

## RICHTLINIE DES RATES

vom 27. November 1990

zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild

(91/495/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:

Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild sind in der Liste der Erzeugnisse in Anhang II des Vertrages aufgeführt. Kaninchenzucht und Wildtierzucht werden im allgemeinen dem Bereich der Landwirtschaft zugeordnet. Diese Tierzucht stellt eine Einkommensquelle für einen Teil der landwirtschaftlichen Bevölkerung dar.

Um eine rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten und die Produktivität zu steigern, müssen Vorschriften, die Fragen der öffentlichen Gesundheit und der Tiergesundheit hinsichtlich der Erzeugung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild betreffen, auf Gemeinschaftsebene erlassen werden.

Unterschiede in bezug auf veterinärrechtliche und hygienische Vorschriften in den Mitgliedstaaten sollten in dem Bestreben beseitigt werden, den innergemeinschaftlichen Handel mit diesem Fleisch zu fördern und auf diese Weise zur Vollendung des gemeinsamen Binnenmarktes beizutragen.

Durch dieses Fleisch können auf Haustiere und Menschen übertragbare Krankheiten verbreitet werden. Es müssen Vorschriften zur Eindämmung dieser Gefahr erlassen werden.

Die Behandlung des betreffenden Fleisches muß unter hygienischen Bedingungen erfolgen, um Ansteckungen und Vergiftungen durch Lebensmittel zu verhindern.

Die Richtlinie 82/894/EWG des Rates vom 21. Dezember 1982 über die Mitteilung von Viehseuchen in der Gemeinschaft <sup>(4)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/162/EWG <sup>(5)</sup>, legt die Art und Weise der Mitteilung der Tierseuchen in der Gemeinschaft im einzelnen fest. Es ist angezeigt, für bestimmte ansteckende Krankheiten, die auf Zuchtwild übergreifen können, dieselben Mitteilungsvorschriften zu erlassen wie für die anderen Haustiere.

Die Richtlinie 64/433/EWG vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch <sup>(6)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/662/EWG <sup>(7)</sup>, und die Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch <sup>(8)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/539/EWG <sup>(9)</sup>, legen die Gesundheitsvorschriften für frisches Fleisch bzw. Geflügelfleisch fest. In Zuchtbetrieben zur Erzeugung von Wildbret gehaltene Wildtiere werden unter ähnlichen Bedingungen gehalten wie Vieh und Feder- und Geflügel. Es ist daher angezeigt, dieselben Gesundheitsvorschriften, die bereits für den Handelsverkehr mit frischem Fleisch und Geflügelfleisch gelten, auch auf Fleisch von Zuchtwild auszudehnen.

Geringe Mengen von örtlich gehandeltem Kaninchenfleisch und von Fleisch von Zuchtwild sollten von dieser Regelung ausgenommen werden.

Für die Organisation der vom Bestimmungsmitgliedstaat durchzuführenden Kontrollen sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen wird auf die allgemeinen Vorschriften in der Richtlinie 90/425/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Regelung der veterinärrechtlichen und tierzüchterischen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel mit lebenden Tieren und Erzeugnissen im Hinblick auf den Binnenmarkt <sup>(10)</sup> verwiesen.

Der Kommission sollte die Aufgabe übertragen werden, Maßnahmen zur Durchführung dieser Richtlinie zu erlassen. Zu diesem Zweck sind Verfahren vorzusehen, die eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten innerhalb des Ständigen Veterinärausschusses gewährleisten —

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 378 vom 31. 12. 1982, S. 58.<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 61 vom 4. 3. 1989, S. 48.<sup>(6)</sup> ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64.<sup>(7)</sup> ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13.<sup>(8)</sup> ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23.<sup>(9)</sup> ABl. Nr. L 303 vom 31. 10. 1990, S. 6.<sup>(10)</sup> ABl. Nr. L 224 vom 18. 9. 1990, S. 29.<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 327 vom 30. 12. 1989, S. 40.<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 260 vom 15. 10. 1990, S. 154.<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 124 vom 21. 5. 1990, S. 7.

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

## KAPITEL I

### Allgemeine Vorschriften

#### Artikel 1

Diese Richtlinie legt die gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Anforderungen fest, die bei der Erzeugung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild zu beachten sind.

#### Artikel 2

Für die Zwecke dieser Richtlinie gelten die Begriffsbestimmungen des Artikels 2 der Richtlinie 64/433/EWG und des Artikels 2 der Richtlinie 71/118/EWG entsprechend.

Ferner gelten folgende Begriffsbestimmungen:

1. „Kaninchenfleisch“: alle zum Verzehr geeigneten Teile des Hauskaninchens;
2. „Fleisch von Wildtieren aus Zuchtbetrieben“ bzw. „Fleisch von Zuchtwild“: alle zum Verzehr geeigneten Teile von wilden Landsäugetieren und Wildvögeln einschließlich der in Artikel 2 Absatz 1 der Richtlinie 90/539/EWG genannten Arten, die in Gefangenschaft gezüchtet, gehalten und getötet werden;
3. „Wildtiere aus Zuchtbetrieben“ bzw. „Zuchtwild“: Landsäugetiere oder Vögel, die nicht zu den Haustieren zählen und nicht in Artikel 1 Absatz 1 der Richtlinie 64/433/EWG oder in Artikel 1 der Richtlinie 71/118/EWG genannt sind, die jedoch wie Haustiere gehalten werden. Wilde Säugetiere, die in einem abgeschlossenen Gebiet in ähnlicher Freiheit wie freilebendes Wild leben, gelten jedoch nicht als Zuchtwild;
4. „Erzeugerland“: der Mitgliedstaat, in dessen Gebiet sich der Erzeugerbetrieb befindet.

## KAPITEL II

### Vorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Kaninchenfleisch

#### Artikel 3

- (1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß Kaninchenfleisch
  - a) in einem Betrieb gewonnen wird, der die allgemeinen Anforderungen der Richtlinie 71/118/EWG erfüllt und für die Zwecke dieses Kapitels nach Artikel 14 zugelassen ist;
  - b) von Tieren aus Betrieben oder Gebieten stammt, für die keine Verbote aus tierseuchenrechtlichen Gründen erlassen wurden;

- c) von Tieren stammt, die gemäß den Bestimmungen von Anhang I Kapitel I der vorliegenden Richtlinie einer Schlachtieruntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt oder durch Hilfskräfte im Sinne des Artikels 4 der Richtlinie 71/118/EWG unterzogen und hierbei als zur Schlachtung geeignet befunden worden sind;
- d) unter vergleichbaren Bedingungen wie in Anhang I Kapitel V der Richtlinie 71/118/EWG — mit Ausnahme der Bedingungen nach den Nummern 28a und 28b — in hygienisch einwandfreier Weise behandelt wird;
- e) einer Fleischuntersuchung gemäß Anhang I Kapitel II der vorliegenden Richtlinie durch einen amtlichen Tierarzt oder durch Hilfskräfte im Sinne des Artikels 4 der Richtlinie 71/118/EWG unterzogen wurde und keine Veränderungen aufweist; ausgenommen sind kurz vor der Schlachtung erlittene Verletzungen sowie begrenzte Mißbildungen oder Andersartigkeiten, sofern festgestellt wird — erforderlichenfalls durch geeignete Laboruntersuchungen —, daß der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung hierdurch nicht genußuntauglich werden oder eine Gefahr für die Gesundheit darstellen;
- f) gemäß Anhang I Kapitel III der vorliegenden Richtlinie als genußtauglich gekennzeichnet ist.

Gegebenenfalls kann nach dem Verfahren des Artikels 20 beschlossen werden, die Bestimmungen des genannten Kapitels zu ändern oder zu ergänzen, vor allem um den unterschiedlichen Aufmachungen im Handel Rechnung zu tragen, sofern sie den Hygieneregeln entsprechen; insbesondere werden abweichend von dem genannten Kapitel nach diesem Verfahren — erstmals vor dem 1. Januar 1992 — die Bedingungen festgelegt, unter denen die Vermarktung von Schlachtkörpern, Teilen von Schlachtkörpern oder Schlachtnebenerzeugnissen in Großpackungen zugelassen werden kann, die nicht gemäß Nummer 11.3. a) des genannten Kapitels gekennzeichnet sind;

- g) gemäß Anhang I Kapitel IV der vorliegenden Richtlinie nach der Fleischuntersuchung unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in zu diesem Zweck gemäß Artikel 14 zugelassenen Betrieben oder in gemäß den Gemeinschaftsvorschriften zugelassenen Kühlhäusern gelagert wird;
- h) unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gemäß Anhang I Kapitel V der vorliegenden Richtlinie befördert wird;
- i) sofern es sich um Teile von Tierkörpern oder entbeintetes Fleisch handelt, unter vergleichbaren Bedingungen wie in Artikel 3 der Richtlinie 71/118/EWG in zu diesem Zweck gemäß Artikel 14 der vorliegenden Richtlinie zugelassenen Betrieben gewonnen wird.

(2) Jeder Mitgliedstaat trägt ferner dafür Sorge, daß frisches Kaninchenfleisch, das in das Gebiet eines anderen Mitgliedstaats versandt wird, während des Transports in das Bestimmungsland von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung begleitet wird.

Das Original der Genußtauglichkeitsbescheinigung, das das frische Kaninchenfleisch auf dem Transportweg zu dem

Empfänger begleitet, muß zum Verladezeitpunkt von einem amtlichen Tierarzt ausgestellt werden. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß nach Form und Inhalt dem Muster in Anhang II entsprechen; sie muß zumindest in der Sprache oder den Sprachen des Bestimmungslands ausgestellt sein und die in dem Muster des genannten Anhangs vorgesehenen Angaben enthalten.

#### Artikel 4

(1) Die Mitgliedstaaten können in Abweichung von Artikel 3 genehmigen, daß

- a) ein Kleinerzeuger Kaninchenfleisch direkt an eine Privatperson für deren Eigenverbrauch abgibt;
- b) frisches Kaninchenfleisch in geringen und begrenzten Mengen durch Landwirte abgegeben wird, die Kaninchen in geringem Umfang züchten, wenn diese Abgabe
  - entweder direkt an den Endverbraucher auf den dem Betrieb am nächsten gelegenen lokalen Markt erfolgt,
  - oder an einen Kleinhändler mit dem Ziel des Direktverkaufs an den Endverbraucher erfolgt, sofern der Kleinhändler seine Tätigkeit in derselben Ortschaft wie der Züchter oder in einer benachbarten Ortschaft ausübt.

Von der Möglichkeit einer solchen Ausnahmeregelung ausgeschlossen ist die Abgabe im Reisegewerbe, im Versand und — für den Kleinhändler — auf Märkten.

(2) Die Mitgliedstaaten treffen die notwendigen Maßnahmen, um die Gesundheitskontrolle der in Absatz 1 genannten Vorgänge sicherzustellen; sie erlassen die Vorschriften, aufgrund deren der Erzeugerbetrieb dieses Fleisches festgestellt werden kann.

(3) Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 20 die Durchführungsbestimmungen zu vorliegendem Artikel erlassen und insbesondere auf Antrag eines Mitgliedstaats die Höchstmengen festsetzen, die nach Absatz 1 abgegeben werden dürfen.

### KAPITEL III

#### Vorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fleisch und von Zuchtwild

#### Artikel 5

Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß der innergemeinschaftliche Handel mit Fleisch von Zuchtwild den Anforderungen entspricht, die

- a) für Federwild aus Zuchtbetrieben nach der Richtlinie 91/494/EWG des Rates vom 26. Juni 1991 über die

tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern <sup>(1)</sup> gelten;

- b) für die übrigen Wildarten aus Zuchtbetrieben nach der Richtlinie 72/461/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch <sup>(2)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/662/EWG, gelten.

#### Artikel 6

(1) Bei Fleisch von Schalenwild aus Zuchtbetrieben müssen die einschlägigen Bedingungen nach Artikel 3 und Artikel 5 Buchstaben b) bis k) der Richtlinie 64/433/EWG erfüllt sein, sofern die Herkunftsherde einer regelmäßigen Veterinärkontrolle untersteht und für sie keine Einschränkungen nach einer Untersuchung gemäß Artikel 11 oder infolge einer Veterinärinspektion festgelegt wurden. Die Modalitäten für diese Kontrolle werden nach dem Verfahren des Artikels 20 festgelegt. Die betreffenden Tiere müssen zu einem anderen Zeitpunkt als Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen verarbeitet werden.

Die Genußtauglichkeitsbescheinigung, die dieses Fleisch begleiten muß, muß dem Muster in Anhang IV der vorliegenden Richtlinie entsprechen.

Das Fleisch von Wildschweinen aus Zuchtbetrieben oder von anderen für Trichinenbefall anfälligen Arten muß einer Untersuchung (Methode der künstlichen Verdauung) gemäß der Richtlinie 77/96/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern <sup>(3)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/321/EWG <sup>(4)</sup>, unterzogen werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 kann die zuständige Behörde zulassen, daß Wildtiere aus Zuchtbetrieben, wenn sie für den Transport zu empfindlich sind oder jegliches Risiko für den Transporteur ausgeschlossen werden soll, oder auch aus Gründen des Tierschutzes, vor Ort geschlachtet werden. Erlaubnis zu dieser Abweichung kann erteilt werden, wenn

- die Herde einer regelmäßigen Veterinärkontrolle untersteht und für sie keine Einschränkungen nach einer Untersuchung gemäß Artikel 12 oder infolge einer Veterinärinspektion festgelegt wurden;
- der Besitzer der Tiere einen Antrag stellt;
- die zuständige Behörde im voraus von dem Zeitpunkt der Schlachtung der Tiere unterrichtet wird;
- der Betrieb über eine Sammelstelle für freilebende Tiere verfügt, auf der vor der Schlachtung der Tiergruppe eine Schlachttieruntersuchung möglich ist;

<sup>(1)</sup> Siehe Seite 35 dieses Amtsblatts.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 24.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 67.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 133 vom 17. 5. 1989, S. 33.

- der Betrieb über eine geeignete Örtlichkeit für die Schlachtung und den Halsschnitt sowie das Entbluten der Tiere verfügt;
- der Schlachtung durch Halsschnitt und Entbluten eine Betäubung vorausgeht, die unter den Bedingungen gemäß der Richtlinie 74/577/EWG <sup>(1)</sup> erfolgen muß; der Veterinärdienst darf die Tötung durch Erschießen in Einzelfällen genehmigen;
- die geschlachteten und entbluteten Tiere unter zufriedenstellenden Hygienebedingungen so schnell wie möglich nach dem Schlachten zu einem nach der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenen Schlachthaus hängend transportiert werden. Kann das im Zuchtbetrieb geschlachtete Wild nicht innerhalb einer Stunde in ein nach Artikel 8 der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenes Schlachthaus verbracht werden, so muß es in einem Behälter oder Transportmittel befördert werden, in dem eine Temperatur zwischen Null und 4 °C herrscht. Das Ausweiden muß spätestens innerhalb von drei Stunden, gerechnet ab der Betäubung, erfolgen;
- die geschlachteten Tiere beim Transport zum Schlachthof von einer Bescheinigung des Veterinärdienstes begleitet werden, in der das positive Ergebnis der Schlachtieruntersuchung, die sachgerechte Vornahme des Entblutens und die Schlachtzeit vermerkt sind; diese Bescheinigung muß dem Muster im Anhang III entsprechen.

(3) Bis zum Erlaß der Hygienevorschriften für Fleisch für den Inlandsmarkt kann die Schlachtung von großem Zuchtwild, das Zerlegen und die Aufbewahrung des in Absatz 1 genannten Fleisches in Abweichung von jenem Absatz in Betrieben erfolgen, die von den innerstaatlichen Behörden für den Inlandsmarkt genehmigt worden sind, sofern dieses Fleisch nicht dem innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugeführt wird.

#### Artikel 7

(1) Die Bestimmungsländer können unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages einem oder mehreren Versandländern allgemeine oder auf bestimmte Fälle begrenzte Genehmigungen erteilen, wonach in ihr Gebiet frisches Fleisch im Sinne von Artikel 5 Buchstabe b) und Buchstaben i) bis k) der Richtlinie 64/433/EWG eingeführt werden darf.

Der Versand dieses frischen Fleisches darf nur nach Artikel 3 Absätze 1 und 3 der Richtlinie 64/433/EWG erfolgen.

(2) Erteilt ein Bestimmungsland eine allgemeine Genehmigung nach Absatz 1, so muß es die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission hiervon unverzüglich unterrichten.

(3) Die Versandländer treffen die erforderlichen Maßnahmen, damit in die Gesundheitsbescheinigungen nach Anhang IV eine Angabe darüber aufgenommen wird, daß von einer der in Absatz 1 vorgesehenen Möglichkeiten Gebrauch gemacht worden ist.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 316 vom 26. 11. 1974, S. 10.

#### Artikel 8

Das Fleisch von Federwild aus Zuchtbetrieben muß die Bedingungen von Artikel 3 der Richtlinie 71/118/EWG erfüllen.

Das für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmte Fleisch von Federwild aus Zuchtbetrieben muß von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Artikel 8 der Richtlinie 71/118/EWG begleitet sein, die dem Muster in Anhang IV der vorliegenden Richtlinie entsprechen muß.

Läßt sich aufgrund der angewandten Ausweidetechnik bei Wachteln und Tauben die vollständige Gesundheitsuntersuchung der Eingeweide jedes Tieres nicht vornehmen, so kann in Abweichung von Nummer 23 des Kapitels V des Anhangs I der Richtlinie 71/118/EWG diese Untersuchung an einer Stichprobe bei mindestens 5% der Tiere je Sendung von 500 Tieren und einem entsprechenden Verhältnis bei einer Zahl von mehr als 500 Tieren erfolgen, sofern die Sendungen hinsichtlich ihrer Art, ihres Gewichts und ihres Ursprungs gleichartig sind.

Falls die Ergebnisse nicht eindeutig zufriedenstellend sind, gilt die aufgrund der Stichprobenuntersuchung der Eingeweide abgegebene Stellungnahme über die Frage der Genußtauglichkeit der Tiere für die gesamte Sendung.

#### Artikel 9

In Abweichung von Artikel 8 Absatz 1 können die Mitgliedstaaten jedoch unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages für Fleisch von Federwild aus Zuchtbetrieben, das auf ihrem Gebiet erzeugt und in den Verkehr gebracht wird, den auf ihrem Gebiet gelegenen Schlacht- und Zerlegungsbetrieben, welche ihre Tätigkeit bereits vor der Bekanntgabe dieser Richtlinie ausübten, auf deren ausdrücklichen Antrag hin für teilweise entdarmtes oder nicht entdarmtes Federwild aus Zuchtbetrieben eine Ausnahme von den in Anhang I Kapitel V der Richtlinie 71/118/EWG vorgesehenen Bestimmungen über das Schlachten und Ausweiden gewähren.

Wird diese Ausnahmeregelung in Anspruch genommen, so ist die Verwendung der in Anhang I Kapitel X der Richtlinie 71/118/EWG vorgesehenen Kennzeichnung der Genußtauglichkeit verboten.

#### Artikel 10

Artikel 8 ist nicht anwendbar für Fleisch von Federwild aus Zuchtbetrieben, das von dem Betriebsinhaber in Einzelfällen direkt an den Endverbraucher für dessen Eigenverbrauch abgegeben wird, mit Ausnahme der Abgabe im Reisegewerbe, im Versand oder auf Märkten.

Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 20 die Durchführungsbestimmungen zu vorliegendem Artikel erlassen und insbesondere auf Antrag eines Mitgliedstaats die Höchstmengen festsetzen, die nach Absatz 1 abgegeben werden dürfen.

## KAPITEL IV

## Gemeinsame Bestimmungen

## Artikel 11

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß der Gesundheitszustand von Kaninchen und Zuchtwild in den Erzeugerbetrieben auf ihrem Gebiet regelmäßig überprüft wird.

(2) Zu diesem Zweck wird ein zentraler Dienst oder ein entsprechendes Organ damit beauftragt, die Ergebnisse der gemäß dieser Richtlinie durchgeführten Gesundheitskontrollen zu sammeln und auszuwerten, falls auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheiten diagnostiziert oder Rückstände über die zulässigen Werte hinaus festgestellt werden.

(3) Wird eine Krankheit oder ein Zustand im Sinne von Absatz 2 festgestellt, so werden die entsprechenden Untersuchungsergebnisse der zuständigen Behörde, der die Überwachung der Herde obliegt, aus der die Tiere stammen, so rasch wie möglich mitgeteilt.

(4) Die zuständige Behörde läßt entsprechend der epizootischen Situation spezifische Untersuchungen an Zuchtwild durchführen, um das Vorhandensein der in Anhang I der Richtlinie 82/894/EWG genannten Krankheiten zu klären.

Die Feststellung dieser Krankheiten wird der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten entsprechend der genannten Richtlinie mitgeteilt.

## Artikel 12

(1) Die Mitgliedstaaten ergänzen ihre in Artikel 4 der Richtlinie 86/469/EWG des Rates vom 16. September 1986 über die Untersuchung von Tieren und von frischem Fleisch auf Rückstände<sup>(1)</sup> genannten Pläne, um Kaninchen und Zuchtwild den in jener Richtlinie vorgesehenen Kontrollen zu unterziehen und — bei freilebenden Wildtieren — das Vorhandensein von kontaminierenden Stoffen in der Umwelt prüfen zu können.

(2) Die Mitgliedstaaten machen entsprechend den Ergebnissen der in Absatz 1 und in Artikel 11 Absatz 4 genannten Untersuchungen Auflagen für die Verwendung von Kaninchenfleisch oder Fleisch von Zuchtwild, das von Tieren aus beanstandeten Betrieben oder Gebieten stammt.

(3) Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 20 die Durchführungsbestimmungen zu vorliegendem Artikel fest.

## Artikel 13

Nicht zum Verzehr angeboten werden darf aus Zuchtbetrieben stammendes Kaninchenfleisch oder Fleisch von Federwild,

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 275 vom 29. 6. 1986, S. 36.

- a) bei dem einer der unter Nummer 9 Buchstabe a) des Anhangs I aufgeführten Mängel festgestellt worden ist;
- b) das von Tieren stammt, denen gesundheitsschädliche Stoffe verabreicht wurden, die das Fleisch möglicherweise gesundheitsgefährlich machen und über die nach dem Verfahren des Artikels 20 ein Beschluß nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärsausschusses ergangen ist. Solange dieser Beschluß nicht vorliegt, bleiben die nationalen Vorschriften über die zugelassenen Stoffe unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages gültig;
- c) das unbeschadet einer etwaigen Gemeinschaftsregelung für die Behandlung mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen, mit Zartmachern, mit anderen die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches verändernden Stoffen oder mit anderen als zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit verwendeten Farbstoffen behandelt worden ist.

## Artikel 14

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis seiner zugelassenen, mit einer Veterinärkontrollnummer ausgewiesenen Betriebe auf. Die Mitgliedstaaten können nach den Richtlinien 71/118/EWG und 64/433/EWG zugelassene Betriebe auch für das Schlachten und Zerlegen von Kaninchen und von Zuchtwild zulassen, sofern diese Betriebe über die erforderliche Ausstattung für die Verarbeitung von Kaninchenfleisch und/oder Fleisch von Zuchtwild verfügen und diese Arbeitsgänge so durchgeführt werden, daß die Einhaltung der Hygienevorschriften sichergestellt ist. Sie übermitteln dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

(2) Ein Mitgliedstaat läßt einen Betrieb nur zu, wenn die Einhaltung dieser Richtlinie gewährleistet ist. Sind die entsprechenden Voraussetzungen nicht länger erfüllt, so entziehen die Mitgliedstaaten die Zulassung.

(3) Hat nach Artikel 16 eine Überprüfung stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat die dabei erzielten Ergebnisse. Der Entzug einer Zulassung wird den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission mitgeteilt.

(4) Die Überwachung und Besichtigungen der zugelassenen Betriebe werden unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt, der sich — unbeschadet der den Hilfskräften nach der Richtlinie 71/118/EWG übertragenen Aufgaben — bei ausschließlich technischen Tätigkeiten von hierfür eigens ausgebildeten Hilfskräften unterstützen lassen kann. Der amtliche Tierarzt hat jederzeit Zugang zu sämtlichen Bereichen des Betriebs, um sich davon überzeugen zu können, daß die Bestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden.

Eingehende Bestimmungen über den Einsatz der Hilfskräfte werden nach dem Verfahren des Artikels 20 erlassen.

## Artikel 15

Veterinärsachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Durchführung dieser Richtlinie

erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten Kontrollen vor Ort vornehmen; sie können insbesondere überprüfen, ob die zugelassenen Betriebe die Bestimmungen dieser Richtlinie tatsächlich einhalten. Die Kommission teilt den Mitgliedstaaten das Ergebnis dieser Untersuchungen mit.

Ein Mitgliedstaat, in dessen Gebiet eine Überprüfung vorgenommen wird, gewährt den Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe jede erforderliche Unterstützung.

Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 20 erlassen.

#### Artikel 16

(1) Die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG über die veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt finden Anwendung, insbesondere in bezug auf die Organisation der vom Bestimmungsmitgliedstaat durchzuführenden Kontrollen sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen im Zusammenhang mit gesundheitlichen Fragen bei der Erzeugung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild im Gebiet der Gemeinschaft.

(2) Die Richtlinie 89/662/EWG wird wie folgt geändert:

a) Am Ende des Anhangs A ist anzufügen:

„— 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 (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 41 (mit Ausnahme von aus Drittländern eingeführtem Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild))“.

b) Im Anhang B ist der Gedankenstrich „— Kaninchen- und Wildfleisch“ zu ersetzen durch: „— Fleisch von freilebenden Wildtieren“.

#### Artikel 17

Bis zum Beginn der Anwendung der Gemeinschaftsbestimmungen über die Einfuhr von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild aus dritten Ländern wenden die Mitgliedstaaten bei diesen Einfuhren Vorschriften an, die denen dieser Richtlinie mindestens gleichwertig sind.

Bis zur Anwendung dieser Vorschriften tragen die Mitgliedstaaten indessen dafür Sorge, daß die Einfuhren aus Drittländern weiterhin den Bestimmungen des Artikels 6 Absatz 1 Buchstabe b) Unterabsatz 3 der Richtlinie 89/662/EWG unterliegen und daß ferner

i) frisches Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild auf keinen Fall die in Anhang I Kapitel X der Richtlinie 71/118/EWG vorgesehene Kennzeichnung der Genußtauglichkeit tragen darf und, wenn es zerlegt oder entbeint wird, gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B der genannten Richtlinie behandelt wird,

ii) Fleisch von für Trichinenbefall anfälligen Arten nach der in der Richtlinie 77/96/EWG vorgesehenen Methode der künstlichen Verdauung untersucht wird.

### KAPITEL V

#### Schlußbestimmungen

#### Artikel 18

Diese Richtlinie beeinträchtigt nicht die Vorschriften, die die Gemeinschaft zum Schutz lebender Tiere erläßt.

#### Artikel 19

Die Anhänge zu dieser Verordnung werden vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert, um sie insbesondere an den technischen Fortschritt anzupassen.

#### Artikel 20

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des durch den Beschluß 68/361/EWG<sup>(1)</sup> eingesetzten Ständigen Veterinärausschusses, nachstehend „Ausschuß“ genannt, diesen unverzüglich von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

(4) Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen.

Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten von seiner Befassung an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

und unverzüglich zur Anwendung gebracht, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen diese Maßnahmen ausgesprochen.

#### *Artikel 21*

Bis zur Durchführung gemeinschaftlicher Vorschriften zur Regelung gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Fleisch von Jagdwild, die bis spätestens 31. März 1991 zu erlassen sind, unterliegt das zum Verzehr geeignete Fleisch von Jagdwild den Bestimmungen des Artikels 3 Absatz 3, des Artikels 4 Absatz 1 Unterabsatz 2 zweiter Gedankenstrich und des Artikels 5 Absatz 2 der Richtlinie 89/662/EWG.

#### *Artikel 22*

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens zum 1. Januar 1993 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

(2) Wenn die Mitgliedstaaten die in Absatz 1 genannten Rechts- und Verwaltungsvorschriften erlassen, nehmen diese Vorschriften selbst auf diese Richtlinie Bezug oder werden sie bei ihrer amtlichen Veröffentlichung von einer entsprechenden Bezugnahme begleitet. Die Einzelheiten dieser Bezugnahme regeln die Mitgliedstaaten.

#### *Artikel 23*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 27. November 1990.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

V. SACCOMANDI

## ANHANG I

## KAPITEL I

## Schlachttieruntersuchung bei Kaninchen

1. Die Tiere müssen vor dem Schlachten einer Schlachtieruntersuchung unterzogen werden. Diese Schlachtieruntersuchung muß in der Regel auf dem landwirtschaftlichen Betrieb vor der Versendung erfolgen.
  - a) Wurde die Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbetrieb vorgenommen, so kann sich die Schlachtieruntersuchung auf dem Schlachthof darauf beschränken, während des Transports erlittene Verletzungen festzustellen, sofern die Kaninchen innerhalb der letzten 24 Stunden in dem Herkunftsbetrieb untersucht und für gesund befunden worden sind. Außerdem muß die Nämlichkeit der Sendung bei Ankunft im Schlachthof nachgewiesen werden.

Werden die Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbetrieb und die Untersuchung im Schlachthof nicht von demselben amtlichen Tierarzt durchgeführt, so muß für die Tiere eine Gesundheitsbescheinigung mit den Angaben nach Anhang III mitgeführt werden.
  - b) Wurde die Schlachtieruntersuchung nicht im Herkunftsbetrieb vorgenommen, so müssen die zur Schlachtung bestimmten Kaninchen innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Ankunft im Schlachthof zur Schlachtieruntersuchung kommen. Diese Untersuchung ist unmittelbar vor der Schlachtung zu wiederholen, wenn seit der Vornahme der Schlachtieruntersuchung mehr als 24 Stunden vergangen sind.

Der Betreiber des Schlachthofes oder sein Vertreter muß die gesundheitlichen Untersuchungen vor der Schlachtung und insbesondere jede für erforderlich gehaltene Tätigkeit erleichtern.

Jedes Tier oder jede Sendung zur Schlachtung bestimmter Tiere muß mit einer Kennzeichnung zur Identifizierung versehen sein, anhand deren die zuständige Behörde ihrer Herkunft feststellen kann.
2. Die Schlachtieruntersuchung muß von einem amtlichen Tierarzt bei ausreichender Beleuchtung nach anerkannten Methoden vorgenommen werden.
3. Bei der Untersuchung ist festzustellen,
  - a) ob die Tiere von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen sind oder ob bestimmte Anzeichen oder das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
  - b) ob die Tiere Anzeichen einer Krankheit oder einer Störung des Allgemeinbefindens erkennen lassen, durch die ihr Fleisch nicht zum Verzehr geeignet sein kann.
4. Tiere, bei denen die unter Nummer 3 genannten Krankheiten oder Anzeichen festgestellt werden, dürfen nicht zum Verzehr geschlachtet werden.
5. Die unter Nummer 4 genannten Tiere müssen getrennt oder nach dem Schlachten aller übrigen Kaninchen getötet werden; ihr Fleisch ist unter hygienischen Bedingungen zu beseitigen.

## KAPITEL II

## Fleischuntersuchung bei Kaninchen

6. Geschlachtete Kaninchen sind sofort nach dem Schlachten zu untersuchen.
7. Die Fleischuntersuchung ist bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen.
8. Die Fleischuntersuchung umfaßt:
  - a) die Besichtigung des geschlachteten Tieres,
  - b) Durchtasten und gegebenenfalls Anschneiden von Lunge, Leber, Milz, Nieren sowie der veränderten Teile des Tierkörpers,
  - c) die Prüfung auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe, des Geruchs und gegebenenfalls des Geschmacks,
  - d) erforderlichenfalls Untersuchungen im Laboratorium.

9. a) Für absolut ungeeignet zum Verzehr werden Kaninchen erklärt, bei denen die Fleischuntersuchung folgendes ergeben hat:
- auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheiten;
  - bösartige oder mehrfache Tumoren; mehrfache Abszesse,
  - ausgedehnten Parasitenbefall des Unterhaut- oder Muskelgewebes,
  - Rückstände von Stoffen, einschließlich Stoffen mit pharmakologischer Wirkung, die verboten oder in Konzentrationen über die zulässigen gemeinschaftlichen Höchstwerte hinaus vorhanden sind,
  - Vergiftung,
  - umfangreiche Verletzungen oder großflächige blutige bzw. starke Durchtränkung des Gewebes,
  - Abweichungen von der üblichen Farbe, dem üblichen Geruch oder Geschmack,
  - Abweichungen in bezug auf die Konsistenz, insbesondere Ödeme oder starke Abmagerung.
- b) Teile von geschlachteten Tieren, die örtlich begrenzte Verletzungen oder Verunreinigungen aufweisen, die den gesunden Zustand des übrigen Fleisches nicht beeinträchtigen, werden für ungeeignet zum Verzehr erklärt.
- c) Die Ergebnisse der Schlachtieruntersuchung und der Fleischuntersuchung werden vom amtlichen Tierarzt aufgezeichnet und in Fällen, in denen Krankheiten gemäß Nummer 3 oder Rückstände festgestellt werden, den für die Überwachung des Tierbestands, aus dem die Tiere stammen, verantwortlichen Dienststellen der zuständigen Behörde sowie der für den betreffenden Tierbestand verantwortlichen Person übermittelt.

### KAPITEL III

#### Kennzeichnung der Genußtauglichkeit

10. Für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist der amtliche Tierarzt verantwortlich; er besitzt und verwahrt zu diesem Zweck
- a) die für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des Fleisches bestimmten Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben darf;
  - b) die Etiketten und Umhüllungen, soweit sie bereits mit einem der unter Nummer 11 genannten Kennzeichen versehen sind. Diese Etiketten, Umhüllungen und Plomben werden dem Hilfspersonal in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl zu dem Zeitpunkt übergeben, zu dem sie zu verwenden sind.
- 11.1. Das Genußtauglichkeitskennzeichen enthält folgende Angaben:
- a) — im oberen Teil in Großbuchstaben die Kurzbezeichnung des Versandlandes:  
B, D, DK, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK,  
— in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebs oder gegebenenfalls des Zerlegungsbetriebs,  
— im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen:  
CEE, EEC, EEG, EOK, EWG oder EØF;  
die Buchstaben und die Ziffern müssen 0,2 cm hoch sein; oder
  - b) ein Oval mit den unter Buchstabe a) genannten Angaben. Die Buchstaben müssen 0,8 cm und die Ziffern 1,1 cm hoch sein.
2. Das zur Kennzeichnung verwendete Material muß den Hygieneanforderungen entsprechen und die in Nummer 1 genannten Angaben einwandfrei leserlich wiedergeben.
3. a) Die Kennzeichnung gemäß Nummer 1 Buchstabe a) ist anzubringen:
- auf unverhüllten Tierkörpern mittels eines Stempels, der die Angaben von Nummer 1 Buchstabe a) enthält,
  - auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder anderen Verpackungen von abgepackten Tierkörpern,
  - auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder anderen Verpackungen von Teilen von Tierkörpern oder in kleinen Mengen verpackten Nebenprodukten der Schlachtung.
- b) Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit gemäß Nummer 1 Buchstabe b) ist auf Großpackungen anzubringen.

4. Erfolgt die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit gemäß Nummer 3 auf der Umhüllung oder Verpackung,
  - so muß sie so angebracht sein, daß sie beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung vernichtet wird, oder
  - die Umhüllung oder Verpackung muß derartig versiegelt sein, daß eine Wiederverwendung nach dem Öffnen unmöglich ist.

#### KAPITEL IV

##### Lagerung

12. Nach der Fleischuntersuchung muß Kaninchenfleisch gekühlt oder gefroren und bei einer Temperatur gelagert werden, die zu keinem Zeitpunkt + 4 °C für gekühltes Fleisch und - 12 °C für gefrorenes Fleisch übersteigt.

#### KAPITEL V

##### Beförderung

13. Beim Versand von Kaninchenfleisch ist hinsichtlich der Transportdauer und -bedingungen sowie der eingesetzten Transportmittel sicherzustellen, daß das Fleisch während des Transports gegen jegliche Verunreinigung oder andere Beeinträchtigung seiner Qualität geschützt ist. Insbesondere müssen die für die Beförderung verwendeten Fahrzeuge so ausgestattet sein, daß die in Nummer 12 angegebenen Temperaturen nicht überschritten werden.

## ANHANG II

## MUSTER

## GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Kaninchenfleisch <sup>(1)</sup>, das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt istVersandland: ..... Nr. <sup>(2)</sup>: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

Ref. <sup>(2)</sup>: .....

## I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von: .....  
(Tiergattung)

Art der Teile: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Packstücke: .....

Nettogewicht: .....

## II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s) <sup>(4)</sup>: .....

.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s) <sup>(4)</sup>: .....

.....

## III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt

von .....  
(Versandort)nach .....  
(Bestimmungsort und -land)mit folgendem Transportmittel <sup>(3)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

.....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

.....

<sup>(1)</sup> Frisches Kaninchenfleisch, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.<sup>(2)</sup> Fakultativ.<sup>(3)</sup> Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer und bei Versand mit dem Schiff der Name einzutragen.<sup>(4)</sup> Nichtzutreffendes streichen.

**IV. Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) — das vorstehend bezeichnete Kaninchenfleisch (\*);  
— die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches (\*)  
ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß  
— das Kaninchenfleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind (\*);  
— das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist (\*);
- b) das Kaninchenfleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach 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 als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

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

.....  
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(\*) Nichtzutreffendes streichen.

ANHANG III

MUSTER

GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für Kaninchen oder Zuchtwild <sup>(1)</sup>, die vom Herkunftsbetrieb zum Schlachtbetrieb befördert werden

Ausstellende Behörde: ..... Nr. <sup>(2)</sup>: .....

I. Identifizierung der Schlachttiere

Tiergattung: .....

Zahl der Tiere: .....

Kennzeichen zur Identifizierung: .....

II. Herkunft der Schlachttiere

Anschrift des Herkunftsbetriebs: .....

.....

III. Bestimmung der Schlachttiere

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

.....

zu folgendem Schlachtbetrieb: ..... befördert.

IV. Bescheinigung

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

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

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

<sup>(1)</sup> Unter den Bedingungen des Artikels 6 Absatz 3 der Richtlinie 91/495/EWG.

<sup>(2)</sup> Fakultativ.

ANHANG IV

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für Fleisch von Zuchtwild <sup>(1)</sup>, das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist

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

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

Ref. <sup>(2)</sup>: .....

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von: .....  
(Tiergattung)

Art der Teile: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Packstücke: .....

Nettogewicht: .....

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s) <sup>(4)</sup>: .....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s) <sup>(4)</sup>: .....

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt

von .....  
(Versandort)

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

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

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

<sup>(1)</sup> Frisches Fleisch von Federwild aus Zuchtbetrieben und von freilebenden Säugetieren aus Zuchtbetrieben, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

<sup>(2)</sup> Fakultativ.

<sup>(3)</sup> Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer und bei Versand mit dem Schiff der Name einzutragen.

<sup>(4)</sup> Nichtzutreffendes streichen.

**IV. Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) — das Fleisch der vorstehend bezeichneten Gattungen (\*),  
— die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches (\*)  
ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß
- das Fleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind (\*);  
— das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist (\*);
- b) das Fleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach
- der Richtlinie 77/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (\*),  
— der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (\*)  
als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

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

.....  
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(\*) Nichtzutreffendes streichen.