

## ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 13. Oktober 2006

### zum Verbot des Inverkehrbringens des in einer Molkerei im Vereinigten Königreich hergestellten Frischkäses

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2006) 4877)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2006/694/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die 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<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 53 Absatz 1 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In Artikel 53 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ist festgelegt, dass die Kommission, wenn davon auszugehen ist, dass ein Lebensmittel wahrscheinlich ein ernstes Risiko für die Gesundheit von Menschen darstellt und dass diesem Risiko durch Maßnahmen der betreffenden Mitgliedstaaten nicht auf zufriedenstellende Weise begegnet werden kann, die Aussetzung des Inverkehrbringens oder der Verwendung des fraglichen Lebensmittels verfügt und jede sonst geeignete vorläufige Maßnahme trifft.
- (2) Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene<sup>(2)</sup> enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer. Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs<sup>(3)</sup> enthält von Lebensmittelunternehmern einzuhalten spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Im Einzelnen enthält sie die Vorschriften, denen Rohstoffe entsprechen müssen, die in Verkehr gebracht und damit für die Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet werden. Für die Zwecke dieser Vorschriften sind Milcherzeugnisse Verarbeitungserzeugnisse aus der Verarbeitung von Rohmilch oder der Weiterverarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse.

- (3) Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält die bei der Erzeugung und beim Inverkehrbringen von Rohmilch einzuhaltenden Bedingungen. Lebensmittelunternehmer des Molkereisektors dürfen keine Rohmilch in Verkehr bringen, deren Gehalt an Antibiotikarückständen die in den Anhängen I und III der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs<sup>(4)</sup> genannten Höchstmengen übersteigt.
- (4) Milch, die diesen Standards nicht genügt, muss als tierisches Nebenprodukt der Kategorie 2 gemäß 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<sup>(5)</sup> beseitigt werden.
- (5) Um diese Anforderungen zu erfüllen, unterziehen die Lebensmittelunternehmer des Molkereisektors die Milch vor dem Inverkehrbringen einem Schnellscreeningtest. Diese Tests, mit denen Antibiotikarückstände festgestellt werden sollen, sind so angelegt, dass das Ergebnis dann positiv ist, wenn die Rückstände dem Rückstandshöchstgehalt nahe kommen; sie zeigen allerdings nicht den tatsächlichen Rückstandsgehalt in quantifizierter Form an. Unter diesen Umständen kann nur mit einem Test, der die Antibiotikarückstände identifiziert und quantifiziert, nachgewiesen werden, dass der Rückstandshöchstgehalt nicht überschritten wird. Wird ein derartiger Bestätigungstest nicht durchgeführt, gilt Milch, bei der ein Screeningtest zu einem positiven Ergebnis führt, als nicht sicher.
- (6) Bei einem Inspektionsbesuch des Lebensmittel- und Veterinäramtes der Kommission im Vereinigten Königreich vom 31. Mai bis zum 13. Juni 2006 wurde wiederholt festgestellt, dass Rohmilch, die nicht den Hygienevorschriften entsprach, in Verkehr gebracht und an einen zugelassenen Lebensmittelbetrieb geliefert wurde, der Milcherzeugnisse für den menschlichen Verzehr herstellt.

<sup>(1)</sup> ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 575/2006 der Kommission (AbL. L 100 vom 8.4.2006, S. 3).

<sup>(2)</sup> ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1; berichtigte Fassung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 3.

<sup>(3)</sup> ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55; berichtigte Fassung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22.

<sup>(4)</sup> ABl. L 224 vom 18.8.1990, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1231/2006 der Kommission (AbL. L 225 vom 17.8.2006, S. 3).

<sup>(5)</sup> ABl. L 273 vom 10.10.2002, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 208/2006 der Kommission (AbL. L 36 vom 8.2.2006, S. 25).

- (7) Am 9. Juni 2006 besichtigte das Lebensmittel- und Veterinäramt die Betriebsräume der Bowland Dairy Products Limited mit Sitz in Fulshaw Hoad Farm, Barrowford, Lancashire BB9 6RA („Bowland“), Zulassungsnummer UK PE 023. Soweit der Kommission bekannt ist, exportiert dieser Betrieb nahezu seine gesamte Frischkäseproduktion in andere Mitgliedstaaten.
- (8) Bei diesem Inspektionsbesuch stellte sich heraus, dass die zur Herstellung von Frischkäse verwendeten Rohstoffe auch Rohmilch umfassten, die von den wichtigsten Milchsammlern im Vereinigten Königreich stammte und herabgestuft worden war beispielsweise aus folgenden Gründen: Vorhandensein von bei einem Screeningtest festgestellten Antibiotikarückständen, von einem Milch-Wasser-Gemisch aus der Reinigung von Molkereirohrleitungen mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln („Interface Milk“), von Verunreinigungen mit Farbstoffen, von überschüssiger verpackter wärmebehandelter Konsummilch, die von Einzelhandelsgeschäften zurückgenommen worden war. In den Unterlagen der Gesellschaft wurde diese Milch abwechselnd als „zurückgenommene Milch“, als „Abfallmilch“, als „nicht für den menschlichen Verzehr geeignete“ Milch oder als Milch verzeichnet, der Analysebescheinigungen über den festgestellten Mangel beigefügt sind.
- (9) Außerdem stellte sich bei dem Inspektionsbesuch heraus, dass eine zweite Betriebstätigkeit in der Vakuumverpackung von nicht den Bestimmungen entsprechendem Käse bestand, der aus verschimmeltem Käse oder Fremdkörper, z. B. Gummihandschuhe, enthaltendem Käse hergestellt wurde. In den Unterlagen der Gesellschaft wurde dieses Material abwechselnd als „Abfall“, „verunreinigter Käse“ oder „Produktionsabfall“ bezeichnet.
- (10) Die Food Standards Agency des Vereinigten Königreichs nahm am 20. Juni bei der Firma eine Revision vor. Zu diesem Zeitpunkt war die Firma nicht in Betrieb. Die Frischkäseproduktion wurde am 26. Juni 2006 wieder aufgenommen.
- (11) Seit dem Inspektionsbesuch am 9. Juni 2006 informierte die Kommission die Behörden des Vereinigten Königreichs wiederholt über ihre Bedenken hinsichtlich der durch die fraglichen Betriebspraktiken entstehenden Gefahren für die menschliche Gesundheit, und sie erörterte mit ihnen bei mehreren Gelegenheiten die technischen Fragen im Zusammenhang mit ihrer Einschätzung der Situation. So trafen die Kommission und die Behörden des Vereinigten Königreichs am 4. Juli 2006 zusammen und hielten am 18. Juli 2006 eine Audiokonferenz ab, um über die Angelegenheit zu sprechen. Eine weitere Audiokonferenz fand am 14. September 2006 statt, an der auch Vertreter des Gemeinschaftlichen Referenzlaboratoriums für Antibiotikarückstände teilnahmen. In der Folge setzten die Behörden des Vereinigten Königreichs die Kommission mit einem Schreiben vom 15. September 2006 davon in Kenntnis, dass sie ihre Haltung zu den Tests revidiert hätten, was die Kommission dazu veranlasste, anzunehmen, dass unverzüglich die erforderlichen Schritte unternommen würden. Dies geschah aber nicht.
- (12) Das Lebensmittel- und Veterinäramt führte am 26. und 27. September 2006 einen zweiten Inspektionsbesuch in den Betriebsräumen von Bowland durch, um die neuen Betriebsverfahren zu überprüfen, die nach dem ersten Besuch des Lebensmittel- und Veterinäramts und der Revision der Food Standards Agency eingeführt worden waren. Das Lebensmittel- und Veterinäramt stellte fest, dass die zuständigen Behörden des Vereinigten Königreichs seit dem 26. Juni 2006 nicht vor Ort kontrolliert hatten, ob die der Firma Bowland mitgeteilten Betriebsbedingungen eingehalten wurden. Neben neuen Problemen, wie etwa dem hygienewidrigen Aufplatzen von Milchpackungen, bestätigte sich bei dem Besuch, dass nach wie vor Milch verwendet wird, die nicht den in den Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Hygieneanforderungen entspricht. Insbesondere erhält und verwendet der Betrieb weiterhin Milch, die vor dem Inverkehrbringen positiv auf das Vorhandensein von Antibiotikarückständen getestet worden ist, ohne Nachweis, dass die Rückstände die in der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 festgelegten Höchstmengen nicht überschreiten.
- (13) Gemäß Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 setzen die Mitgliedstaaten das Lebensmittelrecht durch und sie überwachen und überprüfen, dass die entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts von den Lebensmittel- und Futtermittelunternehmern in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen eingehalten werden. Hierzu betreiben sie ein System amtlicher Kontrollen und führen andere den Umständen angemessene Maßnahmen durch, einschließlich der öffentlichen Bekanntgabe von Informationen über die Sicherheit und Risiken von Lebensmitteln und Futtermitteln, der Überwachung der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit und anderer Aufsichtsmaßnahmen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen.
- (14) Aus den Fakten wird deutlich, dass die Behörden des Vereinigten Königreichs wiederholt gegen ihre Kontrollpflichten verstoßen haben. Daher beabsichtigt die Kommission, in Kürze ein Vertragsverletzungsverfahren gemäß Artikel 226 EG-Vertrag einzuleiten. Die Kommission beabsichtigt auch die vorläufigen Maßnahmen zu beantragen, die als erforderlich angesehen werden könnten, um so bald wie möglich wieder angemessene Kontrollen des Molkereisektors durch die Behörden des Vereinigten Königreichs sicherzustellen.
- (15) In der Zwischenzeit muss die Kommission jedoch Sofortmaßnahmen ergreifen, um dem unmittelbaren und ernstesten Risiko für die menschliche Gesundheit zu begegnen, das durch die derzeitige Präsenz von aus der Firma Bowland stammenden Produkten auf dem Gemeinschaftsmarkt verursacht wird.
- (16) Rohmilch, die antibiotische Substanzen in Mengen enthält, die über den in den Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Höchstmengen liegen, ist für den menschlichen Verzehr ungeeignet und muss als nicht sicher gelten, da diese Höchstwerte auf der Art und Menge der Rückstände beruhen, die unter toxikologischen Gesichtspunkten als für die menschliche Gesundheit unschädlich angesehen werden. Wegen der Eigenschaften der in der Veterinärmedizin verwendeten aktiven Substanzen müssen aber

nicht nur die im engeren Sinne toxikologischen Eigenschaften der Substanzen (also etwa ihre teratogene, mutagene oder karzinogene Wirkung) berücksichtigt werden, sondern auch ihre pharmazeutischen Eigenschaften. Darüber hinaus reagiert ein signifikanter Prozentsatz der Bevölkerung (1 bis 10 %) überempfindlich auf Penicillin und andere Antibiotika sowie auf deren Metaboliten und zeigt selbst bei sehr niedrigen Konzentrationen allergische Reaktionen (etwa Hautausschläge, Nesselsucht, Asthma oder anaphylaktischen Schock).

- (17) Darüber hinaus gibt die antimikrobielle Resistenz von aus Lebensmitteln isolierten zoonotischen Bakterien zunehmend Anlass zur Sorge für die öffentliche Gesundheit. Es gibt klare Belege, dass sich die Verwendung von Antibiotika bei lebensmittelliefernden Tieren auf das Auftreten resistenter Bakterien bei Tieren und in Lebensmitteln auswirkt und dass die Exposition des Menschen gegenüber diesen resistenten Bakterien negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit hat. Es ist belegt, dass der Weg über die Lebensmittel der wichtigste Übertragungsweg für resistente Bakterien von lebensmittelliefernden Tieren auf Menschen ist.
- (18) Eine Praxis wie die bei der Firma Bowland übliche, nämlich Milch zu verwenden, die vor dem Inverkehrbringen positiv auf das Vorhandensein von Antibiotikarückständen getestet worden ist, ohne Nachweis, dass die Rückstände die in der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 festgelegten Höchstmengen nicht überschreiten, bedeutet wahrscheinlich ein ernstes Risiko für die menschliche Gesundheit. Chemische Stoffe wie Antibiotika und deren Metaboliten werden durch keinerlei Verfahren vernichtet. Daher enthalten die Verarbeitungserzeugnisse von Bowland, die aus der Verarbeitung von diese Substanzen enthaltender Milch stammen, notwendigerweise Rückstandsmengen, die zu den gleichen Sicherheitsbedenken veranlassen.
- (19) Diese Angelegenheit wurde den Mitgliedstaaten wiederholt zur Kenntnis gebracht, insbesondere während der Sitzungen des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit am 18. Juli 2006 und am 18. September 2006 und während einer Arbeitsgruppensondersitzung am 7. September 2006. Alle Mitgliedstaaten mit Ausnahme des Vereinigten Königreichs schlossen sich der Einschätzung der Kommission an.
- (20) Die Kommission informierte die Firma Bowland mit Schreiben vom 4. Oktober 2006 über ihre Absicht, dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit den Entwurf einer Entscheidung auf der Grundlage von Artikel 53 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 vorzulegen. Die Firma Bowland antwortete der Kommission mit einem Schreiben vom 5. Oktober und einer E-Mail vom 6. Oktober. Darin wurde neuerlich die Haltung der Firma hinsichtlich der Antibiotikarück-

stände in der Milch dargelegt und es wurden keine neuen Anhaltspunkte dafür vorgebracht, dass das durch die fraglichen Produkte verursachte Risiko für die öffentliche Gesundheit nicht mehr besteht.

- (21) Folglich ist die Kommission der Auffassung, insbesondere unter Berücksichtigung der Ergebnisse des letzten Inspektionsbesuchs des Lebensmittel- und Veterinäramtes am 26. und 27. September 2006 und angesichts der Präsenz des Produkts in mehreren Mitgliedstaaten, dass dem Risiko nicht in zufriedenstellender Weise begegnet werden kann, wenn keine gemeinschaftsweiten Maßnahmen ergriffen werden, einschließlich des Verbots des Inverkehrbringens dieser Produkte. Wegen der Schwere des Risikos für die menschliche Gesundheit müssen diese Maßnahmen unverzüglich gelten.
- (22) Die in dieser Entscheidung festgelegten Maßnahmen werden überprüft, sobald neue Informationen vorliegen, aus denen erkennbar ist, dass kein Risiko für die menschliche Gesundheit mehr besteht, insbesondere auf der Grundlage von Maßnahmen, die von den Behörden des Vereinigten Königreichs ergriffen werden.
- (23) Die Kommission wird weitere Maßnahmen in Erwägung ziehen, falls sie Hinweise darauf erhält, dass ähnliche Praktiken in anderen Betrieben angewandt werden.
- (24) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

#### *Artikel 1*

Die Mitgliedstaaten verbieten das Inverkehrbringen des gesamten von der Firma Bowland, Zulassungsnummer UK PE 23, mit Sitz in Fulshaw Hoad Farm, Barrowford, Lancashire BB9 6RA, hergestellten Frischkäses und sie machen sämtliche verbleibenden Mengen von Frischkäse dieses Ursprungs ausfindig, beschlagnahmen sie und vernichten sie.

#### *Artikel 2*

Diese Entscheidung ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 13. Oktober 2006

*Für die Kommission*  
Markos KYPRIANOU  
*Mitglied der Kommission*