

VERORDNUNG (EG) Nr. 2076/2005 der Kommission**vom 5. Dezember 2005****zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN –

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 9,gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 16,gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz ⁽³⁾, insbesondere auf Artikel 63 Absatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Das Inkrafttreten der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽⁴⁾, (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 am 1. Januar 2006 zieht wesentliche Änderungen der Regeln und Verfahrensvorschriften für Lebensmittelunternehmen und zuständige Behörden in den Mitgliedstaaten mit sich. Die unmittelbare Anwendung einiger dieser Maßnahmen ab 1. Januar 2006 wäre in bestimmten Fällen mit praktischen Schwierigkeiten verbunden. Um einen reibungslosen Übergang zur umfassenden Anwendung der neuen Regeln und Verfahrensvorschriften zu gewährleisten, sollte ein entsprechender Übergangszeitraum festgelegt werden.
- (2) Bei der Festlegung des Übergangszeitraums sollte der ersten Überprüfung der neuen Rahmenregelung für Hygiene, die innerhalb der ersten vier Jahre stattfinden soll, Rechnung getragen werden.
- (3) Der Übergangszeitraum sollte daher so festgesetzt werden, dass bestimmte Vorschriften schrittweise durchgeführt werden können. Im Interesse eines einheitlichen

Vorgehens sollte die Übergangszeit grundsätzlich vier Jahre dauern, jedoch, sofern gerechtfertigt, auch kürzer sein können. Es sollte auch die Möglichkeit vorgesehen werden, jede dieser Regelungen zu ändern, um gewonnenen Erfahrungen Rechnung zu tragen.

- (4) Da es sich um die übliche Übergangsregelung handelt, sollten Erzeugnisse, die vor der Anwendung der neuen Vorschriften hergestellt wurden, auch weiterhin in den Verkehr gebracht werden können. Die Regelung sollte für den gesamten Übergangszeitraum gelten, es sei denn, das Haltbarkeitsdatum des Erzeugnisses läuft vorher ab.
- (5) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gilt nicht für die direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben. Gemäß der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch ⁽⁵⁾ und der Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild ⁽⁶⁾ können die Mitgliedstaaten für solche Zwecke Abweichungen von den allgemeinen Vorschriften vorsehen, ohne sie auf Frischfleisch zu begrenzen. Diese Möglichkeit sollte während des Übergangszeitraums beibehalten werden.
- (6) Die Zulassung von Betrieben, insbesondere solchen, die nach der bisherigen Regelung nicht zugelassen werden mussten, ihre Erzeugnisse jedoch auf dem heimischen Markt — allerdings ausschließlich auf diesem — absetzen durften, stellt für die zuständigen Behörden eine schwere Belastung dar. Es sollte daher eine Übergangsregelung geschaffen werden, die es derartigen Betrieben gestattet, ihre Erzeugnisse bis zu ihrer tatsächlichen Zulassung weiterhin auf dem heimischen Markt abzusetzen.
- (7) Die Übergangsregelung für die Verwendung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial sowie Kennzeichnungsausrüstungen gemäß Anhang II Abschnitt I Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 muss überprüft

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55. Berichtigung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22.

⁽²⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206. Berichtigung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 83.

⁽³⁾ ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1. Berichtigung im ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1. Berichtigung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 3.

⁽⁵⁾ ABl. L 55 vom 8.3.1971, S. 23.

⁽⁶⁾ ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 41.

- werden, damit die bisherigen Vorschriften für die Verwendung von Kennzeichnungsausrüstungen verschärft werden können, wobei jedoch gleichzeitig der Erwartung von Lebensmittelunternehmern, vor der Anwendung der neuen Rahmenregelung gekauftes Kennzeichnungsmaterial weiter verwenden zu können, Rechnung zu tragen ist. Die diesbezüglichen Bestimmungen der genannten Verordnung sind daher zu streichen, und im Rahmen dieser Verordnung ist eine neue Regelung festzulegen. Angesichts des Risikos des Missbrauchs einer derartigen Übergangsregelung ist deren Dauer zu begrenzen und sicherzustellen, dass alte Kennzeichnungsausrüstungen, die den neuen Anforderungen nicht genügen, so bald wie möglich, spätestens jedoch bis zum Ende des Übergangszeitraums aus dem Verkehr gezogen werden. Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sollten entsprechend geändert werden.
- (8) Die Hygienevorschriften für die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs werden für bestimmte Arten von Erzeugnissen nicht vollständig harmonisiert, und die während der Übergangszeit für diese Erzeugnisse geltenden Einfuhrvorschriften sollten präzisiert werden.
- (9) Die Übermittlung von Informationen zur Lebensmittelkette ist eine neue Verpflichtung für die Lebensmittelunternehmer. Zur Anpassung an die neue Regelung für die Übermittlung von Informationen zur Lebensmittelkette sollte eine Übergangszeit festgelegt werden, um insbesondere den reibungslosen Informationsaustausch zwischen Haltungsbetrieb und Schlachthof im Wege einer Übergangsregelung zu erleichtern, mit der die Vorschrift, dass die Informationen 24 Stunden vor der Ankunft der Tiere im Schlachthof vorliegen müssen, gelockert wird.
- (10) Gemäß Anhang III Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 muss die Bescheinigung, die bei der Beförderung von in Wildfarmen gehaltenen Huftieren zum Schlachthof beiliegt, vom amtlichen Tierarzt oder zugelassenen Tierarzt unterzeichnet sein. Gemäß der Richtlinie 91/495/EWG ist die Unterzeichnung durch den Veterinärdienst erforderlich. Diese Bestimmung sollte während des Übergangszeitraums beibehalten werden.
- (11) Die in Anhang I Kapitel X Teil B der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vorgeschriebene Bescheinigung ist detaillierter als die zuvor vorgeschriebene Bescheinigung. Während des Übergangszeitraums sollte das Bescheinigungsmuster in Anhang III der Richtlinie 91/495/EWG akzeptiert werden.
- (12) In Anhang III Abschnitt V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind bestimmte Kriterien für Rohstoffe für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem und Kennzeichnungsanforderungen vorgeschrieben. Die Kriterien für die Zusammensetzung von Hackfleisch/Faschiertem, insbesondere was den Fettgehalt und das Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischiweiß betrifft, müssen beurteilt werden. Bis die Ergebnisse dieser Beurteilung vorliegen, sollten die derzeit geltenden Kriterien, die mit der Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen ⁽¹⁾ aufgestellt wurden, beibehalten werden.
- (13) Ungeachtet des allgemeinen Grundsatzes von Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, wonach Lebensmittelunternehmer — sofern dies aus Hygienegründen erforderlich ist — keinen anderen Stoff als Trinkwasser verwenden dürfen, enthalten Anhang II Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil II und Kapitel III und IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Bestimmungen, wonach sauberes Wasser für die Bearbeitung von Fisch, insbesondere für die Bearbeitung von Fisch an Bord von Fischereifahrzeugen, verwendet werden darf. Da der Gebrauch von sauberem Wasser — sofern er der Definition gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 entspricht — kein Risiko für die Volksgesundheit darstellt und damit Betriebe an Land, die Fischereierzeugnisse bearbeiten, sich allmählich anpassen können, sollte der Geltungsbereich der betreffenden Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 während des Übergangszeitraums auf solche Betriebe ausgedehnt werden.
- (14) Gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil III Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen Lebensmittelunternehmer, die Milcherzeugnisse herstellen, sicherstellen, dass rohe Kuhmilch vor der Verarbeitung ein bestimmtes Grenzwertkriterium erfüllt. Die Einhaltung dieses Grenzwertes ist insbesondere für die Lebensmittelsicherheit von Bedeutung, wenn die Milch hitzebehandelt werden muss und nicht innerhalb des im Voraus festgelegten Zeitraums verarbeitet wurde. Als Übergangsmaßnahme sollte sich die Kontrolle der Einhaltung dieses Kriteriums unmittelbar vor der Verarbeitung nur auf diese Umstände beschränken.
- (15) In Anhang III Abschnitt X der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind besondere Hygienevorschriften für Eier und Eiprodukte festgelegt. Gemäß Kapitel I Nummer 2 müssen Eier bei einer konstanten Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die die hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse am besten gewährleistet. Da es den Mitgliedstaaten vor dem 1. Januar 2006 gestattet war, in ihrem Hoheitsgebiet für die Lagereinrichtungen für Eier und den Transport der Eier von einer Einrichtung zu einer anderen kontrollierte Temperaturbedingungen festzulegen, sollte klargestellt werden, dass diese Normen übergangsweise weiter gelten können, wenn sie von der zuständigen Behörde noch zugelassen sind. Die Marktbeteiligten haben so Zeit, ihre Tätigkeiten und Verfahren an neue Temperaturnormen anzupassen, die die zuständige Behörde vorschreiben kann.
- (16) Gemäß Anhang III Abschnitt X Kapitel II Teil II Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dürfen Knickeier unter bestimmten Bedingungen für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden. Als Übergangsmaßnahme sollte vorgesehen werden, dass diese Möglichkeit auch auf andere Betriebe, die Flüssigei herstellen, ausgedehnt werden kann, sofern sie dieselben Bedingungen erfüllen.
- (17) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 muss Schlachthofpersonal, dem die zuständige Behörde gestattet, Tätigkeiten der amtlichen Fachassistenten zu übernehmen, in gleicher Weise wie diese geschult worden sein und über dieselben Qualifikationen wie diese verfügen. Während des Übergangszeitraums sollte den zuständigen Behörden ausreichend Zeit eingeräumt werden, um die zusätzliche Schulung und Qualifizierung von Schlachthofpersonal, das bei der amtlichen Überwachung mitwirkt, planen und organisieren zu können, und ist daher die Vorschrift darauf

(¹) ABl. L 368 vom 31.12.1994, S. 10.

zu begrenzen, dass Schlachthofpersonal nur für die spezifischen Aufgaben, die es ausführen darf, geschult sein muss.

- (18) Gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 müssen Laboratorien, welche die bei den amtlichen Kontrollen gezogenen Proben analysieren, akkreditiert sein. Laboratorien, die nach den bisher geltenden Gemeinschaftsvorschriften nicht akkreditiert sein mussten, benötigen möglicherweise etwas mehr Zeit, um die uneingeschränkte Akkreditierung zu erhalten, da diese ein komplexes und arbeitsintensives Verfahren ist. Derartigen Laboratorien sollte daher mehr Zeit eingeräumt werden, damit sie die Akkreditierung erlangen können.
- (19) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1

Übergangszeitraum

Für die Zwecke dieser Verordnung wird ein Übergangszeitraum von vier Jahren festgelegt, der am 31. Dezember 2009 endet (nachstehend als „Übergangszeitraum“ bezeichnet).

Vorbehaltlich anders lautender Bestimmungen der Artikel 5 und 8 gelten die in dieser Verordnung vorgesehenen Übergangsregelungen für den Übergangszeitraum.

KAPITEL II

ÜBERGANGSREGELUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VERORDNUNG (EG) NR. 853/2004

Artikel 2

Bestände an Lebensmitteln tierischen Ursprungs

(1) Unbeschadet des einschlägigen Gemeinschaftsrechts und insbesondere der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ können Bestände an Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die vor dem 1. Januar 2006 hergestellt wurden, in Verkehr gebracht werden, sofern sie gegebenenfalls mit den in den Rechtsakten gemäß Artikel 2 der Richtlinie 2004/41/EG des Europäischen Parlaments und

des Rates⁽²⁾ vorgesehenen Kennzeichen versehen sind.

(2) Diejenigen Erzeugnisse gemäß Absatz 1, für die der Lebensmittelunternehmer eine Haltbarkeitsdauer festgelegt hat, die über den Übergangszeitraum hinaus reicht, können bis zum Ende ihrer Haltbarkeitsdauer in Verkehr bleiben.

Artikel 3

Direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren

Abweichend von Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe d und unbeschadet des Artikels 1 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gilt die vorliegende Verordnung nicht für die direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren, das/die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist/sind, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben.

Artikel 4

Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs auf dem heimischen Markt bis zur Zulassung der Betriebe

Abweichend von Artikel 4 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dürfen Lebensmittelunternehmer, die vor dem 1. Januar 2006 Erzeugnisse tierischen Ursprungs auf dem heimischen Markt absetzen durften, derartige Erzeugnisse mit einem nationalen Kennzeichen, das nicht mit den Kennzeichen gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verwechselt werden kann, weiter auf diesem Markt in Verkehr bringen, bis die zuständige Behörde gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 die Betriebe, die mit diesen Erzeugnissen umgehen, zugelassen hat.

Mit solchen nationalen Kennzeichen versehene Lebensmittel tierischen Ursprungs dürfen nur im Hoheitsgebiet des Mitgliedstaats, in dem sie hergestellt wurden, vermarktet werden.

Artikel 5

Material für die Umhüllung, Verpackung und Kennzeichnung mit vorgedruckten Genusstauglichkeits- oder Identitätskennzeichen

Lebensmittelunternehmer können ihre Bestände an Material für die Umhüllung, Verpackung und Kennzeichnung mit vorgedruckten Genusstauglichkeits- oder Identitätskennzeichen, das sie vor dem 1. Januar 2006 erworben haben, bis zum 31. Dezember 2007 weiter verwenden.

⁽¹⁾ ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.

⁽²⁾ ABl. L 195 vom 2.6.2004, S. 12.

Artikel 6

Kennzeichnungsausrüstung

Lebensmittelunternehmer und zuständige Behörden können die Kennzeichnungsausrüstung, mit der sie am 31. Dezember 2005 ausgerüstet sind, bis zu deren Ersetzung oder bis spätestens zum Ende des Übergangszeitraums weiter verwenden, sofern die Zulassungsnummer des betreffenden Betriebs unverändert bleibt.

Sobald diese Ausrüstung ersetzt wird, achtet die zuständige Behörde darauf, dass sie außer Betrieb genommen wird, so dass sie nicht weiter eingesetzt werden kann.

Artikel 7

Hygienevorschriften für die Einfuhr

(1) Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gilt nicht für die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, für die keine einheitlichen Hygienevorschriften für die Einfuhr, einschließlich Listen von Drittländern und Drittlandgebieten sowie von Betrieben, aus denen Einfuhren zulässig sind, festgelegt wurden.

Solange die Harmonisierung der Gemeinschaftsvorschriften für die Einfuhr solcher Erzeugnisse noch aussteht, erfolgt diese gemäß den Hygienevorschriften des jeweiligen Mitgliedstaats.

(2) Abweichend von Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel einführen, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten, von der Verpflichtung gemäß dem genannten Artikel befreit.

Bis zur Entwicklung eines risikobasierten Konzepts für die Anwendung von einheitlichen Hygienevorschriften für die Einfuhr und für die Kontrollen derartiger Erzeugnisse erfolgt die Einfuhr — soweit zutreffend — gemäß den vor dem 1. Januar 2006 geltenden harmonisierten Gemeinschaftsvorschriften und in den anderen Fällen gemäß den nationalen Vorschriften, die die Mitgliedstaaten vor diesem Zeitpunkt angewendet haben.

Artikel 8

Informationen zur Lebensmittelkette

(1) Abweichend von Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 können die Mitgliedstaaten diese Vorschriften in den verschiedenen Sektoren schrittweise einführen, abgesehen vom Geflügelsektor, in dem sie unmittelbar gelten, so dass in jedem Mitgliedstaat die Vorschriften über die Informationen zur Lebensmittelkette im Schweinesektor bis zum Ende des zweiten Übergangsjahres und in den Sektoren Equiden und Mastkälber bis zum Ende des dritten Jahres angewendet werden.

Mitgliedstaaten, die diese Übergangsregelung anwenden, erstatten der Kommission am Ende eines jeden Jahres hierüber Bericht.

(2) Abweichend von Anhang II Abschnitt III Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, wonach die Informationen zur Lebensmittelkette dem Schlachthofbetreiber nicht später als 24 Stunden im Voraus vorliegen müssen, kann die zuständige Behörde zulassen, dass diese Informationen dem Schlachthofbetreiber zusammen mit den Tieren jeglicher Art, die diese Informationen betreffen, übermittelt werden, sofern dieses Verfahren die Ziele der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht gefährdet.

Etwaige Informationen zu Fakten, die erhebliche Störungen im Schlachthofbetrieb verursachen könnten, sind dem Schlachthofbetreiber jedoch rechtzeitig vor dem Eintreffen der Tiere im Schlachthof mitzuteilen.

Artikel 9

Farmwildfleisch

Abweichend von Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe j der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird die Bescheinigung gemäß Artikel 16, in der das zufrieden stellende Ergebnis der Schlachtieruntersuchung bescheinigt ist, vom Veterinärdienst ausgestellt und unterzeichnet.

Artikel 10

Kriterien für die Zusammensetzung und Kennzeichnungsvorschriften für Hackfleisch/Faschiertes

(1) Abweichend von Anhang III Abschnitt V Kapitel II Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kontrollieren die Lebensmittelunternehmer die in ihren Betrieb beförderten Rohstoffe, um sicherzustellen, dass das Enderzeugnis den Kriterien in nachstehender Tabelle entspricht.

Tabelle: Auf der Grundlage eines Tagesdurchschnitts kontrollierte Zusammensetzung von Hackfleisch/Faschiertem

	Fettgehalt	Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischiweiß
— mageres Hackfleisch/ Faschiertes	≤ 7 %	≤ 12
— reines Rinderhackfleisch/ - faschiertes	≤ 20 %	≤ 15
— Hackfleisch/Faschiertes mit Schweinefleischanteil	≤ 30 %	≤ 18
— Hackfleisch/Faschiertes von anderen Tierarten	≤ 25 %	≤ 15

(2) Abweichend von Anhang III Abschnitt V Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind außerdem folgende Angaben auf der Etikettierung anzubringen:

— „Fettgehalt weniger als ...“;

— „Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischeiweiß weniger als ...“.

(3) Die Mitgliedstaaten können gestatten, dass auf ihrem heimischen Markt Hackfleisch/Faschiertes, das diese Kriterien nicht erfüllt, mit einem nationalen Kennzeichen, das nicht mit den Kennzeichen gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verwechselt werden kann, in Verkehr gebracht wird.

Artikel 11

Verwendung von sauberem Wasser

(1) Abweichend von Artikel 3 Absatz 2 und Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil A Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 darf das zur Kühlung von frischen Fischereierzeugnissen verwendete Eis in Betrieben an Land aus sauberem Wasser hergestellt werden.

(2) Abweichend von Artikel 3 Absatz 2 und Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil A Nummern 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dürfen Lebensmittelunternehmen, die in Betrieben, einschließlich an Bord von Fischereifahrzeugen, Fischereierzeugnisse bearbeiten, sauberes Wasser verwenden.

(3) Abweichend von Artikel 3 Absatz 2 und Anhang III Abschnitt VIII Kapitel IV Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dürfen Lebensmittelunternehmen in Betrieben an Land nach dem Abkochen von Krebs- und Weichtieren sauberes Wasser zum Abkühlen verwenden.

Artikel 12

Rohmilch und verarbeitete Milcherzeugnisse

Abweichend von Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil III Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gilt die höchstzulässige Keimzahl für rohe Kuhmilch nur, wenn diese Milch hitzebehandelt werden muss und nicht innerhalb der Frist verarbeitet wurde, die im Rahmen der von der Lebensmittelwirtschaft eingeführten, auf den HACCP-Grundsätzen basierenden Verfahren festgelegt ist.

Artikel 13

Eier und Eiprodukte

(1) Mitgliedstaaten, die vor dem 1. Januar 2006 für die Lagereinrichtungen für Eier und die Fahrzeuge für den Transport der Eier von einer Einrichtung zu einer anderen nationale Temperaturvorschriften angewendet haben, können diese weiter anwenden.

(2) Lebensmittelunternehmen können Knickeier für die Herstellung von Flüssigei in einem zu diesem Zweck zugelassenen Betrieb verwenden, sofern die Eier vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle auf direktem Wege an diesen Betrieb geliefert und dort so schnell wie möglich aufgeschlagen werden.

KAPITEL III

ÜBERGANGSREGELUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VERORDNUNG (EG) NR. 854/2004

Artikel 14

Schulung von Schlachthofpersonal, das bei amtlichen Kontrollen mitwirkt

Abweichend von Artikel 5 Absatz 6 Buchstabe a Ziffer i der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 und Anhang I Abschnitt III Kapitel III Titel A Buchstabe a der genannten Verordnung wird Schlachthofpersonal, dem die zuständige Behörde gestattet, bestimmte Tätigkeiten der amtlichen Fachassistenten zu übernehmen, nur im Hinblick auf die besonderen Tätigkeiten, die es ausführen darf, in gleicher Weise wie die amtlichen Fachassistenten geschult und muss nicht die gleiche Prüfung wie amtliche Fachassistenten abgelegt haben.

Die zuständige Behörde stellt sicher, dass diese Schulung ausreicht, bevor sie dem Schlachthofpersonal gestattet, Tätigkeiten der amtlichen Fachassistenten zu übernehmen.

Sie kontrolliert, dass möglichst umgehend und spätestens bis zum Ende des Übergangszeitraums die zusätzliche Schulung und die notwendigen Vorkehrungen bestehen, damit das Schlachthofpersonal die für amtliche Fachassistenten vorgesehene Prüfung ablegen kann.

Artikel 15

Zertifizierung von Betrieben, die bei amtlichen Kontrollen im Schlachthof betriebliche Untersuchungskräfte einsetzen

Abweichend von Anhang I Abschnitt III Kapitel III Teil A Buchstabe a Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sind Betriebe, die bei amtlichen Kontrollen im Schlachthof betriebliche Untersuchungskräfte einsetzen wollen, während des Übergangszeitraums von der Auflage freigestellt, über eine international anerkannte Zertifizierung verfügen zu müssen, sofern sie nachweisen, dass sie ein Zertifizierungsverfahren nach internationalen Standards wie den einschlägigen EN-ISO-Normen über Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit eingeleitet haben und weiterbetreiben.

Artikel 16

Muster der Bescheinigung für Fleisch von Zuchtwild

Abweichend von Anhang I Abschnitt IV Kapitel VII Teil A Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 kann für den Transport des Zuchtwilds vom Zuchtbetrieb zum Schlachthof das Bescheinigungsmuster in Anhang III der Richtlinie 91/495/EWG verwendet werden.

Artikel 17

Hygienevorschriften für die Einfuhr

Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 gilt nicht für die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, für die keine

einheitlichen Hygienevorschriften für die Einfuhr, einschließlich Listen von Drittländern und Drittlandgebieten sowie von Betrieben, aus denen Einfuhren zulässig sind, festgelegt wurden. Solange die Harmonisierung der Gemeinschaftsvorschriften für die Einfuhr solcher Erzeugnisse noch aussteht, erfolgt diese gemäß den Hygienevorschriften des jeweiligen Mitgliedstaats.

KAPITEL IV

ÜBERGANGSREGELUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VERORDNUNG (EG) NR. 882/2004*Artikel 18***Akkreditierung von Laboratorien**

Abweichend von Artikel 12 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 kann die zuständige Behörde ein nicht akkreditiertes Labor benennen, sofern das Labor

- a) nachweist, dass es die erforderlichen Akkreditierungsverfahren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 eingeleitet hat und weiterbetreibt;
- b) der zuständigen Behörde ausreichende Garantien dafür liefert, dass bis zum 1. Januar 2006 die Qualitätskontrollverfahren für die Analysen, die es im Rahmen der amtlichen Überwachung durchführt, geschaffen sein werden.

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

Brüssel, den 5. Dezember 2005

Für die Kommission
MARKOS KYPRIANOU
Mitglied der Kommission

KAPITEL V

SCHLUSSBESTIMMUNGEN*Artikel 19***Überprüfung**

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Übergangsregelungen einschließlich ihrer Durchführungsvorschriften können jederzeit vor dem Hintergrund der bei der Durchführung dieser Regelungen und der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 gesammelten Erfahrungen überprüft werden.

*Artikel 20***Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004**

Anhang II Abschnitt I Buchstabe B Nummer 6 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird gestrichen.

*Artikel 21***Änderung der Verordnung (EG) Nr. 854/2004**

Anhang I Abschnitt I Kapitel III Nummer 6 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 wird gestrichen.

*Artikel 22***Inkrafttreten**

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

Sie gilt ab dem 1. Januar 2006.