

## II

*(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)*

## RAT

## RICHTLINIE DES RATES

vom 14. Dezember 1988

zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 72/462/EWG

(88/657/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission <sup>(1)</sup>,nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments <sup>(2)</sup>,nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(3)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Es sind Vorschriften für die Herstellung, Verpackung, Lagerung und für die Beförderung von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g sowie Fleischzubereitungen festzulegen. Ferner ist es zweckmäßig, die Gesundheitsanforderungen festzulegen, denen dieses Fleisch entsprechen muß.

Mit der Richtlinie 64/433/EWG <sup>(4)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 88/288/EWG <sup>(5)</sup>, und der Richtlinie 71/118/EWG <sup>(6)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3805/87 <sup>(7)</sup>, sind die Gesundheitsvorschriften für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch und den Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch harmonisiert worden.

Mit der Richtlinie 77/99/EWG <sup>(8)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3805/87, sind die Gesundheits-

vorschriften für den innergemeinschaftlichen Handel mit Fleischerzeugnissen harmonisiert worden.

Die Bestimmungen für das als Ausgangsstoff zu verwendende Fleisch und für die Zulassung von Betrieben sind auf der Grundlage der geltenden Richtlinien festzulegen. Überdies können bestimmte Vorschriften der Richtlinie 64/433/EWG betreffend den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr auf den Handel mit Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g sowie Fleischzubereitungen angewendet werden.

Das reibungslose Funktionieren des Gemeinsamen Marktes und vor allem der jeweiligen gemeinsamen Marktorganisation wird so lange nicht die gewünschte Wirkung hervorrufen, als der innergemeinschaftliche Handel durch unterschiedliche gesundheitspolitische Vorschriften der Mitgliedstaaten für Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen beeinträchtigt wird.

Die besondere Empfindlichkeit dieser Erzeugnisse hat die Mitgliedstaaten veranlaßt, innerstaatliche Regelungen betreffend die Zusammensetzung dieser Erzeugnisse sowie Herstellungsnormen für diese Erzeugnisse zu erlassen; das Bestehen dieser unterschiedlichen nationalen Regelungen für die Gesamtheit der Erzeugung der Mitgliedstaaten würde die Aufrechterhaltung der Grenzkontrollen zur Folge haben.

Zur Beseitigung dieser Unterschiede sind die Vorschriften der Mitgliedstaaten über die Herstellung dieser Erzeugnisse einander anzugleichen.

Im Rahmen der Verwirklichung des Binnenmarkts muß bereits zum derzeitigen Zeitpunkt der Grundsatz einer Erstreckung der harmonisierten Regelung auf die gesamte Gemeinschaftserzeugung vorgesehen werden. Diese Erstreckung ist jedoch abhängig von den für Fleisch zu erstellenden Regeln gemäß Artikel 5 der Richtlinie 88/409/EWG des Rates vom 15. Juni 1988 mit Hygienevorschriften für Fleisch

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 18 vom 23. 1. 1988, S. 8.<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 290 vom 14. 11. 1988, S. 49.<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 134 vom 24. 5. 1988, S. 8.<sup>(4)</sup> ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64.<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 124 vom 18. 5. 1988, S. 28.<sup>(6)</sup> ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23.<sup>(7)</sup> ABl. Nr. L 357 vom 19. 12. 1987, S. 1.<sup>(8)</sup> ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85.

und zur Festlegung der gemäß der Richtlinie 85/73/EWG für die Untersuchung dieses Fleisches zu erhebenden Gebühren <sup>(1)</sup>.

Zur Harmonisierung der Vorschriften für die Einfuhr von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g ist die Richtlinie 72/462/EWG <sup>(2)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 88/289/EWG <sup>(3)</sup>, zu ändern, die die Einfuhr von frischem Fleisch regelt, um sie für bestimmte besondere Bedingungen anwendbar zu machen.

Zur Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Unterrichtung des Verbrauchers ist eine Abweichung erforderlich von den Vorschriften der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür <sup>(4)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 86/197/EWG <sup>(5)</sup>.

Es ist festgestellt worden, daß alle Mitgliedstaaten über eine innerstaatliche Regelung der Zusammensetzung der dieser Richtlinie unterfallenden Erzeugnisse verfügen, die die bei der Herstellung dieser Erzeugnisse zugelassenen Zusatzstoffe begrenzt. Das Bestehen unterschiedlicher Normen für diesen Bereich kann den Erfordernissen des Binnenmarkts entgegenstehen. Es ist daher angebracht, Grenzwerte für diese Normen festzulegen; der Erlaß gemeinsamer Regeln über die Zusatzstoffe, die für die betreffenden Erzeugnisse zugelassen sind, sollte einer im Gemeinschaftsrahmen zu fassenden Beschlußfassung vorbehalten bleiben.

Es empfiehlt sich, die Kommission zu beauftragen, bestimmte Durchführungsmaßnahmen zu dieser Richtlinie zu treffen. Zu diesem Zweck sind Verfahren für eine enge und effiziente Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses vorzusehen —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

#### Artikel 1

Diese Richtlinie legt die Anforderungen fest, die für Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und für Fleischzubereitungen bei der Herstellung und beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr einzuhalten sind, soweit diese zum direkten menschlichen Verzehr oder für die Industrie bestimmt sind.

#### Artikel 2

Für die Zwecke der vorliegenden Richtlinie

- finden, soweit erforderlich, die Begriffsbestimmungen in Artikel 2 der Richtlinie 64/433/EWG, in Artikel 2 der Richtlinie 72/462/EWG und in den Artikeln 1 und 2 der Richtlinie 71/118/EWG Anwendung;

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 194 vom 22. 7. 1988, S. 28.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 124 vom 18. 5. 1988, S. 31.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 144 vom 29. 5. 1986, S. 38.

2. gelten folgende Begriffsbestimmungen:

- Hackfleisch: Zubereitungen aus zerkleinertem frischem Fleisch im Sinne der Richtlinie 64/433/EWG. In der Kolloidmühle gemahlene Fleisch gilt ebenfalls als Hackfleisch;
- Fleisch in Stücken von weniger als 100 g: frisches Fleisch im Sinne der Richtlinie 64/433/EWG, das in Stücke von weniger als 100 g zerteilt ist;
- Fleischzubereitung: eine Zubereitung, die vollständig oder teilweise aus frischem Fleisch, Hackfleisch oder Fleisch in Stücken von weniger als 100 g hergestellt wird, das
  - entweder einer anderen als der in Artikel 2 Buchstaben a) und d) der Richtlinie 77/99/EWG festgelegten Behandlung unterzogen wurde
  - oder durch Zugabe von Lebensmitteln, Würzstoffen oder Zusatzstoffen zubereitet wurde
  - oder mehreren der vorstehenden Behandlungen unterzogen wurde.

Die Zubereitung muß so beschaffen sein, daß die Zellstruktur des Fleisches nicht beeinträchtigt ist und sich keine Knochensplinter in dem Enderzeugnis befinden.

Hackfleisch oder Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, das lediglich einer Kältebehandlung unterzogen worden ist, gilt jedoch nicht als Fleischzubereitung;

- Würzstoffe: Kochsalz, Senf, Gewürze und Gewürzextrakte, Küchenkräuter und ihre Extrakte;
- Lebensmittel: jedes Erzeugnis tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, das anerkanntermaßen als für den menschlichen Verzehr geeignet ist;
- Herstellungsbetrieb: Zerlegungsbetrieb oder Betrieb zur Herstellung von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, die den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I dieser Richtlinie entsprechen, sowie jeder Fleischzubereitungsbetrieb, der den Anforderungen des Anhangs A Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG entspricht;
- eigenständige Produktionseinheit: Herstellungsbetrieb, der sich weder in den Räumlichkeiten eines gemäß den Richtlinien 64/433/EWG oder 77/99/EWG zugelassenen Betriebs befindet noch in einem räumlichen Zusammenhang mit diesem steht und der den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I der vorliegenden Richtlinie entspricht.

3. Erzeugnisse, die einer der in Artikel 2 Buchstabe d) der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen Behandlungen unterzogen wurden und nicht mehr die Merkmale von frischem Fleisch aufweisen, gelten nicht als Hackfleisch oder Fleisch in Stücken von weniger als 100 g oder als Fleischzubereitung im Sinne der vorliegenden Richtlinie, sondern als Fleischerzeugnis.

#### Artikel 3

- Jeder Mitgliedstaat sorgt dafür, daß aus seinem Gebiet in das Gebiet eines anderen Mitgliedstaats nur Fleisch und

Fleischzubereitungen im Sinne des Artikels 2 Nummer 2 versandt werden, die folgenden Bedingungen entsprechen:

- a) Sie müssen aus frischem Fleisch hergestellt worden sein, das entweder
  - i) der Richtlinie 64/433/EWG oder der Richtlinie 71/118/EWG entspricht, oder
  - ii) der Richtlinie 72/462/EWG entspricht und entweder unmittelbar oder über einen anderen Mitgliedstaat aus einem Drittland eingeführt wurde. Handelt es sich um frisches Schweinefleisch, so muß es einer Untersuchung auf Trichinen gemäß Artikel 2 der Richtlinie 77/96/EWG <sup>(1)</sup> unterzogen worden sein.
- b) Sie müssen in einem Betrieb hergestellt worden sein
  - i) der den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I dieser Richtlinie entspricht, unabhängig davon, ob es sich um eine eigenständige Produktionseinheit oder um eine in räumlichem Zusammenhang mit einem gemäß den Richtlinien 64/433/EWG oder 77/99/EWG zugelassenen Betrieb stehende Betriebseinheit handelt,
  - ii) der zugelassen ist und der in dem Verzeichnis bzw. den Verzeichnissen gemäß Artikel 7 Absatz 1 aufgeführt ist.
- c) Sie müssen entsprechend den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel II, III und IV hergestellt, verpackt und gelagert worden sein.
- d) Sie müssen entsprechend den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel V und VI kontrolliert worden sein.
- e) Sie müssen gemäß den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel VII mit einem Stempel gekennzeichnet sein.
- f) Sie müssen gemäß den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel VIII befördert werden.
- g) Sie müssen während des Versands in das Bestimmungsland von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung begleitet sein, die den Anforderungen des Anhangs I Kapitel XII der Richtlinie 64/433/EWG genügt und in der zusätzlich folgendes bescheinigt wird:

„Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt hiermit, daß das/die oben bezeichnete Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, Fleischzubereitung (a) hergestellt ist unter den Herstellungs- und Überwachungsbedingungen gemäß der Richtlinie 88/657/EWG zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 72/462/EWG.

(a) Nichtzutreffendes streichen.“

- h) Die Bezeichnung „mageres Hackfleisch“ oder „Hackfleisch“, gegebenenfalls in Verbindung mit der Bezeichnung der Tierart, von der das Fleisch stammt, muß denjenigen für den Endverbraucher bestimmten Erzeug-

nissen vorbehalten bleiben, die — zusätzlich zu den allgemeinen Bedingungen in Anhang I Kapitel III — den Anforderungen des Anhangs II Abschnitt I genügen.

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, das für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmt ist, sowie für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmte Fleischzubereitungen, soweit diese solches Fleisch enthalten, zusätzlich zu den allgemeinen Bedingungen in Absatz 1 folgenden Anforderungen entsprechen:

- a) Sie müssen — unbeschadet des Artikels 4 — aus frischem Fleisch von Schlachttieren hergestellt worden sein, und zwar:
  - i) bei gefrorenem oder tiefgekühltem entbeintem Fleisch innerhalb von höchstens 18 Monaten bei Rindfleisch, 12 Monaten bei Schafffleisch und von 6 Monaten bei Schweinefleisch nach dem Einfrieren bzw. Tiefkühlen in einem gemäß Artikel 9 der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenen Kühlhaus;
  - ii) bei sonstigem frischem Fleisch innerhalb von höchstens 6 Tagen nach Schlachtung der Tiere, von denen das Fleisch stammt; die Einhaltung dieser Anforderung wird durch ein von der zuständigen Behörde vorzuschreibendes Identifizierungsverfahren gewährleistet.
- b) Sie müssen binnen höchstens einer Stunde nach Portionierung und Umhüllung kältebehandelt worden sein, es sei denn, es gelangen Verfahren zum Einsatz, die eine Absenkung der Innentemperatur des Fleisches während der Zubereitung erfordern.
- c) Fleisch und Fleischzubereitungen, die vermarktet werden sollen, und zwar
  - in gekühlter Form in Endverbraucherpackungen, müssen ausschließlich aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a) Ziffer ii) hergestellt sein und müssen spätestens nach einer Stunde eine Kerntemperatur von weniger als + 2 °C erreicht haben;
  - in tiefgekühlter Form in Endverbraucherpackungen müssen aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a) Ziffer ii) hergestellt sein, oder — unbeschadet des in Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 1 enthaltenen Verbots — aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a) Ziffer i), und müssen spätestens nach vier Stunden eine Kerntemperatur von weniger als - 18 °C erreicht haben;
  - in gefrorener Form, dürfen aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a) Ziffer i) oder ii) hergestellt sein und müssen spätestens nach zwölf Stunden eine Kerntemperatur von weniger als - 12 °C erreicht haben. Dieses Fleisch darf als Umhüllung keine für den Endverbraucher bestimmte Verpackung erhalten.
- d) Sie dürfen nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden sein.
- e) Bei Fleischzubereitungen darf der Anteil der Gewürze im Endprodukt nicht mehr als 3 v. H. betragen, wenn die Gewürze in getrocknetem Zustand beigemischt werden, und nicht mehr als 10 v. H., wenn die Gewürze in einem anderen Zustand beigemischt werden.

(1) ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 67.

*Artikel 4*

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß — unbeschadet des Artikels 6 — von ihrem Gebiet in das Gebiet eines anderen Mitgliedstaats folgende Fleischsorten nicht versandt werden:

- a) Hackfleisch von Einhufern oder Fleisch von Einhufern in Stücken von weniger als 100 g;
- b) Fleisch, das Schlachtabfälle enthält;
- c) Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g oder Fleischzubereitungen, die aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch hergestellt worden sind;
- d) Geflügelhackfleisch.

*Artikel 5*

(1) Die Bestimmungsländer können unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages einem oder mehreren Versandländern allgemeine oder auf bestimmte Fälle begrenzte Genehmigungen erteilen, wonach folgende Erzeugnisse in ihr Gebiet eingeführt werden dürfen:

- i) Fleisch oder Zubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2, die nicht den Normen von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe h) und Absatz 2 Buchstabe a) Ziffer i) und Buchstabe c) oder den Normen des Anhangs I Kapitel VI entsprechen,
- ii) Fleisch oder Zubereitungen im Sinne von Artikel 4.

Der Versand dieses Fleisches oder dieser Zubereitungen darf nur gemäß Artikel 3 erfolgen.

(2) Erteilt ein Bestimmungsland eine Genehmigung nach Absatz 1, so hat es die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses hiervon zu unterrichten.

(3) Die Versandländer treffen die erforderlichen Maßnahmen, damit auf der Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g) angegeben wird, daß von den Möglichkeiten nach Absatz 1 des vorliegenden Artikels Gebrauch gemacht wurde.

*Artikel 6*

(1) Die Mitgliedstaaten, die die Verwendung von Fleisch im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer i) bei der Herstellung von tiefgekühlten Fleischzubereitungen in Endverbraucherpackungen und die Beförderung von Hackfleisch, von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g oder von Fleischzubereitungen, die nicht gefroren oder tiefgekühlt sind, in ihrem Gebiet untersagen, können die Verbringung von solchem Fleisch bzw. solchen Fleischzubereitungen aus anderen Mitgliedstaaten in ihr Gebiet untersagen oder beschränken.

Der Mitgliedstaat, der diese Möglichkeit in Anspruch zu nehmen wünscht, unterrichtet zuvor die Kommission und die Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses.

(2) Die Mitgliedstaaten, die in ihrem Gebiet die Herstellung oder die Vermarktung erlauben von

- Hackfleisch mit Würzstoffen, das aus Nebenprodukten der Schlachtung hergestellt worden ist, oder Fleischzubereitungen, die aus Nebenprodukten der Schlachtung hergestellt worden sind,
- Hackfleisch, das hergestellt worden ist aus oder unter Verwendung von frischem Fleisch von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, oder aus oder unter Verwendung von frischem Geflügelfleisch, das für die Verarbeitungsindustrie bestimmt ist,

dürfen das Verbringen von Hackfleisch, das in einem anderen Mitgliedstaat unter ähnlichen Bedingungen hergestellt wurde, bzw. von ebensolchen Fleischzubereitungen in ihr Gebiet nicht untersagen oder beschränken.

Beim Handel mit dem in Unterabsatz 1 genannten Hackfleisch und den dort genannten Fleischzubereitungen sind die Bedingungen dieser Richtlinie einzuhalten.

Der Versand dieses Hackfleisches und dieser Fleischzubereitungen darf nur gemäß Artikel 3 Absatz 2 erfolgen; handelt es sich um Fleisch mit Beimengung von frischem Geflügelfleisch, so muß dieses den Erfordernissen der Richtlinie 71/118/EWG entsprechen.

Artikel 6 Absätze 2 und 3 der Richtlinie 64/433/EWG findet im Rahmen des vorliegenden Artikels entsprechende Anwendung.

(3) Der Rat befindet auf Vorschlag der Kommission vor dem 31. Dezember 1991 darüber, unter welchen Bedingungen die Auflagen dieser Richtlinie, insbesondere unter Berücksichtigung der nach Artikel 13 Absatz 2 zu fassenden Beschlüsse, auf die in den vorstehenden Absätzen genannten Erzeugnisse ausgedehnt werden können.

*Artikel 7*

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Betriebe auf, die Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 Buchstaben a), b) und c) herstellen. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission; er gibt an, ob es sich um Herstellungsbetriebe oder um eigenständige Produktionseinheiten handelt.

Er erteilt jedem Betrieb eine Kontrollnummer, bei der es sich im erstgenannten Fall um die Kontrollnummer des zugelassenen Betriebs handelt, wobei darauf hingewiesen wird, daß er zur Herstellung von Fleisch und Fleischerzeugnissen im Sinne von Artikel 2 zugelassen ist.

Die so zugelassenen Betriebe werden in eine besondere Rubrik des Verzeichnisses der Betriebe nach Artikel 8 der Richtlinie 64/433/EWG oder des Verzeichnisses nach Artikel 6 der Richtlinie 77/99/EWG, bzw. im Fall von eigenständigen Produktionseinheiten in ein gesondertes Verzeichnis, das nach den gleichen Kriterien erstellt wurde, aufgenommen.

(2) Ein Mitgliedstaat führt einen Herstellungsbetrieb oder eine eigenständige Produktionseinheit in einem der in

Absatz 1 genannten Verzeichnisse nur dann auf, wenn er sich vergewissert hat, daß dieser Betrieb den Anforderungen dieser Richtlinie entspricht. Der Mitgliedstaat entzieht diese Kennzeichnung, wenn die Voraussetzungen hierfür nicht mehr vorliegen.

(3) Der betreffende Mitgliedstaat berücksichtigt die Ergebnisse einer etwaigen Kontrolle gemäß Artikel 9 der Richtlinie 64/433/EWG. Die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission werden über den Entzug der Kennzeichnung gemäß Absatz 1 unterrichtet.

#### Artikel 8

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Herstellungsbetriebe und die eigenständigen Produktionseinheiten hinsichtlich der Einhaltung der Hygienevorschriften für die Herstellung amtlich kontrolliert werden.

Wird bei Kontrollen nach Unterabsatz 1 und nach Absatz 2 ein Verstoß gegen die Hygienevorschriften festgestellt, so trifft der amtliche Tierarzt die erforderlichen Maßnahmen.

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, Hackfleisch und Fleischzubereitungen unter Aufsicht, Kontrolle und Verantwortung des amtlichen Tierarztes einer von den Bearbeitungsbetrieben vorzunehmenden mikrobiologischen Kontrolle unterzogen werden, damit gewährleistet ist, daß dieses Fleisch den Anforderungen dieser Richtlinie entspricht.

(3) Die Mitgliedstaaten sorgen ferner dafür, daß regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen auf aerobe mesophile Keime, Salmonellen, Staphylokokken, Kolibakterien und sulfitreduzierende Anaerobier unter den in Anhang I Kapitel VI festgelegten Bedingungen durchgeführt werden.

(4) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die in Anhang II Abschnitt II dieser Richtlinie vorgesehenen Normen und Bewertungsmethoden auf ihre gesamte Erzeugung von Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 angewendet werden; ausgenommen sind jedoch Fleisch und Fleischzubereitungen, die auf Verlangen des Käufers unmittelbar bzw. in Betrieben hergestellt werden, die sie direkt an den Verbraucher verkaufen, ohne daß eine Beförderung oder eine Vorverpackung erfolgt.

Es ist den Mitgliedstaaten jedoch gestattet, diese Anwendung bis zur Durchführung der in Artikel 13 vorgesehenen Beschlüsse zurückzustellen. Sie unterrichten davon die Kommission und die übrigen Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß.

Die Mitgliedstaaten, die von der in Unterabsatz 2 vorgesehenen Möglichkeit keinen Gebrauch machen, können das Verbringen von Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 in ihr Gebiet davon abhängig machen, daß diese nachweislich aus Betrieben stammen, die den in Anhang II vorgesehenen Normen entsprechen.

(5) Die mikrobiologischen Untersuchungen sind nach Verfahren durchzuführen, die wissenschaftlich anerkannt

und praktisch erprobt sind, insbesondere solchen, die in Gemeinschaftsrichtlinien oder in sonstigen internationalen Normen niedergelegt sind.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen sind nach den in Anhang II festgelegten Bewertungsnormen auszuwerten.

Bei Streitfällen im Handelsverkehr erkennen die Mitgliedstaaten die ISO-Analysenmethoden als Referenzmethoden an.

(6) Für die Kontrolle der Herstellungsbetriebe wird von der Kommission nach Stellungnahme des Ständigen Veterinärausschusses ein allgemeiner Hygienekodex ausgearbeitet, in dem die allgemeinen hygienischen Bedingungen für die Herstellungsbetriebe und die eigenständigen Produktionseinheiten, insbesondere die Bedingungen für die Instandhaltung der Räumlichkeiten, festgelegt werden. Die Kommission sorgt für die Veröffentlichung dieses Kodex.

(7) Besteht begründeter Verdacht, daß den Anforderungen dieser Richtlinie nicht genügt wird, so führt der amtliche Tierarzt die erforderlichen Kontrollen durch; falls sich der Verdacht bestätigt, ergreift er die entsprechenden Maßnahmen, zu denen insbesondere die Empfehlung an die zuständigen Behörden gehört, die Zulassung vorübergehend zu entziehen.

#### Artikel 9

Die Inspektion und Überwachung der in Artikel 7 genannten Betriebe für die Zwecke dieser Richtlinie wird gemäß Artikel 8 Absatz 2 der Richtlinie 64/433/EWG, Artikel 6 Absatz 2 der Richtlinie 77/99/EWG und Artikel 2 der Richtlinie 88/409/EWG durchgeführt.

#### Artikel 10

(1) Auf Streitigkeiten im Zusammenhang mit der Einhaltung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Bedingungen in einem zugelassenen Betrieb findet Artikel 8 Absatz 3 der Richtlinie 64/433/EWG entsprechende Anwendung.

(2) Für die Kontrollen an Ort und Stelle zur einheitlichen Anwendung dieser Richtlinie in den in Artikel 7 genannten Betrieben findet Artikel 9 der Richtlinie 64/433/EWG entsprechende Anwendung.

(3) Die Artikel 10 und 11 der Richtlinie 64/433/EWG finden auch auf den Handel mit Fleisch gemäß Artikel 2 Nummer 2 der vorliegenden Richtlinie entsprechende Anwendung.

#### Artikel 11

(1) Die Richtlinie 64/433/EWG wird wie folgt geändert:

- a) Artikel 5 Buchstabe b) erhält folgende Fassung:  
„b) Separatorenfleisch“.

- b) In Artikel 5 wird der Buchstabe l) gestrichen.
- c) Artikel 6 Absatz 1 Ziffer iii) erhält folgende Fassung:  
„iii) frisches Fleisch im Sinne von Artikel 5 Buchstaben b) und i) bis k)“.
- (2) Die Richtlinie 71/118/EWG wird wie folgt geändert:
- a) In Artikel 3 Absatz 3 wird folgender Unterabsatz angefügt:  
„Gemahlenes oder auf ähnliche Weise zerkleinertes frisches Geflügelfleisch ist vom innergemeinschaftlichen Handelsverkehr ausgeschlossen.“
- b) Artikel 15a wird aufgehoben.
- (3) Artikel 18 Absatz 2 der Richtlinie 72/462/EWG erhält folgende Fassung:

„(2) Abweichend von Artikel 20 Buchstaben j) und k) können die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 Buchstabe b) der Richtlinie 88/657/EWG <sup>(1)</sup> sowie die Einfuhr von Kaumuskeln und Hirn in ihr Gebiet zulassen, sofern sie den Bedingungen des Artikels 17 Absatz 2 und des Absatzes 1 Buchstabe b) Ziffern iii), iv) und v) des vorliegenden Artikels entsprechen und im Falle von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, soweit es den Bedingungen der Richtlinie 88/657/EWG entspricht.“

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 3.“

#### Artikel 12

Der Handel mit Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 unterliegt den viehseuchenrechtlichen Vorschriften für den Handel mit frischem Fleisch im Sinne der Richtlinie 72/461/EWG.

#### Artikel 13

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß spätestens zu dem für die Durchführung der Beschlüsse gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Richtlinie 88/409/EWG festzulegenden Datum alles Fleisch und alle Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2, die in ihrem Gebiet hergestellt werden und dort vermarktet werden sollen — vorbehaltlich des Unterabsatzes 2 des vorliegenden Absatzes — den Anforderungen der vorliegenden Richtlinie entsprechen, es sei denn, daß der Rat 1. Januar 1992 im Zusammenhang mit dem Beschluß gemäß Absatz 2 Ausnahmeregelungen — insbesondere von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c) — beschließt.

Von Unterabsatz 1 nicht betroffen sind Fleisch und Fleischzubereitungen gemäß Artikel 4 sowie Fleisch und Fleischzubereitungen, die auf Verlangen des Käufers sofort zubereitet werden bzw. in Betrieben hergestellt werden, die sie direkt an den Verbraucher verkaufen, ohne daß eine Beförderung oder Vorverpackung erfolgt.

(2) Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission vor dem 1. Januar 1992 die Minimalregeln fest, die von einem Betrieb einzuhalten sind, der seine Erzeugung auf den örtlichen Markt beschränken will; er überprüft dabei auch Artikel 6.

#### Artikel 14

Die Anhänge dieser Richtlinie können, insbesondere hinsichtlich ihrer Anpassung an die technische Entwicklung, vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert werden.

Der Rat nimmt vor dem 1. Januar 1991 eine Überprüfung der Angaben betreffend die mikrobiologischen Normen des Anhangs II Abschnitt II vor; dabei geht er von einem Bericht der Kommission aus, der sich auf wissenschaftliche Schlußfolgerungen stützt und in dem gegebenenfalls Vorschläge enthalten sind, über die der Rat nach dem in Absatz 1 genannten Verfahren beschließt.

#### Artikel 15

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

#### Artikel 16

Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie spätestens am 1. Januar 1992 nachzukommen. Sie setzen die Kommissionen hiervon unverzüglich in Kenntnis.

#### Artikel 17

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 14. Dezember 1988.

Im Namen des Rates  
Der Präsident  
Y. POTTAKIS

## ANHANG I

## KAPITEL I

## BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN, DIE FLEISCH IM SINNE VON ARTIKEL 2 NUMMER 2 HERSTELLEN

1. Unabhängig von den in Anhang I Nummern 1 bis 12 und 14, 15 und 16 der Richtlinie 64/433/EWG und in Anhang A Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG festgelegten allgemeinen Anforderungen müssen die Herstellungsbetriebe oder eigenständige Produktionseinheiten im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 der vorliegenden Richtlinie mindestens über folgendes verfügen:

- a) einen vom Zerlegungsraum abgetrennten Raum für die Zerkleinerung, die Umhüllung und die Hinzufügung anderer Lebensmittel, der mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfermenthermometer ausgestattet sein muß.

Die zuständige Behörde kann jedoch die Zerkleinerung des Fleisches im Zerlegungsbetrieb zulassen, sofern die Zerlegung in einem abgetrennten Bereich erfolgt, wobei die Hinzufügung von Würzstoffen und anderen Lebensmitteln ausgeschlossen ist;

- b) einen Verpackungsraum, es sei denn, die Bedingungen gemäß Anhang I Kapitel XI Nummer 62 der Richtlinie 64/433/EWG sind erfüllt;
- c) einen Raum zur Lagerung der Würzstoffe und anderer sauberer und gebrauchsfertiger Lebensmittel;
- d) Kühlanlagen, die die Einhaltung der in der vorliegenden Richtlinie vorgesehenen Temperaturen gewährleisten.

Die Betriebe, die Fleischzubereitungen herstellen, müssen darüber hinaus den einschlägigen Anforderungen des Anhangs B Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG entsprechen.

2. Die in Anhang I Kapitel IV der Richtlinie 64/433/EWG vorgeschriebenen Hygienevorschriften für Personal, Räume und Einrichtungsgegenstände in den Betrieben sind anwendbar.

Bei Zubereitung von Hand müssen die mit der Herstellung von Hackfleisch beschäftigten Personen ferner eine Mund- und Nasenmaske sowie Handschuhe der Art, wie sie von Chirurgen gebraucht werden, tragen.

## KAPITEL II

## BEDINGUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON FLEISCH IN STÜCKEN VON WENIGER ALS 100 GRAMM

3. Das Fleisch wird vor der Zerlegung untersucht. Alle verunreinigten oder nicht einwandfreien Teile werden vor der Zerlegung des Fleisches entfernt und sichergestellt.
4. Fleisch in Stücken von weniger als 100 g darf weder aus Abfällen, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen, noch aus Innereien hergestellt werden.

Für die Zwecke der vorliegenden Richtlinie gelten jedoch unter hygienisch zufriedenstellenden Bedingungen gewonnene, in Scheiben zerlegte Innereien als Fleisch in Stücken von weniger als 100 g.

5. Wenn die Arbeitsvorgänge zwischen dem Eintreffen des Fleisches in den in Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a) genannten Räumen und dem Zeitpunkt, zu dem das Endprodukt einem Kühl-, Tiefkühl- oder Gefrierverfahren unterzogen wird, innerhalb höchstens einer Stunde abgeschlossen werden, darf die Kerntemperatur des Fleisches höchstens + 7 °C und die Temperatur der Herstellungsräume höchstens + 12 °C betragen. Die zuständige Behörde kann für Einzelfälle, in denen die Hinzufügung von Würzstoffen oder Lebensmitteln technisch begründet ist, einen längeren Zeitraum zulassen, sofern die Einhaltung der Hygienevorschriften durch diese Abweichung nicht beeinträchtigt wird.

Wenn diese Arbeitsvorgänge länger als eine Stunde oder länger als der von der zuständigen Behörde gemäß dem vorstehenden Absatz zugelassene Zeitraum dauern, kann das Frischfleisch erst verwendet werden, nachdem die Kerntemperatur dieses Fleisches auf höchstens + 4 °C gesenkt wurde.

6. Unmittelbar nach der Herstellung muß das Fleisch in Stücken von weniger als 100 g hygienisch umhüllt und verpackt und bei einer Höchsttemperatur von + 2 °C für Kühlfleisch, von - 18 °C für Tiefkühlfleisch bzw. von - 12 °C für Gefrierfleisch gelagert werden.

## KAPITEL III

## BEDINGUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON HACKFLEISCH

7. Das Fleisch wird vor der Zerkleinerung untersucht. Alle verunreinigten oder nicht einwandfreien Teile werden vor der Zerkleinerung des Fleisches entfernt und sichergestellt.
8. Hackfleisch darf nicht aus Abfall, der beim Zerlegen und Zuschneiden anfällt, hergestellt werden.  
Insbesondere darf es nicht aus Fleisch hergestellt werden, das von folgenden Teilen von Rind, Schwein, Schaf oder Ziege stammt: Kopffleisch, Beinflleisch, Stichstellen, Injektionsstellen, Diaphragma, Bauchlappen sowie Knochenputz. Sie dürfen keinerlei Knochensplinter enthalten.  
Die unter Nummer 5 für Fleisch in Stücken von weniger als 100 g vorgesehenen Vorschriften gelten entsprechend für die Herstellung von Hackfleisch.
9. Unmittelbar nach der Herstellung muß das Hackfleisch hygienisch umhüllt und verpackt und bei den in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c) vorgesehenen Temperaturen gelagert werden.

## KAPITEL IV

## BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON FLEISCHZUBEREITUNGEN

10. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen des Kapitels I gelten je nach Produktionsart folgende Vorschriften:
  - a) Die Herstellung von Fleischzubereitungen muß unter kontrollierten Temperaturbedingungen erfolgen. Sobald die Herstellung beendet ist, müssen die Fleischzubereitungen unverzüglich auf die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c) vorgesehenen Temperaturen gebracht werden;
  - b) Zubereitungen aus gehacktem Fleisch gemäß Artikel 2 Nummer 2 Buchstabe c) dürfen nur unter folgenden Bedingungen versandt werden:
    - Sie müssen mit einer Gefriereschwindigkeit von 1 cm/Stunde eingefroren worden sein;
    - sie müssen in Ladeinheiten abgepackt sein.Diese Zubereitungen müssen binnen höchstens sechs Monaten vermarktet werden.
  - c) Andere als die unter Buchstabe b) genannten Fleischzubereitungen müssen, wenn sie für den Direktverkauf an den Endverbraucher bestimmt sind, in unteilbare Handelsportionen umhüllt werden.
  - d) Das erneute Einfrieren von Fleischzubereitungen ist verboten.

## KAPITEL V

## KONTROLLEN

11. Die Betriebe, in denen Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 hergestellt wird, unterliegen der Kontrolle der amtlichen Stelle. Der amtliche Tierarzt muß bei der Herstellung des Fleisches oder der Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 zugegen sein.  
Der amtliche Tierarzt darf sich zur Durchführung dieser Kontrolle von ihm unterstellten Hilfskräften unterstützen lassen.  
Die Art und Weise dieser Unterstützung wird, soweit erforderlich, nach dem Verfahren des Artikels 19 der Richtlinie 77/99/EWG geregelt.  
Die Einzelheiten der fachlichen Anforderungen an die in dieser Nummer genannten Hilfskräfte sowie der von ihnen wahrzunehmenden Tätigkeiten werden vom Rat auf Vorschlag der Kommission geregelt.
12. Die Kontrolle des amtlichen Tierarztes umfaßt folgende Aufgaben:
  - Überwachung der Eingänge von frischem Fleisch,
  - Überwachung der Ausgänge des Fleisches im Sinne von Artikel 2 Nummer 2,
  - Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften für die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte,
  - Entnahme aller erforderlichen Proben, insbesondere für die in Kapitel VI vorgesehenen mikrobiologischen Untersuchungen.



## KAPITEL VI

## MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN

13. Die Herstellung von Hackfleisch, von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen muß durch tägliche mikrobiologische Untersuchungen im Herstellungsbetrieb oder in einem zugelassenen Laboratorium überwacht werden.

Zu diesem Zweck ist der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer oder sein Vertreter verpflichtet, die allgemeine Hygiene der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb, insbesondere durch mikrobiologische Kontrollen, regelmäßig überwachen zu lassen.

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

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

Die zuständige Behörde analysiert in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen gemäß dem ersten Absatz. Je nach dem Ergebnis dieser Analysen kann sie ergänzende mikrobiologische Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vornehmen.

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

14. Die für die Analyse entnommene Probe muß aus fünf Einheiten von jeweils 100 g bestehen. Handelt es sich bei der Herstellung um für Endverbraucher bestimmte Hackfleischportionen, so wird die Probe dem bereits verpackten Hackfleisch entnommen. Die Proben müssen repräsentativ für die Tagesproduktion sein.
15. Die Proben sind — je nach der betreffenden Herstellungsart — täglich auf aerobe mesophile Keime und Salmonellen und wöchentlich auf Staphylokokken, Kolibakterien und sulfitreduzierende Anaerobier zu untersuchen.

Jedoch kann die zuständige Behörde

- bei Einhaltung der für Salmonellen vorgesehenen Normen während eines Zeitraums von 3 Monaten eine wöchentliche Untersuchung zulassen,
- bei Erzeugnissen, die dazu bestimmt sind, in gefrorenem oder tiefgefrorenem Zustand in den Verkehr gebracht zu werden, von einer Untersuchung auf Staphylokokken absehen.

16. Bei den von den Herstellungsbetrieben oder eigenständigen Produktionseinheiten vorgenommenen Stichprobenkontrollen muß die Herstellung von Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne des Artikels 2 Nummer 2 unter Berücksichtigung der verwendeten Fleischsorten den in Anhang II Abschnitt II vorgesehenen Normen entsprechen.

17. Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen muß dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung stehen.

Der Betrieb unterrichtet den amtlichen Tierarzt, wenn die in Anhang II Abschnitt II festgelegten Normen erreicht sind. Dieser trifft die geeigneten Maßnahmen.

Werden bei den aus dem Herstellungsbetrieb oder der eigenständigen Produktionseinheit stammenden Erzeugnissen nach Ablauf einer vom Tag der Probenahme an zu rechnenden Frist von 15 Tagen die vorgeschriebenen Normen nicht eingehalten, so müssen die Erzeugnisse dieser Betriebe vom innergemeinschaftlichen Handelsverkehr und nach Beginn der Anwendung der Normen gemäß Artikel 8 Absatz 4 Unterabsatz 1 auch vom innerstaatlichen Handelsverkehr ausgeschlossen werden.

## KAPITEL VII

## STEMPELUNG UND KENNZEICHNUNG

18. Das Fleisch und die Fleischzubereitungen sind auf der Verpackung mit dem Genußtauglichkeitsstempel des Betriebes entsprechend Anhang I Kapitel X der Richtlinie 64/433/EWG bzw. Anhang A Kapitel VIII der Richtlinie 77/99/EWG zu kennzeichnen.

Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 der vorliegenden Richtlinie, die in den Betrieben gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b) derselben Richtlinie hergestellt worden sind, sind auf der Verpackung mit dem Genußtauglichkeitsstempel des Betriebes entsprechend Anhang A Kapitel VIII der Richtlinie 77/99/EWG zu kennzeichnen.

19. Sofern diese Angaben nicht bereits in der Richtlinie 79/112/EWG vorgesehen sind, muß der Hersteller zum Zweck der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Umhüllung von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g sowie von Fleischzubereitungen anbringen:
- sofern dies nicht eindeutig aus der Verkaufsbezeichnung des Erzeugnisses hervorgeht, die Tierart oder Tierarten, von der/denen das Fleisch stammt, und bei Mischungen den prozentualen Anteil jeder Tierart;
  - das Herstellungsdatum;
  - eine Aufstellung der Würzstoffe und gegebenenfalls eine Aufstellung der übrigen Lebensmittel;
  - die Angabe „Fettgehalt weniger als . . .“;
  - die Angabe: „Verhältnis zwischen Kollagen und Fleischiweiß weniger als . . .“.
20. Ist das Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 der vorliegenden Richtlinie in für den Direktverkauf an den Verbraucher bestimmten handelsüblichen Portionen abgepackt, so ist unbeschadet der Nummern 18 und 19 auf der Umhüllung oder auf einem an der Umhüllung befestigten Etikett ein Abdruck des in Nummer 18 vorgesehenen Stempels anzubringen. Der Stempelaufdruck muß die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten. Die in den Richtlinien 64/433/EWG und 77/99/EWG vorgeschriebenen Maße gelten nicht für die unter dieser Nummer vorgesehene Stempelmarkierung, sofern die vorgesehenen Angaben lesbar bleiben.

#### KAPITEL VIII BEFÖRDERUNG

21. Das Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 muß so versandt werden, daß es während der Beförderung unter Berücksichtigung der Dauer, der Bedingungen und der Beförderungsmittel vor Einflüssen geschützt ist, die das Fleisch kontaminieren oder die sich ungünstig auf seine Beschaffenheit auswirken können. Insbesondere müssen die Fahrzeuge für die Beförderung von Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 so ausgestattet sein, daß die in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen nicht überschritten werden; beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr über weite Entfernungen müssen sie mit einem Registrierthermometer ausgerüstet sein, das die Einhaltung der letztgenannten Anforderung gewährleistet.

## ANHANG II

## NORMEN IN BEZUG AUF DIE ZUSAMMENSETZUNG UND MIKROBIOLOGISCHE NORMEN

## I. NORMEN IN BEZUG AUF DIE ZUSAMMENSETZUNG

	Fettgehalt	Verhältnis zwischen Kollagen und Fleischeiweiß
— mageres Hackfleisch	≤ 7%	≤ 12
— reines Rinderhackfleisch	≤ 20%	≤ 15
— Hackfleisch mit Schweinefleischanteil	≤ 30%	≤ 18
— Hackfleisch anderer Tierarten	≤ 25%	≤ 15

## II. MIKROBIOLOGISCHE NORMEN

Die Herstellungsbetriebe oder die eigenständigen Produktionseinheiten müssen dafür sorgen, daß gemäß Anhang I Kapitel VI und in Übereinstimmung mit den nachstehenden Bewertungsmethoden Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, das dazu bestimmt ist, ohne weitere Verarbeitung oder als Bestandteil von Fleischzubereitungen vermarktet zu werden, den folgenden Normen entspricht:

	M <sup>(1)</sup>	m <sup>(2)</sup>
Aerobe mesophile Keime n <sup>(3)</sup> = 5      c <sup>(4)</sup> = 2	5 × 10 <sup>6</sup> /g	5 × 10 <sup>5</sup> /g
Kolibakterien n = 5      c = 2	5 × 10 <sup>2</sup> /g	50/g
Sulfitreduzierende Anaerobier n = 5      c = 1	10 <sup>2</sup> /g	10/g
Staphylokokken n = 5      c = 1	5 × 10 <sup>2</sup> /g	50/g
Salmonellen n = 5      c = 0	nicht feststellbar in 25 g	

(<sup>1</sup>) M = annehmbarer Grenzwert; darüber liegende Ergebnisse gelten nicht mehr als zufriedenstellend, wobei folgendes gilt:

M = 10 m bei Zählung im festen Medium und  
M = 30 m bei Zählung im flüssigen Medium.

(<sup>2</sup>) m = Grenzwert, unter dem alle Ergebnisse als zufriedenstellend gelten.

(<sup>3</sup>) Zahl der Einheiten der Probe.

(<sup>4</sup>) Zahl der Einheiten der Probe, die Werte zwischen m und M ergeben.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Analysen sind wie folgt zu bewerten:

A. Bei aeroben mesophilen Keimen, Kolibakterien, sulfitreduzierenden Anaerobiern und Staphylokokken nach einem Schema mit drei Verseuchungsklassen, und zwar

- einer Klasse bis zum Kriterium m,
- einer Klasse zwischen dem Kriterium m und dem Grenzwert M,
- einer Klasse über dem Grenzwert M.

## 1. Die Qualität der Partie gilt als

- a) *zufriedenstellend*, wenn alle festgestellten Werte 3 m bei einem festen Medium oder 10 m bei einem flüssigen Medium betragen;
- b) *annehmbar*, wenn die festgestellten Werte zwischen
  - i) 3 m und 10 m (= M) bei einem festen Medium,
  - ii) 10 m und 30 M (= M) bei einem flüssigen Medium liegen

und  $c/n \geq 2/5$  beträgt, wenn  $n = 5$  und  $c = 2$  ist, oder bei einem anderen gleichwertigen oder höheren Wirksamkeitsgrad, der vom Rat in Beschlußfassung mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission anzuerkennen ist.

## 2. Die Qualität der Partie gilt als nicht zufriedenstellend,

- in allen Fällen, in denen höhere Werte als M festgestellt werden,
- wenn  $c/n \geq 2/5$  beträgt.

Wenn jedoch letztere Schwelle bei aeroben Mikroorganismen bei +30 °C überschritten wird, während die übrigen Kriterien eingehalten sind, bedarf die Überschreitung dieser Schwelle vor allem bei rohen Erzeugnissen einer zusätzlichen Bewertung.

Auf jeden Fall ist das Erzeugnis als toxisch oder verdorben anzusehen, wenn die Verseuchung den Mikrobengrenzwert S erreicht, der im allgemeinen auf  $m \cdot 10^3$  festgesetzt ist.

Bei dem Staphylokokkus aureus darf dieser Wert S zu keinem Zeitpunkt  $5 \cdot 10^4$  überschreiten.

Die mit den Analyseverfahren zusammenhängenden Toleranzen gelten nicht für die Werte M und S.

## B. Bei Salmonellen nach einem Schema mit zwei Verseuchungsklassen, bei denen es keine Toleranz gibt und die wie folgt festgelegt sind:

- „nicht feststellbar in“: das Ergebnis gilt als zufriedenstellend,
- „vorhanden in“: das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend.