

09.11.01**A - G**

Verordnung

**des Bundesministeriums
für Verbraucherschutz,
Ernährung und Landwirtschaft**

Zweite Verordnung zur Änderung lebensmittel- und fleischhygienerechtlicher Verordnungen

A. Problem und Ziel

Die Zweite Verordnung zur Änderung lebensmittel- und fleischhygienerechtlicher Verordnungen dient der Anpassung verschiedener Verordnungen an die Vorgaben des Gemeinschaftsrechtes. Diese machen es erforderlich, besondere Bestimmungen für den Fall vorzusehen, dass sich auf Grund veterinärrechtlicher Abkommen zwischen der Europäischen Gemeinschaft und Drittländern Abweichungen von den Anforderungen des Gemeinschaftsrechtes an die Einfuhr aus Drittländern ergeben. Weitere Änderungen beziehen sich auf Rückstandskontrollen und Kennzeichnungsvorgaben für Lebensmittel aus Staaten des Europäischen Wirtschaftsraumes (EWR). Außerdem wird eine Zusammenfassung der Vorschriften vorgenommen, die sich mit dem Inverkehrbringen von Eiern, Eiprodukten und roheihaltigen Lebensmitteln befassen. Die Hühnereierverordnung und die Enteneierverordnung werden deshalb aufgehoben. Zudem werden weitere Ergänzungen, die BSE-Problematik (z. B. Separatorenfleischregelung) betreffend, vorgenommen.

B. Lösung

Umsetzung der Kommissions-Entscheidungen 1999/724/EG vom 28. Oktober 1999 und 2000/20/EG vom 10. Dezember 1999 in das nationale Recht (Speisegelatine-Verordnung); Änderungen der Fischhygiene-, Fleischhygiene-, Geflügelfleischhygiene-, Milch-, Eiprodukte-, Honig-, Lebensmitteleinfuhr-, Hackfleisch- und Fleisch-Verordnung in Umsetzung von Gemeinschaftsrecht; Zusammenfassung der Vorschriften, die sich mit dem Inverkehrbringen von Eiern, Eiprodukten und roheihaltigen Lebensmitteln befassen (Eier- und Eiprodukte-Verordnung); Aufhebung der Hühnereier- und der Enteneierverordnung.

C. Alternativen

Keine

D. Finanzielle Auswirkungen

1. Haushaltsausgaben ohne Vollzugsaufwand

Keine.

2. Vollzugsaufwand

Dem Bund entstehen durch die Verordnung keine Kosten. Auch den Ländern und Gemeinden entstehen keine Mehrkosten im Hinblick auf die Überwachungstätigkeit der Behörden.

E. Sonstige Kosten

Die Betriebe rechnen durch die Verordnung mit begrenzten Mehrkosten insbesondere für bauliche Investitionen und zusätzliche Untersuchungen im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen. Die Mehrkosten und deren Verhältnis zum Gesamtaufwand der fortlaufenden Kosten sind nicht näher quantifizierbar. Im Bereich der betrieblichen Investitionen für bauliche und ausstattungsmäßige Maßnahmen sind eventuelle zusätzliche Kosten durch einmaligen Investitionsaufwand auch abhängig von der derzeitigen Situation des Betriebes. Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, sind nicht zu erwarten.

Bundesrat

Drucksache 953/01

09.11.01

A - G

Verordnung

**des Bundesministeriums
für Verbraucherschutz,
Ernährung und Landwirtschaft**

Zweite Verordnung zur Änderung lebensmittel- und fleischhygienerechtlicher Verordnungen

Der Chef des Bundeskanzleramtes
022 (322) - 231 02 - Le 125/01

Berlin, den 9. November 2001

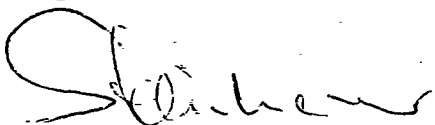
An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesministerium für Verbraucherschutz,
Ernährung und Landwirtschaft zu erlassende

**Zweite Verordnung zur Änderung lebensmittel- und
fleischhygienerechtlicher Verordnungen**

mit Begründung und Vorblatt.

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



Dr. Frank-Walter Steinmeier

**Zweite Verordnung
zur Änderung lebensmittel- und
fleischhygienerechtlicher Verordnungen^{*)}**

Vom 2001

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft verordnet, jeweils in Verbindung mit Artikel 56 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und den Organisationserlassen vom 27. Oktober 1998 (BGBl. I S. 3288) und vom 22. Januar 2001 (BGBl. I S. 127), aufgrund

- des § 9 Abs. 1 Nr. 3, 4 Buchstabe a und Nr. 5 in Verbindung mit Abs. 3, des § 10 Abs. 1 Satz 1, des § 19 Abs. 1 Nr. 1, Nr. 2 Buchstabe b und Nr. 4 Buchstabe a, b und e und des § 19a Nr. 1, Nr. 2 Buchstabe a und b, Nr. 3 und Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296), von denen § 9 Abs. 3 durch Artikel 13 der Verordnung vom 21. September 1997 (BGBl. I S. 2390) geändert worden ist, auch in Verbindung mit Artikel 4 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. S. 1045), im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie,
- des § 44 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes,

^{*)} Diese Verordnung dient der Umsetzung

1. der Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und – in Bezug auf Krankheitserreger – der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49),
2. der Entscheidung 1999/724/EG der Kommission vom 28. Oktober 1999 zur Änderung des Anhangs II der Richtlinie 92/118/EWG des Rates über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für die Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und – in Bezug auf Krankheitserreger – der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 290 S. 32),
3. der Entscheidung 2000/20/EG der Kommission vom 10. Dezember 1999 über Genusstauglichkeitsbescheinigungen für die Einfuhr aus Drittländern von Speisegelatine und von Rohwaren zur Herstellung von Speisegelatine (ABl. EG Nr. L 6 S. 60),
4. des Beschlusses des Gemeinsamen EWR-Ausschusses Nr. 69/98 vom 17. Juli 1998 über die Änderung des Anhangs I Veterinärwesen und Pflanzenschutz des EWR-Abkommens (ABl. EG 1999 Nr. L 158 S. 1),
5. der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10),
6. der Entscheidung 98/179/EG der Kommission vom 23. Februar 1998 mit Durchführungsvorschriften für die amtlichen Probenahmen zur Kontrolle von lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen auf bestimmte Stoffe und ihre Rückstände (ABl. EG Nr. L 65 S. 31).

- des § 49 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und 2 und Satz 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetzes im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Finanzen,
- des § 5 Nr. 1, 2 und 4 bis 6, des § 19 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1, 2 und 4 des Fleischhygienegeset-
zes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1189), von denen § 5
durch Artikel 1 des Gesetzes vom 19. Januar 1996 (BGBl. I S. 59) und § 19 Abs. 1 durch
Artikel 1 Nr. 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2170) geändert worden
ist,
- des § 10 Nr. 9 und 10, § 15 Nr. 1, 2, und 6 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom
17. Juli 1996 (BGBl. I S. 991):

Artikel 1

Verordnung zur Festlegung lebensmittelhygienerechtlicher Anforderungen an die Herstellung, Behandlung und an das Inverkehrbringen von Speisegelatine und an deren Ausgangserzeugnisse (Speisegelatine-Verordnung - GelV)

§ 1

Anwendungsbereich

- (1) Diese Verordnung gilt für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Speisegelatine und Ausgangserzeugnissen zur Herstellung von Speisegelatine, mit Ausnahme des Gewinnens der Ausgangserzeugnisse.
- (2) Diese Verordnung findet keine Anwendung auf Lebensmittel, die unter Verwendung von Speisegelatine hergestellt worden sind.

§ 2

Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. Speisegelatine: ein natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nicht gelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Ausgangserzeugnissen im Sinne der Nummer 2 hergestellt wird und zum menschlichen Verzehr bestimmt ist.
2. Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Speisegelatine: Knochen, ungegerbte Häute und Felle, Sehnen und Bänder von schlachtbaren Haustieren, ungegerbte Häute und Felle von Jagdwild, Fischhäute und Gräten.

§ 3

Zulassung von Betrieben

- (1) Von der zuständigen Behörde werden auf Antrag unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer Betriebe zur Herstellung von Speisegelatine zugelassen, wenn gewährleistet ist, dass die Anforderungen nach Kapitel 1 Nr. 1 der Anlage eingehalten werden.

(2) Die zuständige Behörde teilt die Zulassung sowie deren Rücknahme oder Widerruf dem Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (Bundesministerium) mit. Dieses gibt die zugelassenen Betriebe mit ihrer Veterinärkontrollnummer sowie die Aufhebung der Zulassung im Bundesanzeiger bekannt.

(3) Die zuständige Behörde kann das Ruhen der Zulassung anordnen, wenn

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

und Tatsachen die Annahme rechtfertigen, dass der Mangel innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden kann. Die Vorschriften der Verwaltungsverfahrensgesetze der Länder über Rücknahme und Widerruf von Verwaltungsakten bleiben unberührt.

§ 4

Registrierung von Betrieben

(1) Betriebe, die Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Speisegelatine herstellen, behandeln und in Verkehr bringen, werden von der zuständigen Behörde auf Antrag unter Erteilung einer Registriernummer registriert. Eine Registrierung ist nicht erforderlich für Betriebe, die aufgrund sonstiger lebensmittelrechtlicher oder fleischhygiene- oder geflügelfleischhygienerechtlicher Bestimmungen einer Zulassung oder Registrierung unterliegen, sowie für Betriebe des Einzelhandels einschließlich Gastronomie.

(2) Die in Absatz 1 genannten Betriebe haben die Anforderungen des Kapitels 2 der Anlage einzuhalten.

§ 5

Anforderungen

(1) Speisegelatine darf nur in nach § 3 Abs. 1 zugelassenen Betrieben und unter Beachtung der Anforderungen von Kapitel 1 Nr. 3 und 4 der Anlage hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

(2) Bei der Herstellung von Speisegelatine dürfen nur Ausgangserzeugnisse verwendet werden, die den Anforderungen von Kapitel 2 Nr. 1 und 2 der Anlage entsprechen. Wiederkäuerknochen

dürfen darüber hinaus nur im Einklang mit Kapitel 4 Abschnitt II Nr. 2 des Anhangs der Entscheidung 1999/724/EG der Kommission vom 28. Oktober 1999 zur Änderung des Anhangs II der Richtlinie 92/118/EWG des Rates über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für die 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 (ABI. EG Nr. L 290 S. 32) verwendet werden.

§ 6

Betriebseigene Maßnahmen, Kontrollen und Nachweise

Wer Speisegelatine in Betrieben nach § 3 Abs. 1 oder Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Gelatine in Betrieben nach § 4 Abs. 1 herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, hat betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen gemäß § 4 Abs. 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung durchzuführen, bei denen im Falle von

1. Speisegelatine die in Kapitel 1 Nr. 2 und 3 der Anlage festgelegten Vorschriften über Nachweise und Endproduktkontrollen und
2. Ausgangserzeugnissen die in Kapitel 2 Nr. 3 der Anlage festgelegten Vorschriften zur Sicherstellung der Überwachung und zur Einblicknahme in Nachweise durch die zuständige Behörde

einzuhalten sind.

§ 7

Begleitpapiere für die Beförderung von Speisegelatine und Ausgangserzeugnissen zur Speisegelatineherstellung

Wer Speisegelatine oder Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Speisegelatine befördert oder befördern lässt, muss diesen bei der Beförderung einen Lieferschein oder vergleichbare Bescheinigungen beifügen, die

1. im Falle der Speisegelatine die Angabe „Speisegelatine“ und das Datum der Herstellung tragen,

2. im Falle der Ausgangserzeugnisse dem Muster von Kapitel 4 Abschnitt VIII des Anhangs der Entscheidung 1999/724/EG in der jeweils geltenden Fassung entsprechen.

§ 8

Kennzeichnung von Speisegelatine

Wer Speisegelatine verpackt, hat die Verpackungen mit einem Kennzeichen mit folgenden Angaben zu versehen:

1. den Namen oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in Großbuchstaben, gefolgt von der Registrier- oder Zulassungsnummer des Betriebes und einer der Abkürzungen EG, CE, EC, EK, EF, EY und dem Vermerk „Speisegelatine“;
2. im Falle der Einfuhr den Namen oder den Iso-Code des Herkunftslandes sowie die Registrier- oder Zulassungsnummer des Betriebes.

Für Erzeugnisse im Sinne dieser Verordnung aus Betrieben im Inland dürfen jedoch nur die Buchstaben D und EG verwendet werden.

§ 9

Höchstmengenfestsetzungen

Speisegelatine, bei der die in Kapitel 1 Nr. 3 der Anlage festgelegten Grenzwerte überschritten werden, darf als Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden.

§ 10

Einfuhr von Speisegelatine sowie Ausgangserzeugnissen zur Herstellung von Speisegelatine

(1) Speisegelatine darf

1. nur aus solchen Drittländern in das Inland eingeführt werden, aus denen die Einfuhr aufgrund der Entscheidung 94/278/EG der Kommission vom 18. März 1994 zur Festlegung der Listen von Drittländern, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von bestimmten Erzeugnissen der Richtlinie 92/118/EWG des Rates zulassen (ABl. EG Nr. L 120 S. 44) in der jeweils geltenden Fassung, gestattet ist;

2. aus Drittländern in das Inland nur eingeführt werden, wenn sie aus aufgrund einer Entscheidung gemäß Artikel 10 Abs. 2 der Richtlinie 92/118/EWG in der jeweils geltenden Fassung zugelassenen Betrieben stammt und der Sendung einer Genusstauglichkeitsbescheinigung beigelegt ist, die nach Form und Inhalt dem Muster nach Anhang 1 der Entscheidung 2000/20/EG der Kommission vom 10. Dezember 1999 über Genusstauglichkeitsbescheinigungen für die Einfuhr aus Drittländern von Speisegelatine und von Rohwaren zur Herstellung von Speisegelatine (ABl. EG Nr. L 6 S. 60) in ihrer jeweils geltenden Fassung entspricht.

(2) Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Speisegelatine dürfen in das Inland nur eingeführt werden, wenn

1. sie aus Drittländern stammen, die im Anhang der Entscheidungen
 - a) 79/542/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Aufstellung einer Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhren von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch zulassen (ABl. EG Nr. L 146 S. 15),
 - b) 94/85/EG der Kommission vom 16. Februar 1994 über das Verzeichnis der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch genehmigen (ABl. EG Nr. L 44 S. 31),
 - c) 97/296/EG der Kommission vom 22. April 1997 zur Aufstellung der Liste von Drittländern, aus denen Fischereierzeugnisse zur menschlichen Ernährung eingeführt werden dürfen (ABl. EG Nr. L 122 S. 21) oder
 - d) 94/86/EG der Kommission vom 16. Februar 1994 über das vorläufige Verzeichnis der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Wildfleisch zulassen (ABl. EG Nr. L 44 S. 33)

in ihren jeweils geltenden Fassungen aufgeführt sind und

2. jeder Sendung eine Genusstauglichkeitsbescheinigung beigelegt ist, die nach Form und Inhalt dem Anhang II der Entscheidung 2000/20/EG in ihrer jeweils geltenden Fassung entspricht und die Ausgangserzeugnisse ausweislich dieser Genusstauglichkeitsbescheinigung aus im Herkunftsland zugelassenen oder registrierten Betrieben stammen.

(3) Die Vorschriften der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung bleiben unberührt.

(4) Absatz 1 Nr. 2 ist erst anzuwenden, wenn eine gemeinschaftliche Betriebsliste aufgrund einer Entscheidung gemäß Artikel 10 Abs. 2 der Richtlinie 92/118/EWG vorliegt und die Betriebe im

Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften oder im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind.

§ 11

Straftaten

Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2 Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 5 Abs. 1 in Verbindung mit Kapitel 1 Nr. 3 der Anlage Speisegelatine herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 5 Abs. 2 bei der Herstellung von Speisegelatine dort genannte Ausgangserzeugnisse oder Wiederkäuerknochen verwendet oder
3. entgegen § 9 Speisegelatine als Lebensmittel in den Verkehr bringt.

§ 12

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 5 Abs. 1 in Verbindung mit Kapitel 1 Nr. 4 der Anlage Speisegelatine herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 6 Nr. 2 eine betriebseigene Maßnahme oder Kontrolle nicht, nicht richtig oder nicht vollständig durchführt oder
2. entgegen § 7 einen Lieferschein oder eine Bescheinigung nicht oder nicht rechtzeitig beifügt.

Anlage

Kapitel 1

Herstellung von Speisegelatine

1. Speisegelatine muss aus Betrieben stammen, die die Bedingungen der Kapitel 1, 2, 4 und 5 der Anlage der Lebensmittelhygiene-Verordnung erfüllen. Über die Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung hinaus muss die Verpackung von Speisegelatine in eigens dafür vorgesehenen Räumen oder Bereichen erfolgen. Für die Lagerung des Verpackungsmaterials müssen abgegrenzte Räume zur Verfügung stehen.
2. Die Betriebe führen ein zwei Jahre zurückreichendes Verzeichnis über die Herkunft aller eingehenden Ausgangserzeugnisse und über die Empfänger aller den Betrieb verlassender Erzeugnisse. Sie erstellen außerdem ein System der Rückverfolgbarkeit, mit dem die Lieferungen der Ausgangserzeugnisse sowie der Zeitpunkt der Erzeugung der Speisegelatine festgestellt werden kann.

3. Die fertige Speisegelatine ist betriebseigenen Kontrollen zu unterziehen, um sicherzustellen, dass sie den nachfolgenden Anforderungen entspricht.

a) Mikrobiologische Kriterien

Mikrobiologische Parameter	Grenzwert
Aerobe Bakterien insgesamt	10 ³ /g
Coliforme (30 °C)	0/g
Coliforme (44,5 °C)	0/10 g
Sulfitreduzierende anaerobe Bakterien	10/g
(ohne Gaserzeugung)	0/g
Clostridium perfringens	0/g
Staphylococcus aureus	0/25 g
Salmonellen	

b) Rückstände

chemisch-physikalische Parameter	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 (105 °C)	15 %
Asche (550 °C)	2 %
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopia 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

4. Speisegelatine muss in einem Verfahren hergestellt werden, das mindestens Folgendes gewährleistet: Die Ausgangserzeugnisse müssen mit Säure oder Lauge behandelt und dann ein- oder mehrmals gespült werden. Der pH-Wert muss anschließend eingestellt werden. Die Speisegelatine muss durch ein- oder mehrfaches Erhitzen mit anschließender Reinigung durch Filtration und Sterilisation extrahiert werden.

Kapitel 2
Ausgangserzeugnisse
für die Herstellung von Speisegelatine

1. Die von schlachtbaren Haustieren stammenden Ausgangserzeugnisse müssen von Tieren stammen, die in einem Schlachtbetrieb geschlachtet und deren Schlachtkörper im Anschluss an die Schlachttier- und Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden. Ausgangserzeugnisse von Jagdwild dürfen gleichermaßen nur von Tieren stammen, die für genusstauglich befunden wurden.
2. Die Ausgangserzeugnisse dürfen darüber hinaus nur aus Schlacht-, Zerlegungs-, Fleischverarbeitungs-, Wildbearbeitungs- oder Knochenentfettungsbetrieben, aus Gerbereien, Sammelstellen, Einzelhandelsbetrieben, Gastronomiebetrieben oder an Verkaufsstellen angrenzenden Räumen stammen, in denen Fleisch und Geflügelfleisch ausschließlich zum direkten Verbrauch an den Endverbraucher zerlegt und gelagert wird. Ausgangserzeugnisse aus Fischen müssen aus Betrieben stammen, die gemäß der Fischhygiene-Verordnung zugelassen oder registriert sind.
3. Die Betriebe haben der zuständigen Behörde zur Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen dieses Kapitels, insbesondere der Herkunft der Ausgangserzeugnisse, die Einblicknahme in Buchführungsunterlagen oder Hygienebescheinigungen zu gewähren.
4. Sammelstellen und Gerbereien müssen die folgenden Anforderungen erfüllen:
 - a) Sie müssen über Lagerräume mit festen Böden und glatten Wänden verfügen, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren und erforderlichenfalls mit einer Kühlanlage ausgestattet sind.
 - b) Die Lagerräume sind so zu reinigen und zu warten, dass eine Verunreinigung der Ausgangserzeugnisse durch die Räume ausgeschlossen ist.
 - c) Werden im gleichen Betrieb Ausgangserzeugnisse gelagert oder verarbeitet, die nicht der Lebensmittelherstellung dienen, so müssen diese im Betrieb getrennt von den Ausgangserzeugnissen gehalten werden, die der Lebensmittelherstellung dienen.
 - d) Die Beförderung von Ausgangserzeugnissen für die Herstellung von Speisegelatine muss unter sauberen Bedingungen mit geeigneten Transportmitteln erfolgen.

Artikel 2

Änderung der Fischhygiene-Verordnung

Die Fischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juni 2000 (BGBl. I S. 819), wird wie folgt geändert:

1. § 1 Abs. 3 wird durch folgende Vorschriften ersetzt:

„(3) Abweichend von Absatz 1 Nr. 1 findet diese Verordnung mit Ausnahme des § 4 Abs. 2 bis 6, der §§ 6, 9 Abs. 2 bis 4 und des § 16 keine Anwendung auf das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen in Einzelhandelsbetrieben, Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

(3a) Abweichend von Absatz 1 Nr. 1 findet diese Verordnung mit Ausnahme des § 4 Abs. 2 bis 6, der §§ 6, 9 Abs. 2 bis 4, des § 10 Abs. 1 Satz 1 und 2 und Abs. 2 Nr. 1, des § 16 und des § 17 Abs. 2 keine Anwendung auf Fischereierzeugnisse, die von handwerksmäßig strukturierten Betrieben, Fischern oder Teichwirten in geringen Mengen an den Einzelhandel oder direkt an den Verbraucher im Sinne des § 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes abgegeben werden.“

2. In § 2 wird in der Nummer 20 der Punkt durch ein Semikolon ersetzt und folgende Nummer 21 angefügt:

„21. Beförderungsmittel:

die Ladeflächen von Kraft-, Schienen- und Luftfahrzeugen sowie Schiffsladeräume oder Container für die Beförderung zu Lande, in der Luft oder zur See.“

3. § 7 wird wie folgt geändert:

- a) Dem Absatz 1 wird folgender Satz angefügt:

„Sie sind bei der Anlandung durch die zuständige Behörde stichprobenweise einer sensorischen Prüfung, die mindestens die Feststellung von Farb- und Geruchsabweichungen umfasst, zu unterziehen.“

- b) In Absatz 2 wird nach der Angabe „Absatz 1“ die Angabe „Satz 2“ eingefügt.

4. § 9 Abs. 1 wird wie folgt geändert:

- a) In Nummer 1 werden dem zweiten Halbsatz nach dem Komma die Worte „für Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum: FL-IS-NO,“ angefügt.
- b) In Nummer 3 werden der Punkt durch ein Komma ersetzt und die Worte „bei Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum: EFTA.“ angefügt.

5. In § 10 Abs. 1 Satz 1 Nr. 3 Buchstabe b werden die Worte „Bundesministerium für Gesundheit“ durch die Worte „Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (Bundesministerium)“ ersetzt.
6. In § 12 Abs. 4 Nr. 2, § 19 Abs. 2 Satz 1, § 20 Abs. 3 Satz 1, § 23 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2 Satz 2, § 23a Satz 2, Anlage 2 Kapitel 4 Nr. 4.5 Satz 2 und Anlage 4 Nr. 2.1 und Nr. 3 Satz 2 werden jeweils die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.
7. § 16 Abs. 1 wird wie folgt geändert:
 - a) In Nummer 1 werden nach dem Wort „daraus“ die Worte „sowie weitere Fische und Erzeugnisse daraus, deren Inverkehrbringen aufgrund einer Entscheidung der Kommission nach Artikel 5 der Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen (ABl. EG Nr. L 268 S. 15), die vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden ist, verboten ist“ eingefügt.
 - b) In Nummer 2 werden nach den Wörtern „Coryphaenidae (Grenadierfische)“ ein Komma und die Worte „Istiophoridae (Segelfische)“ eingefügt.
 - c) In Nummer 4 Buchstabe d werden nach dem Wort „Fischereierzeugnisse,“ die Worte „die bestimmungsgemäß roh verzehrt werden,“ eingefügt.
8. In § 17 Abs. 2 wird nach Satz 2 folgender Satz eingefügt:

„Bei den Untersuchungen nach Satz 1 und 2 richten sich die Probenahme, die Behandlung der Proben und die anzuwendenden Analyseverfahren nach den Vorgaben der aufgrund von Artikel 15 Abs. 1 der Richtlinie 96/23/EG erlassenen und vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemachten Entscheidungen der Kommission in ihren jeweils geltenden Fassungen.“
9. § 22 wird wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 1 Satz 1 Nr. 1 Buchstabe b wird die Angabe „und Artikel 3 Abs. 1“ gestrichen.
 - b) In Absatz 2 Nr. 1 Buchstabe a und b und Nr. 2 Buchstabe a werden jeweils die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.
 - c) Folgender Absatz 6 wird angefügt:

„(6) Abweichend von Absatz 1 bis 5 gelten für Einfuhren aus Drittländern, mit denen die Europäische Gemeinschaft Abkommen über die Gleichwertigkeit veterinärhygienischer Maßnahmen im Handel mit lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen geschlossen hat, die dort getroffenen Bestimmungen, sofern diese vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind.“

Artikel 3

Änderung der Fleischhygiene-Verordnung

Die Fleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juni 2001 (BGBl. I S. 1366), wird wie folgt geändert:

1. In § 11 Abs. 1 Satz 3 werden die Worte „für Gesundheit“ durch die Worte „für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft“ ersetzt.
2. Dem § 13 wird folgender Absatz 7 angefügt:
„(7) Abweichend von Absatz 1 bis 6 gelten für Drittländer, mit denen die Europäische Gemeinschaft Abkommen über die Gleichwertigkeit veterinärhygienischer Maßnahmen im Handel mit lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen geschlossen hat, die dort getroffenen Bestimmungen, sofern diese vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind.“

Artikel 4

Änderung der Geflügelfleischhygiene-Verordnung

Die Geflügelfleischhygiene-Verordnung vom 3. Dezember 1997 (BGBl. I S. 2786), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 6. Oktober 2000 (BGBl. I S. 1418), wird wie folgt geändert:

1. In § 11 Abs. 3 Satz 1 werden die Worte „Bundesministerium für Gesundheit“ durch die Worte „Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (Bundesministerium)“ ersetzt.
2. In § 14 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 Buchstabe c, § 17 Abs. 1 Satz 1 und 3, Abs. 2 Satz 1 und 3, Abs. 3 Satz 1 und 3, Abs. 4 Satz 1 und 3, Abs. 5 Satz 1 und 3 und Anlage 5 Nr. 5 Satz 2 werden jeweils die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.
3. § 16 wird wie folgt geändert.
 - a) In Absatz 2 Nr. 1 und Absatz 3 Satz 2 werden jeweils die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.
 - b) Nach Absatz 4 wird folgender Absatz 5 angefügt:
„(5) Abweichend von Absatz 1 bis 4 gelten für Drittländer, mit denen die Europäische Gemeinschaft Abkommen über die Gleichwertigkeit veterinärhygienischer Maßnahmen im Handel mit lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen geschlossen hat, die dort

getroffenen Bestimmungen, sofern diese vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind.“

Artikel 5

Änderung der Milchverordnung

Die Milchverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1178) wird wie folgt geändert:

1. § 16a wird wie folgt geändert:

- a) Der bisherige Wortlaut wird Absatz 1
- b) Folgender Absatz 2 wird angefügt:

„(2) Bei den Untersuchungen nach Absatz 1 richten sich die Probenahme, die Behandlung der Proben und die anzuwendenden Analyseverfahren nach den Vorgaben der aufgrund von Artikel 15 Abs. 1 der Richtlinie 96/23/EG erlassenen und vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (Bundesministerium) im Bundesanzeiger bekannt gemachten Entscheidungen der Kommission in ihren jeweils geltenden Fassungen.“

2. In § 20 Abs. 3 Satz 1 werden die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.

3. § 22 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 2 Nr. 1 werden die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.
- b) Der bisherige Absatz 4 wird Absatz 3 und wie folgt gefasst:
„(3) Die Vorschriften der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung bleiben unberührt.“
- c) Folgender Absatz 4 wird angefügt:
„(4) Abweichend von Absatz 1 bis 3 gelten für Drittländer, mit denen die Europäische Gemeinschaft Abkommen über die Gleichwertigkeit veterinärhygienischer Maßnahmen im Handel mit lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen geschlossen hat, die dort getroffenen Bestimmungen, sofern diese vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind.“

4. § 25 wird wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 1 Satz 2 werden die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.
 - b) Die Absätze 2 und 3 werden aufgehoben.
 - c) Der bisherige Absatz 4 wird der Absatz 2; in ihm werden die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.
5. In Anlage 8 wird nach Nummer 1.3.3.3 folgende Nummer 1.3.3.4 eingefügt:

1.3.3.4 „Bei Vertragsstaaten des Abkommens über den europäischen Wirtschaftsraum ist das Versandland mit FL-NO anzugeben sowie das Kennzeichen EFTA.“
6. In Anlage 12 Nr. 3.3 Satz 2 werden die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.

Artikel 6

Änderung der Eiprodukte-Verordnung

Die Eiprodukte-Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288), zuletzt geändert durch Artikel 2 § 16 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) wird wie folgt geändert:

1. Die Bezeichnung wird wie folgt gefasst:

**„Verordnung über die hygienischen Anforderungen
an Eier, Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel
(Eier- und Eiprodukte-Verordnung)“**

2. Vor § 1 wird folgende Gliederungsbezeichnung eingefügt:

**„Abschnitt 1
Allgemeine Bestimmungen“**

3. § 1 Abs. 1 wird wie folgt gefasst:

„(1) Die Vorschriften dieser Verordnung sind anzuwenden auf das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Eiern und Eiprodukten, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind sowie von roheihaltigen Lebensmitteln.“

4. Nach § 2 werden folgender Abschnitt 2 sowie die Gliederungsbezeichnung von Abschnitt 3 eingefügt:

„Abschnitt 2

Anforderungen an Eier und roheihaltige Lebensmittel

§ 3

Behandeln und Inverkehrbringen von Eiern

(1) Wer Hühnereier, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, hat hierbei die Anforderungen der Absätze 2 bis 5 einzuhalten. Satz 1 gilt nicht für Hühnereier, die zur Herstellung von Eiprodukten im Sinne des § 2 Nr. 1 dieser Verordnung bestimmt sind.

(2) Hühnereier im Sinne des Absatzes 1 Satz 1

1. sind vom Beginn der Lagerung im Erzeugerbetrieb an bis zur Abgabe an den Verbraucher im Sinne des § 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (Verbraucher)
 - a) vor nachteiligen Beeinflussungen wie Verunreinigungen, Feuchtigkeit und Witterungseinflüssen, insbesondere Sonneneinwirkung, zu schützen und
 - b) bei vorzugsweise konstanter Temperatur aufzubewahren und zu befördern, wobei vom 18. Tag nach dem Legen an eine Temperatur von + 5° C bis + 8° C einzuhalten ist,
 2. dürfen nur innerhalb von höchstens 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden und
 3. sind durch die Packstelle auf der Verpackung leicht lesbar und deutlich sichtbar mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und mit der Angabe „Verbraucherhinweis: bei Kühlschranktemperatur aufbewahren - nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen“ zu kennzeichnen, wobei das Mindesthaltbarkeitsdatum die Frist von 28 Tagen nach dem Legen nicht überschreiten darf.
- (3) Hühnereier im Sinne des Absatzes 1 sind ab dem 22. Tag nach dem Legen, soweit sie noch als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden sollen, entsprechend Artikel 7 der Verordnung (EWG) Nr. 1274/91 der Kommission vom 15. Mai 1991 mit Durchführungsvorschriften für die Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungs-

normen für Eier (ABl. EG Nr. L 121 S. 11) in der jeweils geltenden Fassung wie Eier der Klasse C zu behandeln.

(4) Abweichend von Absatz 1 in Verbindung mit Absatz 2 Nr. 3 und Absatz 6 sind die dort genannten Angaben bei Eiern, die

1. im Einzelhandel lose oder
2. vom Erzeuger ab Hof, auf einem örtlichen Markt oder im Verkauf an der Tür an den Verbraucher abgegeben werden, auf einem Schild auf oder neben der Ware oder auf einem Begleitzettel anzugeben.

(5) Bebrütete Eier dürfen als Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden.

(6) Zum menschlichen Verzehr bestimmte Enteneier dürfen nur dann zum Verkauf vorrätig gehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn sie auf der Verpackung

1. leicht lesbar und deutlich sichtbar mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum nach Maßgabe des § 7 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und
2. mit der Angabe „Verbraucherhinweis: Vor Verzehr 10 Minuten durcherhitzen“ gekennzeichnet sind.

§ 4

Weitere Anforderungen an Eier

(1) Eier sind von der zuständigen Behörde auf Rückstände verbotener oder nicht zugelassener Stoffe oder sonstiger Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die festgesetzte Höchstmengen oder Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind, zu untersuchen. Dabei sind die Vorgaben des nationalen Rückstandskontrollplanes einzuhalten, der nach Maßgabe der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10), und der aufgrund dieser Richtlinie ergangenen Entscheidungen in ihren jeweils geltenden Fassungen jährlich vom Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin in Abstimmung mit den Ländern aufzustellen ist.

(2) Bei den Untersuchungen nach Absatz 1 richten sich die Probenahme, die Behandlung der Proben und die anzuwendenden Analyseverfahren nach den Vorgaben der aufgrund von Artikel 15 Abs. 1 der Richtlinie 96/23/EG erlassenen und vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (Bundesministerium) im Bundesanzeiger

bekannt gemachten Entscheidungen der Kommission in ihren jeweils geltenden Fassungen. Die Vorschriften über das Lebensmittel-Monitoring bleiben unberührt.

§ 5

Betriebseigene Kontrollen und Nachweise

Wer Eier, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, hat

1. durch betriebseigene Kontrollen unter Beachtung der Vorschriften des § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung zu überprüfen, ob
 - a) dem Legegeflügel verbotene oder nicht zugelassene Stoffe verabreicht worden sind,
 - b) bei Legegeflügel nach Anwendung zugelassener pharmakologisch wirksamer Stoffe die festgesetzten Wartezeiten eingehalten worden sind,
 - c) die Eier
 - aa) Rückstände verbotener oder nicht zugelassener Stoffe oder
 - bb) sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die festgesetzte Höchstmengen oder Werte überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind,enthalten und
2. über die Durchführung der betriebseigenen Kontrollen und deren Ergebnisse nach Nummer 1 Aufzeichnungen zu führen.

§ 6

Einfuhr von Eiern

(1) Eier, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind, dürfen nur aus solchen Drittländern in das Inland eingeführt werden, die im Anhang Teil VIII der Entscheidung 94/278/EG der Kommission zur Festlegung der Listen von Drittländern, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von bestimmten Erzeugnissen der Richtlinie 92/118/EWG des Rates zulassen (ABl. EG Nr. L 120 S. 44) in der jeweils geltenden Fassung, aufgeführt sind.

(2) Sofern die Kommission in einer Entscheidung gemäß Artikel 10 Abs. 2 Buchstabe c der Richtlinie 92/118/EG das Muster einer Gesundheitsbescheinigung geregelt und diese Entscheidung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften bekannt gemacht hat, dürfen Hühnereier aus Drittländern nur unter Beifügung einer Bescheinigung in das Inland eingeführt werden, die inhaltlich diesem Muster entspricht.

(3) Abweichend von Absatz 1 und 2 gelten für Drittländer, mit denen die Europäische Gemeinschaft Abkommen über die Gleichwertigkeit veterinärhygienischer Maßnahmen im Handel mit lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen geschlossen hat, die dort getroffenen Bestimmungen, sofern diese vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind.

§ 7

Anforderungen an roheihaltige Lebensmittel in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung

(1) In Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen unbeschadet des Absatzes 4 Lebensmittel, die dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt und nicht einem Erhitzungsverfahren nach Absatz 2 unterzogen worden sind, nur an Verbraucher im Sinne von § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgegeben werden, wenn

1. diese Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind und
2. a) sofern es sich um bestimmungsgemäß erwärmt zu verzehrende Lebensmittel handelt, die Abgabe nicht später als 2 Stunden nach der Herstellung erfolgt,
b) sofern es sich um bestimmungsgemäß kalt zu verzehrende Lebensmittel handelt, diese innerhalb von 2 Stunden nach der Herstellung
 - aa) auf eine Temperatur von höchstens + 7° C abgekühlt, bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach Herstellung abgegeben werden oder
 - bb) tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei die Temperatur von + 7° C nicht überschritten werden darf.

(2) Ein Erhitzungsverfahren im Sinne dieser Verordnung ist ein Verfahren, das sicherstellt, dass Salmonellen abgetötet werden.

(3) Abweichend von Absatz 1 Nr. 1 dürfen die in Absatz 1 genannten Lebensmittel außer Haus zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden, sofern sie unter Beachtung der Anforderungen in Absatz 1 Nr. 2 kurz vor der Abgabe zubereitet und verzehrsfertig hergerichtet wurden. Wer diese Lebensmittel an Verbraucher im Sinne von § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgibt, hat ihnen bei der Abgabe den schriftlichen Hinweis „sofort verbrauchen“ beizufügen.

(4) Wer eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung für alte oder kranke Menschen oder Kinder betreibt, muss Lebensmittel, die er dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt hat, vor deren Abgabe zum Verzehr unter Beachtung der Vorschriften des § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung einem Erhitzungsverfahren nach Absatz 2 unterziehen.

§ 8

Anforderungen an roheihaltige Lebensmittel in weiteren Gewerbebetrieben

In Gewerbebetrieben, die nicht unter § 7 fallen, dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt und nicht einem Erhitzungsverfahren nach § 7 Abs. 2 unterzogen worden sind, nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung

1. auf eine Temperatur von höchstens + 7 °C abgekühlt, bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Herstellung abgegeben werden oder
2. tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei die Temperatur von + 7 °C nicht überschritten werden darf.

§ 9

Rückstellproben

Wer eine Gaststätte oder eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung betreibt, ist verpflichtet, von allen Lebensmitteln, die unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt und anschließend nicht einem Erhitzungsverfahren nach § 7 Abs. 2 unterzogen worden sind und die eine Menge von 30 Portionen übersteigen, Rückstellproben bei einer Temperatur von maximal + 4 °C für den Zeitraum von 96 Stunden vom Zeitpunkt der Abgabe an den Verbraucher an aufzubewahren. Die Proben sind mit dem Datum und der Stunde des Herstellungszeitpunktes zu kennzeichnen und der zuständigen Behörde auf Verlangen auszuhändigen.

§ 10

Anforderungen an die Verarbeitung von Enteneiern

Wer Enteneier verarbeitet oder Lebensmittel unter Verwendung von Enteneiern herstellt, hat sicherzustellen, dass die Eier oder die Lebensmittel einem Erhitzungsverfahren nach § 7 Abs. 2 unterzogen wurden.

Abschnitt 3

Anforderungen an Eiprodukte“

5. Der bisherige § 3 wird neuer § 11 und wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 1 Nr. 1 wird die Angabe „§ 7“ durch die Angabe „§ 14“ ersetzt.
 - b) In Absatz 4 wird jeweils die Angabe „§ 7“ durch die Angabe „§ 14“ und die Angabe „§ 5“ durch die Angabe „§ 12“ ersetzt.
6. Der bisherige § 5 wird neuer § 12 und wie folgt gefasst:

„§ 12

Verpackung und Kennzeichnung von Eiprodukten

(1) Eiprodukte dürfen als Lebensmittel nur in Packungen oder Behältnissen, die so verschlossen sind, dass der Inhalt vor einer nachteiligen Beeinflussung geschützt ist, in den Verkehr gebracht werden.

(2) Wer Eiprodukte in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, abpackt, hat zusätzlich anzugeben:

1. die in Anlage 1 Kapitel V Nr. 1 in Verbindung mit Nr. 3 vorgeschriebenen Angaben,
2. den Prozentsatz ihres Anteils an Eiprodukten, soweit es sich um Erzeugnisse nach § 2 Nr. 1 Buchstabe b handelt,
3. die Geflügelart, wenn zu ihrer Herstellung andere Eier als Hühnereier verwendet worden sind.

(3) Wer Eiprodukte, die nicht nach Absatz 2 zu kennzeichnen sind, verpackt, hat die nach § 3 Abs. 1 Nr. 1 bis 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und die nach Absatz 2 vorgeschriebene Kennzeichnung auf den Behältnissen oder Packungen, bei Eiprodukten in Tankfahrzeugen in den Beförderungspapieren zusätzlich zu den Angaben nach Absatz 4 anzugeben.

(4) Wer Eiprodukte mit Beförderungspapieren versieht, muss darin die in Anlage 1 Kapitel V Nr. 2 und 3 vorgeschriebenen Angaben aufführen.

(5) Wer Eiprodukte nach § 11 Abs. 4 abgibt, hat zusätzlich auf den Behältnissen und in den Beförderungspapieren anzugeben:

1. Datum und Uhrzeit des Aufschlagens,
2. den Hinweis „nicht pasteurisiertes Eiprodukt - am Bestimmungsort vorzubehandeln“.

7. Der bisherige § 6 wird neuer § 13 und wie folgt gefasst:

„§ 13

Nicht zum Verzehr für Menschen geeignete Eiprodukte

(1) Wer Eiprodukte, die als Lebensmittel nicht verkehrsfähig sind, bestimmungsgemäß für andere Zwecke in den Verkehr bringt, muss diese zum Verzehr für Menschen unbrauchbar machen und deutlich sichtbar durch den Hinweis „Nicht zum Verzehr geeignet“ kennzeichnen.

(2) Eiprodukte sind zum Verzehr für Menschen unbrauchbar gemacht, wenn sie mit

1. mindestens 0,1 % Rosmarinöl,
2. mindestens 0,4 % Benzaldelyd oder
3. Fischmehl

vermengt sind. Im Falle von Satz 1 Nr. 3 muss der Fischmehlzusatz im Eiprodukt eindeutig wahrnehmbar sein.“

8. Der bisherige § 7 wird neuer § 14 und in seinem Absatz 2 Satz 1 werden die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.

9. Der bisherige § 8 wird neuer § 15.

10. Der bisherige § 9 wird neuer § 16 und wie folgt gefasst:

„§ 16

Betriebseigene Kontrollen und Nachweise

(1) Wer Eiprodukte herstellt, vorbehandelt oder behandelt, hat

1. durch betriebseigene Kontrollen unter Beachtung der Vorschriften des § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung zu überprüfen, ob die Eier

- a) Rückstände verbotener oder nicht zugelassener Stoffe oder
- b) sonstige Rückstände oder Gehalte von Stoffen, die festgesetzte Höchstmengen oder Werte dieser Stoffe überschreiten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen gesundheitlich unbedenklich sind, enthalten,

2. Aufzeichnungen zu führen über

- a) die betriebseigenen Kontrollen und deren Ergebnisse nach Nummer 1,
- b) die Herkunft der Eier und deren Eignung zur Herstellung von Eiprodukten,
- c) den Eingang und den Ausgang der Eiprodukte unter Angabe des Lieferanten, der Art und Menge, der Kennzeichnung sowie des Empfängers,
- d) den Zeitpunkt, den Temperaturverlauf und das Verfahren der Vorbehandlung jeder Partie,
- e) die Einhaltung der Lagertemperaturen gemäß Anlage 1 Kapitel IV Nr. 2 und
- f) die Ergebnisse der Laboruntersuchungen jeder Partie nach Maßgabe von Anlage 1 Kapitel II Nr. 4.

(2) Wer die Aufzeichnungen nach Absatz 1 Nr. 2 zu führen hat, hat diese zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und, soweit die Nachweise auf elektronischen Datenträgern abgespeichert sind, auszudrucken.“

11. Der bisherige § 10 wird neuer § 17.

12. Der bisherige § 11 wird neuer § 18 und in seinem Absatz 2 wird die Angabe „§ 8“ durch die Angabe „§ 15“ ersetzt.

13. Der bisherige § 12 wird neuer § 19 und wie folgt geändert:

- a) In Absatz 2 Satz 1 Nr. 1 werden die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.
- b) In Absatz 3 Satz 2 wird die Angabe „§ 6“ durch die Angabe „§ 13“ ersetzt.
- c) Absatz 4 wird durch die folgenden Absätze 4 und 5 ersetzt:
„(4) Die Vorschriften der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung bleiben unberührt.

(5) Abweichend von Absatz 1 bis 4 gelten für Einfuhren aus Drittländern, mit denen die Europäische Gemeinschaft Abkommen über die Gleichwertigkeit veterinärhygienischer Maßnahmen im Handel mit lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen geschlossen hat, die dort getroffenen Bestimmungen, sofern diese vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind.“

14. Der bisherige § 13 wird neuer § 20 und wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1 Satz 2 werden die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.
- b) In Absatz 2, 3 und 4 werden jeweils die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.

15. Nach § 20 wird folgende Gliederungsbezeichnung eingefügt:

**„Abschnitt 4
Schlussbestimmungen“**

16. Die bisherigen §§ 14 und 15 werden die neuen §§ 21 und 22 und wie folgt gefasst:

„§ 21

Straftaten

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 1 Satz 1 in Verbindung mit Abs. 2 Nr. 2 oder 3 Hühnereier in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 3 Abs. 5 bebrütete Eier in den Verkehr bringt,
3. entgegen § 3 Abs. 6 Nr. 1 Enteneier zum Verkauf vorrätig hält, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt,
4. entgegen § 7 Abs. 1 Lebensmittel abgibt,
5. entgegen § 7 Abs. 4 Lebensmittel nicht einem Erhitzungsverfahren unterzieht,
6. entgegen § 8 Lebensmittel in den Verkehr bringt,
7. entgegen § 10 nicht sicherstellt, dass Enteneier oder Lebensmittel einem Erhitzungsverfahren unterzogen wurden oder
8. entgegen § 11 Abs. 1 Nr. 2 Eiprodukte in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. entgegen § 3 Abs. 6 Nr. 2 Enteneier nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kennzeichnet,
2. entgegen § 7 Abs. 3 Satz 2 den schriftlichen Hinweis nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig beifügt.

§ 22

Ordnungswidrigkeiten

(1) Wer eine in § 21 Abs. 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 11 Abs. 2 Nr. 2 Eiprodukte herstellt oder behandelt.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 11 Abs. 1 Nr. 1 Eiprodukte in den Verkehr bringt.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe d des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 11 Abs. 3 Satz 1 eine Anlage verwendet.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 11 Abs. 2 Nr. 1 Eiprodukte herstellt,
2. entgegen § 12 Abs. 1 Eiprodukte in den Verkehr bringt oder
3. entgegen § 12 Abs. 2, 3, 4 oder 5 eine Angabe nicht, nicht richtig oder nicht vollständig macht.

(6) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 5 Nr. 2 oder § 16 Abs. 1 Nr. 2 eine Aufzeichnung nicht, nicht richtig oder nicht vollständig führt,
2. entgegen § 9 Satz 1 eine Rückstellprobe nicht, nicht in der vorgeschriebenen Weise oder nicht für die vorgeschriebene Dauer aufbewahrt oder
3. entgegen § 16 Abs. 2 eine Aufzeichnung nicht oder nicht mindestens zwei Jahre aufbewahrt oder nicht oder nicht rechtzeitig vorlegt.

(7) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 2 Nr. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 6 Abs. 1 oder 2 Eier einführt,

2. entgegen § 18 Abs. 2 eine Anzeige nicht, nicht richtig oder nicht vollständig erstattet oder
 3. entgegen § 19 Abs. 1 oder 2 Satz 1 Eiprodukte einführt.“
17. Die bisherigen §§ 16 und 17 werden aufgehoben.
18. In der Kopfleiste zu Anlage 1 wird die in Klammern gesetzte Angabe „(zu § 2 Nr. 7, §§ 3, 5)“ durch die Angabe „(zu § 2 Nr. 7, §§ 11, 12)“ ersetzt.
19. In Anlage 1 Kapitel II werden in Nummer 3.1 und 3.3 jeweils die Angabe „§ 6“ durch die Angabe „§ 13“ und in Nummer 4.3.1 und 4.3.2 jeweils die Angabe „§ 3“ durch die Angabe „§ 11“ ersetzt.
20. In Anlage 1 Kapitel V wird nach Nummer 1.2 folgende Nummer 1.2.1 angefügt:
„1.2.1 bei Sendungen von Eiprodukten aus Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum erfolgt die Kennzeichnung mit den Großbuchstaben FL – NO und der Abkürzung EFTA.“
21. In der Kopfleiste zu Anlage 3 wird die in Klammern gesetzte Angabe „(zu § 12 Abs. 1 Nr. 3)“ durch die Angabe „(zu § 19 Abs. 2 Nr. 3)“ ersetzt.
22. In Anlage 3 Nr. 4 Satz 2 werden die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.

Artikel 7

Änderung der Honigverordnung

In § 4a der Honigverordnung vom 13. Dezember 1976 (BGBl. I S. 3391), die zuletzt durch Artikel 7 der Verordnung vom 7. Juli 1998 (BGBl. I S. 1807) geändert worden ist, wird nach Satz 2 folgender Satz eingefügt:

„Bei den Untersuchungen nach Satz 1 und 2 richten sich die Probenahme, die Behandlung der Proben und die anzuwendenden Analyseverfahren nach den Vorgaben der aufgrund von Artikel 15 Abs. 1 der Richtlinie 96/23/EG erlassenen und vom Bundesministerium für Verbraucher-schutz, Ernährung und Landwirtschaft (Bundesministerium) im Bundesanzeiger bekannt ge-machten Entscheidungen der Kommission in ihren jeweils geltenden Fassungen.“

Artikel 8

Änderung der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung

Die Lebensmitteleinfuhr-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. April 1999 (BGBl. I S. 775) wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 3 werden die Worte „Eiprodukte-Verordnung“ durch die Worte „Eier- und Eiprodukte-Verordnung“ ersetzt.
2. § 3 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 1 wird wie folgt gefasst:

„(1) Essbare Schnecken, Froschschenkel und Honig, die zur Verwendung als Lebens-mittel bestimmt sind, dürfen nur aus solchen Drittländern in das Inland eingeführt wer-den, aus denen die Einfuhr aufgrund der Anforderungen der Entscheidung 94/278/EG der Kommission zur Festlegung der Listen von Drittländern, aus denen die Mitglieds-staaten die Einfuhr von bestimmten Erzeugnissen der Richtlinie 92/118/EWG des Rates zulassen (ABl. EG Nr. L 120 S. 44) in der jeweils geltenden Fassung erlaubt ist.“
 - b) Absatz 4 wird wie folgt gefasst:

„(4) Die in Absatz 1 bis 3 genannten Lebensmittel dürfen aus Drittländern nur eingeführt werden, wenn sie einer Einfuhruntersuchung nach § 4 Abs. 1 unterzogen worden sind. Satz 1 gilt nicht, wenn die in den Absätzen 1 bis 3 genannten Lebensmittel über einen anderen Mitgliedstaat eingeführt wurden, der die Warenuntersuchung entsprechend den Bestimmungen dieser Verordnung durchgeführt hat.“

- c) Folgender Absatz 5 wird angefügt:
- „(5) Abweichend von Absatz 1, 2 und 4 gelten für Drittländer, mit denen die Europäische Gemeinschaft Abkommen über die Gleichwertigkeit veterinärhygienischer Maßnahmen im Handel mit lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen geschlossen hat, die dort getroffenen Bestimmungen, sofern diese vom Bundesministerium für Verbraucher-schutz, Ernährung und Landwirtschaft (Bundesministerium) im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind.“
3. Dem § 4 wird folgender Absatz 3 angefügt:
- „(3) Abweichend von Absatz 1 gelten für Einfuhren aus Drittländern, mit denen die Europäische Gemeinschaft Abkommen über die Gleichwertigkeit veterinärhygienischer Maßnahmen im Handel mit lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen geschlossen hat, die dort getroffenen Bestimmungen, sofern diese vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind.“
4. In § 4a Abs. 2 Satz 1, § 6 Abs. 4, § 6a Abs. 3 Nr. 3 und Anlage 3 Nr. 6 Satz 2 werden jeweils die Worte „für Gesundheit“ gestrichen.

Artikel 9

Änderung der Hackfleisch-Verordnung

Dem § 13 Abs. 1 der Hackfleisch-Verordnung vom 10. Mai 1976 (BGBl. I S. 1186), die zuletzt durch Artikel 2 Abs. 4 der Verordnung vom 14. Oktober 1999 (BGBl. S. 2053) geändert worden ist, wird folgender Satz angefügt:

„Das Verbot gilt ferner nicht für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1 in mobilen Verkaufsstätten, wenn aufgrund deren technischer Einrichtung und Ausstattung das Herstellen und Behandeln in einem vom Verkaufsraum abgesonderten, zum Käufer nicht geöffneten Raum vorgenommen wird und das Inverkehrbringen ausschließlich in umhüllter oder verpackter Form erfolgt; es gilt auch nicht, wenn Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 in einem Herstellerbetrieb nach § 9 oder nach den Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung oder der Geflügelfleischhygiene-Verordnung hergestellt wurden und die weitere Behandlung und das Inverkehrbringen in mobilen Verkaufsstätten ausschließlich in umhüllter oder verpackter Form erfolgt.“

Artikel 10

Änderung der Fleisch-Verordnung

Die Fleisch-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Januar 1982 (BGBl. I S. 89), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 14. Oktober 1999 (BGBl. I S. 2053), wird wie folgt geändert:

1. In § 3 wird nach Absatz 1 folgender Absatz 1a eingefügt:
„(1a) Zusätzlich zu den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ist bei Fleisch, Fleischerzeugnissen und Lebensmitteln, die unter Verwendung von Separatorenfleisch hergestellt worden sind, im Verzeichnis der Zutaten die Verwendung von Separatorenfleisch als „Separatorenfleisch“ in Verbindung mit der Tierart anzugeben.“
2. In Anlage 3 wird nach Nummer 8 folgende Nummer 9 angefügt:

Nr.	Stoff	Erzeugnis	Verwendungsbedingungen	Kennzeichnung
9	Separatorenfleisch	Fleisch und Fleischerzeugnisse		Die Erzeugnisse sind durch die Angabe „mit Separatorenfleisch“ in Verbindung mit einem Hinweis auf die Tierart kenntlich zu machen.

Artikel 11

Neubekanntmachung

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft kann jeweils den Wortlaut der durch die Artikel 2 bis 10 geänderten Verordnungen in der vom Inkrafttreten dieser Verordnung an geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekannt machen.

Artikel 12

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig treten außer Kraft:

1. die Hühnereier-Verordnung vom 5. Juli 1994 (BAnz. Nr. 124), zuletzt geändert durch Art. 6 der Verordnung vom 7. Juli 1998 (BGBl. I S. 1807),
2. die Verordnung über Enteneier in der Fassung vom 25. August 1954 (BGBl. I S. 265), zuletzt geändert durch § 15 der Verordnung vom 19. Februar 1975 (BGBl. I S. 537, 1031).

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

2001

Die Bundesministerin für Verbraucherschutz,
Ernährung und Landwirtschaft

Begründung

A. Allgemeines

Die Zweite Verordnung zur Änderung lebensmittel- und fleischhygienerechtlicher Verordnungen dient der Anpassung verschiedener Verordnungen an die Vorgaben des Gemeinschaftsrechtes. Diese machen es erforderlich, besondere Bestimmungen für den Fall vorzusehen, dass sich aufgrund veterinärrechtlicher Abkommen zwischen der Europäischen Gemeinschaft und Drittländern Abweichungen von den Anforderungen des Gemeinschaftsrechtes an die Einfuhr aus Drittländern ergeben. Weitere Änderungen beziehen sich auf Rückstandskontrollen und Kennzeichnungsvorgaben für Lebensmittel aus Staaten des Europäischen Wirtschaftsraumes (EWR). Außerdem wird eine Zusammenfassung der Vorschriften vorgenommen, die sich mit dem Inverkehrbringen von Eiern, Eiprodukten und roheihaltigen Lebensmitteln befassen. Die Hühnereierverordnung und die Enteneierverordnung werden deshalb aufgehoben.

B. Zu den einzelnen Vorschriften

Zu Artikel 1

Speisegelatine-Verordnung

Mit dieser Verordnung werden die Kommissions-Entscheidungen 1999/724/EG vom 28. Oktober 1999 zur Änderung des Anhangs II der Richtlinie 92/118/EWG des Rates über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für die Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in Bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 290 S. 32) (Bedingungen für die Herstellung und das Vermarkten von Speisegelatine in der Gemeinschaft) und 2000/20/EG vom 10. Dezember 1999 über Genusstauglichkeitsbescheinigungen für die Einfuhr aus Drittländern von Speisegelatine und von Rohwaren zur Herstellung von Speisegelatine (ABl. EG Nr. L 6 S. 60) (Zertifikate für die Einfuhr von Speisegelatine und Ausgangsmaterialien zu deren Herstellung aus Drittländern) in deutsches Recht umgesetzt. Die beiden Entscheidungen folgen dem Auftrag der Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in Bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49) in Anhang II, Kapitel 2, spezifische Hygienevorschriften für Speisegelatine festzulegen.

Durch die beiden Entscheidungen erfolgt eine Konkretisierung der Anforderungen an die Herstellung, das Inverkehrbringen und die Einfuhr von Speisegelatine. Dies bedeutet eine Ergänzung der derzeit für die Herstellung und Vermarktung von Speisegelatine bestehenden allgemeinen Regelungen nach dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz.

Die Regelung legt fest, dass die Ausgangsmaterialien zur Speisegelatineherstellung (insbesondere Rinderhäute, Schweinehäute und Knochen) nur von Schlachttieren stammen dürfen, die im Rahmen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden. Es werden außerdem Anforderungen gestellt an die Betriebe, die Speisegelatine herstellen, an das Sammeln von und den Handel mit den jeweiligen Ausgangserzeugnissen sowie an die Kennzeichnung von Speisegelatine. Den gleichen Anforderungen werden Speisegelatine oder Ausgangserzeugnisse unterworfen, die aus Drittländern eingeführt werden sollen.

Durch die Vorgaben an die Verwendung der Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Speisegelatine nimmt die Verordnung auch eine Verbindung auf zur Entwicklung der

Rechtsbestimmungen im Zusammenhang mit BSE und stellt sicher, dass nur nach dem Fleischhygienerecht verzehrsfähiges Ausgangsmaterial von tauglich beurteilten Rindern, Schafen und Ziegen für die Herstellung von Speisegelatine verwendet werden darf.

Dem Bund entstehen durch die VO keine Kosten. Auch den Ländern und Gemeinden dürften keine Mehrkosten im Hinblick auf die Überwachungstätigkeit der Behörden entstehen.

Die Betriebe rechnen durch die neue Vorschrift mit begrenzten Mehrkosten insbesondere für bauliche Investitionen und zusätzliche Untersuchungen im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen. Die Mehrkosten und deren Verhältnis zum Gesamtaufwand der fortlaufenden Kosten sind nicht näher quantifizierbar. Im Bereich der betrieblichen Investitionen für bauliche und ausstattungsmäßige Maßnahmen sind eventuelle zusätzliche Kosten durch einmaligen Investitionsaufwand auch abhängig von der derzeitigen Situation des Betriebes. Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, sind nicht zu erwarten.

Zu § 1 (Anwendungsbereich)

Durch § 1 wird der Anwendungsbereich der Verordnung festgelegt. Das Gewinnen der Ausgangserzeugnisse ist vom Anwendungsbereich ausgenommen, da es bisher schon spezialrechtlichen Vorschriften unterliegt (insbesondere Fleischhygienerecht). In Absatz 2 wird klargestellt, dass die Verordnung keine Anwendung auf Lebensmittel findet, die unter Verwendung von Speisegelatine hergestellt worden sind (Beispiel: Süßigkeiten, Backwaren).

Zu § 2 (Begriffsbestimmungen)

In § 2 werden die erforderlichen Begriffsbestimmungen zur Anwendung der Verordnung festgelegt. Die Definitionen zu Nummer 1 und 2 erfolgen durch entsprechende Übernahme aus der Entscheidung 1999/724/EG. Aus Nummer 2 der Begriffsbestimmungen ergibt sich, dass nur ungegerbte Häute und Felle als Ausgangserzeugnisse zur Verwendung von Speisegelatine verwendet werden dürfen. „Gerben“ ist das Härten von Häuten unter Verwendung von pflanzlichen Gerbemitteln, Chromsalzen oder anderen Stoffen wie Aluminiumsalzen, Eisensalzen, Siliziumsalzen, Aldehyden oder Chinonen oder anderen synthetischen Härtungsmitteln (s. Definition gemäß Entscheidung 1999/724/EG, Anhang, Kapitel 4). Unter Nummer 2 ist darauf hinzuweisen, dass auch Kaninchen zu den schlachtbaren Haustieren gehören.

Zu § 3 (Zulassung von Betrieben)

Betriebe, die Speisegelatine herstellen wollen, benötigen hierfür eine Zulassung der zuständigen Behörde. Es werden die Anforderungen für eine Betriebszulassung und das Zulassungsverfahren in Anlehnung an das Verfahren nach Artikel 11 der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Fassung der Richtlinie 92/5/EWG des Rates vom 10.02.1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung

gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen sowie zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG (ABl. EG Nr. L 57 S. 1), zuletzt geändert durch Richtlinie 95/68/EG vom 22.12.1995 (ABl. EG Nr. L 332 S. 10) beschrieben. § 3 ist gestützt auf § 19a Nr. 2 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 4 (Registrierung von Betrieben)

Betriebe, die Ausgangserzeugnisse für die Herstellung von Speisegelatine liefern, unterliegen einem amtlichen Registrierverfahren. Dies bedeutet aber auch, dass Lieferanten von Ausgangserzeugnissen, die schon aufgrund spezifischer Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft (z.B. nach dem Fleischhygienerecht) einer amtlichen Zulassung unterliegen, keiner speziellen Registrierung mehr bedürfen. Betriebe, die den allgemeinen Hygieneanforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung unterliegen (z.B. Einzelhandel oder Gastronomie), unterliegen auch weiterhin keiner Registrierung. (Siehe hierzu auch Handelsdokument für die Handelserzeugnisse gemäß dem Muster von Kapitel 4 Abschnitt VIII des Anhangs der Entscheidung 1999/724/EG). Betriebe, in denen keine Tätigkeiten im Umgang mit Ausgangserzeugnissen erfolgen, sind von dem Registrierverfahren nicht erfasst und werden im vorgenannten Handelsdokument nicht aufgeführt (z.B. Handelsunternehmen ohne Sammelstelle). § 4 ist gestützt auf § 19a Nr. 2 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 5 (Anforderungen)

Die Vorschrift dient der Festlegung näherer Gesundheits- und Hygieneanforderungen für Speisegelatine und deren Ausgangserzeugnisse. Speisegelatine darf nur aus nach § 3 zugelassenen Betrieben stammen. Ausgangserzeugnisse, insbesondere Wiederkäuerknochen, müssen die Anforderungen des § 5 Abs. 2 erfüllen.

§ 5 ist gestützt auf § 9 Abs. 1 Nr. 3, § 10 Abs. 1 Satz 1 sowie § 19a Nr. 2 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 6 (Betriebseigene Maßnahmen, Kontrollen und Nachweise)

In der Regelung werden die Anforderungen an die betriebseigenen Maßnahmen, Kontrollen und Nachweise für Speisegelatine und deren Ausgangserzeugnisse im Rahmen des betriebseigenen Kontrollsystems festgelegt. Grundsätzlich ist danach das betriebseigene Kontrollsystem gemäß § 4 Abs. 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung anzuwenden. Für Speisegelatine und deren Ausgangserzeugnisse wird dieses ergänzt durch spezielle Vorschriften in Kapitel 1 Nummer 2 und 3 der Anlage (für Speisegelatine) und in Kapitel 2 Nummer 3 der Anlage (für Ausgangserzeugnisse). § 6 ist gestützt auf § 19a Nr. 2 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 7 (Begleitpapiere für die Beförderung von Speisegelatine und Ausgangserzeugnissen zur Speisegelatineherstellung)

Speisegelatine muss bei der Beförderung von einem Handelsdokument begleitet sein (Geschäftspapier, z.B. Rechnung oder Lieferliste). Für Ausgangserzeugnisse ist als Handelsdokument eine Bescheinigung gemäß dem Muster von Kapitel 4 Abschnitt VIII des Anhangs der Entscheidung 1999/724/EG vorgesehen, die ein Verantwortlicher des Betriebes ausstellt. Durch das Handelsdokument wird auch sichergestellt, dass bei Knochenmaterial von Wiederkäuern die Anforderungen in Kapitel 4 Abschnitt II (Nr. 2) des Anhangs der Entscheidung 1999/724/EG in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten sind. § 7 ist gestützt auf § 19a Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 8 (Kennzeichnung von Speisegelatine)

Die Vorschrift legt die Angaben für die Kennzeichnung auf den Verpackungen von Speisegelatine für das Inverkehrbringen innerhalb der EU und für eingeführte Sendungen fest. Der Begriff Verpackungen schließt auch die Umhüllungen von Speisegelatine mit ein. § 8 ist gestützt auf § 19 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 9 (Höchstmengenfestsetzungen)

Es wird festgelegt, dass Speisegelatine, die in den Verkehr gebracht werden soll, die in Kapitel 1 Nummer 3 der Anlage festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten darf. § 9 ist gestützt auf § 9 Abs. 1 Nr. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 10 (Einfuhr von Speisegelatine sowie Ausgangserzeugnissen zur Herstellung von Speisegelatine)

Die Einfuhrregelung für Speisegelatine folgt der Aufteilung in Länderlisten, Betriebslisten und Zertifikaten. Für die Einfuhr der Ausgangserzeugnisse sind Länderlisten und Zertifikate vorgesehen. Durch die Genusstauglichkeitsbescheinigung nach Anhang II der Entscheidung 2000/20/EG wird auch sichergestellt, dass bei Knochenmaterial von Wiederkäuern die Anforderungen in Kapitel 4 Abschnitt II (Nr. 2) des Anhangs der Entscheidung 1999/724/EG in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten sind.

Durch die Übergangsregelung in Artikel 1 § 10 Abs. 4 wird festgelegt, dass bei der Drittlandeinfuhr von Speisegelatine § 10 Abs. 1 Nr. 2 erst zur Anwendung kommt, nachdem eine gemeinschaftliche Betriebsliste aufgrund einer Entscheidung gemäß Artikel 10 Abs. 2 der Richtlinie 92/118/EWG vorliegt. Bis zur Aufstellung der EU-Listen der Drittlandbetriebe können die Betriebe in den Drittländern noch aufgrund der bisherigen nationalen Verfahrensweise in Verbindung mit der Bekanntmachung (über die Verfahrensweise bei der Anwendung der gesundheitlichen Anforderungen an die Herstellung, den Handel und die Einfuhr von Speisegelatine sowie

von Rohwaren zur Herstellung von Speisegelatine im Vorgriff auf die Umsetzung der Entscheidungen 1999/724/EG und 2000/20/EG) vom 4. Februar 2000 im Bundesanzeiger festgelegt werden. § 10 ist gestützt auf § 19a Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 11 (Strafvorschriften)

§ 11 enthält die erforderlichen Strafvorschriften.

Zu § 12 (Ordnungswidrigkeiten)

§ 12 enthält die erforderlichen Bußgeldvorschriften.

Zur Anlage:

Kapitel 1 und 2 der Anlage enthält die Anforderungen, die bei der Herstellung, Behandlung und beim Inverkehrbringen von Speisegelatine und bei der Verwendung der Ausgangserzeugnisse zu deren Herstellung zu beachten sind. Dies beinhaltet auch die Anforderungen an den Transport der Speisegelatine gemäß Kapitel 5 der Anlage der Lebensmittelhygiene-Verordnung und an die grundlegenden Anforderungen an den Transport der Ausgangserzeugnisse.

Aus Kapitel 2 der Anlage in Verbindung mit § 5 Abs. 2 ergibt sich auch, dass Häute und Felle, die Gerbverfahren unterzogen wurden, nicht verwendet werden dürfen. Der Einsatz von Chemikalien, die nicht als Zusatzstoffe zugelassen sind, schließt eine Verwendung als Lebensmittel aus. Außerdem steht das Gerben der Zweckbestimmung als Lebensmittel nach § 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes entgegen.

Artikel 2

Änderung der Fischhygiene-Verordnung

Zu Nr. 1

Klarstellung des Anwendungsbereiches dahingehend, dass auch die in §1 Abs. 3 Nr. 2 erwähnten Betriebe den amtlichen Rückstandsuntersuchungen sowie den Eigenkontrollen entsprechend den Vorgaben der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10), unterliegen. § 1 Abs. 3 und 3a sind gestützt auf § 19a Nr. 2b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Nr. 2

Übernahme der Definition aus Artikel 2 Nr. 12 der Richtlinie 91/493/EWG des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen (ABl. EG Nr. L 268 S. 15).

Zu Nr. 3

Die Präzisierung betreffend die Gesundheitskontrolle von Fischereierzeugnissen durch die zuständige Behörde bei der Anlandung ist notwendig aufgrund der Bestimmungen von Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe d in Verbindung mit Anlage V des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG des Rates. § 7 Abs. 1 Satz 2 ist gestützt auf § 10 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Nr. 4

Übernahme der Kennzeichnungsvorgaben aus dem Beschluss des Gemeinsamen EWR-Ausschusses Nummer 69/98 vom 17. Juli 1998 über die Änderung des Anhangs I Veterinärwesen und Pflanzenschutz des EWR-Abkommens (ABl. EG Nr. L 158 S. 1). § 9 Abs. 1 Nr. 1 und 3 sind gestützt auf § 19 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Nr. 5

Durch den Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22.01.2001 erforderliche Anpassung.

Zu Nr. 6

Durch den Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22.01.2001 erforderliche Anpassung.

Zu Nr. 7

Buchstaben a) und b)

Durch die neu eingefügten Verweisungen auf Verbote, die durch wissenschaftliche Ergebnisse und Gemeinschaftsrecht begründet werden, soll eine Erweiterung des nationalen Verkehrsverbotes für weitere giftige und histaminhaltige Fische erreicht werden. § 16 Abs. 1 Nr. 1 und 2 sind gestützt auf § 9 Abs. 1 Nr. 4a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Buchstabe c)

Umsetzung der Vorgabe des Anhangs Kapitel IV. Abschnitt V. Nr. 3 Buchstabe a der Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen (ABl. EG Nr. L 268 S. 15), zuletzt geändert durch Richtlinie 95/71/EG vom 22.12.1995 (ABl. EG Nr. L 332 S. 40), die besagt, dass Fisch, der dazu bestimmt ist, roh verzehrt zu werden (z.B. Sushi) einem Tiefgefrierverfahren unterzogen werden muss, dass sicher Nematoden abtötet. § 16 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe d ist gestützt auf § 9 Abs. 1 Nr. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Nr. 8

Umsetzung der Vorgaben der Entscheidung 98/179/EG der Kommission vom 23. Februar 1998 mit Durchführungsvorschriften für die amtliche Probennahme zur Kontrolle von lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen auf bestimmte Stoffe und ihre Rückstände (ABl. EG Nr. L 65 S. 31),

bis eine Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Umsetzung von bestimmten Vorgaben der Richtlinie 96/23/EG des Rates und der aufgrund dieser Richtlinie getroffenen Entscheidungen in Kraft ist. § 17 Abs. 2 Satz 3 ist gestützt auf § 44 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Nr. 9

Zu Buchstabe a)

Umformulierung von Absatz 1 Buchstabe b), da der bisherige Verweis auf Artikel 3 Abs. 1 der Entscheidung 97/296/EWG zeitlich überholt ist. Die Regelung ist auf § 49 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes gestützt.

Zu Buchstabe b

Durch den Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22.01.2001 erforderliche Anpassung.

Zu Buchstabe c)

Sonderklausel für die Umsetzung von veterinärrechtlichen Vorgaben in internationalen Abkommen, z. B. dem veterinärrechtlichen Äquivalenzabkommen mit Neuseeland oder Kanada. § 22 Abs. 6 ist gestützt auf § 49 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Artikel 3

Änderung der Fleischhygiene-Verordnung

Zu Nr. 1

Durch den Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22.01.2001 erforderliche Anpassung.

Zu Nr. 2

siehe Anmerkungen zu Artikel 2 Nr. 9 Buchstabe c. § 13 Abs. 7 ist gestützt auf § 5 Nr. 1 und § 19 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1, 2 und 4 des Fleischhygienegesetzes.

Zu Artikel 4

Änderung der Geflügelfleischhygiene-Verordnung

Zu Nr. 1, 2 und Nr. 3 Buchstabe a

Durch den Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22.01.2001 erforderliche Anpassung.

Zu Nr. 3 Buchstabe b

Siehe Anmerkungen zu Artikel 2 Nr. 9 Buchstabe c. § 16 Abs. 5 ist gestützt auf § 10 Nr. 9 und § 15 Nr. 1, 2 und 6 des Geflügelfleischhygienegesetzes.

Zu Artikel 5

Änderung der Milchverordnung

Zu Nr. 1

Siehe Anmerkungen zu Artikel 2 Nr. 8 sowie redaktionelle Anpassung. § 16a Abs. 2 ist gestützt auf § 44 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Nr. 2 und Nr. 3 Buchstabe a

Durch den Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22. Januar 2001 erforderliche Anpassung.

Zu Nr. 3 Buchstabe b

Redaktionelle Anpassung

Zu Nr. 3 Buchstabe c

siehe Anmerkungen zu Artikel 2 Nr. 9 Buchstabe c. § 22 Abs. 4 ist gestützt auf § 49 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Nr. 4 Buchstabe a

Durch den Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22. Januar 2001 erforderliche Anpassung.

Zu Nr. 4 Buchstabe b

Die Europäische Kommission hat das Verfahren der Betriebszulassung in Drittländern auch für Milchbetriebe harmonisiert, insoweit erübrigt sich ein bislang in den Absätzen 2 und 3 vorgegebenes nationales Betriebsanerkennungsverfahren. Die Streichung von § 25 Abs. 2 und 3 ist gestützt auf § 49 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Nr. 4 Buchstabe c

Redaktionelle Folgeänderungen sowie durch den Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22. Januar 2001 erforderliche Anpassung.

Zu Nr. 5

siehe Anmerkungen zu Artikel 2 Nr. 4. Anlage 8 Nr. 1.3.3.4 ist gestützt auf § 19 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Nr. 6

Durch den Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22. Januar 2001 erforderliche Anpassung.

Zu Artikel 6

Änderung der Eiprodukte-Verordnung

Zu Nr. 1

Durch die Änderung der Eiprodukte-Verordnung werden die Eier, roheihaltige Lebensmittel und Eiprodukte betreffenden Hygiene-Regelungen zusammengeführt. Dementsprechend ändert sich die Überschrift.

Zu Nr. 2

Redaktionelle Folgeänderungen.

Zu Nr. 3

Mit der Änderung in Nummer 3 wird der Anwendungsbereich der Eiprodukte-Verordnung auch auf Eier und roheihaltige Lebensmittel erweitert.

Zu Nr. 4

Zusammenführung der Vorschriften aus der Hühnereier-Verordnung, der Enteneier-Verordnung und der Eier betreffenden Bestimmungen aus der Lebensmitteleinfuhrverordnung. Die Bestimmungen der Enteneier-Verordnung haben Eingang gefunden in die Regelung des § 3 Abs. 4 bis 6 und des § 10.

Aus den §§ 4 und 5 geht hervor, dass die dortigen bislang nur für Hühnereier geltenden Anforderungen entsprechend den Vorgaben des Gemeinschaftsrechtes (Richtlinie 96/23/EG) auch auf Eier übriger Tierarten anzuwenden sind. Der Begriff „Legegeflügel“ umfasst nunmehr auch die Eier dieser Geflügelarten (neben Hühnern z.B. Enten, Gänse, Truthühner (Puten), Perlhühner, Wachteln).

§ 6 enthält Bestimmungen, die aus § 3 der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung übernommen wurden. Siehe außerdem Anmerkungen zu Artikel 2 Nr. 9 Buchstabe c. § 6 Abs. 3 ist gestützt auf § 49 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Die §§ 7 bis 9 entsprechen den §§ 2 bis 4 der Hühnereier-Verordnung. § 7 Abs. 3 ist zur Klarstellung des Gewollten umformuliert worden. Dabei ist insbesondere die Bezeichnung „zu karitativen Zwecken“ aus § 2 Abs. 3 Satz 1 der Hühnereier-Verordnung auf „außer-Haus-Abgabe“ erweitert worden, um den gesundheitlichen Verbraucherschutz in diesem Bereich umfassend zu

gewährleisten. Die §§ 7, 8 und 9 sind gestützt auf § 9 Abs. 1 Nr. 3 und 5, § 10 Abs. 1 Satz 1, § 19 Abs. 1 Nr. 4 Buchstabe a, b und e, § 19a Nr. 3 und 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Nr. 5 bis 12

Redaktionelle Folgeänderungen sowie durch den Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22. Januar 2001 erforderliche Anpassungen.

Zu Nr. 13

Durch den Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22. Januar 2001 erforderliche Anpassung und redaktionelle Folgeänderungen sowie Anmerkung zu Artikel 2 Nr. 8 Buchstabe c. § 19 Abs. 5 ist gestützt auf § 49 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und 2 und Satz 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Nr. 14 und 15

Redaktionelle Folgeänderung sowie durch den Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22. Januar 2001 erforderliche Anpassung.

Zu Nr. 16

Enthält die Straf- und Ordnungsstrafbestimmungen

Zu Nr. 17

Aufhebung der §§ 16 und 17 der Eiprodukte-Verordnung, da diese Bestimmungen (Änderung der Teigwarenverordnung und der Speiseeisverordnung sowie Inkrafttretens-, Außerkrafttretensregelungen und Übergangsvorschrift) obsolet sind.

Zu Nr. 18 und 19

Redaktionelle Folgeänderungen.

Zu Nr. 20

Siehe Anmerkungen zu Artikel 2 Nr. 4. Anlage 1 Kapitel V Nr. 1.2.1 ist gestützt auf § 19 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Nr. 21 und 22

Redaktionelle Folgeänderung sowie durch den Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22. Januar 2001 erforderliche Anpassung.

Zu Artikel 7

Änderung der Honigverordnung

siehe Anmerkung zu Artikel 2 Nr. 8. § 4a Satz 3 ist gestützt auf § 44 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Artikel 8

Änderung der Lebensmitteleinfuhr-Verordnung

Zu Nr. 1

Redaktionelle Folgeänderung.

Zu Nr. 2 Buchstabe a und b

Folgeänderung bezüglich Wegfall der Eier und Gelatine betreffenden Regelungen, Präzisierung des gleitenden Verweises, redaktionelle Änderung.

Zu Nr. 2 Buchstabe c und Nr. 3

siehe Anmerkung zu Artikel 2 Nr. 9 Buchstabe c. § 1 Abs. 4 ist gestützt auf § 49 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Nr. 4

Durch den Organisationserlass des Bundeskanzlers vom 22. Januar 2001 erforderliche Anpassung.

Zu Artikel 9

Änderung der Hackfleisch-Verordnung

Die Ergänzung in § 13 Abs. 1 der Hackfleisch-Verordnung ermöglicht die Abgabe von Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1 aus mobilen Verkaufseinrichtungen in frischer, gekühlter und umhüllter oder verpackter Form unter den genannten Bedingungen. Dadurch wird der technische Fortschritt bei der Einrichtung und Ausstattung derartiger mobiler Verkaufseinrichtungen angemessen berücksichtigt und gleichzeitig den praktischen Erfordernissen für den gewandelten Wunsch einer Abgabe von frischem Hackfleisch und ähnlichen Erzeugnissen auch aus mobilen Verkaufseinrichtungen Rechnung getragen. Beim DIN ist eine Norm, die für die hygienische Ausstattung von mobilen Verkaufsstätten entsprechende Empfehlungen enthält, erarbeitet worden (DIN 10500 Ausgabe Januar 2001), die beachtet werden sollte. § 13 Abs. 1 ist gestützt auf § 10 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Artikel 10

Änderung der Fleisch-Verordnung

Diese Regelung trägt dem gesteigerten Informationsbedürfnis und der geänderten Verbrauchererwartung zur Verwendung von Separatorenfleisch Rechnung. Aufgrund der Ergänzung in § 3 Absatz 1a wird klargestellt, dass bei verpackten Lebensmitteln Separatorenfleisch in der Zutatenliste als eigenständige Zutat in Verbindung mit der Tierart anzugeben ist. Die Kenntlichmachung einer Verwendung von Separatorenfleisch bei unverpackten Fleischerzeugnissen ergibt sich aus der neu angefügten Nummer 9 in Anlage 3 der Verordnung. Darüber hinaus ist in einer späteren Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgesehen, u.a. auch die Kennzeichnung lose in den Verkehr gebrachter Lebensmittel, die Separatorenfleisch enthalten, zu regeln.

Die vorgesehene Änderung der Kennzeichnungsvorschriften steht im Einklang mit der Erklärung des Ständigen Lebensmittelausschusses der EU-Kommission vom 26. Juni 1996, der zu der Schlussfolgerung kam, dass Separatorenfleisch in Einklang mit der Richtlinie 79/112/EWG (Artikel 6 Abs. 5 Punkt b) über die Etikettierung von Lebensmitteln in der Zutatenliste als solches anzugeben ist (ABl. EG Nr. C 11/92 vom 13.1.97). Die Änderung steht auch im Einklang mit der „Richtlinie der Kommission zur Änderung von Anhang I der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie der Werbung hierfür“ zur Festlegung eines Klassennamens für Fleisch (noch nicht veröffentlicht). Danach ist Separatorenfleisch nicht Teil der Definition für Fleisch und mit seinem spezifischen Namen zu bezeichnen.

§ 3 Abs. 1a ist gestützt auf § 19 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu Artikel 11

Die Vorschrift enthält eine Neubekanntmachungsbefugnis für das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft.

Zu Artikel 12

Artikel 12 enthält die notwendige Inkrafttretens- bzw. Außerkrafttretensregelung.

20.12.01

Beschluss des Bundesrates

Zweite Verordnung zur Änderung lebensmittel- und fleischhygienerechtlicher Verordnungen

Der Bundesrat hat in seiner 771. Sitzung am 20. Dezember 2001 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der sich aus der Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen und die aus der Anlage ersichtliche EntschlieÙung zu fassen.

Änderungen
und
Entschlieung
zur

Zweiten Verordnung zur Änderung lebensmittel- und
fleischhygienerechtlicher Verordnungen

A
Änderungen

1. Zu Artikel 1 (§ 5 Abs. 2 Satz 2 GelV)

In Artikel 1 § 5 Abs. 2 ist Satz 2 wie folgt zu fassen:

"Die Verwendung von Wiederkäuerknochen für die Herstellung von Speisege-
latine ist verboten."

Begründung:

Das Verbot der Verwendung von Wiederkäuerknochen für die Herstellung von
Speisegelatine ist aus folgenden Gründen erforderlich:

- a) Das bestehende Verbot der Verwendung von Wiederkäuerknochen für die Herstellung von Separatorenfleisch beruht auf einer Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lenkungsausschusses der Kommission vom 12.01.2001, in der er u.a. die Praktikabilität der Unterscheidung riskanten Knochenmaterials (Wirbelsäulenteile von über 12 Monate alten Rindern) und sonstigen Knochenfragmenten kritisch bewertet; dies hat im zweiten Erwägungsgrund sowie in Artikel 1 Nr. 2 der Entscheidung 2001/233/EG seinen Niederschlag gefunden. Gleiches gilt für Knochenmaterial, das zur Herstellung von Speisegelatine verwendet werden soll. Die Möglichkeit, dass Knochenmaterial zur Speisegelatineherstellung auch aus Drittländern eingeführt werden kann und trotz der mitzuführenden Genusstauglichkeitsbescheinigungen bezüglich der Provenienz dieses Materials Unsicherheiten nicht ausschließbar sind sowie hinreichende Überprüfungen bei der Einfuhr nicht vorgenommen werden können, verstärkt diese Problematik.
- b) In der aktualisierten Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lenkungsausschusses der Kommission zur Sicherheit des Gelatine-Herstellungsverfahrens (Stand September 2001) ist insbesondere der Knochenverarbeitungsprozess weiterhin kritisch hinterfragt worden und es werden zusätzliche wissenschaftliche Erhebungen für zweckmäßig erachtet, um das Verfahren zu optimieren.
- c) Die Verordnung (EG) 999/2001 sieht in Anhang IV Nr. 2 Buchstabe b lediglich die Verwendung von aus Häuten und Fellen hergestellter Gelatine zu Verfütterungszwecken vor. Diese Einschränkung muss unter Verbraucherschutz- und Lebensmittelsicherheitsgesichtspunkten auch Geltung für den Lebensmittelbereich haben.
- d) Der generelle Vorbehalt bezüglich der Verwendung von Wiederkäuerknochen im Rahmen der Lebensmittelherstellung wird auch unterstützt durch Nr. 6 der Entschließung des Bundesrates zur Abwehr von Gefahren durch die Bovine Spongiforme Enzephalopathie vom 30.03.2001 (BR-Drs. 210/01 (Beschluss)), mit der der Bundesrat die Bundesregierung aufgefordert hatte, unverzüglich die Verwendung von Knochen zur Fettgewinnung zu verbieten und die hierzu notwendigen fleischhygienerechtlichen Änderungen vorzunehmen sowie auf EU-Ebene entsprechend aktiv zu werden. Hierzu hat die Bundesregierung in der mit BR-Drs. 624/01 vom 06.08.2001 erfolgten Unterrichtung darauf verwiesen, dass die Herstellung von Fetten aus tauglich beurteilten Knochen nicht in für den Lebensmittelverkehr zugelassenen Fettschmelzen erfolgt und aus diesen Knochen gewonnene Fette nicht in den Lebensmittelverkehr kämen.

Das vorgesehene Verbot stellt für die Gelatinehersteller keine gravierende wirtschaftliche Restriktion dar, wenn man deren eigene Aussage, dass Speisegelatine zu 90 % aus Material vom Schwein hergestellt wird, zu Grunde legt und die sonstigen Rohstoffalternativen (insbesondere Rinderhäute) einbezieht.

2. Zu Artikel 1 (§ 8 Satz 1 Nr. 1 GelV)

In Artikel 1 ist in § 8 Nr. 1 nach der Angabe "EY" das Wort "und" durch das Wort "sowie" zu ersetzen.

Begründung:

Klarstellung, dass der Vermerk "Speisegelatine" im Rahmen der Kennzeichnung nicht zwingend im Anschluss an die anderen vorgeschriebenen Angaben erfolgen muss.

3. Zu Artikel 1 (§ 9, § 11 Nr. 1, 2 und 3 GelV)

In Artikel 1 ist § 9 zu streichen.

Als Folge ist § 11 wie folgt zu ändern:

- a) In Nummer 1 ist das Komma durch das Wort "oder" zu ersetzen.
- b) In Nummer 2 ist das Wort "oder" durch einen Punkt zu ersetzen.
- c) Nummer 3 ist zu streichen.

Begründung:

Vermeidung einer Doppelregelung; die Einhaltung der in Kapitel 1 Nr. 3 der Anlage festgelegten Grenzwerte ist bereits nach § 5 Abs. 1 auch für das Inverkehrbringen geregelt.

4. Zu Artikel 1 (§ 10 Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 4 GelV)

In Artikel 1 ist § 10 wie folgt zu ändern:

- a) Absatz 1 Nr. 2 ist wie folgt zu fassen:

"2. aus Drittländern in das Inland nur eingeführt werden, wenn sie aus Betrieben stammen, die auf Grund einer gemäß Artikel 10 Abs. 2 der

Richtlinie 92/118/EWG in der jeweils geltenden Fassung erlassenen und im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften oder im Bundesanzeiger bekannt gemachten Entscheidung zugelassen sind, und der Sendung eine Genusstauglichkeitsbescheinigung beigelegt ist, die nach Form und Inhalt dem Muster nach Anhang 1 der Entscheidung 2000/20/EG der Kommission vom 10. Dezember 1999 über Genusstauglichkeitsbescheinigungen für die Einfuhr aus Drittländern von Speisegelatine und von Rohwaren zur Herstellung von Speisegelatine (ABl. EG Nr. L 6 S. 60) in ihrer jeweils geltenden Fassung entspricht."

b) Absatz 4 ist zu streichen.

Begründung:

Da mit der Entscheidung 2001/556/EG der Kommission vom 11. Juli 2001 (Amtsblatt EG Nr. L 200 S. 23) die gemeinschaftsrechtlich zugelassenen Betriebe bekannt gemacht worden sind, bedarf es der nach § 10 Abs. 4 vorgesehenen Übergangsregelung nicht mehr.

5. Zu Artikel 2 Nr. 3a - neu - (§ 8 Abs. 2 Satz 2 - neu - Fischhygiene-Verordnung)

In Artikel 2 ist nach Nummer 3 folgende Nummer 3a einzufügen:

3a. Dem § 8 Abs. 2 wird folgender Satz angefügt:

"Fischereierzeugnisse in Umpackzentren nach § 2 Nr. 11 Buchstabe b sind unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 1 Kapitel 5 Nr. 7 und Kapitel 6 Nr. 1 bis 5 zu behandeln."

Begründung:

In § 8 Abs. 2 sind keine Anforderungen an die Betriebs- und Personalhygiene in Handelsbetrieben, die Fischereierzeugnisse unter dem eigenen Namen in Verkehr bringen, ohne diese Fischereierzeugnisse selbst herzustellen oder über das Etikettieren oder Zusammenstellen hinaus zu behandeln (Umpackzentren i. S. v. § 2 Nr. 11 Buchstabe b), festgelegt. Verstöße können dementsprechend nicht als Ordnungswidrigkeit nach § 25 Abs. 2 Nr. 8 geahndet werden.

6. Zu Artikel 6 Nr. 6 und 16 (§ 12 Abs. 4 und § 21 Abs. 2 Nr. 1 Eiprodukte-Verordnung)

Artikel 6 ist wie folgt zu ändern:

a) In Nummer 6 ist in § 12 Abs. 4 das Wort "aufführen" durch das Wort "machen" zu ersetzen.

b) In Nummer 16 ist § 21 Abs. 2 Nr. 1 wie folgt zu fassen:

"1. entgegen § 3 Abs. 6 Nr. 2 Enteneier zum Verkauf vorrätig hält, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt,".

Begründung:

Zu Buchstabe a:

Herstellung der Kongruenz zwischen der Gebotsnorm und der Bußgeldvorschrift des § 22 Abs. 5 Nr. 3.

Zu Buchstabe b:

Herstellung der Kongruenz zwischen Gebotsnorm und Strafvorschrift.

7. Zu Artikel 10 (Änderung der Fleisch-Verordnung)

Artikel 10 ist wie folgt zu fassen:

'Artikel 10

Änderung der Fleischverordnung

§ 4 Abs. 1 der Fleischverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Januar 1982 (BGBl. I S. 89), die zuletzt durch Artikel 2 der Verordnung vom 14. Oktober 1999 (BGBl. I S. 2053) geändert worden ist, wird wie folgt geändert:

1. Folgende Nummern 2 und 3 werden eingefügt:

"2. Gehirn und Rückenmark,

3. maschinell von ausgelösten Knochen gewonnenes Restfleisch (Separatorenfleisch),"

2. Die bisherigen Nummern 2 bis 5 werden die Nummern 4 bis 7.'

Folgeänderungen:

- a) In § 3 Abs. 1 Satz 6 wird die Angabe "§ 4 Abs. 1 Nr. 5 Buchstabe a" durch die Angabe "§ 4 Abs. 1 Nr. 7 Buchstabe a" ersetzt.
- b) In § 9 wird die Angabe "§ 4 Abs. 1 Nr. 1 bis 5" durch die Angabe "§ 4 Abs. 1 Nr. 1 bis 7" ersetzt.
- c) In § 13 Abs. 3 Nr. 1 Buchstabe c wird die Angabe "§ 4 Abs. 1 Nr. 1 bis 5" durch die Angabe "§ 4 Abs. 1 Nr. 1 bis 7" ersetzt.

Begründung:Zu Nummer 2:

Aus der aktuellen Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuchs (siehe Bekanntmachung vom 18.10.2001 / BAnz. Nr. 199 vom 24.10.2001, Seite 22325) ergibt sich in Abschnitt I Nr. 1.61 (auszugsweise) folgender Text:

"Folgende Tierkörperteile werden nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet:

...

- Hirn;

...

- Rückenmark;

..."

Die Aufnahme dieser Passage ist zwar lösungsorientiert, in ihrer Wirkung aber nicht hinreichend zielführend.

Es ist vielmehr erforderlich, den Ausschluss der – weder technologisch noch ökonomisch begründbaren – Verwendung von Gehirn und Rückenmark bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen rechtlich festzulegen. Damit wird nicht nur die ablehnende Haltung der Verbraucherinnen und Verbraucher, sondern auch die verbandsseitige Position der Hersteller von Fleischerzeugnissen eindeutig umgesetzt.

Hinzu kommt, dass die zurzeit zur Verfügung stehenden Nachweismethoden für Gewebe des Zentralen Nervensystems eine Differenzierung der Tierartzugehörigkeit nicht zulassen und insofern bei jedem Nachweis erneut Zweifel entstehen, ob das betreffende Gewebe von unbedenklichen oder bedenklichen Tieren stammt.

Ein generelles Verbot der Verwendung von Gewebe des Zentralen Nervensystems unterstützt insofern auch die Praktikabilität des Verbraucherschutzes im Rahmen der Lebensmittelüberwachung sowie die Justitiabilität entsprechender Vorgänge.

Zu Nummer 3:

Das tierartunabhängige Verbot der Verwendung von Separatorenfleisch bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen ist die konsequente Umsetzung der Entschließung des Bundesrates vom 16.02.2001 (BR-Drs. 85/01 (Beschluss), Nr. 40).

Ausgangspunkt des vorliegenden Vorschlags ist die dem Verbot der Verwendung von Wiederkäuerknochen für die Separatorenfleischgewinnung zu Grunde liegende Einschätzung des Wissenschaftlichen Lenkungsausschusses der Kommission vom 12.01.2001, in der die Praktikabilität der Unterscheidung zwischen Wirbelsäulenteilen und sonstigen Knochenfragmenten von Wiederkäuern (insbesondere Rindern) kritisch bewertet wird (Basis des zweiten Erwägungsgrundes und des Artikels 1 Nr. 2 der Entscheidung 2001/233/EG).

Diese Unterscheidung ist jedoch auch nicht möglich bei Knochenfragmenten von Wiederkäuern und Schweinen. Zudem ist auch die tierartbezogene Herkunfts differenzierung (Wiederkäuer/Schweine/Geflügel) der aus der maschinellen Entbeinung resultierenden Produkte (insbesondere bei Vermischung) ohne aufwändige Laboranalytik nicht möglich. Insofern greift die zurzeit verbotene Verwendung von Wiederkäuerknochen für die Herstellung von Separatorenfleisch, die dessen Verwendung bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen einschließt, zu kurz und ist bezüglich des Verwendungsverbots auf den Gesamtkomplex "Separatorenfleisch" auszuweiten. Das Verwendungsverbot unterstützt nicht nur die überwiegende Auffassung der sich zu diesem Sachverhalt äussernden Verbraucherinnen und Verbraucher, sondern auch die verbandsseitige Position der Fleischerzeugnishersteller.

Insofern ist dieses Verbot einerseits ein klares Verbraucherschutzsignal, andererseits schließt es aber auch den Schutz der redlichen Hersteller ein.

Der mögliche Vorwurf, dass ein solches Verbot im Sinne einer "Umkehrdiskriminierung" wirksam würde, wäre schon deshalb unberechtigt, weil auch die in der Regierungsvorlage vorgesehene Kenntlichmachungspflicht zu dieser Folge geführt hätte.

Die begrenzte Maßnahme einer Deklarationspflicht wäre zudem unter Einbeziehung des im Regelfall kaum möglichen Nachweises der Verwendung von Separatorenfleisch im Endprodukt kein unter Verbraucherschutzaspekten wirksames Instrument und würde den "verdeckten" Einsatz von Separatorenfleisch nicht ausschließen. Ein generelles Verbot ist hingegen überwachbar.

In Verbindung mit der vorgeschlagenen Einführung des Verbots der Verwendung von Gewebe des Zentralen Nervensystems ist bedeutsam, dass der weiter erlaubte Einsatz von Schweine- bzw. Geflügelseparatorenfleisch zwangsläufig zur Einbringung von Gewebe des Zentralen Nervensystems in Fleischerzeugnisse führt. Die bisherigen Nachweise solchen Gewebes in Fleischerzeugnissen sind mit relativer Sicherheit absolut überwiegend auf eine solche Separatorenfleischverwendung rückführbar.

B

Entschlieung

Der Bundesrat bittet die Bundesregierung bei den Verhandlungen auf EU-Ebene darauf hinzuwirken, dass zur Sicherung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes die "Verordnung (EG) Nr. 999/2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien" um ein Verbot der Verwendung von Wiederkäuerknochen zur Herstellung von Speisegelatine ergänzt wird.