschneiden und Untersuchen der Schlundkopflymphknoten (*Lnn. retropharyngeales*); Untersuchung von Maul und Schlund; Abtasten der Zunge; Entfernen der Tonsillen;
- (b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Abtasten der Lunge; Anschneiden und Untersuchen der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes und eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom Verzehr ausgeschlossen wird;
- (c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Längseinschnitt am Herzen zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
- (d) Besichtigung des Zwerchfells;
- (e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Abtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Leber und ihrer Lymphknoten;
- (f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums sowie der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten (*Lnn. Gastrici, mesenterici, craniales und caudales*); Abtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten;
- (g) Besichtigung und erforderlichenfalls Abtasten der Milz;
- (h) Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- (i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- (j) Besichtigung und Abtasten der Nabelgegend und der Gelenke. Im Verdachtsfall Einschnitt in der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke. Untersuchen der Gelenkflüssigkeit.

## **C. Schweine**

- (a) Besichtigung von Kopf und Rachen; Anschnitt und Untersuchung der Unterkieferlymphknoten (*Lnn. mandibulares*); Besichtigung von Maul, Schlund und Zunge;

- (b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Abtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes und eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnung der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom Verzehr ausgeschlossen wird;
- (c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Längseinschnitt am Herzen zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
- (d) Besichtigung des Zwerchfells;
- (e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Abtasten der Leber und ihrer Lymphknoten;
- (f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten (*Lnn. Gastrici, mesenterici, craniales und caudales*); Abtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten;
- (g) Besichtigung und erforderlichenfalls Abtasten der Milz;
- (h) Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- (i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- (j) Besichtigung der Genitalien;
- (k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*); bei Sauen Anschnitt der Lymphknoten des Gesäuges;
- (l) Besichtigung und Abtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren. Im Verdachtsfall erforderlichenfalls Einschnitt in der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke.

#### **D. Schaf- und Ziegen**

- (a) Besichtigung des Kopfes nach dem Enthäuten und, im Verdachtsfall, Untersuchung von Rachen, Maul, Zunge, Schlundkopf- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten; unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften erübrigen sich diese Untersuchungen, wenn die zuständige Behörde gewährleisten kann, daß der Kopf - einschließlich Zunge und Gehirn - vom Verzehr ausgeschlossen wird;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Abtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes und eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); im Zweifelsfall Anschnitt und Untersuchung dieser Organe und Lymphknoten;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; im Zweifelsfall Anschnitt und Untersuchung des Herzes;

- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Abtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Anschnitt der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge;
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales und caudales*);
- g) Besichtigung und erforderlichenfalls Abtasten der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten;
- l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelerke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke.

#### **E. Als Haustierte gehaltene Einhufer**

- a) Besichtigung des Kopfes und - nach Lösen der Zunge - des Rachens; Abtasten und erforderlichenfalls Anschnitt der Unterkiefer-, Schlundkopf-, und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (*Lnn. Mandibulares, retropharyngiales und parotidei*); Lösung der Zunge lösen zur eingehenden Besichtigung von Maul und Schlund; Besichtigung und Abtasten der Zunge selbst; Entfernung der Tonsillen entfernen;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Abtasten der Lunge; Abtasten und erforderlichenfalls Anschnitt der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes und eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnung der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom Verzehr ausgeschlossen wird;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Längsschnitt am Herzen zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung, Abtasten und erforderlichenfalls Anschnitt der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales und*

*caudales*); erforderlichenfalls Anschnitt der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten;

- g) Besichtigung und erforderlichenfalls Abtasten der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- i) Besichtigung von Brust- und Baufell;
- j) Besichtigung der Genitalien bei Hengsten und Stuten;
- k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*) und erforderlichenfalls Anschnitt der Lymphknoten des Gesäuges;
- l) Besichtigung und Abtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren. Im Zweifelsfall erforderlichenfalls Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke;
- m) Untersuchung aller Schimmel oder Grauschimmel auf Melanose und Melanomata durch Untersuchung von Muskeln und Lymphknoten der Schulter (*Lnn. lymphonodi subrhomboides*) unter dem Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter; Freilegen der Nieren und Untersuchung nach Einschnitt der gesamten Niere.

### **III. BESONDERE ÜBERWACHUNGSMASSNAHMEN**

#### **A. TRICHINOSE**

Fleisch von Schweinen (Haustiere, Zuchtwild und jagdbares Wild) und Einhufern wird entweder auf Trichinen (*Trichinella spp*) untersucht oder muß einer Kältebehandlung unterzogen werden.

#### **B. CYSTICERCOSE BEI SCHWEINEN UND RINDERN**

Die Untersuchung auf *Cysticercus bovis* und *Cysticercus cellulosae* muß sich auf alle empfänglichen Tierkörperteile erstrecken.

Nach Entfernen der genußuntauglichen Tierkörperteile muß Fleisch von Tieren mit nicht generalisiertem Befall einer Kältebehandlung unterzogen werden.

#### **C. ROTZ BEI EINHUFERN**

Die Untersuchung von Einhufern auf Rotz umfaßt eine sorgfältige Besichtigung der Schleimhäute von Luftröhre, Kehlkopf, Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Medianebene und Auslösen der Nasenscheidewand.

Nach dem Verfahren des Ständigen Veterinärausschusses und nach Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses wird erforderlichenfalls folgendes festgelegt:

- a) die Untersuchungsmethoden für die in diesem Abschnitt genannten Zustände;
- b) die Kältebehandlung, der trichinen- und Cysticercus-infiziertes Fleisch zu unterziehen ist;
- c) die Bedingungen, unter denen Gemeinschaftsregionen, die entsprechend epidemiologischer Untersuchungen trichinose- bzw. rotzfrei sind, Ausnahmen gewährt werden können.

#### **IV. ERKLÄRUNG DER GENUSSUNTAUGLICHKEIT VON FLEISCH AUFGRUND DES BEFUNDS DER SCHLACHTTIER- UND FLEISCHUNTERSUCHUNG**

1. Zusätzlich zu den Fällen gemäß Kapitel I Abschnitt V werden folgende Erzeugnisse für genußuntauglich erklärt:

- a) Fleisch von

- i) Tieren, bei denen einer der folgenden Zustände festgestellt wurde:

- generalisierte Aktinobazillose oder Aktinomykose,
- Milzbrand und Rauschbrand,
- generalisierte Tuberkulose,
- generalisierte Lymphadenitis,
- Rotz,
- Tollwut,
- Tetanus,
- akute Salmonellose,
- akute Brucellose,
- Rotlauf (Erysipelas),
- Botulismus;

- ii) Tieren mit akuten Läsionen aufgrund von Bronchopneumonie, Brustfell-, Bauchfell-, Gebärmutter-, Euter-, Gelenk-, Herzbeutel-, Darm- oder Hirnhaut- und Hirnentzündung, soweit eine gründliche Untersuchung, die gegebenenfalls durch eine bakteriologische Untersuchung und eine Untersuchung auf Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe ergänzt wird, diesen Befund bestätigt. Fallen diese besonderen Untersuchungen jedoch negativ aus, so werden die Tierkörper nach dem Entfernen der genußuntauglichen Teile als zum Genuß für Menschen tauglich erklärt;

- iii) Tieren mit folgenden parasitären Erkrankungen: generalisierte Sarkosporidiose, generalisierte Cysticercose und Trichinose;
  - iv) verendeten, totgeborenen oder ungeborenen Tieren;
  - v) zu jung geschlachteten Tieren mit ödematösem Fleisch;
  - vi) Tieren mit Anzeichen von Abmagerung oder ausgeprägter Anämie;
  - vii) Tieren, bei denen die Tuberkulinprobe positiven oder unschlüssig ausfiel und bei denen bei der Fleischuntersuchung an mehreren Organen oder mehreren Körperteilen lokalisierte Tuberkuloseläsionen festgestellt wurden. Wird jedoch eine Tuberkuloseläsion in den Lymphknoten ein und desselben Organs oder Körperteils festgestellt, so werden nur das befallene Organ bzw. der befallene Körperteil sowie die entsprechenden Lymphknoten für genußuntauglich erklärt;
  - viii) Tieren, bei denen die Untersuchung auf Brucellose positiv oder unschlüssig ausfiel und bei denen dieser Befund durch Läsionen bestätigt wurde, die auf eine akute Infektion hindeuten. Auch wenn keine Läsion festgestellt wurde, werden Euter, Genitaltrakt und Blut dieser Tiere dennoch für genußuntauglich erklärt;
- b) Schlachtkörperteile mit Anzeichen größerer seröser Infiltrationen oder Blutungen, lokaler Abszesse oder lokaler Kontaminationen;
  - c) Innereien und Eingeweide mit pathologischen Läsionen infektiösen, parasitären oder traumatischen Ursprungs;
  - d) soweit ein Schlachtkörper oder Innereien Anzeichen von Pseudotuberkulose (Lymphadenitis caseosa) oder einer anderen eitrigen Erkrankung zeigen, diese Erkrankung jedoch nicht generalisiert ist oder mit Abmagerung einhergeht:
    - i) alle Organe und zugehörigen Lymphknoten, soweit der genannte Zustand auf der Oberfläche oder im Gewebeinneren des Organs oder des Lymphknotens festgestellt wird;
    - ii) in Fällen, in nicht unter Ziffer i) fallen: die Läsion sowie alle angrenzenden Teile, soweit dies unter Berücksichtigung des Alters und der Aktivität der Läsion für notwendig befunden wird, wobei eine alte, fest verkapselte Läsion als inaktiv gilt;
  - e) Fleischabschnitte von der Stichstelle;
  - f) Leber und Nieren von über zwei Jahre alten Tieren aus Regionen, in denen bei der Durchführung der gemäß Artikel 5 der Richtlinie 96/23/EG genehmigten Pläne festgestellt wurde, daß die Umwelt allgemein mit Schwermetallen belastet ist;
  - g) Fleisch mit ausgeprägtem Geschlechtsgeruch.

Folgende Erzeugnisse sind besonders zu kennzeichnen und zu bearbeiten:

- i) Fleisch von Zuchtebern,
- ii) Fleisch von nicht kastrierten männlichen Schweinen, von Kryptorchiden und Zwittern mit einem Schlachtkörpergewicht von über 80 kg, es sei denn, der Betrieb kann garantieren, daß Schlachtkörper mit ausgeprägtem Geschlechtsgeruch nach einer vom Ständigen Veterinärausschuß anerkannten oder - falls eine solche nicht existiert - nach einer von den zuständigen Behörden anerkannte Methode, einwandfrei identifiziert werden können,

## **V. SONDERVORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHTHÖFE MIT GERINGER SCHLACHTAUSBEUTE**

- a) Schlachthöfe in Regionen, die besonderen geographischen Zwängen unterliegen oder unter Versorgungsschwierigkeiten leiden, und Schlachthöfe, die lokale Märkte mit Fleisch beliefern, sind verpflichtet, dem zuständigen Veterinäramt den Zeitpunkt der Schlachtung sowie Zahl und Herkunft der angelieferten Schlachttiere mitzuteilen, damit die Schlachttieruntersuchung entweder im landwirtschaftlichen Betrieb oder unmittelbar vor der Schlachtung stattfinden kann.
- b) Der amtliche Tierarzt bzw. eine Hilfskraft führt die Fleischuntersuchung durch. Weist das Fleisch Läsionen oder Veränderungen auf, so muß es vom amtlichen Tierarzt untersucht werden. Der amtliche Tierarzt oder - unter seiner Verantwortung - eine Hilfskraft kontrolliert regelmäßig, ob die in dieser Verordnung festgelegten Hygienevorschriften eingehalten werden.

## **KAPITEL III: GEFLÜGELFLEISCH**

Zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften gilt folgendes:

### **I. SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG**

- 1. Der Geflügelbestand eines Betriebs darf nur geschlachtet werden, soweit folgende Anforderungen erfüllt sind:
  - a) Die zur Schlachtung bestimmten Tiere sind *entweder* im Haltungsbetrieb der Schlachttieruntersuchung unterzogen worden und dem Geflügel liegt die Gesundheitsbescheinigung gemäß Abschnitt V bei,
  - b) *oder* dem amtlichen Tierarzt liegt 24 bis 72 Stunden vor Eintreffen des Geflügels im Schlachthof ein von der zuständigen Behörde festzulegendes Dokument vor, das folgende Informationen enthält:
    - einschlägige, aktuelle Angaben zum Herkunftsbestand und insbesondere Einzelheiten aus den Betriebsbüchern zur Art des Schlachtgeflügels;
    - den Nachweis, daß der Herkunftsbetrieb von einem regulären Hof-tierarzt überwacht wird.

Diese Informationen müssen geprüft werden, bevor entschieden wird, welche Maßnahmen in bezug auf die Tiere aus dem fraglichen Betrieb getroffen werden müssen, und insbesondere, welche Art der Schlachttieruntersuchung erforderlich ist.

Sind die Anforderungen gemäß Buchstabe a) oder b) nicht erfüllt, so kann beschlossen werden,

- die Schlachtung *entweder* zurückzustellen, bis der Herkunftsbetrieb zwecks Einholung der erforderlichen Informationen kontrolliert wurde,
- *oder* die Schlachtung im Anschluß an die Untersuchungen gemäß Nummer 2 Buchstabe b) dieses Kapitels zu genehmigen.

Kosten, die infolge der Anwendung der Vorschriften dieses Buchstabens anfallen, werden nach einer von der zuständigen Behörde festzulegenden Regelung dem Geflügelhalter in Rechnung gestellt.

Im Falle von Geflügelhaltern, deren Jahreserzeugung 20.000 Hühner, 15.000 Enten, 10.000 Truthühner oder 10.000 Gänse oder eine entsprechende Anzahl Tiere anderer Geflügelarten nicht überschreitet, kann die Schlachttieruntersuchung jedoch im Schlachthof durchgeführt werden. In diesem Fall muß der Geflügelhalter eine Erklärung dahingehend abgeben, daß seine Jahreserzeugung die genannten Werte nicht übersteigt.

2. Die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb umfaßt folgendes:

- a) eine Kontrolle der Betriebsbücher oder anderer betrieblicher Unterlagen;
- b) zusätzliche Untersuchungen, wenn festgestellt werden soll, ob das Geflügel
  - i) an einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit leidet oder ob einzelne Tiere bzw. der gesamte Bestand Verhaltensstörungen zeigen, die den Ausbruch einer solchen Krankheit zu befürchten lassen;
  - ii) Störungen des Allgemeinbefindens oder Krankheitsanzeichen zeigt, die bewirken könnten, daß das Fleisch für genußuntauglich erklärt wird;
- c) regelmäßige Probenahmen von Trinkwasser und Futter zur Kontrolle der Einhaltung der Karenzzeiten;
- d) Untersuchungen auf Zoonoseerreger.

3. Soweit Zweifel an der Identität einer Geflügelsendung bestehen und die Tiere im Schlachtbetrieb der Schlachttieruntersuchung unterzogen werden müssen, ist der amtliche Tierarzt verpflichtet, jeden Käfig untersuchen, in dem Tiere Symptome im Sinne von Nummer 2 Buchstabe b) dieses Kapitels zeigen.

4. Werden die Tiere nicht innerhalb von drei Tagen nach Ausstellung der Gesundheitsbescheinigung gemäß Nummer 1 Buchstabe a) geschlachtet, so

- muß eine neue Gesundheitsbescheinigung ausgestellt werden, soweit die Tiere den Herkunftsbetrieb noch nicht verlassen haben,
  - kann die Schlachtung, soweit sich die Tiere bereits im Schlachthof befinden und der Grund für die Verzögerung geprüft wurde, genehmigt werden, vorausgesetzt es wird eine neue Gesundheitsbescheinigung ausgestellt oder die Tiere werden erneut untersucht.
5. Klinisch gesunde Tiere aus einem Bestand, der im Rahmen eines Seuchen- oder Zoonosentilgungsprogramms getötet werden muß, sind am Ende des Arbeitstags im Anschluß an die Normalschlachtungen oder so zu schlachten, daß anderes Geflügel auf keinen Fall kontaminiert werden kann.

Tiere aus derartigen Beständen mit klinischen Anzeichen von

- a) Ornithose,
- b) Salmonellose,

dürfen nicht zum Genuß für Menschen geschlachtet werden.

Schlachtungen am Ende des Arbeitstages im Anschluß an die Normalschlachtungen sind zulässig, sofern alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden, um die Verschleppung krankheitserregender Bakterien auf ein Mindestmaß zu reduzieren, und die Schlachthanlage nach der Schlachtung gereinigt und desinfiziert wird. Das erschlachtete Fleisch muß auf gleiche Weise behandelt werden wie Fleisch, das für genußuntauglich erklärt wurde.

6. Für Schlachthöfe in Regionen, die besonderen geographischen Zwängen unterliegen oder unter Versorgungsschwierigkeiten leiden oder lokale Märkte mit Fleisch beliefern, gilt folgendes:
- a) Der Schlachthof ist verpflichtet, dem zuständigen Veterinäramt den Zeitpunkt der Schlachtung sowie Zahl und die Herkunft der Tiere mitzuteilen.
  - b) Der amtliche Tierarzt bzw. eine Hilfskraft muß bei der Schlachtung anwesend sein. Ist dies nicht möglich, so darf das Fleisch den Schlachtbetrieb erst verlassen, wenn die Fleischuntersuchung ordnungsgemäß vorgenommen wurde. Der amtliche Tierarzt oder - unter seiner Verantwortung - eine Hilfskraft kontrolliert regelmäßig, ob die Hygienevorschriften eingehalten werden.
  - c) Die zuständige Behörde ist verpflichtet, die Vermarktungsweg des Fleisches ab Schlachthof zu überwachen, und trägt dafür Sorge, daß für genußuntauglich erklärte Erzeugnisse als solche gekennzeichnet und entsorgt werden.

## **II. FLEISCHUNTERSUCHUNG**

1. Im Rahmen der Fleischuntersuchung führt der amtliche Tierarzt folgende Maßnahmen durch:

- a) Besichtigung der Baueingeweide und Körperhöhlen einer repräsentativen Anzahl Tiere aus jeder Geflügelsendung ein und derselben Herkunft;
  - b) eingehende Stichprobenuntersuchung von Tieren, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung für genußuntauglich erklärt wurde;
  - c) andere Untersuchungen, die für erforderlich gehalten werden, wenn der Verdacht besteht, daß das Fleisch der betreffenden Tiere genußuntauglich sein könnte.
2. Bei teilweise ausgeweideten Schlachtkörpern, deren Eingeweide sofort entfernt werden (entdarmtes Geflügel), sind nach dem Ausweiden von einer repräsentativen Anzahl Tiere jeder Sendung Eingeweide und Körperhöhlen zu untersuchen. Soweit bei dieser Untersuchung bei mehreren Tieren Anomalien festgestellt werden, müssen alle Tiere der betreffenden Sendung gemäß Nummer 1 untersucht werden.
3. Bei zeitlich verzögertem Ausweiden gilt folgendes:
- a) Die Fleischuntersuchung gemäß Nummer 1 findet spätestens 15 Tage nach der Schlachtung statt; während dieses Zeitraums muß das Geflügel bei einer Temperatur von mindestens + 4°C gelagert werden;
  - b) das Ausweiden findet spätestens nach Ablauf dieses Zeitraums in einem entsprechend zugelassenen Betrieb statt; in diesem Falle muß den Schlachtkörpern die Gesundheitsbescheinigung gemäß Abschnitt VI beiliegen;
  - c) das Geflügelfleisch darf erst mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen versehen werden, wenn das Ausweiden gemäß Buchstabe b) erfolgt ist.

### **III. ERKLÄRUNG DER GENUSSUNTAUGLICHKEIT VON FLEISCH AUFGRUND DES BEFUNDS DER FLEISCHUNTERSUCHUNG**

Zusätzlich zu den Fällen gemäß Kapitel I Abschnitt V wird Geflügelfleisch für genußuntauglich erklärt, wenn die Fleischuntersuchung folgendes ergibt:

- systematische Mykose und lokale Läsionen in Organen, bei denen der Verdacht besteht, daß sie durch Erreger von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten oder die von ihnen erzeugten Toxine verursacht worden sind,
- Abzehrung (Kachexie),
- ausgedehnte mechanisch verursachte Läsionen, auch aufgrund von Verbrühungen,
- Bauchwassersucht (Aszites),
- ausgedehnter subkutaner oder muskulärer Parasitenbefall und systematischer Parasitenbefall.

#### **IV. TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG**

Die zuständige Behörde kann Betriebsangestellte ermächtigen, im Rahmen der Untersuchungen und unter direkter Aufsicht des amtlichen Tierarztes technische Hilfe zu leisten, sofern sie vom amtlichen Tierarzt entsprechend geschult wurden. Die allgemeinen Kriterien für diese Schulung werden nach dem Verfahren des Artikels 5 festgelegt.

**V. MUSTER DER GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG**

**GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG\***

für Schlachtgeflügel, das vom Haltungsbetrieb zum Schlachtbetrieb befördert wird

Zuständige Dienststelle:

Nr.\*\* : .....

**1. Angaben zur Identifizierung der Tiere**

Tierart: .....

Anzahl Tiere: .....

**2. Angaben zur Herkunft der Tiere**

Anschrift des Herkunftsbetriebs: .....

Kennummer der Geflügelfarm: .....

**3. Angaben zur Bestimmung der Tiere**

Die Tiere werden mit folgendem Transportmittel: .....

.....

zu folgendem Schlachthof befördert: .....

**4. Erklärung**

Der unterzeichnete Tierarzt erklärt, die oben bezeichneten Tiere am .....  
(Datum) um ..... Uhr im vorgenannten Herkunftsbetrieb der  
Schlacht tieruntersuchung unterzogen und für gesund befunden zu haben.

Ausgestellt in ....., am .....

(Ort)

(Datum)

Amtssiegel

.....  
(Unterschrift des Tierarztes)

\* Diese Gesundheitsbescheinigung hat eine Gültigkeitsdauer von 72 Stunden.  
\*\* Fakultativ.

## VI. MUSTER DER GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

### GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für im Mastbetrieb betäubtes, entblutetes und gerupftes Geflügel, das zur Gewinnung von Stopflebern (foie gras) und zur Beförderung zu einem Zerlegungsbetrieb mit separatem Ausweideraum bestimmt ist

Zuständige Dienststelle:

Nr.\*: .....

**1. Angaben zur Identifizierung der nicht ausgeweideten Schlachtkörper:**

Tierart: .....

Anzahl: .....

**2. Angaben zur Herkunft der nicht ausgeweideten Schlachtkörper:**

Anschrift des Mastbetriebs: .....

**3. Bestimmung der nicht ausgeweideten Schlachtkörper:**

Die nicht ausgeweideten Schlachtkörper werden zu folgendem Zerlegungsbetrieb:  
befördert: .....

.....

**4. Erklärung**

Der unterzeichnete Tierarzt erklärt, die vorstehend bezeichneten nicht ausgeweideten Schlachtkörper von Tieren stammen, die am ..... (Datum) um ..... Uhr im vorgenannten Mastbetrieb der Schlachttieruntersuchung unterzogen und für gesund befunden zu haben.

Ausgestellt in ..... am .....

(Ort)

(Datum)

Amtssiegel

.....  
(Unterschrift des Tierarztes)

---

\* Fakultativ.

#### **KAPITEL IV: FLEISCH VON IN ZUCHTBETRIEBEN GEHALTENEN HASENTIEREN**

Im allgemeinen gelten analog die Vorschriften für Geflügelfleisch. Soweit die Schlachttieruntersuchung jedoch nicht im Herkunftsbetrieb stattfindet, müssen die Tiere innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Ankunft im Schlachthof der Schlachttieruntersuchung unterzogen werden. Vergehen zwischen der Schlachttieruntersuchung und der Schlachtung mehr als 24 Stunden, so sind die Tiere unmittelbar vor der Schlachtung erneut zu untersuchen.

#### **KAPITEL V: ZUCHTWILDFLEISCH**

Zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften gilt folgendes:

##### **I. SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG**

1. Die Schlachttieruntersuchung muß entweder im Schlachthof oder vor der Schlachtung im Haltungsbetrieb bzw. vor der Versendung zum Schlachthof im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden. In letzterem Fall kann sich die Schlachttieruntersuchung im Schlachthof darauf beschränken, transportbedingte Verletzungen festzustellen und die Kennzeichnung der Tiere zu überprüfen.

Lebenden Tieren, die im Haltungsbetrieb untersucht wurden, muß eine Bescheinigung nach dem Muster in Abschnitt III beiliegen, aus der hervorgeht, daß die Tiere im Haltungsbetrieb untersucht und für gesund befunden wurden.

2. Wurde die Schlachttieruntersuchung nicht im Herkunftsbetrieb durchgeführt, so sind die Tiere innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Ankunft im Schlachthof der Schlachttieruntersuchung zu unterziehen. Die Untersuchung ist unmittelbar vor der Schlachtung zu wiederholen, wenn zwischen der Untersuchung und der Schlachtung mehr als 24 Stunden vergehen.

Jedes Schlachttier bzw. jede Schlachttierversendung muß entsprechend gekennzeichnet sein, damit die zuständige Behörde die Herkunft der Tiere bzw. der Sendung jederzeit feststellen kann.

##### **II. FLEISCHUNTERSUCHUNG**

Fleisch von trichinoseempfindlichen Tierarten muß auf Trichinen untersucht werden.

### III. MUSTER DER GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

#### GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für lebendes Zuchtwild, das zur Beförderung vom Haltungsbetrieb zum Schlachthof  
bestimmt ist

Zuständige Dienststelle:

Nr\*.: .....

#### I. Angaben zur Identifizierung der Tiere:

Tierart: .....

Anzahl Tiere: .....

Kennzeichen: .....

#### II. Angaben zur Herkunft der Tiere:

Anschrift des Herkunftsbetriebs: .....

#### III. Angaben zur Bestimmung der Tiere:

Diese Tiere werden mit folgendem Transportmittel: .....

.....

zu folgendem Schlachthof befördert: .....

#### IV. Erklärung

Der unterzeichnete Tierarzt bescheinigt, die vorstehend bezeichneten Tiere am ..  
..... (Datum) um ..... Uhr der Schlachttieruntersuchung  
unterzogen und für gesund befunden zu haben.

Ausgestellt in ..... am .....

(Ort)

(Datum)

Amtssiegel

.....

(Unterschrift des Tierarztes)

## **KAPITEL V: FLEISCH VON FREILEBENDEM WILD**

Zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften gilt folgendes:

### **I. FLEISCHUNTERSUCHUNG**

1. Freilebendes Wild muß nach seiner Verbringung in den Wildverarbeitungsbetrieb so schnell wie möglich untersucht werden.
2. Bei der Fleischuntersuchung führt der amtliche Tierarzt folgende Maßnahmen durch:
  - a) Besichtigung des Wildkörpers, seiner Körperhöhlen und gegebenenfalls seiner Organe
    - zur Feststellung etwaiger Anomalien, wobei sich die Diagnose auf Angaben des Jägers zum Verhalten des Tieres vor dem Erlegen stützen kann;
    - zur Kontrolle, daß das Tier effektiv erlegt wurde und nicht aus anderen Gründen verendet ist.

Reicht die Besichtigung für eine Beurteilung nicht aus, so sind weitergehende Laboruntersuchungen durchzuführen;

- (b) Untersuchung auf organoleptische Anomalien;
- c) Abtasten der Organe, soweit dies für erforderlich gehalten wird;
- d) stichprobenweise Rückstandsuntersuchung, auch auf Umweltschadstoffe, insbesondere, wenn ein begründeter Verdacht auf Rückstände oder Schadstoffbelastung besteht. Wird wegen begründeten Verdachts eine weitergehende Untersuchung durchgeführt, so ist die Beurteilung aller anderen Tiere einer gemeinsamen Strecke oder von Teilen dieser Tiere, bei denen den Umständen nach angenommen werden kann, daß sie dieselben Anomalien aufweisen, so lange zurückzustellen, bis die weitergehende Untersuchung abgeschlossen ist;
- e) Untersuchung auf Merkmale, die darauf hinweisen, daß das Fleisch gesundheitlich bedenklich ist, insbesondere:
  - i) vom Jäger mitgeteilte abnorme Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinbefindens des lebenden Tieres;
  - ii) generalisierte Tumore oder Abszesse, wenn sie in verschiedenen inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
  - iii) Arthritis, Orchitis, Veränderungen der Leber oder Milz, Darm- oder Nabelentzündungen;
  - iv) Fremdstoffe in den Körperhöhlen, insbesondere im Magen und Darm oder im Harn, soweit Brust- oder Bauchfell verfärbt sind;

- v) übermäßige Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
  - vi) erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
  - vii) alte, offene Knochenbrüche;
  - viii) Abzehrung (Kachexie) und/oder generalisierte oder lokalisierte Hydrämie;
  - ix) frische Verklebungen oder Verwachsungen mit Brust- oder Bauchfell;
  - x) sonstige augenfällige und großflächige Veränderungen wie beispielsweise Verwesung.
3. Auf Verlangen des amtlichen Tierarztes sind Wirbelsäule und Kopf längs zu spalten.
4. Bei Niederwild, das nicht unmittelbar nach dem Erlegen ausgeweidet wurde, führt der amtliche Tierarzt die Fleischuntersuchung an einer repräsentativen Stichprobe von Tieren derselben Strecke durch. Ergibt die Untersuchung eine auf den Menschen übertragbare Krankheit oder eine Anomalie im Sinne von Nummer 2, so wird die gesamte Partie weiter untersucht, um festzustellen, ob die Wildkörper für genußuntauglich erklärt oder einzeln untersucht werden müssen.
5. Im Verdachtsfall kann der amtliche Tierarzt an den betreffenden Tierkörperstellen weitere Schnitte und Untersuchungen vornehmen, soweit dies für eine endgültige Diagnose erforderlich ist.
6. Bei Schwarzwild oder anderen trichinoseempfindlichen Arten sind von jedem einzelnen Tier mehrere Proben zu untersuchen, die auf jeden Fall von der Kiefer- und Zwerchfellmuskulatur, der Unterschenkelmuskulatur des Vorderlaufs, der Zwischenrippenmuskulatur und der Zungenmuskulatur entnommen werden müssen. Die Proben sind nach Methoden zu analysieren, die nach dem Verfahren des Artikels 5 und auf der Grundlage einer Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses zugelassen sind.

## **II. ERKLÄRUNG DER GENUSSUNTAUGLICHKEIT VON FLEISCH AUFGRUND DES UNTERSUCHUNGSBEFUND**

Zusätzlich zu den Fällen gemäß Kapitel I Abschnitt V wird folgendes Fleisch von freilebendem Wild für genußuntauglich erklärt:

- Fleisch mit Läsionen, ausgenommen frische erlegungsbedingte Verletzungen, und lokalisierten Mißbildungen oder Anomalien, soweit diese das Fleisch zum Genuß für Menschen untauglich machen oder gesundheitsgefährdend sind;
- Fleisch mit Merkmalen im Sinne von Abschnitt I Nummer 2 Buchstabe e) dieses Kapitels, die bei der Fleischuntersuchung festgestellt werden,
- Fleisch mit eindeutigem Trichinenbefall,
- Fleisch mit Anomalien, die seine Genußtauglichkeit beeinträchtigen können.

### ANHANG III

#### LEBENDE MUSCHELN

1. Die zuständige Behörde legt die Lage und Abgrenzung der Erzeugungsgebiete von Muscheln fest. Die Gebiete, in denen Muscheln geerntet werden dürfen, werden von der zuständigen Behörde je nach Niveau der Verunreinigung durch Fäkalbakterien in folgende drei Klassen eingeteilt:
  - a) **Klasse-A-Gebiete:** Gebiete, aus denen lebende Muscheln für den unmittelbaren Verzehr geerntet werden können. Lebende Muscheln aus diesen Gebieten müssen die Anforderungen des Kapitel IV dieses Abschnitts erfüllen;
  - b) **Klasse-B-Gebiete:** Gebiete, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder nach dem **Umsetzen** zum Verzehr in den Verkehr gebracht werden dürfen;
  - c) **Klasse-C-Gebiete:** Gebiete, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach dem Umsetzen über einen langen Zeitraum (mindestens zwei Monate) in den Verkehr gebracht werden dürfen.
2. Um des Niveau der Verunreinigung durch Fäkalbakterien in einem Gebiet feststellen zu können, trifft die zuständige Behörde folgende Maßnahmen:
  - Sie erstellt ein Inventar der Verschmutzungsquellen menschlichen oder tierischen Ursprungs, die auch für die Verunreinigung des Erzeugungsgebiets verantwortlich sein könnte;
  - sie prüft die Mengen organischer Schadstoffe, die in den verschiedenen Jahresabschnitten freigesetzt werden, nach Maßgabe der saisonbedingten Variationen der menschlichen und tierischen Populationen im Einzugsgebiet, der erfaßten Niederschläge, der Abwasserbehandlung usw.;
  - sie bestimmt die Merkmale des Schadstoffkreislaufs nach gängigen Mustern, nach der Tiefseemessung und dem Gezeitenzyklus im Erzeugungsgebiet;
  - sie erstellt ein Probenahmeprogramm für Muscheln im Erzeugungsgebiet, das sich auf die Prüfung vorhandener Daten stützt, wobei die Zahl der Proben, die geographische Verteilung der Probenahmepunkte und die Probenahmehäufigkeit gewährleisten müssen, daß die Analyseergebnisse für das Gebiet so repräsentativ wie möglich sind.
3. Im Rahmen der Hygienekontrollen müssen auch Erzeugungsgebiete und der Umsetzgebiete für lebende Muscheln periodisch überwacht werden, um
  - a) rechtswidrige Praktiken in bezug auf Ursprung, Herkunft und Bestimmung der lebenden Muscheln verhindern zu können;

- b) die mikrobiologische Beschaffenheit der lebenden Muscheln in Verbindung mit dem Erzeugungsgebiet und dem Umsetzgebiet zu kontrollieren;
- c) toxinproduzierendes Plankton in den Erzeugungs- und Umsetzgewässern und Biotoxine in lebenden Muscheln nachzuweisen;
- d) chemische Verunreinigungen nachzuweisen, wobei die zulässigen Höchstwerte nach dem Verfahren des Artikels 5 festzusetzen sind.

Zur Anwendung der Vorschriften gemäß Buchstaben b), c) und d) sind Stichprobenpläne für die Kontrollen aufzustellen, die in regelmäßigen Abständen oder - wenn in unregelmäßigen Intervallen geerntet wird - fallweise durchgeführt werden.

4. Die Stichprobenpläne für Erzeugungs- und Umsetzgebiete müssen insbesondere folgenden Aspekten Rechnung tragen:

- a) der Wahrscheinlichkeit einer ungleichmäßigen Verunreinigung durch Fäkalbakterien;
- b) den möglichen Schwankungen im Vorkommen von marine Biotoxine enthaltendem Plankton; die Probenahmen sind wie folgt vorzunehmen:
  - i) Planktonüberwachung: regelmäßige Stichproben zur Ermittlung von Änderungen in der Zusammensetzung des toxischen Planktons und dessen geographischer Verteilung. Ergebnisse, die auf eine Anhäufung von Toxinen in Muschelfleisch schließen lassen, erfordern intensive Probenahmen, wobei die Zahl der Probenahmepunkte und die Zahl der Proben, die in Zucht- und Erntegewässern entnommen werden, erhöht werden;
  - ii) regelmäßige Toxizitätstests bei den am stärksten kontaminationsgefährdeten Muscheln aus dem betroffenen Gebiet.

Muscheln aus dem betroffenen Gebiet dürfen erst in den Verkehr gebracht werden, wenn weitergehende Untersuchungen zufriedenstellende Toxizitätsergebnisse erbringen;

- c) einer etwaigen Verunreinigung der Muscheln:

Zeigen die Stichproben, daß die Vermarktung lebender Muscheln für den Verbraucher gesundheitsgefährdend sein könnte, so muß die zuständige Behörde das Erzeugungsgebiet für die betreffenden Muscheln sperren, bis sich die Lage wieder normalisiert hat.

5. Die zuständige Behörde überwacht Erzeugungsgebiete, in denen die Ernte lebender Muscheln verboten ist oder für die Sonderbedingungen gelten, um zu gewährleisten, daß keine potentiell gesundheitsgefährdenden Erzeugnisse auf den Markt gelangen.

6. Es ist ein Kontrollsystem einzurichten, bei dem anhand von Laboruntersuchungen überprüft wird, ob die Enderzeugniskriterien eingehalten und insbesondere die Grenzwerte für marine Biotoxine und Schadstoffe nicht überschritten werden und daß die mikrobiologische Qualität der Muscheln kein Gesundheitsrisiko darstellt.

7. Die zuständige Behörde trifft folgende Maßnahmen:

- a) Sie erstellt und führt eine aktuelle Liste der zugelassenen Erzeugungs- und Umsetzgebiete mit Angabe des Standorts und der Abgrenzungen sowie der Klasse, in die das Gebiet eingeteilt ist, aus denen lebende Muscheln gemäß den Bestimmungen dieses Abschnitts geerntet werden dürfen.

Diese Liste ist den von diesem Abschnitt betroffenen Personen, insbesondere den Erzeugern und den Betreibern von Reinigungszentren und Versandzentren, mitzuteilen.

- b) Sie unterrichtet die von diesem Abschnitt betroffenen Personen, insbesondere Erzeuger und Betreiber von Reinigungszentren und Versandzentren, unverzüglich über jegliche Änderung des Standorts, der Abgrenzungen oder der Klasse von Erzeugungsgebieten wie auch über deren vorübergehende oder endgültige Schließung.

## ANHANG IV

### FISCHEREIERZEUGNISSE

Zusätzlich zu den allgemeinen Überwachungsvorschriften gilt folgendes:

1. Die amtliche Überwachung von Fischereierzeugnissen erfolgt bei der Anlandung bzw. vor dem ersten Verkauf in einer Auktionshalle oder auf einem Großmarkt.

2. Die amtlichen Überwachungsmaßnahmen umfassen folgendes:

a) organoleptische Prüfungen:

Zur Kontrolle der Einhaltung der gemeinschaftsrechtlich festgelegten Frischekriterien werden Stichprobekontrollen durchgeführt. Bestehen Zweifel an der Frische eines Erzeugnisses, muß die organoleptische Prüfung wiederholt werden;

b) chemische Analysen:

läßt die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische der Fischereierzeugnisse aufkommen, so können Proben entnommen und im Labor auf ihren Gehalt an TVB-N (flüchtiger basischer Stickstoff) untersucht werden.

Der TVB-N-Gehalt wird für jede Kategorie von Arten nach dem Verfahren des Artikels 5 festgelegt.

Läßt die organoleptische Prüfung auf andere für den Menschen potentiell gesundheitsgefährdende Zustände schließen, so können zur Überprüfung Proben entnommen werden;

c) Histamintests zur Überprüfung der Einhaltung der gemeinschaftsrechtlich festgesetzten Grenzwerte;

c) Schadstofftests:

Es werden Überwachungstests eingeführt, um den Gehalt von Fischereierzeugnissen beispielsweise an Schwermetallen und chlororganischen Stoffen, die im aquatischen Milieu vorhanden sind, zu überwachen;

e) erforderlichenfalls mikrobiologische Kontrollen;

f) Überwachungstests zur Überprüfung der Einhaltung der Gemeinschaftsvorschriften für Endoparasiten.

Nach dem Verfahren des Artikels 5 und nach Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses wird erforderlichenfalls folgendes festgelegt:

- Frischekriterien für die organoleptische Prüfung von Fischereierzeugnissen, insbesondere, wenn in den geltenden Gemeinschaftsvorschriften keine derartigen Kriterien festgelegt sind;
- die analytischen Grenzwerte, die Analysemethoden und die Probenahmepläne zur Durchführung der genannten amtlichen Überwachungsmaßnahmen.

3. Folgende Erzeugnisse werden für genußuntauglich erklärt:

- a) Fischereierzeugnisse, deren organoleptische, chemische, physikalische oder mikrobiologische Prüfung ergibt, daß sie zum Genuß für Menschen nicht tauglich sind;
- b) Fische oder Teile von Fischen, die nicht vorschriftsgemäß auf Endoparasiten untersucht wurden;
- c) Fischereierzeugnisse, deren genießbaren Teile Schadstoffe aus dem aquatischen Milieu wie Schwermetalle und chlororganische Stoffe in einem solchen Maße aufweisen, daß die errechnete Aufnahme über die Nahrungsmittel die annehmbare Tages- oder Wochendosis für den Menschen überschreitet;
- d) giftige Fische und Biotoxine enthaltende Fischereierzeugnisse;
- e) Fischereierzeugnisse oder Teile davon, die als gesundheitsschädlich gelten.

## ANHANG V

### MILCH UND MILCHERZEUGNISSE

Zusätzlich zu den allgemeinen Überwachungsvorschriften gilt folgendes:

#### Betriebskontrollen

Rohmilch muß aus Betrieben stammen, die von den zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats auf Einhaltung der tierseuchen- und hygienerechtlichen Vorschriften für die Milcherzeugung kontrolliert werden. Die Häufigkeit dieser Kontrollen muß in einem angemessenen Verhältnis zum Risiko stehen. Diese Überwachungsmaßnahmen können mit Kontrollen im Rahmen anderer Gemeinschaftsvorschriften kombiniert werden.

2000/0181 (CNS)

Vorschlag für eine

## **VERORDNUNG DES RATES**

**mit tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von  
Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ihre Einfuhr aus Drittländern**

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION –

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 37,

auf Vorschlag der Kommission<sup>1</sup>

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments<sup>2</sup>,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses<sup>3</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik sind für den innergemeinschaftlichen Handel mit unter Anhang II des Vertrags fallenden Erzeugnissen tierischen Ursprungs und für ihre Einfuhr aus Drittländern spezifische Hygienevorschriften festgelegt worden.
- (2) Mit diesen Vorschriften konnten Hemmnisse im Handel mit den betreffenden Erzeugnissen beseitigt werden. Sie haben somit zur Schaffung des Binnenmarktes beigetragen und gewährleisten gleichzeitig ein hohes Gesundheitsschutzniveau.
- (3) Diese spezifischen Vorschriften sind Gegenstand folgender Richtlinien:
  - Richtlinie 72/461/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch<sup>4</sup>, zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Österreichs, Finnlands und Schwedens,
  - Richtlinie 80/215/EWG des Rates vom 22. Januar 1980 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen<sup>5</sup>, zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Österreichs, Finnlands und Schwedens,

---

<sup>1</sup> ABl. C ...

<sup>2</sup> ABl. C ...

<sup>3</sup> ABl. C ...

<sup>4</sup> ABl. L 302 vom 31.12.1972, S. 24.

<sup>5</sup> ABl. L 47 vom 21.2.1980, S. 4.

- Richtlinie 91/67/EWG des Rates vom 28. Januar 1991 betreffend die tierseuchenrechtlichen Vorschriften für die Vermarktung von Tieren und anderen Erzeugnissen der Aquakultur<sup>6</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 98/45/EG<sup>7</sup>,
  - Richtlinie 91/494/EWG des Rates vom 26. Juni 1991 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern<sup>8</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 93/121/EG<sup>9</sup>,
  - 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<sup>10</sup>, zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Österreichs, Finnlands und Schwedens,
  - 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<sup>11</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG<sup>12</sup>,
  - Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis<sup>13</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 96/23/EG<sup>14</sup>,
  - Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen<sup>15</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG,
- (4) Ziel dieser Richtlinien ist es, die Verbreitung von Tierseuchen durch die Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs zu verhindern.
- (5) Die Richtlinien enthalten gemeinsame Vorschriften, wie beispielsweise hinsichtlich der Beschränkung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen aus infizierten Betrieben oder Gebieten, sowie die Auflage, daß Erzeugnisse aus Sperrgebieten zur Abtötung des Krankheitserregers behandelt werden müssen.
- (6) Durch Harmonisierung dieser gemeinsamen Vorschriften können etwaige Unstimmigkeiten, die im Zuge der Einführung der spezifischen Tierseuchenvorschriften entstanden sind, beseitigt werden. Die Harmonisierung der

<sup>6</sup> ABl. L 46 vom 19.2.1991, S. 1.  
<sup>7</sup> ABl. L 189 vom 3.7.1998, S. 12.  
<sup>8</sup> ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 35.  
<sup>9</sup> ABl. L 340 vom 31.12.1993, S. 39.  
<sup>10</sup> ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 41.  
<sup>11</sup> ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 35.  
<sup>12</sup> ABl. L 24 vom 30.1.1998, S. 31.  
<sup>13</sup> ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 1.  
<sup>14</sup> ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10.  
<sup>15</sup> ABl. L 62 vom 15.3.1993, S. 49.

Vorschriften wird auch gewährleistet, daß die tierseuchenrechtlichen Vorschriften gemeinschaftsweit einheitlich angewendet und die Gemeinschaftsvorschriften insgesamt transparenter werden.

- (7) Die Veterinärkontrollen von zum Handel bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs sind in der Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt<sup>16</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/118/EWG, geregelt. Diese Richtlinie sieht für den Fall einer ernsthaften Gesundheitsgefährdung von Tierbeständen Schutzmaßnahmen vor.
- (8) Aus Drittländern eingeführte Erzeugnisse dürfen keine Gefahr für den Tierbestand der Gemeinschaft darstellen.
- (9) Entsprechend müssen zur Verhütung der Seucheneinschleppung Verfahren festgelegt werden, die auch eine Überprüfung der Tiergesundheitslage in den betreffenden Drittländern umfassen sollten.
- (10) Es müssen Verfahren zur Festlegung allgemeiner oder spezifischer Vorschriften oder Kriterien für die Einfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs eingeführt werden.
- (11) Die Einfuhr von Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren und von Fleischerzeugnissen, die aus oder mit diesem Fleisch hergestellt werden, ist bereits in der Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung tierseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen, von frischem Fleisch oder von Fleischerzeugnissen aus Drittländern<sup>17</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG, geregelt.
- (12) Die Verfahren für die Einfuhr von Fleisch und Fleischerzeugnissen können auch für die Einfuhr anderer Erzeugnisse tierischen Ursprungs zugrunde gelegt werden.
- (13) Die Veterinärkontrollen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführt werden, sind in der Richtlinie 97/78/EG des Rates vom 18. Dezember 1997 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen<sup>18</sup> geregelt. Diese Richtlinie sieht für den Fall einer ernsthaften Gesundheitsgefährdung von Tierbeständen Schutzmaßnahmen vor.
- (14) Die Bestimmungen des Internationalen Tierseuchenamtes (OIE) müssen, soweit sie den internationalen Handel betreffen, berücksichtigt werden.
- (15) Um die gemeinschaftsweit einheitliche Anwendung der Tierseuchenvorschriften zu gewährleisten, sollten Gemeinschaftsaudits und Gemeinschaftskontrollen vorgesehen werden.
- (16) Die unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse sind in Anhang I des Vertrags aufgeführt.

---

<sup>16</sup> ABl. L 395 vom 30.12.1989, S. 13.

<sup>17</sup> ABl. L 302 vom 31.12.1972, S. 28.

<sup>18</sup> ABl. L 24 vom 30.1.1998, S. 9.

- (17) Da es sich bei den zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen um Maßnahmen allgemeiner Tragweite im Sinne des Artikels 2 des Beschlusses 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse<sup>19</sup> handelt, sollten sie nach dem Regelungsverfahren des Artikels 5 dieses Beschlusses erlassen werden -

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Diese Verordnung enthält die tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ihre Einfuhr aus Drittländern.

*Artikel 2*

Zum Zwecke dieser Verordnung gelten die Definitionen der Richtlinien gemäß Anhang I und gegebenenfalls der Verordnung .../.../EG des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene.

**KAPITEL I**

**TIERGESUNDHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS HERSTELLEN UND  
INVERKEHRBRINGEN VON GEMEINSCHAFTSERZEUGNISSEN**

*Artikel 3*

Das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs darf nicht dazu führen, daß auf Tiere übertragbare Krankheiten verschleppt werden. Entsprechend gilt folgendes:

1. Erzeugnisse tierischen Ursprungs müssen von Tieren stammen, die die in den einschlägigen Gemeinschaftsrechtsakten festgelegten Gesundheitsanforderungen erfüllen.
2. Erzeugnisse tierischen Ursprungs müssen von Tieren stammen, die
  - a) in einem Betrieb, einem Gebiet oder einem Gebietsteil bzw. bei Aquakulturerzeugnissen in einem Zuchtbetrieb, einem Gebiet oder einem Gebietsteil gehalten wurden, die nicht in bezug auf die betreffenden Tiere oder Erzeugnisse und insbesondere aufgrund der Vorschriften gemäß Anhang I oder anderer gemeinschaftsrechtlich vorgesehener Maßnahmen zur Bekämpfung von Tierseuchen gesperrt sind;
  - b) nicht in einem Schlachthof geschlachtet wurden, in dem sich zum Zeitpunkt der Schlachtung Tiere befanden, mit einer der Tierseuchen, für unter die Regelung gemäß Buchstabe a) fallen, erkrankt oder seuchenverdächtig waren.

---

<sup>19</sup> ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

3. Unbeschadet der Regelung gemäß Absatz 2 und vorbehaltlich der Einhaltung der Seuchenbekämpfungsvorschriften gemäß Anhang I gilt folgendes:

a) Das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die aus einem aus tierseuchenrechtlichen Gründen gesperrten Gebiet oder Gebietsteil, jedoch weder aus einem verseuchten noch aus einem seuchenverdächtigen Betrieb stammen, ist zulässig, sofern je nach Fall folgende Anforderungen erfüllt sind:

- Die Erzeugnisse werden, bevor sie der nachstehend vorgesehenen Behandlung unterzogen werden, von tierseuchenrechtlich konformen Erzeugnissen, räumlich oder zeitlich getrennt gewonnen, behandelt, befördert und gelagert;
- die Erzeugnisse wurden einer Behandlung unterzogen, die gewährleistet, daß etwa vorhandene Seuchenerreger abgetötet werden;
- diese Behandlung wird in einem Betrieb vorgenommen, der von dem von der Tierseuche betroffenen Mitgliedstaat entsprechend zugelassen wurde;
- die behandlungspflichtigen Erzeugnisse sind ordnungsgemäß gekennzeichnet.

Die Maßnahmen dieses Absatzes werden nach Maßgabe von Anhang II und Anhang III Nummern 1 und 2 dieser Verordnung bzw. nach Maßgabe ausführlicher Durchführungsvorschriften durchgeführt, die nach dem Verfahren des Artikels 11 festzulegen sind.

b) Das Inverkehrbringen von Aquakulturerzeugnissen, die die Anforderungen gemäß Absatz 2 nicht erfüllen, ist zulässig, sofern die Anforderungen gemäß Anhang III Nummer 3 und erforderlichenfalls weitere Anforderungen, die nach dem Verfahren des Artikels 11 festzulegen sind, erfüllt sind:

4. Unter besonderen Umständen können nach dem Verfahren des Artikels 11 Ausnahmen von den Vorschriften gemäß Absatz 2 gewährt werden. In diesem Falle wird insbesondere folgenden Aspekten Rechnung getragen:

- a) etwaigen Maßnahmen oder Untersuchungen, denen die Tiere unterzogen werden sollen;
- b) den artspezifischen Merkmalen der Krankheit.

Soweit derartige Ausnahmen gewährt werden, werden etwaige Maßnahmen, die zum Schutz der Gesundheit der gemeinschaftlichen Tierbestände erforderlich sind, nach demselben Verfahren erlassen.

5. Soweit

- aus tierseuchenrechtlichen Gründen im Rahmen von Artikel 9 der Richtlinie 89/662/EWG Vorschriften erlassen wurden, denenzufolge aus einem Mitgliedstaat stammenden Erzeugnissen tierischen Ursprungs eine Genußtauglichkeitsbescheinigung beiliegen muß, oder

- den Erzeugnissen aufgrund der Tiergesundheitslage in einem Mitgliedstaat oder einem Teil eines Mitgliedstaats eine Bescheinigung beiliegen muß,

müssen diese Bescheinigungen nach einem nach dem Verfahren des Artikels 11 festgelegten Muster ausgestellt werden. Sie sind zumindest in der Sprache des für die Bescheinigung zuständigen Beamten und in der Sprache des Bestimmungsortes auszustellen. Die Bescheinigung, die nur aus einem einzigen Blatt bestehen und nur für einen einzigen Empfänger ausgestellt sein darf, muß die Erzeugnisse im Original begleiten.

#### *Artikel 4 (Amtliche Überwachung)*

Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten führen amtliche Kontrollen durch, um zu gewährleisten, daß die Vorschriften dieser Verordnung, ihre Durchführungsvorschriften sowie Schutzmaßnahmen, die möglicherweise gegen bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs erlassen wurden, eingehalten werden.

Verfahrensvorschriften für diese Kontrollen, ihre Ergebnisse und die auf der Grundlage dieser Ergebnisse zu treffenden Entscheidungen werden nach dem Verfahren des Artikels 11 festgelegt.

#### *Artikel 5 (Folgebmaßnahmen zur amtlichen Überwachung und Rechtsmittel)*

Soweit Verstöße gegen die Tiergesundheitsvorschriften festgestellt werden, sind geeignete Abhilfemaßnahmen getroffen.

Unternimmt (unternehmen) die in den Verstoß verwickelte(n) natürliche(n) oder juristische(n) Person(en) innerhalb der von der zuständigen Behörde gesetzten Frist nichts, um der Lage abzuweichen, oder unternimmt wird eine schwerwiegende Gefahr für die Tiergesundheit festgestellt, so werden Herstellung und Vermarktung der betreffenden Erzeugnisse beschränkt. Beschränkungen dieser Art können auch ein Herstellungs- und Vermarktungsverbot für Erzeugnisse tierischen Ursprungs sowie die Rücknahme und erforderlichenfalls Vernichtung bereits vermarkteter Erzeugnisse umfassen.

Verstöße gegen diese Verordnung, ihre Durchführungsvorschriften oder Schutzmaßnahmen, die möglicherweise gegen Erzeugnisse tierischen Ursprungs erlassen wurden, sowie jede Nichtunterstützung der zuständigen Behörde wird von den zuständigen nationalen Behörden straf- bzw. verwaltungsrechtlich geahndet.

Bei der Entscheidung über Abhilfemaßnahmen bzw. straf- und/oder verwaltungsrechtliche Sanktionen tragen die Mitgliedstaaten den Ergebnissen von Gemeinschaftskontrollen Rechnung.

Die in den geltenden Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten vorgesehenen Rechtsmittel gegen Entscheidungen der zuständigen Behörden bleiben von dieser Verordnung unberührt.

*Artikel 6*  
*(Audits und Kontrollen der Gemeinschaft)*

1. Sachverständige der Kommission können in Zusammenarbeit mit den zuständigen nationalen Behörden auf allen Stufen der Herstellung und des Inverkehrbringens von Erzeugnissen tierischen Ursprungs Audits und/oder Kontrollen durchführen und auch den Aufbau und die Tätigkeit der zuständigen nationalen Behörden überprüfen, um die einheitliche Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung, ihrer Durchführungsvorschriften und etwa erlassener Schutzmaßnahmen zu gewährleisten. Die Sachverständigen der Kommission können sich von der zuständigen Behörde des betreffenden Mitgliedstaats und von Sachverständigen, die die Kommission mit einem Audit und/oder einer Kontrolle beauftragt hat, begleiten lassen.
2. Die Kommission teilt den Mitgliedstaaten das allgemeine Programm für Audits und/oder Kontrollen in den Mitgliedstaaten und die entsprechenden Ergebnisse mit.
3. Das Verfahren für Audits und/oder Kontrollen gemäß Artikel 1 kann nach den Verfahren des Artikels 11 festgelegt oder geändert werden.
4. Im Interesse einer ordnungsgemäßen Durchführung der Audits und/oder Kontrollen gemäß Artikel 1 gewährt der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet ein Audit und/oder eine Kontrolle durchgeführt wird, den Kommissionssachverständigen jede erforderliche Unterstützung und stellt ihnen alle zweckdienlichen Unterlagen zur Verfügung.
5. Die Kommission trägt dafür Sorge, daß die Sachverständigen gemäß Absatz 1 in Fragen der Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit, den anzuwendenden Prüfverfahren und, soweit dies zur ordnungsgemäßen Durchführung ihres Auftrags erforderlich ist, in allen Aspekten des HACCP-Systems angemessen geschult sind.
6. Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß die Sachverständigen gemäß Absatz 1 zu allen Anlagen oder Bereichen und allen Informationen Zugang haben, die zur ordnungsgemäßen Durchführung ihres Auftrags von Belang sind.

Wird im Rahmen eines Audits oder einer Kontrolle der Kommission eine ernste Gefahr für die Tiergesundheit festgestellt, so trifft der betreffende Mitgliedstaat unverzüglich alle erforderlichen Maßnahmen, um seinen Tierbestand zu schützen. Werden keine Schutzmaßnahmen getroffen, oder werden die getroffenen Maßnahmen für unzureichend gehalten, so trifft die Kommission alle Maßnahmen, die zum Schutz der Tiergesundheit erforderlich sind und unterrichtet die Mitgliedstaaten entsprechend.

**KAPITEL II**  
**EINFUHR AUS DRITTLÄNDERN**

*Artikel 7*  
*(Allgemeine Vorschriften)*

Die Vorschriften für die Einfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs aus Drittländern müssen den Vorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Gemeinschaftserzeugnissen entsprechen oder ihnen gleichwertig sein.

**Artikel 8**

**(Einhaltung von Gemeinschaftsvorschriften)**

Um zu gewährleisten, daß der allgemeine Verpflichtung gemäß Artikel 7 nachgekommen wird, wird nach dem Verfahren des Artikels 11 folgendes festgelegt:

1. Listen der Drittländer bzw. der Teile von Drittländern, aus denen die Einfuhr bestimmter Erzeugnisse tierischen Ursprungs zugelassen ist.

Bei der Erstellung dieser Listen sind insbesondere zu berücksichtigen:

- die Rechtsvorschriften des betreffenden Drittlandes;
- der Aufbau der zuständigen Behörde des betreffenden Drittlandes und seiner Kontrolldienste, die Befugnisse dieser Dienste und die Aufsicht, der sie unterliegen, sowie die Kompetenz dieser Dienste, die Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften wirksam zu überprüfen;
- die in dem betreffenden Drittland derzeit geltenden Tiergesundheitsvorschriften für die Erzeugung, Herstellung, Behandlung, Lagerung und Versendung von für die Gemeinschaft bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs;
- die Garantien des betreffenden Drittlands hinsichtlich der Einhaltung der einschlägigen Tiergesundheitsvorschriften;
- die praktischen Erfahrungen mit der Vermarktung von Erzeugnissen aus dem betreffenden Drittland und die Ergebnisse der Einfuhrkontrollen;
- die Ergebnisse von Gemeinschaftskontrollen in dem betreffenden Drittland;
- der Gesundheitsstatus des betreffenden Tierbestands sowie anderer Haustiere und des Wildbestands in dem betreffenden Drittland, insbesondere hinsichtlich exotischer Tierkrankheiten, und die allgemeine Gesundheitslage des Landes, soweit sie die Gesundheit von Mensch oder Tier in der Gemeinschaft gefährden könnte;
- die Regelmäßigkeit und Zügigkeit, mit der das Drittland Informationen über die das Vorhandensein von Tierseuchen in seinem Hoheitsgebiet, insbesondere von Tierseuchen der Listen A und B des Internationalen Tierseuchenamtes (OIE) oder, im Falle von Fischseuchen, der anzeigepflichtigen Seuchen im Sinne des Internationalen Gesundheitskodex für Wassertiere (Aquatic Animal Health Code) des OIE übermittelt;
- die Vorschriften des betreffenden Drittlands zur Verhütung und Bekämpfung von Tierseuchen und die einschlägigen Durchführungsvorschriften, einschließlich Vorschriften für die Einfuhr aus anderen Ländern.

Die in diesem Absatz vorgesehene Liste erstellt kann zusammen mit anderen Listen geführt werden, die aus Gründen des Verbraucherschutzes bereits erstellt wurden.

2. Je nach Gesundheitslage des betreffenden Drittlandes bzw. der betreffenden Gruppe von Drittländern werden für jedes Land bzw. Ländergruppe besondere

Einfuhrbedingungen festgelegt. Diese besonderen Einfuhrbedingungen umfassen die Einzelheiten der Tiergesundheitsbescheinigung, die jeder für die Gemeinschaft bestimmten Sendung beiliegen muß; diese Bescheinigungen müssen

- in der Sprache oder den Sprachen des Bestimmungsmitgliedstaats und des Mitgliedstaats ausgestellt sein, in dem die Grenzkontrolle stattfindet; der Kontroll- oder Bestimmungsmitgliedstaat kann zulassen, daß eine andere Gemeinschaftssprache als seine Sprache verwendet wird;
- die Sendung im Original begleiten;
- aus einem einzigen Blatt bestehen;
- für einen einzigen Empfänger bestimmt sein.

Die Bescheinigungen müssen an dem Tag ausgestellt werden, an dem die Erzeugnisse zum Versand in das Bestimmungsland verladen werden, und von einem Vertreter der zuständigen Behörde unterzeichnet sein. Sie können mit der etwa erforderlichen Genußtauglichkeitsbescheinigung kombiniert werden.

3. Erforderlichenfalls wird folgendes festgelegt:

- ausführliche Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel;
- Kriterien zur Bestimmung des Seuchenstatus von Drittländern und Teilen von Drittländern und ihre Einstufung in Statusklassen.

*Artikel 9*

*(Audits und Kontrollen der Gemeinschaft)*

1. Sachverständige der Kommission können in Drittländern auf allen unter diese Verordnung fallenden Stufen des Herstellens und Inverkehrbringens von Erzeugnissen tierischen Ursprungs und ihrer Einfuhr aus Drittländern Audits und/oder Kontrollen durchführen, um die Einhaltung der Tiergesundheitsvorschriften der Gemeinschaft bzw. die Gleichwertigkeit der Drittlandvorschriften zu überprüfen. Sachverständige der Kommission können sich von anderen Sachverständigen, die die Kommission mit einem Audit und/oder einer Kontrolle beauftragt hat, begleiten lassen.
2. Die Audits und/oder Kontrollen in Drittländern gemäß Absatz 1 werden im Namen der Kommission durchgeführt, die alle anfallenden Kosten trägt.
3. Das Verfahren für die Audits und/oder Kontrollen in Drittländern gemäß Absatz 1 kann nach dem Verfahren des Artikels 11 festgelegt oder geändert werden.
4. Wird bei einem Audit und/oder einer Kontrolle der Gemeinschaft eine ernsthafte Gefahr für die Tiergesundheit festgestellt, so trifft die Kommission unverzüglich alle erforderlichen Maßnahmen zum Schutz der Tiergesundheit und unterrichtet die Mitgliedstaaten entsprechend.

5. Die Kommission trägt dafür Sorge, daß ihre Sachverständigen und andere Sachverständige im Sinne von Absatz 1 in Fragen der Tiergesundheit und der anzuwendenden Prüfverfahren angemessen geschult sind.

### KAPITEL III

### SCHLUSSBESTIMMUNGEN

#### *Artikel 10*

Die Anhänge zu dieser Verordnung können nach dem Verfahren des Artikels 11 geändert oder ergänzt werden. Dieses Verfahren gilt insbesondere für die Festlegung der Kriterien für die Einstufung - in bezug auf bestimmte Tierseuchen - von Drittländern und Teilen von Drittländern in Statusklassen.

#### *Artikel 11*

*(Verfahren des Ständigen Veterinärausschusses)*

1. Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG<sup>20</sup> des Rates eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß unterstützt.
2. Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gilt gemäß Artikel 7 Absatz 3 und Artikel 8 des Beschlusses 1999/468/EG das Regelungsverfahren gemäß Artikel 5 dieses Beschlusses.
3. Die in Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG vorgesehene Frist wird auf drei Monate festgesetzt.

#### *Artikel 12*

Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission alle speziell zur Durchführung dieser Verordnung erlassenen Vorschriften sowie alle angewandten Rechtsinstrumente und Maßnahmen zu ihrer Umsetzung mit.

#### *Artikel 13*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. Januar 2004.

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

Brüssel, den

*Im Namen des Rates  
Der Präsident*

**ANHANG I**  
**HANDELSEUCHEN**

**I. TIERSEUCHEN, DEREN BEKÄMPFUNG BEREITS GEMEINSCHAFTSRECHTLICH GEREGLT IST**

| SEUCHE                                                                                                             | RICHTLINIE                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Klassische Schweinepest                                                                                            | Richtlinie 80/217/EWG des Rates über Maßnahmen der Gemeinschaft zur Bekämpfung der klassischen Schweinepest                                                                         |
| Maul- und Klauenseuche                                                                                             | Richtlinie 85/511/EWG des Rates zur Einführung von Maßnahmen der Gemeinschaft zur Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche                                                             |
| Geflügelpest                                                                                                       | Richtlinie 92/40/EWG des Rates mit Gemeinschaftsmaßnahmen zur Bekämpfung der Geflügelpest                                                                                           |
| Newcastle Disease                                                                                                  | Richtlinie 92/66/EWG des Rates über Gemeinschaftsmaßnahmen zur Bekämpfung der Newcastle-Krankheit                                                                                   |
| Rinderpest Pest der kleinen Wiederkäuer<br>Vesikuläre Schweinekrankheit                                            | Richtlinie 92/119/EWG des Rates mit allgemeinen Gemeinschaftsmaßnahmen zur Bekämpfung bestimmter Tierseuchen sowie besonderen Maßnahmen bezüglich der vesikulären Schweinekrankheit |
| Infektiöse Anämie der Lachse<br>Infektiöse hämatopoetische Nekrose (IHN)<br>Virale hämorrhagische Septikämie (VHS) | Richtlinie 93/53/EWG des Rates zur Festlegung von Mindestmaßnahmen der Gemeinschaft zur Bekämpfung bestimmter Fischseuchen                                                          |
| Muschelkrankheiten                                                                                                 | Richtlinie 95/70/EG des Rates zur Festlegung von Mindestmaßnahmen der Gemeinschaft zur Bekämpfung bestimmter Muschelkrankheiten                                                     |

**II. MASSNAHMEN ZUR BEKÄMPFUNG DER AFRIKANISCHEN SCHWEINEPEST**

Bis spezifische Maßnahmen zur Bekämpfung der afrikanischen Schweinepest vorliegen, gelten für den Fall des Ausbruchs der afrikanischen Schweinepest analog die Maßnahmen der Richtlinie 80/217/EWG. Unbeschadet der Richtlinie 80/217/EWG werden Entscheidungen zur Aufhebung der auf der Grundlage dieses Abschnitts verhängten Sperrmaßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 11 getroffen.

**1. Fleisch**

Mitgliedstaaten, in deren Hoheitsgebiet afrikanische Schweinepest festgestellt wurde, sperren unverzüglich jede Verbringung von frischem Schweinefleisch aus dem verseuchten Landesteil in die anderen Mitgliedstaaten.

Bei der Abgrenzung der Sperrgebiete wird insbesondere folgendes berücksichtigt:

- die Methoden zur Bekämpfung der Seuche und insbesondere zur Räumung verseuchter oder angesteckter bzw. seuchen- oder ansteckungsverdächtiger Betriebe;
- die Fläche des betroffenen Gebiets sowie dessen Bezirks- und geographischen Grenzen;
- die Inzidenzziffer und die Ausbreitungstendenz;
- die zur Verhütung der Seuchenverschleppung getroffenen Maßnahmen;
- die Maßnahmen, die zur Beschränkung und Kontrolle der Verbringung von Schweinen in den und aus dem betroffenen Landesteil getroffen wurden.

## **2. Fleischerzeugnisse**

Mitgliedstaaten, in deren Hoheitsgebiet afrikanische Schweinepest festgestellt wurde, sperren unverzüglich jede Verbringung von Fleischerzeugnissen aus dem verseuchten Landesteil in die anderen Mitgliedstaaten. Für Fleischerzeugnisse, die einer der in Anhang III Nummer 1 Buchstaben a) und e) genannten Behandlungen unterzogen wurden, kann jedoch eine Ausnahme gemäß Artikel 3 Absatz 3 gewährt werden.

## **ANHANG II**

### **Sonderkennzeichnung von frischem Fleisch aus Gebieten oder Gebietsteilen, die die einschlägigen Tiergesundheitsanforderungen nicht insgesamt erfüllen**

Frisches Fleisch von Tieren aus einem Betrieb, der in einem wegen Auftretens einer der Tierseuchen gemäß Anhang I gesperrten Gebiet liegt, das zur Abtötung etwa vorhandener Seuchenerreger behandelt werden soll, muß wie folgt gekennzeichnet werden:

1. Das Genußtauglichkeitskennzeichen für frisches Fleisch muß mit einem Kreuz, bestehend aus zwei senkrecht zueinander verlaufenden Linien, so überstempelt werden, daß der Schnittpunkt des Kreuzes im Mittelpunkt des Stempels liegt, die Angaben des Stempels jedoch lesbar bleiben.
2. Der Stempelaufdruck kann auch mit einem einzigen Stempel angebracht werden. Der Stempel muß in diesem Falle folgende deutlich lesbare Angaben enthalten:
  - im oberen Teil: den Namen des Versandlandes in Großbuchstaben;
  - in der Mitte: die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Schlachthofs;
  - im unteren Teil: eine der folgenden Abkürzungen: CE-EF-EK-EC-EY-EG;
  - zwei senkrecht zueinander und durch den Stempel verlaufende Linien, deren Schnittpunkt in der Stempelmitte liegt; die Angaben des Stempels müssen jedoch lesbar bleiben;
  - Angaben zur Identifizierung des Tierarztes, der die Fleischuntersuchung durchgeführt hat.

Das Kennzeichen muß von dem amtlichen Tierarzt, der für die Kontrolle der Einhaltung der Tiergesundheitsvorschriften zuständig ist, selbst oder unter seiner Verantwortung angebracht werden.

**ANHANG III**

**1. BEHANDLUNGEN ZUR ABTÖTUNG VON SEUCHENERREGERN IN FLEISCH**

| Behandlung(*)                                                                                                                                                                                                           | Krankheit                      |                            |                                      |                                   |            |                         |                   |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|------------|-------------------------|-------------------|--------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                         | Maul- und<br>Klauenseu-<br>che | Klassische<br>Schweinepest | Vesikuläre<br>Schweine-<br>krankheit | Afrikanisc-<br>he<br>Schweinepest | Rinderpest | Newcastle-<br>Krankheit | Geflügelpe-<br>st | Rest<br>der<br>kleinen<br>Wiederkä-<br>uer |
| (a) Hitzebehandlung in einem luftdichten verschlossenen Behälter bei einem Fc-Wert von mindestens 3.                                                                                                                    | +                              | +                          | +                                    | +                                 | +          | +                       | +                 | +                                          |
| (b) Hitzebehandlung, wobei das Fleisch durch und durch auf mindestens 70°C erhitzt werden muß.                                                                                                                          | +                              | +                          | +                                    | +                                 | +          | +                       | +                 | +                                          |
| (c) Hitzebehandlung, wobei das Fleisch durch und durch auf mindestens 80°C erhitzt werden muß.                                                                                                                          | +                              | +                          | +                                    | +                                 | +          | +                       | +                 | +                                          |
| (d) Hitzebehandlung in einem luftdichten verschlossenen Behälter bei mindestens 60°C für mindestens 4 Stunden, wobei für 30 Minuten eine Kerntemperatur von für 30 Minuten 70°C gewährleistet sein muß.                 | +                              | +                          | +                                    | +                                 | +          | +                       | +                 | +                                          |
| (e) Behandlung in Form einer natürlichen Gärung und Reifung von mindestens neun Monaten bei entbeintem Fleisch, wobei folgende Werte erreicht werden müssen: aw-Wert von höchstens 0,93 oder pH-Wert von höchstens 6,0. | +                              | +                          | -                                    | +                                 | +          | +                       | -                 | -                                          |

|                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| (f) Wie unter Buchstabe e); das Fleisch darf jedoch Knochen enthalten. Es müssen alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.                    | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| (g) Verarbeitung von Salami nach Kriterien, die gemäß der Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses nach dem Verfahren des Ständigen Veterinärausschusses festgelegt werden. | + | + | - | + | + | - | + | + | - | - | - |
| h) Behandlung von Schinken und Lenden während mindestens 190 bzw. 140 Tagen, die einen natürlichen Gärungs- und Reifungsprozeß einschließt.                                                     | - | - | - | + | + | - | - | - | - | - | - |
| (i) Hitzebehandlung, die für die zum Erreichen eines Pasteurisierungswertes (pv) von mindestens 40 erforderliche Zeit eine Kerntemperatur von mindestens 65°C gewährleistet.                    | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | + |

"+": Wirksamkeit anerkannt.

(\*) Es müssen alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.

## 2. BEHANDLUNG ZUR ABTÖTUNG VON SEUCHENERREGERN IN MILCH

Milch von Tierarten, die für die Maul- und Klauenseuche empfänglich sind, sowie Milcherzeugnisse, die ganz oder teilweise aus solcher Milch hergestellt werden, dürfen nicht aus einer Überwachungszone im Sinne der Richtlinie 85/511/EWG stammen, es sei denn, die Milch bzw. das Milcherzeugnis wurde unter Überwachung der zuständigen Behörde einer der folgenden Behandlungen unterzogen:

- a) einer Sterilisierung, wobei ein Fc-Wert von mindestens 3 erreicht werden muß, oder
- b) einer einmaligen Ultrahoherhitzung auf 130°C für 2-3 Sekunden;
- c) einer ersten Wärmebehandlung, wobei zumindest derselbe Wärmeeffekt erzielt wird wie beim Pasteurisieren und das Erzeugnis für mindestens 15 Sekunden auf einer Temperatur von mindestens 72°C gehalten wird, bis ein negatives Phosphatase-Testergebnis gewährleistet ist, gefolgt von
  - i) einer zweiten Wärmebehandlung, bis ein negatives Peroxidase-Testergebnis gewährleistet ist, oder
  - ii) im Falle von Milchpulver oder Milchpulvererzeugnissen: einer zweiten Wärmebehandlung, wobei zumindest derselbe Effekt erzielt wird wie bei der ersten Wärmebehandlung und ein negatives Phosphatase-Testergebnis gewährleistet ist, gefolgt von einem Trocknungsverfahren, oder
  - iii) einem Säuerungsverfahren, das gewährleistet, daß der pH-Wert auf unter 6 gesenkt und für mindestens eine Stunde auf diesem Niveau gehalten wird;
  - iv) einer zweiten Wärmebehandlung, wobei zumindest derselbe Effekt erzielt wird wie bei der ersten Wärmebehandlung; die Milch muß bei beiden Wärmebehandlungen einen pH-Wert von über 7,0 aufweisen (diese Behandlung ist nicht zulässig bei Milch aus Schutz- und Überwachungszone);
- d) der ersten Wärmebehandlung gemäß Buchstabe c) im Falle von Milch mit einem pH-Wert von unter 7,0 (diese Behandlung ist nicht zulässig bei Milch aus Schutz- und Überwachungszone).

## 3. Behandlung zur Abtötung von Seuchenerregern in Aquakulturerzeugnissen

- a) Aquakulturfische, die für infektiöse hämatopoetische Nekrose und virale hämorrhagische Septikämie empfänglich sind und aus einem Gebiet stammen, das hinsichtlich dieser Fischseuchen nicht zugelassen ist, dürfen nur in ein zugelassenes Gebiet verbracht werden, wenn die Fische vor dem Versand getötet, geköpft und ausgenommen wurden. Diese Anforderung gilt nicht, wenn die Fische aus einem zugelassenen Betrieb in einem nicht zugelassenen Gebiet stammen.

b) Lebende Muscheln, die für Bonamiose und Marteiliose empfänglich sind und aus einem Gebiet stammen, das hinsichtlich dieser Muschelseuchen nicht zugelassen ist, dürfen nur in ein zugelassenes Gebiet verbracht werden, wenn sie entweder zum unmittelbaren Verzehr oder zur Abgabe an die Konservenindustrie bestimmt sind. Sie dürfen nicht umgesetzt werden, es sei denn, sie

- stammen aus einem zugelassenen Betrieb in einem nicht zugelassenen Gebiet, oder
- werden vorübergehend in besonders ausgerüstete Zwischenbecken oder Reinigungsanlagen eingesetzt, die von der zuständigen Behörde entsprechend zugelassen sind und die insbesondere über ein Abwasserbehandlungs- und Desinfektionssystem verfügen.

Erforderlichenfalls werden nach dem Verfahren des Artikels 11 Durchführungsvorschriften zu dieser Regelung erlassen.

2000/0182 (COD)

Vorschlag für eine

## **RICHTLINIE DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES**

**zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und mit  
Hygienevorschriften für Herstellen und Inverkehrbringen von bestimmten  
Lebensmitteln tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG  
und 91/67/EWG**

### **DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION -**

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 37, 95 und Artikel 152 Absatz 4 Buchstabe b),

auf Vorschlag der Kommission<sup>1</sup>

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses<sup>2</sup>,

nach Stellungnahme des Ausschusses der Regionen<sup>3</sup>,

nach dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags<sup>4</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene<sup>5</sup> enthält allgemeine Vorschriften für die Herstellung gesundheitlich unbedenklicher Lebensmittel.
- (2) Die Tiergesundheits- und Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sind verschiedenen Richtlinien des Rates festgelegt.
- (3) Diese Vorschriften der betreffenden Richtlinien gelten im wesentlichen Erzeugnissen wie frischem Fleisch, Geflügelfleisch, Fleischerzeugnissen, Eiprodukten, lebenden Muscheln, Fischereierzeugnissen, Kaninchen- und Wildfleisch, Milch und Milcherzeugnissen, Hackfleisch sowie bestimmten anderen Lebensmitteln.
- (4) Diese Vorschriften der betreffenden Richtlinien sind neugefaßt und als folgende Rechtsakte verabschiedet worden:

- Verordnung (EG) Nr. ..../.... des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene<sup>6</sup>,

---

<sup>1</sup> ABl. C ....

<sup>2</sup> ABl. C ...

<sup>3</sup> ABl. C ...

<sup>4</sup> ABl. C ...

<sup>5</sup> ABl. L 157 vom 19.7.1993, S. 1.

- Verordnung (EG) Nr. .... des Europäischen Parlaments und des Rates spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs<sup>7</sup>
- Verordnung (EG) Nr. .... des Europäischen Parlaments und des Rates mit Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs<sup>8</sup>,
- Verordnung (EG) Nr. .... des Rates mit tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ihre Einfuhr aus Drittländern<sup>9</sup>.

- (5) Die betreffenden Richtlinien sollten daher aufgehoben werden.
- (6) Um der Neufassung Rechnung zu tragen, müssen auch die Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt<sup>10</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/118/EWG<sup>11</sup>, und die Richtlinie 91/67/EWG des Rates vom 28. Januar 1991 betreffend die tierseuchenrechtlichen Vorschriften für die Vermarktung von Tieren und anderen Erzeugnissen der Aquakultur<sup>12</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 98/45/EG<sup>13</sup>, geändert werden -

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

#### *Artikel 1*

Die folgenden Richtlinien werden aufgehoben:

1. Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene,
2. Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch<sup>14</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 95/23/EG<sup>15</sup>,
3. Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Gewinnung und dem Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch<sup>16</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG<sup>17</sup>,
4. Richtlinie 72/461/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit

---

<sup>6</sup> ABl. L ...  
<sup>7</sup> ABl. L ...  
<sup>8</sup> ABl. L ...  
<sup>9</sup> ABl. L ...  
<sup>10</sup> ABl. L 395 vom 30.12.1989, S. 13.  
<sup>11</sup> ABl. L 62 vom 15.3.1993, S. 49.  
<sup>12</sup> ABl. L 46 vom 19.2.1991, S. 1.  
<sup>13</sup> ABl. L 189 vom 3.7.1998, S. 12.  
<sup>14</sup> ABl. L 121 vom 29.7.1964, S. 2012/64.  
<sup>15</sup> ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 7.  
<sup>16</sup> ABl. L 55 vom 8.3.1971, S. 23.  
<sup>17</sup> ABl. L 24 vom 30.1.1998, S. 31.

- frischem Fleisch<sup>18</sup>, zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Österreichs, Finnlands und Schwedens,
5. Richtlinie 77/96/EG des Rates vom 21. Dezember 1976 über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern<sup>19</sup>, zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Österreichs, Finnlands und Schwedens,
  6. 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<sup>20</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/76/EG<sup>21</sup>,
  7. Richtlinie 80/215/EWG des Rates vom 22. Januar 1980 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen<sup>22</sup>, zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Österreichs, Finnlands und Schwedens,
  8. Richtlinie 89/362/EWG der Kommission vom 26. Mai 1989 über die allgemeinen Hygienevorschriften für Milcherzeugerbetriebe<sup>23</sup>,
  9. Richtlinie 89/437/EWG des Rates vom 20. Juni 1989 zur Regelung hygienischer und gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten<sup>24</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 96/23/EG<sup>25</sup>,
  10. Richtlinie 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln<sup>26</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG,
  11. Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen<sup>27</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG,
  12. Richtlinie 91/494/EWG des Rates vom 26. Juni 1991 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern<sup>28</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 93/121/EG<sup>29</sup>,
  13. Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und

---

<sup>18</sup> ABl. L 302 vom 31.12.1972, S. 24.

<sup>19</sup> ABl. L 26 vom 31.1.1977, S. 67.

<sup>20</sup> ABl. L 26 vom 31.1.1977, S. 85.

<sup>21</sup> ABl. L 10 vom 16.1.1998, S. 25.

<sup>22</sup> ABl. L 47 vom 21.2.1980, S. 4.

<sup>23</sup> ABl. L 156 vom 8.6.1989, S. 30.

<sup>24</sup> ABl. L 212 vom 22.7.1989, S. 87.

<sup>25</sup> ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10.

<sup>26</sup> ABl. L 168 vom 24.9.1991, S. 1.

<sup>27</sup> ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 15.

<sup>28</sup> ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 35.

<sup>29</sup> ABl. L 340 vom 31.12.1993, S. 39.

Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild<sup>30</sup>, zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Österreichs, Finnlands und Schwedens,

14. 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<sup>31</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG,
15. Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis<sup>32</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 96/23/EG,
16. Richtlinie 92/48/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Festlegung eines Mindeststandards an Hygienevorschriften für die Behandlung der Fänge an Bord bestimmter Fischereifahrzeuge gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer i) der Richtlinie 91/493/EWG<sup>33</sup>,
17. 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<sup>34</sup>.

## Artikel 2

Anhang I der Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen<sup>35</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG<sup>36</sup>, wird aufgehoben.

## Artikel 3

Unbeschadet der Regelung gemäß Artikel 1 gilt folgendes:

1. Bis nach dem Verfahren des Artikels 6 der Verordnung .../.../EG des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene<sup>37</sup> Temperaturvorschriften und mikrobiologische Normen für die Lagerung und Beförderung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt sind, gelten weiterhin die Vorschriften und Normen der in Artikel 1 und 2 genannten Richtlinien bzw. ihrer Durchführungsvorschriften.

<sup>30</sup> ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 41.

<sup>31</sup> ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 35.

<sup>32</sup> ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 1.

<sup>33</sup> ABl. L 187 vom 7.7.1992, S. 41.

<sup>34</sup> ABl. L 368 vom 31.12.1994, S. 10.

<sup>35</sup> ABl. L 62 vom 15.3.1993, S. 49.

<sup>36</sup> ABl. L 24 vom 30.1.1998, S. 31.

<sup>37</sup> ABl. L ...

2. Durchführungsvorschriften, die auf der Grundlage der in Artikel 1 und 2 genannten Richtlinien erlassen wurden, bleiben in Kraft, bis auf Grundlage folgender Verordnungen Vorschriften gleicher Wirkung erlassen wurden:

- Verordnung (EG) Nr. .... des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene,
- Verordnung (EG) Nr. .... des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs,
- Verordnung (EG) Nr. .... des Europäischen Parlaments und des Rates mit Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs,
- Verordnung (EG) Nr. .... des Rates mit tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ihre Einfuhr aus Drittländern.

3. Weicht das in den Richtlinien gemäß Artikel 1 vorgesehene Genußtauglichkeitskennzeichen von dem in der Verordnung (EG) Nr. .... des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vorgegebenen Kennzeichen ab, so tragen die Mitgliedstaaten dafür Sorge, daß das frühere Genußtauglichkeitskennzeichen spätestens fünf Jahre nach Inkrafttreten der genannten Verordnung durch das neue Kennzeichen ersetzt wird.

#### Artikel 4

Anhang A der Richtlinie 89/662/EWG des Rates erhält folgende Fassung:

#### "ANHANG A

#### KAPITEL I

- Verordnung .../.../EG des Rates mit tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ihre Einfuhr aus Drittländern,
- Verordnung (EG) Nr. .... des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... über Lebensmittelhygiene.

#### KAPITEL II

Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG (mit Ausnahme der Krankheitserreger) unterliegen."

### *Artikel 5*

Artikel 9 der Richtlinie 91/67/EWG erhält folgende Fassung:

#### *"Artikel 9*

Das Inverkehrbringen zum Genuß für Menschen von Aquakulturerzeugnissen und Weichtieren aus einem nicht zugelassenen in einem zugelassenen Gebiet ist an die einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. .... des Rates (mit tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ihre Einfuhr aus Drittländern) gebunden."

### *Artikel 6*

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am 1. Januar 2004 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Beim Erlaß dieser Vorschriften nehmen die Mitgliedstaaten in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Sie regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

### *Artikel 7*

Diese Richtlinie tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften in Kraft.

### *Artikel 8*

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den

*Im Namen des Europäischen Parlaments*  
*Die Präsidentin*

*Im Namen des Rates*  
*Der Präsident*

## FOLGENABSCHÄTZUNGSBOGEN

### AUSWIRKUNGEN DES VORGESCHLAGENEN RECHTSAKTS AUF DIE UNTERNEHMEN UNTER BESONDERER BERÜCKSICHTIGUNG DER KLEINEN UND MITTLEREN UNTERNEHMEN (KMU)

#### BEZEICHNUNG DER VORGESCHLAGENEN RECHTSAKTE

1. Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene
2. Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

#### NUMMER DES REFERENZDOKUMENTS

#### VORGESCHLAGENE RECHTSAKTE

1. Warum ist eine gemeinschaftliche Regelung auf diesem Gebiet in Anbetracht des Subsidiaritätsprinzips notwendig? Was soll damit vorrangig erreicht werden?

Das Hauptziel besteht in der Festlegung der Auflagen, die die Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft erfüllen müssen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Mit den vorgeschlagenen Rechtsakten werden die bestehenden Vorschriften über Lebensmittelhygiene im Hinblick auf eine größeren Kohärenz und Transparenz sowie eine einfachere Anwendung ersetzt. Sie sind im Aktionsplan des Anhangs zum Weißbuch der Kommission über die Lebensmittelsicherheit festgelegt.

#### AUSWIRKUNG AUF DIE UNTERNEHMEN

2. Wer ist von den vorgeschlagenen Rechtsakten betroffen?
  - Unternehmen welcher Sektoren? *alle Unternehmen der Lebensmittelindustrie*
  - Unternehmen welcher Größe? (Anteil der KMU) *alle Unternehmensgrößen von der Primärproduktion (landwirtschaftliche Betriebe) bis zum Verkaufsort*
  - Sind die Unternehmen in bestimmten geographischen Gebieten der Gemeinschaft angesiedelt? *Die betreffenden Unternehmen sind nicht in einem bestimmten Gebiet der Gemeinschaft niedergelassen.*
3. Welche Anforderungen haben die Unternehmen im Zusammenhang mit den vorgeschlagenen Rechtsakten zu erfüllen?

*Sie müssen die Vorschriften über Lebensmittelhygiene einhalten (Anforderungen an die Infrastruktur der Räumlichkeiten, gute Hygienepraxis usw.) und die Grundsätze des HACCP-Konzepts (Hazard Analysis Critical Control Point System) anwenden (ausgenommen hiervon ist die Primärproduktion).*

4. Welche wirtschaftlichen Auswirkungen werden die vorgeschlagenen Rechtsakte voraussichtlich haben?

- auf die Beschäftigung: *neutral*
- auf Investitionen und Unternehmensgründungen: *Hygienevorschriften sind auch bisher schon zur Anwendung gekommen. Es ist nicht davon auszugehen, daß infolge der vorgeschlagenen Rechtsakte zusätzliche Investitionen getätigt werden, um die Unternehmen auf den vorgeschriebenen Stand zu bringen. Neue Auflagen können jedoch unter Umständen dazu führen, daß ein zusätzlicher organisatorischer Aufwand erforderlich ist, insbesondere was die Verpflichtung betrifft, Unternehmen des Lebensmittelsektors bei der zuständigen Behörde zu registrieren, die Herkunftsnachweises der Lebensmittel sicherzustellen und ein umfassendes HACCP-System einzuführen.*
- auf die Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen: *Mit den vorgeschlagenen Rechtsakten soll die Lebensmittelsicherheit verbessert werden. Sofern sie ordnungsgemäß umgesetzt werden und die Unternehmen ihre Verantwortung wahrnehmen, dürfte das Vertrauen der Konsumenten steigen. Die Unternehmen ihrerseits dürften vom größeren Vertrauen der Konsumenten profitieren.*

5. Enthalten die vorgeschlagenen Rechtsakte spezifische Maßnahmen, die den Besonderheiten der kleinen und mittleren Unternehmen Rechnung tragen (weniger strenge oder andere Auflagen usw.)?

*Es wurde die Möglichkeit der Anpassung der Hygienevorschriften entsprechend der Unternehmensgröße geschaffen. Außerdem sind Verfahren für eine reibungslose Anwendung der Grundsätze des HACCP-Konzepts in KMU vorgesehen. Methoden der traditionellen Erzeugung von Lebensmitteln wird Rechnung getragen.*

#### ANHÖRUNG

6. Welche Organisationen wurden zu den vorgeschlagenen Rechtsakten gehört? Wie lauten die Hauptpunkte ihrer Stellungnahmen?

*Die im einschlägigen beratenden Ausschuß vertretenen Organisationen wurden sowohl in den Ausschußsitzungen als auch ad hoc auf informelleren Treffen gehört. Die zahlreichen schriftlichen Stellungnahmen der betroffenen Sektoren wurden weitestgehend berücksichtigt. Die Initiative zur Schaffung einer einheitlichen Grundlage für die Lebensmittelsicherheit "von Hof bis Herd" wurde allgemein begrüßt. Die Vereinfachung bestimmter Hygienevorschriften wurde ebenfalls begrüßt, Meinungsunterschiede gab es allerdings hinsichtlich des Grads der Vereinfachung: einige Organisationen forderten eine drastische Beschränkung der in den bestehenden Bestimmungen enthaltenen Einzelheiten, andere sprachen sich für die Beibehaltung detaillierter Bestimmungen aus.*

**20.10.00**

## **Beschluss** **des Bundesrates**

---

Vorschlag einer Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene

Vorschlag einer Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Vorschlag einer Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates mit Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Vorschlag einer Verordnung des Rates mit tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ihre Einfuhr aus Drittländern

Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und mit Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs sowie zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 91/67/EWG

KOM(2000) 438 endg.; Ratsdok. 10427/00

Der Bundesrat hat in seiner 755. Sitzung am 20. Oktober 2000 gemäß §§ 3 und 5 EUZBLG die folgende Stellungnahme beschlossen:

Der Bundesrat begrüßt im Grundsatz die Bestrebungen der Kommission, die Hygienevorschriften zu vereinfachen. Er begrüßt insbesondere die Realisierung des

Prinzips "from stable to table" und die damit verbundene Einbeziehung der Primärproduktion in die Überwachung. Er begrüßt weiterhin die Übernahme der Kriterien des Codex Alimentarius zur Durchführung des HACCP-Konzeptes im Rahmen betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen.

Der Bundesrat legt Wert darauf, dass bei der weiteren Bearbeitung der vorliegenden Entwürfe das angestrebte Ziel, dem gesundheitlichen Verbraucherschutz in vollem Umfang Rechnung zu tragen, nachdrücklich verfolgt wird. Dabei dürfen die Prinzipien der Verhältnismäßigkeit und der Subsidiarität nicht missachtet werden. Diesen Grundsätzen entsprechen die vorliegenden Entwürfe eindeutig nicht, soweit sie sich auf die Primärproduktion sowie kleine und mittlere Unternehmen beziehen. Eine differenzierte Behandlung der Primärproduktion und der Lebensmittel verarbeitenden Betriebe ist erforderlich. Der Bundesrat vertritt deshalb die Auffassung, dass Richtlinien der Vorzug vor o.a. Verordnungen zu geben ist.

Der Bundesrat hält es zudem dringend für erforderlich, die inhaltliche Kohärenz zwischen den einzelnen Vorschlägen herzustellen. Hierbei ist insbesondere Klarheit bezüglich der übergreifenden Wirkung der allgemeinen Lebensmittelhygieneregelung bzw. der vorrangigen Wirkung spezieller Vorschriften zu schaffen. Zudem muss die Funktion und Verbindlichkeit von Leitlinien geklärt werden.

Der Bundesrat behält sich insofern vor, zu weiterentwickelten Entwürfen erneut Stellung zu nehmen.

Die Länder sind zur konstruktiven Mitarbeit bereit.

Auf die Stellungnahme des Bundesrates zum Weißbuch der Kommission der Europäischen Gemeinschaften zur Lebensmittelsicherheit (BR-Drucksache 111/00 (Beschluss)) wird verwiesen.