

## RICHTLINIE DES RATES

vom 15. Februar 1971

zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch

(71/118/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN  
GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 43 und 100,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments <sup>(1)</sup>,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Durch die Verordnung Nr. 123/67/EWG des Rates vom 13. Juni 1967 über die gemeinsame Marktorganisation für Geflügelfleisch <sup>(2)</sup> wurde ein gemeinsamer Markt für diesen Sektor geschaffen.

Die Anwendung der genannten Verordnung wird jedoch erst dann die erwartete Wirkung haben, wenn der Handelsverkehr nicht mehr durch die derzeitigen Unterschiede zwischen den Gesundheitsvorschriften der Mitgliedstaaten für Geflügelfleisch behindert wird.

Zur Beseitigung dieser Unterschiede müssen die Gesundheitsvorschriften der Mitgliedstaaten einander angeglichen werden.

Es erscheint zweckmäßig, auf diesem Gebiet gemeinschaftliche Vorschriften auszuarbeiten, die nach einer Übergangszeit, in der sie nur für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr gelten, auch für den Handelsverkehr innerhalb der Mitgliedstaaten Anwendung finden; vom Anwendungsbereich dieser Richtlinie ist jedoch Geflügelfleisch auszuschließen, das unter gewissen Bedingungen vom Erzeuger direkt an den Verbraucher geliefert wird.

Durch die vorgesehene Angleichung sollen insbesondere die Hygienevorschriften für Geflügelfleisch in den Schlachtbetrieben bei der Lagerung und bei der Beförderung vereinheitlicht werden; aus Zweckmäßigkeitsgründen soll es den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten überlassen bleiben, die Schlachtbetriebe, die die in dieser Richtlinie vorgeschriebenen

hygienischen Bedingungen erfüllen, zuzulassen und für die Einhaltung der Zulassungsbedingungen zu sorgen; es ist auch die Zulassung der Gefrier- und Kühlhäuser durch die Mitgliedstaaten vorzusehen.

Damit eine reibungslose Schlachtier- und Fleischuntersuchung gewährleistet und den besonderen Umständen Rechnung getragen wird, unter denen diese Untersuchungen durchgeführt werden, ist es erforderlich, qualifizierten Hilfskräften gewisse Aufgaben zu übertragen, die sie unter der Verantwortung und Leitung des amtlichen Tierarztes wahrnehmen.

Es empfiehlt sich, für die Gesamtheit der Mitgliedstaaten gemeinsame Mindestanforderungen für den theoretischen und praktischen Ausbildungsstand dieser Hilfskräfte und die anderen Bedingungen festzulegen, die unerlässlich sind, um die Eignung, die Unbescholtenheit, die Zuverlässigkeit und die Unbefangenheit der Hilfskräfte sicherzustellen; die Möglichkeit einer fortschreitenden Vereinheitlichung der Ausbildungsgrundsätze und -programme wird dadurch jedoch nicht ausgeschlossen.

Um den zuständigen Behörden des Bestimmungslandes die Gewähr dafür zu geben, daß eine Sendung Geflügelfleisch den Bestimmungen dieser Richtlinie entspricht, ist für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr die Erteilung einer Genußtauglichkeitsbescheinigung durch einen amtlichen Tierarzt des Versandlandes als das beste Mittel erachtet worden; diese Bescheinigung muß die Sendung Geflügelfleisch bis zum Bestimmungsort begleiten.

Die Mitgliedstaaten müssen die Möglichkeit haben, zu verbieten, daß aus einem anderen Mitgliedstaat stammendes Geflügelfleisch, das sich als untauglich zum Genuß für Menschen erweist oder nicht den von der Gemeinschaft erlassenen gesundheitlichen Bestimmungen entspricht, in ihr Hoheitsgebiet verbracht wird.

Dem Absender oder seinem Bevollmächtigten soll in diesem Fall auf Antrag die Möglichkeit gegeben werden, das Geflügelfleisch zurückzusenden, sofern gesundheitliche Bedenken dem nicht entgegenstehen.

Um den Beteiligten die Möglichkeit zu geben, die Gründe für ein Verbot oder eine Beschränkung zu beurteilen, muß dem Absender oder seinem Bevollmächtigten sowie in bestimmten Fällen den zuständigen Behörden des Versandlandes eine Begründung für das Verbot oder die Beschränkung gegeben werden.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. 109 vom 9. 7. 1964, S. 1721/64.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. 117 vom 19. 6. 1967, S. 2301/67.

Dem Absender ist im Falle eines Streites zwischen ihm und den Behörden des Bestimmungslandes über die Berechtigung eines Verbots oder einer Beschränkung die Möglichkeit einzuräumen, das Gutachten eines tierärztlichen Sachverständigen einzuholen, der aus einer von der Kommission aufgestellten Liste ausgewählt wird.

Etwaige Streitfälle zwischen den Mitgliedstaaten über die Berechtigung der Zulassung eines Schlachtbetriebs sind nach dem Dringlichkeitsverfahren in dem vom Rat am 15. Oktober 1968 eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß beizulegen.

Auf einigen Gebieten, auf denen sich besondere Probleme ergeben, kann die Angleichung der Vorschriften der Mitgliedstaaten erst nach eingehender Prüfung verwirklicht werden.

Die viehseuchenrechtlichen Bestimmungen für den Handelsverkehr mit lebendem Geflügel und frischem Geflügelfleisch werden durch andere Richtlinien der Gemeinschaft erlassen; es hat sich jedoch schon jetzt als notwendig erwiesen, eine erste Angleichung der betreffenden einzelstaatlichen Vorschriften dadurch vorzunehmen, daß bestimmte Bedingungen, unter denen die Mitgliedstaaten das Verbringen von Geflügelfleisch in ihr Hoheitsgebiet aus viehseuchenrechtlichen Gründen verbieten oder beschränken können, festgelegt werden und ein gemeinschaftliches Dringlichkeitsverfahren in dem genannten Veterinärausschuß vorgesehen wird, nach dem die Maßnahmen eines Mitgliedstaats in enger Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission geprüft und gegebenenfalls geändert oder aufgehoben werden können —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

## TITEL I

### Allgemeine Bestimmungen

#### Artikel 1

(1) Diese Richtlinie bezieht sich auf den Handelsverkehr mit frischem Fleisch von Hühnern, Puten, Perlhühnern, Enten und Gänsen, die als Haustiere gehalten werden.

(2) Als Geflügelfleisch sind alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile dieser Tiere anzusehen.

(3) Als frisch ist Geflügelfleisch anzusehen, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch im Sinne dieser Richtlinie gilt jedoch auch Geflügelfleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

#### Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie sind:

- a) *Tierkörper*: der ganze Körper eines Schlachtieres nach dem Entbluten, Rupfen und Ausnehmen; die Herausnahme der Nieren sowie das Abtrennen der Beine in Höhe des Tarsalgelenks und des Kopfes sind jedoch freigestellt;
- b) *Tierkörperteile*: Teile von Tierkörpern wie unter Buchstabe a) definiert;
- c) *Nebenprodukte der Schlachtung*: frisches Fleisch, soweit es nicht zum Tierkörper nach Buchstabe a) gehört, auch wenn eine natürliche Verbindung zu diesem besteht;
- d) *Eingeweide*: die in der Leibeshöhle liegenden Nebenprodukte der Schlachtung, einschließlich der Luft- und der Speiseröhre, und gegebenenfalls der Kropf;
- e) *Schlacht tieruntersuchung*: Untersuchung des lebenden Schlachtgeflügels nach den Vorschriften des Anhangs I Kapitel III;
- f) *Fleischuntersuchung*: Untersuchung des geschlachteten Geflügels im Schlachtbetrieb unmittelbar nach der Schlachtung nach den Vorschriften des Anhangs I Kapitel V;
- g) *amtlicher Tierarzt*: von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaats bezeichneter Tierarzt;
- h) *Hilfskraft*: von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaats zur Unterstützung des amtlichen Tierarztes bezeichnete Hilfskraft;
- i) *Versandland*: Mitgliedstaat, von dem aus frisches Geflügelfleisch in einen anderen Mitgliedstaat versandt wird;
- j) *Bestimmungsland*: Mitgliedstaat, in den frisches Geflügelfleisch aus einem anderen Mitgliedstaat versandt wird.

## TITEL II

### Bestimmungen

**für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr und den Handelsverkehr innerhalb der Mitgliedstaaten**

#### Artikel 3

(1) Jeder Mitgliedstaat trägt dafür Sorge, daß nur Geflügelfleisch in den Handel gebracht wird, das unbeschadet des Artikels 11 den nachstehenden Bedingungen entspricht:

- a) Es muß in einem nach Artikel 5 Absatz 1 zugelassenen und überwachten Schlachtbetrieb gewonnen sein;

- b) es muß von einem Schlachttier stammen, das einer Schlachttieruntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt oder durch die Hilfskräfte gemäß Artikel 4 unterzogen und hierbei als geeignet zur Schlachtung für den Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch befunden worden ist;
- c) es muß nach Anhang I Kapitel IV in hygienisch einwandfreier Weise behandelt worden sein;
- d) es muß einer Fleischuntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt oder durch die Hilfskräfte gemäß Artikel 4 unterzogen und nach Anhang I Kapitel VI als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden sein;
- e) es muß nach Anhang I Kapitel VII als genußtauglich gekennzeichnet sein;
- f) es muß nach Anhang I Kapitel IX nach der Fleischuntersuchung in hygienisch einwandfreier Weise in nach Artikel 5 Absatz 1 zugelassenen und überwachten Schlachtbetrieben oder in zugelassenen und überwachten Gefrier- und Kühllhäusern im Sinne des Artikels 5 Absatz 4 gelagert worden sein;
- g) es muß nach Anhang I Kapitel X und XI ordnungsgemäß verpackt und in hygienisch einwandfreier Weise befördert werden.

(2) Vom Handelsverkehr sind auszuschließen:

- a) frisches Geflügelfleisch, das mit Wasserstoffsuperoxyd oder mit anderen entfärbenden Stoffen behandelt oder mit natürlichen oder künstlichen Farbstoffen gefärbt worden ist;
- b) frisches Geflügelfleisch, das mit Antibiotika, Konservierungsstoffen oder Zartmachern behandelt worden ist;
- c) frisches Geflügelfleisch, das mit aromatisierenden Stoffen behandelt worden ist.

(3) Wenn es das Bestimmungsland jedoch gestattet, sind die in Absatz 1 erwähnten Bedingungen nicht obligatorisch für Fleisch, das nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist; in diesem Fall trifft das Bestimmungsland alle Maßnahmen, damit das Fleisch nicht zu anderen als zu den Zwecken verwendet wird, zu denen es bestimmt ist.

(4) Die Bedingungen des Absatzes 1 finden keine Anwendung auf frisches Geflügelfleisch, das in einzelnen Fällen von einem Geflügelhalter aus seinem Betrieb unmittelbar — und nicht im Reisegewerbe, im Versand oder auf Märkten — an den Letztverbraucher zum eigenen Verbrauch abgegeben wird.

#### Artikel 4

(1) Bei der Schlachttieruntersuchung, der Fleischuntersuchung und der Überwachung der hygienischen Bedingungen, die Schlachtbetriebe nach Anhang I Kapitel II und IV zu erfüllen haben, kann sich der amtliche Tierarzt von Hilfskräften, die unter seiner Aufsicht und Verantwortung tätig sind, unterstützen lassen.

(2) Es dürfen nur Hilfskräfte beschäftigt werden, die die Voraussetzungen des Anhangs II erfüllen. Auf Vorschlag der Kommission erläßt der Rat ausführlichere Vorschriften über den Ausbildungsstand, der nach Anhang II unter Nummer 1 Buchstaben b) und d) und unter Nummer 4 von Hilfskräften verlangt wird.

(3) Die Hilfskräfte dürfen nur bei folgenden Arbeiten des amtlichen Tierarztes mitwirken:

- bei der Überwachung der Anwendung der Hygienevorschriften nach Anhang I Kapitel II und IV;
- im Rahmen der Schlachttieruntersuchung bei der Feststellung, daß die Fälle des Anhangs I Kapitel III Nummer 12 nicht vorliegen;
- im Rahmen der Fleischuntersuchung bei der Feststellung, daß die Fälle des Anhangs I Kapitel VI Nummer 28 nicht vorliegen.

#### Artikel 5

(1) Die zuständige Zentralbehörde des Mitgliedstaats, in dessen Hoheitsgebiet sich der Schlachtbetrieb befindet, trägt dafür Sorge, daß die in Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) vorgesehene Zulassung nur dann erteilt wird, wenn die Bestimmungen des Anhangs I Kapitel I und II eingehalten sind und wenn dieser Schlachtbetrieb in der Lage ist, die übrigen Bedingungen nach diesem Anhang zu erfüllen; sie trägt ferner dafür Sorge, daß die Einhaltung dieser Bestimmungen von einem amtlichen Tierarzt überwacht wird und daß die Zulassung entzogen wird, wenn eine oder mehrere dieser Bestimmungen nicht mehr eingehalten werden.

(2) Alle zugelassenen Schlachtbetriebe werden in ein Verzeichnis aufgenommen, wobei jeder Schlachtbetrieb eine Veterinärkontrollnummer erhält. Jeder Mitgliedstaat übermittelt den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission das Verzeichnis der zugelassenen Schlachtbetriebe und teilt ihnen deren Veterinärkontrollnummern sowie den etwaigen Entzug einer Zulassung mit.

(3) Gelangt ein Mitgliedstaat zu der Überzeugung, daß die Bestimmungen, an die die Zulassung geknüpft ist, in einem Schlachtbetrieb eines anderen

Mitgliedstaats nicht oder nicht mehr eingehalten werden, so unterrichtet er hiervon die zuständige Zentralbehörde des betreffenden Staates. 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 kann er sich an die Kommission wenden, die einen oder mehrere tierärztliche Sachverständige beauftragt, ein Gutachten abzugeben. Auf Grund dieses Gutachtens können die Mitgliedstaaten nach dem Verfahren des Artikels 12 ermächtigt werden, vorübergehend das Verbringen von frischem Geflügelfleisch, das aus dem betreffenden Schlachtbetrieb stammt, in ihr Hoheitsgebiet zu untersagen.

Die vorgenannte Ermächtigung kann auf Grund eines von einem oder mehreren tierärztlichen Sachverständigen erstellten neuen Gutachtens gemäß dem Verfahren des Artikels 12 zurückgezogen werden.

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

Die Kommission erläßt nach Anhörung der Mitgliedstaaten die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Absatz, insbesondere für die Bestimmung der tierärztlichen Sachverständigen und das Verfahren zur Erstellung der Gutachten.

(4) Auch außerhalb eines Schlachtbetriebs gelegene Gefrier- und Kühlhäuser unterliegen hinsichtlich der Lagerung von frischem Geflügelfleisch der Überwachung durch einen amtlichen Tierarzt.

Die zuständige Zentralbehörde des Mitgliedstaats, in dessen Hoheitsgebiet sich die Gefrier- und Kühlhäuser befinden, ist für deren Zulassung und den Entzug einer Zulassung verantwortlich, soweit es sich um die Lagerung von frischem Geflügelfleisch handelt.

#### Artikel 6

Unbeschadet des Artikels 3 Absatz 2 bleiben bis zum Inkrafttreten etwaiger Gemeinschaftsvorschriften von dieser Richtlinie die Bestimmungen der Mitgliedstaaten unberührt, die sich auf folgendes beziehen:

- a) die Bedingungen für die Zulassung der in Artikel 5 Absatz 4 genannten Gefrier- und Kühlhäuser und die Umstände, unter denen diese Zulassung gegebenenfalls entzogen wird;
- b) die Behandlung von Schlachtieren mit Stoffen, die geeignet sind, dem frischen Geflügelfleisch eine für die Gesundheit des Menschen schädliche oder bedenkliche Eigenschaft zu verleihen, sowie die

Aufnahme folgender Stoffe durch die Schlachttiere: Antibiotika, östrogene und thyreostatische Stoffe, Zartmacher, Pestizide, Herbizide oder arsen- oder antimonhaltige Stoffe;

- c) den Zusatz von Fremdstoffen zu frischem Geflügelfleisch und seine Behandlung mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen.

#### Artikel 7

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.

### TITEL III

#### Bestimmungen, die nur den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr betreffen

#### Artikel 8

Jeder Mitgliedstaat trägt dafür Sorge, daß frisches Geflügelfleisch, das in das Hoheitsgebiet eines anderen Mitgliedstaats versandt wird, während der Beförderung nach dem Bestimmungsland mit einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Anhang I Kapitel VIII versehen ist.

#### Artikel 9

(1) Unbeschadet der sich aus Artikel 5 Absatz 3 Unterabsatz 2 Satz 2 ergebenden Befugnisse kann ein Mitgliedstaat untersagen, daß aus einem anderen Mitgliedstaat stammendes frisches Geflügelfleisch in seinem Hoheitsgebiet in den Verkehr gebracht wird, wenn bei der im Bestimmungsland durchgeführten Fleischuntersuchung festgestellt worden ist,

- a) daß dieses frische Geflügelfleisch untauglich zum Genuß für Menschen ist oder
- b) daß Artikel 3, Artikel 8 oder Artikel 14 nicht beachtet worden ist.

(2) Bei Entscheidungen nach Absatz 1 muß auf Antrag des Absenders oder seines Bevollmächtigten die Rückbeförderung des frischen Geflügelfleisches zugelassen werden, sofern gesundheitliche Bedenken dem nicht entgegenstehen. Auf jeden Fall werden zur Verhinderung einer mißbräuchlichen Verwendung des frischen Geflügelfleisches Sicherungsmaßnahmen getroffen.

(3) Diese Entscheidungen sind dem Absender oder seinem Bevollmächtigten mitzuteilen und zu begrün-

den. Auf Antrag müssen diese mit Gründen versehenen Entscheidungen dem Antragsteller unverzüglich schriftlich mitgeteilt werden; ihnen muß eine Belehrung beigelegt sein, aus welcher der Antragsteller entnehmen kann, welche Rechtsmittel oder Rechtsbehelfe das geltende Recht vorsieht und in welcher Form und innerhalb welcher Frist sie eingelegt werden müssen.

(4) Beruhen die genannten Entscheidungen auf der Feststellung einer ansteckenden Krankheit, einer die Gesundheit des Menschen gefährdenden Abweichung oder einem schweren Verstoß gegen die Bestimmungen dieser Richtlinie, so sind sie unter Angabe der Gründe auch der zuständigen Zentralbehörde des Versandlandes unverzüglich mitzuteilen.

#### Artikel 10

Jeder Mitgliedstaat räumt dem Absender von frischem Geflügelfleisch, das nach Artikel 9 Absatz 1 nicht in den Verkehr gebracht werden darf, das Recht ein, ein Gutachten eines tierärztlichen Sachverständigen einzuholen. Jeder Mitgliedstaat trägt auch dafür Sorge, daß der tierärztliche Sachverständige vor weiteren Maßnahmen der zuständigen Behörden — insbesondere vor der Vernichtung des Fleisches — feststellen kann, ob die Voraussetzungen des Artikels 9 Absatz 1 gegeben waren.

Der tierärztliche 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 tierärztlichen 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 11

(1) Bis zum Inkrafttreten etwaiger viehseuchenrechtlicher Gemeinschaftsvorschriften für den Handelsverkehr mit lebendem Geflügel und frischem Geflügelfleisch und unbeschadet der Absätze 2 bis 4 bleiben die entsprechenden Bestimmungen der Mitgliedstaaten in Kraft.

(2) Ein Mitgliedstaat kann, falls die Gefahr einer Ausbreitung von Tierkrankheiten durch das Verbringen von frischem Geflügelfleisch aus einem anderen Mitgliedstaat in sein Hoheitsgebiet besteht, folgende Maßnahmen ergreifen:

a) bei Ausbruch einer Tierseuche in dem anderen Mitgliedstaat kann er das Verbringen von fri-

ischem Geflügelfleisch aus den verseuchten Teilen des Hoheitsgebiets dieses Mitgliedstaats vorübergehend verbieten oder beschränken;

b) im Falle einer epizootischen Ausbreitung oder des Auftretens einer neuen schweren ansteckenden Tierkrankheit kann er das Verbringen von frischem Geflügelfleisch aus dem gesamten Hoheitsgebiet des anderen Mitgliedstaats vorübergehend verbieten oder beschränken.

(3) Jeder Mitgliedstaat hat den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich das Auftreten der Krankheiten im Sinne des Absatzes 2 in seinem Hoheitsgebiet sowie die von ihm getroffenen Bekämpfungsmaßnahmen mitzuteilen. Er muß sie auch umgehend vom Erlöschen der Krankheit in Kenntnis setzen.

(4) Die von einem Mitgliedstaat nach Absatz 2 getroffenen Maßnahmen sowie die Aufhebung solcher Maßnahmen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich unter Angabe der Gründe mitzuteilen.

Gemäß dem Verfahren des Artikels 12 kann beschlossen werden, daß diese Maßnahmen, insbesondere um eine Koordinierung mit den von anderen Mitgliedstaaten getroffenen Maßnahmen sicherzustellen, aufgehoben oder geändert werden müssen.

(5) Wenn die in Absatz 2 vorgesehene Lage eintritt und es notwendig erscheint, daß auch andere Mitgliedstaaten die auf Grund des genannten Absatzes getroffenen und gegebenenfalls gemäß Absatz 4 geänderten Maßnahmen anwenden, sind nach dem Verfahren des Artikels 12 geeignete Maßnahmen zu beschließen.

#### Artikel 12

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende unverzüglich den durch Beschluß des Rates vom 15. Oktober 1968 eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß — im folgenden „Ausschuß“ genannt — entweder von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats.

(2) In dem Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf für die zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt binnen zwei Tagen zu diesen Maßnahmen Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von zwölf Stimmen zustande.

(4) Die Kommission erläßt die Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen. Entsprechen sie der Stellungnahme des Ausschusses nicht oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat alsbald die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat erläßt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von fünfzehn Tagen nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen beschlossen, so trifft die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

#### *Artikel 13*

Artikel 12 gilt für achtzehn Monate von dem Zeitpunkt an, zu dem der Ausschuß erstmals auf Grund des Artikels 12 Absatz 1 oder auf Grund einer anderen entsprechenden Regelung befaßt wird.

#### *Artikel 14*

(1) Die Mitgliedstaaten verbieten die Anwendung des als Spinchiller-Kühlung bezeichneten Systems zur Kühlung von Geflügelfleisch, das gegenwärtig angewandt wird. Dieses Verbot muß erst ab 1. Januar 1976 gelten.

(2) Nach Anhörung der Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß unterbreitet die Kommission dem Rat vor dem 1. Januar 1972 einen Bericht über die Frage, ob ein oder mehrere Ersatzverfahren für die Kühlung vorhanden ist bzw. sind.

(3) Der in Absatz 1 vorgesehene Termin wird auf den 1. Januar 1977 verschoben, es sei denn, der Rat stellt auf Vorschlag der Kommission vor dem 1. Januar 1972 fest, daß ein oder mehrere industriell verwertbare neue Verfahren entdeckt worden ist bzw. sind.

### TITEL IV

#### Schlußbestimmungen

#### *Artikel 15*

Bis zum Inkrafttreten einer Gemeinschaftsregelung für die Einfuhren von frischem Geflügelfleisch aus dritten Ländern wenden die Mitgliedstaaten bei diesen Einfuhren Vorschriften an, die denen dieser Richtlinie mindestens gleichwertig sind.

#### *Artikel 16*

Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften unbeschadet des Artikels 14 wie folgt in Kraft, um dieser Richtlinie und ihren Anhängen nachzukommen:

- a) in bezug auf den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr: binnen zwei Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie;
- b) in bezug auf frisches Geflügelfleisch, das in ihrem Hoheitsgebiet gewonnen und in den Verkehr gebracht wird: innerhalb einer Frist von höchstens fünf Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie.

Sie setzen die Kommission hiervon unverzüglich in Kenntnis.

#### *Artikel 18*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 15. Februar 1971.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

M. COINTAT

### ANHANG I

#### KAPITEL I

#### HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHTBETRIEBE

1. Schlachtbetriebe müssen über folgendes verfügen:

- a) einen ausreichend großen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Raum oder ebenso beschaffenen überdachten Platz für die Schlachttieruntersuchung des Geflügels;

- b) einen leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden besonderen Raum für die Unterbringung von kranken und krankheitsverdächtigen Schlachttieren;
- c) einen Schlachtraum von solcher Größe, daß das Betäuben und Entbluten einerseits, das Rupfen und gegebenenfalls das Brühen andererseits jeweils an einem besonderen Arbeitsplatz durchgeführt werden kann. Alle Verbindungen zwischen dem Schlachtraum und dem unter Buchstabe a) genannten Raum oder Platz müssen — mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für die zu schlachtenden Tiere — mit einer automatisch schließenden Tür versehen sein;
- d) einen Raum für das Ausweiden, Zurichten, Sortieren und Verpacken des geschlachteten Geflügels von solcher Größe, daß das Ausweiden an einem Arbeitsplatz erfolgen kann, der zur Verhinderung einer Verunreinigung weit genug von den anderen Arbeitsplätzen entfernt oder durch eine Zwischenwand von diesen abgetrennt ist. Alle Verbindungen zwischen dem Raum für das Ausweiden, Zurichten, Sortieren und Verpacken und dem Schlachtraum müssen — mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für die geschlachteten Tiere — mit einer automatisch schließenden Tür versehen sein;
- e) erforderlichenfalls einen Versandraum;
- f) einen oder mehrere ausreichend große Kühl- oder Gefrierräume;
- g) einen Raum oder eine Einrichtung zum Sammeln von Federn, soweit diese nicht als Abfälle behandelt werden;
- h) besondere verschließbare Räume zum einen für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmtem Geflügelfleisch und zum anderen für die Lagerung von untauglichem und vom Genuß für Menschen ausgeschlossenen Geflügelfleisch sowie Abfällen, sofern dieses Geflügelfleisch und diese Abfälle nicht täglich aus dem Schlachtbetrieb entfernt werden;
- i) einen besonderen Raum für die technische Verwertung oder Vernichtung von Geflügelfleisch, das nach Nummer 28 als untauglich zum Genuß für Menschen befunden oder das nach Nummer 29 vom Genuß für Menschen ausgeschlossen worden ist, sowie von Abfällen und Nebenprodukten der Schlachtung für gewerbliche Zwecke, wenn diese technische Verwertung oder diese Vernichtung im Schlachtbetrieb erfolgt;
- j) Umkleieräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben und in deren Nähe sich Waschgelegenheiten befinden. Die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;
- k) einen besonders eingerichteten Platz für die Dunglagerung, soweit der Dung nicht unverzüglich hygienisch einwandfrei entfernt wird;
- l) Standplätze und ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Käfige und Fahrzeuge;
- m) einen ausreichend ausgestatteten, verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht;
- n) in den Arbeitsräumen über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Arbeitsgeräte; diese Einrichtungen müssen in größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze liegen; die Hände dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Diese Einrichtungen müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein. Das Wasser für die Reinigung der Geräte muß eine Temperatur von mindestens + 85 °C haben;
- o) Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten;
- p) eine ausreichende Umfassungsmauer oder andere Einfriedung;
- q) unbeschadet der Buchstaben a) bis d) eine ausreichende Trennung zwischen dem reinen und dem unreinen Teil des Schlachtbetriebs;
- r) in den in Buchstaben a) bis j) genannten Räumen über
  - Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht abfließen kann;
  - glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 m mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind;
- s) Vorrichtungen zur ausreichenden Be- und Entlüftung und, soweit erforderlich, zur Entnebelung;

- t) eine ausreichende natürliche und künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung in Räumen, in denen sich lebendes oder geschlachtetes Geflügel befindet;
- u) eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; für die Erzeugung von Dampf ist jedoch die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, ausnahmsweise unter der Bedingung erlaubt, daß die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen; ferner ist in Ausnahmefällen die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen zulässig. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen rot gestrichen sein und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich Fleisch befindet;
- v) eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert, das unter Druck steht;
- w) eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;
- x) geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);
- y) Werkzeuge und Arbeitsgeräte sowie Geräte, die beim Aufbewahren von Geflügelfleisch verwendet werden, aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;
- z) besondere wasserdichte korrosionsfeste Behältnisse, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts unmöglich ist, für die Aufnahme des nach Kapitel VI Ziffer 28 untauglichen Geflügelfleisches.

## KAPITEL II

### HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR PERSONAL, RÄUME, EINRICHTUNGSGEGENSTÄNDE, ARBEITSGERÄTE UND WERKZEUGE IN SCHLACHTBETRIEBEN

2. Das Personal muß die Regeln der Sauberkeit streng beachten; die Räume, Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte und Werkzeuge sind ständig peinlichst sauber zu halten.
  - a) Das Personal hat insbesondere eine leicht waschbare, saubere, helle Arbeitskleidung und Kopfbedeckung zu tragen. Personen, die Tiere schlachten und Fleisch bearbeiten, haben sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Geflügelfleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit warmem Wasser gründlich zu reinigen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden.
  - b) Hunde, Katzen und andere Tiere, mit Ausnahme des zur Schlachtung in diesem Schlachtbetrieb bestimmten in Artikel 1 Absatz 1 genannten Geflügels und der für die Tätigkeit des Schlachtbetriebs bestimmten Zugtiere, sind von den Schlachtbetrieben fernzuhalten. Dies gilt weder für Kaninchen noch für andere als in Artikel 1 Absatz 1 genannte Vögel, die zur sofortigen Schlachtung bestimmt sind, sofern sie nicht gleichzeitig mit dem Geflügel in denselben Räumen untergebracht, geschlachtet, zubereitet oder gelagert werden.

Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.) ist systematisch zu bekämpfen.
  - c) Die in Kapitel I unter Nummer 1 Buchstaben a), b), c), d) und e) genannten Räume sind nach Bedarf, zumindest aber täglich nach Beendigung der Arbeit, zu reinigen und zu desinfizieren.
  - d) Die Käfige für die Anlieferung der Schlachttiere müssen aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen und mit einem undurchlässigen Boden versehen sein. Sie sind nach jeder Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren.
  - e) Arbeitsgeräte und Werkzeuge, die beim Schlachten, Be- und Verarbeiten und Aufbewahren verwendet werden, sind in einwandfreiem und sauberem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung — insbesondere mit Krankheitserregern — vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
  - f) Die Behältnisse für untaugliches und vom Genuß für Menschen ausgeschlossenes Geflügelfleisch sowie für Abfälle sind nach Bedarf zu entleeren und nach jeder Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren.
3. Räume, Werkzeuge, Arbeitsgeräte und Einrichtungsgegenstände für das Schlachten, Be- und Verarbeiten sowie Aufbewahren des Geflügelfleisches dürfen nur zu diesen Zwecken benutzt werden.

4. Das Geflügelfleisch und die Geflügelfleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen.
5. Federn sind unverzüglich nach dem Rupfen zu entfernen.
6. Die Verwendung von Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmitteln darf die Genußtauglichkeit des Geflügelfleisches nicht beeinträchtigen.
7. Personen, die das Geflügelfleisch mit Krankheitskeimen infizieren könnten, dürfen beim Schlachten sowie beim Bearbeiten und sonstigen Behandeln des Geflügelfleisches nicht mitwirken; dieses Verbot gilt insbesondere für Personen, die
  - a) an Typhus abdominalis, Paratyphus A und B, Enteritis infectiosa (Salmonellose), Ruhr, Hepatitis infectiosa oder Scharlach erkrankt oder einer dieser Krankheiten verdächtig sind oder Träger der Erreger dieser Krankheiten sind;
  - b) an ansteckender Tuberkulose erkrankt oder dieser Krankheit verdächtig sind;
  - c) an einer ansteckenden Hautkrankheit leiden oder einer solchen verdächtig sind;
  - d) gleichzeitig eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf Fleisch übertragen werden könnten;
  - e) einen Verband an den Händen tragen, mit Ausnahme eines wasserundurchlässigen Verbandes zum Schutz einer nicht eiternden Fingerwunde.
8. Bei allen Personen, die mit Geflügelfleisch in Berührung kommen, ist durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß dieser Beschäftigung nichts im Wege steht. Das Gesundheitszeugnis ist jedes Jahr sowie jederzeit auf Anforderung des amtlichen Tierarztes zu erneuern. Es muß dem amtlichen Tierarzt zur Einsichtnahme zur Verfügung stehen.

### KAPITEL III

#### SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG

9. Die Schlachttiere müssen binnen 24 Stunden nach ihrem Eintreffen im Schlachtbetrieb einer Schlachttieruntersuchung unterzogen werden. Die Schlachttieruntersuchung ist unmittelbar vor dem Schlachten zu wiederholen, wenn nach der Schlachttieruntersuchung mehr als 24 Stunden vergangen sind.
10. Die Schlachttieruntersuchung kann sich auf die Feststellung schädigender Transporteinflüsse beschränken, sofern die Schlachttiere innerhalb der letzten 24 Stunden im Herkunftsbetrieb untersucht und für gesund befunden wurden. Ihre Identität muß bei der Anlieferung im Schlachtbetrieb nachgewiesen werden.

Sofern die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb und im Schlachtbetrieb nicht durch denselben amtlichen Tierarzt durchgeführt wird, müssen die Tiere von einer Gesundheitsbescheinigung begleitet sein, welche die in Anhang III vorgesehenen Angaben enthält.
11. Die Schlachttieruntersuchung ist bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen.
12. Die Schlachttieruntersuchung soll folgende Feststellungen ermöglichen:
  - a) ob die Schlachttiere von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen sind oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden der Schlachttiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
  - b) ob die Schlachttiere Erscheinungen einer Krankheit oder eine Störung des Allgemeinbefindens erkennen lassen, wodurch das Fleisch untauglich zum Genuß für Menschen werden kann.
13. Als zum Genuß für Menschen ungeeignet werden Tiere erklärt, bei denen Geflügelpest, New-Castle-Krankheit, Tollwut, Salmonellose, Cholera oder Ornithose vorliegt.
14. Tiere, bei denen
  - auf Grund der Tatsache, daß sich gleichzeitig mit ihnen krankes Geflügel im Schlachtbetrieb befunden hat, oder

— auf Grund einer Auskunft über ihren Gesundheitsstand und über ihre Herkunft

*feststeht, daß sie mit anderen Tieren, die an Geflügelpest, New-Castle-Krankheit, Tollwut, Salmonellose, Cholera oder Ornithose leiden, so in Berührung gekommen sind, daß diese Krankheiten auf sie übertragen sein könnten, dürfen nicht im Hinblick auf die Verwendung des frischen Fleisches zum Genuß für Menschen geschlachtet werden.*

15. Die unter den Nummern 12, 13 und 14 genannten Schlachttiere müssen zuletzt gesondert geschlachtet werden.

#### KAPITEL IV

##### HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DAS SCHLACHTEN

16. Schlachttiere, die in die Schlachträume verbracht werden, müssen betäubt und sofort geschlachtet werden.
17. Die Schlachttiere müssen vollständig entbluten; hierbei ist darauf zu achten, daß das Blut nicht über den Schlachtplatz hinaus verspritzt wird.
18. Die geschlachteten Tiere müssen unverzüglich vollständig gerupft werden.
19. Das Ausweiden muß unverzüglich durchgeführt werden. Der Tierkörper muß so geöffnet werden, daß die Leibeshöhle und ihre Eingeweide untersucht werden können. Zu diesem Zweck sind Verdauungsapparat, Leber und Milz so aus dem Tierkörper herauszunehmen, daß dieser nicht verschmutzt wird und die natürliche Verbindung mit den Eingeweiden bis zur Untersuchung bestehenbleibt.
20. Nach der Untersuchung müssen die herausgenommenen Eingeweide unverzüglich vom Tierkörper getrennt und die vom Genuß für Menschen ausgeschlossenen Teile sofort beseitigt werden.
- Im Tierkörper verbliebene Eingeweide oder Teile von Eingeweiden — mit Ausnahme der Nieren — sind anschließend unter ausreichenden hygienischen Bedingungen möglichst vollständig zu entfernen.
21. Das Aufblasen des Geflügelfleisches und das Reinigen des Geflügelfleisches mittels Tüchern sowie das Füllen der Tierkörper — es sei denn, daß die Füllung aus genießbaren Nebenprodukten der Schlachtung von Schlachttieren des betreffenden Schlachtbetriebs besteht — sind verboten.
- Die Tierkörperteile und Nebenprodukte der Schlachtung müssen nach Ziffer 35 verpackt werden.
22. Vor Beendigung der Geflügelfleischuntersuchung ist eine weitere Zerlegung des Tierkörpers, die Entnahme von Geflügelfleisch sowie jede sonstige Behandlung des Geflügelfleisches verboten. Der amtliche Tierarzt kann jede andere Behandlung anordnen, sofern es die Untersuchung erfordert.
23. Vorläufig beschlagnahmtes Geflügelfleisch und Geflügelfleisch, das nach Nummer 28 als untauglich für den Genuß für Menschen befunden oder das nach Nummer 29 vom Genuß für Menschen ausgeschlossen worden ist, sowie Federn und Abfälle sind baldmöglichst in die unter Nummer 1 Buchstaben g), h) und i) vorgesehenen Räume, Einrichtungen oder Behältnisse zu verbringen und so zu behandeln, daß eine Keimverschleppung soweit wie möglich eingeschränkt wird.
24. Nach Beendigung der Untersuchung und nach Entfernung der Eingeweide muß das Geflügelfleisch sofort nach den Regeln der Hygiene gereinigt und gekühlt werden.

#### KAPITEL V

##### FLEISCHUNTERSUCHUNG

25. Alle Teile des Tieres sind sofort nach dem Schlachten zu untersuchen.
26. Die Fleischuntersuchung ist bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen.

## 27. Die Fleischuntersuchung umfaßt

- a) die Besichtigung des geschlachteten Tieres;
- b) soweit erforderlich das Durchtasten und das Anschneiden des geschlachteten Tieres;
- c) die Prüfung auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe, des Geruchs und gegebenenfalls des Geschmacks;
- d) erforderlichenfalls Untersuchungen im Laboratorium.

## KAPITEL VI

## ENTSCHEIDUNG DES AMTLICHEN TIERARZTES BEI DER FLEISCHUNTERSUCHUNG:

28. 1. Alle Teile des geschlachteten Tieres sind als untauglich zum Genuß für Menschen zu erklären, wenn bei der Fleischuntersuchung folgendes festgestellt worden ist:
    - Tod, der durch eine andere Ursache eingetreten ist als durch Schlachtung,
    - allgemeine Verunreinigung,
    - umfangreiche Verletzungen und umfangreiche blutige Durchtränkung,
    - Abweichung von Farbe, Geruch und Geschmack,
    - Zersetzungs Vorgänge,
    - Abweichung von der Konsistenz,
    - hochgradige Abmagerung,
    - Wässerigkeit,
    - Bauchwassersucht,
    - Gelbsucht,
    - Infektionskrankheiten,
    - Aspergillose,
    - Toxoplasmose,
    - ausgebreiteter Parasitenbefall in der Unterhaut oder in der Muskulatur,
    - bösartige oder multiple Geschwülste,
    - Leukose oder
    - Vergiftung.
  2. Als untauglich zum Genuß für Menschen sind diejenigen Teile des geschlachteten Tieres zu erklären, die lokalisierte Verletzungen aufweisen, welche die Genußtauglichkeit des übrigen Fleisches nicht beeinträchtigen.
29. Ausgeschlossen vom Genuß für Menschen sind: Luftröhre, gemäß Nummer 20 vom Tierkörper getrennte Lunge, Speiseröhre, Kropf, Darm und Gallenblase.

## KAPITEL VII

## KENNZEICHNUNG DER GENUSSSTAUGLICHKEIT

30. Für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist der amtliche Tierarzt verantwortlich; er besitzt und verwahrt zu diesem Zweck
  - a) die zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des Fleisches bestimmten Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben darf;

- b) die Etiketten und Umhüllungen, soweit sie bereits mit dem unter Nummer 31 erwähnten Stempelabdruck versehen sind, sowie die Plomben nach Nummer 31. Diese Etiketten, Umhüllungen und Plomben werden dem Hilfspersonal in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl zu dem Zeitpunkt übergeben, zu dem sie zu verwenden sind.

31. Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit muß bestehen:

- a) bei nicht verpackten Tierkörpern aus der Anbringung einer Plombe an jedem einzelnen Tierkörper.

Die Plombe muß so beschaffen sein, daß sie nicht wiederverwendet werden kann; sie muß aus widerstandsfähigem Material bestehen, das allen hygienischen Anforderungen entspricht, und so groß sein, daß sich darauf folgende obligatorische Angaben gut lesbar anbringen lassen:

- im oberen Teil in Großbuchstaben die beiden ersten Buchstaben des Versandlandes,
- in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebs,
- im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen:

EWG — EEG — CEE.

Die Buchstaben und die Ziffern müssen 0,2 cm hoch sein;

- b) bei verpackten Tierkörpern und Tierkörperteilen aus einem Aufdruck auf einer fest zu verschließenden Umhüllung, die nach Öffnung des Verschlusses nicht wieder verwendet werden kann.

Die Umhüllung muß aus genügend festem, hygienisch einwandfreiem Material bestehen; der Aufdruck muß die gleichen Angaben in ebenso großen Buchstaben und Ziffern wie die Plombe enthalten;

- c) bei Nebenprodukten der Schlachtung, die nicht im Tierkörper enthalten sind, aus einem Aufdruck auf einer zu verschließenden Umhüllung, wie unter Buchstabe b) beschrieben, oder aus der Anbringung eines Stempelabdrucks auf einem gut sichtbar an der Verpackung gut befestigten Etikett. Dieses Etikett ist so anzubringen, daß es beim Öffnen der Verpackung zerstört wird.

Es muß sich hierbei um einen ovalen Farbstempel von 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe handeln. Er muß folgende deutlich lesbare Angaben enthalten:

- im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des Versandlandes,
- in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebs,
- im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen:

EWG — EEG — CEE.

Die Buchstaben müssen 0,8 cm und die Ziffern 1,1 cm hoch sein.

## KAPITEL VIII

### GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

32. Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung, die das frische Geflügelfleisch beim Versand in das Bestimmungsland begleiten muß, wird von einem amtlichen Tierarzt zum Zeitpunkt des Verladens ausgestellt. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß nach Inhalt und Form dem Muster in Anhang IV entsprechen; sie muß zumindest in der Sprache des Bestimmungslandes abgefaßt sein und die aus dem Muster nach Anhang IV ersichtlichen Angaben enthalten.

## KAPITEL IX

### LAGERUNG

33. Frisches Geflügelfleisch ist nach der unter Nummer 24 vorgesehenen Kühlung ständig bei einer Temperatur von höchstens + 4 °C zu halten.

## KAPITEL X

## UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG

34. a) Das Verpackungsmaterial (z. B. Kisten, Kartons) muß den hygienischen Bedingungen entsprechen, insbesondere
- darf es die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches nicht beeinträchtigen;
  - darf es nicht für den Menschen schädliche Stoffe auf das Fleisch übertragen;
  - muß es ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz des Fleisches während des Transports und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.
- b) Das Verpackungsmaterial darf zur Verpackung von Fleisch nicht wiederverwendet werden, es sei denn, die Verpackung besteht aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und ist vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.
35. Wenn frisches Geflügelfleisch vor der Verpackung mit Schutzhüllen (z. B. Plastikfolien) umgeben wird, muß dies unter hygienischen Bedingungen erfolgen.

Diese Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein und ferner den unter Nummer 34 Buchstabe a) gestellten Anforderungen entsprechen; sie dürfen kein zweites Mal für die Verpackung von Fleisch verwendet werden.

Die Tierkörperteile oder vom Tierkörper getrennten Nebenprodukte der Schlachtung müssen stets mit einer diesen Kriterien entsprechenden, fest verschlossenen Schutzhülle umgeben werden.

## KAPITEL XI

## BEFÖRDERUNG

36. Frisches Geflügelfleisch muß in Transportmitteln befördert werden, die so gebaut und ausgestattet sind, daß die in Kapitel IX vorgesehene Temperatur während der Beförderung nicht überschritten wird.
37. Die zur Beförderung von frischem Geflügelfleisch bestimmten Transportmittel dürfen nicht zur Beförderung von lebenden Tieren oder Erzeugnissen, die das Geflügelfleisch beeinträchtigen oder infizieren können, benutzt werden, sofern sie nicht nach dem Entladen solcher Erzeugnisse einer wirksamen Reinigung, einer Desinfektion und gegebenenfalls einer Desodorisierung unterzogen worden sind.
38. Frisches Geflügelfleisch darf nicht gleichzeitig mit anderen Erzeugnissen, die es beeinträchtigen oder die irgendeinen Geruch übertragen könnten, in demselben Transportmittel befördert werden, es sei denn, daß entsprechende Vorsichtsmaßnahmen getroffen worden sind.
39. Frisches Fleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Transportmitteln befördert werden.
40. Der amtliche Tierarzt hat sich vor dem Versand zu vergewissern, daß die Transportmittel und die Ladebedingungen den in diesem Kapitel gestellten Anforderungen entsprechen.

## ANHANG II

## VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE HILFSKRÄFTE

1. Es dürfen nur Hilfskräfte beschäftigt werden, die
  - a) durch Vorlage eines polizeilichen Führungszeugnisses nachweisen, daß sie unbescholten sind;
  - b) über eine ausreichende Grundausbildung verfügen;
  - c) körperlich für eine solche Beschäftigung geeignet sind;
  - d) durch eine Eignungsprüfung den Nachweis erbringen, daß sie über ausreichende fachliche Kenntnisse verfügen.
2. Unbeschadet der Vorschriften des Anhangs I Kapitel II Nummern 7 und 8 dürfen solche Personen nicht als Hilfskräfte beschäftigt werden, die außerdem
  - a) eine Tätigkeit ausüben, die eine Infektionsgefahr für das frische Geflügelfleisch darstellen kann;
  - b) das Fleischergewerbe oder einen Geflügelschlachtbetrieb betreiben, in einem Geflügelschlachtbetrieb in anderer Eigenschaft tätig sind, sich mit Geflügelhandel oder dem Handel mit Geflügelfutter, der Beratung für Geflügelfütterung oder der gewerblichen Geflügelzucht und -haltung befassen oder in landwirtschaftlichen Betrieben beschäftigt sind.
3. Die unter Nummer 1 Buchstabe d) genannte Eignungsprüfung wird von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaats oder von der von ihr bestimmten Behörde durchgeführt. Zu dieser Prüfung werden nur Kandidaten zugelassen, die nachweisen, daß sie ein dreimonatiges vorbereitendes Praktikum unter der Leitung eines amtlichen Tierarztes absolviert haben.
4. Die Prüfung nach Nummer 3 gliedert sich in einen theoretischen und einen praktischen Teil und umfaßt folgende Gebiete:
  - a) theoretischer Teil:
    - Grundkenntnisse der Anatomie und der Physiologie des Geflügels,
    - Grundkenntnisse der Pathologie des Geflügels,
    - Grundkenntnisse der anatomischen Pathologie des Geflügels,
    - Grundkenntnisse der Hygiene, insbesondere der Betriebshygiene,
    - Geflügelschlachtmethoden und Ausführung der Geflügelschlachtung, Zubereitung, Aufmachung und Transport des Geflügelfleisches,
    - Kenntnis der für die Ausübung ihrer Tätigkeit geltenden Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
  - b) praktischer Teil:
    - Untersuchung und Beurteilung von Schlachttieren,
    - Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren,
    - Bestimmung der Tierart an Hand typischer Körperteile,
    - Bestimmung und Erläuterung mehrerer veränderter Teile von geschlachteten Tieren,
    - Fleischuntersuchung am Fließband.

## ANHANG III

## MUSTER

## GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für Schlachtgeflügel, das vom Herkunftsbetrieb zum Schlachtbetrieb befördert wird

Ausstellende Behörde ..... Nr. (1) .....

**I. Identifizierung der Schlachttiere:**

Tiergattung .....

Zahl der Tiere .....

Nämlichkeitsmittel .....

**II. Herkunft der Schlachttiere:**

Anschrift des Herkunftsbetriebs .....

**III. Bestimmung der Schlachttiere:**

Die Schlachttiere werden mit folgendem Transportmittel: .....

zu folgendem Schlachtbetrieb: .....

befördert.

**IV. Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt, daß die oben bezeichneten Schlachttiere  
 am ..... um ..... Uhr einer Schlachttieruntersuchung  
 in dem obengenannten Herkunftsbetrieb unterzogen und für gesund befunden worden sind.

Ausgefertigt in ..... am .....

Unterschrift des amtlichen Tierarztes

(.....)

---

 (1) Fakultativ.

ANHANG IV

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Geflügelfleisch <sup>(1)</sup>, das für einen Mitgliedstaat der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft bestimmt ist

Versandland ..... Nr. <sup>(2)</sup> .....

Zuständiges Ministerium .....

Ausstellende Behörde .....

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Fleisch von .....  
(Tiergattung)

Art der Teile .....

Art der Verpackung .....

Zahl der Packstücke .....

Nettogewicht .....

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s)  
.....  
.....

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von .....  
(Versandort)

nach .....  
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel <sup>(3)</sup> .....

Name und Anschrift des Absenders .....

Name und Anschrift des Empfängers .....

**IV. Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) — das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch <sup>(4)</sup>,  
— die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches <sup>(4)</sup>  
ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Geflügelfleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind;
- b) das Geflügelfleisch ist auf Grund einer tierärztlichen Untersuchung nach der Richtlinie des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in ..... am .....

Unterschrift des amtlichen Tierarztes

(.....)

---

(1) Frisches Geflügelfleisch: Frisches Fleisch von Hühnern, Puten, Perlhühnern, Enten und Gänsen, die als Haustiere gehalten werden, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch gilt jedoch auch Geflügelfleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

(2) Fakultativ.

(3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer einzutragen.

(4) Nichtzutreffendes streichen.

---