

Dieser Text dient lediglich zu Informationszwecken und hat keine Rechtswirkung. Die EU-Organe übernehmen keine Haftung für seinen Inhalt. Verbindliche Fassungen der betreffenden Rechtsakte einschließlich ihrer Präambeln sind nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten und auf EUR-Lex verfügbaren Texte. Diese amtlichen Texte sind über die Links in diesem Dokument unmittelbar zugänglich

► **B** VERORDNUNG (EG) Nr. 2074/2005 DER KOMMISSION
vom 5. Dezember 2005

zur Festlegung von Durchführungsvorschriften 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

(Text von Bedeutung für den EWR)

(ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
► <u>M1</u>	Verordnung (EG) Nr. 1664/2006 der Kommission vom 6. November 2006	L 320	13	18.11.2006
► <u>M2</u>	Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 der Kommission vom 24. Oktober 2007	L 281	12	25.10.2007
► <u>M3</u>	Verordnung (EG) Nr. 1022/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008	L 277	18	18.10.2008
► <u>M4</u>	Verordnung (EG) Nr. 1250/2008 der Kommission vom 12. Dezember 2008	L 337	31	16.12.2008
► <u>M5</u>	Verordnung (EU) Nr. 15/2011 der Kommission vom 10. Januar 2011	L 6	3	11.1.2011
► <u>M6</u>	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 809/2011 der Kommission vom 11. August 2011	L 207	1	12.8.2011
► <u>M7</u>	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1012/2012 der Kommission vom 5. November 2012	L 306	1	6.11.2012
► <u>M8</u>	Verordnung (EU) Nr. 218/2014 der Kommission vom 7. März 2014	L 69	95	8.3.2014
► <u>M9</u>	Durchführungsverordnung (EU) 2015/2295 der Kommission vom 9. Dezember 2015	L 324	5	10.12.2015
► <u>M10</u>	Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 der Kommission vom 28. April 2016	L 126	13	14.5.2016
► <u>M11</u>	Verordnung (EU) 2017/1973 der Kommission vom 30. Oktober 2017	L 281	21	31.10.2017
► <u>M12</u>	Verordnung (EU) 2017/1980 der Kommission vom 31. Oktober 2017	L 285	8	1.11.2017
► <u>M13</u>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019	L 131	51	17.5.2019
► <u>M14</u>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019	L 131	101	17.5.2019
► <u>M15</u>	Durchführungsverordnung (EU) 2019/1139 der Kommission vom 3. Juli 2019	L 180	12	4.7.2019

Berichtigt durch:

- **C1** Berichtigung, ABl. L 214 vom 9.8.2013, S. 11 (1012/2012)
 ► **C2** Berichtigung, ABl. L 104 vom 25.3.2021, S. 56 (2019/1139)

▼ B**VERORDNUNG (EG) Nr. 2074/2005 DER KOMMISSION**

vom 5. Dezember 2005

zur Festlegung von Durchführungsvorschriften 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

(Text von Bedeutung für den EWR)

▼ M15*Artikel 1***Anforderungen an die Informationen zur Lebensmittelkette im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004**

Die Anforderungen an die Informationen zur Lebensmittelkette gemäß Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind in Anhang I der vorliegenden Verordnung festgelegt.

*Artikel 2***▼ C2****Anforderungen an Fischereierzeugnisse im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004****▼ M15**

Anforderungen an Fischereierzeugnisse im Sinne von Artikel 11 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind in Anhang II dieser Verordnung festgelegt.

*Artikel 3***Anerkannte Testmethoden zum Nachweis mariner Biotoxine im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004**

Anerkannte Testmethoden zum Nachweis mariner Biotoxine im Sinne von Artikel 11 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind in Anhang V der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 festgelegt.

▼ B*Artikel 4***Kalziumgehalt von Separatorenfleisch im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004**

Der Kalziumgehalt von Separatorenfleisch im Sinne von Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist in Anhang IV dieser Verordnung festgelegt.

▼ M13

▼ M14

▼ M15*Artikel 6a***Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Kuhmilch**

Die Analyseverfahren gemäß Anhang III der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 sind von den Lebensmittelunternehmern zur Überprüfung der Einhaltung der in Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegten Grenzwerte anzuwenden sowie zur Gewährleistung der angemessenen Anwendung eines Pasteurisierungsverfahrens für Milcherzeugnisse gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II der genannten Verordnung.

▼ M13**▼ B***Artikel 7***Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 für traditionelle Lebensmittel**

(1) Zum Zwecke dieser Verordnung sind „traditionelle Lebensmittel“ Lebensmittel, die in dem Mitgliedstaat, in dem sie traditionsgemäß hergestellt werden,

- a) seit jeher als Erzeugnisse mit Tradition anerkannt sind oder
- b) nach verschlüsselten oder eingetragenen technischen Spezifikationen oder in Bezug auf die traditionelle Herstellung nach traditionellen Produktionsmethoden hergestellt werden oder
- c) nach gemeinschaftlichem, staatlichem, regionalem oder örtlichem Recht als traditionelle Lebensmittel geschützt sind.

(2) Die Mitgliedstaaten können Unternehmen, die traditionelle Lebensmittel herstellen, einzelne oder allgemeine Ausnahmen von folgenden Anforderungen gewähren:

- a) Anhang II Kapitel II Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Bezug auf Räume, in denen diese Erzeugnisse Umweltbedingungen ausgesetzt werden, die für die teilweise Entwicklung ihrer charakteristischen Eigenschaften erforderlich sind. Derartige Räume können insbesondere Wände, Decken und Türen aufweisen, die nicht aus glattem, Flüssigkeit abstoßendem, nicht absorbierendem oder korrosionsfestem Material bestehen, sowie natürliche Mauern, Decken und Böden;
- b) Anhang II Kapitel II Nummer 1 Buchstabe f und Kapitel V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Bezug auf die Materialbeschaffenheit, aus der die Geräte und Ausrüstungen, die speziell für die Zubereitung, Verpackung und Umhüllung dieser Erzeugnisse verwendet werden, hergestellt sind.

Um der spezifischen Umgebungsflora dieser Räumlichkeiten Rechnung zu tragen, werden Häufigkeit und Art der Reinigung und Desinfektion der Räume gemäß Buchstabe a an die jeweiligen Umstände angepasst.

Die Arbeitsgeräte und Ausrüstungen gemäß Buchstabe b sind stets in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten sowie regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren.

▼B

(3) Mitgliedstaaten, die Ausnahmen im Sinne von Absatz 2 gewähren, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten spätestens zwölf Monate nach der Gewährung einzelner oder allgemeiner Ausnahmen mit. Jede Mitteilung umfasst

- a) eine Kurzbeschreibung der angepassten Anforderungen,
- b) eine Beschreibung der betreffenden Lebensmittel und Unternehmen und
- c) etwaige andere maßgebliche Informationen.

Artikel 8

Änderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 werden im Sinne von Anhang VII dieser Verordnung geändert.

Artikel 9

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

Die Anhänge I, II und III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 werden im Sinne von Anhang VIII dieser Verordnung geändert.

Artikel 10

Inkrafttreten und Anwendbarkeit

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

Sie gilt ab dem 1. Januar 2006, ausgenommen die Kapitel II und III von Anhang V, die ab dem 1. Januar 2007 gelten.

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

▼ B

ANHANG I

INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE

ABSCHNITT I

VERPFLICHTUNGEN VON LEBENSMITTELUNTERNEHMERN

Lebensmittelunternehmer, die Tiere aufziehen, die zur Versendung zur Schlachtung bestimmt sind, tragen dafür Sorge, dass die Informationen zur Lebensmittelkette im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 angemessen in den Dokumenten der Tiere vermerkt sind und so übermittelt werden, dass sie dem betreffenden Schlachthofbetreiber zugänglich sind.

▼ M13

▼ **M13**

▼ **B**

ANHANG II

FISCHEREIERZEUGNISSE

ABSCHNITT I

VERPFLICHTUNGEN VON LEBENSMITTELUNTERNEHMERN

Dieser Abschnitt enthält Durchführungsvorschriften für Sichtkontrollen zum Nachweis von Parasiten in Fischereierzeugnissen.

KAPITEL I

DEFINITIONEN

1. „Sichtbarer Parasit“: ein Parasit oder eine Gruppe von Parasiten in einer Größe, von einer Farbe oder mit einer Textur, die sich vom Fischgewebe deutlich unterscheidet.
2. „Sichtkontrolle“: die nicht destruktive Untersuchung von Fischen oder Fischereierzeugnissen mit oder ohne optische Vergrößerung bei für die Sehkraft des Menschen guten Lichtverhältnissen, erforderlichenfalls auch mittels Durchleuchtung.
3. „Durchleuchtung“: das Untersuchen von Plattfischen oder Fischfilets auf Parasiten durch Betrachtung vor einer Lichtquelle in einem abgedunkelten Raum.

KAPITEL II

SICHTKONTROLLE

1. Sichtkontrollen werden an einer repräsentativen Anzahl Proben vorgenommen. Die für Landbetriebe verantwortlichen Personen sowie qualifizierte Personen an Bord von Fabriksschiffen entscheiden je nach Art der Fischereierzeugnisse, ihrem geografischen Ursprung und ihrer Verwendung über Umfang und Häufigkeit der Kontrollen. Während der Produktion werden ausgenommene Fische (d. h. Bauchhöhle, Leber und zum Verzehr bestimmte Rogen) von qualifizierten Personen der Sichtkontrolle unterzogen. Die Sichtkontrolle wird in Abhängigkeit der Art des Ausnehmens
 - a) bei manuellem Ausnehmen vom Bearbeiter zum Zeitpunkt des Ausnehmens und beim Waschen kontinuierlich vorgenommen;
 - b) bei maschinellem Ausnehmen anhand einer repräsentativen Anzahl Proben von mindestens 10 Fischen pro Charge vorgenommen.
2. Bei Fischfilets oder Fisch in Scheiben wird die Sichtkontrolle von qualifizierten Personen während des Zurichtens und nach dem Filetieren oder Zerlegen in Scheiben vorgenommen. Kann eine einzelne Sichtkontrolle aufgrund der Größe der Filets oder des Filetierungsvorgangs nicht durchgeführt werden, so ist ein Stichprobenplan aufzustellen und der zuständigen Behörde gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel II Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zur Verfügung zu stellen. Ist die Durchleuchtung von Filets technisch gesehen unumgänglich, so ist dies im Stichprobenplan anzugeben.

▼ **M13**

▼ M13

▼ B

ANHANG IV

KALZIUMGEHALT VON SEPARATORENFLEISCH

Der Kalziumgehalt von Separatorenfleisch gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

1. darf 0,1 % (=100 mg/100 g oder 1 000 ppm) des frischen Erzeugnisses nicht überschreiten;
2. ist nach einer standardisierten international anerkannten Methode festzusetzen.

▼ M13

▼ M14

▼ M13

▼ B

ANHANG VII

ÄNDERUNGEN DER VERORDNUNG (EG) NR. 853/2004

Die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 werden wie folgt geändert:

1. Anhang II Abschnitt I Punkt B wird wie folgt geändert:

a) Nummer 6 Unterabsatz 2 erhält folgende Fassung:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE und UK.“

b) Nummer 8 erhält folgende Fassung:

„8. Wenn das Kennzeichen in einem Betrieb in der Gemeinschaft angebracht wird, muss es eine ovale Form haben und die Abkürzung CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB oder WE enthalten.“

2. Anhang III wird wie folgt geändert:

a) Abschnitt I Kapitel IV Nummer 8 erhält folgende Fassung:

„8. Der Schlachtkörper und für den menschlichen Verzehr bestimmte andere Körperteile müssen, mit Ausnahme von Schweinen, Köpfen von Schafen, Ziegen und Kälbern sowie Füßen von Rindern, Schafen und Ziegen vollständig enthäutet werden. Die Köpfe und Füße müssen so behandelt werden, dass jede Kontamination vermieden wird.“

b) In Abschnitt II wird folgendes Kapitel VII angefügt:

„KAPITEL VII: WASSERBINDER

Lebensmittelunternehmer tragen dafür Sorge, dass speziell mit Wasserbindern behandeltes Geflügelfleisch nicht als frisches Fleisch, sondern als Fleischzubereitung in den Verkehr gebracht oder zur Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen verwendet wird.“

c) Abschnitt VIII Kapitel V Punkt E Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Fischereierzeugnisse, die aus giftigen Fischen der Familien *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* und *Canthigasteridae* hergestellt worden sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden. Frische, zubereitete oder verarbeitete Fischereierzeugnisse der Familie *Gempylidae*, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur in umhüllter/verpackter Form in den Verkehr gebracht werden und müssen auf dem Etikett in angemessener Weise Verbraucherinformationen über die Zubereitungs-/Garmethoden und das Risiko infolge etwa vorhandener Stoffe, die Magen-Darm-Störungen hervorrufen können, enthalten. Der wissenschaftliche Name ist auf dem Etikett neben der Handelsbezeichnung anzugeben.“

▼B

d) Abschnitt IX wird wie folgt geändert:

i) Kapitel I Ziffer II Punkt B Nummer 1 Buchstabe e erhält folgende Fassung:

„e) dass Zitzenbäder oder -sprays nur verwendet werden, wenn sie nach den Verfahren der Richtlinie 98/8/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Februar 1998 über das Inverkehrbringen von Biozid-Produkten (*) zugelassen oder registriert wurden.

(*) ABl. L 123 vom 24.4.1998, S. 1.“

ii) Kapitel II Ziffer II Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass bei der Wärmebehandlung von Rohmilch oder Milcherzeugnissen die Anforderungen des Anhangs II Kapitel XI der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 eingehalten werden. Sie müssen insbesondere dafür Sorge tragen, dass bei folgenden Verfahren die vorgegebenen Spezifikationen erfüllt sind:

a) Pasteurisierung durch eine Behandlung in Form

- i) einer Kurzzeiterhitzung (mindestens 72 °C für 15 Sekunden),
- ii) einer Dauererhitzung (mindestens 63 °C für 30 Minuten) oder
- iii) jeder anderen Zeit-Temperatur-Kombination mit gleicher Wirkung,

so dass die Erzeugnisse auf einen gegebenenfalls unmittelbar nach der Behandlung durchgeführten Alkaliphosphatatest negativ reagieren.

b) Ultrahocherhitzung (UHT) durch eine Behandlung

- i) in Form kontinuierlicher Wärmezufuhr bei hoher Temperatur für kurze Zeit (nicht weniger als 135 °C bei geeigneter Heißhaltezeit), so dass bei Aufbewahrung in einer sterilen verschlossenen Packung bei Umgebungstemperatur keine lebensfähigen Mikroorganismen oder Sporen, die sich im behandelten Erzeugnis vermehren können, vorhanden sind, und
- ii) die ausreicht, um sicherzustellen, dass die Erzeugnisse nach einer Inkubation in verschlossenen Packungen bei 30 °C für 15 Tage oder bei 55 °C für 7 Tage oder nach Anwendung einer anderen Methode, bei der erwiesen ist, dass die geeignete Wärmebehandlung durchgeführt wurde, mikrobiologisch stabil sind.“

e) Abschnitt X Kapitel II wird wie folgt geändert:

i) Teil III Nummer 5 erhält folgende Fassung:

„5. Nach dem Aufschlagen müssen alle Teile des Flüssigeies so schnell wie möglich verarbeitet werden, um mikrobiologische Gefahren auszuschließen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren. Unzulänglich verarbeitete Partien können im selben Betrieb unverzüglich erneut verarbeitet werden, soweit diese neue Verarbeitung das Produkt genussauglich macht. Wird eine Partie für genussuntauglich befunden, so muss sie denaturiert werden, um sicherzustellen, dass sie nicht für den menschlichen Verzehr verwendet wird.“

▼B

ii) Teil V Nummer 2 erhält folgende Fassung:

„2. Bei Flüssigei muss das Etikett gemäß Nummer 1 auch die Angabe
„nicht pasteurisiertes Flüssigei — am Bestimmungsort zu behan-
deln“ sowie Datum und Uhrzeit des Aufschlagens aufweisen.“

f) In Abschnitt XIV wird folgendes Kapitel V angefügt:

„KAPITEL V: ETIKETTIERUNG

Gelatinehaltige Umhüllungen und Verpackungen müssen die Angabe
„Speisegelatine“ sowie das Herstellungsdatum aufweisen.“



ANHANG VIII

ÄNDERUNGEN DER VERORDNUNG (EG) NR. 854/2004

Die Anhänge I, II und III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 werden wie folgt geändert:

1. Anhang I Abschnitt I Kapitel III Nummer 3 wird wie folgt geändert:

a) Unterabsatz 2 Buchstabe a erhält folgende Fassung:

„Die Codes für die Mitgliedstaaten sind: BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE und UK.“

b) Buchstabe c erhält folgende Fassung:

„c) das Kürzel CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB oder WE, wenn es in einem Schlachthof innerhalb der Gemeinschaft angebracht wird.“

2. Anhang II Kapitel II Punkt A Nummern 4 und 5 erhalten folgende Fassung:

„4. Die zuständige Behörde kann diejenigen Gebiete in Klasse B einstufen, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder nach dem Umsetzen zum menschlichen Verzehr in den Verkehr gebracht werden dürfen, damit sie den Hygienevorschriften gemäß Nummer 3 entsprechen. Lebende Muscheln aus diesen Gebieten dürfen maximal 4 600 *E. coli* je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen. Referenzmethode für diese Analyse ist der 5-tube-3-dilution-MPN-Test, spezifiziert in ISO 16649-3. Alternative Methoden können angewandt werden, sofern sie nach den Kriterien gemäß EN/ISO 16140 gegen diese Referenzmethode validiert wurden.

5. Die zuständige Behörde kann diejenigen Gebiete in Klasse C einstufen, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach längerem Umsetzen in Verkehr gebracht werden dürfen, damit sie den Hygienevorschriften gemäß Nummer 3 entsprechen. Lebende Muscheln aus diesen Gebieten dürfen maximal 46 000 *E. coli* je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen. Referenzmethode für diese Analyse ist der 5-tube-3-dilution-MPN-Test, spezifiziert in ISO 16649-3. Alternative Methoden können angewandt werden, sofern sie nach den Kriterien gemäß EN/ISO 16140 gegen diese Referenzmethode validiert wurden.“

3. Anhang III Kapitel II Punkt G Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Fischereierzeugnisse, die aus giftigen Fischen der folgenden Familien hergestellt wurden, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* und *Canthigasteridae*. Frische, zubereitete oder verarbeitete Fischereierzeugnisse der Familie *Gempylidae*, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur in umhüllter/verpackter Form in den Verkehr gebracht werden und müssen auf dem Etikett in angemessener Weise Verbraucherinformationen über die Zubereitungs-/Garmethoden und das Risiko infolge etwa vorhandener Stoffe, die Magen-Darm-Störungen hervorrufen können, enthalten. Auf dem Etikett ist der wissenschaftliche Name neben der Handelsbezeichnung anzugeben.“