

Unterrichtung
durch die Bundesregierung

Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen
Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten
Erzeugnissen tierischen Ursprungs

KOM(2002) 377 endg.; Ratsdok. 10987/02

Übermittelt vom Bundesministerium der Finanzen am 25. Juli 2002 gemäß § 2 des Gesetzes über die Zusammenarbeit von Bund und Ländern in Angelegenheiten der Europäischen Union (BGBl. I 1993 S. 313 ff.).

Die Vorlage ist von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften am 11. Juli 2002 dem Generalsekretär/Hohen Vertreter des Rates der Europäischen Union übermittelt worden.

Der Wirtschafts- und Sozialausschuss und der Ausschuss der Regionen werden an den Beratungen beteiligt.

Hinweis: vgl. Drucksache 111/00 = AE-Nr. 000448,
Drucksache 524/00 = AE-Nr. 002344 und
Drucksache 840/00 = AE-Nr. 003779.

Der Vorschlag mit Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs [2000/0180 (COD)] aus der Drucksache 524/00 wird von der Kommission zurückgezogen und durch den vorliegenden Vorschlag ersetzt.

BEGRÜNDUNG

1. Einleitung

1. Am 14. Juli 2000 hat die Kommission ein Paket von fünf Vorschlägen zur Neufassung der in 17 Richtlinien enthaltenen geltenden Gemeinschaftsvorschriften für Lebensmittelhygiene und Veterinärfragen [KOM(2000) 438] angenommen. Es handelt sich um folgende Vorschläge:
 - Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene [2000/178(COD)];
 - Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs [2000/179(COD)];
 - Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates mit Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs [2000/180(COD)];
 - Vorschlag für eine Verordnung des Rates mit tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ihre Einfuhr aus Drittländern [2000/181 (CNS)];
 - Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und mit Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 91/67/EWG [2000/182 (COD)].

Zurzeit liegen diese Vorschläge dem Europäischen Parlament und dem Rat gemäß den dafür festgelegten Verfahren zur Beratung vor.

2. Seit der Vorlage dieser Vorschläge sind neue Entwicklungen eingetreten, und zwar insbesondere folgende:
 - Es liegen neue wissenschaftliche Erkenntnisse vor, insbesondere zu Fragen der Sicherheit von Fleisch. Anhand dieser Informationen kann Gefährdungen der menschlichen Gesundheit bei der Fleischuntersuchung auf wissenschaftlicher Grundlage und risikoorientiert Rechnung getragen werden. Die neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse ermöglichen es auch, das Konzept "vom Erzeuger bis zum Verbraucher", das für die Sicherheit von Fleisch als sehr wichtig betrachtet wird, wirksamer zu berücksichtigen.
 - Wie im Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit [KOM(1999) 719] angekündigt, arbeitet die Kommission an einem Vorschlag für eine Verordnung zur Festlegung übergreifender Grundsätze für amtliche Lebens- und Futtermittelkontrollen. Diese Grundsätze sollen auch für die Verfahren der Fleischuntersuchung gelten.

Diese Entwicklungen erfordern eine gründliche Überarbeitung des Kommissionsvorschlags für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates mit Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs [2000/180 (COD)].

3. Daher hat die Kommission am 11. Dezember 2001 beschlossen, den in Dokument 2000/180 (COD) enthaltenen Vorschlag zurückzuziehen und einen überarbeiteten Vorschlag vorzulegen.
4. Dieser Vorschlag enthält eine überarbeitete Fassung des Dokuments 2000/180 (COD) und tritt an dessen Stelle. Die Überarbeitung betrifft im Wesentlichen die amtliche Überwachung von Frischfleisch. Gleichzeitig werden die Risikomanagementmaßnahmen in Bezug auf lebende Muscheln sowie Milch und Milchprodukte verstärkt. Der Vorschlag ist in vollem Umfang vereinbar mit dem Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und mit Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 91/67/EWG [2000/182 (COD)].

II. Amtliche Überwachung von Fleisch

5. Das vorgeschlagene System der amtlichen Überwachung der Fleischproduktion weist folgende Merkmale auf:
 - es ist wissenschaftlich untermauert;
 - es berücksichtigt alle bekannten, für die Sicherheit von Fleisch relevanten Risiken;
 - der amtliche Tierarzt spielt eine zentrale Rolle in diesem System;
 - es besteht aus amtlichen Überprüfungen der vom Betreiber eingerichteten Systeme sowie aus amtlichen Inspektionen;
 - es bezieht das Konzept "vom Erzeuger bis zum Verbraucher" umfassend ein;
 - es berücksichtigt die relevanten Aspekte von Tiergesundheit und Tierschutz;
 - Häufigkeit und Intensität der amtlichen Überwachung sind vom Risiko abhängig;
 - es sieht für bestimmte Sektoren und unter bestimmten Umständen die Möglichkeit einer Beteiligung der Mitarbeiter des betreffenden Betriebs vor;
 - es umfasst Ausbildungsbestimmungen für alle Mitarbeiter, die amtliche Kontrollen durchführen.

Diese Merkmale werden im Folgenden näher erläutert.

6. Wissenschaftliche Fundierung

Der Vorschlag wurde auf der Grundlage der jüngsten Stellungnahmen des Wissenschaftlichen Ausschusses "Veterinärmaßnahmen im Zusammenhang mit der öffentlichen Gesundheit" ([HTTP://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scv/index_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scv/index_en.html)) erstellt. Die Bestimmungen zu den Inspektionsverfahren lassen sich flexibel anpassen, so dass neue wissenschaftliche Stellungnahmen unmittelbar berücksichtigt werden können. Dies kann zum Beispiel neue wissenschaftliche Daten zu sich abzeichnenden Risiken, zur Nutzung neuer Technologien und zu spezifischen Inspektionsverfahren betreffen.

7. Relevante Risiken

Das vorgeschlagene System umfasst Verfahren für die Überwachung aller relevanten mikrobiologischen, chemischen und physikalischen Gefahren für die Lebensmittelsicherheit. Der Vorschlag enthält Normen für eine Reihe dieser Risiken und verweist auf Normen, die in anderen Rechtsvorschriften der Gemeinschaft festgelegt sind, insbesondere in Bezug auf mikrobiologische und chemische Gefahren. Nur gesundheitlich unbedenkliches Fleisch, das den Normen der Gemeinschaftsvorschriften entspricht, darf für genussstauglich erklärt werden.

8. Der amtliche Tierarzt

Der amtliche Tierarzt spielt eine zentrale Rolle in diesem System. Er führt Überprüfungen und Inspektionen durch und trifft alle entsprechenden Entscheidungen. Um in dem vorgeschlagenen risikobasierten System der Fleischüberwachung seine Aufgabe optimal erfüllen zu können, benötigt der amtliche Tierarzt eine spezifische Ausbildung. Der Vorschlag enthält klare Vorschriften hierzu. Der Vorschlag legt auch die Ausbildungsanforderungen für die amtlichen Hilfskräfte fest, die den amtlichen Tierarzt unterstützen können.

9. Überprüfungen der vom Betreiber eingerichteten Systeme

Auf der Grundlage der neuen europäischen Rechtsvorschriften im Bereich Hygiene muss der Betreiber durch Anwendung der guten Hygienepraxis (GHP) und Verfahren nach den Grundsätzen des HACCP-Verfahrens (hazard analysis and critical control points - Identifizierung und Überwachung der kritischen Stellen im Herstellungsverfahren) sicherstellen, dass das erzeugte Fleisch den in den Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Normen entspricht. Der amtliche Tierarzt führt Überprüfungen durch, um festzustellen, ob die GHP und die HACCP-Verfahren des Betreibers das geforderte Niveau erreichen. Die Überprüfungen werden kontinuierlich durchgeführt.

10. Inspektionen

Neben Überprüfungen der vom Betreiber eingerichteten Systeme führt der amtliche Tierarzt Inspektionen durch. Diese Inspektionen umfassen folgende Aspekte:

- die erforderlichen Unterlagen aus dem Herkunftsbetrieb der Tiere;
- Schlachttieruntersuchung;
- Tierschutz;
- Schlachtkörperuntersuchung;
- spezifiziertes Risikomaterial;
- Laboruntersuchungen;
- Genusstauglichkeitskennzeichnung.

Bei diesen Inspektionen berücksichtigt der amtliche Tierarzt die Ergebnisse der vorstehend genannten Überprüfungen.

11. Das Konzept "vom Erzeuger bis zum Verbraucher"

Tiere ohne die erforderlichen Unterlagen zur Lebensmittelsicherheit vom Haltungsbetrieb werden nicht zur Schlachtung angenommen. Der amtliche Tierarzt berücksichtigt diese Informationen bei seiner Inspektionstätigkeit. Die Ergebnisse der Inspektionen werden der für die Aufzucht der Tiere im Betrieb zuständigen Person mitgeteilt. Gegebenenfalls kann die Schlachttieruntersuchung im Haltungsbetrieb durchgeführt werden.

12. Tiergesundheit und Tierschutz

Die Schlachttieruntersuchung ist vom amtlichen Tierarzt vorzunehmen. Er prüft unter anderem, ob Tierkrankheiten feststellbar sind und ob die einschlägigen Bestimmungen zum Tierschutz eingehalten werden. Tiere, die klinische Anzeichen einer systemischen Erkrankung oder eines physiologischen Leidens aufweisen, dürfen nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden. Es dürfen nur gesunde und saubere Tiere, die in Übereinstimmung mit den Gemeinschaftsbestimmungen gekennzeichnet und denen die einschlägigen Informationen aus dem Haltungsbetrieb mitgegeben sind, zur Schlachtung angenommen werden.

13. Häufigkeit und Intensität der amtlichen Überwachung in Abhängigkeit vom Risiko

Häufigkeit und Umfang der amtlichen Überwachung sind abhängig von einer Bewertung der Gesundheitsrisiken unter Berücksichtigung der Tierart und des Prozesses. Während der gesamten Schlachttier- und Schlachtkörperuntersuchung muss mindestens ein amtlicher Tierarzt anwesend sein. Bei kleineren Unternehmen sowie im Geflügelsektor ist jedoch eine gewisse Flexibilität möglich.

14. Beteiligung des Betriebspersonals

Die Mitgliedstaaten können unter bestimmten Bedingungen genehmigen, dass das Personal der Betriebe bestimmte Untersuchungsaufgaben (die normalerweise von amtlichen Hilfskräften durchgeführt werden) bei der Kontrolle von Geflügel, Kaninchen, Mastschweinen und Mastkälbern übernehmen; das Personal des jeweiligen Betriebs muss zuvor eine Ausbildung absolviert haben, die der Ausbildung der amtlichen Hilfskräfte gleichwertig ist.

Nur bei Betreibern, die als zuverlässig bei der Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen bekannt und entsprechend motiviert sind, kann unter strengen Auflagen gestattet werden, dass das Personal die Aufgaben der Hilfskräfte übernimmt. Damit wird die Verantwortung deutlicher zwischen Betreiber und zuständiger Behörde aufgeteilt: der Betreiber kann seiner eigentlichen Verantwortung für die Sicherheit des Fleisches besser nachkommen, der amtliche Tierarzt kann seine Kontrollaufgaben unabhängig erfüllen.

III. Lebende Muscheln

15. Lebende Muscheln können aufgrund ihrer besonderen physiologischen Merkmale bestimmte Risiken für die menschliche Gesundheit aufweisen. Als Filtrierer haben sie die Eigenschaft, in ihrem Gewebe Mikroorganismen (Bakterien und Viren), Toxine aus Algen im aquatischen Milieu und andere Verunreinigungen anzusammeln. Spezielle Maßnahmen des Risikomanagements, einschließlich einer genauen Beobachtung der Umgebung, sind daher erforderlich, um zu gewährleisten, dass lebende Muscheln keine Gefahr für die Gesundheit darstellen.

16. Mit diesem Vorschlag sollen die Maßnahmen identifiziert werden, die die zuständige Behörde ergreifen muss, um die Sicherheit der Produkte zu gewährleisten. Dazu gehört die Schaffung eines Überwachungsprogramms für die Erntegebiete im Hinblick auf:

- die mikrobiologische Qualität der lebenden Muscheln;
- das Vorhandensein von toxinproduzierendem Plankton;
- das Vorhandensein chemischer Verunreinigungen.

Ergibt sich bei dieser Überwachung, dass die von der Gemeinschaft festgelegten Werte überschritten wurden, so sind umgehend Maßnahmen zu treffen, damit die Muscheln den Verbraucher nicht erreichen.

Der Vorschlag verpflichtet die Mitgliedstaaten außerdem, Kontrollsysteme für Pectenmuscheln einzuführen, die außerhalb eingestufte Erzeugungsgebiete geerntet wurden.

IV. Milch und Milcherzeugnisse

17. Es wurde die Notwendigkeit gesehen, die Verantwortung der zuständigen Behörden in Bezug auf die amtliche Überwachung von Milch und Milcherzeugnissen präziser zu formulieren. Im Milchsektor besteht in einigen Mitgliedstaaten eine enge Zusammenarbeit zwischen dem Sektor selbst und der zuständigen Behörde, insbesondere in Bezug auf die Kontrolle der Gesundheits- und Qualitätskriterien von Rohmilch bei der Abholung.

In diesem Zusammenhang zielt der Vorschlag darauf ab sicherzustellen, dass, wenn die Rohmilch die Gesundheitskriterien nicht erfüllt, Abhilfemaßnahmen im Betrieb getroffen werden, und dass Milch, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen kann, nicht für den menschlichen Verzehr ausgeliefert wird.

V. Futter- und Lebensmittelüberwachung: die Kohärenz des Gemeinschaftsrechts

18. Die Überwachungsmaßnahmen des vorliegenden Vorschlags müssen im weiteren Kontext der Gemeinschaftsvorschriften gesehen werden, die als Folge der Verabschiedung des Weißbuchs zur Lebensmittelsicherheit erarbeitet werden, insbesondere:
 - der kürzlich verabschiedeten Verordnung zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit; und
 - der Erstellung eines Vorschlags für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über amtliche Futter- und Lebensmittelkontrollen (Aktion 4 des Anhangs zum Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit).
19. Die wesentlichen Grundsätze für die Zuständigkeiten der Behörden der Mitgliedstaaten sind bereits in der Verordnung zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit enthalten. Diese Verordnung sieht insbesondere vor, dass *"Die Mitgliedstaaten [...] das Lebensmittelrecht durch[führen] und überwachen und überprüfen, dass die entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts von den Lebensmittel- und Futtermittelunternehmern in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen eingehalten werden. Hierzu betreiben sie ein System amtlicher Kontrollen und führen andere den Umständen angemessene Maßnahmen durch, einschließlich der öffentlichen Bekanntgabe von Informationen über die Sicherheit und Risiken von Lebensmitteln und Futtermitteln, der Überwachung der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit und anderer Aufsichtsmaßnahmen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen. Außerdem legen sie Vorschriften für Maßnahmen und Sanktionen bei Verstößen gegen das Lebensmittel- und Futtermittelrecht fest. Diese Maßnahmen und Sanktionen müssen wirksam, verhältnismäßig und abschreckend sein."*

20. Im Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit heißt es:

"Somit besteht ein eindeutiger Bedarf an einem **Gemeinschaftsrahmen für einzelstaatliche Kontrollsysteme**, mit dem die Qualität der Kontrollen auf Gemeinschaftsebene verbessert und folglich die Standards der Lebensmittelsicherheit in der gesamten Europäischen Union angehoben werden. Die operative Durchführung solcher Kontrollsysteme bliebe in einzelstaatlicher Verantwortung. Dieser Gemeinschaftsrahmen hätte drei Kernelemente:

- Das erste Element bilden auf Gemeinschaftsebene festgelegte **operationelle Kriterien**, die die einzelstaatlichen Behörden erfüllen müssten. Vor allem anhand dieser Kriterien würden die zuständigen Behörden vom Lebensmittel- und Veterinäramt überprüft, wodurch ein konsistenter, vollständiger Ansatz zur Überprüfung der einzelstaatlichen Systeme entwickelt werden könnte.
- Das zweite Element bestünde in der Erarbeitung von **gemeinschaftlichen Kontroll-Leitlinien**. Diese würden dazu dienen, kohärente einzelstaatliche Strategien zu fördern und risikobasierte Prioritäten sowie die wirksamsten Kontrollverfahren zu ermitteln. Eine Gemeinschaftsstrategie würde einen umfassenden, integrierten Ansatz bei der Durchführung von Kontrollen ermöglichen. Diese Leitlinien wären auch hilfreich bei der Entwicklung von Systemen zur Erfassung der Leistungsfähigkeit und der Ergebnisse der Kontrollmaßnahmen sowie bei der Festsetzung von gemeinschaftlichen Leistungsindikatoren.
- Das dritte Element wäre eine stärkere **administrative Zusammenarbeit** bei der Entwicklung und der operativen Durchführung von Kontrollsystemen. Es gäbe eine stärkere Gemeinschaftsdimension beim Austausch bewährter Verfahren zwischen den einzelstaatlichen Behörden. Dazu würde auch die Förderung gegenseitiger Unterstützung zwischen den Mitgliedstaaten durch die Integration und Vervollständigung des bestehenden Rechtsrahmens gehören."

Die Erarbeitung eines Kommissionsvorschlags für einen solchen Gemeinschaftsrahmen für einzelstaatliche Kontrollsysteme ist weit fortgeschritten, die Kommission wird den Vorschlag im Laufe des Jahres 2002 formell vorlegen. Er deckt in horizontaler Form für alle Futter- und Lebensmittel diejenigen Aspekte ab, die von Bedeutung für die amtliche Überwachung auf nationaler und Gemeinschaftsebene sind.

21. Neben den in den Absätzen 19 und 20 genannten Grundsätzen und Regeln sind für eine Reihe von Aspekten spezifischere Regelungen ins Auge zu fassen, die die Pflichten der zuständigen Behörden in Bezug auf diese Aspekte präziser fassen. Beispiele für spezifische Überwachungsvorschriften gibt es bereits im Gemeinschaftsrecht: Rückstandsüberwachung, Zoonosenüberwachung, Überwachung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien usw. In ähnlicher Weise sind für Erzeugnisse tierischen Ursprungs wie Fleisch, Milch, Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln spezifischere Überwachungsmaßnahmen vorzusehen. Diese Erzeugnisse bieten eine Reihe von Risiken, die die Festlegung derartiger spezifischer Überwachungsmaßnahmen in vollem Umfang rechtfertigen. Diese spezifischen Überwachungsmaßnahmen sind in dem vorstehend beschriebenen allgemeineren Kontext zu sehen.

2002/0141 (COD)

Vorschlag für eine

VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

**mit spezifischen Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen
Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs**

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION -

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

auf Vorschlag der Kommission¹,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses²,

nach Stellungnahme des Ausschusses der Regionen³,

nach dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags⁴,

In Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... über Lebensmittelhygiene⁵ legt allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittel fest, während spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel in der Verordnung (EG) Nr. ... des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs⁶ enthalten sind.
- (2) Verordnung (EG) Nr. ... des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... über amtliche Futter- und Lebensmittelkontrollen⁷ legt allgemeine Vorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln fest.
- (3) Zusätzlich zu den allgemeinen Regeln für die amtliche Lebensmittelüberwachung sollten spezifische Bestimmungen für die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt werden, um die besonderen Merkmale solcher Erzeugnisse berücksichtigen zu können.

¹ ABl. C [...], [...], S. [...].

² ABl. C [...], [...], S. [...].

³ ABl. C [...], [...], S. [...].

⁴ ABl. C [...], [...], S. [...].

⁵ ABl. C [...], [...], S. [...].

⁶ ABl. C [...], [...], S. [...].

⁷ ABl. C [...], [...], S. [...].

- (4) Die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sollte alle Aspekte abdecken, die für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier sowie für den Tierschutz von Bedeutung sind und dem Verbraucher geeignete und gesunde Lebensmittel garantieren. Sie sollten auf den aktuellsten Informationen beruhen und daher jedes Mal angepasst werden, wenn relevante neue Informationen verfügbar werden.
- (5) Gemeinschaftsvorschriften für die Sicherheit von Lebensmitteln sollten wissenschaftlich fundiert sein. Hierzu sollte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit stets konsultiert werden, wenn dies notwendig ist.
- (6) Art und Umfang der amtlichen Überwachung sollten abhängig von einer Bewertung der Risiken für die Gesundheit von Mensch und Tier, der Tierschutzaspekte und der Produkteignung unter Berücksichtigung der Tierart und der Schlachttierkategorie, der Art des Prozesses und des Lebensmittelunternehmers sein.
- (7) Die amtliche Überwachung der Fleischproduktion sollte sicherstellen, dass die Fleischbetriebe die Hygienevorschriften ständig einhalten und die Kriterien und Ziele des Gemeinschaftsrechts erfüllen. Die amtliche Überwachung sollte aus Überprüfungen der Tätigkeit der Lebensmittelunternehmer sowie aus Inspektionen bestehen.
- (8) Die amtliche Überwachung der Produktion von lebenden Muscheln und Fischereierzeugnissen sollte sicherstellen, dass die Kriterien und Ziele des Gemeinschaftsrechts erfüllt werden. Die amtliche Überwachung der Produktion von lebenden Muscheln sollte unter anderem auch die Umsetz- und Erzeugungsgebiete für Muscheln sowie das Endprodukt erfassen.
- (9) Die amtliche Überwachung der Produktion von Milch und Milcherzeugnissen sollte sicherstellen, dass die Kriterien und Ziele des Gemeinschaftsrechts erfüllt werden. Die amtliche Überwachung der Produktion von Milch und Milcherzeugnisse sollte unter anderem die Produktionsbetriebe, die Rohmilch bei der Abholung sowie verarbeitete Milcherzeugnisse erfassen.
- (10) Da die für die Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen Maßnahmen von allgemeiner Tragweite im Sinne des Artikels 2 des Beschlusses 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse⁸ sind, sollten sie nach dem Regelungsverfahren des Artikels 5 des genannten Beschlusses erlassen werden -

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

⁸

ABl. L 184, 17.7.1999, S. 23.

Artikel 1

Die vorliegende Verordnung legt spezifische Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs vor. Sie gilt zusätzlich zur Verordnung (EG) Nr. .../... [über amtliche Futter- und Lebensmittelkontrollen].

Artikel 2

Zum Zwecke dieser Verordnung gelten analog die in den nachstehenden Verordnungen festgelegten Begriffsbestimmungen:

- a) Verordnung (EG) Nr. 178/2002⁹,
- b) Verordnung (EG) Nr. .../... [über amtliche Futter- und Lebensmittelkontrollen],
- c) Verordnung (EG) Nr. .../... [über Lebensmittelhygiene],
- d) Verordnung (EG) Nr./.... [mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs].

Weiter gelten folgende Begriffsbestimmungen:

- a) "Amtlicher Tierarzt": ein Tierarzt, der im Sinne der vorliegenden Verordnung qualifiziert ist, als solcher zu handeln, und der von der zuständigen Behörde benannt wird.
- b) "Amtliche Hilfskraft": ein Beamter, der im Sinne der vorliegenden Verordnung qualifiziert ist, als solche zu handeln, der von der zuständigen Behörde benannt wird und unter Aufsicht und Verantwortung eines amtlichen Tierarztes arbeitet.
- c) "Genusstauglichkeitskennzeichnung": eine Kennzeichnung, die vom amtlichen Tierarzt oder unter seiner Verantwortung angebracht wird und belegt, dass alle Bestimmungen der vorliegenden Verordnung erfüllt sind.

Artikel 3

- 1. Ist nach nationalen Rechtsvorschriften oder den Rechtsvorschriften der Gemeinschaft die Zulassung von Betrieben erforderlich, führt die zuständige Behörde eine Besichtigung vor Ort durch. Sie erteilt die Zulassung nur, wenn der Nachweis erbracht wurde, dass die einschlägigen Bestimmungen des Lebensmittelrechts erfüllt sind.

⁹ ABl. L 31, 1.2.2002, S. 1.

Betrieben, die ihre Tätigkeit aufnehmen, erteilt die zuständige Behörde eine vorläufige Zulassung, wenn bei einer Besichtigung vor Ort ersichtlich wird, dass alle Anforderungen hinsichtlich Infrastruktur und Ausrüstung erfüllt sind. Eine endgültige Zulassung kann nur erteilt werden, wenn bei einer neuerlichen Besichtigung vor Ort innerhalb von drei Monaten nach Erteilung der vorläufigen Zulassung ersichtlich wird, dass die übrigen Bestimmungen des einschlägigen Futter- und Lebensmittelrechts ebenfalls eingehalten werden.

2. Zugelassene Betriebe erhalten eine Zulassungsnummer, die ergänzt wird durch Codes, die die Art der Produkte tierischen Ursprungs bezeichnen. Bei Großmärkten kann die Zulassungsnummer durch eine zweite Nummer ergänzt werden, die Betriebseinheiten bzw. Gruppen von Betriebseinheiten bezeichnet, die Produkte tierischen Ursprungs verkaufen oder herstellen.
3. Die Mitgliedstaaten führen Listen der zugelassenen Betriebe, unter Angabe der jeweiligen Zulassungsnummer.

Artikel 4

Zusätzlich zu den allgemeineren Gemeinschaftsvorschriften für die amtliche Lebensmittelüberwachung tragen die Mitgliedstaaten dafür Sorge, dass die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs nach Maßgabe der Anhänge I bis IV erfolgt.

Artikel 5

Nach dem Verfahren des Artikels 6 und erforderlichenfalls nach Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit

- a) werden die Anhänge I bis IV geändert oder ergänzt, um dem wissenschaftlichen und technischen Fortschritt Rechnung zu tragen;
- b) werden Durchführungsvorschriften erlassen, die zur gemeinschaftsweit einheitlichen Anwendung dieser Verordnung erforderlich sind;
- c) werden gegebenenfalls mikrobiologische Kriterien für die Kontrolle der Hygiene in Produktionseinrichtungen festgelegt.

Artikel 6

1. Die Kommission wird von dem durch Artikel 58 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingesetzten Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt.
2. Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gilt gemäß Artikel 7 und Artikel 8 des Beschlusses 1999/468/EG das Regelungsverfahren gemäß Artikel 5 des genannten Beschlusses.
3. Die in Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG vorgesehene Frist wird auf drei Monate festgesetzt.

Artikel 7

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

Sie wird [ein Jahr nach dem Inkrafttreten] anwendbar¹⁰.

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

Geschehen zu Brüssel am

*In Namen des Europäischen Parlaments
Der Präsident*

*Im Namen des Rates
Der Präsident*

¹⁰

Die vorliegende Verordnung gilt ab demselben Datum wie die anderen Rechtstexte, die Teil der sogenannten Neufassung des gemeinschaftlichen Hygienerechts sind.

ANHANG I

FRISCHFLEISCH

Die spezifischen Bestimmungen dieses Anhangs gelten für Schlachthöfe, Wildverarbeitungsbetriebe und Zerlegebetriebe.

Kapitel 1

Art der Kontrollen und Entscheidungen aufgrund der Kontrollergebnisse

I. AUFGABEN DES AMTLICHEN TIERARZTES

I.1 Überprüfungsaufgaben des amtlichen Tierarztes

Der amtliche Tierarzt führt Überprüfungen in Fleischbetrieben durch, um festzustellen, ob der Betreiber die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. .../... [über Lebensmittelhygiene] und der Verordnung (EG) Nr. .../... [mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs] und der Verordnung (EG) Nr. .../... [mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte]¹ einhält und dementsprechend alle notwendigen Vorkehrungen getroffen hat, um eine gute Hygienepraxis und gesundheitlich unbedenkliches Fleisch zu gewährleisten. Dazu gehören:

A. Überprüfung der guten Hygienepraxis

Solche Überprüfungen sollen die kontinuierliche Einhaltung der betriebseigenen Verfahren verifizieren und mindestens Folgendes abdecken:

- a) Gestaltung und Instandhaltung der betrieblichen Räume und Einrichtungen;
- b) Anlagenhygiene vor, während und nach Durchführung der Tätigkeiten;
- c) persönliche Hygiene;
- d) Unterweisung in Hygiene und Arbeitsverfahren;
- e) Schädlingsbekämpfung;
- f) Kontrolle der Wasserqualität;
- g) Kontrolle der Temperatur;
- h) Kontrolle ein- und ausgehender Fleischlieferungen;

¹ ABl. C [...], [...], S. [...].

- i) Handhabung, Sammlung und Lagerung von nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukten einschließlich spezifiziertem Risikomaterial.
- B. Überprüfung von Verfahren, die nach den Grundsätzen des HACCP-Verfahrens (hazard analysis and critical control points - Identifizierung und Überwachung der kritischen Stellen im Herstellungsverfahren) arbeiten.

Es ist zu überprüfen, ob die HACCP-Verfahren kontinuierlich und ordnungsgemäß angewendet werden und ob diese Verfahren

sicherstellen, dass die Schlachttiere

- a) ordnungsgemäß gekennzeichnet sind;
- b) mit den erforderlichen begleitenden Informationen aus dem Herkunftsbetrieb der Tiere ausgestattet sind;
- c) eine Haut- bzw. Fellbeschaffenheit aufweisen, die das Risiko einer Kontaminierung des Fleisches beim Schlachten so gering wie möglich hält;
- d) gesund aussehen;
- e) in einer Art und Weise transportiert und behandelt wurden, die den Tierschutzvorschriften der EU entspricht;

soweit wie möglich sicherstellen, dass das beim Schlachten gewonnene Fleisch

- a) den in Rechtsvorschriften der Gemeinschaft festgelegten mikrobiologischen Kriterien entspricht, einschließlich den Hygiene-Parametern und den einschlägigen Kriterien für Krankheitserreger;
- b) keine chemischen Rückstände enthält, welche die in den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften festgesetzten Höchstwerte überschreiten;
- c) keine Rückstände von gemeinschaftsrechtlich verbotenen Stoffen enthält;
- d) keine Schadstoffe enthält, welche die in den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften festgesetzten Höchstwerte überschreiten;
- e) keine physikalischen Gefahrenquellen, wie Fremdkörper, enthält;
- f) keine pathophysiologischen Anomalien oder Veränderungen aufweist. Schlachtkörper, die solche Anomalien oder Veränderungen aufweisen, sind dem amtlichen Tierarzt zu melden;
- g) keine fäkale oder sonstige Verunreinigung aufweist;

- h) kein spezifiziertes Risikomaterial enthält, sofern dies nicht nach dem Gemeinschaftsrecht zulässig ist, und allgemein in Übereinstimmung mit den einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften über transmissible spongiforme Enzephalopathien produziert wurde;
- i) den einschlägigen Gemeinschaftsbestimmungen in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit von Fleisch entspricht.

C. Überprüfung der Anwendung von Leitlinien

Sofern der Betreiber zur Erfüllung der gesetzlichen Bestimmungen nationale oder gemeinschaftliche Leitlinien für gute Praxis anwendet, ist die ordnungsgemäße Anwendung dieser Leitlinien zu überprüfen.

D. Durchführung dieser Überprüfungen

Besondere Aufmerksamkeit ist bei der Durchführung dieser Überprüfungen zu verwenden auf:

- a) die kontinuierliche Überwachung der vom Personal des Fleischbetriebs verrichteten Tätigkeiten auf allen Stufen des Schlacht- und Zerlegeverfahrens. Zusätzlich zu dieser Überprüfung kann der amtliche Tierarzt sich mit Hilfe von Leistungstests vergewissern, dass die Leistung des Betriebspersonals den von der zuständigen Behörde festgelegten spezifischen Kriterien entspricht. Soweit erforderlich, werden nach dem Verfahren des Artikels 6 Vorschriften für die Leistungstests erlassen;
- b) eine Überprüfung aller einschlägigen Aufzeichnungen des Betriebs;
- c) Probenahmen für Laboranalysen, sofern erforderlich;
- d) die Dokumentation aller berücksichtigten Elemente und der Ergebnisse der Überprüfungen.

I.2 Inspektionsaufgaben des amtlichen Tierarztes

Der amtliche Tierarzt berücksichtigt bei der Durchführung seiner Inspektionsaufgaben die Ergebnisse der gemäß Abschnitt I.1 durchgeführten Überprüfung und richtet gegebenenfalls die Art und Weise, wie er diese Aufgaben durchführt, danach aus.

Folgende Aspekte sind im Rahmen der Inspektionsaufgaben zu berücksichtigen:

A. Informationen zur Lebensmittelherstellungskette

- 1. Der amtliche Tierarzt prüft und analysiert vor dem Schlachten der Tiere die relevanten Informationen aus den Aufzeichnungen des Herkunftsbetriebs der Tiere, die der Betreiber gemäß Verordnung (EG) Nr. .../... [über Lebensmittelhygiene] vorzulegen hat. Diese Informationen müssen mindestens Folgendes umfassen:

- a) den Status des Herkunftsbetriebs oder den Status der Region in Bezug auf die Tiergesundheit;
 - b) den Gesundheitszustand der Tiere;
 - c) nähere Angaben zu den Tieren während der Aufzucht (höchstens in den letzten sechs Monaten) verabreichten Tierarzneimitteln und anderen Behandlungen, jeweils mit Datum der Verabreichung und Karenzzeit;
 - d) Auftreten von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen können;
 - e) die Ergebnisse der Analysen von Proben, die Tieren entnommen wurden, sowie anderer zu Diagnosezwecken entnommener Proben, einschließlich Proben, die im Rahmen der Zoonosen- und Rückstandsüberwachung und -bekämpfung entnommen werden;
 - f) einschlägige Berichte von Schlachthöfen über die Ergebnisse früherer Schlachttier- und Schlachtkörperuntersuchungen von Tieren aus demselben Herkunftsbetrieb;
 - g) relevante Produktionsdaten;
 - h) Name und Anschrift des Tierarztes, den der Betreiber des Herkunftsbetriebs normalerweise hinzuzieht; und
 - i) Name des verantwortlichen amtlichen Tierarztes/Veterinäramts.
2. Ausführliche Vorschriften darüber, wie diese Informationen zusammengestellt und vorgelegt werden, werden nach dem Verfahren des Artikels 6 erlassen.
3. Der amtliche Tierarzt muss bei der Durchführung von Schlachttier- und Schlachtkörperuntersuchungen den dokumentierten Ergebnissen der Prüfung und Analyse dieser Informationen Rechnung tragen.
4. Bei der Durchführung dieser Überprüfungen berücksichtigt der amtliche Tierarzt amtliche Bescheinigungen, die die Tiere begleiten, sowie mögliche Erklärungen von Tierärzten, die Kontrollen auf der Ebene der Primärproduktion durchführen, so auch von amtlichen Tierärzten und zugelassenen Tierärzten, die in einem Überwachungsnetz gemäß Artikel 14 der Richtlinie 64/432/EWG², zuletzt geändert durch Entscheidung 2001/298/EG³, beteiligt sind.

² ABl. P 121, 29.7.1964, S. 1977.

³ ABl. L 102, 12.4.2001, S. 63.

5. Wenn die an der Lebensmittelherstellungskette Beteiligten zusätzliche Maßnahmen treffen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, indem sie integrierte Systeme, eigene Qualitätskontrollsysteme, unabhängige Zertifizierung durch Dritte oder andere Mittel einsetzen, wenn diese Maßnahmen dokumentiert werden und die betreffenden Tiere eindeutig identifizierbar sind, so kann der amtliche Tierarzt die Beteiligung an diesen Systemen bei seinen Untersuchungen und der Überprüfung der HACCP-Verfahren berücksichtigen.

B. Schlachttieruntersuchung⁴

1. Vor der Schlachtung sind alle Tiere einer Schlachttieruntersuchung durch den amtlichen Tierarzt zu unterziehen. Die Tiere sind innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft im Schlachthof und innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung einer Schlachttieruntersuchung zu unterziehen. Darüber hinaus kann der amtliche Tierarzt auch zu jeder anderen Zeit eine Untersuchung verlangen.
2. Die Schlachttieruntersuchung dient insbesondere der Feststellung, ob
 - a) die Kennzeichnungsvorschriften eingehalten wurden;
 - b) nicht gegen die Tierschutzvorschriften verstoßen wurde;
 - c) Haut bzw. Fell so beschaffen sind, dass das Risiko einer Kontaminierung des Fleisches beim Schlachten so gering wie möglich ist;
 - d) Anzeichen für einen Zustand vorliegen, der die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigen kann, mit besonderem Augenmerk auf Zoonosen, Krankheiten aus der Liste A des Internationalen Tierseuchenamtes (Office International des Epizooties, OIE) und anderen meldepflichtigen Krankheiten.
3. Der amtliche Tierarzt führt weiterhin im Schlachthof eine klinische Untersuchung aller Tiere durch, die der Betreiber oder amtliche Hilfskräfte von der Schlachtung zurückgestellt haben.
4. Soweit in dieser Verordnung vorgesehen, kann die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb der Schlachttiere durchgeführt werden.

⁴

Die nachstehenden Bestimmungen gelten nicht für Jagdwild.

5. Im Falle einer Notschlachtung außerhalb des Schlachthofs prüft der amtliche Tierarzt im Schlachthof die vom Tierarzt ausgestellte Bescheinigung gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../... [mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs].

C. Tierschutz

Der amtliche Tierarzt überprüft die Einhaltung der einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften für den Tierschutz, wie beispielsweise die Vorschriften über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Schlachtung und die Vorschriften über den Schutz von Tieren beim Transport.

D. Schlachtkörperuntersuchung

1. Der Schlachtkörper und die Schlachtnebenerzeugnisse sind unverzüglich einer Fleischschau zu unterziehen. Alle äußeren Oberflächen sind zu begutachten; dabei können eine geringfügige Handhabung des Schlachtkörpers bzw. der Schlachtnebenerzeugnisse und/oder besondere technische Vorrichtungen erforderlich sein. Besonderes Augenmerk muss dabei Zoonosen, Krankheiten aus der Liste A des Internationalen Tierseuchenamtes (OIE) und anderen meldepflichtigen Krankheiten gelten. Die Geschwindigkeit der Schlachtlinie und die Personalstärke des Inspektionsteams müssen eine ordnungsgemäße Untersuchung erlauben. Nach den Grundsätzen der Risikoanalyse sind je nach Tierart, der Art des Haltungsbetriebs oder des Herkunftslandes bzw. der Herkunftsregion zusätzliche Abtastung, Einschnitte oder Laboruntersuchungen, wie in Kapitel 3 genannt, erforderlich.
2. Zusätzliche Untersuchungen, wie etwa Abtasten und Anschneiden von Schlachtkörperteilen und Schlachtnebenerzeugnissen sowie Laboruntersuchungen, finden immer dann statt, wenn dies für den endgültigen Befund oder zum Nachweis von Tierkrankheiten oder der Grenzwertüberschreitung chemischer Rückstände oder der Nichteinhaltung mikrobiologischer Kriterien für notwendig gehalten wird.
3. Schlachtkörper von als Haustieren gehaltenen Einhufern, mehr als sechs Monate alten Rindern und mehr als vier Wochen alten Hausschweinen sind für die Schlachtkörperuntersuchung entlang der Wirbelsäule längs in Schlachtkörperhälften zu spalten. Soweit für die Untersuchung erforderlich, kann der amtliche Tierarzt in jedem Fall verlangen, dass Kopf oder Schlachtkörper längs gespalten werden. Mit Rücksicht auf die technologische Entwicklung oder spezifische sanitäre Verhältnisse kann die zuständige Behörde jedoch genehmigen, dass Schlachtkörper von als Haustieren gehaltenen Einhufern, mehr als sechs Monate alten Rindern und mehr als vier Wochen alten Hausschweinen ohne eine Spaltung in zwei Hälften zur Untersuchung vorgestellt werden.

4. Während der Untersuchung sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, damit das Risiko einer Kontaminierung des Fleisches beim Abtasten, Schneiden oder Anschneiden so gering wie möglich gehalten wird.
5. Alternative Verfahren, serologische oder andere Labortests können, nach Konsultation der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und gemäß dem Verfahren nach Artikel 6 an die Stelle der in Kapitel 3 beschriebenen Verfahren zur Schlachtkörperuntersuchung treten, sofern sie eine mindestens gleichwertige Sicherheit bieten.

E. Spezifiziertes Risikomaterial (SRM)

Der amtliche Tierarzt überprüft die Entfernung, Absonderung, Einfärbung und gegebenenfalls Kennzeichnung des spezifizierten Risikomaterials gemäß den einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften für SRM. Er stellt sicher, dass der Betreiber alle nötigen Maßnahmen trifft, um bei der Schlachtung (einschließlich der Betäubung) oder der Entfernung des SRM eine Kontaminierung des Fleisches mit SRM zu verhindern.

F. Labortests und Basisstudien über Krankheitserreger

1. Im Rahmen

- a) der amtlichen Zoonosenüberwachung, unter anderem auf *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., Verotoxin bildende *Escherichia coli* (EHEC) und mehrfach resistente Bakterienstämme;
- b) spezifischer Laboruntersuchungen zur Diagnose auf transmissible spongiforme Enzephalopathien gemäß Verordnung (EG) Nr. 999/2001⁵;
- c) der Feststellung nicht zugelassener Substanzen oder Produkte, der Kontrolle geregelter Stoffe und insbesondere im Rahmen der nationalen Rückstandsüberwachungspläne gemäß Richtlinie 96/23/EG⁶;
- d) der Feststellung von Zoonosen, Krankheiten aus der Liste A des Internationalen Tierseuchenamtes (OIE) und anderen meldepflichtigen Krankheiten;
- e) der Laboruntersuchung von Tieren, die der amtliche Tierarzt als verdächtig betrachtet, oder solcher Laboruntersuchungen, die für die endgültige Diagnose durch den amtlichen Tierarzt erforderlich sind,

⁵ ABl. L 147, 31.5.2001, S. 1.

⁶ ABl. L 125, 23.5.1996, S. 10.

entnimmt der amtliche Tierarzt Proben und sorgt dafür, dass diese Proben gemäß den einschlägigen Bestimmungen und sonstigen gemeinschaftlichen Vorschriften für Zoonosen, transmissible spongiforme Enzephalopathien und Rückstände gekennzeichnet, behandelt und an das entsprechende Labor geschickt werden.

2. Erforderlichenfalls werden nach dem Verfahren des Artikels 6 ausführliche Vorschriften für Laboruntersuchungen erlassen. Dazu gehören spezifische Regeln für Basisstudien über *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., Verotoxin bildende *Escherichia coli* (EHEC) und mehrfach resistente Bakterienstämme.

G. Genusstauglichkeitskennzeichnung und Identitätskennzeichnung

1. Fleisch von Huftieren, Säugetier-Farmwild und freilebendem Hochwild ist unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes zu kennzeichnen. Nach abgeschlossener Schlachtkörperuntersuchung sind Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften, Schlachtkörperviertel und in drei Teile zerlegte Schlachtkörper auf ihrer Außenseite so mit einer Genusstauglichkeitskennzeichnung durch Farb- oder Brandstempel zu versehen, dass die Nummer des Betriebs ohne weiteres zu erkennen ist.
2. Zu diesem Zweck überwacht der amtliche Tierarzt:
 - a) die Genusstauglichkeitskennzeichnung;
 - b) die Kennzeichnungen und das Umhüllungsmaterial bei einer Kennzeichnung gemäß vorliegendem Abschnitt.
3. Die Genusstauglichkeitskennzeichnung kann nur angebracht werden, wenn das Tier (von dem das Fleisch stammt) durch den amtlichen Tierarzt einer Schlacht tieruntersuchung unterzogen wurde⁷ und alle anderen Bestimmungen der vorliegenden Verordnung erfüllt sind.
4. Die Genusstauglichkeitskennzeichnung muss wie folgt aussehen:
 - a) entweder eine ovale Kennzeichnung von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe, die folgende Angaben in gut lesbaren Schriftzeichen enthalten muss:
 - i) im oberen Teil die Abkürzung des Versandlandes in Großbuchstaben (also eine der nachstehenden: AT - B - DK - D - EL - E - FI - F - IRL - I - L - NL - P - SE - UK), gefolgt von der tierärztlichen Zulassungsnummer des Betriebs;

⁷

Diese Bestimmung gilt nicht für Jagdwild.

- ii) im unteren Teil eines der nachstehenden Kürzel: CEE, EEC, EEG, EOK, EØF, ETY oder EWG;
- b) oder eine ovale Kennzeichnung von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe, die folgende Angaben in gut lesbaren Schriftzeichen enthalten muss:
 - i) im oberen Teil den Namen des Versandlandes in Großbuchstaben;
 - ii) in der Mitte die tierärztliche Zulassungsnummer des Betriebs;
 - iii) im unteren Teil eines der nachstehenden Kürzel: CEE, EEC, EEG, EOK, EØF, ETY oder EWG;

Die Buchstaben müssen mindestens 0,8 cm hoch sein, die Ziffern mindestens 1 cm. Die Genusstauglichkeitskennzeichnung kann zusätzlich einen Hinweis des amtlichen Tierarztes enthalten, der die Fleischuntersuchung durchgeführt hat. Zur Kennzeichnung der Genusstauglichkeit von Schaflämmern, Ziegenlämmern und Ferkeln kann die Größe des Stempels, der Buchstaben und der Zahlen verringert werden.

- 5. Schlachtkörper sind mit einem Farb- oder Brandstempel gemäß Ziffer 4 zu kennzeichnen:
 - a) bei Tierkörpern mit einem Gewicht von mehr als 65 kg ist jede Hälfte mindestens an folgenden Stellen zu stempeln: Außenseite der Keule, Lende, Rücken, Brust und Schulter;
 - b) die Schlachtkörper von Schaflämmern, Ziegenlämmern und Ferkeln sind mindestens zweimal zu stempeln, nämlich an jeder Seite entweder an der Schulter oder an der Außenseite der Keule;
 - c) andere Tierkörper sind mindestens viermal zu stempeln, nämlich an jeder Schulter und der Außenseite jeder Keule. Bei den Schlachtkörpern von Schaflämmern, Ziegenlämmern und Ferkeln kann die Genusstauglichkeitskennzeichnung jedoch auch durch das Anbringen eines Etiketts oder Schildes erfolgen, das nur jeweils einmal verwendet werden darf.
- 6. Lebern von Rindern, Schweinen und Einhufern sind mit einem Brandstempel gemäß Ziffer 4 zu kennzeichnen.
- 7. Alle anderen genusstauglichen Nebenerzeugnisse der Schlachtung müssen unverzüglich gemäß Ziffer 4 gekennzeichnet werden, entweder unmittelbar auf dem Produkt oder auf der Umhüllung oder Verpackung. Das Kennzeichen gemäß Ziffer 4 ist auf einem an der Umhüllung oder Verpackung befestigten Etikett anzubringen oder auf der Verpackung aufzudrucken.

8. Verpackungen sind in jedem Fall gemäß Ziffer 9 zu kennzeichnen.
9. Verpackte Teilstücke und verpackte Schlachtnebenerzeugnisse der Schlachtung gemäß Ziffer 6 und 7 müssen ein Genusstauglichkeitskennzeichen gemäß Ziffer 4 tragen. Das Kennzeichen ist auf einem an der Verpackung befestigten Etikett so anzubringen oder auf der Verpackung so aufzudrucken, dass es beim Öffnen der Verpackung zerstört wird. Die Nichtzerstörung des Kennzeichens darf nur dann hingenommen werden, wenn durch das Öffnen die Verpackung zerstört wird. Wenn die Umhüllung alle Schutzanforderungen an Verpackungen erfüllt, kann das vorstehend genannte Kennzeichen auch auf der Umhüllung angebracht werden.
10. Wenn Frischfleisch in handelsüblichen Einheiten umhüllt ist, die zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, gelten die Ziffern 7 und 9. Die unter Ziffer 4 vorgeschriebenen Abmessungen müssen für die Kennzeichnung gemäß vorliegender Ziffer nicht eingehalten werden. Wenn Fleisch in einem anderen Betrieb als dem, in dem es erstmals umhüllt worden ist, umgepackt wird, muss die Umhüllung das Genusstauglichkeitskennzeichen des Zerlegebetriebs tragen, in dem das Fleisch zuerst umhüllt wurde, und muss die Verpackung das Genusstauglichkeitskennzeichen des Umpackzentrums tragen.
11. Fleisch von Einhufern und seine Verpackung müssen eine besondere Kennzeichnung tragen, die gemäß dem Verfahren des Artikels 6 festzulegen ist.
12. Für die Genusstauglichkeitskennzeichnung sind die in den einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften über Farben zur Verwendung in Lebensmitteln aufgeführten Farben zu verwenden.
13. Genusstauglichkeitskennzeichen dürfen nur entfernt werden, wenn das Fleisch in einem anderen unabhängigen und zugelassenen Betrieb weiterverarbeitet wird, in dem das ursprüngliche Kennzeichen durch die Nummer dieses zweiten Betriebs ersetzt wird.

H. Mitteilung von Untersuchungsbefunden

1. Der amtliche Tierarzt zeichnet die Untersuchungsbefunde auf und analysiert sie. Falls bei den Untersuchungen verbraucher- oder tiergesundheitsrelevanten Krankheiten und Zustände oder Verstöße gegen die Tierschutzbestimmungen festgestellt werden, so wird dies dem Betreiber des Fleischbetriebs mitgeteilt. Sofern während der Primärerzeugung Probleme auftreten, wird diese Information auch der amtlichen Stelle, die für die Überwachung des Herkunftsbetriebs der Tiere zuständig ist, dem Tierarzt, der den Herkunftsbetrieb der Tiere betreut, sowie der für den Herkunftsbetrieb der Tiere verantwortlichen Person mitgeteilt⁸. Nach einer solchen Mitteilung muss die für den Herkunftsbetrieb verantwortliche Person, soweit erforderlich, entsprechende Abhilfemaßnahmen treffen.
2. Untersuchungsbefunde und Testergebnisse sind in die einschlägigen Datenbanken zu übertragen.
3. Wurden die betreffenden Tiere in einem anderen Mitgliedstaat oder in einem Drittland aufgezogen, so ist die Feststellung einer Krankheit oder eines Zustandes, die die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigen könnten, dem Betreiber des Fleischbetriebs und der zentralen zuständigen Behörde des Mitgliedstaates mitzuteilen, in dem der Fleischbetrieb sich befindet. Letztgenannte informiert die Kommission, wenn die betreffenden Tiere in einem Drittland aufgezogen wurde.
4. Gelangt der amtliche Tierarzt bei der Schlachttier- oder Schlachtkörperuntersuchung oder einer anderen Inspektionstätigkeit zu dem Verdacht, dass ein Krankheitserreger aus der Liste A des OIE vorliegt, meldet er dies unverzüglich der zentralen zuständigen Behörde. Er trifft alle notwendigen Maßnahmen und Vorkehrungen, um die mögliche Ausbreitung des Krankheitserregers zu verhindern. Dazu gehört auch die Schließung des Betriebs und die Unterbindung weiterer Verbringungen in den Betrieb oder aus dem Betrieb, bis entweder das Nichtvorhandensein des Erregers bestätigt oder alle erforderlichen Einschränkungen und Maßnahmen umgesetzt sind.
5. Ausführliche Vorschriften für die Mitteilung von Untersuchungsbefunden werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 6 erlassen.

⁸

Sofern es notwendig ist, Beweise für die Nichteinhaltung der guten tierärztlichen Praxis oder für die illegale Verwendung von Tierarzneimitteln zu finden, werden die amtlichen Ergebnisse dem Tierarzt und der für den Betrieb verantwortlichen Person nicht mitgeteilt.

II. ENTSCHEIDUNGEN AUFGRUND DER KONTROLLERGESBISSE

Werden bei den Kontrollen Mängel, Verstöße gegen die Vorschriften oder Unregelmäßigkeiten festgestellt, sind geeignete Maßnahmen zu treffen. Dazu gehören:

A. Entscheidungen aufgrund der Überprüfung der guten Hygienepraxis und der HACCP-Verfahren

1. Ergibt die Überprüfung der guten Hygienepraxis oder der HACCP-Verfahren einen Verstoß, so muss der amtliche Tierarzt sicherstellen, dass der Betreiber unverzüglich die Prozesskontrollen überprüft, die Ursache feststellt, den Verstoß abstellt und einem Wiederauftreten vorbeugt. Je nach Art des Problems kann der amtliche Tierarzt Maßnahmen wie etwa eine Verlangsamung des Prozesses veranlassen.
2. Ergeben die Überprüfung der guten Hygienepraxis oder der HACCP-basierten Verfahren oder andere Untersuchungen, dass Fleisch in Verkehr gelangen kann, das gemäß Abschnitt II.E des vorliegenden Unterkapitels als genussuntauglich gelten muss, und ändert der Unternehmensbetreiber die Verfahren nicht unverzüglich ab, so muss der Schlacht- oder Zerlegungsprozess eingestellt werden. Der Prozess darf erst dann wieder aufgenommen werden, wenn der amtliche Tierarzt sich vergewissert hat, dass die Situation unter Kontrolle ist. Ein ähnliches Verfahren gilt immer dann, wenn der amtliche Tierarzt dies für erforderlich hält, auch für den Fall, dass ein Verstoß wiederholt auftritt.
3. Der amtliche Tierarzt ordnet gegebenenfalls den Rückruf, eine weitere Untersuchung und, falls erforderlich, die Marktrücknahme und/oder die Vernichtung des Fleisches an.
4. Muss der Prozess wiederholt angehalten werden und ist der Betreiber nicht in der Lage, diese Wiederholung zu verhindern, so leitet die zuständige Behörde das Verfahren zum Entzug der Zulassung des Betriebs ein.

B. Entscheidungen bezüglich der Informationen über die Lebensmittelherstellungskette

1. Tiere, für die in den Aufzeichnungen des Herkunftsbetriebs der Tiere die einschlägigen Informationen zur Lebensmittelsicherheit nicht enthalten sind, dürfen nicht zur Schlachtung angenommen werden. Befinden sich diese Tiere bereits im Schlachthof, so werden sie, unbeschadet der spezifischen Rechtsvorschriften für Veterinärkontrollen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr, gesondert getötet und für genussuntauglich erklärt.

2. Sind übergeordnete Tierschutzerwägungen zu beachten, so kann das Tier geschlachtet werden, selbst wenn die Informationen über die Lebensmittelherstellungskette nicht vorgelegt wurden; jedoch müssen alle Informationen über die Lebensmittelherstellungskette, die der amtliche Tierarzt für eine entsprechende Schlachtkörperuntersuchung benötigt, vorliegen, bevor der Schlachtkörper für den menschlichen Verzehr freigegeben werden kann. Bis zu einer endgültigen Entscheidung sind ein solcher Schlachtkörper und die entsprechenden Schlachtnebenerzeugnisse getrennt von anderem Fleisch zu lagern. Dies gilt auch für Notschlachtungen außerhalb des Schlachthofs.
3. Ergibt sich aus den begleitenden Aufzeichnungen, Unterlagen und anderen Informationen, dass
 - a) die Tiere aus einem Betrieb oder einem Gebiet kommen, die zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier einer Verbringungssperre oder einer anderen Einschränkung unterliegen,
 - b) die Vorschriften über die Verwendung von Tierarzneimitteln nicht eingehalten wurden,
 - c) andere Umstände vorliegen, die die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigen könnten,

so dürfen diese Tiere nicht zur Schlachtung angenommen werden, es sei denn, es werden Verfahren befolgt, die im Rahmen von Gemeinschaftsvorschriften zum Ausschluss von Gefahren für die Gesundheit von Mensch und Tier eingeführt wurden. Befinden sich diese Tiere bereits im Schlachthof, so sind sie gesondert zu töten und für genussuntauglich zu erklären, gegebenenfalls unter Vorkehrungen zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier. Wenn der amtliche Tierarzt es für nötig hält, sind amtliche Kontrollen im Herkunftsbetrieb durchzuführen.

4. Stellt die zuständige Behörde fest, dass die Begleitunterlagen, Dokumentation und andere Informationen nicht der tatsächlichen Situation im Herkunftsbetrieb oder dem tatsächlichen Zustand der Tiere entsprechen oder den amtlichen Tierarzt bewusst irreführen sollen, dann geht die zuständige Behörde gegen die für den Herkunftsbetrieb der Tiere zuständige Person oder jede andere beteiligte Person vor, unter anderem mit Hilfe zusätzlicher Kontrollen. Die Kosten dieser zusätzlichen Kontrollen trägt der Betreiber des Herkunftsbetriebs oder die andere beteiligte Person.

C. Entscheidungen bezüglich lebender Tiere

1. Nicht ordnungsgemäß gekennzeichnete Tiere dürfen nicht zur Schlachtung angenommen werden. Diese Tiere sind gesondert zu töten und für genussuntauglich zu erklären. Wenn der amtliche Tierarzt es für nötig hält, sind amtliche Kontrollen im Herkunftsbetrieb durchzuführen.

2. Sind übergeordnete Tierschutzerwägungen zu beachten, so können Pferde geschlachtet werden, selbst wenn die gesetzlich vorgeschriebenen Informationen über die Identität nicht vorgelegt wurden; jedoch müssen diese Informationen vorliegen, bevor der Schlachtkörper für den menschlichen Verzehr freigegeben werden kann. Dies gilt auch für Notschlachtungen von Pferden außerhalb des Schlachthofs.
3. Tiere, deren Haut oder Fell so beschaffen ist, dass ein erhöhtes Risiko einer Kontaminierung des Fleisches während der Schlachtung besteht, dürfen nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden.
4. Tiere, die eine Krankheit oder einen Zustand aufweisen, der durch Handhabung oder Verzehr auf den Menschen oder andere Tiere übertragen werden kann, und generell Tiere, die klinische Anzeichen einer systemischen Erkrankung oder eines physiologischen Leidens aufweisen, dürfen nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden. Diese Tiere sind getrennt zu töten, und zwar so, dass andere Tiere oder Schlachtkörper nicht kontaminiert werden können, und sie sind für genussuntauglich zu erklären.
5. Die Schlachtung von Tieren, die an einer Krankheit leiden oder die Anzeichen von Zuständen aufweisen, die eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen können, muss zurückgestellt werden. Zur Diagnosestellung müssen diese Tiere gründlich untersucht werden. Ist zur Diagnose eine Schlachtkörperuntersuchung erforderlich, so kann der amtliche Tierarzt beschließen, die betreffenden Tiere einer solchen Untersuchung zu unterziehen und diese erforderlichenfalls durch Probenahmen und geeignete Laboruntersuchungen zu ergänzen. Diese Tiere sind gesondert und im Anschluss an die Normalschlachtungen zu schlachten, wobei alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen sind, um eine Kontamination von anderem Fleisch zu vermeiden.
6. Tiere, die Rückstände von Tierarzneimitteln über den in Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Werten oder Rückstände verbotener Stoffe aufweisen könnten, sind gemäß Richtlinie 96/23/EG zu behandeln.
7. Die Tötung von Tieren im Rahmen eines Programms zur Tilgung oder Bekämpfung von Tierseuchen wie Brucellose oder Tuberkulose oder von anderen Zoonosenerregern wie Salmonellen erfolgt auf Weisung und unter direkter Aufsicht des amtlichen Tierarztes. Die Tiere sind unter Bedingungen zu schlachten, unter denen andere Tiere bzw. das Fleisch anderer Tiere nicht kontaminiert werden können.
8. Tiere, die einmal auf das Gelände eines Schlachthofs gelangt sind, dürfen dieses nicht wieder lebend verlassen, außer im Fall einer schwerwiegenden Störung der Schlachtanlagen. Unter letztgenannten Umständen ist ausschließlich die direkte Beförderung zu einem anderen Schlachthof zulässig.

D. Entscheidungen bezüglich Tierschutz

1. Werden die Tierschutzbestimmungen bei der Schlachtung oder Tötung nicht beachtet, stellt der amtliche Tierarzt sicher, dass der Betreiber unverzüglich die nötigen Abhilfemaßnahmen trifft und eine Wiederholung verhindert. Je nach Art der Mängel kann der amtliche Tierarzt Maßnahmen wie eine Verlangsamung oder das Anhalten des Schlachtprozesses veranlassen. Erforderlichenfalls informiert der amtliche Tierarzt andere zuständige Behörden.
2. Stellt der amtliche Tierarzt fest, dass die Bestimmungen über den Schutz von Tieren beim Transport nicht beachtet werden, so trifft er die nötigen Maßnahmen gemäß den einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften.

E. Entscheidungen bezüglich Fleisch

Folgende Erzeugnisse werden für genussuntauglich erklärt:

- a) Fleisch von Tieren, die keiner Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden, mit Ausnahme von Jagdwild;
- b) sofern in dieser Verordnung nicht anderweitig geregelt: Fleisch von Tieren, deren Schlachtnebenerzeugnisse nicht der Schlachtkörperuntersuchung unterzogen wurden;
- c) Fleisch von verendeten, tot geborenen, ungeborenen oder vor dem Erreichen eines Alters von sieben Tagen geschlachteten Tieren;
- d) Fleischabschnitte von der Stichstelle;
- e) sofern in Kapitel 3 nicht anderweitig geregelt: Fleisch von Tieren, die an einer meldepflichtigen Tierseuche leiden;
- f) Fleisch von Tieren, die an einer Allgemeinerkrankung, Septikämie, Pyämie, Toxämie oder Virämie leiden;
- g) Fleisch, das den einschlägigen im Gemeinschaftsrecht festgelegten mikrobiologischen Kriterien nicht entspricht;
- h) sofern in Kapitel 3 nicht anderweitig geregelt: Fleisch, das Parasitenbefall aufweist;
- i) unbeschadet spezifischerer Gemeinschaftsvorschriften: Fleisch, das Rückstände von Tierarzneimitteln, Verunreinigungen oder andere chemische Rückstände oberhalb der zulässigen Gemeinschaftswerte für essbares Gewebe enthält; bei einer Überschreitung der Gemeinschaftsgrenzwerte sind zusätzliche Analysen vorzunehmen, sofern dies angemessen ist;
- j) unbeschadet spezifischerer Gemeinschaftsvorschriften: alles Fleisch von Tieren oder Schlachtkörpern, die Rückstände verbotener Substanzen aufweisen, sowie alles Fleisch von Tieren, die mit verbotenen Substanzen behandelt wurden;

- k) Leber und Nieren von über zwei Jahre alten Tieren aus Regionen, in denen bei der Durchführung der gemäß Artikel 5 der Richtlinie 96/23/EG genehmigten Pläne festgestellt wurde, dass die Umwelt allgemein mit Schwermetallen belastet ist;
- l) Fleisch, das unzulässigerweise mit Dekontaminierungsmitteln behandelt wurde;
- m) Fleisch, das unzulässigerweise mit ionisierenden oder UV-Strahlen behandelt wurde;
- n) Fleisch, das Fremdkörper enthält, mit Ausnahme von Jagdwild, soweit für die Zwecke der Jagd verwendetes Material betroffen ist;
- o) Fleisch, dessen radioaktive Strahlung die zulässigen Höchstwerte gemäß den Gemeinschaftsvorschriften übersteigt;
- p) Fleisch mit pathophysiologischen Veränderungen, Anomalien der Konsistenz, unzureichender Ausblutung, organoleptischen Anomalien, oder Fleisch von abgemagerten Tieren;
- q) Fleisch, das spezifiziertes Risikomaterial enthält, sofern es nicht nach Gemeinschaftsvorschriften zulässig ist;
- r) Fleisch, das Verunreinigungen, Verschmutzung durch Fäkalien oder sonstige Kontamination aufweist;
- s) Blut von Tieren, deren Schlachtkörper gemäß den vorangegangenen Buchstaben für genussuntauglich erklärt wurde, sowie durch Mageninhalt oder andere Stoffe kontaminiertes Blut;
- t) jede Art von Fleisch, das laut Urteil des Tierarztes nach Prüfung aller zweckdienlichen Informationen eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen kann oder aus anderen Gründen genussuntauglich ist.

Kapitel 2

Zuständigkeiten und Häufigkeit der Kontrollen

I. DAS INSPEKTIONSTEAM

Bei der Durchführung der Kontrollen gemäß Kapitel 1 kann der amtliche Tierarzt durch seinen Anweisungen und seiner Verantwortung unterstehende amtliche Hilfskräfte unterstützt werden. Die amtlichen Hilfskräfte bilden ein unabhängiges Inspektionsteam unter der Aufsicht und Verantwortung des amtlichen Tierarztes. Die amtlichen Hilfskräfte dürfen folgende Tätigkeiten ausüben:

- a) Erfassung von Informationen über die gute Hygienepraxis und die HACCP-Verfahren;

- b) Hilfe bei der Schlachttieruntersuchung im Schlachthof; dabei besteht die Aufgabe der amtlichen Hilfskraft darin, die Tiere einer ersten Untersuchung zu unterziehen und in rein praktischen Dingen zu helfen;
- c) Tierschutzkontrollen;
- d) Schlachtkörperuntersuchung, sofern der amtliche Tierarzt die Arbeit der amtlichen Hilfskräfte überwacht;
- e) Kontrollen der Entfernung, Absonderung, Einfärbung und gegebenenfalls Kennzeichnung des spezifizierten Risikomaterials;
- f) Kontrolle von zerlegtem und eingelagertem Fleisch;
- g) Probenahmen; und
- h) Inspektion und Überwachung von Betrieben, Transportmitteln usw.

II. HÄUFIGKEIT DER KONTROLLEN

1. Die zuständige Behörde stellt die ordnungsgemäße amtliche Überwachung der Fleischbetriebe sicher. Art und Umfang der amtlichen Überwachung sind abhängig von einer regelmäßigen Bewertung der Risiken für die Gesundheit von Mensch und Tier, der Tierschutzaspekte und der Produkteignung unter Berücksichtigung der Tierart und der Schlachttierkategorie, des Prozesses und des Betreibers. Bei der Berechnung des Personalbedarfs für die Schlachtlinie ist gegebenenfalls ein wissenschaftlicher Ansatz zu verfolgen. Die Zahl der amtlichen Mitarbeiter muss ausreichend sein, damit alle Anforderungen der Richtlinie erfüllt werden können.
2. Insbesondere gilt Folgendes:
 - a) in Schlachthöfen und Wildverarbeitungsbetrieben ist während der gesamten Dauer der Schlachttier- und der Schlachtkörperuntersuchung mindestens ein amtlicher Tierarzt anwesend;

bei kleinen Schlachthöfen und Wildverarbeitungsbetrieben gibt es folgenden Spielraum:
 - i) die Schlachttieruntersuchung ist vom amtlichen Tierarzt durchzuführen, kann jedoch im Herkunftsbetrieb erfolgen;
 - ii) der amtliche Tierarzt muss bei der Schlachtkörperuntersuchung nicht ununterbrochen anwesend sein, sofern eine amtliche Hilfskraft diese Untersuchung durchführt und jegliches Fleisch, das Anomalitäten aufweist, abgesondert und vom amtlichen Tierarzt untersucht wird; es wird ein dokumentiertes Kontrollsystem eingeführt, das es dem amtlichen Tierarzt erlaubt, sich zu vergewissern, dass die Normen eingehalten werden.

Im Fall von Geflügel kann die zuständige Behörde diese Flexibilität auf der Basis einer Einzelfall-Risikoanalyse für andere als kleine Schlachthöfe nutzen.

Die beschriebene Flexibilität gilt nicht:

- i) für notgeschlachtete Tiere, bei denen der Verdacht auf eine Krankheit oder einen Zustand besteht, die eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen können;
- ii) für Rinder aus Herden, die nicht amtlich für tuberkulosefrei erklärt wurden;
- iii) für Rinder, Schafe und Ziegen aus Herden, die nicht amtlich für brucellosefrei erklärt wurden;
- iv) im Fall des Ausbruchs einer Krankheit der Liste A bzw. gegebenenfalls der Liste B des OIE. Dies betrifft Tiere, die für die betreffende Krankheit empfänglich sind und aus der jeweiligen Region gemäß Artikel 2 der Richtlinie 64/432/EWG, zuletzt geändert durch Beschluss 2001/298/EG, stammen;
- v) wenn dies für notwendig erachtet wird, um sich abzeichnende Krankheiten oder bestimmte Krankheiten der Liste B zu berücksichtigen. Gegebenenfalls sind Regeln nach dem in Artikel 6 genannten Verfahren zu erlassen.

Sofern es zur Sicherstellung der einheitlichen Anwendung dieser Bestimmung erforderlich ist, kann nach dem Verfahren des Artikels 6 eine Definition des kleinen Betriebs festgelegt werden;

- b) in Zerlegungsbetrieben muss ständig, wenigstens jedoch einmal pro Woche ein Mitglied des Inspektionsteams anwesend sein, wenn Fleisch bearbeitet wird.

III. BETEILIGUNG VON BETRIEBSPERSONAL

1. Die Mitgliedstaaten können gestatten, dass Betriebspersonal die Tätigkeiten der amtlichen Hilfskräfte bei der Kontrolle der Erzeugung von Geflügel- und Kaninchenfleisch übernimmt. Hierfür gelten folgende Bedingungen:

- a) Hat der Betrieb mindestens 12 Monate lang erfolgreich die gute Hygienepraxis und die HACCP-Verfahren angewandt, so kann die zuständige Behörde genehmigen, dass Betriebsangehörige, die in gleicher Weise geschult wurden wie die amtlichen Hilfskräfte und die gleiche Prüfung abgelegt haben, unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes Aufgaben der amtlichen Hilfskräfte ausüben. Der amtliche Tierarzt ist in diesem Fall bei der Schlacht tier- und Schlachtkörperuntersuchung anwesend, überwacht diese Tätigkeiten und führt regelmäßige Leistungstests durch, um sicherzustellen, dass die Leistung des Betriebspersonals den von der zuständigen Behörde festgelegten spezifischen Kriterien entspricht, und zeichnet die Ergebnisse dieser Leistungstests auf. Soweit erforderlich, werden nach dem Verfahren des Artikels 6 detaillierte Vorschriften für Leistungstests festgelegt. Wenn der Hygienezustand des Betriebs durch die Arbeit dieses Personals beeinträchtigt wird, wenn dieses Personal Aufgaben nicht ordnungsgemäß durchführt oder wenn allgemein dieses Personal seine Arbeit in einer Weise ausführt, die nach Ansicht der zuständigen Behörde nicht zufriedenstellend ist, wird dieses Personal durch amtliche Hilfskräfte ersetzt.
 - b) Die zuständige Behörde des Mitgliedstaates entscheidet grundsätzlich und von Fall zu Fall, ob sie die Anwendung des vorstehend beschriebenen Systems genehmigt. Entscheidet sich der Mitgliedstaat grundsätzlich für dieses System, so unterrichtet er die Kommission über diese Entscheidung und die damit verbundenen Bedingungen. Für Fleischbetriebe in einem Mitgliedstaat, in dem das vorstehend beschriebene System angewandt wird, ist die tatsächliche Nutzung des Systems wahlfrei. Fleischbetriebe werden von der zuständigen Behörde nicht gezwungen, das vorstehend beschriebene System einzuführen. Ist die zuständige Behörde nicht davon überzeugt, dass der Fleischbetrieb die Anforderungen erfüllt, wird das System in diesem Betrieb nicht angewandt. Um dies zu bewerten, führt die zuständige Behörde eine Analyse der Produktions- und Inspektionsaufzeichnungen, des Tätigkeitsbereichs des Betriebs, der bisherigen Einhaltung von Vorschriften, des Fachwissens, der Berufsethik und des Verantwortungsbewusstseins des Betriebspersonals hinsichtlich Fragen der Lebensmittelsicherheit sowie anderer relevanter Informationen durch.
2. Mitgliedstaaten, die mindestens fünf Jahre Erfahrung mit der Durchführung der Untersuchungsaufgaben durch Betriebspersonal im Geflügelsektor haben, können das System unter folgenden Bedingungen auf die Sektoren Schweinemast und Kälbermast ausweiten:
- a) der betreffende Mitgliedstaat legt der Kommission und den Mitgliedstaaten einen Evaluierungsbericht vor, der nachweist, dass das System in diesen fünf Jahren im Geflügelsektor erfolgreich angewandt wurde;

- b) das Lebensmittel- und Veterinäramt der Kommission führt, wenn die Kommission dies für erforderlich hält, eine Überprüfung des Systems in dem Mitgliedstaat durch, um die ordnungsgemäße Anwendung zu bestätigen;
- c) die Kommission kann verlangen, dass der Mitgliedstaat zur Untersuchung von Mastschweinen oder Mastkälbern durch amtliche Hilfskräfte zurückkehrt oder andere geeignete Maßnahmen trifft, wenn ein Bericht des Lebensmittel- und Veterinäramtes oder andere Informationen erkennen lassen, dass der Mitgliedstaat eine angemessene Hygiene oder Untersuchung in den Schweine- oder Kälbermastbetrieben möglicherweise nicht gewährleisten kann.

Die in Absatz 1 Buchstaben a) und b) genannten Bedingungen für den Einsatz des Systems im Geflügelsektor gelten auch für den Einsatz des Systems in den Sektoren Schweinemast und Kälbermast.

- 3. Betriebsangehörige, die eine entsprechende Ausbildung unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes absolviert haben, können unter der Verantwortung und Aufsicht des amtlichen Tierarztes spezifische Probenahmen und Untersuchungen durchführen.

IV. BERUFLICHE QUALIFIKATIONEN

A. Berufliche Qualifikation des amtlichen Tierarztes

- 1. Nur ein Tierarzt, der eine von der zuständigen Behörde gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../... [über amtliche Futter- und Lebensmittelkontrollen] oder der für diesen Zweck von der zuständigen Behörde benannten Organisation durchgeführte Prüfung abgelegt hat, darf zum amtlichen Tierarzt ernannt werden.
- 2. Gegenstand der Prüfung sollten mindestens folgende Themen sein:
 - a) nationale Rechtsvorschriften und Rechtsvorschriften der Gemeinschaft zu veterinärmedizinischen Aspekten des Gesundheitsschutzes, Tiergesundheit, Tierschutz und Arzneimittel;
 - b) Grundsätze der Gemeinsamen Agrarpolitik, Marktmaßnahmen, Ausfuhrerstattungen, Betrug (sowie weltweite Regelungen: WTO, SPS, Codex Alimentarius, IOE);
 - c) Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung und Lebensmitteltechnologie;
 - d) Grundsätze, Konzepte und Methoden der guten Herstellungspraxis und der Gütesicherung;
 - e) Qualitätsmanagement vor der Ernte (gute landwirtschaftliche Praxis);

- f) Förderung und Anwendung von Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit (gute Hygienepraxis);
 - g) Grundsätze, Konzepte und Methoden der Risikoanalyse;
 - h) Grundsätze, Konzepte und Methoden des HACCP, Anwendung des HACCP in der gesamten Lebensmittelherstellungskette;
 - i) Verhütung und Eindämmung von lebensmittelbedingten Gefährdungen der menschlichen Gesundheit;
 - j) Populationsdynamik von Infektionen und Intoxikationen;
 - k) diagnostische Epidemiologie;
 - l) Kontroll- und Überwachungssysteme;
 - m) Überprüfung und ordnungspolitische Bewertung von Systemen für das Management der Lebensmittelsicherheit;
 - n) Grundsätze und diagnostische Anwendung moderner Testverfahren;
 - o) Informations- und Kommunikationstechnologie in Bezug auf die veterinärmedizinischen Aspekte der öffentlichen Gesundheit;
 - p) Datenbearbeitung und Biostatistik;
 - q) Untersuchung von Ausbrüchen lebensmittelbedingter Erkrankungen beim Menschen;
 - r) relevante Aspekte in Bezug auf transmissible spongiforme Enzephalopathien;
 - s) Tierschutz in den Phasen Erzeugung, Transport und Schlachtung;
 - t) umweltbezogene Aspekte der Lebensmittelerzeugung (einschließlich Abfallbeseitigung);
 - u) Vorsorgeprinzip und Verbraucherinteresse;
 - v) Grundsätze für die Schulung von Personal der Lebensmittelherstellungskette.
3. Der Tierarzt muss zur multidisziplinären Zusammenarbeit bereit sein.
4. Gegebenenfalls werden ausführliche Vorschriften für den Inhalt der oben genannten Prüfung nach dem Verfahren des Artikels 6 erlassen.

5. Ferner muss der amtliche Tierarzt eine mindestens 200 Stunden dauernde praktische Schulung absolviert haben, bevor er zum amtlichen Tierarzt ernannt wird. Die praktische Schulung muss von amtlichen Tierärzten durchgeführt werden, in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Grenzkontrollstellen für Frischfleisch oder Haltungsbetrieben stattfinden und unter anderem die Überprüfung und Zertifizierung von Systemen für das Management der Lebensmittelsicherheit zum Gegenstand haben.
6. Der amtliche Tierarzt muss durch Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur seine Kenntnisse aktualisieren und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten.
7. Ein bereits zum amtlichen Tierarzt bzw. zum amtlichen Tierarzt auf Teilzeitbasis ernannter Tierarzt muss erforderlichenfalls die notwendigen Kenntnisse zu den vorstehend genannten Themen durch Fortbildungsmaßnahmen erwerben. Die zuständige Behörde trifft hierfür angemessene Maßnahmen.

B. Berufliche Qualifikation der amtlichen Hilfskräfte

1. Nur eine Person, die eine von der zuständigen Behörde des Mitgliedstaates oder der für diesen Zweck von der Zentralbehörde benannten Organisation durchgeführte Prüfung abgelegt hat, darf zur amtlichen Hilfskraft ernannt werden.
2. Zugelassen werden nur Bewerber, die
 - a) mindestens 600 Stunden theoretische Schulung einschließlich Laborpraxis sowie
 - b) mindestens 300 Stunden praktische Schulung unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes

nachweisen können. Die praktische Schulung muss unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Grenzkontrollstellen für Frischfleisch oder Haltungsbetrieben stattfinden.

3. Schulung und Prüfungen müssen sich entweder auf rotes Fleisch oder auf Geflügelfleisch konzentrieren. Personen, die die Schulung für eine der beiden Kategorien absolviert und die entsprechende Prüfung bestanden haben, können nach einer verkürzten Schulung auch die Prüfung für die andere Kategorie ablegen.
4. Die Prüfung für amtliche Hilfskräfte besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil und betrifft folgende Themenbereiche:
 - a) für Untersuchungen in Haltungsbetrieben:
 - i) theoretischer Teil:

- Kenntnis der landwirtschaftlichen Betriebswirtschaft: Organisation, Produktionsmethoden, internationaler Handel usw.;
- Qualitätsmanagement vor der Ernte (gute landwirtschaftliche Praxis);
- Grundkenntnisse über Tierseuchen, insbesondere Zoonosen: Virus-, Bakterien-, Parasitenerkrankungen usw.;
- Überwachung zur Seuchenerkennung, Anwendung von Arzneimitteln und Impfstoffen, Rückstandsuntersuchungen;
- Hygiene- und Gesundheitskontrollen;
- Schutz von Tieren im Haltungsbetrieb, beim Transport und bei der Schlachtung;
- Umweltnormen: für Gebäude, Haltungsbetriebe und allgemein;
- einschlägige Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
- Verbraucherbelange und Qualitätskontrolle;

ii) praktischer Teil:

- Besichtigung landwirtschaftlicher Betriebe mit verschiedenen Haltungsformen und Aufzuchtmethoden;
- Besichtigung von Produktionsbetrieben;
- Be- und Entladen von Transportmitteln;
- Laborbesichtigungen;
- Veterinärkontrollen;
- Dokumentation;

b) für Untersuchungen im Schlachthof:

i) theoretischer Teil:

- Kenntnis der Fleischindustrie: Organisation, Produktionsmethoden, internationaler Handel usw.;

- Grundkenntnisse der Hygiene und der guten Hygienepraxis sowie insbesondere der Industriehygiene, der Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene und der Arbeitshygiene;
 - HACCP-Verfahren und deren Überprüfung;
 - Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;
 - Grundkenntnisse der Schlachttierpathologie;
 - Grundkenntnisse der pathologischen Schlachttieranatomie;
 - relevante Aspekte in Bezug auf transmissible spongiforme Enzephalopathien;
 - Kenntnis der Methoden und Verfahren der Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch;
 - einschlägige Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
 - Probenahmemethoden;
 - Betrugsfragen.
- ii) praktischer Teil:
- Identifizierung von Tieren;
 - Überprüfung des Alters;
 - Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren;
 - Schlachtkörperuntersuchung im Schlachthof;
 - Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung artentypischer Tierkörperteile;
 - Identifizierung bestimmter Schlachtkörperteile, an denen sich Veränderungen zeigen, Erläuterungen dazu;
 - Hygienekontrolle, einschließlich Überprüfung der guten Hygienepraxis und der Anwendung der HACCP-Verfahren;
 - Probenahmen;
 - Rückverfolgbarkeit von Fleisch.

Gegebenenfalls werden ausführliche Vorschriften für den Inhalt der oben genannten Prüfung nach dem Verfahren des Artikels 6 erlassen.

Die Ausbildungsdauer für amtliche Hilfskräfte (theoretische und praktische Ausbildung) wird schrittweise erhöht und soll im Jahre 2010 1400 Stunden erreichen.

Die amtlichen Hilfskräfte müssen durch jährliche Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur ihre Kenntnisse aktualisieren und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten.

Kapitel 3

Spezifische Vorschriften

Die spezifischen Vorschriften dieses Kapitels gelten zusätzlich zu den Bestimmungen der Kapitel 1 und 2.

I. HAUSRINDER

I.1 Über sechs Wochen alte Rinder:

A. Informationen zur Lebensmittelherstellungskette

Für die Schlachtung einer Partie Rinder desselben Herkunftsbetriebs, die unmittelbar zur Schlachtung versandt werden, sind dem Betreiber des Schlachthofes die in Kapitel 1 Abschnitt I.2.A genannten Informationen über die Lebensmittelherstellungskette 24 bis 72 Stunden vor der Ankunft der Partie im Schlachthof zuzusenden. Entscheidet der Betreiber, die Partie zur Schlachtung zu akzeptieren, so leitet er eine Kopie dieser Informationen unverzüglich, in jedem Falle aber mindestens 24 Stunden vor Ankunft der Partie an den amtlichen Tierarzt weiter.

B. Schlachtkörperuntersuchung

Die Schlachtkörper und Schlachtnebenerzeugnisse der über sechs Monate alten Rinder werden den folgenden Verfahren der Schlachtkörperuntersuchung unterzogen:

- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; Anschneiden und Untersuchung der Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (*Lnn. retropharyngeales, mandibulares und parotidei*); Untersuchung der äußeren Kaumuskeln durch zwei Einschnitte parallel zum Unterkiefer, der inneren Kaumuskeln (innere Musculi pterygoidei) durch Einschnitt auf einer Ebene; Lösung der Zunge zur eingehenden Besichtigung von Maul und Schlund sowie Besichtigung und Abtasten der Zunge selbst; Entfernung der Tonsillen;

- b) Untersuchung von Luft- und Speiseröhre; Besichtigung und Abtasten der Lunge; Anschneiden und Untersuchen der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom Verzehr ausgeschlossen wird;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung und Abtasten der Leber und ihrer Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Anschneiden der Magenfläche der Leber und an der Basis des "Spigelschen Lappens" zur Untersuchung der Gallengänge;
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*); Abtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten;
- g) Besichtigung und erforderlichenfalls Abtasten der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und der renalen Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien;
- k) Besichtigung und erforderlichenfalls Abtasten und Anschneiden des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*); bei Kühen Öffnung jeder Euterhälfte durch langen, tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (*Sinus lactiferes*); Einschneiden der Euterlymphknoten, es sei denn, das Euter ist vom Verzehr ausgeschlossen.

I.2 Unter sechs Wochen alte Rinder

Die Schlachtkörper und Schlachtnebenerzeugnisse der unter sechs Wochen alten Rinder werden den folgenden Verfahren der Schlachtkörperuntersuchung unterzogen:

- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; Anschneiden und Untersuchen der Schlundkopflymphknoten (*Lnn. retropharyngiales*); Untersuchung von Maul und Schlund; Abtasten der Zunge; Entfernen der Tonsillen;

- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Abtasten der Lunge; Anschneiden und Untersuchen der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom Verzehr ausgeschlossen wird;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Abtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Leber und ihrer Lymphknoten;
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*); Abtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten;
- g) Besichtigung und erforderlichenfalls Abtasten der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung und Abtasten der Nabelgegend und der Gelenke; im Zweifelsfall erforderlichenfalls Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke; Untersuchung der Gelenkflüssigkeit.

II. HAUSSCHAFE UND HAUSZIEGEN

A. Informationen zur Lebensmittelherstellungskette

Für die Schlachtung einer Partie Schafe oder Ziegen desselben Herkunftsbetriebs, die unmittelbar zur Schlachtung versandt werden, sind dem Betreiber des Schlachthofes die in Kapitel 1 Abschnitt I.2.A genannten Informationen über die Lebensmittelherstellungskette 24 bis 72 Stunden vor der Ankunft der Partie im Schlachthof zuzusenden. Entscheidet der Betreiber, die Partie zur Schlachtung zu akzeptieren, so leitet er eine Kopie dieser Informationen unverzüglich, in jedem Falle aber mindestens 24 Stunden vor Ankunft der Partie an den amtlichen Tierarzt weiter.

B. Schlachtkörperuntersuchung

Die Schlachtkörper und Schlachtnebenerzeugnisse der Schafe und Ziegen werden den folgenden Verfahren der Schlachtkörperuntersuchung unterzogen:

- a) Besichtigung des Kopfes nach dem Enthäuten und, im Verdachtsfall, Untersuchung von Rachen, Maul, Zunge, Schlundkopf- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten; unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften erübrigen sich diese Untersuchungen, wenn die zuständige Behörde gewährleisten kann, dass der Kopf - einschließlich Zunge und Gehirn - vom Verzehr ausgeschlossen wird;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Abtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); im Zweifelsfall Anschnitt und Untersuchung dieser Organe und Lymphknoten;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; im Zweifelsfall Anschnitt und Untersuchung des Herzens;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Abtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Anschnitt der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge;
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*);
- g) Besichtigung und erforderlichenfalls Abtasten der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien;
- k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten;
- l) Besichtigung und Abtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall erforderlichenfalls Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke; Untersuchung der Gelenkflüssigkeit.

III. ALS HAUSTIERE GEHALTENE EINHUFER

A. Informationen zur Lebensmittelherstellungskette

Der ursprüngliche Tierpass, der das Tier zur Schlachtung begleitet, ist vom amtlichen Tierarzt zu kontrollieren, um festzustellen, ob das Tier zum menschlichen Verzehr geschlachtet werden soll.

B. Schlachtkörperuntersuchung

Die Schlachtkörper und Schlachtnebenerzeugnisse der Einhufer werden den folgenden Verfahren der Schlachtkörperuntersuchung unterzogen:

- a) Besichtigung des Kopfes und - nach Lösen der Zunge - des Rachens; Abtasten und erforderlichenfalls Anschnitt der Unterkiefer-, Schlundkopf-, und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (*Lnn. Mandibulares, retropharyngeales* und *parotidei*); Lösung der Zunge zur eingehenden Besichtigung von Maul und Schlund; Besichtigung und Abtasten der Zunge selbst; Entfernung der Tonsillen;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Abtasten der Lunge; Abtasten und erforderlichenfalls Anschnitt der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom Verzehr ausgeschlossen wird;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Längsschnitt am Herzen zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung, Abtasten und erforderlichenfalls Anschnitt der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*); erforderlichenfalls Anschnitt der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten;
- g) Besichtigung und erforderlichenfalls Abtasten der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien bei Hengsten und Stuten;
- k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*) und erforderlichenfalls Anschnitt der Lymphknoten des Gesäuges;
- l) Besichtigung und Abtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall erforderlichenfalls Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke; Untersuchung der Gelenkflüssigkeit;
- m) Untersuchung aller Schimmel oder Grauschimmel auf Melanose und Melanomata durch Untersuchung von Muskeln und Lymphknoten der Schulter (*Lnn. subrhomboides*) unter dem Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter; Freilegen der Nieren und Untersuchung nach Einschnitt der gesamten Niere.

IV. HAUSSCHWEINE

A. Schlacht tieruntersuchung

1. Eine Partie Schweine aus einem Haltungsbetrieb darf nur geschlachtet werden, sofern folgende Anforderungen erfüllt sind:
 - a) die zur Schlachtung bestimmten Tiere sind entweder im Herkunftsbetrieb der Schlacht tieruntersuchung unterzogen worden, und es liegt die Gesundheitsbescheinigung gemäß Kapitel 3 Abschnitt X bei, oder
 - b) die in Kapitel 1 Abschnitt I.2.A genannten Informationen über die Lebensmittelherstellungskette sind dem Betreiber des Schlachthofes 24 bis 72 Stunden vor Ankunft der Tiere im Schlachthof zugesandt worden. Entscheidet der Betreiber, die Schweine zur Schlachtung zu akzeptieren, so leitet er eine Kopie dieser Informationen unverzüglich, in jedem Fall jedoch mindestens 24 Stunden vor Ankunft der Schweine an den amtlichen Tierarzt weiter.
2. Die Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbetrieb umfasst Folgendes:
 - a) Kontrolle der Betriebsbücher oder anderer Aufzeichnungen, einschließlich der Informationen zur Lebensmittelherstellungskette gemäß Kapitel 1 Abschnitt I.2.A;
 - b) Prüfung, ob die Schweine
 - i) an einer durch Handhabung oder Verzehr des Fleisches auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit leiden bzw. einen entsprechenden Zustand aufweisen oder ob einzelne Tiere bzw. die gesamte Partie Verhaltensstörungen zeigen, die den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
 - ii) allgemeine Verhaltensstörungen oder Krankheitsanzeichen zeigen, die bewirken könnten, dass das Fleisch für genussuntauglich erklärt wird;
 - iii) Anzeichen aufweisen, dass sie chemische Rückstände über den in Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Höchstwerten oder Rückstände verbotener Substanzen enthalten;

Zusätzlich sind folgende Maßnahmen durchzuführen:

- a) regelmäßige Probenahmen von Trinkwasser und Futter zur Kontrolle der Einhaltung der Karenzzeiten; gegebenenfalls Probenahmen von den Tieren;
- b) gegebenenfalls Untersuchung auf Zoonoseerreger.

3. Die Schlachttieruntersuchung ist von einem amtlichen Tierarzt oder einem an einem Überwachungsnetz beteiligten zugelassenen Tierarzt gemäß Artikel 14 der Richtlinie 64/432/EWG im Herkunftsbetrieb durchzuführen; die Schweine sind unmittelbar zur Schlachtung zu versenden und dürfen nicht mit anderen Schweinen zusammenkommen.
4. Wurde eine Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb durchgeführt, so kann die entsprechende Untersuchung im Schlachthof auf eine Überprüfung der Identität und ein Screening beschränkt werden, um sicherzustellen, dass die Tierschutzbestimmungen eingehalten wurden und keinerlei Anzeichen eines Zustandes vorhanden sind, der sich nachteilig auf die Gesundheit von Mensch und Tier auswirken könnte.
5. Wurde keine Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb durchgeführt, so nimmt der amtliche Tierarzt die Schlachttieruntersuchung wie in Kapitel 1 Abschnitt I.2.B beschrieben vor.
6. Werden die Tiere nicht innerhalb von drei Tagen nach Ausstellung der Gesundheitsbescheinigung gemäß Nummer 1 Buchstabe a) geschlachtet, so
 - a) müssen die Schweine erneut untersucht und eine neue Gesundheitsbescheinigung ausgestellt werden, soweit die Tiere den Herkunftsbetrieb noch nicht verlassen haben;
 - b) kann die Schlachtung, soweit sich die Tiere bereits im Schlachthof befinden und der Grund für die Verzögerung geprüft wurde, genehmigt werden, vorausgesetzt, die Tiere werden einer erneuten Schlachttieruntersuchung unterzogen.

B. Schlachtkörperuntersuchung

1. Schlachtkörper und Schlachtnebenerzeugnisse von anderen Schweinen als Mastschweinen aus folgender Haltung:
 - a) unter kontrollierter Haltung, in integrierten Produktionssystemen;
 - b) mit einem von den zuständigen Behörden als zufriedenstellend erachteten Informationsfluss zwischen Herkunftsbetrieb und Schlachthof;sind den folgenden Verfahren der Schlachtkörperuntersuchung zu unterziehen:
 - a) Besichtigung von Kopf und Rachen; Anschnitt und Untersuchung der Unterkieferlymphknoten (*Lnn. mandibulares*); Besichtigung von Maul, Schlund und Zunge;

- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Abtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom Verzehr ausgeschlossen wird;
 - c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
 - d) Besichtigung des Zwerchfells;
 - e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Abtasten der Leber und ihrer Lymphknoten;
 - f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*); Abtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der gastrischen und mesenterischen Lymphknoten;
 - g) Besichtigung und erforderlichenfalls Abtasten der Milz;
 - h) Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
 - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
 - j) Besichtigung der Genitalien;
 - k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*); bei Sauen Anschnitt der Lymphknoten des Gesäuges;
 - l) Besichtigung und Abtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke.
2. Mastschweine aus kontrollierter Haltung in integrierten Produktionssystemen werden, wenn der Informationsfluss zwischen dem jeweiligen Mastbetrieb und dem Schlachthof von der zuständigen Behörde als zufriedenstellend erachtet wurde, lediglich einer Besichtigung unterzogen. Die zuständige Behörde kann jedoch auf der Grundlage epidemiologischer oder anderer Daten entscheiden, dass einige oder alle der vorstehend beschriebenen Verfahren auf diese Mastschweine anzuwenden sind.

V. GEFLÜGEL

A. Schlachttieruntersuchung

1. Eine Partie Geflügel aus einem Betrieb darf nur geschlachtet werden, sofern folgende Anforderungen erfüllt sind:
 - a) die zur Schlachtung bestimmten Tiere sind entweder im Herkunftsbetrieb der Schlachttieruntersuchung unterzogen worden, und den Tieren liegt die Gesundheitsbescheinigung gemäß Kapitel 3 Abschnitt X bei, oder
 - b) die in Kapitel 1 Abschnitt I.2.A genannten Informationen zur Lebensmittelherstellungskette sind dem Betreiber des Schlachthofes 24 bis 72 Stunden vor der Ankunft der Tiere im Schlachthof zugesandt worden. Entscheidet der Betreiber, die Tiere zur Schlachtung zu akzeptieren, so leitet er eine Kopie der Informationen unverzüglich, in jedem Falle jedoch mindestens 24 Stunden vor Ankunft der Tiere an den amtlichen Tierarzt weiter.
2. Die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb umfasst Folgendes:
 - a) Kontrolle der Betriebsbücher oder anderer Aufzeichnungen, einschließlich der Informationen zur Lebensmittelherstellungskette gemäß Kapitel 1 Abschnitt I.2.A;
 - b) Prüfung, ob die Tiere
 - i) an einer durch Handhabung oder Verzehr des Fleisches auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit leiden bzw. einen entsprechenden Zustand aufweisen oder ob einzelne Tiere bzw. die gesamte Partie Verhaltensstörungen zeigen, die den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
 - ii) allgemeine Verhaltensstörungen oder Krankheitsanzeichen zeigen, die bewirken könnten, dass das Fleisch für genussuntauglich erklärt wird;
 - iii) Anzeichen aufweisen, dass sie chemische Rückstände über den in Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Höchstwerten oder Rückstände verbotener Substanzen enthalten;

Zusätzlich sind folgende Maßnahmen durchzuführen:

- a) regelmäßige Probenahmen von Trinkwasser und Futter zur Kontrolle der Einhaltung der Karenzzeiten; gegebenenfalls Probenahmen von den Tieren;
 - b) gegebenenfalls Untersuchung auf Zoonoseerreger.
3. Schlachttieruntersuchungen im Betrieb sind vom amtlichen Tierarzt durchzuführen.

4. Wurde eine Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb durchgeführt, so kann die entsprechende Untersuchung im Schlachthof auf eine Überprüfung der Identität und ein Screening beschränkt werden, um sicherzustellen, dass die Tierschutzbestimmungen eingehalten wurden und keinerlei Anzeichen eines Zustandes vorhanden sind, der sich nachteilig auf die Gesundheit von Mensch und Tier auswirken könnte. Das Screening kann von einer amtlichen Hilfskraft durchgeführt werden.
5. Wurde keine Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb durchgeführt, so nimmt der amtliche Tierarzt eine Untersuchung vor, um festzustellen, ob die Tiere:
 - a) an einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit leiden bzw. einen entsprechenden Zustand aufweisen oder ob einzelne Tiere bzw. die gesamte Partie Verhaltensstörungen zeigen, die den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
 - b) allgemeine Verhaltensstörungen oder Krankheitsanzeichen zeigen, die bewirken könnten, dass das Fleisch für genussuntauglich erklärt wird;
 - c) Anzeichen aufweisen, dass sie chemische Rückstände über den in Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Höchstwerten oder Rückstände verbotener Substanzen enthalten;und gegebenenfalls Tests auf Zoonoseerreger.
6. Werden die Tiere nicht innerhalb von drei Tagen nach Ausstellung der Gesundheitsbescheinigung gemäß Nummer 1 Buchstabe a) geschlachtet, so
 - a) müssen sie erneut untersucht und es muss eine neue Gesundheitsbescheinigung ausgestellt werden, sofern die Tiere den Herkunftsbetrieb noch nicht verlassen haben;
 - b) kann die Schlachtung, sofern sich die Tiere bereits im Schlachthof befinden und der Grund für die Verzögerung geprüft wurde, genehmigt werden, vorausgesetzt, die Tiere werden erneut untersucht.
7. Zeigt das Geflügel klinische Symptome einer Krankheit, so ist die Schlachtung für den menschlichen Verzehr verboten. Die Tötung solcher Tiere am Ende des Arbeitstages im Anschluss an die Normalschlachtungen ist zulässig, sofern alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden, um das Risiko der Verschleppung von Krankheitserregern zu vermeiden, und sofern die Schlachtanlage nach der Schlachtung gereinigt und desinfiziert wird.
8. Bei zur Stopflebererzeugung (Foie gras) gehaltenem Geflügel und bei verzögert ausgeweidetem Geflügel, das im Erzeugungsbetrieb gewonnen wurde, ist die Schlachttieruntersuchung gemäß Kapitel 3 Abschnitt VI.2 durchzuführen.

B. Schlachtkörperuntersuchung

Alle Tiere sind einer Schlachtkörperuntersuchung zu unterziehen. Im Rahmen der Schlachtkörperuntersuchung führt der amtliche Tierarzt folgende Maßnahmen durch:

- a) Besichtigung der Eingeweide und Leibeshöhlen einer repräsentativen Anzahl von Tieren aus jeder Geflügelpartie ein und derselben Herkunft;
- b) eingehende Stichprobenuntersuchung von Teilen von Tieren oder von ganzen Tieren, deren Fleisch bei der Schlachtkörperuntersuchung für genussuntauglich erklärt wurde;
- c) sonstige Untersuchungen, die für erforderlich gehalten werden, wenn der Verdacht besteht, dass das Fleisch der betreffenden Tiere genussuntauglich sein könnte;
- d) Kontrolle der in Abschnitt C genannten, dem Schlachtkörper beigefügten Gesundheitsbescheinigung bei zur Stopflebererzeugung (Foie gras) gehaltenem Geflügel und verzögert ausgeweidetem Geflügel, das im Erzeugungsbetrieb gewonnen wurde.

C. Muster der Gesundheitsbescheinigung

GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für zur Gewinnung von Stopflebern (Foie gras) bestimmtes sowie im Herkunftsbetrieb betäubtes, entblutetes und gerupftes Geflügel, das verzögert ausgeweidet wird und zur Beförderung zu einem Zerlegungsbetrieb mit separatem Ausweideraum bestimmt ist

Zuständige Dienststelle: Nr.:

1. Angaben zur Identifizierung der nicht ausgeweideten Schlachtkörper

Tierart:

Anzahl:

2. Angaben zur Herkunft der nicht ausgeweideten Schlachtkörper:

Anschrift des Betriebs:

3. Bestimmung der nicht ausgeweideten Schlachtkörper:

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

4. Erklärung

Der unterzeichnete Tierarzt erklärt, dass:

- die vorstehend bezeichneten nicht ausgeweideten Schlachtkörper von Tieren stammen, die am (Datum) um Uhr im vorgenannten Betrieb der Schlachttieruntersuchung unterzogen und für gesund befunden wurden;
- die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu diese Tieren den gesetzlichen Vorschriften entsprachen und einer Schlachtung des Geflügels nicht entgegenstehen.

Ausgestellt in, am
(Ort) (Datum)

Stempel

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

VI. IN ZUCHTBETRIEBEN GEHALTENE HASENTIERE

Es gelten dieselben Vorschriften wie für Geflügel.

VII. ZUCHTWILD

A. Schlachttieruntersuchung

1. Die Schlachttieruntersuchung kann im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden; sie ist vom amtlichen Tierarzt vorzunehmen. Bei der Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb sind die Betriebsbücher und sonstigen Aufzeichnungen zu kontrollieren, einschließlich der in Kapitel 1 Abschnitt I.2.A genannten Informationen zur Lebensmittelherstellungskette, außerdem sind regelmäßig Wasser- und Futtermittelproben zu nehmen und gegebenenfalls Untersuchungen auf Zoonoseerreger durchzuführen. Bei lebenden Tieren, die im Haltungsbetrieb untersucht wurden, kann sich die Schlachttieruntersuchung im Schlachthof darauf beschränken, transportbedingte Verletzungen festzustellen und die Kennzeichnung der Tiere zu überprüfen.
2. Lebenden Tieren, die im Haltungsbetrieb untersucht wurden, muss eine Bescheinigung nach dem Muster in Kapitel 3 Abschnitt X beiliegen, aus der hervorgeht, dass die Tiere im Haltungsbetrieb untersucht und für gesund befunden wurden.

B. Schlachtkörperuntersuchung

1. Die Schlachtkörperuntersuchung umfasst das Abtasten und, falls der amtliche Tierarzt dies für erforderlich hält, Anschneiden von Schlachtkörperteilen mit Gewebeveränderungen oder aus anderen Gründen verdächtiger Schlachtkörperteile.
2. Die vorstehend beschriebenen Verfahren für die Schlachtkörperuntersuchung bei Rindern und Schafen, Hausschweinen und Geflügel sind auf die entsprechenden Zuchtwildarten anzuwenden.
3. Wurden die Tiere im Betrieb geschlachtet, so prüft der amtliche Tierarzt die vom amtlichen Tierarzt ausgestellte und unterzeichnete Bescheinigung über das positive Ergebnis der Schlacht tieruntersuchung, die ordnungsgemäße Schlachtung und das Ausbluten sowie den Zeitpunkt der Schlachtung.

VIII. FREI LEBENDES WILD

A. Schlachtkörperuntersuchung

1. Frei lebendes Wild ist nach seiner Verbringung in den Wildverarbeitungsbetrieb so schnell wie möglich zu untersuchen.
2. Der amtliche Tierarzt überprüft, ob dem frei lebenden Wild eine Bescheinigung einer qualifizierten Person beiliegt, wie in der Verordnung (EG) Nr. .../... [über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs] festgelegt. Ist dies der Fall, berücksichtigt er diese Bescheinigung bei der Durchführung der Schlachtkörperuntersuchung.
3. Bei der Schlachtkörperuntersuchung führt der amtliche Tierarzt folgende Maßnahmen durch:
 - a) Besichtigung des Wildkörpers, seiner Leibeshöhlen und gegebenenfalls seiner Organe
 - zur Feststellung etwaiger Anomalien. Dabei kann sich die Diagnose auf Angaben des Jägers zum Verhalten des Tieres vor dem Erlegen stützen;
 - zur Kontrolle, dass der Tod des Tieres nicht durch andere Gründe als durch Erlegen verursacht wurde.

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

- b) Untersuchung auf organoleptische Anomalien;
- c) Abtasten der Organe, soweit dies für erforderlich gehalten wird;

- d) Rückstandsuntersuchung, auch auf Umweltschadstoffe, durch Beprobung insbesondere, wenn ein begründeter Verdacht auf Rückstände oder Schadstoffbelastung besteht. Wird wegen begründeten Verdachts eine weitergehende Untersuchung durchgeführt, so ist die Beurteilung aller anderen Tiere einer gemeinsamen Strecke oder von Teilen dieser Tiere, bei denen den Umständen nach angenommen werden kann, dass sie dieselben Anomalien aufweisen, so lange zurückzustellen, bis die weitergehende Untersuchung abgeschlossen ist;
 - e) Untersuchung auf Merkmale, die darauf hinweisen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich ist, insbesondere:
 - i) vom Jäger mitgeteilte abnorme Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinzustandes;
 - ii) generalisierte Tumore oder Abszesse, wenn sie in verschiedenen inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
 - iii) Arthritis, Orchitis, pathologische Veränderungen der Leber oder Milz, Darm- oder Nabelentzündungen;
 - iv) Fremdkörper in Leibeshöhlen, im Magen, Darm oder Harn, sofern Verfärbung von Brust- oder Bauchfell;
 - v) Parasitenbefall;
 - vi) übermäßige Gasbildung im Magen- und Darmtrakt mit Verfärbung der inneren Organe;
 - vii) erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
 - viii) alte, offene Knochenbrüche;
 - ix) Abzehrung (Kachexie) und/oder generalisierte oder lokalisierte Ödeme;
 - x) frische Verklebungen oder Verwachsungen mit Brust- oder Bauchfell;
 - xi) sonstige augenfällige und großflächige Veränderungen wie beispielsweise Verwesung.
4. Auf Verlangen des amtlichen Tierarztes sind Wirbelsäule und Kopf längs zu spalten.

5. Bei Niederwild, das nicht unmittelbar nach dem Erlegen ausgeweidet wurde, führt der amtliche Tierarzt die Schlachtkörperuntersuchung an einer repräsentativen Stichprobe von Tieren derselben Strecke durch. Ergibt die Untersuchung eine auf den Menschen übertragbare Krankheit oder eine Anomalie im Sinne von Nummer 3, so wird die gesamte Partie weiter untersucht, um festzustellen, ob die Wildkörper für genussuntauglich erklärt oder einzeln untersucht werden müssen.
6. Im Zweifelsfall kann der amtliche Tierarzt an den betreffenden Tierkörperstellen weitere Schnitte und Untersuchungen vornehmen, soweit dies für eine endgültige Diagnose erforderlich ist.

B. Entscheidungen aufgrund von Kontrollergebnissen

Zusätzlich zu den Fällen gemäß Kapitel 1 Abschnitt II.E wird Fleisch für genussuntauglich erklärt, das bei der Schlachtkörperuntersuchung Merkmale gemäß Punkt A des vorliegenden Abschnitts aufweist.

IX. SPEZIFISCHE RISIKEN

A. Transmissible spongiforme Enzephalopathien

1. Die Untersuchung von über sechs Wochen alten Rindern, von Schafen oder Ziegen ist unter Berücksichtigung der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 sowie aller sonstigen relevanten Gemeinschaftsvorschriften in Bezug auf transmissible spongiforme Enzephalopathien durchzuführen. Dies betrifft mindestens folgende Aspekte:
 - a) Gegebenenfalls ist vor der Schlachtung des Tiers der Zustand des Muttertiers zu prüfen.
 - b) Liegen Anzeichen vor, dass das in den Begleitpapieren angegebene Alter nicht den Tatsachen entspricht, so führt der amtliche Tierarzt eine Gebissuntersuchung durch.
 - c) Insbesondere ist darauf zu achten, dass alle Rinder, Schafe oder Ziegen, bei denen der Verdacht einer transmissiblen spongiformen Enzephalopathie gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 vorliegt, gemäß den Vorschriften der genannten Verordnung behandelt werden. Diese Tiere, bei denen ein Verdacht besteht, sind getrennt von den anderen Tieren zu schlachten, wobei Vorkehrungen zu treffen sind, um das Risiko der Kontaminierung anderer Schlachtkörper, der Schlachtlinie und des Schlachthofpersonals so gering wie möglich zu halten.
2. Gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften sind spezifische Untersuchungen zur Diagnose transmissibler spongiformer Enzephalopathien durchzuführen.

B. Cysticercose

1. Die Verfahren der Schlachtkörperuntersuchung gemäß Kapitel 3 Abschnitt I und Abschnitt IV bilden die Mindestanforderungen für die Untersuchung auf Cysticercose bei Schweinen und über sechs Wochen alten Rindern. Darüber hinaus können spezifische serologische Tests verwendet werden. Bei über sechs Wochen alten Rindern ist ein Anschneiden des Kaumuskels nicht zwingend vorgeschrieben, sofern ein spezifischer serologischer Test durchgeführt wird. Das gleiche gilt für über sechs Wochen alte Rinder, die in einem amtlich als Cysticercose-frei bescheinigten Betrieb aufgezogen wurden.
2. Cysticercose-infiziertes Fleisch wird für genussuntauglich erklärt. Ist das Tier jedoch nicht allgemein Cysticercose-infiziert, so können die nicht infizierten Teile nach einer Kältebehandlung für genussauglich erklärt werden.

C. Trichinose

1. Schlachtkörper von Schweinen (Hausschweine, Zuchtwildschweine und freilebende Wildschweine), Einhufern und anderen Tierarten, die an Trichinose erkranken können, müssen auf Trichinen untersucht werden, sofern sie nicht in einem amtlich als Trichinose-frei bescheinigten Betrieb aufgezogen oder einer Kältebehandlung unterzogen wurden.
2. Fleisch von mit Trichinen infizierten Tieren wird für genussuntauglich erklärt.

D. Rotz

1. Einhufer sind gegebenenfalls auf Rotz zu untersuchen. Die Untersuchung von Einhufern auf Rotz umfasst eine sorgfältige Besichtigung der Schleimhäute von Luftröhre, Kehlkopf, Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Medianebene und Auslösen der Nasenscheidewand.
2. Fleisch von Pferden, bei denen Rotz diagnostiziert wurde, wird für genussuntauglich erklärt.

E. Tuberkulose

1. Tiere, die positiv oder nicht eindeutig auf Tuberkulin reagiert haben, sind getrennt von den anderen Tieren zu schlachten, wobei Vorkehrungen zu treffen sind, um das Risiko der Kontaminierung anderer Schlachtkörper, der Schlachtlinie und des Schlachthofpersonals auszuschließen.

2. Fleisch von Tieren, bei denen die Tuberkulinprobe positiv oder nicht eindeutig ausfiel und bei denen bei der Schlachtkörperuntersuchung an mehreren Organen oder mehreren Körperteilen lokalisierte Tuberkuloseläsionen festgestellt wurden, werden für genussuntauglich erklärt. Bis zum Vorliegen einer Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit wird Fleisch von Tieren, bei denen die Tuberkulinprobe positiv oder nicht eindeutig ausfiel und bei denen bei der Schlachtkörperuntersuchung an den Lymphknoten eines oder mehrerer Organe oder Körperteile lokalisierte Tuberkuloseläsionen festgestellt wurden, für genussuntauglich erklärt oder einer Wärmebehandlung unterzogen.

F. Brucellose

1. Tiere, die positiv oder nicht eindeutig auf einen Brucellose-Test reagiert haben, sind getrennt von den anderen Tieren zu schlachten, wobei Vorkehrungen zu treffen sind, um das Risiko der Kontaminierung anderer Schlachtkörper, der Schlachtlinie und des Schlachthofpersonals auszuschalten.
2. Fleisch von Tieren, die positiv oder nicht eindeutig auf einen Brucellose-Test reagiert haben und Läsionen aufweisen, die eine Infektion anzeigen, werden für genussuntauglich erklärt. Auch wenn keine Läsion festgestellt wurde, werden Euter, Genitaltrakt und Blut dieser Tiere dennoch für genussuntauglich erklärt.

G. Einzelvorschriften

Nach dem Verfahren des Artikels 6 und nach Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit wird Folgendes festgelegt:

- a) die Kältebehandlung, der Fleisch im Hinblick auf Cysticercose und Trichinose zu unterziehen ist, sowie die Wärmebehandlung, der Fleisch im Hinblick auf Tuberkulose zu unterziehen ist;
- b) die Voraussetzungen, unter denen Betriebe amtlich als frei von Cysticercus oder Trichinen erklärt werden können;
- c) gegebenenfalls die Untersuchungsmethoden für die in diesem Abschnitt genannten Zustände.

X. MUSTER DER GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für Tiere, die vom Haltungsbetrieb zum Schlachtbetrieb befördert werden

Zuständige Dienststelle:..... Nr.:

1. Identifizierung der Tiere

Tierart:

Anzahl Tiere:

Kennzeichnung:

2. Angaben zur Herkunft der Tiere

Anschrift des Herkunftsbetriebs:.....

Kennnummer des Betriebs*:

3. Angaben zur Bestimmung der Tiere:

Die Tiere werden zu folgendem Schlachthof befördert:.....
.....

mit folgendem Transportmittel:.....

4. Andere relevante Informationen

.....

5. Erklärung

Der unterzeichnete Tierarzt erklärt, dass:

- die oben bezeichneten Tiere am (Datum) um Uhr im vorgenannten Betrieb der Schlacht tieruntersuchung unterzogen und für gesund befunden wurden;
- die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu diese Tieren den gesetzlichen Vorschriften entsprachen und einer Schlachtung der Tiere nicht entgegenstehen.

Ausgestellt in, am
(Ort) (Datum)

Stempel

.....
(Unterschrift des Tierarztes)

* nicht obligatorisch.

ANHANG II

LEBENDE MUSCHELN

I. AMTLICHE ÜBERWACHUNG DER ERZEUGUNGSGEBIETE

1. Die zuständige Behörde legt die Lage und Abgrenzung der Erzeugungsgebiete von Muscheln fest. Die Erzeugungsgebiete, in denen Muscheln geerntet werden dürfen, werden von der zuständigen Behörde je nach Ausmaß der Verunreinigung durch Fäkalbakterien in folgende drei Klassen eingeteilt:
 - a) **Klasse-A-Gebiete:** Gebiete, aus denen lebende Muscheln für den unmittelbaren Verzehr geerntet werden können. Lebende Muscheln aus diesen Gebieten müssen den Gesundheitsanforderungen für lebende Muscheln gemäß Anhang II Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. .../... [mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs] entsprechen.
 - b) **Klasse-B-Gebiete:** Gebiete, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder nach dem Umsetzen zum Verzehr in den Verkehr gebracht werden dürfen, damit sie den Gesundheitsnormen gemäß vorstehendem Buchstaben a) entsprechen. Bei lebenden Muscheln aus diesen Gebieten dürfen in einem 5-tube-3-dilution-MPN-Test in 90 % der Proben maximal 6000 *Fäkalcoliforme* je 100 g Muschelfleisch oder 4600 *E. coli* je 100 g Muschelfleisch nachgewiesen werden.
 - c) **Klasse-C-Gebiete:** Gebiete, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach dem Umsetzen über einen längeren Zeitraum (mindestens zwei Monate) – mit oder ohne Reinigung – oder nach intensiver Reinigung über einen nach dem Verfahren gemäß Artikel 6 festgelegten Zeitraum, so dass sie die Gesundheitsanforderungen gemäß Buchstabe a) erfüllen, in Verkehr gebracht werden dürfen. Bei lebenden Muscheln aus diesen Gebieten dürfen in einem 5-tube-3-dilution-MPN-Test in 90 % der Proben maximal 60 000 *Fäkalcoliforme* je 100 g Muschelfleisch nachgewiesen werden.
2. Um die Erzeugungsgebiete einzustufen und das Ausmaß der Verunreinigung durch Fäkalbakterien in einem Gebiet feststellen zu können, trifft die zuständige Behörde folgende Maßnahmen:
 - a) sie erstellt ein Inventar der Verschmutzungsquellen menschlichen oder tierischen Ursprungs, die auch für die Verunreinigung des Erzeugungsgebiets verantwortlich sein könnten;
 - b) sie prüft die Mengen organischer Schadstoffe, die in den verschiedenen Jahresabschnitten freigesetzt werden, entsprechend der saisonbedingten Variationen der menschlichen und tierischen Populationen im Einzugsgebiet, der erfassten Niederschläge, der Abwasserbehandlung usw.;

- c) sie bestimmt die Merkmale des Schadstoffkreislaufs anhand von Strömungsmustern, Tiefseemessung und Gezeitenzyklus im Erzeugungsgebiet;
 - d) sie erstellt ein Probenahmeprogramm für Muscheln im Erzeugungsgebiet, das sich auf die Prüfung vorhandener Daten stützt, wobei die Zahl der Proben, die geographische Verteilung der Probenahmepunkte und die Probenahmehäufigkeit gewährleisten müssen, dass die Analyseergebnisse für das Gebiet so repräsentativ wie möglich sind.
3. Die eingestuften Umsetz- und Erzeugungsgebiete sind regelmäßig zu überwachen, um:
- a) rechtswidrige Praktiken in bezug auf Ursprung, Herkunft und Bestimmung der lebenden Muscheln verhindern zu können;
 - b) die mikrobiologische Beschaffenheit der lebenden Muscheln in Verbindung mit dem Erzeugungsgebiet und dem Umsetzgebiet zu kontrollieren;
 - c) toxinproduzierendes Plankton in den Erzeugungs- und Umsetzgewässern und Biotoxine in lebenden Muscheln nachzuweisen;
 - d) lebende Muscheln auf das Vorhandensein chemischer Schadstoffe zu prüfen.
4. Zur Anwendung der Vorschriften gemäß Absatz 3 Buchstaben b), c) und d) sind Stichprobenpläne für die Kontrollen aufzustellen, die in regelmäßigen Abständen oder - wenn in unregelmäßigen Intervallen geerntet wird - fallweise durchgeführt werden. Die geografische Verteilung der Probenahmestellen und die Probenahmehäufigkeit müssen gewährleisten, dass die Ergebnisse der Analyse so repräsentativ wie möglich für das betreffende Gebiet sind.
- a) Der Probenahmeplan zur Überprüfung der mikrobiologischen Qualität lebender Muscheln muss insbesondere berücksichtigen:
 - die Wahrscheinlichkeit einer ungleichmäßigen Verunreinigung durch Fäkalbakterien;
 - die in Absatz 2 genannten Parameter.
 - b) Der Probenahmeplan zur Prüfung auf toxinproduzierendes Plankton in den Erzeugungs- und Umsetzgewässern und auf Biotoxine in lebenden Muscheln muss insbesondere die möglichen Schwankungen des Vorhandenseins von Plankton berücksichtigen, das marine Biotoxine produziert.

Die Probenahmen sind wie folgt durchzuführen:

- Planktonüberwachung: regelmäßige Stichproben zur Ermittlung von Änderungen in der Zusammensetzung des toxinhaltigen Planktons und dessen geographischer Verteilung. Ergebnisse, die auf eine Anhäufung von Toxinen in Muschelfleisch schließen lassen, erfordern intensive Probenahmen, wobei die Zahl der Probenahmepunkte und die Zahl der Proben, die in Zucht- und Erntegewässern entnommen werden, erhöht werden;
- regelmäßige Toxizitätstests bei den am stärksten kontaminationsgefährdeten Muscheln aus dem betroffenen Gebiet.

Die Probenahmen für eine Toxinanalyse der Muscheln müssen in den Zeiträumen, in denen die Ernte genehmigt ist, mindestens einmal pro Woche vorgenommen werden. Dieser Rhythmus kann unter Umständen in festgelegten Gebieten, für die solide historische Daten über das Vorhandensein von Toxinen oder Phytoplankton ein geringes Risiko toxischer Episoden erwarten lassen, verringert werden. Allerdings ist hierbei eine regelmäßige Überprüfung vorzunehmen, um das Risiko von Toxinen in Schalentieren aus diesen Gebieten abschätzen zu können.

Liegen Erkenntnisse über die Toxinakkumulationsrate für eine Gruppe von Arten im selben Gebiet vor, so kann die Tierart mit der höchsten Rate als Indikator genommen werden. Dadurch wird die Gewinnung aller Arten dieser Gruppe möglich, sofern der Toxingehalt in der Indikatorspezies unter den vorgeschriebenen Grenzwerten bleibt. Liegt der Toxingehalt der Indikatorspezies über den gesetzlichen Grenzwerten, so sollte die Ernte der anderen Arten nur dann zugelassen werden, wenn weitere Untersuchungen an den anderen Arten Toxingehalte unterhalb der Grenzwerte ergeben.

Hinsichtlich der Planktonüberwachung müssen die Proben repräsentativ für die Wassersäule sein und Informationen über das Vorhandensein toxischer Spezies sowie über die Populationstendenzen liefern. Werden Veränderungen in toxischen Populationen festgestellt, die zu einer Toxinakkumulation führen können, so ist die Probenahmehäufigkeit bei Muscheln zu erhöhen, oder die Gebiete werden vorsichtshalber geschlossen, bis die Ergebnisse der Toxinanalyse vorliegen.

- c) Anhand des Probenahmeplans zur Feststellung chemischer Kontaminanten muss feststellbar sein, ob die in der Verordnung (EG) Nr. 466/2001¹ genannten Höchstwerte überschritten werden.

5. Zeigen die Ergebnisse der Probenahmen, dass die Gesundheitsnormen für Muscheln überschritten wurden oder anderweitig ein Risiko für die menschliche Gesundheit besteht, so ist das betreffende Erzeugungsgebiet für die Ernte lebender Muscheln zu schließen.

* Sofern zutreffend.
¹ ABl. L 77, 16.3.2001, S. 1.

Geschlossene Gebiete dürfen erst wieder geöffnet werden, wenn die Gesundheitsnormen für Muscheln wieder den Gemeinschaftsvorschriften entsprechen. Wurde ein Gebiet wegen des Vorhandenseins von Plankton oder übermäßigem Toxingehalt in Muscheln geschlossen, darf es erst wieder geöffnet werden, wenn zwei aufeinanderfolgende Probenahmen im Abstand von mindestens 48 Stunden Werte unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte ergeben. Bei dieser Entscheidung können auch Informationen über die Tendenzen bei Phytoplankton berücksichtigt werden. Liegen solide Daten über die Dynamik der Toxizität in einem bestimmten Gebiet vor, und sind aktuelle Daten über eine rückläufige Tendenz der Toxizität verfügbar, kann die zuständige Behörde beschließen, das Gebiet wieder zu öffnen, wenn nur die Ergebnisse einer einzigen Probenahme einen Wert unter dem gesetzlichen Höchstwert ausweisen.

6. Die zuständige Behörde überwacht Erzeugungsgebiete, in denen die Ernte lebender Muscheln verboten ist oder für die Sonderbedingungen gelten, um zu gewährleisten, dass keine potenziell gesundheitsgefährdenden Erzeugnisse auf den Markt gelangen.
7. Zusätzlich zu der Überwachung der Umsetz- und Erzeugungsgebiete gemäß Absatz 3 ist ein Kontrollsystem einzurichten, bei dem anhand von Laboruntersuchungen überprüft wird, ob die Enderzeugniskriterien eingehalten und insbesondere die Grenzwerte für marine Biotoxine und Schadstoffe nicht überschritten werden und dass die mikrobiologische Qualität der Muscheln kein Gesundheitsrisiko darstellt.
8. Die zuständige Behörde trifft folgende Maßnahmen:
 - a) sie erstellt und führt eine aktuelle Liste der zugelassenen Erzeugungs- und Umsetzgebiete - mit Angabe von Standort, Abgrenzungen und Klasse -, aus denen lebende Muscheln gemäß den Bestimmungen dieses Anhangs geerntet werden dürfen.

Diese Liste ist den von diesem Anhang betroffenen Personen, insbesondere den Erzeugern und den Betreibern von Reinigungszentren und Versandzentren, zu übermitteln;
 - b) sie unterrichtet die von diesem Anhang betroffenen Personen, insbesondere Erzeuger und Betreiber von Reinigungszentren und Versandzentren, unverzüglich über jegliche Änderung des Standorts, der Abgrenzungen oder der Klasse von Erzeugungsgebieten wie auch über deren vorübergehende oder endgültige Schließung;
 - c) sie handelt unverzüglich, wenn die im vorliegenden Anhang beschriebene Überwachung ergibt, dass ein Erzeugungsgebiet geschlossen werden muss oder wieder geöffnet werden kann.

9. Bei Entscheidungen über die Einstufung, Öffnung oder Schließung von Erntegebieten kann die zuständige Behörde die Ergebnisse von Kontrollen berücksichtigen, die der Betreiber des Lebensmittelunternehmens oder die den betreffenden Lebensmittelunternehmer vertretende Organisation durchgeführt hat. In diesem Fall muss die Analyse in einem Labor ausgeführt worden sein, das von der zuständigen Behörde zugelassen wurde, sowie nach einem Protokoll, das gegebenenfalls zwischen der zuständigen Behörde und den betreffenden Unternehmen oder der Organisation vereinbart wurde.

II. AMTLICHE ÜBERWACHUNG VON PEKTENMUSCHELN (PECTINIDAE), DIE AUSSERHALB EINGESTUFTER ERZEUGUNGSGEBIETE GEERNTET WURDEN

Die Mitgliedstaaten sorgen für eine angemessene Überwachung von Pectenmuscheln, die außerhalb eingestufte Erzeugungsgebiete geerntet wurden, um sicherzustellen, dass diese den einschlägigen Gesundheitsnormen entsprechen, einschließlich derjenigen, die Biotoxine betreffen.

ANHANG III

FISCHEREIERZEUGNISSE

Zusätzlich zu den allgemeinen Überwachungsvorschriften gilt Folgendes:

1. Die amtliche Überwachung von Fischereierzeugnissen erfolgt bei der Anlandung bzw. vor dem ersten Verkauf in einer Auktionshalle oder auf einem Großmarkt.
2. Die amtliche Prüfung muss Folgendes umfassen:

a) organoleptische Prüfungen:

zur Kontrolle der Einhaltung der gemeinschaftsrechtlich festgelegten Frischekriterien werden Stichprobenkontrollen durchgeführt. Bestehen Zweifel an der Frische eines Erzeugnisses, muss die organoleptische Prüfung wiederholt werden;

b) Untersuchung auf flüchtigen basischen Stickstoff (Total Volatile Basic Nitrogen - TVB-N).

Lässt die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische der Fischereierzeugnisse aufkommen, so können Proben entnommen und im Labor auf ihren Gehalt an TVB-N (flüchtigem basischem Stickstoff) untersucht werden.

TVB-N-Höchstwerte und die entsprechenden Analysemethoden sind gemäß der Entscheidung 95/149/EG anzuwenden.

Lässt die organoleptische Prüfung auf andere für den Menschen potenziell gesundheitsgefährdende Zustände schließen, so können zur Überprüfung Proben entnommen werden;

c) Histamintests

Es sind Histamintests zur Überprüfung der Einhaltung der gemeinschaftsrechtlich festgesetzten Grenzwerte durchzuführen.

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

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

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

d) Schadstofftests:

Es werden Überwachungstests eingeführt, um den Gehalt von Fischereierzeugnissen beispielsweise an Schwermetallen und chlororganischen Stoffen, die im aquatischen Milieu vorhanden sind, zu überwachen;

e) erforderlichenfalls mikrobiologische Kontrollen;

f) Überwachungstests zur Überprüfung der Einhaltung der Gemeinschaftsvorschriften für Endoparasiten;

g) Prüfungen zur Feststellung, ob giftiger Fisch oder biotoxinhaltiger Fisch im Handel ist.

Nach dem Verfahren des Artikels 6 und nach Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit wird erforderlichenfalls Folgendes festgelegt:

- Frischekriterien für die organoleptische Prüfung von Fischereierzeugnissen, insbesondere, wenn in den geltenden Gemeinschaftsvorschriften keine derartigen Kriterien festgelegt sind;
- die analytischen Grenzwerte, die Analysemethoden und die Probenahmepläne zur Durchführung der genannten amtlichen Überwachungsmaßnahmen.

3. Folgende Erzeugnisse werden für genussuntauglich erklärt:

- a) Fischereierzeugnisse, deren organoleptische, chemische, physikalische oder mikrobiologische Prüfung ergibt, dass sie zum Genuss für Menschen nicht tauglich sind;
- b) Fische oder Teile von Fischen, die nicht vorschriftsgemäß auf Endoparasiten untersucht wurden;
- c) Fischereierzeugnisse, deren genießbare Teile Schadstoffe aus dem aquatischen Milieu wie Schwermetalle und chlororganische Stoffe in einem solchen Maße aufweisen, dass die errechnete Aufnahme über die Nahrungsmittel die für den Menschen annehmbare Tages- oder Wochendosis überschreitet;
- d) giftige Fische und biotoxinhaltige Fischereierzeugnisse;
- e) Fischereierzeugnisse oder Teile davon, die als gesundheitsschädlich gelten.

ANHANG IV

MILCH UND MILCHERZEUGNISSE

Zusätzlich zu den allgemeinen Überwachungsvorschriften muss die amtliche Überwachung umfassen:

A. Betriebskontrollen

1. Tiere in Erzeugungsbetrieben sind regelmäßig tierärztlich zu untersuchen, um zu gewährleisten, dass die Gesundheitsanforderungen für die Rohmilcherzeugung und insbesondere in Bezug auf den Gesundheitszustand der Tiere und die Verwendung von Tierarzneimitteln eingehalten werden. Diese Untersuchungen können anlässlich tierärztlicher Überprüfungen aufgrund anderer Gemeinschaftsvorschriften durchgeführt werden.

Liegt der Verdacht nahe, dass die Anforderungen an die Tiergesundheit nicht erfüllt werden, ist der allgemeine Gesundheitszustand der Tiere zu überprüfen.

2. Die Erzeugungsbetriebe unterliegen regelmäßigen Überprüfungen, mit denen gewährleistet werden soll, dass die Hygienevorschriften eingehalten werden. Zeigt sich, dass der Hygienezustand unzureichend ist, sind entsprechende Maßnahmen zu treffen, damit der Betreiber Abhilfe schafft.

B. Kontrolle der Rohmilch bei der Abholung

1. Die zuständige Behörde organisiert, gegebenenfalls in Zusammenarbeit mit Lebensmittelunternehmen, die Milch erzeugen oder sammeln, oder mit dem entsprechenden Wirtschaftszweig, Kontrollsysteme, um die Einhaltung der Normen für Rohmilch sicherzustellen.
2. Entspricht die Rohmilch nicht den entsprechenden Normen, so trifft die zuständige Behörde geeignete Maßnahmen, um sicherzustellen, dass der Lebensmittelunternehmer Abhilfe schafft.

Wird nicht innerhalb von drei Monaten nach Meldung der Nichteinhaltung dieser Normen Abhilfe geschaffen, wird die Auslieferung der Milch von diesem Erzeugungsbetrieb so lange ausgesetzt, bis der Betreiber nachweist, dass die Milch wieder den Normen genügt.

3. Erfüllt die Rohmilch nicht die gesetzlichen Gesundheitskriterien, so dass die Lebensmittelsicherheit gefährdet ist, legt die zuständige Behörde Verfahren fest und setzt diese um, mit denen die Auslieferung der Rohmilch so lange ausgesetzt wird, bis wieder Bedingungen herrschen, die die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Gleichzeitig unterrichtet die zuständige Behörde den Landwirt, ob die Milch vernichtet werden muss oder unter bestimmten, genau festgelegten Bedingungen verwendet werden darf. Sobald diese Bedingungen erfüllt sind, leitet die zuständige Behörde ein Verfahren zur Wiedezulassung der Milchauslieferung ein.

C. Kontrolle von verarbeiteten Milcherzeugnissen

Die amtliche Prüfung muss Folgendes umfassen:

1. Eine Überprüfung, ob die für die Verarbeitung verwendete Rohmilch den für sie geltenden Normen genügt.
2. Eine Überprüfung, ob die Ziele der Lebensmittelsicherheit erreicht werden, durch eine Überprüfung der Mittel, die der Lebensmittelunternehmer einsetzt, wie etwa:
 - Wärmebehandlung oder andere physikalische Behandlung oder
 - Verarbeitungsbedingungen allgemein, einschließlich solcher, die traditionellen Erzeugungsmethoden entsprechen.
3. Überprüfung, ob die Enderzeugnisse den für sie geltenden Normen genügen, insbesondere in Bezug auf mikrobiologische Kriterien und Kennzeichnung.

FOLGENABSCHÄTZUNGSBOGEN

AUSWIRKUNGEN DES VORGESCHLAGENEN RECHTSAKTS AUF DIE UNTERNEHMEN UNTER BESONDERER BERÜCKSICHTIGUNG DER KLEINEN UND MITTLEREN UNTERNEHMEN (KMU)

BEZEICHNUNG DES VORGESCHLAGENEN RECHTSAKTS

Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

NUMMER DES REFERENZDOKUMENTS

VORSCHLAG

1. Warum ist eine gemeinschaftliche Regelung auf diesem Gebiet in Anbetracht des Subsidiaritätsprinzips notwendig? Was soll damit vorrangig erreicht werden?

Der Vorschlag ist im Aktionsplan des Anhangs zum Weißbuch der Kommission über die Lebensmittelsicherheit festgelegt. Der vorgeschlagene Rechtsakt soll bestehende Gemeinschaftsvorschriften ersetzen, um das Recht in diesem Bereich kohärenter, wissenschaftlich fundiert und risikobasiert zu gestalten und mit künftigen Gemeinschaftsvorschriften im Bereich Hygiene, Zoonosen und amtliche Überwachung in Einklang zu bringen.

In erster Linie soll damit ein besserer Schutz der Verbraucher gegen die Gefahren im Zusammenhang mit dem Verzehr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs erreicht werden. Das neue System amtlicher Kontrollen wird sich stärker als das bisherige System auf alle bekannten Gefahren für die menschliche Gesundheit konzentrieren und das Konzept "vom Erzeuger bis zum Verbraucher" in die amtliche Überwachung einbeziehen. Es wird ein System geschaffen, das die Art des Produktionsprozesses und die vom Betreiber gebotenen Garantien berücksichtigt. Um auf neue Gefahren und relevante Entwicklungen rechtzeitig reagieren zu können, ist die Möglichkeit einer flexiblen Anpassung der Anhänge zu diesem Rechtsakt vorgesehen.

Die Vorschriften über die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs wurden in den letzten Jahrzehnten schrittweise auf europäischer Ebene umfassend harmonisiert. Dies sichert grundsätzlich ein einheitliches Niveau des Verbraucherschutzes in Europa und gleichzeitig ein reibungsloses Funktionieren des Binnenmarktes. Alle Interessengruppen sind sich darin einig, dass eine solche Harmonisierung notwendig ist.

AUSWIRKUNGEN AUF DIE UNTERNEHMEN

2. Wer ist von den vorgeschlagenen Rechtsakten betroffen?

- Welche Wirtschaftszweige?

Betroffen sind alle Lebensmittelunternehmen, die an der Erzeugung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs beteiligt sind, insbesondere Unternehmen, die an der Erzeugung von Frischfleisch, lebenden Muscheln, Fischereierzeugnissen, Milch und Milchprodukten beteiligt sind. Dies schließt die Primärerzeugung ein sowie bei lebenden Muscheln, Milch und Milchprodukten auch den Einzelhandel.

- Welche Unternehmensgrößen (Anteil kleiner, mittlerer, großer Unternehmen)?

Betroffen sind Unternehmen aller Größen, unter anderem auch ein großer Anteil kleiner und mittlerer Unternehmen.

- Befinden sich diese Unternehmen in bestimmten geographischen Gebieten?

Diese Unternehmen sind über das gesamte Gebiet der Gemeinschaft verteilt.

3. Welche Anforderungen haben die Unternehmen im Zusammenhang mit den vorgeschlagenen Rechtsakten zu erfüllen?

Sie müssen die zuständige Behörde in dem geforderten Maß unterstützen, damit die amtliche Überwachung ordnungsgemäß und wirksam durchgeführt werden kann. Sie müssen die Ergebnisse der amtlichen Überwachung berücksichtigen und ihre Produktionsverfahren entsprechend anpassen, Mängel, ungenügende Befolgung von Vorschriften sowie Unregelmäßigkeiten abstellen und deren Wiederholung verhüten.

Künftig haben (im Frischfleischsektor) die Unternehmensbetreiber eine erweiterte Verantwortung bei der Überwachung des Produktionsprozesses. Diese ergibt sich aus den HACCP-Bestimmungen (hazard analysis and critical control points – Identifizierung und Überwachung der kritischen Stellen im Herstellungsverfahren), die im Vorschlag 2000/179 (COD) der Kommission mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs enthalten sind. Die zuständige Behörde, oder genauer der amtliche Tierarzt, wird die vom Betreiber durchgeführten Kontrollen kontinuierlich überprüfen: der amtliche Tierarzt wird die Tätigkeit des Personals des Betriebs beaufsichtigen, die entsprechenden Aufzeichnungen des Betreibers prüfen, gegebenenfalls Proben für Laboranalysen nehmen und die Ergebnisse aufzeichnen. Der Betreiber muss auf die Ergebnisse der Untersuchungen des amtlichen Tierarztes reagieren. Zusätzlich führt der amtliche Tierarzt systematische Untersuchungen der Tiere und Erzeugnisse durch. Er prüft die Informationen, die der Landwirt vorzulegen hat, wenn Tiere zur Schlachtung angeliefert werden, er führt Schlachttier- und Schlachtkörperuntersuchungen durch, prüft Tierschutzaspekte und übermittelt die Ergebnisse den Beteiligten. Bei bestimmten Tätigkeiten kann er von amtlichen Hilfskräften unterstützt werden.

Je nach Art des Unternehmens kann es dem Betreiber gestattet werden, unter genau festgelegten Bedingungen und strenger Aufsicht bestimmte Tätigkeiten zu übernehmen, die üblicherweise von der zuständigen Behörde durchgeführt werden. Damit wird eine Situation geschaffen, in der die Rollen und Verantwortungsbereiche der zuständigen Behörde und des Betreibers deutlicher getrennt sind, was eher der Aufgabenverteilung entspricht, wie sie in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Allgemeines Lebensmittelrecht) definiert ist: der Betreiber gewährleistet, dass das Fleisch die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt, während die zuständige Behörde überprüfen muss, ob alle Bestimmungen eingehalten werden. So kann der Betreiber seine Verantwortung im vollen Umfang übernehmen, während die zuständige Behörde freier ist, dann zu handeln, wenn die Bestimmungen nicht eingehalten werden (da sie nicht in den Produktionsprozess des Betreibers einbezogen ist). Der amtliche Tierarzt wird jedoch die vom Personal des Betreibers durchgeführten Tätigkeiten ständig überwachen und in jedem Fall entscheidende Kontrollen wie etwa die Schlachtkörperuntersuchung selbst durchführen. Die aktuellen europäischen Vorschriften für frisches Geflügelfleisch (Richtlinie 71/118/EG) enthalten bereits die entsprechenden Bestimmungen für das vorstehend beschriebene System. Hiermit wird nun vorgeschlagen, dieses System (etwa durch Einführung zusätzlicher Ausbildungsanforderungen) zu verbessern und schrittweise auf die Schlachtung von Mastschweinen oder Mastkälbern auszuweiten.

4. Welche wirtschaftlichen Auswirkungen wird der vorgeschlagene Rechtsakt voraussichtlich haben?

– Für die Beschäftigung?

Die Folgen für die Beschäftigung dürften mehr oder weniger neutral sein.

– Für die Investition und die Gründung neuer Unternehmen?

Spezifische Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs sind bereits in Kraft. Es ist nicht davon auszugehen, dass infolge des vorgeschlagenen Rechtsakts zusätzliche Investitionen erforderlich werden, um die Unternehmen auf den vorgeschriebenen Stand zu bringen. Neue Verpflichtungen und Möglichkeiten können jedoch zusätzliche organisatorische Anstrengungen erforderlich machen. Es ist nicht zu erwarten, dass die vorgeschlagenen Bestimmungen zur Gründung neuer Unternehmen führen werden.

– Für die Wettbewerbsposition der Unternehmen?

Ziel des Vorschlags ist in erster Linie die Verbesserung der Lebensmittelsicherheit. Bei ordnungsgemäßer Durchführung sollte dies zu einer Erhöhung des Verbrauchervertrauens führen. Die Unternehmen ihrerseits dürften vom größeren Vertrauen der Konsumenten profitieren.

Da Art und Intensität der amtlichen Überwachung sich unter anderem nach einer regelmäßigen Bewertung des jeweiligen Prozesses und des Betreibers richten, werden Betreiber, die als zuverlässig bei der Einhaltung der Vorschriften bekannt sind, eine geringere Belastung durch die Überwachung tragen müssen als andere. Außerdem wurden die vorgeschriebenen amtlichen Kontrollen auf der Grundlage der jüngsten Stellungnahmen des Wissenschaftlichen Ausschusses "Veterinärmaßnahmen im Zusammenhang mit der öffentlichen Gesundheit" überarbeitet. Überwachungsmaßnahmen, die beispielsweise durch die Weiterentwicklung der Haltungssysteme überflüssig geworden sind, wurden abgeschafft, in anderen Bereichen wurden neue eingeführt. Insgesamt sind die Überwachungsmaßnahmen gezielter, risikobasierter und wissenschaftlich fundierter, was sich positiv auf die Wettbewerbsposition der Unternehmen auswirken kann.

5. Enthält der vorgeschlagene Rechtsakt spezifische Maßnahmen, die den Besonderheiten der kleinen und mittleren Unternehmen Rechnung tragen (weniger strenge oder andere Auflagen usw.)?

Es wurden Maßnahmen eingeführt, die die besondere Situation kleiner Unternehmen berücksichtigen. Genauer gesagt: die Anforderungen an die amtliche Überwachung in kleinen Schlachthöfen kann an die jeweilige Situation angepasst werden. Die vorgeschlagenen Maßnahmen sind praktisch identisch mit denen im bislang geltenden Recht, sie sollten ausreichende Flexibilität für kleine Unternehmen bieten.

KONSULTATION

6. Welche Organisationen wurden zu den vorgeschlagenen Rechtsakten gehört? Wie lauten die Hauptpunkte ihrer Stellungnahmen?

Der Vorschlag wurde in zwei Stufen erarbeitet. Zunächst wurde ein Arbeitspapier verfasst. Dieses Papier ("Fleischuntersuchung und Erarbeitung eines gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts, das gesundheitlichen Risiken Rechnung trägt") befasste sich mit den entscheidenden Aspekten einer Revision der Fleischuntersuchung. Es wurde mit den Mitgliedstaaten diskutiert und zur Konsultation an europäische Verbraucher-, Industrie- und Tierarztverbände übermittelt.

Ausgehend von den Reaktionen auf dieses Papier wurde ein Entwurf eines Vorschlags für einen neuen Rechtstext verfasst. Dieser wurde wiederum mit den Mitgliedstaaten erörtert und zum Zwecke der externen Konsultation offiziell an die nachstehenden Organisationen übermittelt:

- Europäisches Büro der Verbraucherverbände (BEUC);
- Europäischer Verbraucherverband (AEC);
- Europäische Gemeinschaft der Konsumgenossenschaften (EURO COOP);
- Europäische Vereinigung des Großvieh- und Fleischhandels (UECBV);

- Vereinigung der Geflügelschlächtereien und des Geflügelimport- und Exporthandels in der Europäischen Union (AVEC);
- Verbindungsstelle der Fleischverwertungsindustrie in der EU (CLITRAVI);
- Verband der Tierärzte in Europa (FVE).

Das Dokument wurde auch an den Ausschuss der berufsständischen landwirtschaftlichen Organisationen der Europäischen Union und den Allgemeinen Ausschuss des Ländlichen Genossenschaftswesens in der EU (COPA/COGECA) übermittelt. Der Text wurde in getrennten Sitzungen mit Vertretern von BEUC, EURO COOP, UECBV, CLITRAVI, FVE, Internationalem Metzgermeister-Verband, Zusammenschluss der Jagdschutzverbände in der EU, Europäischer Arbeitsgemeinschaft für Lebensmittelinspektion und Verbraucherschutz sowie zahlreicher nationaler Verbraucher-, Industrie- und Tierarztverbände erörtert.

Die konsultierten Organisationen begrüßten den Vorschlag und unterstützten seine Ziele: die stärkere wissenschaftliche Fundierung und risikobasierte Ausrichtung der Fleischuntersuchung, die Einbeziehung des Konzepts "vom Erzeuger bis zum Verbraucher" und die Harmonisierung der Rechtsvorschriften für die Fleischuntersuchung mit anderen neuen Gemeinschaftsvorschriften. Es war für alle Beteiligten klar, dass die Rechtsvorschriften zur Fleischuntersuchung überarbeitet werden mussten. Sie befürworteten die meisten Bestimmungen des Vorschlags, wie etwa die Einführung sogenannter Überprüfungsaufgaben des amtlichen Tierarztes, die Kontrolle der Informationen des Haltungsbetriebs, die entscheidende Rolle der Schlachtkörperuntersuchung, die Überwachung der Beseitigung spezifizierten Risikomaterials, die Tierschutzforderungen und die Bestimmungen über Rückmeldungen an den Haltungsbetrieb. Wichtigste Diskussionspunkte waren die Beteiligung des Personals der Betriebe an bestimmten Überwachungsaufgaben und die Rolle des amtlichen Tierarztes. Die Meinungen gingen in diesen Punkten auseinander.

Hinsichtlich der Beteiligung des Personals der Betriebe an bestimmten Überwachungsaufgaben äußerten die Industrieverbände die Ansicht, der Betreiber eines Lebensmittelunternehmens sei verantwortlich für die Sicherheit und Integrität des Lebensmittelherstellungsprozesses, er müsse daher die Kontrolle über Personal und Ressourcen für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit erhalten, einschließlich Fleischuntersuchung im Betrieb bzw. an der Schlachtlinie, unterstützt durch eine amtliche Überprüfung. Die Verbraucherorganisationen stimmten zu, dass bestimmte Aufgaben dem Betreiber übertragen werden könnten, fürchteten jedoch, dies könne zu Interessenkonflikten in einem Industriezweig führen, in dem die Einhaltung der Vorschriften ein entscheidender Aspekt sei; sie betonten daher die Wichtigkeit einer unabhängigen Überwachung. Die Tierärztesvereinigung sprach sich gegen eine Beteiligung des Personals an Überwachungsaufgaben aus. Der Kommissionsvorschlag baut auf einem im Geflügelsektor bestehenden Inspektionssystem auf, bei dem das Personal des Betriebs bestimmte Überwachungsaufgaben übernehmen darf, unter ständiger Aufsicht eines amtlichen Tierarztes. Das System wird schrittweise auf eine begrenzte Zahl von Sektoren (Mastschweine und Mastkälber) ausgeweitet, unter strikten Auflagen. Das System wird verstärkt durch detaillierte Anforderungen an das Unternehmen und das Personal (unter anderem Ausbildungsanforderungen). Dadurch wird ein System geschaffen, in dem der Betreiber eine echte Verantwortung wahrnehmen kann,

während gleichzeitig die ständige Überwachung durch einen amtlichen Tierarzt gewährleistet ist.

Hinsichtlich der Rolle des amtlichen Tierarztes äußerten die Verbraucherverbände sich besorgt darüber, dass die ständige Anwesenheit des amtlichen Tierarztes in kleinen Betrieben sowie Geflügelbetrieben nicht zwingend vorgeschrieben ist. Der FVE wünschte eine ständige Anwesenheit des amtlichen Tierarztes in allen Betrieben. Die Kommission ist überzeugt, dass die Forderung einer ständigen Anwesenheit des amtlichen Tierarztes in kleinen Betrieben viele dieser Betriebe vom Markt drängen würde. Der Kommissionsvorschlag behält daher die derzeitige Situation für kleine Unternehmen bei, wonach der amtliche Tierarzt die Schlachttieruntersuchung durchführen muss, die Schlachtkörperuntersuchung jedoch von einer amtlichen Hilfskraft übernommen werden kann, vorausgesetzt, abnormales Fleisch wird für die weitere Untersuchung durch den amtlichen Tierarzt aus der Produktion genommen. Die zuständige Behörde kann dieses System auf der Basis einer Einzelfall-Risikoanalyse auch in Geflügelbetrieben nutzen. Man geht davon aus, dass der Schlachtprozess in Geflügelbetrieben nicht die ständige Anwesenheit eines amtlichen Tierarztes erfordert, sofern der Betrieb für die ordnungsgemäße Einhaltung der Vorschriften bekannt, die ständige Anwesenheit einer geschulten amtlichen Hilfskraft gewährleistet und der amtliche Tierarzt den größten Teil der Zeit anwesend ist.