

II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

KOMMISSION

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 28. Oktober 1999

zur Änderung des Anhangs II der Richtlinie 92/118/EWG des Rates über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für die Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und — in bezug auf Krankheitserreger — der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen

(Bekanntgegeben unter Aktenzeichen K(1999) 3493)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(1999/724/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für die Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und — in bezug auf Krankheitserreger — der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 15 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die besonderen Bedingungen für die Zubereitung von Gelatine die für pharmazeutische, kosmetische oder andere Verwendungszwecke sowie Medizinprodukte bestimmt ist, sind in Vorbereitung. Daher ist es gerechtfertigt, diese Erzeugnisse vom Anwendungsbereich dieser Entscheidung auszuschließen.
- (2) Es müssen die besonderen Hygienebedingungen für die Zubereitung von Gelatine, die für den Verzehr bestimmt ist, festgelegt werden. Soweit für solche Gelatine und für nicht zum Verzehr bestimmte Gelatine dieselben Bedingungen gelten, und soweit auch dieselben Hygienebedingungen gegeben sind, können beide Gelatinearten im selben Betrieb erzeugt und/oder gelagert werden.

- (3) Es müssen die von Gelatineherstellungsbetrieben zu erfüllenden Anforderungen in bezug auf Zulassung und Registrierung, Kontrolle und Hygiene festgelegt werden. Bestimmte Hygienebestimmungen der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/76/EG⁽⁴⁾, sowie der Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene⁽⁵⁾ gelten auch für die Gelatineherstellung.

- (4) Der Wissenschaftliche Lenkungsausschuß hat am 26./27. März 1998 eine Stellungnahme über die Unbedenklichkeit von Gelatine abgegeben, die am 18./19. Februar 1999 aktualisiert wurde. In dieser Stellungnahme wird dargelegt, unter welchen Bedingungen der Herkunftssicherung des Materials und/oder der Art des verwendeten Materials und/oder des Herstellungsprozesses Speisegelatine als frei von BSE-Erregern gelten kann. In dieser Stellungnahme unterscheidet der Wissenschaftliche Lenkungsausschuß bei den empfohlenen Maßnahmen zwischen verschiedenen Kategorien des geographischen Risikos. Die Maßnahmen können erst nach der Klassifizierung der Länder und Regionen durchgeführt werden. Auf der Plenartagung der Kommission des Internationalen Tierseuchenamtes (OIE) vom 21. Mai 1999 wurde

⁽¹⁾ ABl. L 62 vom 15.3.1993, S. 49.

⁽²⁾ ABl. L 24 vom 30.1.1998, S. 31.

⁽³⁾ ABl. L 26 vom 31.1.1977, S. 85.

⁽⁴⁾ ABl. L 10 vom 16.1.1998, S. 25.

⁽⁵⁾ ABl. L 175 vom 19.7.1993, S. 1.

ein Vorschlag der Internationalen Kommission „Tiergesundheitskodex“ des OIE für die Kriterien zur Ermittlung des BSE-Status eines Landes oder eines Gebiets angenommen. Nach dem Verfahren der Empfehlung 98/477/EG der Kommission vom 22. Juli 1998 über die mit den Anträgen auf Anerkennung des TSE-Status eines Landes zu übermittelnden Informationen⁽¹⁾ haben bestimmte Mitgliedstaaten und Drittländer Informationen übermittelt, die für die Beurteilung ihres geographischen Risikos erforderlich sind. Unter Berücksichtigung der jüngsten Entwicklungen des OIE-Kodex für BSE sowie in Abwartung der vorgenannten wissenschaftlichen Beurteilung und der anschließend zu ergreifenden Beschlüsse sollte das Inkrafttreten der Vorschriften für die Herstellung von Gelatine aus Wiederkäuerknochen ausgesetzt werden, bis die gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften über die Klassifizierung der Länder und Regionen bezüglich ihres BSE-Status Anwendung finden. Die Kommission wird das Verfahren für das Inkrafttreten der Vorschriften über die Herstellung von Gelatine aus Wiederkäuerknochen einleiten, sobald die gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften über die Klassifizierung der Länder und Regionen hinsichtlich ihres BSE-Status erlassen worden sind.

- (5) Die Kommission hat die Entscheidung 97/534/EG über das Verbot der Verwendung von Material angesichts der Möglichkeit der Übertragung transmissibler spongiformer Enzephalopathien⁽²⁾, zuletzt geändert durch die Entscheidung 98/745/EG des Rates⁽³⁾, erlassen.
- (6) Die Kommission hat die Entscheidung 98/272/EG⁽⁴⁾ über die epidemiologische Überwachung der transmissiblen spongiformen Enzephalopathien und zur Änderung der Entscheidung 94/474/EG erlassen. In dieser Entscheidung sind Maßnahmen festgelegt, die anzuwenden sind, wenn der Verdacht auf Vorliegen einer TSE bei Tieren besteht.
- (7) Die Generalversammlung des OIE hat am 29. Mai 1998 in Paris die überarbeitete Fassung des Tiergesundheitskodex für BSE (OIE-Kodex für BSE) angenommen. Gemäß Artikel 3.2.13.3 des Kodex können die Veterinärbehörden, wenn Gelatine und Kollagen ausschließlich aus Häuten und Fellen von gesunden Tieren gewonnen werden, die Ein- und Durchfuhr dieser Gelatine und des Kollagens in bzw. durch das Hoheitsgebiet ihres Staates ohne Einschränkung genehmigen, ungeachtet des Status der ausführenden Länder. Artikel 3.2.13.15 enthält Empfehlungen, unter welchen Bedingungen der Herkunftssicherung und des Herstellungsverfahrens aus Knochen gewonnene Gelatine und Kollagen gehandelt werden können.
- (8) Gelatine wird aus Knochen, aus Häuten und Fellen von als Haustieren gehaltenen Wiederkäuern und von freilebendem Jagdwild, aus Schweine- und Geflügelhäuten, aus Bändern und Sehnen sowie aus Fischhäuten und Gräten hergestellt. Durch die überwachte hygienische Schlachtung der Tiere in einem Schlachthof wird eine Kontamination der Häute und Felle mit Material vermieden, bei dem die Möglichkeit der Übertragung transmissibler spongiformer Enzephalopathien gegeben

ist. Die Ausgangserzeugnisse müssen von gesunden Tieren stammen und auf hygienische Weise gewonnen, befördert, gelagert und behandelt werden. Zur Herkunftssicherung dieser Ausgangserzeugnisse müssen die Sammelstellen und Gerbereien, die diese Ausgangserzeugnisse liefern möchten, zugelassen und registriert werden. Darüber hinaus ist es angezeigt, ein Muster für das Handelsdokument zu erstellen, das die Ausgangserzeugnisse bei der Beförderung, der Anlieferung in der Sammelstelle, in der Gerberei und im Gelatineherstellungsbetrieb begleiten sollte.

- (9) In der genannten Stellungnahme empfiehlt der Wissenschaftliche Lenkungsausschuß nachdrücklich, daß die Gelatinehersteller die Grundsätze der Identifizierung und Überwachung kritischer Stellen im Herstellungsverfahren (HACCP-Konzept) umsetzen und einhalten. Die in Artikel 7 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen Maßnahmen für die Eigenkontrollen der Betriebe gelten auch für Eigenkontrollen der gelatineherstellenden Betriebe gemäß Artikel 4 Nummer 2 der Richtlinie 92/118/EWG.
- (10) Es müssen Normen für die Enderzeugnisse festgelegt werden, um sicherzustellen, daß diese nicht durch gesundheitsgefährdende Stoffe oder Mikroorganismen kontaminiert sind. Da eine wissenschaftliche Bewertung solcher Normen noch aussteht, ist es angezeigt, vorläufig allgemein anerkannte Normen in bezug auf die Kontamination zu berücksichtigen.
- (11) Es müssen die Bedingungen für die Verpackung, Lagerung und Beförderung der Enderzeugnisse festgelegt werden.
- (12) Es sind besondere Hygienevorschriften in bezug auf die Einfuhr von Ausgangserzeugnissen, die zur Herstellung von Speisegelatine bestimmt sind, und in bezug auf die Einfuhr von Speisegelatine festzulegen. Ist es möglich, Bedingungen anzuerkennen, die gleichwertige Garantien bieten, so kann ein Drittland der Kommission einen entsprechenden Vorschlag zur Erwägung unterbreiten.
- (13) Der Erlass besonderer Bestimmungen für die Gelatineerzeugung greift dem Erlass von Bestimmungen über die Organisation der Vorbeugung und Bekämpfung von transmissiblen spongiformen Enzephalopathien nicht vor.
- (14) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Veterinärausschusses —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

In Anhang II Kapitel 2 der Richtlinie 92/118/EWG wird der zweite Gedankenstrich gestrichen.

Artikel 2

Der Anhang dieser Entscheidung wird dem Anhang II der Richtlinie 92/118/EWG als Kapitel 4 angefügt.

⁽¹⁾ ABl. L 212 vom 30.7.1998, S. 58.

⁽²⁾ ABl. L 216 vom 8.8.1997, S. 95.

⁽³⁾ ABl. L 358 vom 31.12.1998, S. 113.

⁽⁴⁾ ABl. L 122 vom 24.4.1998, S. 59.

Artikel 3

Der Anschlag dieser Entscheidung kann nach Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 18 der Richtlinie 92/118/EG geändert werden, um insbesondere wissenschaftlichen und technologischen Entwicklungen Rechnung zu tragen.

Artikel 4

Diese Entscheidung tritt am 1. Juni 2000 in Kraft. Sie gilt nicht für Speisegelatine, die vor diesem Datum hergestellt wurde.

Teil II Nummer 2 und Teil IV Nummer 1 erster Gedankenstrich des Anhangs gelten jedoch ab dem Zeitpunkt, den die Kommis-

sion gemäß dem Verfahren des Artikels 18 der Richtlinie 92/118/EG festsetzt.

Artikel 5

Diese Entscheidung ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 28. Oktober 1999

Für die Kommission

David BYRNE

Mitglied der Kommission

ANHANG

„KAPITEL 4

BESONDERE HYGIENEBEDINGUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON SPEISEGELATINE

Dieses Kapitel enthält die Hygienebedingungen für die Vermarktung und die Einfuhr von Speisegelatine, unter Ausschluß von Gelatine für pharmazeutische, kosmetische oder andere Verwendungszwecke und für Medizinprodukte.

Im Sinne dieses Kapitels sind

- ‚Gelatine‘: natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren (einschließlich Fisch und Geflügel) gewonnen wird;
- ‚Häute und Felle‘: alle kutanen und subkutanen Gewebe;
- ‚Gerben‘: das Härten von Häuten unter Verwendung von pflanzlichen Gerbemitteln, Chromsalzen oder anderen Stoffen wie Aluminiumsalzen, Eisensalzen, Siliziumsalzen, Aldehyden und Chinonen oder anderen synthetischen Härtungsmitteln;
- ‚Land oder Gebiet der Kategorie 1‘: Land oder Gebiet, das gemäß den Rechtsvorschriften der Gemeinschaft als BSE-frei eingestuft wird;
- ‚Land oder Gebiet der Kategorie 2‘: Land oder Gebiet, das gemäß den Rechtsvorschriften der Gemeinschaft als vorläufig BSE-frei eingestuft wird;
- ‚Land oder Gebiet der Kategorie 3‘: Land oder Gebiet, in dem das BSE-Risiko gemäß den Rechtsvorschriften der Gemeinschaft als gering eingestuft wird;
- ‚Land oder Gebiet der Kategorie 4‘: Land oder Gebiet, in dem das BSE-Risiko gemäß den Rechtsvorschriften der Gemeinschaft als hoch eingestuft wird.

Speisegelatine muß die folgenden Anforderungen erfüllen:

I. Bedingungen für Gelatineherstellungsbetriebe

Speisegelatine muß aus Betrieben stammen, für die folgendes gilt:

1. Sie erfüllen die Bedingungen gemäß den Kapiteln I, II, V, VI, VII, VIII, IX und X des Anhangs der Richtlinie 93/43/EWG.
2. Sie wurden gemäß Artikel 11 der Richtlinie 77/99/EWG zugelassen und registriert.
3. Die Herstellungsbedingungen werden gemäß Anhang B Kapitel IV der Richtlinie 77/99/EWG von den zuständigen Behörden gegebenenfalls überwacht.
4. Sie führen gemäß Artikel 7 Absätze 1 und 3 der Richtlinie 77/99/EWG ein Eigenkontrollprogramm durch.
5. Sie führen ein zwei Jahre zurückreichendes Verzeichnis über die Herkunft der gesamten eingehenden Ausgangserzeugnisse und über alle den Betrieb verlassenden Erzeugnisse.
6. Sie erstellen ein System, mit dem die jeweilige Ausgangserzeugnislieferung sowie die Bedingungen und der Zeitpunkt der Erzeugung jeder Gelatinepartie festgestellt werden können, und wenden dieses System an.

II. Anforderungen an die zur Gelatineherstellung verwendeten Ausgangserzeugnisse

1. Zur Herstellung von Speisegelatine dürfen nur folgende Ausgangserzeugnisse verwendet werden:

- Knochen,
- Häute und Felle von als Haustieren gehaltenen Wiederkäuern,
- Schweinehäute,
- Geflügelhäute,
- Sehnen und Bänder,
- Häute und Felle von freilebendem Jagdwild,
- Fischhäute und Gräten.

2. Die Verwendung von Knochen von in Ländern oder Gebieten der Kategorie 4 geborenen, aufgezogenen oder geschlachteten Wiederkäuern ist verboten.
3. Die Verwendung von Häuten und Fellen, die Gerbverfahren unterzogen wurden, ist verboten.
4. Die in den ersten fünf Gedankenstrichen von Nummer 1 genannten Ausgangserzeugnisse müssen von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und deren Schlachtkörper im Anschluß an die Schlachttier- und Fleischuntersuchung für genußtauglich befunden wurden.
5. Die im sechsten Gedankenstrich von Nummer 1 genannten Ausgangserzeugnisse müssen von Schlachtkörpern stammen, die im Anschluß an die Kontrollen gemäß Artikel 3 der Richtlinie 92/45/EG des Rates ⁽¹⁾ für genußtauglich befunden wurden.
6. Die in den ersten sechs Gedankenstrichen von Nummer 1 genannten Ausgangserzeugnisse müssen aus Schlachthöfen, Zerlegungs-, Fleischverarbeitungs-, Wildverarbeitungs- oder Knochentrocknungsbetrieben, aus Gerbereien, Sammelstellen, Einzelhandelsbetrieben oder an Verkaufsstellen angrenzenden Räumen stammen, in denen Fleisch und Geflügelfleisch ausschließlich zum direkten Verkauf an den Endverbraucher zerlegt und gelagert wird.
7. Die im letzten Gedankenstrich von Nummer 1 angeführten Ausgangserzeugnisse müssen aus Betrieben zur Herstellung von Fischerzeugnissen für den Verzehr stammen, die gemäß der Richtlinie 91/493/EWG ⁽²⁾ zugelassen oder registriert sind.
8. Sammelstellen und Gerbereien, die Ausgangserzeugnisse für die Herstellung von Speisegelatine liefern wollen, müssen dafür von den zuständigen Behörden zugelassen und registriert werden und folgende Anforderungen erfüllen:
 - a) Sie müssen über Lagerräume mit festen Böden und glatten Wänden verfügen, die leicht zu reinigen und desinfizieren sind.
 - b) Gegebenenfalls müssen sie mit einer Kühlanlage ausgestattet sein.
 - c) Die Lagerräume sind einwandfrei sauber zu halten und zu warten, so daß eine Kontamination der Ausgangserzeugnisse durch sie ausgeschlossen ist.
 - d) Wenn im gleichen Betrieb Ausgangserzeugnisse gelagert und/oder verarbeitet werden, die nicht den in diesem Abschnitt festgelegten Anforderungen entsprechen, so müssen diese während der Dauer der Empfangnahme, Lagerung, Verarbeitung und des Versands getrennt von den Ausgangserzeugnissen behandelt werden, die die Anforderungen dieses Abschnitts erfüllen.
 - e) Die zuständige Behörde muß in regelmäßigen Abschnitten Kontrollen durchführen, um die Einhaltung der Bestimmungen dieses Kapitels überprüfen zu können. Sie muß außerdem die Buchführungsunterlagen und/oder Hygienebescheinigungen überprüfen können, um die Herkunft der Ausgangserzeugnisse festzustellen.
9. Bei der Einfuhr von Ausgangserzeugnissen zur Herstellung von Speisegelatine in die Gemeinschaft müssen folgende Bestimmungen erfüllt werden:
 - Die Mitgliedstaaten dürfen nur Einfuhren von Ausgangserzeugnissen aus Drittländern genehmigen, die in der Liste der Entscheidung 79/542/EWG des Rates ⁽³⁾, der Entscheidung 94/85/EG ⁽⁴⁾, der Entscheidung 97/296/EG ⁽⁵⁾ bzw. der Entscheidung 94/86/EG der Kommission ⁽⁶⁾ aufgeführt sind.
 - Jede Partie muß von einer Bescheinigung begleitet sein, die einem nach dem Verfahren des Artikels 18 dieser Richtlinie erstellten Muster entspricht.

III. Beförderung und Lagerung von Ausgangserzeugnissen

1. Die Beförderung von Ausgangserzeugnissen für die Herstellung von Gelatine muß unter sauberen Bedingungen mit geeigneten Transportmitteln erfolgen.

Bei der Beförderung und der Anlieferung in der Sammelstelle, der Gerberei und dem Gelatineherstellungsbetrieb müssen die Ausgangserzeugnisse von einem Handelsdokument entsprechend dem Muster in Abschnitt VIII dieses Kapitels begleitet sein.
2. Die Ausgangserzeugnisse müssen gekühlt oder gefroren befördert und gelagert werden, wenn ihre Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden nach Abfahrt erfolgt.

Abweichend von Unterabsatz 1 können entfettete und getrocknete Knochen oder Ossein, gesalzene, getrocknete und gekalkte Häute und Felle sowie Häute und Felle, die mit Lauge oder Säure behandelt wurden, bei Raumtemperatur befördert und gelagert werden.
3. Die Lagerräume sind einwandfrei sauber zu halten und zu warten, so daß eine Kontamination der Ausgangserzeugnisse durch sie ausgeschlossen ist.

⁽¹⁾ ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 35.

⁽²⁾ ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 15.

⁽³⁾ ABl. L 146 vom 14.6.1979, S. 15.

⁽⁴⁾ ABl. L 44 vom 17.2.1994, S. 31.

⁽⁵⁾ ABl. L 122 vom 14.5.1997, S. 21.

⁽⁶⁾ ABl. L 44 vom 17.2.1994, S. 33.

IV. Bedingungen für die Gelatineherstellung

1. Gelatine muß in einem Verfahren hergestellt werden, das folgendes gewährleistet:
 - Sämtliches von Wiederkäuern gewonnene Knochenmaterial, das von Tieren stammt, die in Ländern oder Gebieten der Kategorie 3 geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, muß fein zerkleinert und mit heißem Wasser entfettet, mit verdünnter Salzsäure (Mindestkonzentration 4 %, pH-Wert < 1,5) mindestens zwei Tage lang behandelt, anschließend über einen Zeitraum von mindestens 20 Tagen einer Behandlung mit gesättigter Kalklösung (pH-Wert > 12,5) unterzogen und 4 Sekunden bei 138-140 °C sterilisiert werden oder einem entsprechenden Verfahren unterzogen werden, das von der Kommission nach Anhörung des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses genehmigt wurde;
 - andere Ausgangserzeugnisse müssen mit Säure oder Lauge behandelt und dann ein- oder mehrmals gespült werden. Der pH-Wert muß anschließend eingestellt werden. Die Gelatine muß durch ein- oder mehrfaches Erhitzen mit anschließender Reinigung durch Filtration und Sterilisation extrahiert werden.
2. Anschließend an das in Absatz 1 beschriebene Verfahren kann die Gelatine getrocknet und gegebenenfalls pulverisiert oder gepreßt werden.
3. Die Verwendung von anderen Konservierungstoffen als Schwefeldioxid und Wasserstoffperoxid ist verboten.
4. Soweit die Bedingungen für nicht zum Verzehr bestimmte Gelatine und für Speisegelatine identisch sind, können beide Arten von Gelatine im selben Betrieb hergestellt und gelagert werden.

V. Vorschriften für Enderzeugnisse

Die fertigen Gelatinepartien müssen in den Herstellungsbetrieben Kontrollen unterzogen werden, um sicherzustellen, daß sie den folgenden Anforderungen genügen:

1. Mikrobiologische Kriterien

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

2. Rückstände

Element	Grenzwert
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
Feuchtigkeit (105 °C)	15 %
Asche (550 °C)	2 %
SO ₂ (Reith Williems)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopia 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

VI. Verpackung, Lagerung und Beförderung

1. Die Umhüllung, Verpackung, Lagerung und Beförderung von Speisegelatine muß unter geeigneten Hygienebedingungen erfolgen, und zwar:
 - Für die Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials muß ein eigener Raum zur Verfügung stehen.
 - Die Umhüllung und Verpackung muß in einem eigens dafür vorgesehenen Raum erfolgen.
2. Die Umhüllungen und Verpackungen müssen
 - ein Kennzeichen mit folgenden Angaben tragen:

Name oder Kennbuchstaben des Versandlandes in Großbuchstaben, d. h. AT-B-DK-D-EL-E-F-I-IRL-I-L-NL-P-SE-UK, gefolgt von der Registrierungsnummer des Betriebs und einer der folgenden Abkürzungen: CE-EC-EF-EG-EK-EY

und
 - den Vermerk ‚Speisegelatine‘ tragen.
3. Die Gelatine muß während der Beförderung von einem Handelsdokument gemäß Artikel 3 Abschnitt A Nummer 9 Buchstabe a) der Richtlinie 77/99/EWG begleitet sein, das den Vermerk ‚Speisegelatine‘ und das Datum der Herstellung trägt.

VII. Einfuhr von Gelatine aus Drittländern

- A. Die Mitgliedstaaten stellen sicher, daß Speisegelatine nur dann eingeführt wird, wenn sie folgenden Anforderungen entspricht:
 - sie stammt aus Drittländern, die in der Liste in Abschnitt XIII des Anhangs der Entscheidung 94/278/EG der Kommission ⁽¹⁾ aufgeführt sind;
 - sie kommt aus Betrieben, die die in Abschnitt I dieses Kapitels genannten Bedingungen erfüllen;
 - sie wurde aus Ausgangserzeugnissen hergestellt, die den Anforderungen der Abschnitte II und III dieses Kapitels entsprechen;
 - sie wurde unter Einhaltung der in Abschnitt IV dieses Kapitels beschriebenen Bedingungen hergestellt;
 - sie entspricht den Kriterien von Abschnitt V und den Anforderungen von Abschnitt VI Nummer 1 dieses Kapitels;
 - die Umhüllungen und Verpackungen tragen ein Kennzeichen mit den folgenden Angaben:

die Bezeichnung des Ursprungslands entsprechend dem ISO-Code sowie die Registrierungsnummer des Betriebs;

und
 - die Speisegelatine muß von einer Bescheinigung begleitet sein, die einem gemäß dem Verfahren des Artikels 18 dieser Richtlinie erstellten Muster entspricht.
- B. Gemäß dem Verfahren des Artikels 18 dieser Richtlinie kann die Kommission die von einem Drittland bei der Erzeugung von Speisegelatine angewandten Hygienemaßnahmen als den für die Vermarktung in der Gemeinschaft erforderlichen Maßnahmen gleichwertig anerkennen, wenn das Drittland objektive Beweise hierfür vorlegen kann.

Erkennt die Kommission die Hygienemaßnahmen eines Drittlands als gleichwertig an, so nimmt sie gemäß demselben Verfahren die Bedingungen für die Einfuhr von Speisegelatine einschließlich der Gesundheitsbescheinigung an, die das Erzeugnis begleiten muß.

⁽¹⁾ ABL L 120 vom 11.5.1994, S. 44.

VIII. Muster für das Handelsdokument für Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Speisegelatine

HANDELSDOKUMENT

für Ausgangserzeugnisse zur Herstellung von Speisegelatine

Nummer des Handelsdokuments:

I. Angaben zur Identifizierung des Ausgangserzeugnisses

Art des Ausgangserzeugnisses:

Das Ausgangserzeugnis stammt von den folgenden Tierarten:

.....

Nettogewicht:

Kennzeichnung (der Paletten oder des Behälters)

II. Herkunft des Ausgangserzeugnisses ⁽¹⁾:

Schlachthaus

Anschrift des Betriebs:

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

Zerlegungsbetrieb

Anschrift des Betriebs:

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

Fleischverarbeitungsbetrieb

Anschrift des Betriebs:

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

Verarbeitungsbetrieb für andere tierische Erzeugnisse

Anschrift des Betriebs:

Veterinärkontrollnummer:

Wildverarbeitungsbetrieb

Anschrift des Betriebs:

Veterinärkontrollnummer:

Fischverarbeitungsbetrieb

Anschrift des Betriebs:

Veterinärkontrollnummer/Registrierungsnummer:

Sammelstelle

Anschrift des Betriebs:

Veterinärkontrollnummer:

Gerberei

Anschrift des Betriebs:

Veterinärkontrollnummer:

Einzelhandelsbetrieb

Anschrift:

⁽¹⁾ Nichtzutreffendes streichen.

An Verkaufsstellen angrenzende Räume, in denen Fleisch und Geflügelfleisch ausschließlich zum direkten Verkauf an den Endverbraucher zerlegt und gelagert wird.

Anschrift:

III. Bestimmung des Ausgangserzeugnisses

Das Ausgangserzeugnis wird an folgenden Betrieb (Sammelstelle/Gerberei/Gelatineherstellungsbetrieb) ⁽¹⁾ geliefert:

Bezeichnung:

Anschrift:

IV. Erklärung

Der Unterzeichnete erklärt hiermit, daß er die Bestimmungen des Anhangs II Kapitel 4 Abschnitte II und III der Richtlinie 92/118/EWG gelesen und verstanden hat und daß ⁽¹⁾

- die oben beschriebenen Häute und Felle von als Haustieren gehaltenen Wiederkäuern, Knochen, Schweinehäute, Geflügelhäute, Sehnen und Bänder von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und deren Schlachtkörper im Anschluß an die Schlachttier- und Fleischuntersuchung für genußtauglich befunden wurden, und/oder
- die oben beschriebenen Häute und Felle von freilebendem Jagdwild von Tieren stammen, deren Tierkörper im Anschluß an die Kontrollen gemäß Artikel 3 der Richtlinie 92/45/EG für genußtauglich befunden wurden, und/oder
- die oben beschriebenen Fischhäute und Gräten aus Betrieben zur Herstellung von Fischereierzeugnissen für den Verzehr stammen, die gemäß der Richtlinie 91/493/EWG zugelassen oder registriert sind.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des Betriebseigentümers oder dessen Vertreters)

⁽¹⁾ Nichtzutreffendes streichen.“