Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►B VERORDNUNG (EG) Nr. 854/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

vom 29. April 2004

mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

(ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 83)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►M1	Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004	L 191	1	28.5.2004
►M2	Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005	L 338	27	22.12.2005
►M3	Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005	L 338	83	22.12.2005
►M4	Verordnung (EG) Nr. 1663/2006 der Kommission vom 6. November 2006	L 320	11	18.11.2006
►M5	Verordnung (EG) Nr. 1791/2006 des Rates vom 20. November 2006	L 363	1	20.12.2006
►M6	Verordnung (EG) Nr. 1021/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008	L 277	15	18.10.2008

Berichtigt durch:

►C1 Berichtigung, ABl. L 46 vom 21.2.2008, S. 51 (854/2004)

▼B

VERORDNUNG (EG) Nr. 854/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

vom 29. April 2004

mit besonderen Verfahrensvorschriften 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 Kommission ([1]),

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses ([2]),

nach Anhörung des Ausschusses der Regionen,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags ([3]),

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ([4]) legt allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittel fest, während spezifische Hygienevorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ([5]) enthalten sind.

(2) Es müssen spezifische Vorschriften für die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt werden, damit besondere Merkmale solcher Erzeugnisse berücksichtigt werden können.

(3) Der Geltungsbereich der spezifischen Kontrollvorschriften sollte möglichst weitgehend dem Geltungsbereich der spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechen. Die Mitgliedstaaten sollten jedoch auch eine geeignete amtliche Überwachung zur Durchsetzung einzelstaatlicher Vorschriften durchführen, die gemäß Artikel 1 Absatz 4 der genannten Verordnung erlassen worden sind. Dies kann in der Weise geschehen, dass die Grundsätze der vorliegenden Verordnung auf diese einzelstaatlichen Vorschriften ausgedehnt werden.

(4) Die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sollte alle Aspekte abdecken, die für den Schutz der Gesundheit der Bevölkerung und gegebenenfalls für den Schutz der Tiergesundheit sowie für das Wohlbefinden der Tiere von Bedeutung sind. Sie sollte auf den aktuellsten sachbezogenen Informationen beruhen, die zur Verfügung stehen, und daher angepasst werden können, wenn relevante neue Informationen verfügbar werden.

(5) Gemeinschaftsvorschriften für die Sicherheit von Lebensmitteln sollten eine solide wissenschaftliche Grundlage haben. Zu diesem Zweck sollte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit stets konsultiert werden, wenn dies notwendig ist.

([1]) ABl. C 262 E vom 29.10.2002, S. 449.
([2]) ABl. C 95 vom 23.4.2003, S. 22.
([3]) Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 5. Juni 2003 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht), Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 27. Oktober 2003 (ABl. C 48 E vom 24.2.2004, S. 82), Standpunkt des Europäischen Parlaments vom 30. März 2004 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht) und Beschluss des Rates vom 16. April 2004.
([4]) Siehe Seite 3 dieses Amtsblatts.
([5]) Siehe Seite 22 dieses Amtsblatts.

▼B

(6) Art und Umfang der amtlichen Überwachung sollten von einer Bewertung der Risiken für die Gesundheit der Bevölkerung, der Tiergesundheit, gegebenenfalls des Wohlbefindens der Tiere sowie der Art und des Umfangs der durchgeführten Prozesse und des Lebensmittelunternehmers abhängen.

(7) Es empfiehlt sich, die Anpassung einiger spezifischer Kontrollvorschriften im Wege des transparenten Verfahrens gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorzusehen und für Flexibilität zu sorgen, um den besonderen Erfordernissen von nach traditionellen Methoden arbeitenden Betrieben, von Betrieben mit geringem Produktionsvolumen oder von Betrieben in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen. Das Verfahren sollte auch so angelegt sein, dass Pilotvorhaben möglich sind, mit denen neue Konzepte bei der Hygieneüberwachung von Fleisch erprobt werden sollen. Lebensmittelhygieneziele dürfen durch diese Flexibilität jedoch nicht beeinträchtigt werden.

(8) Eine amtliche Überwachung der Fleischproduktion ist erforderlich, um nachzuprüfen, ob die Lebensmittelunternehmer die Hygienevorschriften einhalten und die Kriterien und Ziele des Gemeinschaftsrechts erfüllen. Die amtliche Überwachung sollte Überprüfungen der Tätigkeit der Lebensmittelunternehmer und Inspektionen einschließlich Prüfungen der Eigenkontrollen der Unternehmen umfassen.

(9) Es ist angebracht, dass amtliche Tierärzte in Anbetracht ihres besonderen Fachwissens Schlachthöfe, Wildbearbeitungsbetriebe und bestimmte Zerlegungsbetriebe überprüfen und inspizieren. Die Entscheidung über das geeignetste Personal für Überprüfungen und Inspektionen anderer Arten von Betrieben sollte den Mitgliedstaaten überlassen werden.

(10) Eine amtliche Überwachung der Produktion von lebenden Muscheln und Fischereierzeugnissen ist erforderlich, um sicherzustellen, dass die Kriterien und Ziele des Gemeinschaftsrechts erfüllt werden. Die amtliche Überwachung der Erzeugung lebender Muscheln sollte insbesondere auch die Umsetz- und Erzeugungsgebiete für Muscheln sowie das Endprodukt erfassen.

(11) Eine amtliche Überwachung der Produktion von Rohmilch ist erforderlich, um sicherzustellen, dass die Kriterien und Ziele des Gemeinschaftsrechts erfüllt werden. Die amtliche Überwachung sollte insbesondere die Milchproduktionsbetriebe und die Rohmilch bei der Abholung erfassen.

(12) Die in dieser Verordnung enthaltenen Anforderungen sollten erst dann gelten, wenn alle Teile der neuen Lebensmittelhygienevorschriften in Kraft getreten sind. Ferner ist es angezeigt, einen Zeitraum von mindestens 18 Monaten zwischen dem Inkrafttreten und der Anwendung der neuen Vorschriften vorzusehen, um den zuständigen Behörden und den betroffenen Wirtschaftszweigen Zeit zur Anpassung zu lassen.

(13) Die für die Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse [1] erlassen werden —

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

[1] ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

▼B

KAPITEL I

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1

Geltungsbereich

(1) In der vorliegenden Verordnung werden besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt.

▼M1

(1a) Diese Verordnung gilt zusätzlich zur Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz ([1]).

▼B

(2) Sie gilt nur für Tätigkeiten und Personen, auf die die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anwendung findet.

(3) Die Durchführung der amtlichen Überwachung gemäß der vorliegenden Verordnung erfolgt unbeschadet der primären rechtlichen Verantwortung der Lebensmittelunternehmer für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit nach der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit ([2]) und unbeschadet der zivilrechtlichen Haftung oder strafrechtlichen Verantwortung aufgrund eines Verstoßes gegen ihre Pflichten.

Artikel 2

Begriffsbestimmungen

(1) Für die Zwecke dieser Verordnung gelten folgende Begriffsbestimmungen:

▼M1

_____

▼B

c) „zuständige Behörde“ ist die für die Durchführung von Veterinärkontrollen zuständige zentrale Behörde eines Mitgliedstaats oder jede andere amtliche Stelle, der sie diese Zuständigkeit übertragen hat;

▼M1

_____

▼B

f) „amtlicher Tierarzt“ ist ein Tierarzt, der im Sinne dieser Verordnung qualifiziert ist, als solcher zu handeln, und der von der zuständigen Behörde benannt wird;

g) „zugelassener Tierarzt“ ist ein von der zuständigen Behörde bezeichneter Tierarzt, der für diese Behörde bestimmte amtliche Kontrollen in Betrieben durchführt;

h) „amtlicher Fachassistent“ eine Person, die im Sinne dieser Verordnung qualifiziert ist, als solche zu handeln, die von der zuständigen Behörde benannt wird und unter Aufsicht und Verantwortung eines amtlichen Tierarztes arbeitet;

_____

([1]) ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1.

([2]) ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1642/2003 (ABl. L 245 vom 29.9.2003, S. 4).

▼B

i) „Genusstauglichkeitskennzeichnung“ ist eine Kennzeichnung, deren Anbringung belegt, dass die amtliche Überwachung gemäß dieser Verordnung durchgeführt worden ist.

(2) Ferner gelten, soweit zutreffend, die Begriffsbestimmungen, die in den nachstehenden Verordnungen festgelegt sind:

a) Verordnung (EG) Nr. 178/2002;

b) die Begriffsbestimmungen für „tierische Nebenprodukte“, „TSE“ (transmissible spongiforme Enzephalopathien) und „spezifiziertes Risikomaterial“ der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte [1];

▼M1

b).a) Verordnung (EG) Nr. 882/2004;

▼B

c) Verordnung (EG) Nr. 852/2004, mit Ausnahme der Begriffsbestimmung für „zuständige Behörde“;

d) Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

KAPITEL II

AMTLICHE ÜBERWACHUNG VON GEMEINSCHAFTSBETRIEBEN

Artikel 3

Zulassung von Betrieben

▼M1

(1) Die zuständigen Behörden erteilen den Betrieben unter den in Artikel 31 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 genannten Voraussetzungen und nach dem dort beschriebenen Verfahren die Zulassung.

▼B

(2) Im Falle von Fabrik- und Gefrierschiffen unter der Flagge von Mitgliedstaaten können die für die bedingte Zulassung anderer Betriebe geltenden Höchstzeiträume von drei und sechs Monaten erforderlichenfalls verlängert werden. Die Geltungsdauer der bedingten Zulassung darf jedoch insgesamt zwölf Monate nicht überschreiten. Inspektionen solcher Schiffe werden gemäß Anhang III durchgeführt.

(3) Die zuständige Behörde teilt jedem zugelassenen Betrieb, einschließlich der bedingt zugelassenen Betriebe, eine Zulassungsnummer zu, die durch Codes ergänzt werden kann, welche die Art der Erzeugnisse tierischen Ursprungs bezeichnen. Bei Großmärkten kann die Zulassungsnummer durch Unternummern ergänzt werden, die Betriebseinheiten oder Gruppen von Betriebseinheiten bezeichnen, welche Erzeugnisse tierischen Ursprungs verkaufen oder herstellen.

(4) ►M1 ——————— ◄

c) Im Falle von Großmärkten kann die zuständige Behörde bestimmten Betriebseinheiten oder Gruppen von Betriebseinheiten die Zulassung entziehen oder ihre Zulassung aussetzen.

(5) Die Absätze 1, 2 und 3 gelten

a) für Betriebe, die am Tag des Beginns der Anwendung dieser Verordnung oder danach mit dem Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beginnen,

[1] ABl. L 273 vom 10.10.2002, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 813/2003 der Kommission (ABl. L 117 vom 13.5.2003, S. 22).

▼B

und

b) für Betriebe, die bereits Erzeugnisse tierischen Ursprungs in Verkehr bringen, aber vorher nicht zulassungspflichtig waren. In diesem Fall führt die zuständige Behörde die nach Absatz 1 erforderliche Besichtigung an Ort und Stelle so bald wie möglich durch.

Absatz 4 gilt auch für zugelassene Betriebe, die unmittelbar vor Beginn der Anwendung dieser Verordnung Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß den Gemeinschaftsvorschriften in Verkehr gebracht haben.

▼M1

_____

▼B

Artikel 4

Allgemeine Grundsätze der amtlichen Überwachung sämtlicher in den Geltungsbereich dieser Verordnung fallender Erzeugnisse tierischen Ursprungs

(1) Die Mitgliedstaaten stellen sicher, dass Lebensmittelunternehmer der zuständigen Behörde zur wirksamen Durchführung der amtlichen Überwachung jede erforderliche Unterstützung gewähren.

Sie gewährleisten insbesondere:

— den Zugang zu Gebäuden, Betriebsstätten, Anlagen und sonstigen Infrastrukturen,

— den Zugang zu den Dokumenten und Büchern, die im Rahmen dieser Verordnung vorgeschrieben sind oder die von der zuständigen Behörde zur Beurteilung der Lage für erforderlich gehalten werden.

(2) Die zuständige Behörde führt eine amtliche Überwachung durch, um zu überprüfen, ob die Lebensmittelunternehmer die Bestimmungen:

a) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004,

b) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

und

c) der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 einhalten.

(3) Die amtliche Überwachung gemäß Absatz 1 umfasst:

a) Überprüfungen (Audits) der guten Hygienepraxis und der Verfahren, die auf einer Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Verfahren) gestützt sind,

b) die amtliche Überwachung gemäß den Artikeln 5 bis 8

sowie

c) in den Anhängen genannte besondere Überprüfungsaufgaben.

(4) Bezüglich der guten Hygienepraxis ist zu überprüfen, ob die Lebensmittelunternehmer kontinuierlich und ordnungsgemäß Verfahren anwenden, die mindestens Folgendes abdecken:

a) Prüfung der Informationen zur Lebensmittelkette;

b) Gestaltung und Instandhaltung der Betriebsstätten und der Einrichtungen;

c) Hygiene vor, während und nach Durchführung der Tätigkeiten;

d) persönliche Hygiene;

e) Unterweisung in Hygiene und Arbeitsverfahren;

f) Schädlingsbekämpfung;

g) Wasserqualität;

▼B

h) Temperaturkontrolle;

i) Kontrolle ein- und ausgehender Lebensmittellieferungen und der Begleitdokumente.

(5) Bezüglich der HACCP-gestützten Verfahren ist zu überprüfen, ob die Lebensmittelunternehmer diese Verfahren kontinuierlich und ordnungsgemäß anwenden; bei dieser Überprüfung ist insbesondere darauf zu achten, dass die Verfahren die in Anhang II Abschnitt II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genannten Garantien bieten. Insbesondere ist zu prüfen, ob die Verfahren so weit wie möglich sicherstellen, dass die Erzeugnisse tierischen Ursprungs

a) den in Rechtsvorschriften der Gemeinschaft festgelegten mikrobiologischen Kriterien entsprechen,

b) mit den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften über Rückstände, Schadstoffe und verbotene Stoffe im Einklang stehen

und

c) keine physikalischen Gefahrenquellen, wie Fremdkörper, enthalten.

Wendet ein Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 die in den Leitlinien zur Anwendung der HACCP-Grundsätze angegebenen Verfahren an, anstatt eigene spezifische Verfahren festzulegen, so ist die ordnungsgemäße Anwendung dieser Leitlinien zu überprüfen.

(6) Zusätzlich zu der Verifizierung der Einhaltung sonstiger Rückverfolgbarkeitsvorschriften wird in allen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betrieben verifiziert, ob die Bestimmungen der genannten Verordnung hinsichtlich der Verwendung von Identitätskennzeichen eingehalten werden.

(7) Im Falle von Schlachthöfen, Wildbearbeitungsbetrieben und Zerlegungsbetrieben, die frisches Fleisch in Verkehr bringen, führt der amtliche Tierarzt die in den Absätzen 3 und 4 genannten Überprüfungsaufgaben aus.

(8) Bei den Überprüfungen hat die zuständige Behörde besondere Aufmerksamkeit zu verwenden auf

a) die Feststellung, ob das Personal und die vom Personal im Betrieb verrichteten Tätigkeiten auf allen Produktionsstufen die einschlägigen Anforderungen der in Absatz 1 Buchstaben a) und b) genannten Verordnungen erfüllen. Zusätzlich zu dieser Überprüfung kann die zuständige Behörde sich mit Hilfe von Leistungstests vergewissern, dass die Leistung des Personals bestimmten Parametern entspricht,

b) die Verifizierung der einschlägigen Aufzeichnungen des Lebensmittelunternehmers,

c) Probenahmen für Laboranalysen, sofern erforderlich,

und

d) die Dokumentation der berücksichtigten Elemente und der Ergebnisse der Überprüfungen.

(9) Art und Umfang der Überprüfung der einzelnen Betriebe hängen von den Ergebnissen der Risikobewertung ab. Hierzu hat die zuständige Behörde regelmäßig Folgendes zu bewerten:

a) die Risiken für die Gesundheit der Bevölkerung und gegebenenfalls für die Tiergesundheit,

b) im Falle von Schlachthöfen die Aspekte des Wohlbefindens der Tiere,

c) Art und Umfang der durchgeführten Prozesse

und

▼B

d) das bisherige Verhalten des Lebensmittelunternehmers hinsichtlich der Einhaltung des Lebensmittelrechts.

Artikel 5

Frischfleisch

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass Frischfleisch einer amtlichen Überwachung gemäß Anhang I unterzogen wird.

1. Gemäß den allgemeinen Bestimmungen des Anhangs I Abschnitt I Kapitel II und den besonderen Bestimmungen des Anhangs I Abschnitt IV führt der amtliche Tierarzt in Schlachthöfen, Wildbearbeitungsbetrieben und Zerlegungsbetrieben, die frisches Fleisch in Verkehr bringen, Inspektionen vor allem in Bezug auf Folgendes durch:

   a) Informationen zur Lebensmittelkette;

   b) Schlachttieruntersuchung;

   c) Wohlbefinden der Tiere;

   d) Fleischuntersuchung;

   e) spezifiziertes Risikomaterial und andere tierische Nebenprodukte;

   f) Labortests.

2. Die Genusstauglichkeitskennzeichnung der Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren, Säugetier-Farmwild, ausgenommen Hasentiere, und frei lebendem Großwild sowie von Schlachtkörperhälften, Vierteln und Teilstücken, die durch Zerlegung von Schlachtkörperhälften in drei großmarktübliche Stücke gewonnen werden, ist gemäß Anhang I Kapitel III Abschnitt I im Schlachthof und im Wildbearbeitungsbetrieb vorzunehmen. Die Genusstauglichkeitskennzeichnung wird vom amtlichen Tierarzt oder unter seiner Verantwortung angebracht, wenn die amtliche Überwachung keine Mängel ergeben hat, die das Fleisch genussuntauglich machen.

3. Der amtliche Tierarzt trifft, nachdem er die unter den Nummern 1 und 2 genannten Kontrollen durchgeführt hat, geeignete Maßnahmen, wie sie in Anhang I Abschnitt II dargelegt sind; sie betreffen insbesondere:

   a) die Mitteilung von Inspektionsbefunden,

   b) Entscheidungen bezüglich der Informationen zur Lebensmittelkette,

   c) Entscheidungen bezüglich lebender Tiere,

   d) Entscheidungen bezüglich des Wohlbefindens der Tiere

   und

   e) Entscheidungen bezüglich Fleisch.

4. Amtliche Fachassistenten können den amtlichen Tierarzt bei der amtlichen Überwachung nach Anhang I Abschnitte I und II in der in Anhang I Abschnitt III Kapitel I dargestellten Weise unterstützen. Dabei arbeiten sie als Teil eines unabhängigen Teams.

5. a) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass sie über genügend amtliches Personal verfügen, damit die amtliche Überwachung gemäß Anhang I in der in Anhang I Abschnitt III Kapitel II festgelegten Häufigkeit erfolgen kann.

   b) Bei der Veranschlagung des Bedarfs an amtlichem Personal für die Schlachtlinie der einzelnen Schlachthöfe ist ein risikobezogener Ansatz zu verfolgen. Die Zahl der amtlichen Mitarbeiter muss von der zuständigen Behörde festgelegt und ausreichend sein, so dass alle Anforderungen dieser Verordnung erfüllt werden können.

▼B

6. a) Die Mitgliedstaaten können dem Schlachthofpersonal gestatten, bei der amtlichen Überwachung der Herstellung von Fleisch von Geflügel und Hasentieren gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel III Teil A mitzuwirken und bestimmte Aufgaben unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes auszuführen. In diesem Fall stellen sie sicher, dass das betreffende Personal

   i) über die erforderliche Qualifikation verfügt und sich gemäß den genannten Bestimmungen einer entsprechenden Ausbildung unterzieht,

   ii) unabhängig vom in der Produktion tätigen Personal arbeitet

   und

   iii) dem amtlichen Tierarzt etwaige Mängel meldet.

   b) Die Mitgliedstaaten können dem Schlachthofpersonal ferner gestatten, bestimmte Aufgaben im Zusammenhang mit der Entnahme von Stichproben und der Durchführung von Tests gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel III Teil B durchzuführen.

7. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass die amtlichen Tierärzte und die amtlichen Fachassistenten über die erforderliche Qualifikation verfügen und sich gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel IV einer entsprechenden Ausbildung unterziehen.

Artikel 6

Lebende Muscheln

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass die Erzeugung und das Inverkehrbringen lebender Muscheln, lebender Stachelhäuter, lebender Manteltiere und lebender Meeresschnecken einer amtlichen Überwachung gemäß Anhang II unterzogen wird.

Artikel 7

Fischereierzeugnisse

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass die amtliche Überwachung von Fischereierzeugnissen gemäß Anhang III erfolgt.

Artikel 8

Rohmilch und Milcherzeugnisse

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass die amtliche Überwachung von Rohmilch und Milcherzeugnissen gemäß Anhang IV erfolgt.

▼M1

———————

▼B

KAPITEL III

VERFAHREN IN BEZUG AUF DIE EINFUHR

▼M1

Artikel 10

Zum Zwecke einer einheitlichen Anwendung der in Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und in Titel VI Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 aufgestellten Grundsätze und Bedingungen gelten die in diesem Kapitel festgelegten Verfahren.

▼B

Artikel 11

Listen von Drittländern und Drittlandgebieten, aus denen die Einfuhr bestimmter Erzeugnisse tierischen Ursprungs zulässig ist

(1) Erzeugnisse tierischen Ursprungs dürfen nur aus einem Drittland oder einem Drittlandgebiet eingeführt werden, das auf einer Liste aufgeführt ist, die nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren erstellt und aktualisiert wurde.

▼M1

(2) Drittländer werden in diesen Listen nur aufgeführt, wenn in dem betreffenden Land eine gemeinschaftliche Kontrolle stattgefunden und ergeben hat, dass die zuständige Behörde dieses Landes angemessene Garantien im Sinne von Artikel 48 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 bietet. Ein Drittland kann in diesen Listen jedoch ohne Durchführung einer Gemeinschaftskontrolle aufgenommen werden, wenn:

a) das gemäß Artikel 46 Absatz 3 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ermittelte Risiko dies nicht erfordert,

und

b) bei der Entscheidung, ein bestimmtes Drittland gemäß Absatz 1 in eine Liste aufzunehmen, festgestellt wird, dass aufgrund anderer Informationen davon auszugehen ist, dass die zuständige Behörde die nötigen Garantien bietet.

▼B

(3) Die nach diesem Artikel erstellten Listen können mit anderen, für die Zwecke der Gesundheit der Bevölkerung und der Tiergesundheit erstellten Listen kombiniert werden.

▼M1

(4) Bei der Erstellung bzw. Aktualisierung der Listen sind insbesondere die in Artikel 46 und Artikel 48 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 aufgeführten Kriterien zu beachten. Ferner ist Folgendes zu berücksichtigen:

▼B

a) die Rechtsvorschriften des betreffenden Drittlandes in Bezug auf

i) Erzeugnisse tierischen Ursprungs,

ii) den Einsatz von Tierarzneimitteln, einschließlich der Vorschriften für das Verbot oder die Zulassung dieser Arzneimittel, ihre Verteilung, ihr Inverkehrbringen und die Regeln für die Verwaltung und Inspektion

und

iii) die Zubereitung und Verwendung von Futtermitteln, einschließlich der Verfahren für den Einsatz von Zusatzstoffen und die Zubereitung und Verwendung von Fütterungsarzneimitteln, sowie die hygienische Qualität der für die Zubereitung von Futtermitteln verwendeten Ausgangsmaterialien sowie des Endprodukts;

▼M1

———————

▼B

i) die Hygienevorschriften für die Erzeugung, Herstellung, Behandlung, Lagerung und Versendung von für die Gemeinschaft bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs;

j) etwaige praktische Erfahrungen mit der Vermarktung des betreffenden Drittlanderzeugnisses und die Ergebnisse der Einfuhrkontrollen;

k) die Ergebnisse von Kontrollen der Gemeinschaft im Drittland, insbesondere die Ergebnisse der Bewertung der zuständigen Behörden, sowie die Maßnahmen, die die zuständigen Behörden als Reaktion

▼B

auf nach einer Gemeinschaftskontrolle an sie gerichtete Empfehlungen ergriffen haben;

l) das Vorhandensein, die Durchführung und die Bekanntmachung eines genehmigten Zoonosenbekämpfungsprogramms;

m) das Vorhandensein, die Durchführung und die Bekanntmachung eines genehmigten Rückstandskontrollprogramms.

(5) Die Kommission trägt dafür Sorge, dass der Öffentlichkeit aktuelle Fassungen aller nach diesem Artikel erstellten oder aktualisierten Listen zugänglich gemacht werden.

Artikel 12

Liste der Betriebe, aus denen bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs eingeführt werden dürfen

(1) Erzeugnisse tierischen Ursprungs dürfen nur dann in die Gemeinschaft eingeführt werden, wenn sie aus Betrieben versandt wurden, die in den nach diesem Artikel erstellten und aktualisierten Listen aufgeführt sind, und wenn sie in solchen Betrieben gewonnen oder zubereitet wurden, es sei denn

a) es wird nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren im Einzelfall entschieden, dass das betreffende Drittland in Bezug auf die Einfuhr bestimmter Erzeugnisse tierischen Ursprungs Garantien bietet, die ausreichen, um die Erfüllung der Anforderungen gemäß Absatz 2 zu gewährleisten, und das im vorliegenden Artikel vorgesehene Verfahren daher unnötig machen;

b) es liegen die in Anhang V bezeichneten Fälle vor.

Außerdem dürfen Frischfleisch, Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse und Separatorenfleisch nur dann in die Gemeinschaft eingeführt werden, wenn sie aus Fleisch hergestellt wurden, das aus Schlachthäusern und Zerlegungsbetrieben, die in gemäß diesem Artikel erstellten und aktualisierten Listen aufgeführt sind, oder aus zugelassenen Gemeinschaftsbetrieben stammt.

(2) Ein Betrieb kann in eine solche Liste nur aufgenommen werden, wenn die zuständige Behörde des Ursprungsdrittlandes garantiert, dass

a) dieser Betrieb sowie jeder Betrieb, der bei der Herstellung der betreffenden Erzeugnisse tierischen Ursprungs verwendete Ausgangsmaterialien tierischen Ursprungs handhabt, die einschlägigen Gemeinschaftsanforderungen, insbesondere diejenigen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, oder die Anforderungen, die bei der Entscheidung, das betreffende Drittland gemäß Artikel 11 in die entsprechende Liste aufzunehmen, als gleichwertig befunden wurden, erfüllt;

b) die Betriebe von einem amtlichen Kontrolldienst in diesem Drittland überwacht werden, der der Kommission falls erforderlich alle einschlägigen Informationen über die Betriebe, die Ausgangsmaterialien liefern, zur Verfügung stellt;

c) sie tatsächlich befugt ist, den Betrieben Ausfuhren in die Gemeinschaft zu untersagen, wenn dieser die in Buchstabe a genannten Anforderungen nicht erfüllen.

(3) Die zuständigen Behörden von Drittländern, die in gemäß Artikel 11 erstellten und aktualisierten Listen aufgeführt sind, garantieren, dass die in Absatz 1 genannten Listen der Betriebe erstellt, auf aktuellem Stand gehalten und der Kommission übermittelt werden.

(4) a) Die Kommission unterrichtet die von den Mitgliedstaaten zu diesem Zweck bezeichneten Kontaktstellen regelmäßig über neue oder aktualisierte Listen, die sie von den zuständigen Behörden der betreffenden Drittländer gemäß Absatz 3 erhalten hat.

▼B

b) Erhebt binnen 20 Werktagen nach dieser Unterrichtung kein Mitgliedstaat Einspruch gegen die neue oder aktualisierte Liste, so dürfen Erzeugnisse der Betriebe, die in der Liste aufgeführt werden, nach Ablauf von zehn Werktagen nach dem Tag, an dem die Kommission die Liste der Öffentlichkeit zugänglich gemacht hat, eingeführt werden.

c) Legt mindestens ein Mitgliedstaat schriftliche Bemerkungen vor oder hält die Kommission aufgrund entsprechender Informationen, wie beispielsweise gemeinschaftlicher Inspektionsberichte oder einer Meldung im Rahmen des Schnellwarnsystems, die Änderung einer Liste für erforderlich, so unterrichtet sie alle Mitgliedstaaten und setzt diesen Punkt auf die Tagesordnung für die nächste Sitzung der zuständigen Fachgruppe des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit gegebenenfalls zur Beschlussfassung nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren.

(5) Die Kommission trägt dafür Sorge, dass der Öffentlichkeit aktuelle Fassungen aller Listen zugänglich gemacht werden.

Artikel 13

Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken

(1) Ungeachtet des Artikels 12 Absatz 1 Buchstabe b) müssen lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken aus Erzeugungsgebieten in Drittländern kommen, die in den gemäß Artikel 12 erstellten und aktualisierten Listen aufgeführt sind.

(2) Die Anforderung des Absatzes 1 gilt nicht für Kammmuscheln, die außerhalb eingestufter Erzeugungsgebiete geerntet werden. Die amtliche Überwachung in Bezug auf Kammmuscheln erfolgt jedoch gemäß Anhang II Kapitel III.

(3) a) Vor Erstellung der in Absatz 1 genannten Listen werden insbesondere die Garantien berücksichtigt, welche die zuständige Behörde des Drittlands in Bezug auf die Einhaltung der nach dieser Verordnung für die Einstufung und Überwachung der Erzeugungsgebiete geltenden Anforderungen geben kann.

b) Es muss eine Gemeinschaftsinspektion vor Ort stattfinden, bevor diese Listen erstellt werden, es sei denn

i) das gemäß Artikel 18 Nummer 18 ermittelte Risiko erfordert dies nicht

und

ii) bei der Entscheidung, ein bestimmtes Erzeugungsgebiet in eine Liste nach Absatz 1 aufzunehmen, wird festgestellt, dass aus anderen Informationen hervorgeht, dass die zuständige Behörde die erforderlichen Garantien bietet.

(4) Die Kommission trägt dafür Sorge, dass der Öffentlichkeit aktuelle Fassungen aller nach diesem Artikel erstellten oder aktualisierten Listen zugänglich gemacht werden.

Artikel 14

Dokumente

(1) Sendungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die in die Gemeinschaft eingeführt werden, ist ein Dokument beizufügen, das die Anforderungen des Anhangs VI erfüllt.

(2) In dem Dokument ist zu bestätigen, dass die Erzeugnisse

▼B

a) den Anforderungen, die für derartige Erzeugnisse in oder gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004 festgelegt sind, oder gleichwertigen Anforderungen genügen

sowie

▼M1

b) etwaigen gemäß Artikel 48 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 festgelegten spezifischen Einfuhrbedingungen entsprechen.

▼B

(3) Die Dokumente können Einzelheiten enthalten, die nach anderen Gemeinschaftsvorschriften im Bereich der Gesundheit der Bevölkerung und der Tiergesundheit erforderlich sind.

(4) Ausnahmen von Absatz 1 können nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren gewährt werden, wenn es möglich ist, die Garantien nach Absatz 2 des vorliegenden Artikels auf andere Art und Weise zu erhalten.

Artikel 15

Besondere Bestimmungen für Fischereierzeugnisse

(1) Das in diesem Kapitel festgelegte Verfahren gilt nicht für frische Fischereierzeugnisse, die in der Gemeinschaft unmittelbar von einem Fangschiff angelandet werden, das unter der Flagge eines Drittlandes fährt.

Die amtliche Überwachung solcher Fischereierzeugnisse erfolgt gemäß Anhang III.

(2) a) Fischereierzeugnisse, die von einem Fabrik- oder Gefrierschiff unter der Flagge eines Drittlandes eingeführt werden, müssen von Schiffen kommen, die in einer nach dem Verfahren des Artikels 12 Absatz 4 erstellten und aktualisierten Liste aufgeführt sind.

b) Abweichend von Artikel 12 Absatz 2 Buchstabe b) kann ein Schiff auch in eine solche Liste aufgenommen werden

i) auf der Grundlage einer gemeinsamen Mitteilung der zuständigen Behörde des Drittlandes, unter dessen Flagge das Schiff fährt, und der zuständigen Behörde eines anderen Drittlandes, der die erstgenannte Behörde die Zuständigkeit für die Inspektion des Schiffes übertragen hat, sofern

— dieses Drittland in der gemäß Artikel 11 erstellten Liste der Drittländer, aus denen Fischereierzeugnisse eingeführt werden dürfen, aufgeführt ist,

— alle Fischereierzeugnisse, die von dem betreffenden Schiff stammen und für das Inverkehrbringen in der Gemeinschaft bestimmt sind, unmittelbar in diesem Drittland angelandet werden,

— die zuständige Behörde dieses Drittlandes das Schiff inspiziert und erklärt hat, dass es den Anforderungen der Gemeinschaft genügt,

und

— die zuständige Behörde dieses Drittlandes erklärt hat, dass sie das Schiff regelmäßig inspizieren wird, um sicherzustellen, dass es den Anforderungen der Gemeinschaft auch weiterhin entspricht,

oder

ii) auf der Grundlage einer gemeinsamen Mitteilung der zuständigen Behörde des Drittlands, unter dessen Flagge das Schiff fährt, und der zuständigen Behörde eines Mitglieds-

▼B

taats, der die erstgenannte Behörde die Zuständigkeit für die Inspektion des Schiffes übertragen hat, sofern

— alle Fischereierzeugnisse, die von dem betreffenden Schiff stammen und für das Inverkehrbringen in der Gemeinschaft bestimmt sind, unmittelbar in diesem Mitgliedstaat angelandet werden,

— die zuständige Behörde dieses Mitgliedstaats das Schiff inspiziert und erklärt hat, dass es den Anforderungen der Gemeinschaft genügt,

und

— die zuständige Behörde dieses Mitgliedstaats erklärt hat, dass sie das Schiff regelmäßig inspizieren wird, um sicherzustellen, dass es den Anforderungen der Gemeinschaft auch weiterhin entspricht.

c) Die Kommission trägt dafür Sorge, dass der Öffentlichkeit aktuelle Fassungen aller nach diesem Artikel erstellten oder aktualisierten Listen zugänglich gemacht werden.

(3) Werden Fischereierzeugnisse unmittelbar von einem Fang- oder Gefrierschiff angelandet, so kann das nach Artikel 14 erforderliche Dokument durch ein vom Kapitän unterzeichnetes Dokument ersetzt werden.

(4) Detaillierte Durchführungsbestimmungen zu dem vorliegenden Artikel können nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt werden.

KAPITEL IV

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 16

Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen

Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen können nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt werden.

Artikel 17

Änderung und Anpassung der Anhänge

(1) Die Anhänge I, II, III, IV, V und VI können nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren geändert oder ergänzt werden, um dem wissenschaftlichen und technischen Fortschritt Rechnung zu tragen.

(2) Nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren können Ausnahmen von den Anhängen I, II, III, IV, V und VI gewährt werden, sofern die Erreichung der Ziele dieser Verordnung damit nicht in Frage gestellt wird.

(3) Die Mitgliedstaaten können, ohne die Erreichung der Ziele dieser Verordnung zu gefährden, nach den Absätzen 4 bis 7 einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung der Anforderungen des Anhangs I erlassen.

(4) Die einzelstaatlichen Vorschriften gemäß Absatz 3

a) haben zum Ziel

i) die weitere Anwendung traditioneller Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufen von Lebensmitteln zu ermöglichen,

▼B

ii) den Bedürfnissen von Lebensmittelunternehmen mit geringem Produktionsvolumen oder in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen

oder

iii) die Durchführung von Pilotvorhaben zur Erprobung neuer Konzepte bei Hygienekontrollen von Fleisch zu ermöglichen;

b) betreffen insbesondere folgende Aspekte von Anhang I:

i) Informationen zur Lebensmittelkette;

ii) die Anwesenheit der zuständigen Behörde in Betrieben.

(5) Mitgliedstaaten, die gemäß Absatz 3 einzelstaatliche Vorschriften erlassen wollen, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten mit. Jede Mitteilung enthält

a) eine ausführliche Beschreibung der Anforderungen, die nach Ansicht des betreffenden Mitgliedstaats angepasst werden müssen, und die Art der angestrebten Anpassung,

b) eine Beschreibung der betroffenen Betriebe,

c) eine Erläuterung der Gründe für die Anpassung, einschließlich gegebenenfalls einer Zusammenfassung der Ergebnisse der durchgeführten Gefahrenanalyse und der Maßnahmen, die getroffen werden sollen, um sicherzustellen, dass die Anpassung die Ziele dieser Verordnung nicht gefährdet,

sowie

d) alle sonstigen relevanten Informationen.

(6) Die anderen Mitgliedstaaten haben ab Eingang einer Mitteilung gemäß Absatz 5 drei Monate Zeit, um der Kommission schriftliche Bemerkungen zu übermitteln. Die Kommission kann die Mitgliedstaaten in dem in Artikel 19 Absatz 1 genannten Ausschuss anhören; wenn sie schriftliche Bemerkungen von einem oder mehreren Mitgliedstaaten erhält, muss sie diese Anhörung durchführen. Die Kommission kann nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren entscheiden, ob die geplanten Vorschriften — erforderlichenfalls mit geeigneten Änderungen — erlassen werden dürfen. Die Kommission kann gegebenenfalls gemäß den Absätzen 1 oder 2 des vorliegenden Artikels allgemeine Maßnahmen vorschlagen.

(7) Ein Mitgliedstaat darf einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung des Anhangs I nur erlassen, wenn

a) eine entsprechende Entscheidung gemäß Absatz 6 vorliegt

oder

b) die Kommission die Mitgliedstaaten einen Monat nach Ablauf der Frist gemäß Absatz 6 nicht davon in Kenntnis gesetzt hat, dass ihr schriftliche Bemerkungen vorliegen oder dass sie beabsichtigt, die Annahme einer Entscheidung gemäß Absatz 6 vorzuschlagen.

(8) Erlässt ein Mitgliedstaat gemäß den Absätzen 3 bis 7 einzelstaatliche Vorschriften zur Durchführung eines Pilotvorhabens zur Erprobung neuer Konzepte bei Hygienekontrollen von Fleisch, teilt er der Kommission die Ergebnisse mit, sobald diese vorliegen. Die Kommission prüft sodann, ob sie gemäß Absatz 1 allgemeine Maßnahmen vorschlägt.

Artikel 18

Besondere Beschlüsse

Unbeschadet der allgemeinen Gültigkeit von Artikel 16 und Artikel 17 Absatz 1 können nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten

▼B

Verfahren Durchführungsbestimmungen oder Änderungen der Anhänge I, II, III, IV, V oder VI erlassen werden, um Folgendes festzulegen:

1. Tests zur Beurteilung der Leistung der Lebensmittelunternehmer und ihres Personals;
2. das Verfahren zur Übermittlung von Inspektionsergebnissen;
3. Kriterien, um auf der Grundlage einer Risikoanalyse zu ermitteln, ob bei den Schlachttier- und Fleischuntersuchungen auf die Anwesenheit des amtlichen Tierarztes in Schlachthöfen und Wildbearbeitungsbetrieben verzichtet werden kann;
4. die Vorschriften hinsichtlich des Inhalts der Tests für amtliche Tierärzte und amtliche Fachassistenten;
5. mikrobiologische Kriterien für die Prozesskontrolle in Bezug auf die Hygiene in den Betrieben;
6. alternative Verfahren sowie serologische oder andere Labortests, die Garantien bieten, welche den Garantien, die die in Anhang I Abschnitt IV beschriebenen besonderen Fleischuntersuchungsverfahren bieten, zumindest gleichwertig sind und sie deshalb ersetzen können, wenn die zuständige Behörde dies beschließt;
7. die Umstände, unter denen auf einige der in Anhang I Abschnitt IV beschriebenen besonderen Fleischuntersuchungsverfahren je nach Herkunftsbetrieb, -region oder -land und nach den Grundsätzen der Risikoanalyse verzichtet werden kann;
8. Vorschriften für Labortests;
9. die Kältebehandlung, der Fleisch im Hinblick auf Cysticercose und Trichinose zu unterziehen ist;
10. die Voraussetzungen, unter denen Betriebe und Gebiete amtlich als frei von Cysticercus oder Trichinen erklärt werden können;
11. die Untersuchungsmethoden für die in Anhang I Abschnitt IV Kapitel IX genannten Zustände;
12. Kriterien für die kontrollierten Haltungsbedingungen und integrierte Produktionssysteme bei Mastschweinen;
13. Kriterien für die Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzungsgebieten für lebende Muscheln in Zusammenarbeit mit dem zuständigen gemeinschaftlichen Referenzlabor; dazu gehören:
    a) Grenzwerte und Analysemethoden für marine Biotoxine,
    b) virologische Nachweisverfahren und virologische Normen

    und

    c) Stichprobenpläne und die Methoden und Analysetoleranzen zur Überprüfung der Einhaltung der Kriterien;
14. organoleptische Kriterien für die Frischeprüfung von Fischereierzeugnissen;
15. die analytischen Grenzwerte, die Analysemethoden und die Probenahmepläne zur Durchführung der in Anhang III vorgeschriebenen amtlichen Überwachung von Fischereierzeugnissen, auch hinsichtlich Parasiten und Umweltschadstoffen;
16. das Verfahren, nach dem die Kommission die Listen von Drittländern und Drittlandbetrieben gemäß den Artikeln 11, 12, 13 und 15 der Öffentlichkeit zugänglich macht.

▼M1

_____

▼B

Artikel 19

Ausschussverfahren

(1) Die Kommission wird von dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt, der durch Artikel 58 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingesetzt wurde.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

Artikel 20

Anhörung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit

Die Kommission konsultiert die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit zu unter diese Verordnung fallenden Fragen in allen Fällen, in denen dies notwendig ist, und insbesondere bevor sie Folgendes vorschlägt:

1. Änderung der besonderen Bestimmungen von Anhang I Abschnitt IV über Fleischuntersuchungsverfahren;
2. Änderung der Vorschriften von Anhang I Abschnitt IV Kapitel IX über Fleisch von Tieren, bei denen bei der Fleischuntersuchung Brucellose- oder Tuberkuloseläsionen festgestellt wurden;
3. Durchführungsbestimmungen zu den in Artikel 18 Nummern 5 bis 15 genannten Bereichen.

Artikel 21

Bericht an das Europäische Parlament und den Rat

(1) Die Kommission unterbreitet dem Europäischen Parlament und dem Rat spätestens am 20. Mai 2009 einen Bericht über die bei der Anwendung dieser Verordnung gewonnenen Erfahrungen.

(2) Die Kommission hat dem Bericht gegebenenfalls geeignete Vorschläge beizufügen.

Artikel 22

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Ihre Anwendung beginnt 18 Monate nach dem Zeitpunkt, zu dem alle folgenden Rechtsakte in Kraft getreten sind:

a) Verordnung (EG) Nr. 852/2004,

b) Verordnung (EG) Nr. 853/2004,

und

c) Richtlinie 2004/41/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs ([1]).

Sie gilt jedoch frühestens ab dem 1. Januar 2006.

([1]) ABl. L 157 vom 30.4.2004, S. 22.

▼B

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

▼B

ANHANG I

FRISCHFLEISCH

ABSCHNITT I: AUFGABEN DES AMTLICHEN TIERARZTES

KAPITEL I: ÜBERPRÜFUNGSAUFGABEN

1. Zusätzlich zu den allgemeinen Bestimmungen des Artikels 4 Absatz 4 zur Überprüfung der guten Hygienepraxis hat der amtliche Tierarzt zu verifizieren, ob die betriebseigenen Verfahren der Lebensmittelunternehmer in Bezug auf Sammlung, Beförderung, Lagerung, Handhabung, Verarbeitung und Verwendung bzw. Beseitigung von nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukten einschließlich spezifizierten Risikomaterials, für die die Lebensmittelunternehmer verantwortlich sind, ständig eingehalten werden.

2. Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen des Artikels 4 Absatz 5 an die Überprüfung der Einhaltung der HACCP-gestützten Grundsätze hat der amtliche Tierarzt zu prüfen, ob die Verfahren der Lebensmittelunternehmer so weit wie möglich sicherstellen, dass Fleisch

   a) keine pathophysiologischen Anomalien oder Veränderungen aufweist,

   b) keine fäkale oder sonstige Verunreinigung aufweist

   und

   c) kein spezifiziertes Risikomaterial enthält, sofern dies nicht nach dem Gemeinschaftsrecht zulässig ist, und in Übereinstimmung mit den Gemeinschaftsvorschriften über TSE gewonnen wurde.

KAPITEL II: INSPEKTIONSAUFGABEN

Bei der Durchführung der Inspektion gemäß diesem Kapitel hat der amtliche Tierarzt die Ergebnisse der gemäß Artikel 4 und Kapitel I durchgeführten Überprüfungsaufgaben zu berücksichtigen. Gegebenenfalls ist die Inspektion entsprechend auszurichten.

A. **Informationen zur Lebensmittelkette**

1. Der amtliche Tierarzt hat bei der Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung die relevanten Informationen aus den Aufzeichnungen des Herkunftsbetriebs der zur Schlachtung bestimmten Tiere zu prüfen und zu analysieren und die dokumentierten Ergebnisse dieser Prüfung und Analyse zu berücksichtigen.

2. Bei der Durchführung der Inspektionen hat der amtliche Tierarzt amtliche Bescheinigungen zu berücksichtigen, die die Tiere begleiten, sowie Erklärungen von Tierärzten, einschließlich amtlichen Tierärzten und zugelassenen Tierärzten, die Kontrollen auf der Ebene der Primärerzeugung durchführen.

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

B. **Schlachttieruntersuchung**

1. Mit Ausnahme der in den Absätzen 4 und 5 vorgesehenen Fällen

   a) hat der amtliche Tierarzt vor der Schlachtung alle Tiere einer Schlachttieruntersuchung zu unterziehen;

   b) muss diese Untersuchung innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft der Tiere im Schlachthof und innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung erfolgen.

   Darüber hinaus kann der amtliche Tierarzt auch zu jeder anderen Zeit eine Untersuchung verlangen.

2. Mit der Schlachttieruntersuchung ist insbesondere festzustellen, ob bei dem der Inspektion unterzogenen Tier Anzeichen dafür vorliegen, dass

   a) gegen die Tierschutzvorschriften verstoßen wurde

▼B

oder

b) das Tier sich in einem Zustand befindet, der die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigen kann, wobei besonderes Augenmerk auf Zoonosen und auf Krankheiten aus der Liste A sowie gegebenenfalls der Liste B des Internationalen Tierseuchenamtes (Office International des Epizooties, OIE) zu richten ist.

3. Zusätzlich zur routinemäßigen Schlachttieruntersuchung hat der amtliche Tierarzt eine klinische Untersuchung aller Tiere durchzuführen, die der Lebensmittelunternehmer oder ein amtlicher Fachassistent eventuell ausgesondert hat.

4. Im Falle einer Notschlachtung außerhalb des Schlachthofs und im Falle von erlegtem frei lebendem Wild hat der amtliche Tierarzt im Schlachthof oder im Wildbearbeitungsbetrieb die vom Tierarzt oder von einer kundigen Person gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ausgestellte Bescheinigung, die den Tierkörper begleitet, zu prüfen.

5. Sofern dies in Abschnitt III Kapitel II oder in Abschnitt IV vorgesehen ist, kann die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden. In diesem Fall hat der amtliche Tierarzt im Schlachthof eine Schlachttieruntersuchung nur insoweit vorzunehmen, wie dies vorgesehen ist.

C. **Wohlbefinden der Tiere**

Der amtliche Tierarzt hat die Einhaltung der einschlägigen gemeinschaftlichen und nationalen Vorschriften für das Wohlbefinden der Tiere zu verifizieren, wie beispielsweise die Vorschriften über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Schlachtung und beim Transport.

D. **Fleischuntersuchung**

1. Die Schlachtkörper und die dazugehörigen Nebenprodukte der Schlachtung sind unverzüglich nach der Schlachtung einer Fleischuntersuchung zu unterziehen. Alle äußeren Oberflächen sind zu begutachten. Dabei können eine geringfügige Handhabung des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung oder besondere technische Vorrichtungen erforderlich sein. Besonderes Augenmerk muss dabei Zoonosen und Krankheiten der Liste A sowie gegebenenfalls der Liste B des Internationalen Tierseuchenamtes (OIE) gelten. Die Geschwindigkeit der Schlachtlinie und die Zahl des anwesenden Inspektionspersonals müssen eine ordnungsgemäße Untersuchung erlauben.

2. Sofern dies für erforderlich erachtet wird, sind zusätzlich Untersuchungen wie Durchtasten und Anschneiden von Schlachtkörperteilen und Nebenprodukten der Schlachtung und Labortests durchzuführen, um

   a) einen endgültigen Befund zu erhalten,

      oder

   b) zum Nachweis

      i) einer Tierkrankheit,

      ii) von Rückständen oder Schadstoffen, welche die nach den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften festgesetzten Höchstwerte überschreiten,

         oder

      iii) der Nichteinhaltung mikrobiologischer Kriterien

         oder

      iv) anderer Faktoren, die es gegebenenfalls erforderlich machen, dass das Fleisch für genussuntauglich erklärt wird oder seine Verwendung Beschränkungen unterliegt,

   insbesondere bei notgeschlachteten Tieren.

3. Der amtliche Tierarzt hat zu verlangen, dass Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Einhufern, mehr als sechs Monate alten Rindern und mehr als vier Wochen alten Hausschweinen für die Fleischuntersuchung entlang der Wirbelsäule der Länge nach in Schlachtkörperhälften gespalten werden. Soweit für die Untersuchung erforderlich, kann der amtliche Tierarzt ferner verlangen, dass Kopf oder Schlachtkörper der Länge nach gespalten werden. Mit Rücksicht auf besondere Essgewohnheiten, technologische Entwicklungen oder besondere sanitäre Verhältnisse kann die zuständige Be-

▼B

hörde jedoch genehmigen, dass Schlachtkörper von als Haustiere 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 Vorkehrungen zu treffen, damit das Risiko einer Kontaminierung des Fleischs beim Durchtasten, Schneiden oder Anschneiden so gering wie möglich gehalten wird.

5. Falls eine Notschlachtung durchgeführt wird, wird der Schlachtkörper so rasch wie möglich einer Fleischuntersuchung gemäß den Nummern 1 bis 4 unterzogen, bevor er für den menschlichen Verzehr freigegeben wird.

E. **Spezifiziertes Risikomaterial und sonstige tierische Nebenprodukte**

Der amtliche Tierarzt hat die Entfernung, das Getrennthalten und gegebenenfalls die Kennzeichnung von spezifiziertem Risikomaterial und sonstigen tierischen Nebenprodukten gemäß den einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften für solche Produkte zu überprüfen. Er hat dafür Sorge zu tragen, dass der Lebensmittelunternehmer alle nötigen Maßnahmen trifft, um bei der Schlachtung (einschließlich der Betäubung) oder der Entfernung des spezifizierten Risikomaterials eine Kontaminierung des Fleischs mit spezifiziertem Risikomaterial zu verhindern.

F. **Labortests**

1. Der amtliche Tierarzt hat dafür Sorge zu tragen, dass Probenahmen durchgeführt und die Proben ordnungsgemäß identifiziert, behandelt und dem zuständigen Labor übermittelt werden, und zwar im Rahmen

   a) des Monitorings von Zoonosen und Zoonosenerregern,

   b) spezifischer Laboruntersuchungen zur Diagnose auf TSE gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]),

   c) der Feststellung nicht zugelassener Stoffe oder Produkte und der Kontrolle geregelter Stoffe, insbesondere im Rahmen der nationalen Rückstandsüberwachungspläne gemäß Richtlinie 96/23/EG des Rates ([2]),

   und

   d) der Feststellung von in der Liste A und gegebenenfalls der Liste B des OIE aufgeführten Krankheiten.

2. Der amtliche Tierarzt hat auch dafür Sorge zu tragen, dass alle anderen notwendigen Laboruntersuchungen durchgeführt werden.

KAPITEL III: GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHNUNG

1. Der amtliche Tierarzt hat die Genusstauglichkeitskennzeichnung und die verwendeten Kennzeichen zu überwachen.

2. Der amtliche Tierarzt hat insbesondere dafür Sorge zu tragen, dass

   a) das Genusstauglichkeitskennzeichen nur bei Tieren (als Haustiere gehaltenen Huftieren, bei Säugetier-Farmwild, ausgenommen Hasentieren, und bei frei lebendem Großwild) angebracht wird, die einer Schlachttier- und Fleischuntersuchung gemäß den Bestimmungen dieser Verordnung unterzogen wurden, und wenn keine Gründe dafür vorliegen, das Fleisch als genussuntauglich zu erklären. Das Genusstauglichkeitskennzeichen kann jedoch auch angebracht werden, bevor die Ergebnisse der Trichinenuntersuchung vorliegen, wenn der amtliche Tierarzt zu der Überzeugung gelangt, dass das Fleisch des betreffenden Tieres nur bei zufrieden stellenden Untersuchungsergebnissen in Verkehr gebracht wird,

   und

   b) die Tierkörper auf ihrer Außenseite durch Farb- oder Brandstempel mit einer Genusstauglichkeitskennzeichnung versehen werden, und zwar so, dass bei einer Zerlegung der Tierkörper in Hälften oder Viertel oder einer Zerlegung der Tierkörperhälften in drei Teile jedes Teil ein Genusstauglichkeitskennzeichen trägt.

([1]) ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2245/2003 der Kommission (ABl. L 333 vom 20.12.2003, S. 28).

([2]) ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003 (ABl. L 122 vom 16.5.2003, S. 1).

▼B

3. Das Genusstauglichkeitskennzeichen muss ein ovales Kennzeichen von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe sein und folgende Angaben in gut lesbaren Schriftzeichen enthalten:

   a) die Bezeichnung des Landes, in dem sich der Betrieb befindet, entweder ausgeschrieben in Großbuchstaben oder in Form eines aus zwei Buchstaben bestehenden Codes gemäß der einschlägigen ISO-Norm.

      Die Codes für die Mitgliedstaaten sind: ►M2 BE, ►M5 BG, ◄ CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, ►M5 RO, ◄ SI, SK, FI, SE und UK; ◄

   b) die Veterinärkontrollnummer des Schlachthofs;

▼M2

   c) das Kürzel CE, EC, EF, EG, EK, ►M5 EO, ◄ EY, ES, EÜ, EK, EB oder WE, wenn es in einem Schlachthof innerhalb der Gemeinschaft angebracht wird.

▼B

4. Die Buchstaben müssen mindestens 0,8 cm, die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein. Zur Kennzeichnung der Genusstauglichkeit von Schaflämmern, Ziegenlämmern und Ferkeln kann die Größe des Kennzeichens und der Buchstaben verringert werden.

5. Die für die Genusstauglichkeitskennzeichnung verwendeten Farbstoffe müssen gemäß den Gemeinschaftsvorschriften für die Verwendung von Farbstoffen in Lebensmitteln zugelassen sein.

6. Das Genusstauglichkeitskennzeichen kann auch einen Hinweis auf den amtlichen Tierarzt enthalten, der die Fleischuntersuchung vorgenommen hat. ►M3 ——————— ◄

7. Fleisch von Tieren, die außerhalb des Schlachthofes notgeschlachtet wurden, muss mit einem speziellen Kennzeichen versehen sein, das weder mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen gemäß diesem Kapitel noch mit dem Identitätskennzeichen gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verwechselt werden kann.

8. Fleisch von nicht enthäutetem Wild darf kein Genusstauglichkeitskennzeichen tragen, es sei denn, es ist nach dem Enthäuten in einem Wildbearbeitungsbetrieb einer Fleischuntersuchung unterzogen und für genusstauglich erklärt worden.

9. Dieses Kapitel ist unbeschadet der Tiergesundheitsvorschriften im Bereich der Genusstauglichkeitskennzeichnung anwendbar.

ABSCHNITT II: MASSNAHMEN IM ANSCHLUSS AN DIE KONTROLLEN

KAPITEL I: MITTEILUNG VON UNTERSUCHUNGSBEFUNDEN

1. Der amtliche Tierarzt hat die Untersuchungsbefunde aufzuzeichnen und zu bewerten.

2. a) Werden bei den Untersuchungen Krankheiten und Zustände festgestellt, die die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigen könnten oder das Wohlbefinden der Tiere beeinträchtigen, so hat der amtliche Tierarzt dies dem Lebensmittelunternehmer mitzuteilen.

   b) Ist das festgestellte Problem während der Primärerzeugung aufgetreten, so hat der amtliche Tierarzt dies dem Tierarzt, der den Herkunftsbetrieb der Tiere betreut, dem für den Herkunftsbetrieb der Tiere verantwortlichen Lebensmittelunternehmer (sofern dadurch nicht spätere Gerichtsverfahren nachteilig beeinflusst würden), sowie gegebenenfalls der Behörde, die für die Überwachung des Herkunftsbetriebs der Tiere oder des Jagdgebiets zuständig ist, mitzuteilen.

   c) Wurden die betreffenden Tiere in einem anderen Mitgliedstaat oder in einem Drittland aufgezogen, so hat der amtliche Tierarzt die zuständige Behörde des Mitgliedstaats zu unterrichten, in dem der Fleischbetrieb sich befindet. Die zuständige Behörde hat geeignete Maßnahmen nach geltendem Gemeinschaftsrecht zu treffen.

3. Untersuchungsbefunde und Testergebnisse sind in die einschlägigen Datenbanken aufzunehmen.

4. Gelangt der amtliche Tierarzt bei der Schlachttier- oder Fleischuntersuchung oder einer anderen Inspektionstätigkeit zu dem Verdacht, dass ein Krankheitserreger der Liste A bzw. der Liste B des OIE vorliegt, so hat er dies unver-

▼B

züglich der zuständigen Behörde zu melden und beide haben alle notwendigen Maßnahmen und Vorkehrungen nach geltendem Gemeinschaftsrecht zu treffen, um die mögliche Ausbreitung des Krankheitserregers zu verhindern.

KAPITEL II: ENTSCHEIDUNGEN BEZÜGLICH DER INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE

1. Der amtliche Tierarzt hat sich zu vergewissern, dass die Tiere nur geschlachtet werden, wenn dem Schlachthofbetreiber die einschlägigen Informationen zur Lebensmittelkette vorliegen und er diese geprüft hat.

2. Der amtliche Tierarzt kann jedoch gestatten, dass Tiere im Schlachthof geschlachtet werden, selbst wenn die einschlägigen Informationen zur Lebensmittelkette nicht verfügbar sind. In diesem Fall müssen alle einschlägigen Informationen über die Lebensmittelkette vorliegen, bevor der Schlachtkörper für den Verzehr freigegeben wird. Bis zu einer endgültigen Entscheidung sind ein solcher Schlachtkörper und die entsprechenden Nebenprodukte der Schlachtung getrennt von anderem Fleisch zu lagern.

3. Liegen innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft eines Tieres im Schlachthof die einschlägigen Informationen zur Lebensmittelkette nicht vor, ist ungeachtet der Nummer 2 das gesamte Fleisch des Tieres für genussuntauglich zu erklären. Wurde das Tier noch nicht geschlachtet, so ist es gesondert von anderen Tieren zu töten.

4. Ergibt sich aus den begleitenden Aufzeichnungen, Unterlagen oder anderen Informationen, dass

   a) 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

      oder

   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 die nach den Rechtsvorschriften der Gemeinschaft vorgesehenen Verfahren zum Ausschluss von Gefahren für die Gesundheit von Mensch und Tier eingehalten.

   Befinden sich die Tiere bereits im Schlachthof, so sind sie gesondert zu töten und für genussuntauglich zu erklären, wobei gegebenenfalls Vorkehrungen zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier zu treffen sind. Wenn der amtliche Tierarzt es für nötig hält, sind amtliche Kontrollen im Herkunftsbetrieb durchzuführen.

5. Die zuständige Behörde hat entsprechende Maßnahmen zu treffen, wenn sie feststellt, dass die Begleitunterlagen, Dokumentation und andere Informationen nicht der tatsächlichen Situation im Herkunftsbetrieb oder dem tatsächlichen Zustand der Tiere entsprechen oder wenn sie bewusst darauf abzielen, den amtlichen Tierarzt irrezuführen. Die zuständige Behörde hat gegen den für den Herkunftsbetrieb der Tiere verantwortlichen Lebensmittelunternehmer oder jede andere beteiligte Person vorzugehen, insbesondere in Form von zusätzlichen Kontrollen. Die Kosten dieser zusätzlichen Kontrolle tragen der für den Herkunftsbetrieb verantwortliche Lebensmittelunternehmer oder jede andere beteiligte Person.

KAPITEL III: ENTSCHEIDUNGEN BEZÜGLICH LEBENDER TIERE

1. Der amtliche Tierarzt hat zu verifizieren, ob die Verpflichtung des Lebensmittelunternehmers gemäß des Verordnung (EG) Nr. 853/2004, dafür zu sorgen, dass zur Schlachtung für den Verzehr angenommene Tiere ordnungsgemäß gekennzeichnet sind, eingehalten wird. Der amtliche Tierarzt hat dafür Sorge zu tragen, dass Tiere, deren Identität nicht ordnungsgemäß nachweisbar ist, gesondert getötet und für genussuntauglich erklärt werden. Wenn der amtliche Tierarzt es für nötig hält, sind amtliche Kontrollen im Herkunftsbetrieb durchzuführen.

2. Sind vorrangige Erwägungen zum Wohlbefinden der Tiere zu beachten, so können Pferde im Schlachthof geschlachtet werden, selbst wenn die vorgeschriebenen Informationen über ihre Identität nicht vorgelegt wurden. Diese Informationen müssen jedoch vorliegen, bevor der Schlachtkörper für genuss-

▼B

tauglich erklärt werden kann. Diese Anforderungen gelten auch für Notschlachtungen von Pferden außerhalb des Schlachthofs.

3. Der amtliche Tierarzt hat zu verifizieren, ob die Verpflichtung des Lebensmittelunternehmers gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, dafür zu sorgen, dass Tiere, deren Haut oder Fell so beschaffen ist, dass ein nicht vertretbares Risiko einer Kontaminierung des Fleisches während der Schlachtung besteht, erst nach vorheriger Reinigung für den Verzehr geschlachtet werden, eingehalten wird.

4. Tiere, die eine Krankheit oder einen Zustand aufweisen, der durch Kontakt oder Verzehr von Fleisch auf den Menschen oder andere Tiere übertragen werden kann, und allgemein Tiere, die klinische Anzeichen einer systemischen Erkrankung oder von Auszehrung (Kachexie) aufweisen, dürfen nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden. Diese Tiere müssen getrennt getötet werden, und zwar so, dass andere Tiere oder Schlachtkörper nicht kontaminiert werden können, und sie sind für genussuntauglich zu erklären.

5. Die Schlachtung von Tieren, bei denen Verdacht auf eine Krankheit oder auf einen Zustand besteht, die eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen können, ist zurückzustellen. Zur Diagnosestellung müssen diese Tiere einer gründlichen Schlachttieruntersuchung unterzogen werden. Darüber hinaus kann der amtliche Tierarzt zusätzlich zur Fleischuntersuchung Probenahmen und Laboruntersuchungen anordnen. Erforderlichenfalls sind die Tiere gesondert und im Anschluss an die Normalschlachtung 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 nach den Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Werten oder Rückstände verbotener Stoffe aufweisen könnten, sind gemäß der Richtlinie 96/23/EG zu behandeln.

7. Der amtliche Tierarzt hat festzulegen, nach welchen Modalitäten mit Tieren im Rahmen eines spezifischen Programms zur Tilgung oder Bekämpfung spezifischer Tierseuchen wie Brucellose oder Tuberkulose oder von Zoonosenerregern wie Salmonellen unter seiner unmittelbaren Aufsicht umzugehen ist. Die zuständige Behörde hat zu bestimmen, unter welchen Bedingungen diese Tiere geschlachtet werden können. Diese Bedingungen müssen darauf abzielen, die Gefahr einer Kontaminierung anderer Tiere und von Fleisch anderer Tiere möglichst gering zu halten.

8. Tiere, die in einem Schlachthof zur Schlachtung angeliefert werden, müssen im Regelfall dort geschlachtet werden. In Ausnahmefällen wie bei einer schwerwiegenden Störung der Schlachtanlagen kann der amtliche Tierarzt eine direkte Verbringung zu einem anderen Schlachthof gestatten.

KAPITEL IV: ENTSCHEIDUNGEN BEZÜGLICH DES WOHLBEFINDENS DER TIERE

1. Werden die Tierschutzbestimmungen zum Zeitpunkt der Schlachtung oder Tötung nicht beachtet, so hat der amtliche Tierarzt zu verifizieren, ob der Lebensmittelunternehmer unverzüglich die nötigen Abhilfemaßnahmen trifft und eine Wiederholung verhindert.

2. Der amtliche Tierarzt hat, um die Einhaltung der Tierschutzbestimmungen zu erreichen, schrittweise und unter Wahrung der Verhältnismäßigkeit vorzugehen, je nach Art und Schwere des Problems hat er dabei die Möglichkeit, Anweisungen zu erteilen, eine Verlangsamung oder auch die vollständige Einstellung der Produktion zu veranlassen.

3. Erforderlichenfalls hat der amtliche Tierarzt andere zuständige Behörden über Tierschutzprobleme zu informieren.

4. Stellt der amtliche Tierarzt fest, dass die Bestimmungen über das Wohlbefinden der Tiere beim Transport nicht beachtet werden, so hat er die nötigen Maßnahmen gemäß den einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften zu treffen.

5. Wenn

   a) ein amtlicher Fachassistent die Untersuchungen betreffend das Wohlbefinden der Tiere gemäß den Abschnitten III und IV durchführt,

      und

   b) diese Untersuchungen ergeben, dass die Tierschutzbestimmungen nicht eingehalten wurden,

▼B

muss der amtliche Fachassistent unverzüglich den amtlichen Tierarzt davon unterrichten und in dringenden Fällen, falls erforderlich, bis zum Eintreffen des amtlichen Tierarztes die erforderlichen Maßnahmen gemäß den Nummern 1 bis 4 treffen.

KAPITEL V: ENTSCHEIDUNGEN BEZÜGLICH FLEISCH

1. Fleisch ist für genussuntauglich zu erklären, wenn es

a) von Tieren stammt, die keiner Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden, mit Ausnahme von erlegtem frei lebendem Wild;

b) von Tieren stammt, bei denen die Nebenprodukte der Schlachtung nicht einer Fleischuntersuchung unterzogen wurden, sofern in dieser Verordnung oder in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht anderweitig geregelt;

c) von verendeten, tot geborenen, ungeborenen oder vor dem Erreichen eines Alters von sieben Tagen geschlachteten Tieren stammt;

d) sich um Fleischabschnitte von der Stichstelle handelt;

e) von Tieren stammt, die von einer Tierseuche der OIE-Liste A oder gegebenenfalls der OIE-Liste B betroffen sind, sofern in Abschnitt IV nicht anderweitig geregelt;

f) von Tieren stammt, die an einer Allgemeinerkrankung wie generalisierte Septikämie, Pyämie, Toxämie oder Virämie leiden;

g) den im Gemeinschaftsrecht festgelegten einschlägigen mikrobiologischen Kriterien zur Feststellung, ob Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen, nicht entspricht;

h) Parasitenbefall aufweist, sofern in Abschnitt IV nicht anderweitig geregelt;

i) Rückstände oder Verunreinigungen oberhalb der im Gemeinschaftsrecht festgelegten Werte enthält; bei einer Überschreitung des betreffenden Grenzwerts sind zusätzliche Analysen vorzunehmen, sofern dies angemessen ist;

j) unbeschadet spezifischerer Gemeinschaftsvorschriften von Tieren oder Schlachtkörpern stammt, die Rückstände verbotener Stoffe aufweisen, oder von Tieren stammt, die mit verbotenen Stoffen behandelt wurden;

k) sich um Leber und Nieren von über zwei Jahre alten Tieren aus Regionen handelt, 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) unzulässigerweise mit Dekontaminierungsmitteln behandelt wurde;

m) unzulässigerweise mit ionisierenden oder UV-Strahlen behandelt wurde;

n) Fremdkörper enthält (mit Ausnahme von für die Zwecke der Jagd verwendetem Material);

o) eine radioaktive Strahlung aufweist, die die zulässigen Höchstwerte gemäß den Gemeinschaftsvorschriften übersteigt;

p) sich um Fleisch mit pathophysiologischen Veränderungen, Anomalien der Konsistenz, unzureichender Ausblutung (außer bei frei lebendem Wild) oder organoleptischen Anomalien, insbesondere ausgeprägtem Geschlechtsgeruch, handelt;

q) von abgemagerten Tieren stammt;

r) spezifiziertes Risikomaterial enthält, sofern dies nicht nach Gemeinschaftsvorschriften zulässig ist;

s) Verunreinigungen, Verschmutzung durch Fäkalien oder sonstige Kontamination aufweist;

t) sich um Blut handelt, das aufgrund des Gesundheitsstatus eines Tieres, von dem es gewonnen wurde, oder aufgrund einer Kontaminierung während des Schlachtvorgangs, ein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen kann;

u) laut Urteil des amtlichen Tierarztes nach Prüfung aller zweckdienlichen Informationen ein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen kann oder aus anderen Gründen genussuntauglich ist.

▼B

2. Der amtliche Tierarzt kann Anforderungen hinsichtlich der Verwendung von Fleisch auferlegen, das von Tieren stammt, die außerhalb des Schlachthofs notgeschlachtet wurden.

ABSCHNITT III: ZUSTÄNDIGKEITEN UND HÄUFIGKEIT DER KONTROLLEN

KAPITEL I: AMTLICHE FACHASSISTENTEN

Amtliche Fachassistenten dürfen den amtlichen Tierarzt bei allen Aufgaben unterstützen, wobei folgende Einschränkungen und die in Abschnitt IV festgelegten spezifischen Vorschriften gelten:

1. Bei den Überprüfungsaufgaben dürfen die amtlichen Fachassistenten nur Informationen über die gute Hygienepraxis und die HACCP-gestützten Verfahren erfassen,

2. bei der Schlachttieruntersuchung und der Tierschutzkontrollen dürfen die amtlichen Fachassistentennur die Tiere einer ersten Untersuchung unterziehen und in rein praktischen Dingen helfen,

   und

3. bei der Fleischuntersuchung muss der amtliche Tierarzt die Arbeit der amtlichen Fachassistentenregelmäßig überprüfen und bei Tieren, die außerhalb des Schlachthofs notgeschlachtet wurden, die Untersuchung persönlich durchführen.

KAPITEL II: HÄUFIGKEIT DER KONTROLLEN

1. Die zuständige Behörde hat dafür zu sorgen, dass in folgenden Fällen mindestens ein amtlicher Tierarzt anwesend ist:

   a) in Schlachthöfen während der gesamten Dauer der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung

      und

   b) in Wildbearbeitungsbetrieben während der gesamten Dauer der Fleischuntersuchung.

2. In bestimmten Schlachthöfen und Wildbearbeitungsbetrieben hingegen, die anhand einer Risikoanalyse und gegebenenfalls im Einklang mit nach Artikel 18 Nummer 3 festgelegten Kriterien ermittelt werden, kann die zuständige Behörde dieses Vorgehen anpassen. In solchen Fällen

   a) muss der amtliche Tierarzt zum Zeitpunkt der Schlachttieruntersuchung im Schlachthof nicht anwesend sein, wenn

      i) ein amtlicher Tierarzt oder ein zugelassener Tierarzt die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb durchgeführt, die Informationen zur Lebensmittelkette geprüft und die Ergebnisse der Prüfung dem amtlichen Fachassistenten im Schlachthof mitgeteilt hat;

      ii) der amtliche Fachassistent im Schlachthof sich vergewissert hat, dass die Informationen zur Lebensmittelkette nicht auf mögliche Lebensmittelsicherheitsprobleme hindeuten und dass das Tier einen zufrieden stellenden allgemeinen Gesundheitszustand aufweist und in guter Verfassung ist;

      iii) der amtliche Tierarzt sich regelmäßig vergewissert, dass der amtliche Fachassistent diese Überprüfungsaufgaben ordnungsgemäß wahrnimmt;

   b) muss der amtliche Tierarzt bei der Fleischuntersuchung nicht jederzeit anwesend sein,

      i) wenn ein amtlicher Fachassistent die Fleischuntersuchung durchführt und jegliches Fleisch, das Anomalitäten aufweist, und alles andere Fleisch desselben Tieres absondert,

      ii) der amtliche Tierarzt solches Fleisch anschließend untersucht,

         und

      iii) der amtliche Fachassistent ihr Vorgehen und ihre Befunde so dokumentiert, dass der amtliche Tierarzt sich vergewissern kann, dass die Normen eingehalten werden.

   Im Falle von Geflügel und Hasentieren kann der amtliche Fachassistent Fleisch, das Anomalitäten aufweist, aussondern, ohne dass der amtliche

▼B

Tierarzt — vorbehaltlich des Abschnitts IV — systematisch solches Fleisch untersuchen muss.

3. Die in Nummer 2 beschriebene Flexibilität gilt nicht

a) für notgeschlachtete Tiere;

b) für Tiere, bei denen der Verdacht auf eine Krankheit oder einen Zustand besteht, die eine Gefahr für die Gesundheit des Menschen darstellen können;

c) für Rinder aus Herden, die nicht amtlich als tuberkulosefrei erklärt wurden;

d) für Rinder, Schafe und Ziegen aus Herden, die nicht amtlich als brucellosefrei erklärt wurden;

e) im Fall des Ausbruchs einer Krankheit der Liste A oder gegebenenfalls der Liste B des OIE. Dies betrifft Tiere, die für die betreffende Krankheit empfänglich sind und die aus der jeweiligen Region gemäß Artikel 2 der Richtlinie 64/432/EWG des Rates ([1]) stammen;

f) wenn strengere Kontrollen notwendig sind, um sich abzeichnende Krankheiten oder bestimmte Krankheiten der Liste B des OIE zu berücksichtigen.

4. In Zerlegungsbetrieben hat die zuständige Behörde dafür zu sorgen, dass bei der Bearbeitung von Fleisch ein amtlicher Tierarzt oder ein amtlicher Fachassistent so häufig anwesend ist, wie es für die Erreichung der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist.

KAPITEL III: BETEILIGUNG VON SCHLACHTHOFPERSONAL

A. BESTIMMTE AUFGABEN IM ZUSAMMENHANG MIT DER PRODUKTION VON FLEISCH VON GEFLÜGEL UND HASENTIEREN

Die Mitgliedstaaten können gestatten, dass Schlachthofpersonal die Tätigkeiten der amtlichen Fachassistenten bei der Kontrolle der Erzeugung von Geflügel- und Kaninchenfleisch unter folgenden Bedingungen übernimmt:

▼M6

a) Hat der Betrieb mindestens zwölf Monate lang erfolgreich die gute Hygienepraxis gemäß Artikel 4 Absatz 4 dieser Verordnung und die HACCP-Verfahren angewandt, so kann die zuständige Behörde genehmigen, dass Betriebsangehörige Aufgaben der amtlichen Fachassistenten ausüben. Eine solche Genehmigung darf nur erteilt werden, wenn die Betriebsangehörigen — gemäß den Anforderungen der zuständigen Behörde — in gleicher Weise in den Aufgaben amtlicher Fachassistenten geschult wurden wie die Assistenten selbst oder in den spezifischen Aufgaben, die sie ausführen dürfen. Dieses Personal untersteht der Aufsicht, Weisung und Verantwortung des amtlichen Tierarztes. Der amtliche Tierarzt ist in diesem Fall bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung anwesend, überwacht diese Tätigkeiten, führt regelmäßige Leistungstests durch, um sicherzustellen, dass die Leistung des Schlachthofpersonals den von der zuständigen Behörde festgelegten spezifischen Kriterien entspricht, und zeichnet die Ergebnisse dieser Leistungstests auf. 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 Fachassistenten ersetzt.

▼B

b) Die zuständige Behörde des Mitgliedstaats 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 Lebensmittelunternehmer in einem Mitgliedstaat, in dem das vorstehend beschriebene System angewandt wird, ist die tatsächliche Nutzung des Systems wahlfrei. Lebensmittelunternehmer werden von der zuständigen Behörde nicht gezwungen, das vorstehend beschriebene System einzuführen. Ist die zuständige Behörde nicht davon überzeugt, dass der Lebensmittelunternehmer die Anforderungen erfüllt, wird das System in diesem Betrieb nicht angewandt. Um dies zu bewerten, führt die zuständige Behörde eine Analyse der

([1]) ABl. 121 vom 29.7.1964, S. 1977/64. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 21/2004 (ABl. L 5 vom 9.1.2004, S. 8).

▼B

Produktions- und Inspektionsaufzeichnungen, des Tätigkeitsbereichs des Betriebs, der bisherigen Einhaltung von Vorschriften, des Fachwissens, der Berufsethik und des Verantwortungsbewusstseins des Schlachthofpersonals hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit sowie anderer relevanter Informationen durch.

B. BESTIMMTE PROBENAHMEAUFGABEN UND TESTS

Schlachthofpersonal, das unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes eine besondere Schulung erhalten hat, darf unter der Verantwortung und Aufsicht des amtlichen Tierarztes bestimmte Probenahmeaufgaben und Tests in Bezug auf Tiere aller Arten ausführen.

KAPITEL IV: BERUFLICHE QUALIFIKATIONEN

A. AMTLICHE TIERÄRZTE

1. Die zuständige Behörde darf nur Tierärzte, die eine den Anforderungen der Nummer 2 genügende Prüfung abgelegt haben, zu amtlichen Tierärzten ernennen.

2. Die zuständige Behörde hat für die Prüfung Sorge zu tragen. Bei dieser Prüfung sind die Kenntnisse in folgenden Bereichen in dem erforderlichen Maße nachzuweisen, wobei dem Werdegang und den Qualifikationen des Tierarztes Rechnung zu tragen ist:

   a) nationale Rechtsvorschriften und Rechtsvorschriften der Gemeinschaft zu veterinärmedizinischen Aspekten des Gesundheitsschutzes, Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Arzneimittel,

   b) Grundsätze der gemeinsamen Agrarpolitik, Marktmaßnahmen, Ausfuhrerstattungen, Betrugsermittlung (auch auf weltweiter Ebene: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE),

   c) Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung und Lebensmitteltechnologie,

   d) Grundsätze, Konzepte und Methoden der guten Herstellungspraxis und des Qualitätsmanagements,

   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-Systems in der gesamten Lebensmittelkette,

   i) Verhütung und Eindämmung von lebensmittelbedingten Gefährdungen der menschlichen Gesundheit,

   j) Populationsdynamik von Infektionen und Intoxikationen,

   k) diagnostische Epidemiologie,

   l) Monitoring und Überwachungssysteme,

   m) Überprüfung und Bewertung des vorschriftsmäßigen Funktionierens von Systemen für das Management der Lebensmittelsicherheit,

   n) Grundsätze und diagnostische Anwendung moderner Testverfahren,

   o) Informations- und Kommunikationstechnologie in Bezug auf die veterinärmedizinischen Aspekte des Gesundheitsschutzes,

   p) Datenbearbeitung und Biostatistik,

   q) Untersuchung von Ausbrüchen lebensmittelbedingter Erkrankungen beim Menschen,

   r) relevante Aspekte in Bezug auf TSE,

   s) Tierschutz in den Phasen Erzeugung, Transport und Schlachtung,

   t) umweltbezogene Aspekte der Lebensmittelerzeugung (einschließlich Abfallbeseitigung),

   u) Vorsorgeprinzip und Verbraucherinteresse

   und

▼B

v) Grundsätze für die Schulung von Personal, das in der Lebensmittelkette arbeitet.

Die Bewerber können sich die erforderlichen Kenntnisse im Rahmen ihrer tierärztlichen Grundausbildung oder einer Schulung im Anschluss an ihre Qualifikation als Tierarzt aneignen; auch ihre Berufserfahrung als Tierarzt kann diese Kenntnisse vermitteln. Die zuständige Behörde kann verschiedene Prüfungen durchführen lassen, um dem Werdegang der Bewerber Rechnung zu tragen. Gelangt die zuständige Behörde jedoch zu der Auffassung, dass ein Bewerber die erforderlichen Kenntnisse im Rahmen eines Hochschulabschlusses oder im Rahmen einer Fortbildung mit Postgraduierten-Abschluss erworben hat, kann sie auf solche Prüfungen verzichten.

3. Der Tierarzt muss zur multidisziplinären Zusammenarbeit fähig sein.

4. Außerdem hat jeder amtliche Tierarzt eine praktische Schulung während einer Probezeit von mindestens 200 Stunden zu absolvieren, bevor er selbstständig arbeitet. Während dieser Zeit muss er unter der Aufsicht amtlicher Tierärzte, die bereits in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Grenzkontrollstellen für Frischfleisch und Haltungsbetrieben tätig sind, arbeiten.

Die Schulung muss sich insbesondere auf die Überprüfung von Systemen für das Management der Lebensmittelsicherheit beziehen.

5. Der amtliche Tierarzt hat durch regelmäßige Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur seine Kenntnisse zu aktualisieren und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden zu halten.

Der amtliche Tierarzt hat sich soweit irgend möglich jährlichen Fortbildungsmaßnahmen zu unterziehen.

6. Ein bereits zum amtlichen Tierarzt ernannter Tierarzt muss hinreichende Kenntnisse in den in Nummer 2 genannten Bereichen haben. Gegebenenfalls muss er diese Kenntnisse durch Fortbildungsmaßnahmen erwerben. Die zuständige Behörde hat hierfür angemessene Maßnahmen zu treffen.

7. Die Mitgliedstaaten können abweichend von den Nummern 1 bis 6 Sonderregeln für amtliche Tierärzte auf Teilzeitbasis festlegen, die für die Kontrolle von Kleinbetrieben zuständig sind.

B. AMTLICHE FACHASSISTENTEN

1. Die zuständige Behörde darf nur Personen zu amtlichen Fachassistenten ernennen, die sich entsprechend den nachstehenden Anforderungen einer Schulung unterzogen und eine Prüfung bestanden haben.

2. Für diese Prüfungen hat die zuständige Behörde Sorge zu tragen. Um zu diesen Prüfungen zugelassen zu werden, müssen die Bewerber nachweisen können, dass sie sich folgenden Schulungen unterzogen haben:

a) mindestens 500 Stunden theoretische Schulung und mindestens 400 Stunden praktische Schulung in Bezug auf die unter Nummer 5 aufgeführten Themenbereiche

sowie

b) eine zusätzliche Schulung, die erforderlich ist, um amtliche Fachassistenten in die Lage zu versetzen, ihre Aufgaben fachkundig zu erfüllen.

3. Die in Nummer 2 Buchstabe a) genannte praktische Schulung hat in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes und in Haltungsbetrieben sowie in sonstigen einschlägigen Betrieben zu erfolgen.

4. Die Schulung und die Prüfungen müssen sich hauptsächlich auf rotes Fleisch oder auf Geflügelfleisch beziehen. Personen, die die Schulung für einen der beiden Bereiche absolvieren und die entsprechende Prüfung bestanden haben, müssen sich nur einer verkürzten Schulung unterziehen, um die Prüfung für den anderen Bereich abzulegen. Die Schulung und die Prüfung sollten sich auch auf frei lebendes Wild, Farmwild und gegebenenfalls Hasentiere erstrecken.

5. Die Schulung für amtliche Fachassistenten muss folgende Themenbereiche betreffen und die Prüfungen müssen das Vorhandensein der entsprechenden Kenntnisse bestätigen:

a) in Bezug auf Haltungsbetriebe:

▼B

i) theoretischer Teil:

— Kenntnis der landwirtschaftlichen Organisation, der Produktionsmethoden, des internationalen Handels usw.;

— gute Praxis der Viehhaltung;

— Grundkenntnisse über Tierseuchen, insbesondere Zoonosen: Virus-, Bakterien-, Parasitenerkrankungen usw.;

— Monitoring zur Seuchenerkennung, Anwendung von Arzneimitteln und Impfstoffen, Rückstandsuntersuchungen;

— Hygiene- und Gesundheitskontrollen;

— Wohlbefinden von Tieren im Haltungsbetrieb und beim Transport;

— Umweltnormen: für Gebäude, Haltungsbetriebe und allgemein;

— einschlägige Rechts- und Verwaltungsvorschriften;

— Verbraucherbelange und Qualitätskontrolle;

ii) praktischer Teil:

— Besichtigung von Haltungsbetrieben mit verschiedenen Haltungsformen und Aufzuchtmethoden;

— Besichtigung von Produktionsbetrieben;

— Beobachtung des Be- und Entladens von Tieren;

— Laborvorführungen;

— Veterinärkontrollen;

— Dokumentation;

b) für Untersuchungen im Schlachthof und in Zerlegungsbetrieben:

i) theoretischer Teil:

— Kenntnis der Organisation, der Produktionsmethoden, des internationalen Handels sowie der Schlacht- und Zerlegetechnologie in der Fleischwirtschaft;

— Grundkenntnisse der Hygiene und der guten Hygienepraxis sowie insbesondere der Betriebshygiene, der Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene und der Arbeitshygiene;

— HACCP-Verfahren und Überprüfung der HACCP-gestützten Verfahren;

— Wohlbefinden von Tieren beim Entladen nach dem Transport und bei der Schlachtung;

— Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;

— Grundkenntnisse der Pathologie geschlachteter Tiere;

— Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie geschlachteter Tiere;

— entsprechende Kenntnis in Bezug auf TSE und andere wichtige Zoonosen und Zoonoseerreger;

— Kenntnis der Methoden und Verfahren der Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch;

— Grundkenntnisse der Mikrobiologie;

— Schlachttieruntersuchung;

— Trichinenuntersuchung;

— Fleischuntersuchung;

— Verwaltungsaufgaben;

— Kenntnis einschlägiger Rechts- und Verwaltungsvorschriften;

— Probenahmemethode;

▼B

— Betrugsfragen;

ii) praktischer Teil:

— Identifizierung von Tieren;

— Überprüfung des Alters;

— Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren;

— Fleischuntersuchung im Schlachthof;

— Trichinenuntersuchung;

— Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung artentypischer Tierkörperteile;

— Identifizierung bestimmter Schlachtkörperteile, an denen sich Veränderungen zeigen, und Erläuterungen dazu;

— Hygienekontrolle, einschließlich Überprüfung der guten Hygienepraxis und der Anwendung der HACCP-gestützten Verfahren;

— Registrierung der Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung;

— Probenahmen;

— Rückverfolgbarkeit von Fleisch;

— Dokumentation.

6. Die amtlichen Fachassistenten müssen durch regelmäßige Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur ihre Kenntnisse aktualisieren und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten.

   Die amtlichen Fachassistenten müssen sich so weit irgend möglich jährlichen Fortbildungsmaßnahmen unterziehen.

7. Eine bereits zum amtlichen Fachassistenten ernannte Person muss hinreichende Kenntnisse in den in Nummer 5 genannten Bereichen haben. Gegebenenfalls muss sie diese Kenntnisse durch Fortbildungsmaßnahmen erwerben. Die zuständige Behörde hat hierfür angemessene Maßnahmen zu treffen.

8. Führen die amtlichen Fachassistenten jedoch nur Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit der Trichinenuntersuchung durch, muss die zuständige Behörde lediglich sicherstellen, dass sie für diese Aufgaben angemessen geschult werden.

ABSCHNITT IV: SPEZIFISCHE VORSCHRIFTEN

KAPITEL I: HAUSRINDER

A. UNTER SECHS WOCHEN ALTE RINDER

Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung der unter sechs Wochen alten Rinder sind den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung zu unterziehen:

1. Besichtigung von Kopf und Rachen; Anschneiden und Untersuchen der Schlundkopflymphknoten (*Lnn. retropharyngiales*); Untersuchung von Maul und Schlund; Durchtasten der Zunge; ►M4 ——————— ◄

2. Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; Anschneiden und Untersuchen der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* et *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;

3. Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;

4. Besichtigung des Zwerchfells;

5. Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Durchtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Leber und ihrer Lymphknoten;

▼B

6. Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici*, *mesentericicraniales* et *caudales*); Durchtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;

7. Besichtigung und erforderlichenfalls Durchtasten der Milz;

8. Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);

9. Besichtigung von Brust- und Bauchfell;

10. Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke; im Zweifelsfall Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke; Untersuchung der Gelenkflüssigkeit.

B. ÜBER SECHS WOCHEN ALTE RINDER

▼C1

Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung der über sechs Wochen alten Rinder sind den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung zu unterziehen:

▼B

1. Besichtigung von Kopf und Rachen; Anschneiden und Untersuchung der Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (*Lnn. retropharyngiales*, *mandibulares* et *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 Durchtasten der Zunge selbst; ►M4 ———— ◄

2. Untersuchung von Luft- und Speiseröhre; Besichtigung und Durchtasten der Lunge; Anschneiden und Untersuchen der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* et *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;

3. Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;

4. Besichtigung des Zwerchfells;

5. Besichtigung und Durchtasten 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;

6. Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici*, *mesentericicraniales* et *caudales*); Durchtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;

7. Besichtigung und erforderlichenfalls Durchtasten der Milz;

8. Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und der renalen Lymphknoten (*Lnn. renales*);

9. Besichtigung von Brust- und Bauchfell;

10. Besichtigung der Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist);

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

KAPITEL II: HAUSSCHAFE UND HAUSZIEGEN

Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung der Schafe und Ziegen sind den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung zu unterziehen:

▼B

1. 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;

2. Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* et *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); im Zweifelsfall Anschnitt und Untersuchung dieser Organe und Lymphknoten;

3. Besichtigung von Herzbeutel und Herz; im Zweifelsfall Anschnitt und Untersuchung des Herzens;

4. Besichtigung des Zwerchfells;

5. Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Anschnitt der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge;

6. Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici*, *mesentericicraniales* et *caudales*);

7. Besichtigung und erforderlichenfalls Durchtasten der Milz;

8. Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);

9. Besichtigung von Brust- und Bauchfell;

10. Besichtigung der Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist);

11. Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten;

12. Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke; Untersuchung der Gelenkflüssigkeit.

KAPITEL III: ALS HAUSTIERE GEHALTENE EINHUFER

Die Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung von Einhufern sind den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung zu unterziehen:

1. Besichtigung des Kopfes und — nach Lösen der Zunge — des Rachens; Durchtasten und erforderlichenfalls Anschnitt der Unterkiefer-, Schlundkopf-, und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (*Lnn. mandibulares*, *retropharyngiales* et *parotidei*); Lösung der Zunge zur eingehenden Besichtigung von Maul und Schlund; Besichtigung und Durchtasten der Zunge selbst; ►M4 ——————— ◄

2. Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; Durchtasten und erforderlichenfalls Anschnitt der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* et *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;

3. Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Längsschnitt am Herzen zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;

4. Besichtigung des Zwerchfells;

5. Besichtigung, Durchtasten und erforderlichenfalls Anschnitt der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);

6. Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici*, *mesentericicraniales* et *caudales*); erforderlichenfalls Anschnitt der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;

7. Besichtigung und erforderlichenfalls Durchtasten der Milz;

8. Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);

▼B

9. Besichtigung von Brust- und Bauchfell;

10. Besichtigung der Genitalien bei Hengsten (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) und Stuten;

11. Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*) und erforderlichenfalls Anschnitt der Lymphknoten des Gesäuges;

12. Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke; Untersuchung der Gelenkflüssigkeit;

13. Untersuchung aller Schimmel oder Grauschimmel auf Melanose und Melanomata durch Untersuchung von Muskeln und Lymphknoten der Schulter (*Lnn. subrhomboidei*) unter dem Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter; Freilegen der Nieren und Untersuchung nach einem Schnitt durch die gesamte Niere.

KAPITEL IV: HAUSSCHWEINE

A. SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG

1. Die zuständige Behörde kann beschließen, dass die zur Schlachtung bestimmten Schweine im Herkunftsbetrieb der Schlachttieruntersuchung zu unterziehen sind. In diesem Fall darf eine Partie Schweine aus einem Haltungsbetrieb nur geschlachtet werden, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:

   a) Die Gesundheitsbescheinigung gemäß Kapitel X Teil A liegt bei,

      und

   b) die Vorschriften der Nummern 2 bis 5 sind erfüllt.

2. Die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb muss Folgendes umfassen:

   a) Kontrollen von Betriebsbüchern oder anderer Aufzeichnungen im Betrieb, einschließlich von Informationen zur Lebensmittelkette;

   b) Untersuchung der Schweine, um festzustellen,

      i) ob sie an einer durch Kontakt oder Verzehr des Fleischs auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit leiden oder einen entsprechenden Zustand aufweisen oder ob einzelne Tiere oder die gesamte Partie Anzeichen aufweisen, die den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen,

      ii) ob sie allgemeine Verhaltensstörungen oder Krankheitsanzeichen zeigen, die bewirken können, dass das Fleisch genussuntauglich wird,

         oder

      iii) ob nachzuweisen ist oder der begründete Verdacht besteht, dass sie chemische Rückstände über den in Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Höchstwerten oder Rückstände verbotener Stoffe enthalten.

3. Ein amtlicher Tierarzt oder ein zugelassener Tierarzt muss die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb durchführen. Die Schweine sind unmittelbar zur Schlachtung zu versenden und dürfen nicht mit anderen Schweinen zusammenkommen.

4. Die Schlachttieruntersuchung im Schlachthof muss nur Folgendes umfassen:

   a) eine Überprüfung der Identität der Tiere

      und

   b) ein Screening, um sicherzustellen, dass die Bestimmungen über das Wohlbefinden der Tiere eingehalten wurden und dass keinerlei Anzeichen eines Zustandes vorhanden sind, der sich nachteilig auf die Gesundheit von Mensch und Tier auswirken könnte. Dieses Screening kann von einem amtlichen Fachassistenten durchgeführt werden.

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

▼B

a) müssen sie erneut untersucht und es muss eine neue Gesundheitsbescheinigung ausgestellt werden, wenn die Tiere den Herkunftsbetrieb noch nicht verlassen haben, um in den Schlachthof verbracht zu werden;

b) kann die Schlachtung, wenn sich die Tiere bereits auf dem Weg in den oder im Schlachthof befinden und der Grund für die Verzögerung geprüft wurde, genehmigt werden, vorausgesetzt, die Tiere werden einer erneuten Schlachttieruntersuchung unterzogen.

B. FLEISCHUNTERSUCHUNG

1. Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von Schweinen, die nicht unter Nummer 2 fallen, sind den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung 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; Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* et *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*); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten;

f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici*, *mesentericicraniales* et *caudales*); Durchtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;

g) Besichtigung und erforderlichenfalls Durchtasten 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 (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist);

k) Besichtigung des Gesäuges und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*); bei Sauen Anschnitt der Lymphknoten des Gesäuges;

l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke.

2. Die zuständige Behörde kann auf der Grundlage epidemiologischer oder anderer Daten des Betriebs entscheiden, dass Mastschweine, die seit dem Absetzen in kontrollierter Haltung in integrierten Produktionssystemen gehalten wurden, in einigen oder allen der in Nummer 1 genannten Fälle lediglich einer Besichtung unterzogen werden.

KAPITEL V: GEFLÜGEL

A. SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG

1. Die zuständige Behörde kann entscheiden, dass zur Schlachtung bestimmtes Geflügel im Herkunftsbetrieb der Schlachttieruntersuchung unterzogen wird. In diesem Fall darf eine Partie Tiere aus einem Betrieb nur geschlachtet werden, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:

a) Den Tieren liegt die Gesundheitsbescheinigung gemäß Kapitel X Teil A bei,

▼B

und

b) die Vorschriften der Nummern 2 bis 5 sind erfüllt.

2. Die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb muss Folgendes umfassen:

a) Kontrollen von Betriebsbüchern oder anderen Aufzeichnungen im Betrieb, einschließlich von Informationen zur Lebensmittelkette;

b) eine Untersuchung der Partie, um festzustellen, ob die Tiere

i) an einer durch Kontakt oder Verzehr des Fleischs auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit leiden oder einen entsprechenden Zustand aufweisen oder ihrem Verhalten nach Anzeichen aufweisen, die den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen,

ii) allgemeine Verhaltensstörungen oder Krankheitsanzeichen zeigen, die bewirken könnten, dass das Fleisch genussuntauglich wird,

oder

iii) Anzeichen aufweisen, dass sie chemische Rückstände über den in Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Höchstwerten oder Rückstände verbotener Stoffe enthalten.

3. Ein amtlicher Tierarzt oder ein zugelassener Tierarzt muss die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb durchführen.

4. Die Schlachttieruntersuchung im Schlachthof muss nur Folgendes umfassen:

a) eine Überprüfung der Identität der Tiere

und

b) ein Screening, um sicherzustellen, dass die Bestimmungen über das Wohlbefinden der Tiere 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 einem amtlichen Fachassistenten durchgeführt werden.

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

a) muss die Partie erneut untersucht und es muss eine neue Gesundheitsbescheinigung ausgestellt werden, sofern die Partie noch nicht aus dem Herkunftsbetrieb in den Schlachthof verbracht worden ist;

b) kann die Schlachtung, sofern sich die Partie bereits auf dem Weg in den oder im Schlachthof befindet und der Grund für die Verzögerung geprüft wurde, genehmigt werden, vorausgesetzt, die Partie wird erneut untersucht.

6. Wurde keine Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb durchgeführt, so hat der amtliche Tierarzt die Partie im Schlachthof zu untersuchen.

7. Zeigt das Geflügel klinische Symptome einer Krankheit, so dürfen die Tiere nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden. Die Tötung solcher Tiere am Ende des Arbeitstages im Anschluss an die Normalschlachtungen ist jedoch zulässig, sofern alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden, um das Risiko der Verschleppung von Krankheitserregern zu vermeiden, und sofern die Schlachtanlage nach der Tötung unverzüglich gereinigt und desinfiziert wird.

8. Bei zur Stopflebererzeugung („Foie gras“) gehaltenem Geflügel und bei verzögert ausgeweidetem Geflügel, das im Herkunftsbetrieb geschlachtet wurde, muss die Schlachttieruntersuchung gemäß den Nummern 2 und 3 durchgeführt werden. Eine Bescheinigung gemäß dem Muster in Teil C ist den nicht ausgeweideten Schlachtkörpern bei der Beförderung in den Schlachthof oder den Zerlegungsbetrieb beizufügen.

B. FLEISCHUNTERSUCHUNG

1. Alle Tiere sind gemäß den Abschnitten I und III einer Fleischuntersuchung zu unterziehen. Darüber hinaus führt der amtliche Tierarzt persönlich die folgenden Untersuchungen durch:

a) tägliche Besichtigung der Eingeweide und Leibeshöhlen einer repräsentativen Stichprobe von Tieren;

▼B

b) bei jeder Geflügelpartie ein und derselben Herkunft eingehende Stichprobenuntersuchung von Teilen von Tieren oder von ganzen Tieren, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung für genussuntauglich erklärt wurde,

und

c) sonstige erforderlichen Untersuchungen, wenn der Verdacht besteht, dass das Fleisch der betreffenden Tiere genussuntauglich sein könnte.

2. Bei zur Stopflebererzeugung („Foie gras“) gehaltenem Geflügel und verzögert ausgeweidetem Geflügel, das im Herkunftsbetrieb gewonnen wurde, muss die Fleischuntersuchung eine Kontrolle der dem Schlachtkörper beigefügten Bescheinigung umfassen. Werden die Schlachtkörper direkt vom Herkunftsbetrieb in den Zerlegungsbetrieb befördert, erfolgt die Fleischuntersuchung im Zerlegungsbetrieb.

▼B

C. MUSTER DER GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für zur Gewinnung von Stopflebern („Foie gras“) bestimmtes sowie für im Herkunftsbetrieb geschlachtetes Geflügel, das verzögert ausgeweidet wird

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 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 diesen Tieren den rechtlichen Anforderungen genügten und einer Schlachtung des Geflügels nicht entgegenstehen.

Ausgestellt in .....
(Ort)

am .....
(Datum)

Stempel

.....
(Unterschrift des amtlichen oder zugelassenen Tierarztes)

▼B

KAPITEL VI: IN ZUCHTBETRIEBEN GEHALTENE HASENTIERE

Die Vorschriften für Geflügel gelten auch für die in Zuchtbetrieben gehaltenen Hasentiere.

KAPITEL VII: FARMWILD

A. **Schlachttieruntersuchung**

1. Die Schlachttieruntersuchung kann im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden, wenn die Anforderungen des Anhangs III Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllt werden. In diesem Fall ist sie von einem amtlichen Tierarzt oder einem zugelassenen Tierarzt vorzunehmen.

2. Bei der Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb sind die Betriebsbücher und sonstigen Aufzeichnungen in Herkunftsbetrieben zu kontrollieren, einschließlich der Informationen zur Lebensmittelkette.

3. Findet die Schlachttieruntersuchung nicht früher als drei Tage vor der Ankunft der Tiere im Schlachthof statt und werden die Schlachttiere lebend im Schlachthof angeliefert, so braucht die Schlachttieruntersuchung im Schlachthof nur Folgendes zu umfassen:

   a) eine Überprüfung der Identität der Tiere

      und

   b) ein Screening, um sicherzustellen, dass die Bestimmungen über das Wohlbefinden der Tiere eingehalten wurden und keinerlei Anzeichen eines Zustands vorhanden sind, der sich nachteilig auf die Gesundheit von Mensch und Tier auswirken könnte.

4. Lebenden Tieren, die im Haltungsbetrieb untersucht wurden, muss eine Bescheinigung nach dem Muster in Kapitel X Teil A beiliegen. Tieren, die im Haltungsbetrieb untersucht und geschlachtet wurden, muss eine Bescheinigung nach dem Muster in Kapitel X Teil B beiliegen.

B. **Fleischuntersuchung**

1. Die Fleischuntersuchung umfasst das Abtasten und, falls für erforderlich gehalten, das Anschneiden von Schlachtkörperteilen mit Gewebeveränderungen oder aus anderen Gründen verdächtiger Schlachtkörperteile.

2. Die vorstehend beschriebenen Verfahren für die Fleischuntersuchung bei Rindern und Schafen, Hausschweinen und Geflügel sind auf die entsprechenden Farmwildarten anzuwenden.

3. Wurden die Tiere im Betrieb geschlachtet, so prüft der amtliche Tierarzt im Schlachthof die den Tieren beigefügte Bescheinigung.

KAPITEL VIII: FREI LEBENDES WILD

A. **Fleischuntersuchung**

1. Frei lebendes Wild ist nach seiner Verbringung in den Wildbearbeitungsbetrieb so schnell wie möglich zu untersuchen.

2. Der amtliche Tierarzt berücksichtigt die Bescheinigung oder die Informationen, die die kundige Person im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 beigegeben hat.

3. Bei der Fleischuntersuchung hat der amtliche Tierarzt folgende Maßnahmen durchzuführen:

   a) Besichtigung des Tierkörpers, seiner Leibeshöhlen und gegebenenfalls seiner Organe

      i) zur Feststellung etwaiger, nicht von der Jagd herrührender Anomalien. Dabei kann sich die Diagnose auf Angaben der kundigen Person zum Verhalten des Tieres vor dem Erlegen stützen,

      ii) 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 weiter gehende Laboruntersuchungen durchzuführen;

   b) Untersuchung auf organoleptische Anomalien;

   c) Durchtasten der Organe, soweit dies für erforderlich gehalten wird;

▼B

d) wenn ein begründeter Verdacht auf Rückstände oder Schadstoffbelastung besteht, eine Untersuchung auf nicht von der Jagd herrührender Rückstände, auch auf Umweltschadstoffe, durch Beprobung. Wird wegen begründeten Verdachts eine weiter gehende 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 weiter gehende 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) nicht von der Jagd herrührende Fremdkörper in Leibeshöhlen, im Magen, Darm oder Harn, sofern Brust- oder Bauchfell verfärbt sind (falls derartige Eingeweide vorhanden sind),

v) Parasitenbefall,

vi) übermäßige Gasbildung im Magen- und Darmtrakt mit Verfärbung der inneren Organe (falls derartige Eingeweide vorhanden sind),

vii) erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch,

viii) alte, offene Knochenbrüche,

ix) Auszehrung (Kachexie) und/oder generalisierte oder lokalisierte Ödeme,

x) frische Verklebungen oder Verwachsungen mit Brust- oder Bauchfell

oder

xi) sonstige augenfällige und großflächige Veränderungen wie beispielsweise Verwesung.

4. Auf Verlangen des amtlichen Tierarztes sind Wirbelsäule und Kopf längs zu spalten.

5. Bei Kleinwild, das nicht unmittelbar nach dem Erlegen ausgeweidet wurde, führt der amtliche Tierarzt die Fleischuntersuchung an einer repräsentativen Stichprobe von Tieren derselben Strecke durch. Ergibt die Untersuchung eine auf den Menschen übertragbare Krankheit oder eines der in Nummer 3 Buchstabe e) aufgeführten Merkmale, so führt der amtliche Tierarzt weitere Untersuchungen der gesamten Partie durch, um festzustellen, ob die Tierkörper 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 Abschnitt II Kapitel V ist Fleisch für genussuntauglich zu erklären, das bei der Fleischuntersuchung eines der Merkmale gemäß Teil A Nummer 3 Buchstabe e) aufweist.

KAPITEL IX: SPEZIFISCHE GEFAHREN

A. **Transmissible spongigorme Enzephalopathien**

Die amtliche Überwachung in Bezug auf TSE ist unter Berücksichtigung der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 sowie sonstiger relevanter Gemeinschaftsvorschriften durchzuführen.

▼B

B. **Cysticercose**

1. Die Verfahren der Fleischuntersuchung gemäß den Kapiteln I und 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 der Kaumuskeln nicht zwingend vorgeschrieben, sofern ein spezifischer serologischer Test durchgeführt wird. Das Gleiche gilt für über sechs Wochen alte Rinder, die in einem amtlich als Cysticerose-frei bescheinigten Betrieb aufgezogen wurden.

2. Cysticercose-infiziertes Fleisch ist für genussuntauglich zu erklären. Ist das Tier jedoch nicht generalisiert Cysticercose-infiziert, so können die nicht infizierten Teile nach einer Kältebehandlung für genusstauglich erklärt werden.

C. **Trichinose**

1. Schlachtkörper von Schweinen (Hausschweine, Farmwildschweine und frei lebende Wildschweine), Einhufern und anderen Tierarten, die an Trichinose erkranken können, müssen gemäß den geltenden gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften auf Trichinen untersucht werden, sofern in diesen Rechtsvorschriften nichts anderes festgelegt wird.

2. Fleisch von mit Trichinen infizierten Tieren ist für genussuntauglich zu erklären.

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, ist für genussuntauglich zu erklären.

E. **Tuberkulose**

1. Haben Tiere positiv oder nicht eindeutig auf Tuberkulin reagiert oder liegen andere Gründe für einen Infektionsverdacht vor, sind diese Tiere getrennt von anderen Tieren zu schlachten, wobei Vorkehrungen zu treffen sind, um das Risiko der Kontaminierung anderer Schlachtkörper, der Schlachtlinie und des Schlachthofpersonals auszuschließen.

2. Sämtliches Fleisch von Tieren, bei denen bei der Fleischuntersuchung an mehreren Organen oder mehreren Körperteilen lokalisierte Tuberkuloseläsionen festgestellt wurden, ist für genussuntauglich zu erklären. Wird jedoch in den Lymphknoten nur eines Organs oder Körperteils eine Tuberkuloseläsion festgestellt, müssen nur das befallene Organ oder der befallene Körperteil und die zugehörigen Lymphknoten für genussuntauglich erklärt werden.

F. **Brucellose**

1. Haben Tiere positiv oder nicht eindeutig auf einen Brucellose-Test reagiert oder liegen andere Gründe für einen Infektionsverdacht vor, sind diese Tiere getrennt von 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, bei denen bei der Fleischuntersuchung Läsionen festgestellt wurden, die eine akute Brucellose-Infektion anzeigen, ist für genussuntauglich zu erklären. Bei Tieren, die positiv oder nicht eindeutig auf einen Brucellose-Test reagiert haben, sind Euter, Genitaltrakt und Blut für genussuntauglich zu erklären, auch wenn keine Läsion festgestellt wurde.

▼B

KAPITEL X: MUSTER DER GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

A. MUSTER DER GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG FÜR LEBENDE TIERE

GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für lebende 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 Schlachttieruntersuchung unterzogen und für gesund befunden wurden;

— die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu diesen Tieren den gesetzlichen Vorschriften genügten und einer Schlachtung der Tiere nicht entgegenstanden.

Ausgestellt in .....
(Ort)

am .....
(Datum)

Stempel

.....
(Unterschrift des amtlichen oder zugelassenen Tierarztes)

(*) Nicht obligatorisch.

▼B

B. MUSTER DER GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG FÜR IM HALTUNGS-BETRIEB GESCHLACHTETE TIERE

GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für im Haltungsbetrieb geschlachtete Tiere

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 Schlachttieruntersuchung unterzogen und für gesund befunden wurden;

— sie am ..... (Datum) um ..... Uhr in dem Betrieb geschlachtet und das Schlachten und Ausbluten korrekt durchgeführt wurden;

— die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu diesen Tieren den rechtlichen Anforderun-gen genügten und einer Schlachtung der Tiere nicht entgegenstanden.

Ausgestellt in .....
(Ort)

am .....
(Datum)

Stempel

.....
(Unterschrift des amtlichen oder zugelassenen Tierarztes)

(*) Nicht obligatorisch.

▼B

ANHANG II

LEBENDE MUSCHELN

KAPITEL I: GELTUNGSBEREICH

Dieser Anhang gilt für lebende Muscheln sowie analog für lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken.

KAPITEL II: AMTLICHE ÜEBERWACHUNG LEBENDER MUSCHELN AUS EINGESTUFTEN ERZEUGUNGSGEBIETEN

A. EINSTUFUNG VON ERZEUGUNGS- UND UMSETZGEBIETEN

1. Die zuständige Behörde hat die Lage und Abgrenzung der von ihr eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebiete festzulegen. Sie hat dabei gegebenenfalls mit dem Lebensmittelunternehmer zusammenzuarbeiten.

2. Die zuständige Behörde hat die Erzeugungsgebiete, in denen sie die Ernte lebender Muscheln zulässt, je nach Ausmaß der Verunreinigung durch Fäkalbakterien in eine der drei folgenden Klassen einzustufen. Sie hat dabei gegebenenfalls mit dem Lebensmittelunternehmer zusammenzuarbeiten.

3. Die zuständige Behörde kann diejenigen Gebiete in Klasse A einstufen, aus denen lebende Muscheln für den unmittelbaren Verzehr geerntet werden können. Lebende Muscheln aus diesen Gebieten müssen den Hygienevorschriften für lebende Muscheln gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechen.

▼M6

4. Die zuständige Behörde kann diejenigen Gebiete in Klasse B einstufen, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder nach dem Umsetzen zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden dürfen, damit sie den Hygienevorschriften gemäß Nummer 3 entsprechen. Lebende Muscheln aus diesen Gebieten dürfen, in 90 % der Proben, maximal 4 600*E.coli* je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen. In den übrigen 10 % der Proben dürfen lebende Muscheln maximal 46 000*E.coli* je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen.

   Referenzmethode für diese Analyse ist der 5-tube-3-dilution-MPN-Test, spezifiziert in ISO 16649-3. Alternative Methoden können angewandt werden, sofern sie nach den Kriterien gemäß EN/ISO 16140 gegen diese Referenzmethode validiert wurden.

▼M2

5. Die zuständige Behörde kann diejenigen Gebiete in Klasse C einstufen, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach längerem Umsetzen in Verkehr gebracht werden dürfen, damit sie den Hygienevorschriften gemäß Nummer 3 entsprechen. Lebende Muscheln aus diesen Gebieten dürfen maximal 46 000*E. coli* je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen. Referenzmethode für diese Analyse ist der 5-tube-3-dilution-MPN-Test, spezifiziert in ISO 16649-3. Alternative Methoden können angewandt werden, sofern sie nach den Kriterien gemäß EN/ISO 16140 gegen diese Referenzmethode validiert wurden.

▼B

6. Falls die zuständige Behörde die grundsätzliche Entscheidung trifft, ein Erzeugungs- oder Umsetzgebiet einzustufen, hat sie folgende Maßnahmen zu treffen:

   a) Sie erstellt ein Verzeichnis 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 den saisonbedingten Variationen der menschlichen und tierischen Populationen im Einzugsgebiet, den erfassten Niederschlägen, der Abwasserbehandlung usw.

   c) Sie bestimmt die Merkmale des Schadstoffkreislaufs unter Berücksichtigung 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

▼B

Zahl der Proben, die geografische Verteilung der Probenahmepunkte und die Probenahmehäufigkeit gewährleisten müssen, dass die Analyseergebnisse für das Gebiet so repräsentativ wie möglich sind.

B. MONITORING EINGESTUFTER UMSETZ- UND ERZEUGUNGSGEBIETE

1. Die eingestuften Umsetz- und Erzeugungsgebiete sind regelmäßig darauf zu überprüfen,

   a) dass keine rechtswidrigen Praktiken in Bezug auf Ursprung, Herkunft und Bestimmung der lebenden Muscheln zum Einsatz kommen;

   b) die mikrobiologische Beschaffenheit der lebenden Muscheln in Verbindung mit dem Erzeugungsgebiet und dem Umsetzgebiet einwandfrei ist;

   c) toxinproduzierendes Plankton in den Erzeugungs- und Umsetzgewässern und Biotoxine in lebenden Muscheln vorhanden ist;

   d) in lebenden Muscheln chemische Schadstoffe vorhanden sind.

2. Zur Anwendung der Vorschriften gemäß Nummer 1 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.

3. Die Probenahmepläne zur Überprüfung der mikrobiologischen Qualität lebender Muscheln müssen insbesondere Folgendes berücksichtigen:

   a) die voraussichtliche Schwankung bei der Verunreinigung durch Fäkalbakterien

   und

   b) die in Teil A Nummer 6 genannten Parameter.

4. Die Probenahmepläne zur Prüfung auf toxinproduzierendes Plankton in den Erzeugungs- und Umsetzgewässern und auf Biotoxine in lebenden Muscheln müssen insbesondere die möglichen Schwankungen des Vorhandenseins von Plankton berücksichtigen, das marine Biotoxine produziert. Die Probenahme hat Folgendes zu umfassen:

   a) regelmäßige Stichproben zur Ermittlung von Änderungen in der Zusammensetzung von toxinhaltigem Plankton und dessen geografischer Verteilung. Ergebnisse, die auf eine Anhäufung von Toxinen in Muschelfleisch schließen lassen, erfordern intensive Probenahmen;

   b) regelmäßige Toxizitätstests bei den am stärksten kontaminationsgefährdeten Muscheln aus dem betroffenen Gebiet.

5. Die Probenahmen für eine Toxinanalyse der Muscheln müssen in den Zeiträumen, in denen die Ernte zulässig ist, in der Regel einmal pro Woche erfolgen. Diese Probenahmehäufigkeit kann in festgelegten Gebieten oder für spezifische Muschelarten verringert werden, wenn eine Risikobewertung in Bezug auf das Vorhandensein von Toxinen oder Phytoplankton ein sehr geringes Risiko toxischer Episoden erwarten lässt. Sie ist zu erhöhen, wenn aus einer solchen Bewertung hervorgeht, dass wöchentliche Probenahmen nicht ausreichend wären. Die Risikobewertung ist regelmäßig zu überprüfen, um das Risiko von Toxinen in lebenden Muscheln aus diesen Gebieten abschätzen zu können.

6. 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, wenn der Toxingehalt in der Indikatorspezies unter den vorgeschriebenen Grenzwerten bleibt. Liegt der Toxingehalt der Indikatorspezies über den gesetzlichen Grenzwerten, so darf die Ernte der anderen Arten nur dann zugelassen werden, wenn weitere Untersuchungen an den anderen Arten Toxingehalte unterhalb der Grenzwerte ergeben.

7. Hinsichtlich des Planktonmonitorings 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 Toxinakkumu-

▼B

lation führen können, so ist die Probenahmehäufigkeit bei Muscheln zu erhöhen, oder die Gebiete sind vorsichtshalber zu schließen, bis die Ergebnisse der Toxinanalyse vorliegen.

8. Probenahmepläne zur Feststellung chemischer Kontaminanten müssen es ermöglichen, jegliche Überschreitung der in der Verordnung (EG) Nr. 466/2001 der Kommission [1] genannten Höchstwerte zu erkennen.

C. ENTSCHEIDUNGEN AUFGRUND DES MONITORINGS

1. Zeigen die Ergebnisse der Probenahmen, dass die Hygienenormen für Muscheln überschritten wurden oder dass anderweitig ein Risiko für die menschliche Gesundheit besteht, so muss die zuständige Behörde das betreffende Erzeugungsgebiet schließen und die Ernte lebender Muscheln unterbinden. Die zuständige Behörde kann jedoch ein Erzeugungsgebiet als Gebiet der Klasse B oder C umstufen, wenn es die in Teil A aufgeführten einschlägigen Kriterien erfüllt und kein anderweitiges Risiko für die menschliche Gesundheit darstellt.

2. Die zuständige Behörde kann ein geschlossenes Gebiet wieder öffnen, wenn die hygienischen Verhältnisse bei den Muscheln wieder den Gemeinschaftsvorschriften entsprechen. Hat die zuständige Behörde ein Erzeugungsgebiet wegen des Vorhandenseins von Plankton oder übermäßigem Toxingehalt in Muscheln geschlossen, darf es erst wieder geöffnet werden, wenn zwei aufeinander folgende Probenahmen im Abstand von mindestens 48 Stunden Werte unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte ergeben. Bei dieser Entscheidung kann die zuständige Behörde auch Informationen über die Tendenzen bei Phytoplankton berücksichtigen. Liegen zuverlässige 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.

D. ZUSÄTZLICHE ANFORDERUNGEN AN DAS MONITORING

1. Die zuständige Behörde überwacht Erzeugungsgebiete, in denen sie die Ernte lebender Muscheln verboten oder für die sie Sonderbedingungen festgelegt hat, um zu gewährleisten, dass keine potenziell gesundheitsgefährdenden Erzeugnisse in Verkehr gebracht werden.

2. Zusätzlich zum Monitoring der Umsetz- und Erzeugungsgebiete gemäß Teil B Nummer 1 ist ein Kontrollsystem einzurichten, bei dem anhand von Laboruntersuchungen überprüft wird, ob die Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs die Enderzeugniskriterien einhalten. Mit dem Kontrollsystem ist insbesondere zu überprüfen, ob die Grenzwerte für marine Biotoxine und Schadstoffe nicht überschritten werden und dass die mikrobiologische Qualität der Muscheln kein Gesundheitsrisiko darstellt.

E. AUFZEICHNUNG UND AUSTAUSCH VON INFORMATIONEN

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 wie etwa 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 oder umgestuft werden muss oder wieder geöffnet werden kann.

F. EIGENKONTROLLEN DURCH LEBENSMITTELUNTERNEHMER

Bei Entscheidungen über die Einstufung, Öffnung oder Schließung von Erzeugungsgebieten kann die zuständige Behörde die Ergebnisse von Kontrol-

[1] ABl. L 77 vom 16.3.2001, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 655/2004 (ABl. L 104 vom 8.4.2004, S. 48).

▼B

len berücksichtigen, die Lebensmittelunternehmer oder Lebensmittelunternehmer vertretende Organisationen durchgeführt haben. In diesem Fall muss die zuständige Behörde das Labor bezeichnet haben, in dem die Analyse durchgeführt wird, und die Probenahme und Analyse muss gegebenenfalls nach einem Protokoll durchgeführt werden, das zwischen der zuständigen Behörde und den betreffenden Lebensmittelunternehmern oder der betreffenden Organisation vereinbart wurde.

KAPITEL III: AMTLICHE ÜBERWACHUNG VON KAMMMUSCHELN *(PECTINIDAE)*, DIE AUSSERHALB EINGESTUFTER ERZEUGUNGSGEBIETE GEERNTET WURDEN

Die amtliche Überwachung von Kammmuscheln, die außerhalb eingestufter Erzeugungsgebiete geerntet wurden, hat bei Fischauktionen, Versandzentren und Verarbeitungsbetrieben zu erfolgen. Dabei muss die Einhaltung der Hygienevorschriften für lebende Muscheln in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sowie der anderen Vorschriften in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der genannten Verordnung überprüft werden.

▼B

ANHANG III

FISCHEREIERZEUGNISSE

KAPITEL I: AMTLICHE ÜBERWACHUNG DER ERZEUGUNG UND DES INVERKEHRBRINGENS

1. Die amtliche Überwachung der Erzeugung und des Inverkehrbringens von Fischereierzeugnissen muss insbesondere Folgendes umfassen:

   a) eine regelmäßige Überprüfung der Hygienebedingungen bei der Anlandung und dem ersten Verkauf;

   b) eine regelmäßige Inspektion der Schiffe und der Betriebe an Land einschließlich der Versteigerungs- oder Großmärkte, wobei insbesondere überprüft wird,

      i) gegebenenfalls ob die Zulassungsvoraussetzungen nach wie vor gegeben sind;

      ii) ob mit den Fischereierzeugnissen ordnungsgemäß umgegangen wird;

      iii) ob die Hygiene- und Temperaturanforderungen eingehalten werden;

      iv) ob die Betriebe, einschließlich Schiffe, sowie ihre Anlagen und Geräte sauber sind und die Hygiene beim Personal einwandfrei ist;

   c) Überprüfungen der Lager- und Beförderungsbedingungen.

2. Vorbehaltlich der Nummer 3 gilt für die amtliche Überwachung von Schiffen jedoch Folgendes:

   a) sie kann durchgeführt werden, wenn die Schiffe einen Hafen in einem Mitgliedstaaten anlaufen;

   b) sie betrifft alle Schiffe, die Fischereierzeugnisse in Häfen der Gemeinschaft anlanden, und zwar ungeachtet ihrer Flagge;

   c) führt die zuständige Behörde des Mitgliedstaats, unter dessen Flagge das Schiff fährt, die amtliche Überwachung durch, so kann das Schiff auf See oder in einem Hafen eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlandes kontrolliert werden.

3. a) Wird ein unter der Flagge eines Mitgliedstaats fahrendes Fabrik- oder Gefrierschiff zum Zwecke der Zulassung inspiziert, so hat die zuständige Behörde des Flaggenmitgliedstaats bei der Inspektion die Anforderungen des Artikels 3, insbesondere die Zeitvorgaben nach Artikel 3 Absatz 2, einzuhalten. Erforderlichenfalls kann die zuständige Behörde das Schiff auf See oder in einem Hafen in einem anderen Mitgliedstaat oder einem Drittland inspizieren.

   b) Hat die zuständige Behörde des Flaggenmitgliedstaats dem Schiff gemäß Artikel 3 eine bedingte Zulassung erteilt, so kann sie eine zuständige Behörde

      i) eines anderen Mitgliedstaats,

      oder

      ii) eines Drittlandes, das auf einer gemäß Artikel 11 erstellten Liste mit Drittländern steht, aus denen die Einfuhr von Fischereierzeugnissen zulässig ist, ermächtigen, im Hinblick auf die Erteilung einer endgültigen Zulassung, auf eine Verlängerung der Geltungsdauer der bedingten Zulassung gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b) oder auf die Überprüfung der Zulassung gemäß Artikel 3 Absatz 4 eine Folgeinspektion durchzuführen. Erforderlichenfalls kann die zuständige Behörde das Schiff auf See oder in einem Hafen in einem anderen Mitgliedstaat oder einem Drittland inspizieren.

4. Wenn die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats die zuständige Behörde eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlandes ermächtigt, in ihrem Namen gemäß Absatz 3 Inspektionen durchzuführen, dann müssen die beiden zuständigen Behörden einvernehmlich die für solche Inspektionen geltenden Bedingungen festlegen. Diese Bedingungen müssen insbesondere gewährleisten, dass die zuständige Behörde des Flaggenmitgliedstaats unverzüglich Bericht über die Ergebnisse der Inspektionen und über jede vermutete Nichteinhaltung erhält, damit sie die erforderlichen Maßnahmen ergreifen kann.

▼B

KAPITEL II: AMTLICHE ÜBERWACHUNG DER FISCHEREIERZEUGNISSE

Die amtliche Überwachung der Fischereierzeugnisse muss mindestens Folgendes umfassen:

A. ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNGEN

Auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs sind organoleptische Stichprobenkontrollen durchzuführen. Ein Ziel dieser Kontrollen ist es, zu überprüfen, ob die im Einklang mit dem Gemeinschaftsrecht festgelegten Frischekriterien eingehalten werden. Dazu gehört insbesondere, dass überprüft wird, dass die Fischereierzeugnisse in allen Phasen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs mindestens über den gemäß dem Gemeinschaftsrecht festgelegten grundlegenden Frischekriterien liegen.

B. FRISCHEINDIKATOREN

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

Die zuständige Behörde hat die gemäß dem Gemeinschaftsrecht festgelegten Kriterien anzuwenden.

Lässt die organoleptische Prüfung auf andere für den Menschen potenziell gesundheitsgefährdende Zustände schließen, so sind zur Überprüfung geeignete Proben zu entnehmen.

C. HISTAMIN

Es sind Histamin-Stichprobentests zur Überprüfung der Einhaltung der gemeinschaftsrechtlich festgesetzten Grenzwerte durchzuführen.

D. RÜCKSTÄNDE UND SCHADSTOFFE

Es sind Vorkehrungen zu treffen, um den Gehalt an Rückständen und Schadstoffen entsprechend dem Gemeinschaftsrecht zu überwachen.

E. MIKROBIOLOGISCHE KONTROLLEN

Erforderlichenfalls werden im Einklang mit den einschlägigen Vorschriften und Kriterien nach dem Gemeinschaftsrecht mikrobiologische Kontrollen durchgeführt.

F. PARASITEN

Zur Überprüfung der Einhaltung der Gemeinschaftsvorschriften in Bezug auf Parasiten werden Stichprobentests durchgeführt.

▼M6

G. GIFTIGE FISCHEREIERZEUGNISSE

Es sind Prüfungen durchzuführen, um Folgendes sicherzustellen:

1. Fischereierzeugnisse, die aus giftigen Fischen der folgenden Familien hergestellt wurden, werden nicht in Verkehr gebracht: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* und *Canthigasteridae*.

2. Frische, zubereitete, gefrorene oder verarbeitete Fischereierzeugnisse der Familie *Gempylidae*, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, werden nur in umhüllter/verpackter Form in Verkehr gebracht und enthalten auf dem Etikett in angemessener Weise Verbraucherinformationen über die Zubereitungs-/Garmethoden und das Risiko infolge etwa vorhandener Stoffe, die Magen-Darm-Störungen hervorrufen können. Der wissenschaftliche Name der Fischereierzeugnisse und die Handelsbezeichnung sind auf dem Etikett angegeben.

3. Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder andere die menschliche Gesundheit gefährdende Toxine enthalten, werden nicht in Verkehr gebracht. Jedoch dürfen aus Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken gewonnene Fischereierzeugnisse in den Handel gelangen, sofern sie gemäß Anhang III Abschnitt VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erzeugt wurden und den in Kapitel V Nummer 2 dieses Abschnitts festgelegten Normen entsprechen.

▼B

KAPITEL III: ENTSCHEIDUNGEN IM ANSCHLUSS AN DIE KONTROLLEN

Fischereierzeugnisse sind für genussuntauglich zu erklären, wenn

1. die organoleptische, chemische, physikalische oder mikrobiologische Prüfung oder Prüfung auf Parasiten ergibt, dass sie nicht den einschlägigen Vorschriften des Gemeinschaftsrechts entsprechen,

2. ihre genießbaren Teile Schadstoffe oder Rückstände über die im Gemeinschaftsrecht festgelegten Grenzwerte hinaus oder in einem solchen Maße aufweisen, dass die errechnete Aufnahme über die Nahrungsmittel die für den Menschen annehmbare Tages- oder Wochendosis überschreitet,

3. sie stammen von

   i) giftigen Fischen,

   ii) Fischereierzeugnissen, die nicht den Anforderungen in Kapitel II Teil G Nummer 2 in Bezug auf Biotoxine entsprechen,

   oder

   iii) Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken, die marine Biotoxine in Mengen enthalten, welche die in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthaltenen Grenzwerte insgesamt überschreiten,

   oder

4. sie von den zuständigen Behörden als potenzielles Risiko für die Gesundheit der Bevölkerung oder die Tiergesundheit oder aus einem andren Grund als genussuntauglich erachtet werden.

▼M4

ANHANG IV

ROHMILCH, KOLOSTRUM, MILCHERZEUGNISSE UND ERZEUGNISSE AUF KOLOSTRUMBASIS

KAPITEL I: KONTROLLEN VON MILCH- UND KOLOSTRUMERZEUGUNGSBETRIEBEN

1. Tiere in Milch- und Kolostrumerzeugungsbetrieben müssen einer amtlichen Überwachung unterzogen werden, um zu verifizieren, ob die Gesundheitsanforderungen für die Rohmilch- und Kolostrumerzeugung und insbesondere in Bezug auf den Gesundheitszustand der Tiere und die Verwendung von Tierarzneimitteln eingehalten werden.

   Diese Überprüfungen können anlässlich tierärztlicher Untersuchungen aufgrund der Gemeinschaftsvorschriften über die Gesundheit von Mensch und Tier oder den Tierschutz erfolgen und von einem zugelassenen Tierarzt durchgeführt werden.

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

3. Die Milch- und Kolostrumerzeugungsbetriebe müssen einer amtlichen Überwachung unterzogen werden, bei der verifiziert werden soll, ob die Hygienevorschriften eingehalten werden. Diese amtliche Überwachung kann Inspektionen und/oder das Monitoring der von Berufsverbänden durchgeführten Kontrollen umfassen. Zeigt sich, dass der Hygienezustand unzureichend ist, muss die zuständige Behörde sich vergewissern, dass durch geeignete Maßnahmen Abhilfe geschaffen wird.

KAPITEL II: KONTROLLE DER ROHMILCH UND DES KOLOSTRUMS BEI DER ABHOLUNG

1. Im Falle von Rohmilch und Kolostrum überwacht die zuständige Behörde die gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durchgeführten Kontrollen.

2. Hat der Lebensmittelunternehmer drei Monate nach der ersten Unterrichtung der zuständigen Behörde über die Nichteinhaltung der Kriterien hinsichtlich des Gehalts an Keimen und/oder somatischen Zellen keine Abhilfe geschaffen, so ist die Lieferung von Rohmilch und Kolostrum aus dem Erzeugungsbetrieb auszusetzen oder — entsprechend einer spezifischen Genehmigung oder allgemeinen Anweisungen der zuständigen Behörde — bestimmten Anforderungen hinsichtlich ihrer Behandlung und Verwendung zu unterwerfen, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes geboten sind. Diese Aussetzung oder diese Anforderungen sind so lange aufrechtzuerhalten, bis der Lebensmittelunternehmer nachgewiesen hat, dass die Rohmilch und das Kolostrum den Kriterien wieder entsprechen.

▼B

ANHANG V

BETRIEBE, DIE NICHT IN DEN LISTEN GEMÄSS ARTIKEL 12 ABSATZ 1 AUFGEFÜHRT SEIN MÜSSEN

Die nachstehenden Betriebe aus Drittländern müssen in den Listen, die gemäß Artikel 12 Absatz 4 erstellt und aktualisiert werden, nicht aufgeführt sein:

1. Betriebe, die mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgehen, für die in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 keine Anforderungen festgelegt sind;

2. Betriebe, die nur Primärerzeugung betreiben;

3. Betriebe, die nur Beförderung betreiben;

4. Betriebe, die nur die Lagerung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs betreiben, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf.

▼B

ANHANG VI

ANFORDERUNGEN AN EINFUHREN BEILIEGENDE BESCHEINIGUNGEN

1. Der Vertreter der zuständigen Behörde des Versanddrittlands, der die Bescheinigung, die einer für die Gemeinschaft bestimmten Sendung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beiliegt, ausstellt, muss die Bescheinigung unterzeichnen und dafür sorgen, dass sie einen amtlichen Stempel trägt. Dies gilt bei mehrseitigen Bescheinigungen für jede Seite. Bei Fabrikschiffen kann die zuständige Behörde den Kapitän oder einen anderen Schiffsoffizier zur Unterzeichnung der Bescheinigung ermächtigen.

▼M4

2. Die Bescheinigungen müssen mindestens in der Amtssprache bzw. den Amtssprachen des Bestimmungsmitgliedstaats und des Mitgliedstaats ausgestellt sein, in dem die Grenzkontrolle stattfindet, oder ihnen muss eine beglaubigte Übersetzung in die betreffende(n) Sprache(n) beiliegen. Die Mitgliedstaaten können jedoch die Verwendung einer Amtssprache der Gemeinschaft gestatten, die in ihrem Land nicht Amtssprache ist.

▼B

3. Das Original der Bescheinigung muss den Sendungen bei ihrer Einfuhr in die Gemeinschaft beiliegen.

4. Die Bescheinigungen müssen aus

   a) einem einzigen Blatt Papier

      oder

   b) zwei oder mehr Seiten, die Teil eines zusammenhängenden, nicht zu trennenden Blattes Papier sind,

      oder

   c) aus einer Reihe nummerierter Seiten bestehen, auf denen jeweils angegeben ist, dass es sich um eine bestimmte Seite einer endlichen Reihe handelt (z. B. „Seite 2 von 4 Seiten“).

5. Die Bescheinigungen müssen eine individuelle Identifizierungsnummer tragen. Besteht die Bescheinigung aus einer Reihe von Seiten, so ist auf jeder Seite die Identifizierungsnummer anzugeben.

6. Die Bescheinigung muss ausgestellt werden, bevor die Sendung, zu der sie gehört, die Kontrolle der zuständigen Behörde des Versanddrittlands verlässt.