Bundesrat Drucksache **733/02**

25.09.02

A - G

Verordnung

des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

---

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

A. Problem und Ziel

Die Verordnung über Speisegelatine dient der Umsetzung von Gemeinschaftsrecht. So werden die gemeinschaftsrechtlichen Anforderungen an die Herstellung, das Inverkehrbringen und die Einfuhr von Speisegelatine in deutsches Recht umgesetzt. Dies bedeutet eine Ergänzung der derzeit für die Herstellung und Vermarktung von Speisegelatine bestehenden allgemeinen Regelungen nach dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz.

B. Lösung

Umsetzung der Kommissions-Entscheidungen 1999/724/EG vom 28. Oktober 1999 und 2000/20/EG vom 10. Dezember 1999 in das nationale Recht.

C. Alternativen

Keine

D. Finanzielle Auswirkungen

1. Haushaltsausgaben ohne Vollzugsaufwand

   Keine.

...

Vertrieb: Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft mbH, Postfach 1320, 53003 Bonn
Telefon: 0228/3820840, Telefax: 0228/3820844
ISSN 0720-2946

2. Vollzugsaufwand

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

E. Sonstige Kosten

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

Bundesrat Drucksache **733/02**

25.09.02

A - G

Verordnung

des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

---

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

Der Chef des Bundeskanzleramtes
Staatssekretär Dr. Frank-Walter Steinmeier

Berlin, den 24. September 2002

An den
Präsidenten des Bundesrates
Herrn Regierenden Bürgermeister
Klaus Wowereit

Sehr geehrter Herr Präsident,

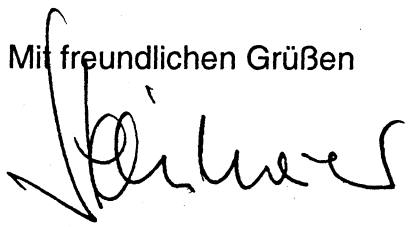
hiermit übersende ich die von dem Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft zu erlassende

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

mit Begründung und Vorblatt.

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

Mit freundlichen Grüßen



Drucksache 733/02

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

Vom 2002

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft verordnet auf Grund

- des § 9 Abs. 1 Nr. 3 in Verbindung mit Abs. 3, des § 10 Abs. 1 Satz 1, des § 19 Abs. 1 Nr. 1 und des § 19a Nr. 1 und Nr. 2 Buchstabe a und b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296), auch in Verbindung mit § 4 des BVL-Gesetzes vom 6. August 2002 (BGBl. I S. 3082), von denen § 9 Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes zuletzt durch Artikel 42 Nr. 3 der Verordnung vom 29. Oktober 2001 (BGBl. I S. 2785) und § 10 Abs. 1, § 19 Abs. 1 und § 19a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes durch Artikel 42 Nr. 4 der Verordnung vom 29. Oktober 2001 (BGBl. I S. 2785) geändert worden sind, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie,

- des § 49 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, auch in Verbindung mit § 4 des BVL-Gesetzes vom 6. August 2002 (BGBl. I S. 3082), im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Finanzen:

---

*) Diese Verordnung dient der Umsetzung

1. der Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in Bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 62 S. 49),
2. der Entscheidung 1999/724/EG der Kommission vom 28. Oktober 1999 zur Änderung des Anhangs II der Richtlinie 92/118/EWG des Rates über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für die Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in Bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 290 S. 32).
3. der Entscheidung 2000/20/EG der Kommission vom 10. Dezember 1999 über Genusstauglichkeitsbescheinigungen für die Einfuhr aus Drittländern von Speisegelatine und von Rohwaren zur Herstellung von Speisegelatine (ABl. EG Nr. L 6 S. 60),

§ 1
Anwendungsbereich

(1) Diese Verordnung gilt für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Speisegelatine und Ausgangserzeugnissen zur Herstellung von Speisegelatine, mit Ausnahme des Gewinnens der Ausgangserzeugnisse.

(2) Diese Verordnung findet keine Anwendung auf Lebensmittel, die unter Verwendung von Speisegelatine hergestellt worden sind.

§ 2
Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. Speisegelatine: ein natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nicht gelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Ausgangserzeugnissen im Sinne der Nummer 2 hergestellt wird und zum menschlichen Verzehr bestimmt ist.

2. Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Speisegelatine: Knochen, ungegerbte Häute und Felle, Sehnen und Bänder von schlachtbaren Haustieren, ungegerbte Häute und Felle von Jagdwild, Fischhäute und Gräten.

§ 3
Zulassung von Betrieben

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

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

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

1. die Voraussetzungen für einen Widerruf oder eine Rücknahme vorliegen oder

2. Auflagen nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfüllt oder Fristen nicht eingehalten werden

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

§ 4
Registrierung von Betrieben

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

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

§ 5
Anforderungen

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

(2) Bei der Herstellung von Speisegelatine dürfen nur Ausgangserzeugnisse verwendet werden, die den Anforderungen von Kapitel 2 Nr. 1 und 2 der Anlage entsprechen. Wiederkäuerknochen dürfen darüber hinaus nur in Übereinstimmung mit Kapitel 4 Abschnitt II Nr. 2 des Anhangs der Entscheidung 1999/724/EG der Kommission vom 28. Oktober 1999 zur Änderung des Anhangs II der Richtlinie 92/118/EWG des Rates über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für die Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und - in Bezug auf

Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. EG Nr. L 290 S. 32) verwendet werden.

§ 6
Betriebseigene Maßnahmen, Kontrollen und Nachweise

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

1. Speisegelatine die in Kapitel 1 Nr. 2 und 3 der Anlage festgelegten Vorschriften über Nachweise und Endproduktkontrollen und

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

einzuhalten sind.

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

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

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

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

§ 8
Kennzeichnung von Speisegelatine

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

1. den Namen oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in Großbuchstaben, gefolgt von der Registrier- oder Zulassungsnummer des Betriebes und einer der Abkürzungen EG, CE, EC, EK, EF, EY sowie dem Vermerk „Speisegelatine";

2. im Falle der Einfuhr den Namen oder den ISO-Code des Herkunftslandes sowie die Registrier- oder Zulassungsnummer des Betriebes.

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

§ 9
Einfuhr von Speisegelatine sowie Ausgangserzeugnissen zur Herstellung von Speisegelatine

(1) Speisegelatine darf

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

2. aus Drittländern in das Inland nur eingeführt werden, wenn sie aus Betrieben stammen, die auf Grund einer gemäß Artikel 10 Abs. 2 der Richtlinie 92/118/EWG in der jeweils geltenden Fassung erlassenen und im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften oder vom Bundesamt im Bundesanzeiger bekannt gemachten Entscheidung zugelassen sind und der Sendung eine Genusstauglichkeitsbescheinigung beigefügt ist, die nach Form und Inhalt dem Muster nach Anhang 1 der Entscheidung 2000/20/EG der Kommission vom 10. Dezember 1999 über Genusstauglichkeitsbescheinigungen für die Einfuhr aus Drittländern von Speisegelatine und von Rohwaren zur Herstellung von Speisegelatine (ABl. EG Nr. L 6 S. 60) in ihrer jeweils geltenden Fassung entspricht.

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

1. sie aus Drittländern stammen, die im Anhang der Entscheidungen

   a) 79/542/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Aufstellung einer Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhren von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch zulassen (ABl. EG Nr. L 146 S. 15),

   b) 94/85/EG der Kommission vom 16. Februar 1994 über das Verzeichnis der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch genehmigen (ABl. EG Nr. L 44 S. 31),

   c) 97/296/EG der Kommission vom 22. April 1997 zur Aufstellung der Liste von Drittländern, aus denen Fischereierzeugnisse zur menschlichen Ernährung eingeführt werden dürfen (ABl. EG Nr. L 122 S. 21) oder

   d) 94/86/EG der Kommission vom 16. Februar 1994 über das vorläufige Verzeichnis der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Wildfleisch zulassen (ABl. EG Nr. L 44 S. 33)

   in ihren jeweils geltenden Fassungen aufgeführt sind und

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

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

§ 10
Straftaten

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

1. entgegen § 5 Abs. 1 in Verbindung mit Kapitel 1 Nr. 3 der Anlage Speisegelatine herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt oder

2. entgegen § 5 Abs. 2 bei der Herstellung von Speisegelatine andere als dort genannte Ausgangserzeugnisse oder Wiederkäuerknochen verwendet.

§ 11
Ordnungswidrigkeiten

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

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

1. entgegen § 6 Nr. 2 eine betriebseigene Maßnahme oder Kontrolle nicht, nicht richtig oder nicht vollständig durchführt oder

2. entgegen § 7 einen Lieferschein oder eine Bescheinigung nicht oder nicht rechtzeitig beifügt.

§ 12
Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 2002

Die Bundesministerin für Verbraucherschutz,
Ernährung und Landwirtschaft

Anlage
(zu § 3 Abs. 1, § 4 Abs. 2, § 5 Abs. 1 und 2, § 6 Nr. 1 und 2)

Kapitel 1
Herstellung von Speisegelatine

1. Speisegelatine muss aus Betrieben stammen, die die Anforderungen der Kapitel 1, 2, 4 und 5 der Anlage der Lebensmittelhygiene-Verordnung erfüllen. Über die Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung hinaus muss die Verpackung von Speisegelatine in eigens dafür vorgesehenen Räumen oder Bereichen erfolgen. Für die Lagerung des Verpackungsmaterials müssen abgegrenzte Räume zur Verfügung stehen.

2. Die Betriebe führen ein zwei Jahre zurückreichendes Verzeichnis über die Herkunft aller eingehenden Ausgangserzeugnisse und über die Empfänger aller den Betrieb verlassenden Erzeugnisse. Sie erstellen außerdem ein System der Rückverfolgbarkeit, mit dem die Lieferungen der Ausgangserzeugnisse sowie der Zeitpunkt der Erzeugung der Speisegelatine festgestellt werden kann.

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

   a) Mikrobiologische Kriterien

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

   b) Rückstände

chemisch-physikalische Parameter	Grenzwert
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm

...

Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
Feuchtigkeit (105 °C)	15 %
Asche (550 °C)	2 %
SO_2 (Reith Williems)	50 ppm
H_2O_2 (European Pharmacopia 1986 (V_2O_2))	10 ppm

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

Kapitel 2
Ausgangserzeugnisse für die Herstellung von Speisegelatine

1. Die von schlachtbaren Haustieren stammenden Ausgangserzeugnisse müssen von Tieren stammen, die in einem Schlachtbetrieb geschlachtet und deren Schlachtkörper im Anschluss an die Schlachttier- und Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden. Ausgangserzeugnisse von Jagdwild dürfen gleichermaßen nur von Tieren stammen, die für genusstauglich befunden wurden.

2. Die Ausgangserzeugnisse dürfen darüber hinaus nur aus Schlacht-, Zerlegungs-, Fleischverarbeitungs-, Wildbearbeitungs- oder Knochenentfettungsbetrieben, aus Gerbereien, Sammelstellen, Einzelhandelsbetrieben, Gastronomiebetrieben oder an Verkaufsstellen angrenzenden Räumen stammen, in denen Fleisch und Geflügelfleisch ausschließlich zum direkten Verbrauch an den Endverbraucher zerlegt und gelagert wird. Ausgangserzeugnisse aus Fischen müssen aus Betrieben stammen, die gemäß der Fischhygiene-Verordnung zugelassen oder registriert sind.

3. Die Betriebe haben der zuständigen Behörde zur Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen dieses Kapitels, insbesondere der Herkunft der Ausgangserzeugnisse, die Einblicknahme in Buchführungsunterlagen oder Hygienebescheinigungen zu gewähren.

4. Sammelstellen und Gerbereien müssen die folgenden Anforderungen erfüllen:

a) Sie müssen über Lagerräume mit festen Böden und glatten Wänden verfügen, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren und erforderlichenfalls mit einer Kühlanlage ausgestattet sind.

b) Die Lagerräume sind so zu reinigen und zu warten, dass eine Verunreinigung der Ausgangserzeugnisse durch die Räume ausgeschlossen ist.

c) Werden im gleichen Betrieb Ausgangserzeugnisse gelagert oder verarbeitet, die nicht der Lebensmittelherstellung dienen, so müssen diese im Betrieb getrennt von den Ausgangserzeugnissen gehalten werden, die der Lebensmittelherstellung dienen.

d) Die Beförderung von Ausgangserzeugnissen für die Herstellung von Speisegelatine muss unter sauberen Bedingungen mit geeigneten Transportmitteln erfolgen.

Begründung

Allgemeines

Die Verordnung über Speisegelatine dient der Umsetzung von Gemeinschaftsrecht. So werden die gemeinschaftsrechtlichen Anforderungen an die Herstellung, das Inverkehrbringen und die Einfuhr von Speisegelatine in deutsches Recht umgesetzt. Dies bedeutet eine Ergänzung der derzeit für die Herstellung und Vermarktung von Speisegelatine bestehenden allgemeinen Regelungen nach dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz.

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

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

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

Speisegelatine. Den gleichen Anforderungen werden Speisegelatine oder Ausgangserzeugnisse unterworfen, die aus Drittländern eingeführt werden sollen.

Durch die Vorgaben an die Verwendung der Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Speisegelatine nimmt die Verordnung auch eine Verbindung auf zur Entwicklung der Rechtsbestimmungen im Zusammenhang mit BSE und stellt sicher, dass nur nach dem Fleischhygienerecht verzehrsfähiges Ausgangsmaterial von tauglich beurteilten Rindern, Schafen und Ziegen für die Herstellung von Speisegelatine verwendet werden darf.

Zu § 1 (Anwendungsbereich)

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

Zu § 2 (Begriffsbestimmungen)

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

Zu § 3 (Zulassung von Betrieben)

Betriebe, die Speisegelatine herstellen wollen, benötigen hierfür eine Zulassung der zuständigen Behörde. Es werden die Anforderungen für eine Betriebszulassung und das Zulassungsverfahren in Anlehnung an das Verfahren nach Artikel 11 der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Fassung der Richtlinie 92/5/EWG des Rates vom 10.02.1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen sowie zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG (ABl. EG Nr. L 57 S. 1), zuletzt geändert durch Richtlinie 95/68/EG vom 22.12.1995 (ABl. EG Nr. L 332 S. 10) beschrieben. § 3 ist gestützt auf § 19a Nr. 2 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

...

Zu § 4 (Registrierung von Betrieben)

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

Zu § 5 (Anforderungen)

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

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

Zu § 6 (Betriebseigene Maßnahmen, Kontrollen und Nachweise)

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

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

Speisegelatine muss bei der Beförderung von einem Handelsdokument begleitet sein (Geschäftspapier, z.B. Rechnung oder Lieferliste). Für Ausgangserzeugnisse ist als Handelsdokument eine Bescheinigung gemäß dem Muster von Kapitel 4 Abschnitt VIII des Anhangs der Entscheidung 1999/724/EG vorgesehen, die ein Verantwortlicher des Betriebes ausstellt. § 7 ist gestützt auf § 19a Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 8 (Kennzeichnung von Speisegelatine)

Die Vorschrift legt die Angaben für die Kennzeichnung auf den Verpackungen von Speisegelatine für das Inverkehrbringen innerhalb der EU und für eingeführte Sendungen fest. Dabei wird in Nr. 1 mit dem Wort „sowie" klargestellt, dass der Vermerk „Speisegelatine" im Rahmen der Kennzeichnung nicht zwingend im Anschluss an die anderen vorgeschriebenen Angaben erfolgen muss. Der Begriff Verpackungen schließt auch die Umhüllungen von Speisegelatine mit ein. § 8 ist gestützt auf § 19 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 9 (Einfuhr von Speisegelatine sowie Ausgangserzeugnissen zur Herstellung von Speisegelatine)

Die Einfuhrregelung für Speisegelatine folgt der Aufteilung in Länderlisten, Betriebslisten und Zertifikaten. Für die Einfuhr der Ausgangserzeugnisse sind Länderlisten und Zertifikate vorgesehen. § 9 ist gestützt auf § 19a Nr. 1 und § 49 Abs. 1 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes.

Zu § 10 (Strafvorschriften)

§ 10 enthält die erforderlichen Strafvorschriften.

Zu § 11 (Ordnungswidrigkeiten)

§ 11 enthält die erforderlichen Bußgeldvorschriften.

Zu § 12 (Inkrafttreten)

§ 12 enthält die notwendige Inkrafttretensregelung.

Zur Anlage:

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

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