

VERORDNUNG (EG) Nr. 1244/2007 DER KOMMISSION

vom 24. Oktober 2007

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 hinsichtlich der Durchführungsmaßnahmen für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, und zur Festlegung spezifischer Bestimmungen über amtliche Kontrollen zur Fleischuntersuchung

(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. 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⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 16 und Artikel 18 Absätze 3, 7 und 12,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs⁽²⁾, der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 und der 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⁾ werden die Gesundheitsvorschriften und Anforderungen hinsichtlich Lebensmitteln tierischen Ursprungs und hinsichtlich der erforderlichen amtlichen Kontrollen festgelegt.
- (2) Durchführungsbestimmungen zu diesen Verordnungen enthält die Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsmaßnahmen für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG)

Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004⁽⁴⁾.

- (3) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 kann die zuständige Behörde beschließen, dass der amtliche Tierarzt in bestimmten Schlachthöfen oder Wildbearbeitungsbetrieben, die auf der Grundlage einer Risikoanalyse ermittelt werden, während der Fleischuntersuchung nicht jederzeit anwesend sein muss. In solchen Fällen hat ein amtlicher Fachassistent die Fleischuntersuchung durchzuführen, was zu einer Verringerung der finanziellen Belastung für Betriebe mit geringem Durchsatz beitragen könnte.
- (4) Die Kriterien für solche Ausnahmeregelungen sollten auf der Grundlage einer Risikoanalyse festgelegt werden. Insbesondere erfüllen Betriebe mit nicht durchgehender Schlachtung oder Wildbearbeitung eine soziale und wirtschaftliche Funktion in ländlichen Gemeinden. Daher sollte es möglich sein, dass diese Betriebe solche Ausnahmeregelungen in Anspruch nehmen, sofern sie die rechtlichen und hygienischen Anforderungen erfüllen.
- (5) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 kann die zuständige Behörde beschließen, dass Mastschweine, die seit dem Absetzen in integrierten Produktionssystemen in kontrollierter Haltung gehalten werden, lediglich einer Besichtigung zu unterziehen sind. Es sollten genauere Bestimmungen darüber festgelegt werden, unter welchen Bedingungen solche eingeschränkten, jedoch risikobasierten Fleischuntersuchungsverfahren zugelassen werden sollten.
- (6) Am 24. Februar 2000 hat der Wissenschaftliche Ausschuss „Veterinärmedizinische Maßnahmen im Zusammenhang mit der öffentlichen Gesundheit“ ein Gutachten zur Änderung der Fleischuntersuchungsverfahren angenommen, in dem es um die allgemeinen Grundsätze der Fleischuntersuchung geht. Der Ausschuss kommt darin zu dem Schluss, dass die geltenden Fleischuntersuchungssysteme verbessert werden können, wenn sie ergänzt werden um Informationen aus der gesamten Herstellungskette, die Anwendung der HACCP-Grundsätze (Hazard Analysis and Critical Control Point) im Schlachthof und um die mikrobiologische Überwachung von fäkalen Indikatororganismen.

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206. Berichtigte Fassung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 83. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1791/2006 des Rates (ABl. L 363 vom 20.12.2006, S. 1).

⁽²⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55. Berichtigte Fassung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1791/2006.

⁽³⁾ ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1. Berichtigte Fassung im ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1791/2006.

⁽⁴⁾ ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27. Verordnung geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1664/2006 (ABl. L 320 vom 18.11.2006, S. 13).

- (7) Am 20. und 21. Juni 2001 nahm der Wissenschaftliche Ausschuss „Veterinärmedizinische Maßnahmen im Zusammenhang mit der öffentlichen Gesundheit“ ein Gutachten zur Identifizierung von Tierarten/Tierkategorien fleischerzeugender Tiere in integrierten Produktionssystemen, in denen die Fleischuntersuchung geändert werden kann, an. Er kommt darin zu dem Schluss, dass es in den Mitgliedstaaten bereits eine Reihe von Produktionssystemen gibt, in denen die Kriterien für die Anwendung einer vereinfachten Fleischuntersuchung erfüllt sind.
- (8) Am 14. und 15. April 2003 nahm der Wissenschaftliche Ausschuss „Veterinärmedizinische Maßnahmen im Zusammenhang mit der öffentlichen Gesundheit“ ein Gutachten zur Änderung der Fleischuntersuchung bei Mastkälbern an, in dem festgestellt wird, dass die Besichtigung von Mastkälbern, die in integrierten Systemen gehalten werden, als Routineuntersuchung ausreicht, dass jedoch die Überwachung von Rindern auf Rindertuberkulose sowohl im Haltungsbetrieb als auch im Schlachthof aufrechterhalten werden sollte, solange diese Krankheit noch nicht getilgt ist.
- (9) Am 26. November 2003 nahm die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ein Gutachten über „Tuberkulose bei Rindern: Risiken für die menschliche Gesundheit und Bekämpfungsstrategien“ an, in dem sie zu dem Schluss kommt, dass eine wirksame Fleischuntersuchung bestimmter Lymphknoten und der Lungen ein wichtiges Element der nationalen Programme zur Tilgung der Rindertuberkulose darstellt und Bestandteil von Fleischuntersuchungsprogrammen zum Schutz der menschlichen Gesundheit ist.
- (10) Am 1. Dezember 2004 nahm die EFSA ein Gutachten über die „Änderung der Fleischschau bei Rindern aus integrierten Erzeugungssystemen“ an, in dem festgestellt wird, dass das Anschneiden von Lymphknoten weiterhin Bestandteil einer geänderten Fleischuntersuchung sein sollte, damit tuberkulöse Läsionen entdeckt werden können.
- (11) Am 18. Mai 2006 nahm die EFSA ein Gutachten an über eine „Bewertung der Risiken für die öffentliche Gesundheit und die Tiergesundheit in Zusammenhang mit der Übernahme eines Systems der Fleischschau durch Besichtigung bei Mastkälbern in einem Mitgliedstaat (oder einem Teil eines Mitgliedstaats), der als tuberkulosefrei gilt“. Darin wird erklärt, dass bei Mastkälbern, die in integrierten Produktionseinheiten und in amtlich von Rindertuberkulose freien Beständen gehalten werden, die Fleischuntersuchung auf die Besichtigung und das Durchtasten von Lymphknoten beschränkt werden kann.
- (12) Am 22. April 2004 nahm die EFSA ein Gutachten über „Verfahren der Fleischschau für Lämmer und Ziegen“ an. Darin wird erklärt, dass die wichtigen pathologisch bedingten Veränderungen, die bei der Fleischuntersuchung von Lämmern und Ziegenlämmern festgestellt werden, durch Besichtigung diagnostiziert werden können und somit durch weniger Manipulation eine Kreuzkontamination vermieden wird.
- (13) Am 27. und 28. September 2000 nahm der Wissenschaftliche Ausschuss „Veterinärmedizinische Maßnahmen im Zusammenhang mit der öffentlichen Gesundheit“ ein Gutachten zur Bekämpfung von Taenienbefall/Cysticercose beim Menschen und beim Tier an. Darin werden die Bedingungen aufgeführt, die erforderlich sind, um das Freisein von Cysticercose sicherzustellen.
- (14) Am 26. und 27. Januar 2005 nahm die EFSA ein Gutachten zur „Risikobewertung einer geänderten Beschau von Schlachttieren in Gebieten mit niedriger Prävalenz von *Cysticercus*“ an. Darin wird auf die Notwendigkeit einer Risikoprofilierung für die verschiedenen Kälberproduktionssysteme hingewiesen. Bei Kälbern, die aus integrierten Produktionssystemen stammen, welche in ein niedriges Risikoprofil eingestuft wurden, kann eine vereinfachte Fleischuntersuchung durchgeführt werden.
- (15) Auf der Grundlage dieser wissenschaftlichen Gutachten sollten die Bedingungen für eine eingeschränkte, jedoch risikobasierte Fleischuntersuchung bei jungen Wiederkäuern festgelegt werden.
- (16) Voraussetzung für eine risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschneiden sollte das Vorliegen von Informationen zur Lebensmittelkette 24 Stunden vor der Schlachtung sein. Wann immer eine solche vereinfachte Fleischuntersuchung durchgeführt wird, sollte folglich der Lebensmittelunternehmer die Übergangsregelungen gemäß der 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⁽¹⁾ nicht in Anspruch nehmen können.
- (17) Mit der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 werden die Analysemethoden zum Nachweis des Gehalts an ASP (amnesic shellfish poison) der genießbaren Teile von Weichtieren festgelegt. Die Methode 2006.02 ASP ELISA, veröffentlicht in der Ausgabe Juni 2006 des AOAC Journal, sollte als alternative Screening-Methode zur Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC) zum Nachweis von ASP in Muscheln angesehen werden. Der Vorteil der ELISA-Methode besteht darin, dass große Mengen an Proben relativ kostengünstig untersucht werden können.
- (18) Anhang I Abschnitt IV Kapitel IX Teil D der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sieht vor, dass Einhufer ggf. auf Rotz zu untersuchen sind. Für diejenigen Einhufer oder deren Fleisch, die/das aus Ländern stammen/stammt, welche nicht frei von dieser Krankheit sind, sollte eine ausführliche Fleischuntersuchung auf Rotz vorgeschrieben sein.

⁽¹⁾ ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 83. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 479/2007 (AbL. L 111 vom 28.4.2007, S. 46).

- (19) Die Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (20) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 wird wie folgt geändert:

1. Der folgende Artikel wird eingefügt:

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

Brüssel, den 24. Oktober 2007

„Artikel 6 b

Bestimmungen über amtliche Kontrollen zur Fleischuntersuchung im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

Die Bestimmungen über amtliche Kontrollen zur Fleischuntersuchung sind in Anhang VI b festgelegt.“

2. Anhang III Kapitel II wird entsprechend Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.
3. Der Wortlaut von Anhang II der vorliegenden Verordnung wird als Anhang VI b eingefügt.

Artikel 2

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

Für die Kommission

Markos KYPRIANOU

Mitglied der Kommission

ANHANG I

In Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 erhält Kapitel II folgende Fassung:

„KAPITEL II

METHODE ZUM ASP-NACHWEIS (AMNESIC SHELLFISH POISON)

Der Gesamtgehalt an ASP in genießbaren Teilen von Weichtieren (ganzer Körper oder genießbare Körperteile) wird durch Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC-Methode) oder nach einer anderen international anerkannten Methode nachgewiesen.

Zu Screening-Zwecken kann jedoch auch die Methode 2006.02 ASP ELISA, veröffentlicht in der Ausgabe Juni 2006 des AOAC Journal, zum Nachweis des Gesamtgehalts an ASP genießbarer Teile von Weichtieren verwendet werden.

Bei Anfechtung der Ergebnisse gilt die HPLC-Methode als Referenzmethode.“

ANHANG II

„ANHANG VI b

BESTIMMUNGEN FÜR DIE AMTLICHEN KONTROLLEN ZUR FLEISCHUNTERSUCHUNG

1. Für die Zwecke dieses Anhangs gelten die folgenden Definitionen:

- a) ‚kontrollierte Haltungsbedingungen und integrierte Produktionssysteme‘: eine Art der Tierhaltung, bei der Tiere gemäß den in der Anlage genannten Bedingungen gehalten werden;
- b) ‚junges Rind‘: ein Rind gleich welchen Geschlechts, das höchstens 8 Monate alt ist;
- c) ‚junges Schaf‘: ein Schaf gleich welchen Geschlechts, bei dem noch kein bleibender Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat und das höchstens 12 Monate alt ist;
- d) ‚junge Ziege‘: eine Ziege gleich welchen Geschlechts, die höchstens 6 Monate alt ist;
- e) ‚Bestand‘: ein Tier oder eine Gruppe von Tieren, die in einem Betrieb als epidemiologische Einheit gehalten werden; hält ein Betrieb mehrere Bestände, so muss jeder dieser Bestände eine separate epidemiologische Einheit bilden;
- f) ‚Haltungsbetrieb‘: Anlage, Gebäude oder, im Fall eines landwirtschaftlichen Freilandbetriebs, jeder Ort im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats, an dem Tiere gehalten, aufgezogen oder anderweitig gehandhabt werden;
- g) ‚Betrieb, in dem nicht durchgehend geschlachtet oder Wild bearbeitet wird‘: ein Schlachthof oder Wildbearbeitungsbetrieb, der von der zuständigen Behörde auf der Grundlage einer Risikoanalyse benannt wird und in dem insbesondere entweder nicht den gesamten Arbeitstag lang oder nicht an allen Arbeitstagen der Woche geschlachtet oder Wild bearbeitet wird.

2. Fleischuntersuchung in Betrieben, die nicht durchgehend schlachten oder Wild bearbeiten

- a) Gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel II Nummer 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 kann die zuständige Behörde entscheiden, dass der amtliche Tierarzt bei der Fleischuntersuchung nicht jederzeit anwesend sein muss, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:
 - i) Der betroffene Betrieb schlachtet oder bearbeitet Wild nicht durchgehend und verfügt über ausreichend Möglichkeiten, Fleisch, das Anomalitäten aufweist, zu lagern, bis eine endgültige Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt durchgeführt werden kann.
 - ii) Ein amtlicher Fachassistent führt die Fleischuntersuchung durch.
 - iii) Der amtliche Tierarzt ist in dem Betrieb mindestens einmal an jedem Tag, an dem geschlachtet wird oder wurde, anwesend.
 - iv) Die zuständige Behörde hat ein Verfahren festgelegt, nach dem die Aufgabenwahrnehmung amtlicher Fachassistenten in diesen Betrieben regelmäßig bewertet wird; dazu zählt:
 - Überwachung der Aufgabenwahrnehmung der einzelnen Fachassistenten;
 - Überprüfung der Dokumentation hinsichtlich der bei der Inspektion gemachten Feststellungen und Vergleich mit den entsprechenden Schlachtkörpern;
 - Kontrolle von Schlachtkörpern im Lagerraum.
- b) Bei der von der zuständigen Behörde gemäß Nummer 1 Buchstabe g durchgeführten Risikoanalyse zur Ermittlung derjenigen Betriebe, die für eine Ausnahmeregelung gemäß Nummer 2 Buchstabe a in Frage kommen, werden zumindest folgende Punkte berücksichtigt:
 - i) die Anzahl der Tiere, die je Stunde oder je Tag geschlachtet oder bearbeitet werden;
 - ii) die Art und Klasse der geschlachteten oder bearbeiteten Tiere;
 - iii) der Durchsatz des Betriebes;
 - iv) die vorausgegangene Schlacht- und Bearbeitungsleistung;

- v) die Wirksamkeit zusätzlicher Maßnahmen in der Lebensmittelkette zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bei der Beschaffung von Schlachttieren;
 - vi) die Wirksamkeit des eingesetzten HACCP-basierten Systems;
 - vii) Aufzeichnungen über Überprüfungen;
 - viii) die vorausgegangenen Aufzeichnungen der zuständigen Behörde über Schlachttier- und Fleischuntersuchungen.
3. Bestimmungen für eine risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte
- a) Gemäß Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV Teil B Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 kann die zuständige Behörde die Fleischuntersuchung bei Mastschweinen auf eine Besichtigung beschränken, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:
 - i) Der Lebensmittelunternehmer stellt sicher, dass die Tiere gemäß der Anlage zum vorliegenden Anhang unter kontrollierten Bedingungen und in integrierten Produktionssystemen gehalten wurden.
 - ii) Der Lebensmittelunternehmer nimmt die Übergangsregelungen hinsichtlich der Informationen zur Lebensmittelkette gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 nicht in Anspruch.
 - iii) Die zuständige Behörde überwacht eine Anzahl an Tieren, die aufgrund einer Analyse der Lebensmittelsicherheitsrisiken, die bei lebenden Tieren bestehen und auf der Ebene des Haltungsbetriebs relevant sind, ausgewählt wurden, regelmäßig serologisch und/oder mikrobiologisch oder ordnet diese Überwachung an.
 - b) Abweichend von den spezifischen Bestimmungen von Anhang I Abschnitt IV Kapitel I und II der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 können die Fleischuntersuchungen bei jungen Rindern, Schafen und Ziegen auf eine Besichtigung mit begrenztem Durchtasten beschränkt werden, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:
 - i) Der Lebensmittelunternehmer stellt sicher, dass junge Rinder unter kontrollierten Bedingungen und in einem integrierten Produktionssystem gemäß der Anlage zum vorliegenden Anhang gehalten werden.
 - ii) Der Lebensmittelunternehmer stellt sicher, dass junge Rinder in einem amtlich als frei von Rindertuberkulose anerkannten Bestand gehalten werden.
 - iii) Der Lebensmittelunternehmer nimmt die Übergangsregelung hinsichtlich der Informationen über die Lebensmittelkette gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 nicht in Anspruch.
 - iv) Die zuständige Behörde überwacht eine Anzahl an Tieren, die aufgrund einer Analyse der Lebensmittelsicherheitsrisiken, die bei lebenden Tieren bestehen und auf der Ebene des Haltungsbetriebs relevant sind, ausgewählt wurden, regelmäßig serologisch und/oder mikrobiologisch oder ordnet diese Überwachung an.
 - v) Die Fleischuntersuchung bei jungen Rindern umfasst immer das Durchtasten der retropharyngealen, bronchialen und mediastinalen Lymphknoten.
 - c) Werden Anomalitäten festgestellt, sind Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung einer vollständigen Fleischuntersuchung gemäß Anhang I Abschnitt IV Kapitel I und II der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zu unterziehen. Die zuständige Behörde kann jedoch auf der Grundlage einer Risikoanalyse beschließen, dass — entsprechend der Definition durch die zuständigen Behörden — Fleisch mit bestimmten geringfügigen Anomalitäten, die keine Gefahr für die Gesundheit von Tier oder Mensch darstellen, keiner vollständigen Fleischuntersuchung unterzogen werden muss.
 - d) Junge Rinder, Schafe und Ziegen sowie abgesetzte Schweine, die nicht unmittelbar vom Geburtshaltungsbetrieb in den Schlachthof verbracht werden, dürfen einmalig (zur Aufzucht oder Mast) in einen anderen Betrieb verbracht werden, bevor sie in einen Schlachthof versandt werden. In diesem Fall
 - i) dürfen geregelte Sammelstellen für junge Rinder, Schafe oder Ziegen zwischen dem Ursprungshaltungsbetrieb und dem Aufzucht- oder Mastbetrieb sowie zwischen diesen Betrieben und dem Schlachthof genutzt werden;
 - ii) ist die Rückverfolgbarkeit der einzelnen Tiere oder Tierpartien sicherzustellen.
4. Zusätzliche Bestimmung über die Fleischuntersuchung bei Einhufern
- a) Frischfleisch von Einhufern, die in Ländern aufgezogen wurden, die nicht frei von Rotz gemäß Artikel 2.5.8.2. des ‚Gesundheitskodex für Landtiere‘ der Weltorganisation für Tiergesundheit sind, darf nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn es von Einhufern stammt, die gemäß Anhang I Abschnitt IV Kapitel IX Teil D der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 auf Rotz untersucht wurden.
 - b) Frischfleisch von Einhufern, bei denen Rotz nachgewiesen wurde, ist gemäß Anhang I Abschnitt IV Kapitel IX Teil D der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 als genußuntauglich zu erklären.
-

Anlage zu Anhang VI b

Für die Zwecke des vorliegenden Anhangs bedeutet ‚kontrollierte Haltungsbedingungen und integrierte Produktionssysteme‘, dass der Lebensmittelunternehmer die folgenden Kriterien erfüllen muss:

- a) Alle Futtermittel werden von einer Einrichtung bezogen, die Futtermittel gemäß den Bestimmungen der Artikel 4 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ herstellt; erhalten die Tiere Raufutter oder Futterpflanzen, ist dieses/sind diese entsprechend zu behandeln und nach Möglichkeit zu trocknen und/oder zu pelletieren.
- b) So weit wie möglich wird ein Rein-Raus-System angewandt. Sofern Tiere in den Bestand aufgenommen werden, sind sie so lange isoliert zu halten, wie die Veterinärdienste dies zur Verhinderung der Einschleppung von Krankheiten vorschreiben.
- c) Keines der Tiere hat Zugang zu Einrichtungen im Freien, es sei denn, der Lebensmittelunternehmer kann der zuständigen Behörde durch eine Risikoanalyse nachweisen, dass die Dauer, die Einrichtungen und die Umstände des Zugangs ins Freie hinsichtlich der Einschleppung von Krankheiten in den Bestand keine Gefahr darstellen.
- d) Es liegen ausführliche Informationen über die Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung und über ihre Haltungsbedingungen gemäß Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vor.
- e) Sofern die Tiere Einstreu erhalten, wird das Vorhandensein oder die Einschleppung einer Krankheit durch entsprechende Behandlung des Einstreumaterials vermieden.
- f) Das Betriebspersonal erfüllt die allgemeinen Hygienebestimmungen gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.
- g) Es sind Verfahren zur Kontrolle des Zugangs zu den betrieblichen Einrichtungen vorhanden, in denen Tiere gehalten werden.
- h) Der Haltungsbetrieb verfügt nicht über Einrichtungen für Touristen oder für Camping, es sei denn, der Lebensmittelunternehmer kann der zuständigen Behörde durch eine Risikoanalyse nachweisen, dass diese Einrichtungen ausreichend von den Tierhaltungseinheiten getrennt sind, so dass ein unmittelbarer und mittelbarer Kontakt zwischen Menschen und Tieren nicht möglich ist.
- i) Die Tiere haben keinen Zugang zu Müllhalden oder Hausmüll.
- j) Es ist ein Plan zur Bekämpfung von Schädlingen vorhanden.
- k) Es wird keine Silage verfüttert, es sei denn, der Lebensmittelunternehmer kann der zuständigen Behörde durch eine Risikoanalyse nachweisen, dass durch das Futtermittel keine Risiken auf die Tiere übertragen werden.
- l) Abwässer und Schlamm aus Kläranlagen werden nicht in Bereichen ausgebracht, die den Tieren zugänglich sind, oder zur Düngung von Weideland verwendet, auf dem zur Verfütterung bestimmte Pflanzen angebaut werden, es sei denn, diese werden in von der zuständigen Behörde als zufrieden stellend betrachteter Weise ordnungsgemäß behandelt.

⁽¹⁾ ABl. L 35 vom 8.2.2005, S. 1.“