

VERORDNUNG (EG) Nr. 1688/2005 DER KOMMISSION

vom 14. Oktober 2005

zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich zusätzlicher Garantien betreffend Salmonellen bei Sendungen bestimmten Fleisches und bestimmter Eier nach Finnland und Schweden

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 9,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Finnland und Schweden erhielten bei ihrem Beitritt zusätzliche Garantien hinsichtlich Salmonellen beim Handel mit frischem Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch sowie Konsumeiern; diese Garantien wurden durch die Richtlinie 94/65/EG des Rates ⁽²⁾ auf Hackfleisch/Faschiertes ^(*) ausgedehnt. Sie waren in bestimmten Richtlinien enthalten, die durch die Beitrittsakte für Österreich, Finnland und Schweden geändert wurden — für Lebensmittel in der Richtlinie 64/433/EWG des Rates ⁽³⁾, für frisches Fleisch in der Richtlinie 71/118/EWG des Rates ⁽⁴⁾, für frisches Geflügelfleisch und für Eier in der Richtlinie 92/118/EWG des Rates ⁽⁵⁾.
- (2) Ab dem 1. Januar 2006 sollen die Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 94/65/EG durch die Richtlinie 2004/41/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. 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 sowie zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 92/118/EWG des Rates und der Entscheidung 95/408/EG des Rates ⁽⁶⁾ aufgehoben werden. Die Richtlinie 92/118/EWG soll durch die Richtlinie 2004/41/EG geändert werden.

- (3) Artikel 4 der Richtlinie 2004/41/EG sieht vor, dass bis zur Annahme der erforderlichen Bestimmungen auf der Grundlage der Verordnungen (EG) Nrn. 852/2004 ⁽⁷⁾, 853/2004, 854/2004 ⁽⁸⁾ des Europäischen Parlaments und des Rates oder der Richtlinie 2002/99/EG des Rates ⁽⁹⁾ die aufgrund der Richtlinien 71/118/EWG und 94/65/EG angenommenen Durchführungsbestimmungen sowie die aufgrund von Anhang II der Richtlinie 92/118/EWG, mit Ausnahme der Entscheidung 94/371/EG des Rates ⁽¹⁰⁾, angenommenen Bestimmungen mit den nötigen Abänderungen weiterhin gelten sollen.

- (4) Ab dem 1. Januar 2006 werden nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 neue Bestimmungen über zusätzliche Garantien für Lebensmittel hinsichtlich Salmonellen gelten.

- (5) Daher müssen die Durchführungsbestimmungen der Entscheidung 95/168/EG der Kommission vom 8. Mai 1995 über zusätzliche Garantien in Bezug auf Salmonellen bei bestimmten Konsumierkategorien, die zum Versand nach Finnland und Schweden bestimmt sind ⁽¹¹⁾, der Entscheidung 95/409/EG des Rates vom 22. Juni 1995 mit Vorschriften für die mikrobiologische Stichprobenuntersuchung von für Finnland und Schweden bestimmtem frischem Rind- und Schweinefleisch auf Salmonellen ⁽¹²⁾, der Entscheidung 95/411/EG des Rates vom 22. Juni 1995 mit Vorschriften für die mikrobiologische Stichprobenuntersuchung von für Finnland und Schweden bestimmtem frischem Geflügelfleisch auf Salmonellen ⁽¹³⁾ und der Entscheidung 2003/470/EG der Kommission vom 24. Juni 2003 zur Zulassung bestimmter alternativer Methoden für die mikrobiologische Untersuchung von für Finnland und Schweden bestimmtem Fleisch ⁽¹⁴⁾ gemäß den neuen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 aktualisiert und gegebenenfalls ergänzt werden. Darüber hinaus ist es angezeigt, alle Bestimmungen in einer Kommissionsverordnung zusammenzufassen und die Entscheidungen 95/168/EG, 95/409/EG, 95/411/EG und 2003/470/EG aufzuheben.

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 3; berichtigte Fassung in ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22.

⁽²⁾ ABl. L 368 vom 31.12.1994, S. 10.

^(*) Österreichischer Ausdruck gemäß Protokoll Nr. 10 zur Beitrittsakte 1994.

⁽³⁾ ABl. L 121 vom 29.7.1964, S. 2012/64. Richtlinie zuletzt geändert durch die Beitrittsakte 2003.

⁽⁴⁾ ABl. L 55 vom 8.3.1971, S. 23. Richtlinie zuletzt geändert durch die Beitrittsakte 2003.

⁽⁵⁾ ABl. L 62 vom 15.3.1993, S. 49. Richtlinie zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 445/2004 der Kommission (ABl. L 72 vom 11.3.2004, S. 60).

⁽⁶⁾ ABl. L 157 vom 30.4.2004, S. 33; berichtigte Fassung in ABl. L 195 vom 2.6.2004, S. 12.

⁽⁷⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1; berichtigte Fassung in ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 3.

⁽⁸⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206; berichtigte Fassung in ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 83.

⁽⁹⁾ ABl. L 18 vom 23.1.2003, S. 11.

⁽¹⁰⁾ ABl. L 168 vom 2.7.1994, S. 34.

⁽¹¹⁾ ABl. L 109 vom 16.5.1995, S. 44. Entscheidung geändert durch die Entscheidung 97/278/EG (ABl. L 110 vom 26.4.1997, S. 77).

⁽¹²⁾ ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 21. Entscheidung geändert durch die Entscheidung 98/227/EG (ABl. L 87 vom 21.3.1998, S. 14).

⁽¹³⁾ ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 29. Entscheidung geändert durch die Entscheidung 98/227/EG.

⁽¹⁴⁾ ABl. L 157 vom 26.6.2003, S. 66.

- (6) Außerdem sollten Durchführungsbestimmungen für die neuen zusätzlichen Garantien gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hinsichtlich Geflügelhackfleisch/faschiertem verabschiedet werden.
- (7) Die Bestimmungen über mikrobiologische Tests durch Probenahme sollten erstellt, und das Probenahmeverfahren, die Anzahl der zu entnehmenden Proben und die mikrobiologische Methode zur Untersuchung der Proben sollten festgelegt werden.
- (8) Bei den Bestimmungen über die Probenahmeverfahren sollte bei Rind- und Schweinefleisch zwischen Schlachtkörpern und Schlachthälften einerseits sowie Vierteln, Teilstücken und kleineren Stücken andererseits unterschieden werden, und bei Geflügelfleisch zwischen ganzen Schlachtkörpern einerseits sowie Schlachtkörperteilen und Innereien andererseits.
- (9) Als Referenzverfahren sollten internationale Verfahren zur Probenahme und zur mikrobiologischen Untersuchung von Proben berücksichtigt werden, wobei gleichzeitig alternative Verfahren zugelassen werden sollten, die validiert wurden und nachweislich gleichwertige Garantien liefern.
- (10) Die Muster für Handels- und Bescheinigungsunterlagen, die die Sendungen begleiten und in denen erklärt oder bestätigt wird, dass die Garantien erfüllt sind, müssen aktualisiert oder gegebenenfalls erst erstellt werden.
- (11) Gemäß Artikel 8 Absatz 2 Buchstaben c und d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollten die zusätzlichen Garantien nicht für Sendungen gelten, die unter ein Programm fallen, das als gleichwertig mit den in Finnland und Schweden durchgeführten anerkannt ist oder für Sendungen von Rind- und Schweinefleisch sowie Eiern, die für spezielle Behandlungen bestimmt sind.
- (12) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Probenahme bei Rindfleisch

Die Probenahme bei Rindfleisch, einschließlich Hackfleisch/Faschiertes, jedoch ausschließlich Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch, das für Finnland und Schweden bestimmt ist und mikrobiologisch zu untersuchen ist, wird gemäß Anhang I durchgeführt.

Artikel 2

Probenahme bei Schweinefleisch

Die Probenahme bei Schweinefleisch, einschließlich Hackfleisch/Faschiertes, jedoch ausschließlich Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch, das für Finnland und Schweden bestimmt und mikrobiologisch zu untersuchen ist, wird gemäß Anhang I durchgeführt.

Artikel 3

Probenahme bei Geflügelfleisch

Die Probenahme bei Fleisch von Haushühnern, Truthühnern, Perlhühnern, Enten und Gänsen, einschließlich Hackfleisch/Faschiertes, jedoch ausschließlich Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch, das für Finnland und Schweden bestimmt und mikrobiologisch zu untersuchen ist, wird gemäß Anhang II durchgeführt.

Artikel 4

Probenahme bei den Herden, von denen die Eier stammen

Die Probenahme bei den Herden, von denen die für Finnland und Schweden bestimmten Eier stammen, die mikrobiologisch zu untersuchen sind, ist gemäß Anhang III durchzuführen.

Artikel 5

Methoden zur mikrobiologischen Untersuchung der Proben

(1) Die mikrobiologische Untersuchung der gemäß den Artikeln 1 bis 4 entnommenen Proben auf Salmonellen ist nach der jüngsten Fassung folgender Normen durchzuführen:

- a) Norm EN/ISO 6579 ⁽¹⁵⁾ („EN/ISO 6579“) oder
- b) Methode Nr. 71, beschrieben vom Nordischen Ausschuss für Lebensmittelanalyse (NMKL) ⁽¹⁶⁾ („Methode Nr. 71“).

Werden die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchung von den Mitgliedstaaten angefochten, gilt die jüngste Fassung der EN/ISO 6579 als Referenzmethode.

(2) Für Proben von Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch können folgende Untersuchungsmethoden, die durch die Verwendung von Fleischproben in den Validierungsuntersuchungen zu validieren sind, zur mikrobiologischen Untersuchung auf Salmonellen herangezogen werden:

⁽¹⁵⁾ EN/ISO 6579: Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln — Horizontales Verfahren zum Nachweis von *Salmonella* spp.
⁽¹⁶⁾ NMKL-Methode Nr. 71: Salmonellen, Nachweis in Lebensmitteln.

Methoden, die anhand der jüngsten Fassungen der EN/ISO 6579 oder der Methode Nr. 71 validiert wurden und, sofern es sich um ein handelsübliches Verfahren handelt, von Dritten gemäß dem Protokoll der Norm EN/ISO 16140 („EN/ISO 16140“) oder sonstigen international anerkannten Protokollen zertifiziert sind.

Artikel 6

Dokumentation

(1) Sendungen mit in den Artikeln 1, 2 und 3 genanntem Fleisch muss ein Handelspapier beiliegen, das dem Muster in Anhang IV entspricht.

(2) Sendungen mit in Artikel 4 genannten Eiern muss eine Bescheinigung gemäß dem Muster in Anhang V beiliegen.

Artikel 7

Die Entscheidungen 95/168/EG, 95/409/EG, 95/411/EG und 2003/470/EG werden aufgehoben.

Artikel 8

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

Sie gilt ab dem 1. Januar 2006.

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

Brüssel, den 14. Oktober 2005

Für die Kommission
Markos KYPRIANOU
Mitglied der Kommission

ANHANG I

Bestimmungen über die Probenahme bei Rind- und Schweinefleisch oder Rinderhackfleisch/-faschierem, sofern dieses für Finnland und Schweden bestimmt ist

Teil A

PROBENAHEMVERFAHREN

1. Schlachtkörper, Schlachthälften und Viertel, die vom Ursprungsschlachthof stammen („Abstrichverfahren“)

Angewandt wird das nichtdestruktive Probenahmeverfahren gemäß der Norm ISO 17604, einschließlich der Vorschriften über Lagerung und Transport von Proben.

Bei Rinderschlachtkörpern werden drei Stellen beprobt (Keule, Flanke und Hals). Bei Schweineschlachtkörpern werden zwei Stellen beprobt (Keule und Bruststück). Dabei ist ein Kratzschwamm zu verwenden. Die Probenahme­fläche muss mindestens 100 cm² je gewählter Stelle betragen. Vor der Untersuchung werden die von den verschiedenen Probenahmestellen entnommenen Proben des zu beprobenden Schlachtkörpers gepoolt.

Jede Probe wird ordnungsgemäß markiert und gekennzeichnet.

2. Aus einem anderen Betrieb als dem Ursprungsschlachthof des Schlachtkörpers stammende Viertel, Teilstücke und kleinere Stücke („Destruktives Verfahren“)

Zur Entnahme von Gewebestücken wird ein steriler Korkbohrer verwendet, oder es wird ein 25 cm² großer Gewebestreifen mit einem sterilen Instrument vom Schlachtkörper abgeschnitten. Die Proben werden unter keimfreien Bedingungen in einen Probenbehälter oder einen Verdünnungsflüssigkeit enthaltenden Plastikbeutel gegeben und homogenisiert (peristaltischer Stomacher oder Rotationsmischer (Homogenisator)). Proben von tiefgekühltem Fleisch müssen während des Transports zum Labor tiefgekühlt bleiben. Proben von gekühltem Fleisch dürfen nicht tiefgekühlt werden, sondern müssen kühl gehalten werden. Bis zu höchstens 10 Einzelproben derselben Sendung können gemäß der Norm EN/ISO 6579 gepoolt werden.

Jede Probe wird ordnungsgemäß markiert und gekennzeichnet.

3. Hackfleisch/Faschiertes („Destruktives Verfahren“)

Fleischproben von ca. 25 g werden mit sterilen Instrumenten entnommen. Die Proben werden unter keimfreien Bedingungen in einen Probenbehälter oder einen Verdünnungsflüssigkeit enthaltenden Plastikbeutel gegeben und homogenisiert (peristaltischer Stomacher oder Rotationsmischer (Homogenisator)). Proben von tiefgekühltem Fleisch müssen während des Transports zum Labor tiefgekühlt bleiben. Proben von gekühltem Fleisch dürfen nicht tiefgekühlt werden, sondern müssen kühl gehalten werden. Bis zu höchstens 10 Einzelproben derselben Sendung können gemäß der Norm EN/ISO 6579 gepoolt werden.

Jede Probe wird ordnungsgemäß markiert und gekennzeichnet.

Teil B

ANZAHL DER ZU UNTERSUCHENDEN PROBEN

1. Schlachtkörper, Schlachthälften, in höchstens drei Stücke zerteilte Schlachthälften sowie Viertel gemäss Teil A Nummer 1

Anzahl der Schlachtkörper oder Schlachthälften (Einheiten) in einer Sendung, von denen getrennte Stichproben zu entnehmen sind:

| Sendung (Anzahl der Verpackungseinheiten) | Anzahl der zu beprobenden Verpackungseinheiten |
|---|---|
| 1—24 | Anzahl gleich Anzahl der Verpackungseinheiten, höchstens 20 |
| 25—29 | 20 |
| 30—39 | 25 |
| 40—49 | 30 |
| 50—59 | 35 |
| 60—89 | 40 |
| 90—199 | 50 |
| 200—499 | 55 |
| 500 oder mehr | 60 |

2. Viertel, Teilstücke und kleinere Stücke gemäss Teil A Nummer 2 sowie Hackfleisch/Faschiertes gemäss Teil A Nummer 3

Anzahl der Verpackungseinheiten in der Sendung, von denen getrennte Stichproben zu entnehmen sind:

| Sendung (Anzahl der Verpackungseinheiten) | Anzahl der zu beprobenden Verpackungseinheiten |
|---|---|
| 1—24 | Anzahl gleich Anzahl der Verpackungseinheiten, höchstens 20 |
| 25—29 | 20 |
| 30—39 | 25 |
| 40—49 | 30 |
| 50—59 | 35 |
| 60—89 | 40 |
| 90—199 | 50 |
| 200—499 | 55 |
| 500 oder mehr | 60 |

Je nach Gewicht der Verpackungseinheiten kann die Anzahl der zu beprobenden Verpackungseinheiten nach folgenden Multiplikationsfaktoren verringert werden:

| Gewicht der Verpackungseinheiten | > 20 kg | 10—20 kg | < 10 kg |
|----------------------------------|---------|----------|---------|
| Multiplikationsfaktoren | × 1 | × 3/4 | × 1/2 |

ANHANG II

Bestimmungen über die Probenahme bei Geflügelfleisch oder -hackfleisch/-faschiertem, sofern dieses für Finnland und Schweden bestimmt ist

Teil A

PROBENAHMEVERFAHREN

1. Schlachtkörper (Halshaut noch anhaftend)

Stichproben werden über die gesamte Sendung gleichmäßig verteilt entnommen. Sie bestehen aus ca. 10 g Halshaut, die mit einem sterilen Skalpell und einer Pinzette zu entnehmen ist. Die Proben werden bis zur Untersuchung kühl gehalten. Bis zu höchstens 10 Proben können gemäß der Norm EN/ISO 6579 gepoolt werden.

Die Proben werden ordnungsgemäß markiert und gekennzeichnet.

2. Schlachtkörper ohne Halshaut, Schlachtkörperteile und Innereien („Destruktives Verfahren“)

Zur Entnahme von Gewebestücken mit ca. 25 g wird ein steriler Korkbohrer verwendet, oder es wird ein Gewebestreifen mit einem sterilen Instrument abgeschnitten. Die Proben werden bis zur Untersuchung kühl gehalten. Bis zu höchstens 10 Proben können gemäß der Norm EN/ISO 6579 gepoolt werden.

Die Proben werden ordnungsgemäß markiert und gekennzeichnet.

3. Hackfleisch/Faschiertes („Destruktives Verfahren“)

Die Fleischproben von ca. 25 g werden mit sterilen Instrumenten entnommen. Die Proben werden bis zur Untersuchung kühl gehalten. Bis zu höchstens 10 Proben können gemäß der Norm EN/ISO 6579 gepoolt werden.

Die Proben werden ordnungsgemäß markiert und gekennzeichnet.

Teil B

ANZAHL DER ZU UNTERSUCHENDEN PROBEN

Anzahl der Verpackungseinheiten in der Sendung, von denen getrennte Stichproben zu entnehmen sind:

| Sendung (Anzahl der Verpackungseinheiten) | Anzahl der zu beprobenden Verpackungseinheiten |
|---|---|
| 1—24 | Anzahl gleich Anzahl der Verpackungseinheiten, höchstens 20 |
| 25—29 | 20 |
| 30—39 | 25 |
| 40—49 | 30 |
| 50—59 | 35 |
| 60—89 | 40 |
| 90—199 | 50 |
| 200—499 | 55 |
| 500 oder mehr | 60 |

Je nach Gewicht der Verpackungseinheiten kann die Anzahl der zu beprobenden Verpackungseinheiten nach folgenden Multiplikationsfaktoren verringert werden:

| Gewicht der Verpackungseinheiten | > 20 kg | 10—20 kg | < 10 kg |
|----------------------------------|---------|-----------------|-----------------|
| Multiplikationsfaktoren | × 1 | × $\frac{3}{4}$ | × $\frac{1}{2}$ |

ANHANG III

Bestimmungen über die Probenahme bei Geflügelherden, sofern die Eier für Finnland und Schweden bestimmt sind

Teil A

PROBENAHMEVERFAHREN

Die Proben werden nach einem der folgenden Verfahren entnommen:

1. Bei Hühnern, die auf Stangen oder im Freien gehalten werden:

1.1 Kotmischungen bestehend aus gesonderten Proben frischen Kots mit einem Gewicht von jeweils mindestens 1 g werden nach dem Zufallsprinzip an verschiedenen Stellen des Gebäudes oder — falls die Tiere freien Zugang zu mehreren Gebäuden des Betriebes haben —, in dem Gebäudekomplex, in dem die Tiere gehalten werden, entnommen.

1.2 Stiefelabstriche (d. h. Stiefelüberzieher oder „Socken“ aus Schlauchgaze): Die Oberfläche des Stiefelüberziehers wird mit einem geeigneten Verdünnungsmittel (z. B. 0,8 % Natriumchlorid plus 0,1 % Pepton in sterilem entionisiertem Wasser) oder sterilem Wasser gelöst oder mit einem anderen von der zuständigen Behörde zugelassenen Verdünnungsmittel befeuchtet. Wasser mit antimikrobiellen Mitteln oder Desinfektionsmittelzusatz aus dem Betrieb darf nicht verwendet werden. Die Begehung erfolgt so, dass die gezogene Stichprobe für alle Teile des Abstrichs repräsentativ ist, auch für Bereiche mit Einstreu oder Latten, falls diese sicher begangen werden können. Am Ende der Beprobung werden die Stiefelüberzieher vorsichtig vom Stiefel abgezogen, damit das daran haftende Material nicht abfällt. Für die Untersuchung können die zwei Paar Stiefelabstriche zusammengelegt werden.

2. Bei in Käfigen gehaltenen Hühnern werden solche Proben von Bandkratzern oder von Kot in der Grube entnommen.

Teil B

ANZAHL DER ZU UNTERSUCHENDEN PROBEN

Probenanzahl je nach gemäß Teil A verwendetem Probenahmeverfahren:

— Bei dem Verfahren nach Nummer 1.1: 60 Kotproben in dem Gebäude oder Gebäudekomplex.

— Bei dem Verfahren nach Nummer 1.2: 2 Paar Stiefelabstriche.

— Bei dem Verfahren nach Nummer 2: 60 Kotproben oder mindestens 60 g natürlich gemischter Kot.

Teil C

PROBENAHMEHÄUFIGKEIT

Die Herde wird innerhalb von zwei Wochen vor Legebeginn und danach mindestens einmal alle 25 Wochen beprobt.

ANHANG IV

Anmerkungen:

- a) Das Handelspapier wird entsprechend dem Muster in diesem Anhang vorgelegt. Es enthält in der nummerierten Reihenfolge des Musters die zur Beförderung von Rind-, Schweine- oder Geflügelfleisch — einschließlich Hackfleisch/Faschiertem — erforderlichen Bestätigungen.
- b) Es wird in einer der Amtssprachen des EU-Bestimmungsmitgliedstaats erstellt. Es kann jedoch auch in anderen EU-Sprachen erstellt werden, sofern ihm eine amtliche Übersetzung beiliegt oder wenn dies zuvor mit der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats vereinbart wurde.
- c) Das Handelspapier wird in mindestens dreifacher Ausfertigung vorgelegt (ein Original und zwei Kopien). Das Original liegt der Sendung bis zu ihrem endgültigen Bestimmungsort bei. Der Empfänger bewahrt es auf. Der Erzeuger bewahrt eine Kopie und das Beförderungsunternehmen die andere Kopie auf.
- d) Das Original eines Handelspapiers besteht aus einem einzigen, zweiseitig beschriebenen Blatt oder, sofern mehr Text erforderlich ist, wird es in einer Form vorgelegt, in der alle Seiten Teil eines integrierten Ganzen und untrennbar sind.
- e) Werden dem Papier zur Identifizierung der Posten der Sendung zusätzliche Seiten hinzugefügt, gelten auch diese Seiten durch die Unterschrift der verantwortlichen Person auf jeder Seite als Bestandteil des Originalpapiers.
- f) Umfasst das Papier einschließlich der unter Buchstabe e aufgeführten Seiten mehr als eine Seite, wird jede Seite am unteren Rand nummeriert — (*Seitennummer*) von (*Gesamtseitenzahl*) — und am oberen Rand mit der Codenummer des Papiers versehen, die von der verantwortlichen Person vergeben wird.
- g) Das Originalpapier wird von der verantwortlichen Person ausgefüllt und unterzeichnet.
- h) Die Unterschrift der verantwortlichen Person ist in einer anderen Farbe als der des Vordrucks zu leisten.

Muster des Handelspapiers für die Versendung von Rind-, Schweine- oder Geflügelfleisch, einschließlich Hackfleisch/Faschiertem, nach Finnland und Schweden

| | |
|---|--|
| <p>1. Versender (Name und ausführliche Anschrift des Absenders und gegebenenfalls die Zulassungsnummer des Herkunftsbetriebs)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> | <p>Bezugsnummer des Papiers ⁽¹⁾:</p> <p>Gesamtseitenzahl dieses Papiers:</p> <p>Datum (an dem das Material vom Betrieb genommen wurde):</p> <p>.....</p> |
| <p>2. Empfänger (Name und vollständige Anschrift des Empfängers und gegebenenfalls Zulassungsnummer des Bestimmungsbetriebs des Erzeugnisses)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> | <p>3. Ort der Verladung zur Versendung (ausführliche Anschrift, falls sie sich von Nr. 1 unterscheidet)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> |
| <p>4. Beförderungsunternehmen, Beförderungsmittel, Menge und Identifizierung der Sendung</p> <p>4.1 Beförderungsunternehmen (Name und vollständige Adresse):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.2 Lkw, Bahnwaggon, Schiff oder Flugzeug ⁽²⁾</p> <p>4.3 Registrierungsnummer(n), Name des Schiffs oder Flugnummer:</p> <p>.....</p> | <p>4.5 Art der Verpackung:</p> <p>.....</p> <p>4.6 Anzahl der Packungen je Erzeugniskategorie:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.7 Nettogewicht (kg):</p> <p>4.8 Containernummer, sofern zutreffend:</p> <p>.....</p> |
| <p>5. Beschreibung der Erzeugnisse</p> <p>5.1 Art der Erzeugnisse ⁽³⁾:</p> <p>5.2 Zustand der Erzeugnisse ⁽⁴⁾:</p> | |
| <p>6. Erklärung des Versenders</p> <p>Der/die Unterzeichnete erklärt:</p> <p>Die in der Verordnung (...) der Kommission genannten Kontrollen wurden mit negativem Ergebnis durchgeführt, und eine Bestätigung des Labors über die an der Sendung durchgeführten Untersuchungen oder deren Ergebnisse liegt diesem Dokument bei ⁽²⁾.</p> <p>Das Rind- oder Schweinefleisch, einschließlich Hackfleisch/Faschiertes, ist für einen Betrieb zum Zweck der Pasteurisierung, Sterilisierung, Behandlung mit ähnlicher Wirkung bestimmt ⁽²⁾.</p> <p>Das Fleisch, einschließlich Hackfleisch/Faschiertes, stammt aus einem Betrieb, der im Rahmen eines Kontrollprogramms erfasst wird, das als gleichwertig mit dem in Schweden und Finnland gebilligten anerkannt ist ⁽²⁾.</p> | |
| <p>Unterschrift</p> <p>Ausgefertigt in am</p> <p style="text-align: center;">(Ort) (Datum)</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">(Unterschrift der verantwortlichen Person/des Versenders) ⁽⁵⁾</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">(Name, in Großbuchstaben)</p> | |
| <p>Anmerkungen</p> <p>⁽¹⁾ Die von der verantwortlichen Person zum Zweck der Rückverfolgung vergebene Bezugsnummer.</p> <p>⁽²⁾ Nicht Zutreffendes bitte streichen.</p> <p>⁽³⁾ Beschreiben Sie die Erzeugnisart (z. B. Rind-, Schweine- Geflügelfleisch, Hackfleisch/Faschiertes).</p> <p>⁽⁴⁾ Beschreiben Sie den Zustand des Erzeugnisses: gekühlt oder tiefgekühlt.</p> <p>⁽⁵⁾ Die Farbe der Unterschrift muss sich von derjenigen des Vordrucks unterscheiden.</p> | |

ANHANG V

Muster der Bestätigung für die Versendung von zum Verzehr bestimmten Eiern nach Finnland und Schweden

EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT

Bescheinigung für den innergemeinschaftlichen Handel

| | | | | | | |
|---|--|--|---|----------------------|--|------|
| Teil I: Angaben zur Sendung | I.1. Absender <input type="checkbox"/> Name Anschrift Postleitzahl | | I.2. Bezugs-Nr. der Bescheinigung | | I.2.a. Lokale Bezugsnummer | |
| | | | I.3. Zuständige oberste Behörde | | | |
| | | | I.4. Zuständige örtliche Behörde | | | |
| | I.5. Empfänger Name Anschrift Postleitzahl | | I.6. Nr. der relevanten Originalbescheinigungen * Nr. der Begleitdokumente * | | | |
| | | | I.7. Händler * Name Zulassungsnummer | | | |
| | I.8. Herkunftsland | | ISO-Code | I.9. Herkunftsregion | | Code |
| | I.12. Herkunftsort/Fangort * Haltungsbetrieb <input type="checkbox"/> * Sammelstelle <input type="checkbox"/> * Händlerbetrieb <input type="checkbox"/> * Zugelassene Einrichtung <input type="checkbox"/> * Besamungsstation <input type="checkbox"/> * Zugelassener <input type="checkbox"/> * Embryotransfereinrichtung <input type="checkbox"/> * Verarbeitungsbetrieb <input type="checkbox"/> Fischzuchtbetrieb <input type="checkbox"/> * Andere <input type="checkbox"/> | | | | I.13. Bestimmungsort * Haltungsbetrieb <input type="checkbox"/> * Sammelstelle <input type="checkbox"/> * Händlerbetrieb <input type="checkbox"/> * Zugelassene Einrichtung <input type="checkbox"/> * Besamungsstation <input type="checkbox"/> * Zugelassener <input type="checkbox"/> * Embryotransfereinrichtung <input type="checkbox"/> Verarbeitungsbetrieb <input type="checkbox"/> Fischzuchtbetrieb <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/> | |
| | Name Anschrift Postleitzahl | | Zulassungsnummer | | Name Anschrift Postleitzahl | |
| | I.14. Verladeort * Postleitzahl | | I.15. Datum und Uhrzeit des Abtransports * | | | |
| | I.16. Transportmittel Flugzeug <input type="checkbox"/> Schiff <input type="checkbox"/> Eisenbahnwaggon <input type="checkbox"/> Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/> Kennzeichnung | | | | I.17. Transportunternehmen * Name Anschrift Postleitzahl | |
| | | | | | Zulassungsnummer Mitgliedstaat | |
| | I.18. Tierart/Erzeugnis | | I.19. Erzeugnis-Code (KN-Code) | | | |
| | | | I.20. Anzahl/Menge | | | |
| | I.21. Erzeugnistemperatur Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/> | | I.22. Anzahl Packstücke | | | |
| | I.23. Plomben- und Containernummer | | I.24. Art der Verpackung | | | |
| I.25. Tiere/Erzeugnisse zertifiziert für folgenden Zweck: * Zucht <input type="checkbox"/> * Mast <input type="checkbox"/> * Schlachtung <input type="checkbox"/> * Wandertierhaltung <input type="checkbox"/> * Zugelassene Einrichtung <input type="checkbox"/> * Künstliche Reproduktion <input type="checkbox"/> * Eingetragene Pferde <input type="checkbox"/> * Wiederaufstockung <input type="checkbox"/> * Heimtiere <input type="checkbox"/> Lebensmittel <input type="checkbox"/> * Futtermittel <input type="checkbox"/> * Pharmazeutische Verwendung <input type="checkbox"/> * Technische Verwendung <input type="checkbox"/> * Andere <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| I.26. Durchfuhr durch ein Drittland <input type="checkbox"/> Drittland Ausgangsstelle Eingangsstelle | | | I.27. Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/> Mitgliedstaat Mitgliedstaat Mitgliedstaat | | | |
| ISO-Code Code Nr. der Grenzkontrollstelle | | | ISO-Code ISO-Code ISO-Code | | | |
| I.28. Ausfuhr <input type="checkbox"/> Drittland Ausgangsstelle | | | I.29. Geschätzte Transportdauer | | | |
| ISO-Code Code | | | | | | |
| I.30. Transportplan * Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> | | | | | | |
| I.31. Identifizierung der Tiere/Erzeugnisse Zulassungsnummer der Betriebe/Schiffe Spezies (Wissenschaftliche Bezeichnung) Kategorie Verarbeitungsanlage Menge Nettogewicht | | | | | | |

* Nicht ausfüllen

EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT

Nach Finnland und Schweden versandte Eier zum Verzehr

| | | | |
|---|--|-------------------------------------|---------------------------|
| Teil II: Bescheinigung | II. Gesundheitsinformation | II.a. Bezugsnummer Bescheinigung | II.b. Lokale Bezugsnummer |
| | <p>Bescheinigung</p> <p>Der/Die Unterzeichnete bescheinigt hiermit, dass</p> <p>i) die oben genannten Eier aus einer Herde stammen, die mit negativem Ergebnis den Untersuchungen gemäß der Verordnung (...) der Kommission unterzogen wurde⁽¹⁾.</p> <p>ii) die Eier zur Herstellung von verarbeiteten Erzeugnissen durch ein Verfahren bestimmt sind, mit dem der Ausschluss von Salmonellen garantiert wird⁽⁴⁾.</p> | | |
| <p>Anmerkungen</p> <p>(1) Zu Nr. L16: Gegebenenfalls sind die Registrierungsnummer(n) von Bahnwaggon oder LKW sowie der Name des Schiffs anzugeben. Falls bekannt, die Flugnummer des Flugzeugs.</p> <p>(2) Zu Nr. L23: Bei Beförderung in Containern oder Kisten sind die Gesamtzahl, ihre Registrierungs- und Verplombungsnummern anzugeben, sofern vorhanden.</p> <p>(3) Zu Nr. L31: Als „Kategorie“ ist Klasse A oder B gemäß der überarbeiteten Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates anzugeben.</p> <p>(4) Nicht Zutreffendes streichen.</p> <p>(5) Die Farbe der Unterschrift und des Stempels muss sich von derjenigen des Vordrucks unterscheiden.</p> | | | |
| <p>Amtlicher Tierarzt oder amtlicher Kontrolleur</p> <p>Name (in Großbuchstaben):</p> <p>Örtliche Veterinäreinheit:</p> <p>Datum:</p> <p>Stempel⁽⁵⁾:</p> <p>Qualifikation und Titel:</p> <p>Nummer der entsprechenden örtlichen Veterinäreinheit:</p> <p>Unterschrift⁽⁵⁾:</p> | | | |