RICHTLINIE DES RATES

vom 14. Dezember 1988

zur Änderung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen

(88/658/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission (1),

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments (2),

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses (3),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Infolge des Erlasses der Richtlinie 83/90/EWG des Rates vom 7. Februar 1983 zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (4) sollte die Richtlinie 77/99/EWG (5), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3805/87 (6), geändert werden, um die für Fleisch und für Fleischerzeugnisse geltenden Bestimmungen einander anzugleichen.

Die Richtlinie 77/99/EWG sollte ferner zur Berücksichtigung des wissenschaftlichen und technischen Fortschritts geändert werden.

Für Fertiggerichte, bei deren Zusammensetzung Fleischerzeugnisse verwendet werden, müssen Regeln festgelegt werden.

Bestimmte Fleischerzeugnisse müssen vom Anwendungsbereich der Richtlinie ausgeschlossen bleiben.

Es hat sich als notwendig erwiesen, Hygienevorschriften für die Behältnisse vorzusehen.

Fleischerzeugnisse, die ohne weitere Verarbeitung an den Endverbraucher geliefert werden sollen, müssen gemäß der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (7), zuletzt geändert durch die Richtlinie 86/197/EWG (8), gekennzeichnet werden.

Die für die Inspektion, die Zulassung und den Widerruf der Zulassung der Betriebe vorgesehenen Verfahren und das im Streitfall zwischen Mitgliedstaaten anzuwendende Verfahren müssen mit dem Ziel angepaßt werden, sie den übrigen im Veterinärbereich erlassenen Richtlinien anzugleichen.

Die Kontrollvorschriften müssen den zwingenden Erfordernissen des Binnenmarkts Rechnung tragen.

Es ist festzustellen, daß alle Mitgliedstaaten über eine nationale Regelung über die Zusammensetzung von Fleischerzeugnissen verfügen, in denen die Zusatzstoffe begrenzt werden, die bei der Herstellung der Fleischerzeugnisse verwendet werden können. Das Bestehen unterschiedlicher Bestimmungen auf diesem Sektor kann den Erfordernissen des Binnenmarkts zuwiderlaufen. Es ist daher erforderlich, ein Verfahren zur Harmonisierung dieser Normen über die Zusammensetzung vorzusehen; die Festlegung gemeinsamer Regeln über die Verwendung von Zusatzstoffen in Fleischerzeugnissen sollte einer im Gemeinschaftsrahmen zu treffenden Beschlußfassung vorbehalten bleiben.

In Anhang A dieser Richtlinie sind die Temperaturen festgelegt, die bei der Zerlegung des Fleisches und bei der Umhüllung der Fleischerzeugnisse einzuhalten sind. Der Hinweis auf ein Verfahren zur Festlegung der entsprechenden Temperaturen kann deshalb entfallen.

Die tiergesundheitlichen Vorschriften sind mit der Richtlinie 80/215/EWG des Rates vom 22. Januar 1980 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen (9), zuletzt geändert durch die Richtlinie 87/491/EWG (10), festgelegt worden —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Artikel 1 bis 17 der Richtlinie 77/99/EWG erhalten folgende Fassung:

„*Artikel 1*

Diese Richtlinie legt gesundheitliche Vorschriften für Fleischerzeugnisse fest, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt sind.

(1) ABl. Nr. C 349 vom 31. 12. 1985, S. 43.
(2) ABl. Nr. C 46 vom 23. 2. 1987, S. 127.
(3) ABl. Nr. C 189 vom 28. 7. 1986, S. 35.
(4) ABl. Nr. L 59 vom 5. 3. 1983, S. 10.
(5) ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85.
(6) ABl. Nr. L 357 vom 19. 12. 1987, S. 1.
(7) ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.
(8) ABl. Nr. L 144 vom 29. 5. 1986, S. 38.
(9) ABl. Nr. L 47 vom 21. 2. 1980, S. 4.
(10) ABl. Nr. L 279 vom 2. 10. 1987, S. 27.

Unbeschadet der Verbote, die gemäß der Richtlinie 80/215/EWG (1) vorzusehen sind, gilt diese Richtlinie nicht für Fleischerzeugnisse,

a) die im persönlichen Gepäck von Reisenden mitgeführt werden, sofern sie nicht später zu Handelszwekken verwendet werden;

b) die in Kleinsendungen an Privatpersonen versandt werden, sofern es sich um Einfuhren ohne kommerziellen Charakter handelt;

c) die zur Verpflegung des Personals und der Fahrgäste in Beförderungsmitteln des gewerblichen Verkehrs zwischen den Mitgliedstaaten mitgeführt werden.

(1) ABl. Nr. L 47 vom 21. 2. 1980, S. 4.

Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie bedeutet:

a) Fleischerzeugnis: ein Erzeugnis, das aus Fleisch oder unter Verwendung von Fleisch hergestellt wurde, welches einer Behandlung unterzogen worden ist, nach der — bei einem Schnitt durch den Kern — die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, daß die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

Als Fleischerzeugnis werden jedoch nicht angesehen:

i) Fleisch, das lediglich einer Kältebehandlung unterzogen worden ist; für dieses Fleisch gilt weiterhin die Richtlinie 64/433/EWG;

ii) Erzeugnisse, die nicht der Definition des ersten Unterabsatzes entsprechen; diese Erzeugnisse fallen unter die Richtlinie 88/657/EWG des Rates vom 14. Dezember 1988 zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 72/462/EWG (2).

(2) ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 3.

Von dieser Richtlinie sind ferner nicht betroffen:

i) Fleischextrakte, Fleischkonsommees, Fleischbrühen, Fleischsoßen und ähnliche Erzeugnisse ohne Fleischstücke;

ii) ganze, gebrochene oder gemahlene Knochen, Fleischpepton, tierische Gelatine, Fleischmehl, Schwartenpulver, Blutplasma, Trockenblut, Trockenblutplasma, Zellproteine, Knochenextrakte und ähnliche Erzeugnisse;

iii) ausgelassene Fette aus tierischen Fettgeweben;

iv) gereinigte Mägen, Blasen und Därme, soweit sie gebleicht, gesalzen oder getrocknet sind;

b) i) Fleisch: Fleisch im Sinne von

— Artikel 1 der Richtlinie 64/433/EWG,

— Artikel 1 der Richtlinie 71/118/EWG,

— Artikel 1 der Richtlinie 72/461/EWG,

— Artikel 2 der Richtlinie 72/462/EWG,

— Artikel 2 der Richtlinie 88/657/EWG;

ii) frisches Fleisch: frisches Fleisch im Sinne des Artikels 1 der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG, 72/461/EWG und des Artikels 2 der Richtlinie 72/462/EWG sowie Fleisch, das den Anforderungen der Richtlinie 88/657/EWG entspricht.

c) Fleischzubereitung: Zubereitungen, die den Anforderungen des Artikels 3 der Richtlinie 88/657/EWG entsprechen;

d) Haltbarmachung: das Erhitzen, Salzen, Pökeln oder Trocknen von frischem Fleisch, auch in Verbindung mit anderen Lebensmitteln, oder eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren;

e) Erhitzen: die Anwendung trockener oder feuchter Hitze;

f) Salzen: die Verwendung von Salz;

g) Pökeln: das Diffundieren von Salz im gesamten Erzeugnis;

h) Reifung: Haltbarmachung von rohem gesalzenem Fleisch unter klimatischen Bedingungen, die dazu geeignet sind, im Verlauf einer langsamen und schrittweisen Verringerung des Feuchtigkeitsgehalts das Entstehen natürlicher Gärungsprozesse bzw. enzymatischer Prozesse hervorzurufen, die aufgrund damit verbundener allmählicher Veränderungen dem Erzeugnis typische organoleptische Merkmale verleihen und seine Haltbarkeit und Genußtauglichkeit bei normalen Umgebungstemperaturen gewährleisten;

i) Trocknen: Flüssigkeitsentzug auf natürlichem oder künstlichem Wege;

j) Fertiggerichte: umhüllte Fleischerzeugnisse, die gegarten oder vorgegarten Speisezubereitungen ohne Zusatz von Konservierungsmitteln zur Haltbarmachung entsprechen;

k) Versandland: der Mitgliedstaat, von dem aus die Fleischerzeugnisse in einen anderen Mitgliedstaat versandt werden;

l) Bestimmungsland: der Mitgliedstaat, in den die Fleischerzeugnisse aus einem anderen Mitgliedstaat versandt werden;

m) Sendung: die Menge Fleischerzeugnisse, die von einer einzigen Genußtauglichkeitsbescheinigung erfaßt wird;

n) Umhüllung: Maßnahme zum Schutz eines Fleischerzeugnisses unter Verwendung einer ersten Hülle oder eines ersten Behältnisses, die das Erzeugnis unmittelbar umgeben, sowie diese erste Hülle oder dieses erste Behältnis selbst;

o) Verpackung: Vorkehrung zur Aufnahme einer oder mehrerer Fleischerzeugnisse, umhüllt oder nicht umhüllt, in ein Behältnis, sowie dieses Behältnis selbst;

p) luftdicht verschlossenes Behältnis: Behältnis, welches den Inhalt während und nach der Wärmebehandlung gegen das Eindringen von Mikroorganismen schützt und luftundurchlässig ist.

Artikel 3

(1) Jeder Mitgliedstaat sorgt dafür, daß aus seinem Gebiet nach dem Gebiet eines anderen Mitgliedstaats nur Fleischerzeugnisse versandt werden, die unbeschadet der Bedingungen des Absatzes 3 den folgenden allgemeinen Bedingungen entsprechen:

1. Sie müssen in einem gemäß Artikel 7 zugelassenen und überwachten Betrieb hergestellt worden sein.

2. Sie müssen gemäß Anhang A hergestellt, gelagert und befördert worden sein; wenn sie in einem vom Betrieb getrennten Kühl- oder Gefrierhaus gelagert werden, muß dieses gemäß Artikel 8 der Richtlinie 64/433/EWG zugelassen und überprüft worden sein.

3. Sie müssen hergestellt sein

   a) aus frischem Fleisch im Sinne des Artikels 2 Buchstabe b) Ziffer ii), das aus folgenden Ländern stammen kann:

      i) gemäß den Richtlinien 64/433/EWG und 71/118/EWG aus dem Mitgliedstaat, in dem die Herstellung erfolgt ist, oder aus jedem anderen Mitgliedstaat. Als trichinös befundenes Schweinefleisch darf nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden;

      ii) gemäß Artikel 5a der Richtlinie 72/461/EWG aus dem Mitgliedstaat, in dem die Herstellung erfolgt ist;

      iii) gemäß der Richtlinie 72/462/EWG aus einem dritten Land, und zwar entweder unmittelbar oder über einen anderen Mitgliedstaat;

      iv) gemäß Artikel 15 der Richtlinie 71/118/EWG aus einem dritten Land, sofern

         — die aus diesem Fleisch hergestellten Erzeugnisse den Anforderungen der vorliegenden Richtlinie entsprechen,

         — diese Erzeugnisse nicht mit der Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Anhang A Kapitel VI versehen sind,

         — für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit diesen Erzeugnissen weiterhin die innerstaatlichen Vorschriften jedes Mitgliedstaats gelten;

   b) aus Fleisch gemäß Artikel 5 Buchstabe a) der Richtlinie 64/433/EWG.

4. Sie müssen aus frischem Fleisch gemäß den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel III hergestellt worden sein.

5. Sie müssen nach Anhang A Kapitel IV durch die zuständige Behörde kontrolliert worden sein; handelt es sich um luftdicht verschlossene Behältnisse, so muß diese Kontrolle nach Regeln durchgeführt worden sein, die nach dem Verfahren des Artikels 18 bis spätestens zum 31. März 1990 erlassen werden.

6. Sie müssen den in Artikel 4 vorgesehenen Anforderungen entsprechen.

7. Sofern sie umhüllt oder verpackt werden, müssen Umhüllung und Verpackung den Vorschriften des Anhangs A Kapitel V entsprechen.

8. Sie müssen gemäß Anhang A Kapitel VI mit einer Genußtauglichkeitskennzeichnung versehen sein.

9. Sie müssen während des Versands in das Bestimmungsland von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Anhang A Kapitel VII begleitet sein. Diese Verpflichtung gilt nicht für Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen, auf die das in Anhang B Kapitel II Nummer 1 Buchstabe a) erster Gedankenstrich genannte Verfahren angewandt wurde, wenn die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Bedingungen, die nach dem Verfahren des Artikels 18 festzulegen sind, dauerhaft angebracht ist.

10. Sie müssen nach Anhang A Kapitel VIII in hygienisch einwandfreier Weise gelagert und in das Bestimmungsland befördert werden.

(2) Fleischerzeugnisse dürfen nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sein, es sei denn, daß dies aus medizinischen Gründen gerechtfertigt ist und diese Behandlung auf dem Erzeugnis und in der Genußtauglichkeitsbescheinigung deutlich angegeben ist.

(3) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen gemäß den Absätzen 1 und 2 die Fleischerzeugnisse den folgenden Bedingungen entsprechen:

a) sie müssen durch Erhitzen, Pökeln oder Trocknen hergestellt worden sein; diese Verfahren dürfen in Verbindung mit Räuchern oder Reifen, gegebenenfalls unter besonderen mikroklimatischen Bedingungen, und insbesondere unter Verwendung von bestimmten Pökelstoffen unter Beachtung des Artikels 13 durchgeführt werden. Zur Herstellung dürfen auch andere Lebensmittel sowie Gewürze verwendet werden;

b) sie dürfen aus einem Fleischerzeugnis oder einer Fleischzubereitung hergestellt worden sein.

Artikel 4

Bei Fleischerzeugnissen, die nicht unter Umgebungstemperatur aufbewahrt werden können, muß der Hersteller zum Zweck der Überwachung auf der Umhüllung des Erzeugnisses sichtbar und leserlich die Temperatur, bei der das Erzeugnis befördert und gelagert werden muß, sowie das Mindesthaltbarkeitsdatum angeben.

Artikel 5

Die Artikel 3 und 4 gelten nicht für Fleischerzeugnisse, die mit der Genehmigung des Bestimmungslandes für andere

Zwecke als den Verzehr eingeführt werden; in diesem Fall sorgt das Bestimmungsland dafür, daß diese Erzeugnisse nicht für andere Zwecke verwendet werden als diejenigen, zu denen sie in dieses Land versandt wurden.

Artikel 6

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß für den innergemeinschaftlichen Handel mit Fertiggerichten die für Fleischerzeugnisse geltenden Bestimmungen Anwendung finden; sie sorgen ferner dafür, daß diese Fertiggerichte den Anforderungen des Anhangs B Kapitel III entsprechen.

Artikel 7

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Betriebe auf, die er zugelassen und denen er eine Veterinärzulassungsnummer erteilt hat. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Ein Mitgliedstaat läßt einen Betrieb nur zu, wenn dieser den Vorschriften dieser Richtlinie entspricht. Der Mitgliedstaat entzieht die Zulassung, wenn die Zulassungsvoraussetzungen nicht mehr erfüllt sind.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 8 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat die dabei getroffenen Feststellungen. Ein Entzug der Zulassung wird den anderen Mitgliedstaaten sowie der Kommission mitgeteilt.

(2) Die Überprüfung und Überwachung der zugelassenen Betriebe wird von der zuständigen Behörde durchgeführt.

Die zuständige Behörde muß jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebes haben, um die Einhaltung der Bestimmungen dieser Richtlinie nachprüfen zu können.

(3) Gelangt ein Mitgliedstaat, insbesondere aufgrund einer Überprüfung nach Artikel 12 Absätze 1 und 2, zu der Überzeugung, daß die Vorschriften, an die die Zulassung geknüpft ist, in einem Betrieb eines anderen Mitgliedstaats nicht oder nicht mehr eingehalten werden, so unterrichtet er hiervon die zuständige Zentralbehörde des betreffenden Staats. Diese trifft alle erforderlichen Maßnahmen und setzt die zuständige Zentralbehörde des erstgenannten Mitgliedstaats von den getroffenen Entscheidungen sowie deren Begründung in Kenntnis.

Befürchtet dieser Mitgliedstaat, daß die genannten Maßnahmen nicht getroffen werden oder nicht ausreichen, so bemüht er sich zusammen mit dem von der Angelegenheit betroffenen Mitgliedstaat um Mittel und Wege zur Abhilfe, gegebenenfalls durch einen Besuch an Ort und Stelle.

Die beteiligten Mitgliedstaaten setzen die Kommission von Streitfällen und ihrer Lösung in Kenntnis.

Können sich die betreffenden Mitgliedstaaten nicht einigen, so wendet sich einer von ihnen innerhalb einer angemessenen Frist an die Kommission, die einen oder mehrere Veterinärsachverständige mit der Erstellung eines Gutachtens beauftragt. Aufgrund dieses Gutachtens oder des Gutachtens nach Artikel 8 können die Mitgliedstaaten nach dem Verfahren des Artikels 18 ermächtigt werden, das Verbringen von Fleischerzeugnissen aus dem betreffenden Betrieb in ihr Gebiet vorübergehend zu untersagen. Die Ermächtigung kann aufgrund eines neuen Gutachtens eines oder mehrerer Veterinärsachverständiger nach dem Verfahren des Artikels 18 widerrufen werden.

Die Veterinärsachverständigen müssen die Staatsangehörigkeit eines Mitgliedstaats haben, der nicht an dem Streitfall beteiligt ist.

Die allgemeinen Durchführungsbestimmungen zu diesem Absatz werden nach dem Verfahren des Artikels 18 erlassen.

Artikel 8

Die Bestimmungen des Artikels 9 der Richtlinie 64/433/EWG finden auf die in Artikel 7 genannten Betriebe entsprechende Anwendung.

Artikel 9

Abweichend von Artikel 3 kann nach dem Verfahren des Artikels 18 beschlossen werden, daß einige Bestimmungen dieser Richtlinie auf bestimmte Erzeugnisse, die andere Lebensmittel enthalten und in denen Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen nur einen geringfügigen Anteil ausmachen, keine Anwendung finden.

Diese Ausnahmen dürfen nur folgendes betreffen:

a) die in Anhang A Kapitel I und in Anhang B Kapitel I vorgesehenen Bedingungen für die Zulassung der Betriebe;

b) die in Anhang A Kapitel IV vorgesehenen Überwachungsbedingungen;

c) das Erfordernis einer Genußtauglichkeitskennzeichnung und einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Artikel 3 Absatz 1 Nummern 8 und 9.

Für die Erteilung der Ausnahmegenehmigungen im Sinne dieses Artikels wird sowohl die Art als auch die Zusammensetzung des Erzeugnisses berücksichtigt.

Die Mitgliedstaaten tragen unbeschadet dieses Artikels dafür Sorge, daß alle für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleischerzeugnisse einwandfreie Erzeugnisse sind, die aus frischem Fleisch, aus Fleischerzeugnissen oder aus Erzeugnissen im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG hergestellt worden sind.

Artikel 10

Der Rat erläßt mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission, der vor dem 1. Juli 1990 vorzulegen ist, die Regeln für die in Artikel 2 Buchstabe a) dritter Unterabsatz genannten Erzeugnisse.

Artikel 11

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Fleischerzeugnisse unter regelmäßiger Kontrolle der amtlichen Stelle einer Kontrolle durch die in Artikel 7 genannten Betriebe unterzogen werden, damit gewährleistet ist, daß diese Erzeugnisse den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen.

Artikel 12

(1) Unbeschadet der Artikel 7 und 8 kann das Bestimmungsland prüfen, ob jeder Sendung von Fleischerzeugnissen — mit Ausnahme der in Artikel 3 Absatz 1 Nummer 9 zweiter Satz genannten Erzeugnisse — die Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Anhang A Kapitel VII beigefügt ist.

(2) Bei schwerwiegendem Verdacht von Unregelmäßigkeiten kann das Bestimmungsland in nichtdiskriminierender Weise Kontrollen durchführen, um zu überprüfen, ob die Anforderungen dieser Richtlinie eingehalten worden sind.

(3) Die Kontrollen finden normalerweise am Bestimmungsort der Waren oder an jedem anderen geeigneten Ort statt, sofern die Wahl dieses Ortes für die Weiterleitung der Waren möglichst geringe Schwierigkeiten bereitet.

Die in den Absätzen 1 und 2 vorgesehenen Kontrollen dürfen bei der Weiterleitung und beim Inverkehrbringen der Waren keine übermäßige Verzögerung verursachen, die sich nachteilig auf die Qualität der Fleischerzeugnisse auswirken könnte.

(4) Wird bei einer Kontrolle nach Absatz 2 festgestellt, daß das Fleischerzeugnis den Anforderungen dieser Richtlinie nicht entspricht, so kann die zuständige Behörde des Bestimmungslands dem Absender, dem Empfänger oder ihrem Bevollmächtigten die Wahl lassen zwischen der Zurückweisung der Sendung oder — sofern keine gesundheitlichen Bedenken entgegenstehen — ihrer Verwendung zu anderen Zwecken oder andernfalls der Vernichtung der Sendung. In jedem Fall sind Sicherheitsmaßnahmen zu treffen, um jede mißbräuchliche Verwendung der Fleischerzeugnisse zu verhindern.

(5) a) Die von der zuständigen Behörde getroffenen Entscheidungen sind dem Absender oder seinem Bevollmächtigten unter Angabe der Gründe mitzuteilen. Auf deren Antrag muß ihnen die Begründung dieser Entscheidungen unverzüglich schriftlich mitgeteilt werden; es muß eine Belehrung darüber beigefügt sein, welche Rechtsmittel das geltende Recht bietet und in welcher Form und innerhalb welcher Frist diese eingelegt werden müssen.

b) Beruhen die unter dem Buchstaben a) genannten Entscheidungen auf der Feststellung einer ansteckenden Krankheit, einer Infektionskrankheit oder einer die Gesundheit des Menschen gefährdenden Veränderung, so sind sie unverzüglich der zuständigen Zentralbehörde des Erzeugermitgliedstaats und der Kommission mitzuteilen.

c) Im Anschluß an diese Mitteilung können nach dem Verfahren des Artikels 18 geeignete Maßnahmen getroffen werden, um insbesondere die in anderen Mitgliedstaaten bezüglich der betreffenden Fleischerzeugnisse getroffenen Maßnahmen aufeinander abzustimmen.

Artikel 13

Bis zur im Rahmen der Gemeinschaftsvorschriften über Zusatzstoffe erfolgenden Erstellung des Verzeichnisses der Lebensmittel, denen die zur Verwendung zugelassenen Zusatzstoffe hinzugefügt werden dürfen, und bis zur Festlegung der Bedingungen dafür sowie gegebenenfalls einer Einschränkung in bezug auf den technologischen Zweck ihrer Verwendung gelten weiterhin die zum Zeitpunkt der Anwendung dieser Richtlinie bestehenden einzelstaatlichen Regelungen sowie die bilateralen Vereinbarungen über die Beschränkung der Verwendung von Zusatzstoffen in den unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnissen, sofern sie mit den allgemeinen Bestimmungen des Vertrages vereinbar sind und soweit sie unterschiedslos auf die einheimische Erzeugung sowie auf den Handelsverkehr angewendet werden.

Bis zur Erstellung dieses Verzeichnisses bleiben die einzelstaatlichen Regelungen sowie die bilateralen Vereinbarungen über die Verwendung von Zusatzstoffen für die der vorliegenden Richtlinie unterfallenden Erzeugnisse in Kraft, sofern sie mit den allgemeinen Bestimmungen des Vertrages vereinbar sind und sofern die geltende Gemeinschaftsregelung für Zusatzstoffe eingehalten wird.

Artikel 14

Die Anhänge werden vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert.

Artikel 15

Der Rat beschließt auf Vorschlag der Kommission vor dem 1. Januar 1991 über die Verwendung von Stärke oder von tierischen oder pflanzlichen Eiweißstoffen in Fleischerzeugnissen sowie über die in technologischer Hinsicht zulässigen Höchstsätze.

Bis zu dieser Beschlußfassung bleiben die einzelstaatlichen Bestimmungen, die die Verwendung der genannten Stoffe einschränken, sowie die zum Zeitpunkt der Bekanntgabe der vorliegenden Richtlinie geltenden Vereinbarungen über diese Verwendung anwendbar, sofern sie mit den allgemeinen Bestimmungen des Vertrages vereinbar sind und insbesondere, soweit sie unterschiedslos auf einheimische sowie auf eingeführte Erzeugnisse angewendet werden; dies gilt unbeschadet von nach Gemeinschaftsverfahren zu ergreifenden Initiativen im Hinblick auf ihre Angleichung.

Die Mitgliedstaaten, die die genannte Verwendung zulassen, sorgen dafür, daß diese Verwendung sowie die nach Absatz 1 verwendeten Stoffe gemäß den Anforderungen

der Richtlinie 79/112/EWG auf dem Etikett vermerkt sind.

Die Mitgliedstaaten, die die Verwendung pflanzlicher Eiweißstoffe als Fleischersatz zulassen, sorgen dafür, daß das Etikett keinen Hinweis enthält, der den Verbraucher darauf schließen läßt, daß das Erzeugnis aus Fleisch oder unter Verwendung von Fleisch hergestellt ist.

Artikel 16

(1) Rechtsmittel und Rechtsbehelfe, die nach dem Recht der Mitgliedstaaten gegen die in dieser Richtlinie vorgesehenen Entscheidungen der zuständigen Behörden eingelegt werden können, bleiben von dieser Richtlinie unberührt.

(2) Jeder Mitgliedstaat räumt den Absendern von Fleischerzeugnissen, die nach Artikel 12 Absatz 4 nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, das Recht ein, das Gutachten eines Sachverständigen einzuholen. Jeder Mitgliedstaat trägt dafür Sorge, daß der Sachverständige vor weiteren Maßnahmen der zuständigen Behörden, wie der Vernichtung der Fleischerzeugnisse, feststellen kann, ob die Voraussetzungen des Artikels 12 Absatz 4 vorgelegen haben.

Der Sachverständige muß die Staatsangehörigkeit eines Mitgliedstaats haben, der nicht das Versandland oder das Bestimmungsland ist.

Die Kommission stellt auf Vorschlag der Mitgliedstaaten eine Liste derjenigen Sachverständigen auf, die mit der Erstellung derartiger Gutachten betraut werden können. Sie erläßt nach Anhörung der Mitgliedstaaten die allgemeinen Durchführungsvorschriften, insbesondere für das Verfahren zur Erstellung der Gutachten.

Artikel 17

(1) Bis zum Beginn der Anwendung der Gemeinschaftsregelungen für die Einfuhren von Fleischerzeugnissen aus dritten Ländern wenden die Mitgliedstaaten bei diesen Einfuhren Vorschriften an, die nicht günstiger sein dürfen als diejenigen, die für den innergemeinschaftlichen Warenverkehr gelten. Dazu müssen diese Einfuhren aus Betrieben stammen, die zumindest die Anforderungen der Anhänge A und B einhalten.

Zur Sicherstellung der einheitlichen Anwendung dieser Vorschriften werden Kontrollen an Ort und Stelle durch Veterinärsachverständige der Mitgliedstaaten und der Kommission vorgenommen.

Die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, die mit diesen Kontrollen beauftragt sind, werden von der Kommission auf Vorschlag der Mitgliedstaaten bestellt.

Diese Kontrollen werden für Rechnung der Gemeinschaft durchgeführt, die die entsprechenden Kosten übernimmt.

Jedoch sind die Mitgliedstaaten ermächtigt, weiterhin in Drittländern bei Herstellungsbetrieben von Fleischerzeugnissen, die nicht nach dem Gemeinschaftsverfahren kontrolliert worden sind, Kontrollen nach innerstaatlichen Regeln durchzuführen.

Das Verzeichnis der Betriebe, die den Anforderungen der Anhänge A und B entsprechen, wird nach dem Verfahren des Artikels 18 erstellt.

(2) Die Gesundheits- und Genußtauglichkeitsbescheinigung, die die Erzeugnisse bei ihrer Einfuhr begleitet, sowie die Form und die Art der Kennzeichnung der Genußtauglichkeit der Erzeugnisse müssen einem nach dem Verfahren des Artikels 18 erstellten Muster entsprechen."

Artikel 2

Die Anhänge A und B der Richtlinie 77/99/EWG werden durch die Anhänge A, B und C der vorliegenden Richtlinie ersetzt.

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am 1. Juli 1990 bzw., bezüglich der Einhaltung der Vorschriften über Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG, am 1. Januar 1992 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Die Republik Griechenland verfügt jedoch über eine am 31. Dezember 1992 auslaufende zusätzliche Frist, um der Ausnahmeregelung nach Artikel 3 Absatz 1 Nummer 9 der Richtlinie 77/99/EWG nachzukommen.

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 14. Dezember 1988.

Im Namen des Rates
Der Präsident
Y. POTTAKIS

ANHANG A

KAPITEL I

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG DER BETRIEBE

Die Betriebe müssen, unbeschadet der besonderen Bedingungen gemäß Anhang B, mindestens über folgendes verfügen:

1. In den Räumen, in denen frisches Fleisch oder Fleischerzeugnisse gewonnen, behandelt oder gelagert werden sowie in den Räumen, in denen Fleischzubereitungen gelagert werden:

   a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann. Das Wasser muß zu abgedeckten geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden.

      Jedoch müssen diese Betriebe

      — in den Räumen, in denen gekühltes Fleisch, Fleischzubereitungen oder gekühlte Fleischerzeugnisse gelagert werden, über Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material verfügen, die so beschaffen sind, daß Wasser leicht ablaufen kann;

      — in den Räumen, in denen tiefgefrorenes Fleisch sowie tiefgefrorene Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen gelagert werden, über Fußböden aus wasserundurchlässigem, unverrottbarem Material verfügen;

   b) glatte, feste und undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern und in Kühl- bzw. Lagerräumen mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich ausgearbeitet sein; davon ausgenommen sind die in Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstaben a) und b) genannten Räume;

   c) Türen aus verschleiß- und korrosionsfestem Material; Holztüren müssen beidseitig einen glatten, undurchlässigen Belag oder Anstrich aufweisen;

   d) eine Isolierung aus unverrottbarem, geruchlosem Material;

   e) eine ausreichende Vorrichtung zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung;

   f) eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung, die nicht farbverändernd wirkt;

   g) eine saubere und leicht sauber zu haltende Decke; anderenfalls muß eine diesen Bedingungen entsprechende Bedachungsinnenseite vorhanden sein;

2. in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes

   a) in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser; die Hähne dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern ausgestattet sein;

   b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte; die Wassertemperatur muß mindestens 82 °C betragen.

   Die Einrichtung zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte wird nicht verlangt, wenn die Reinigung in einer Maschine erfolgt, die in einem vom Arbeitsplatz getrennten Raum aufgestellt ist;

3. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (beispielsweise Insekten, Nagetiere);

4. a) Vorrichtungen und Geräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen, Behältnissen, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches oder der Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Die Verwendung von Holz ist nicht zulässig;

   b) den hygienischen Erfordernissen entsprechende korrosionsbeständige Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für

      — die Behandlung des Fleisches, der Fleicherzeugnisse und der Fleischzubereitungen;

      — das Abstellen der für das Fleisch, die Fleischerzeugnisse oder die Fleischzubereitungen verwendeten Behältnisse, die verhindern, daß das Fleisch, die Fleischerzeugnisse oder die Fleischzubereitungen und die Behältnisse mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen;

c) Vorrichtungen für die hygienische Behandlung und den Schutz des Fleisches, der Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen beim Verladen und Entladen;

d) besondere wasserdichte, korrosionsbeständige Behältnisse mit Deckel und Verschlüssen, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von zerlegtem Fleisch, von Fleischerzeugnissen oder von Fleischzubereitungen, die nicht für den menschlichen Verbrauch bestimmt sind, oder einen verschließbaren Raum für die Aufnahme solchen Fleisches bzw. solcher Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder wenn dieses Fleisch und diese Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen nicht am Ende jedes Arbeitstages entfernt oder vernichtet werden.

Werden das Fleisch, die Fleischerzeugnisse oder Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Kontamination des frischen Fleisches, der Fleischerzeugnisse oder der Fleischzubereitungen ausgeschlossen ist;

5. Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die durch die Richtlinie 64/433/EWG und 71/118/EWG und durch die vorliegende Richtlinie vorgeschriebenen Innentemperaturen des Fleisches, der Fleischerzeugnisse oder der Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG eingehalten werden.

Diese Kühlanlagen müssen mit einem Abflußsystem ausgestattet sein, das die Ableitung des Kondenswassers unter Ausschluß jeder Kontaminationsgefahr für das Fleisch, die Fleischerzeugnisse oder die Fleischzubereitungen ermöglicht;

6. eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG liefert, das unter Druck steht. Zur Dampferzeugung, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise eine Anlage, die Wasser ohne Trinkwassereigenschaft liefert, zulässig, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches, der Fleischerzeugnisse oder der Fleischzubereitungen ausschließen. Die Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaft müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;

7. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG liefert;

8. eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;

9. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur der zuständigen Behörde zur Verfügung steht, oder in Lagerräumen, die sich außerhalb des Betriebs befinden, der zur Herstellung von Fleischerzeugnissen oder Fleischzubereitungen zugelassen ist, ein entsprechend hergerichteter und ausreichend ausgestatteter Bereich, der der genannten Behörde zur Verfügung steht;

10. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Untersuchungen gestatten;

11. eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die alle Hygienebedingungen erfüllen. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen fließend warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten befinden;

12. Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, wenn vorgeschrieben ist, daß die Reinigung und das Desinfizieren der Transportmittel in amtlich hierfür zugelassenen Räumen zu erfolgen hat.

KAPITEL II

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR PERSONAL, RÄUME, EINRICHTUNGSGEGENSTÄNDE UND ARBEITSGERÄTE IN DEN BETRIEBEN

13. Das Personal muß die Regeln der Sauberkeit streng beachten; die Räume und Einrichtungsgegenstände müssen peinlich sauber sein.

a) Das Personal hat insbesondere eine saubere Arbeitkleidung und Kopfbedeckung sowie gegebenenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Das mit der Bearbeitung und weiteren Behandlung des frischen Fleisches, der Fleischerzeugnisse und der Fleischzubereitungen beschäftigte Personal hat sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstags sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren.

Personen, die mit infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit heißem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Herstellungs- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden;

b) Tiere sind aus den Räumen des Betriebs fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;

c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Bearbeitung von frischem Fleisch, von Fleischerzeugnissen und von Fleischzubereitungen verwendet werden, sind ordnungsgemäß zu warten und sauberzuhalten. Sie sind mehrmals im Laufe sowie am Ende eines Arbeitstags und bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.

Ohne Unterbrechung arbeitende Produktionsmaschinen müssen zumindest nach Arbeitsende oder in Verdachtsfällen gereinigt werden.

14. Räume, Arbeitsgeräte und Einrichtungsgegenstände dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Fleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen benutzt werden.

Sie dürfen jedoch nach Genehmigung durch die zuständige Behörde für die gleichzeitige oder zeitlich getrennte Verarbeitung anderer Lebensmittel verwendet werden, sofern alle Maßnahmen zur Verhinderung der Verschmutzung oder der nachteiligen Beeinflussung der unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnisse getroffen werden.

15. Frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Zutaten sowie damit gefüllte Behältnisse dürfen nicht

— unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen,

— so gelagert oder behandelt werden, daß sie verunreinigt oder beschädigt werden können.

Es ist darauf zu achten, daß die Ausgangsstoffe nicht mit den Enderzeugnissen in Berührung kommen.

16. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen.

17. Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Boden der Arbeits- oder Lagerräume zu streuen.

18. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände oder das frische Fleisch, die Fleischerzeugnisse und die Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG auswirken können; anschließend müssen diese Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden. Die Wartungs- und Reinigungsgeräte und -mittel sind an dem Platz gemäß Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstabe g) abzustellen.

19. Personen, die das frische Fleisch, die Fleischerzeugnisse oder die Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen beim Bearbeiten und sonstigen Behandeln dieser Erzeugnisse nicht mitwirken.

20. Alle Personen, die bei der Bearbeitung und Behandlung von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen mitwirken, haben durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht. Das Gesundheitszeugnis ist jedes Jahr zu erneuern, es sei denn, daß nach dem Verfahren des Artikels 18 eine andere, gleichwertige Regelung zur ärztlichen Überwachung des Personals anerkannt wird.

21. Abweichend von Nummer 4 Buchstabe a) ist die Verwendung von Holz in Räumen zum Räuchern, zum Pökeln, zum Reifen, zum Einlegen in Salzlake und zum Lagern der Fleischerzeugnisse sowie im Versandraum zugelassen, sofern dies aus technischen Gründen unerläßlich ist und für diese Erzeugnisse keine Gefahr der Infektion durch Krankheitskeime besteht. Paletten aus Holz dürfen ausschließlich zum Transport umhüllter Fleischerzeugnisse in diese Räume verbracht werden.

22. Die Temperaturen in den Räumen oder in einem Teil der Räume, in denen frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen bearbeitet und hergestellt werden, müssen eine hygienische Erzeugung gewährleisten; falls notwendig, müssen diese Räume oder Teile von Räumen mit einer Klimaanlage ausgestattet werden.

Die Temperatur in Räumen zum Zerteilen und Pökeln darf, wenn sie benutzt werden, 12 °C nicht überschreiten.

Die Temperatur in Räumen zum Aufschneiden oder Zerteilen und zur Umhüllung von Fleischerzeugnissen, die vorverpackt in den Handelsverkehr gebracht werden sollen, darf 12 °C nicht überschreiten.

Von der im dritten Absatz vorgesehenen Temperatur kann im Einvernehmen mit der zuständigen Behörde abgewichen werden, wenn diese es im Hinblick auf die technologischen Herstellungsbedingungen für vertretbar hält, und zwar insbesondere in den Räumen zum Aufschneiden, um der Temperatur der Fleischerzeugnisse Rechnung zu tragen.

KAPITEL III

VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHES FLEISCH, DAS ZUR HERSTELLUNG VON FLEISCHERZEUGNISSEN VERWENDET WERDEN SOLL

23. Stammt das frische Fleisch aus einem Schlachtbetrieb, einem Zerlegungsbetrieb, einer Kühleinrichtung oder einem anderen Herstellungsbetrieb im Gebiet des Landes, in dem sich der betreffende Betrieb befindet, so muß es unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen gemäß den in Artikel 2 genannten Richtlinien — mit Ausnahme der Bestimmung bezüglich der Plombierung — dorthin befördert werden.

24. Unbeschadet von Nummer 26 darf Fleisch, das nicht den Bedingungen von Artikel 2 entspricht, sich spätestens ab 31. Dezember 1992 nicht in den zugelassenen Betrieben befinden. Bis zu dem Zeitpunkt darf frisches Fleisch, das nicht den Bedingungen des Artikels 2 Buchstabe c) entspricht, sich in den zugelassenen Betrieben nur dann befinden, wenn es dort gesondert gelagert wird; es muß örtlich oder zeitlich getrennt von dem Fleisch verarbeitet werden, das den genannten Bedingungen entspricht.

    Die zuständige Behörde muß jederzeit freien Zugang zu den Kühleinrichtungen und zu allen Herstellungsräumen haben, um die genaue Einhaltung dieser Bestimmungen zu prüfen.

    Umhülltes Fleisch oder umhülltes frisches Fleisch ist in gesonderten Kühlräumen zu lagern.

25. Das für die Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmte frische Fleisch muß sofort nach der Ankunft im Betrieb bis zu seiner Verarbeitung gemäß den in Artikel 2 genannten Richtlinien aufbewahrt werden.

26. In Abweichung von Nummer 24 und von Artikel 2 kann die zuständige Behörde das Vorhandensein in den Betrieben von Fleisch von anderen Tierarten als denjenigen, die in den in Artikel 2 genannten Richtlinien aufgeführt sind, für die Herstellung von Fleischerzeugnissen zulassen, sofern es nach den einzelstaatlichen Vorschriften gewonnen und nach den Bestimmungen dieser Richtlinie befördert, behandelt und gelagert wird. Der Handel mit diesen Erzeugnissen unterliegt den Erfordernissen des Artikels 3 Absatz 1 Nummer 3 Buchstabe a) Ziffer iv). Die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Erzeugnisse, die in Betrieben hergestellt werden sollen, denen diese Möglichkeit gestattet wurde, dürfen nur unter Aufsicht des amtlichen Tierarzts hergestellt werden und sind vor jeder Kontamination bzw. vor erneuter Kontamination zu schützen.

KAPITEL IV

ÜBERWACHUNG BEI DER HERSTELLUNG

27. Die Betriebe sind von der zuständigen Behörde zu überwachen. Diese muß rechtzeitig vor Beginn der Herstellung der für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleischerzeugnisse benachrichtigt werden.

28. Die Überwachung durch die zuständige Behörde umfaßt insbesondere folgende Aufgabe:

    — Überwachung der Sauberkeit der Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal gemäß Kapitel II;

    — Überwachung des Eingangs- und Ausgangsverzeichnisses für frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen;

    — Untersuchung auf Genußtauglichkeit des frischen Fleisches und der Fleischzubereitungen, die für die Herstellung von für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Erzeugnissen vorgesehen sind, bzw., in dem in Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe b) genannten Fall, der Fleischerzeugnisse;

    — Überwachung der Wirksamkeit der Haltbarmachung der Fleischerzeugnisse;

    — Untersuchung der Fleischerzeugnisse beim Ausgang aus dem Betrieb;

    — Entnahme aller Proben, die zur Durchführung von Laboruntersuchungen notwendig sind;

    — Abfassung und Ausstellung der Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Nummer 40;

    — jede sonstige Überwachung, die die zuständige Behörde für die Einhaltung dieser Richtlinie für notwendig hält.

    Das Ergebnis der verschiedenen vom Hersteller gemäß Artikel 11 und Anhang B Kapitel II und Kapitel III Nummer 2 Buchstabe b) sowie Artikel 12 durchgeführten Kontrollen muß zwei Jahre aufbewahrt werden, damit es der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt werden kann.

29. Die zuständige Behörde hat durch geeignete Überwachungsmaßnahmen zu überprüfen, ob ein Fleischerzeugnis unter Verwendung von Fleisch hergestellt wurde, dem andere Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Gewürze beigegeben worden sind, und zu kontrollieren, ob das Erzeugnis den vom Hersteller aufgestellten Herstellungskriterien entspricht und insbesondere, ob die Zusammensetzung des Erzeugnisses tatsächlich den Angaben auf dem Etikett entspricht.

30. Die zuständige Behörde hat insbesondere dafür zu sorgen, daß Fleischerzeugnisse und Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG, die aus dem in Artikel 5 Buchstaben c) bis h) der Richtlinie 64/433/EWG genannten frischem Fleisch hergestellt worden sind, vom innergemeinschaftlichen Handelsverkehr ausgeschlossen sind.

KAPITEL V

UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FLEISCHERZEUGNISSEN

31. Umhüllung und Verpackung müssen in den hierfür vorgesehenen Räumen unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen erfolgen.

32. Umhüllungen und Verpackungen müssen allen hygienischen Bedingungen entsprechen; insbesondere

— dürfen sie die organoleptischen Eigenschaften der Fleischerzeugnisse nicht verändern;

— dürfen sie nicht für Menschen schädliche Stoffe auf die Fleischerzeugnisse übertragen;

— müssen sie ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz der Fleischerzeugnisse zu gewährleisten.

33. Umhüllungen dürfen nicht ein zweites Mal für Fleischerzeugnisse verwendet werden; hiervon ausgenommen sind bestimmte Ton- und Glasgefäße, die nach einwandfreier Reinigung und Desinfektion erneut verwendet werden können.

34. Die Herstellung von Fleischerzeugnissen sowie das Umhüllen und das Verpacken dürfen in ein und demselben Raum erfolgen, wenn die nachstehenden Bedingungen erfüllt sind:

a) Der Raum muß ausreichend groß und so eingerichtet sein, daß diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden.

b) Die Umhüllung und die Verpackung sind unmittelbar nach ihrer Herstellung mit einer hermetisch verschlossenen Schutzhülle zu umgeben und während des Transports zum Betrieb vor Beschädigung zu schützen; im Betrieb sind sie unter hygienischen Bedingungen in einem getrennten Raum zu lagern.

c) Die Lagerräume für das Verpackungsmaterial müssen frei von Staub und Ungeziefer sein; zwischen ihnen und anderen Räumen, die Substanzen enthalten, die das frische Fleisch, die Fleischzubereitungen oder die Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG mit Krankheitskeimen infizieren könnten, darf keine Luftverbindung bestehen. Das Verpackungsmaterial darf nicht auf dem Boden gelagert werden.

d) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den Raum gebracht wird; von diesem Erfordernis kann bei Vorhandensein einer automatischen Verpackungseinrichtung abgewichen werden, sofern keine Gefahr besteht, daß die Fleischerzeugnisse mit Krankheitskeimen infiziert werden.

e) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen in den Raum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit unverpacktem frischen Fleisch und Fleischerzeugnissen nicht in Berührung kommt.

f) Die Fleischerzeugnisse müssen unmittelbar nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.

35. Der Hersteller muß zum Zweck der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Umhüllung oder — unter den Bedingungen nach Nummer 36 — auf dem Etikett der Fleischerzeugnisse anbringen, sofern diese Angaben nicht bereits in der Richtlinie 79/112/EWG vorgesehen sind:

— Sofern dies nicht eindeutig aus der Verkaufsbezeichnung des Erzeugnisses hervorgeht, die Tiergattung oder Tiergattungen, von der/denen das Fleisch stammt und bei Mischungen den prozentualen Anteil jeder Tiergattung;

— eine Angabe zur Identifizierung der Partie;

— bei den nicht für den Endverbraucher bestimmten Verpackungen das Herstellungsdatum;

— eine Aufstellung der Würzstoffe und gegebenenfalls eine Aufstellung der übrigen Lebensmittel.

KAPITEL VI

KENNZEICHNUNG UND ETIKETTIERUNG

36. Die Fleischerzeugnisse müssen mit einer Genußtauglichkeitskennzeichnung versehen sein. Die Genußtauglichkeitskennzeichnung ist unter der Verantwortung der zuständigen Behörde zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar danach deutlich sichtbar in einwandfrei lesbarer, dauerhafter und leicht zu

entziffernder Schrift anzubringen. Die Genußtauglichkeitskennzeichnung kann sich auf dem Erzeugnis selbst oder, wenn das Fleischerzeugnis von einer Einzelumhüllung umgeben ist, auf dieser Umhüllung oder auf einem Etikett befinden, das gemäß Nummer 39 Buchstabe b) auf der Umhüllung angebracht ist. Bei einzeln umhüllten und abgepackten Fleischerzeugnissen braucht die Genußtauglichkeitskennzeichnung jedoch nur auf der Verpackung angebracht zu werden.

37. Soweit Fleischerzeugnisse mit einer Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Nummer 36 anschließend eine Verpackung erhalten, muß die Genußtauglichkeitskennzeichnung außerdem auf dieser Verpackung angebracht werden.

38. Abweichend von den Nummern 36 und 37 ist die Genußtauglichkeitskennzeichnung von Fleischerzeugnissen in palettierten Ladeeinheiten, die zur Weiterverarbeitung oder zur zusätzlichen Umhüllung in einem zugelassenen Betrieb bestimmt sind, unter folgenden Voraussetzungen nicht erforderlich:

— die genannte Ladeeinheit muß, wenn sie Fleischerzeugnisse enthält, auf der Außenseite die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Nummer 39 Buchstabe a) tragen;

— der Versandbetrieb führt gesondert Buch über Menge, Art und Empfänger der nach Maßgabe der vorliegenden Nummer abgesandten Fleischerzeugnisse;

— der Empfängerbetrieb führt gesondert Buch über Menge, Art und Herkunft der nach Maßgabe der vorliegenden Nummer erhaltenen Fleischerzeugnisse;

— die Genußtauglichkeitskennzeichnung auf den genannten Ladeeinheiten muß beim Öffnen unter der verantwortlichen Überwachung der zuständigen Behörde zerstört werden;

— auf der Außenseite der Großpackung sind deutlich sichtbar der Empfänger und der Verwendungszweck der Fleischerzeugnisse anzugeben, es sei denn, es handelt sich um durchsichtige Verpackungen.

Ist jedoch eine Ladeeinheit von Fleischerzeugnissen in einer durchsichtigen äußeren Umhüllung enthalten, so ist die Genußtauglichkeitskennzeichnung auf der äußeren Umhüllung nicht erforderlich, wenn die Genußtauglichkeitskennzeichnung auf den verpackten Erzeugnissen durch die äußere Umhüllung hindurch deutlich sichtbar ist.

39. a) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung muß in ovaler Umrandung folgende Angaben enthalten:

i) entweder:

— im oberen Teil:

in Großbuchstaben die Anfangsbuchstaben des Versandlands, d. h. einen der folgenden Buchstaben: B — D — DK —EL — ESP — F — IRL — I — L — NL — P — UK und die Zulassungsnummer des Betriebes;

— im unteren Teil:

eine der folgenden Abkürzungen: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;

ii) oder:

— im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des Versandlands;

— in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebs;

— im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF.

b) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung kann mit einem Farb- oder Brennstempel auf dem Erzeugnis, der Umhüllung oder der Verpackung angebracht oder auf einem Etikett eingedruckt oder angebracht werden. Sofern sie auf der Verpackung angebracht ist, muß der Stempel beim Öffnen der Verpackung zerstört werden. Hiervon darf nur dann abgewichen werden, wenn die Verpackung beim Öffnen zerstört wird. Bei luftdicht verschlossenen Behältnissen muß der Stempel dauerhaft in den Deckel eingeprägt oder auf die Dose aufgedruckt sein.

c) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung darf auch in der Anbringung eines nicht mehr abnehmbaren Schilds aus widerstandsfähigem Material bestehen, die allen hygienischen Erfordernissen entspricht und die unter Buchstabe a) genannten Angaben trägt.

KAPITEL VII

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

40. Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung, die außer bei den in Artikel 3 Absatz 1 Nummer 9 zweiter Satz genannten Erzeugnissen die Fleischerzeugnisse beim Versand in das Bestimmungsland begleiten muß, wird von der zuständigen Behörde bei der Verladung der Fleischerzeugnisse ausgestellt.

Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß in ihrer Aufmachung und ihrem Inhalt dem Muster des Anhangs C entsprechen; sie muß zumindest in der Amtssprache bzw. den Amtssprachen des Bestimmungslands abgefaßt sein und die vorgesehenen Angaben enthalten. Die Bescheinigung darf nur aus einem Blatt bestehen.

KAPITEL VIII

LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG

41. Die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleischerzeugnisse müssen in den in Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a) vorgesehenen Räumen oder in einem gemäß der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenen Kühl- oder Gefrierhaus gelagert werden.

    Fleischerzeugnisse, die bei Umgebungstemperatur gelagert werden können, dürfen sich auch in Lagerräumen außerhalb eines zur Herstellung von Fleischerzeugnissen zugelassenen Betriebs befinden, wenn diese Lagerräume von der zuständigen Behörde unter dieser Richtlinie entsprechenden Bedingungen zugelassen sind.

42. Bei Fleischerzeugnissen, für die gemäß Artikel 4 bestimmte Lagertemperaturen angegeben worden sind, müssen diese Temperaturen eingehalten werden.

43. Fleischerzeugnisse müssen so versandt werden, daß sie während der Beförderung vor Einflüssen geschützt sind, die sie mit Krankheitskeimen infizieren oder eine ungünstige Einwirkung auf sie haben können. Dabei sind die Dauer und die Mittel der Beförderung sowie die Witterungsbedingungen zu berücksichtigen.

44. Die Fahrzeuge für die Beförderung von Fleischerzeugnissen müssen, wenn das Erzeugnis es erfordert, so ausgestattet sein, daß die Beförderung der Erzeugnisse in gekühltem Zustand gewährleistet ist und insbesondere die gemäß Artikel 4 angegebenen Temperaturen nicht überschritten werden.

ANHANG B

KAPITEL I

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON FLEISCHERZEUGNISSEN

1. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen des Anhangs A Kapitel I müssen Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen und umhüllen, mindestens über folgendes verfügen:

   a) spätestens bis zum 31. Dezember 1992 über geeignete und ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung:

      i) bei Kühlung

         — von frischem Fleisch im Sinne des Artikels 2 Buchstabe b) Ziffer ii) sowie von Fleischzubereitungen im Sinne des Artikels 2 Buchstabe c);

         — von anderem Fleisch oder anderen Fleischzubereitungen als denen des ersten Gedankenstrichs;

      ii) bei Umgebungstemperatur oder gegebenenfalls bei Kühlung:

         — von Fleischerzeugnissen, die den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen;

         — von anderen Erzeugnissen, die vollständig oder teilweise aus Fleisch zubereitet sind;

   b) spätestens ab 1. Januar 1993 über geeignete und ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung:

      i) bei Kühlung: von frischem Fleisch oder Fleischzubereitungen;

      ii) bei Umgebungstemperatur oder gegebenenfalls bei Kühlung:

         — von Fleischerzeugnissen, die den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen,

         — von anderen Erzeugnissen, die vollständig oder teilweise aus frischem Fleisch zubereitet sind;

   c) einen oder mehrere geeignete und ausreichend große Räume zur Herstellung und Umhüllung;

   d) einen verschließbaren Raum zur Lagerung bestimmter Zutaten, z. B. von Zusatzstoffen;

   e) einen Raum zur Verpackung, sofern diesbezüglich nicht die Bedingungen des Anhangs A Kapitel V Nummer 34 erfüllt sind, und zum Versand;

   f) einen Raum für die Lagerung des Materials für die Umhüllung und Verpackung;

   g) einen Raum zur Reinigung der beweglichen Ausrüstungsgegenstände wie Haken und Behältnisse und einen Raum oder einen Schrank zum Abstellen der Wartungs- und Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel.

2. Je nach Art des betreffenden Erzeugnisses muß der Betrieb über folgendes verfügen:

   a) einen Raum oder, wenn jede Gefahr der Kontamination ausgeschlossen ist, einen Platz zur Entfernung der Verpackung;

   b) einen Raum oder, wenn jede Gefahr der Kontamination ausgeschlossen ist, einen Platz zum Auftauen des frischen Fleischs;

   c) einen Zerlegungsraum;

   d) einen Raum zum Füllen der Behältnisse vor deren Wärmebehandlung;

   e) einen Raum:

      — zum Garen, wobei die für die Wärmebehandlung bestimmten Geräte mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet sein müssen,

      — zum Autoklavieren, wobei die Autoklaven mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer sowie mit einem direkt ablesbaren Kontrollthermometer und einem Manometer ausgestattet sein müssen;

   f) einen Raum zum Auslassen von Fett;

   g) einen Raum oder eine besondere Einrichtung zum Räuchern;

   h) einen Raum zum Trocknen und Reifen;

   i) einen Raum zum Wässern und Einweichen sowie für alle anderen Behandlungen von Naturdärmen;

   j) einen Raum zur vorbereitenden Säuberung der zur Herstellung von Fleischerzeugnissen erforderlichen Lebensmittel;

k) einen Raum zum Pökeln, erforderlichenfalls mit einer Kühleinrichtung zur Einhaltung der in Anhang A Kapitel II Nummer 22 vorgesehenen Temperatur;

l) erforderlichenfalls einen Raum zur vorbereitenden Säuberung von Fleischerzeugnissen, die zum Aufschneiden oder Zerteilen und zur Umhüllung bestimmt sind;

m) einen Raum zum Aufschneiden der Zerteilen und zur Umhüllung von Fleischerzeugnissen, die vorverpackt in den Handelsverkehr gebracht werden sollen, wobei dieser Raum erforderlichenfalls mit einer Kühleinrichtung auszustatten ist;

n) eine Vorrichtung zur hygienischen Beförderung von Konservendosen zum Herstellungsraum;

o) eine Anlage zur wirksamen Reinigung der Behältnisse unmittelbar vor ihrer Füllung;

p) eine Anlage zum Waschen der luftdicht verschlossenen Behältnisse mit zur Entfernung von Fett ausreichend erwärmtem Trinkwasser vor dem Autoklavieren;

q) einen Raum oder einen geeigneten Ort zur Kühlung und Trocknung der Behältnisse nach der Wärmebehandlung;

r) Einrichtungen für die Inkubation von stichprobenweise entnommenen Fleischerzeugnissen aus luftdicht verschlossenen Behältnissen;

s) eine geeignete Vorrichtung zur Untersuchung der Behältnisse auf ihre Dichtheit und Unversehrtheit.

Soweit nicht die Gefahr besteht, daß sich die verwendeten Vorrichtungen nachteilig auf das frische Fleisch oder die Fleischerzeugnisse auswirken, können die Tätigkeiten, zu deren Ausführung unter den Buchstaben e) und f) getrennte Räume vorgesehen sind, auch in demselben Raum durchgeführt werden.

Die Tätigkeiten in den unter den Buchstaben c), d), e), g) und m) genannten Räumen können auch in dem in Nummer 1 Buchtabe c) genannten Raum durchgeführt werden, wenn die Anlagen einen einzigen durchlaufenden Produktionszyklus ohne Arbeitsunterbrechung bilden und gewährleisten, daß die übrigen Vorschriften der Richtlinie eingehalten werden, und wenn ausgeschlossen ist, daß das frische Fleisch oder die Fleischerzeugnisse dabei mit Krankheitskeimen infiziert werden.

KAPITEL II

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR LUFTDICHT VERSCHLOSSENE BEHÄLTNISSE

Betriebe, die Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen herstellen, müssen zusätzlich zu den allgemeinen Bedingungen die folgenden Vorschriften erfüllen:

1. Hinsichtlich der Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen muß die zuständige Behörde dafür sorgen, daß:

   a) sich der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer oder sein Vertreter durch Stichprobenkontrollen vergewissert, daß:

      — auf die Fleischerzeugnisse, die bei Umgebungstemperatur gelagert werden sollen, ein Verfahren angewandt wird, mit dem ein Fc-Wert von 3,00 oder mehr erreicht werden kann, oder — in den Mitgliedstaaten, in denen die Zugrundelegung dieses Werts nicht üblich ist — eine Kontrolle der Haltbarmachung durch einen Inkubationstest von sieben Tagen bei 37 °C oder von zehn Tagen bei 35 °C vorgenommen wird;

      — ein zuverlässiges thermisches Verfahren angewandt wird, das nach Maßgabe repräsentativer Kriterien wie der Erhitzungsdauer, der Temperatur, der Bewegung während des Erhitzens, der Füllung usw. definiert wird;

      — die leeren Behältnisse den Herstellungsnormen entsprechen;

      — Kontrollen der Tagesproduktion in im voraus festgelegten Abständen durchgeführt werden, um die Wirksamkeit des Verschlusses zu gewährleisten;

      — die erforderlichen Kontrollen durchgeführt und insbesondere Kontrollmarkierungen vorgesehen werden, um zu gewährleisten, daß die Behältnisse einer angemessenen Wärmebehandlung unterzogen worden sind;

      — die erforderlichen Kontrollen durchgeführt werden, um zu gewährleisten, daß das Kühlwasser nach Benutzung einen Restgehalt an Chlor aufweist. Die Mitgliedstaaten können jedoch eine Abweichung von dieser Vorschrift zulassen, wenn das Wasser den Anforderungen der Richtlinie 80/778/EWG genügt;

      — bei Fleischerzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen, die gemäß dem ersten Gedankenstrich durch Erhitzen haltbar gemacht worden sind, Inkubationstests durchgeführt werden;

      — die Behältnisse mit einem besonderen Kennzeichen versehen werden, um Fleischerzeugnisse, die zum selben Zeitpunkt und unter denselben Bedingungen hergestellt worden sind, kenntlich zu machen;

b) die in luftdicht verschlossenen Behältnissen befindlichen Erzeugnisse der Erhitzungseinrichtung bei einer Temperatur, die genügend hoch ist, um ein rasches Verdunsten der Feuchtigkeit zu gewährleisten, entnommen und nicht mit den Händen berührt werden, solange sie nicht vollkommen trocken sind;

c) Konservendosen, die Gasbildung aufweisen, einer zusätzlichen Prüfung unterzogen werden;

d) die Thermometer der Erhitzungseinrichtung unter Verwendung geeichter Thermometer überwacht werden.

2. Die Behältnisse müssen

— aussortiert werden, wenn sie beschädigt oder fehlerhaft sind;

— unmittelbar vor dem Füllen in der unter Kapitel I Nummer 2 Buchstabe o) genannten Anlage wirksam gereinigt werden, wobei die Verwendung von stehendem Wasser nicht zulässig ist;

— falls erforderlich, nach der Reinigung und vor dem Füllen genügend lange abtropfen:

— falls erforderlich, nach dem luftdichten Verschließen und vor dem Autoklavieren in der unter Kapitel I Nummer 2 Buchstabe p) genannten Anlage mit Trinkwasser gewaschen werden, das gegebenenfalls so heiß sein muß, daß sich damit Fettrückstände beseitigen lassen;

— nach dem Erhitzen in Wasser gekühlt werden, das den Vorschriften von Nummer 1 Buchstabe a) sechster Gedankenstrich entspricht;

— sowohl vor als auch nach der Wärmebehandlung so behandelt werden, daß jegliche Beschädigung oder Kontaminierung vermieden wird.

3. Die Mitgliedstaaten können den Zusatz von bestimmten Stoffen zum Wasser in den Autoklaven zulassen, um das Rosten der Konservendosen zu vermeiden und den Härtegrad des Wassers zu vermindern sowie es zu desinfizieren. Ein Verzeichnis dieser Stoffe wird nach dem Verfahren des Artikels 18 aufgestellt.

4. Die Mitgliedstaaten können zulassen, daß zum Kühlen der wärmebehandelten Behältnisse wiederaufbereitetes Wasser verwendet wird. Dieses Wasser muß gefiltert und mit Chlor behandelt oder einer anderen Behandlung unterzogen worden sein, das nach dem Verfahren des Artikels 18 genehmigt wurde. Mit dieser Behandlung soll erreicht werden, daß das wiederaufbereitete Wasser den Vorschriften des Anhangs I Abschnitt E der Richtlinie 80/778/EWG entspricht, so daß dieses Wasser die Erzeugnisse nicht mit Krankheitskeimen infizieren kann und keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt.

Das wiederaufbereitete Wasser muß in einem geschlossenen System enthalten sein, das eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zuläßt.

5. Das zum Kühlen der Behältnisse verwendete Wasser sowie das Wasser der Autoklaven darf jedoch am Ende einer Arbeitsperiode zum Reinigen des Fußbodens benutzt werden, falls dadurch keine Infektionsgefahr entsteht.

KAPITEL III

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON FERTIGGERICHTEN

Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen des Anhangs A Kapitel I gelten je nach Produktionsart folgende Vorschriften:

1. a) Wenn die Herstellung von Fertiggerichten nicht in dem dafür in Kapitel I Nummer 1 Buchstabe c) vorgesehenen Raum erfolgt, muß der Betrieb über einen getrennten Raum für die Herstellung von Fertiggerichten verfügen;

b) die Herstellung von Fertiggerichten muß unter kontrollierten Temperaturbedingungen erfolgen.

2. a) Der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer oder sein Vertreter ist verpflichtet, die allgemeine Hygiene der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb, insbesondere der nach dem vierten Unterabsatz vorgeschriebenen mikrobiologischen Kontrollen, regelmäßig überwachen zu lassen.

Die Kontrollen müssen sich auf die Arbeitsgeräte, Einrichtungsgegenstände und Maschinen auf allen Produktionsstufen sowie, entsprechend der jeweiligen Produktionsart, auf die Erzeugnisse erstrecken.

Der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer muß in der Lage sein, auf Verlangen der amtlichen Stelle der zuständigen Behörde oder den Veterinärsachverständigen der Kommission die Art, die Häufigkeit und das Ergebnis der zu diesem Zweck durchgeführten Kontrollen sowie erforderlichenfalls den Namen des mit der Kontrolle beauftragten Labors mitzuteilen.

Die Art dieser Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Methoden der Probenahme und der bakteriologischen Prüfung werden in einem Hygienekodex festgelegt, der nach dem Verfahren des Artikels 18 zu erstellen ist.

b) Die zuständige Behörde analysiert in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen nach Buchstabe a). Je nach dem Ergebnis dieser Analysen kann er ergänzende mikrobiologische Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vornehmen.

Das Ergebnis dieser Analysen wird in einem Bericht niedergelegt, dessen Schlußfolgerungen und Empfehlungen dem Betriebsinhaber zur Kenntnis gebracht werden, der dafür Sorge trägt, daß festgestellte Mängel im Hinblick auf die Verbesserung der Hygienebedingungen behoben werden.

3. Außerdem gilt für gegarte Fertiggerichte, die für den Direktverkauf an den Verbraucher bestimmt sind, folgendes:

— Sie müssen unmittelbar vor oder nach dem Garen umhüllt werden;

— sie müssen nach dem Garen und Umhüllen unter zufriedenstellenden Hygienebedingungen in einem abgetrennten Bereich rasch gekühlt werden;

— sie müssen vom Abschluß des Garens bis zum Erreichen einer Innentemperatur von + 10 °C höchstens 2 Stunden lang gekühlt worden sein;

— gegebenenfalls müssen sie unmittelbar nach dem Kühlen eingefroren oder tiefgefroren werden.

4. Die Etikettierung der Fertiggerichte muß der Richtlinie 79/118/EWG entsprechen. In der Liste der Zutaten ist für die Zwecke der vorliegenden Richtlinie auch anzugeben, von welchen Tiergattungen das darin enthaltene Fleisch stammt.

5. Die Fertiggerichte müssen auf einer der Außenflächen der Umhüllung außer den bereits vorgesehenen Angaben auch die deutlich aufgebrachte Angabe des Herstellungsdatums enthalten.

ANHANG C

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR FLEISCHERZEUGNISSE (1), DIE FÜR EINEN MITGLIEDSTAAT DER EWG BESTIMMT SIND

Nr. (2) (3) .....

Versandland: .....

Ministerium: .....

Behörde: .....

Betr. (2): .....

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse

Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von: .....
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse (4): .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Temperatur bei Lagerung und Beförderung (5) .....

Dauer der Haltbarkeit (5): .....

Nettogewicht: .....

II. Herkunft der Fleischerzeugnisse

Anschriften und Veterinärzulassungsnummer(n) des(der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s) (3): .....

.....

.....

gegebenenfalls

Anschrift(en) und Veterinärzulassungsnummer(n) des(der) zugelassenen Kühllager(s) (3): .....

.....

.....

.....

III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse

Die Erzeugnisse werden versandt

von: .....
(Versandort)

nach: .....
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel (6) (3): .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

.....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

.....

(1) Nach Artikel 2 der Richtlinie 77/99/EWG.
(2) Angabe steht frei.
(3) Im Falle der Umladung in einem zugelassenen Kühlhaus oder Kühllager muß die zuständige Behörde die Bescheinigung vervollständigen (Registriernummer, Datum, Ort, Stempel und Unterschrift).
(4) Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.
(5) Für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 4 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen sind.
(6) Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.

IV. **Bescheinigung über die Genußtauglichkeit**

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

a) Die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse sind aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter Bedingungen hergestellt worden, die den Vorschriften der Richtlinie 77/99/EWG entsprechen.

b) Die Fleischerzeugnisse sind/sind nicht (1) gemäß Anhang B Kapitel I Buchstabe a) erster Gedankenstrich der Richtlinie 77/99/EWG behandelt worden.

c) Die genannten Fleischerzeugnisse, ihre Umhüllungen oder ihre Verpackungen sind mit einer Kennzeichnung versehen worden, aus der ersichtlich ist, daß diese Erzeugnisse ausschließlich aus zugelassenen Betrieben stammen (1).

d) Die Fahrzeuge und Transportmittel sowie die Ladebedingungen dieser Sendung entsprechen den in der Richtlinie 77/99/EWG geregelten Hygieneanforderungen.

e) Das verwendete frische Schweinefleisch ist/ist nicht (1) auf Trichinen untersucht worden.

Ausgefertigt in ..... am .....
(Ort) (Datum)

Siegel

.....
(Unterschrift)

(Name in Großbuchstaben)

(1) Unzutreffendes ist zu streichen.