

# KOMMISSION

## ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 10. Mai 1996

zur Änderung des Anhangs II der Richtlinie 92/118/EWG des Rates über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und — in bezug auf Krankheitserreger — der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen

(Text von Bedeutung für den EWR)

(96/340/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und — in bezug auf Krankheitserreger — der Richtlinie 90/425/EWG<sup>(1)</sup> unterliegen, zuletzt geändert durch die Entscheidung 96/103/EG der Kommission<sup>(2)</sup>, insbesondere auf Artikel 15 Unterabsatz 2 und Anhang II Kapitel 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Es ist angezeigt, spezifische Hygienevorschriften für Schnecken und Froschschenkel festzulegen, um sicherzustellen, daß diese Erzeugnisse für den Menschen gesundheitlich unbedenklich sind.

Bestimmte Hygienevorschriften der Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen<sup>(3)</sup> gelten auch für den Handel mit Schnecken und Froschschenkeln.

Für die Eigenkontrollen, die von den Schnecken- und Froschschenkelverarbeitungsbetrieben gemäß Artikel 4

Nummer 2 der Richtlinie 92/118/EWG des Rates durchzuführen sind, gelten die Vorschriften der Entscheidung 94/356/EG der Kommission vom 20. Mai 1994 mit Durchführungsvorschriften zur Richtlinie 91/493/EWG des Rates betreffend die Eigenkontrollen bei Fischereierzeugnissen<sup>(4)</sup>.

Schneckenzubereitungen gelten als Fertiggerichte und unterliegen insofern den einschlägigen Bestimmungen des Anhangs B Kapitel IX der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen<sup>(5)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 95/68/EG des Rates<sup>(6)</sup>.

Für aus Drittländern eingeführte Schnecken und Froschschenkel müssen gleichwertige Bedingungen gelten. Folglich sind die Muster der in Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe c) der Richtlinie 92/118/EWG vorgesehenen Genußtauglichkeitsbescheinigungen festzulegen.

Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Veterinärausschusses —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

### Artikel 1

In Anhang II Kapitel 2 dritter Gedankenstrich der Richtlinie 92/118/EWG werden die Worte „Froschschenkeln und Schnecken“ gestrichen.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 62 vom 15. 3. 1993, S. 49.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 24 vom 31. 1. 1996, S. 28.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 15.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 156 vom 23. 6. 1994, S. 50.

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85.

<sup>(6)</sup> ABl. Nr. L 332 vom 30. 12. 1995, S. 10.

*Artikel 2*

Kapitel 3 im Anhang dieser Entscheidung wird dem Anhang II der Richtlinie 92/118/EWG angefügt.

*Artikel 3*

Diese Entscheidung tritt am 1. Januar 1997 in Kraft.

*Artikel 4*

Diese Entscheidung ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 10. Mai 1996

*Für die Kommission*

Franz FISCHLER

*Mitglied der Kommission*

## ANHANG

## „KAPITEL 3

**I. Spezifische Hygienevorschriften für den Handel mit Schnecken, die zum Verzehr bestimmt sind, und für die Einfuhr dieser Erzeugnisse aus Drittländern**

- A. Unbeschadet der gemeinschaftlichen, nationalen oder internationalen Rechtsvorschriften zum Schutz der Fauna gelten als Schnecken im Sinne dieses Kapitels Landlungenschnecken der Arten *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller und *Helix lucorum* sowie der Arten der Familie der Achat-schnecken.
- B. Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß Schnecken ohne Gehäuse, Schneckenzubereitungen oder durch Konservierung haltbar gemachte Schnecken, die zum Verzehr bestimmt sind, nur in den Handel gelangen, sofern sie folgende Anforderungen erfüllen:
1. Sie stammen aus Betrieben,
    - die die Anforderungen gemäß Artikel 4 Absatz 2 dieser Richtlinie erfüllen;
    - die von der zuständigen Behörde auf der Grundlage der Einhaltung der Anforderungen gemäß Kapitel III und IV des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG zugelassen sind;
    - deren Produktionsbedingungen von der zuständigen Behörde überwacht und die gemäß Kapitel V Ziffer I Nummern 3 und 5 sowie Ziffer II Nummern 3 und 4 des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG kontrolliert werden;
    - die gemäß den Bestimmungen der Entscheidung 94/356/EG der Kommission Eigenkontrollen durchführen.
  2. Sie werden stichprobenweise einer organoleptischen Prüfung unterzogen. Ergibt diese Prüfung, daß die Schnecken genußuntauglich sind, so wird dafür Sorge getragen, daß die Schnecken aus dem Markt genommen und derart denaturiert werden, daß ihr Verzehr ausgeschlossen ist.
  3. Schneckenfleisch ohne Gehäuse
    - a) Je nach Umfang des Vorgangs gewährleisten die Betriebe separate Räumlichkeiten bzw. Arbeitsbereiche für
      - die Aufbewahrung von Verpackungs- und Umhüllungsmaterialien;
      - die Anlieferung und Zwischenlagerung lebender Schnecken;
      - das Waschen, Abbrühen, Gehäuseentfernen und Zurichten;
      - die Lagerung und ggf. Reinigung und Behandlung der Gehäuse;
      - ggf. das Hitzebehandeln des Fleisches;
      - das Verpacken und Umhüllen des Fleisches;
      - die Kühlung der Enderzeugnisse.
    - b) Die Schnecken werden vor dem Abbrühen kontrolliert. Tote Schnecken dürfen auf keinen Fall zum Verzehr zubereitet werden.
    - c) Der beim Zurichten nach Abtrennen des Gehäuses entfernte Leber-Bauchspeicheldrüsen-Komplex ist vom Verzehr auszuschließen.
  4. *Konserven*

Die Betriebe erfüllen die einschlägigen Bedingungen des Kapitels IV Ziffer IV, Nummer 4 des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG.
  5. *Schneckenzubereitungen*
    - a) Je nach Umfang des Vorgangs gewährleisten die Betriebe separate Räumlichkeiten oder Arbeitsbereiche für
      - die Kühlung des vom Gehäuse befreiten Schneckenfleisches;
      - die Lagerung der gesäuberten Gehäuse;
      - die Lagerung der Paniermittel;
      - die Zubereitung der Füllung;

- das Garen und Abkühlen;
- das Einfüllen von Fleisch und Füllung in die Gehäuse und das Umhüllen der Erzeugnisse in temperaturkontrollierter Atmosphäre;
- gegebenenfalls das Tiefgefrieren;
- die Küllagerung der Enderzeugnisse.

Die Betriebe erfüllen die einschlägigen Bedingungen des Anhangs B Kapitel IX der Richtlinie 77/99/EWG.

- b) Das verwendete Schneckenfleisch muß vor dem Garen die Bedingungen für Schneckenfleisch ohne Gehäuse erfüllen.

#### 6. *Mikrobiologische Kontrollen*

Zum Schutz der Verbrauchergesundheit können nach dem Verfahren des Artikels 18 erforderlichenfalls mikrobiologische Kriterien, einschließlich Stichprobenpläne und Analysemethoden, festgelegt werden.

7. Die Schneckenerzeugnisse werden entsprechend den Hygienevorschriften gemäß Kapitel VI und VIII des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG umhüllt, verpackt, gelagert und befördert.

8. Die Verpackungen und Umhüllungen der Schnecken sind mit einem Kennzeichen versehen, das folgende Angaben trägt:

den Namen oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in Druckbuchstaben, d.h. AT-B-DK-D-EL-E-F-FI-IRL-I-L-NL-P-SE-UK, gefolgt von der Zulassungsnummer des Betriebs und eines der Kennzeichen CE, EC, EG, EK, EF, EY.

#### C. Für die Einfuhr:

1. Die Verpackungen und Umhüllungen von Schnecken (ohne Gehäuse), Schneckenzubereitungen oder durch Konservierung haltbar gemachten Schnecken sind durch unlöschbaren Aufdruck mit dem Namen oder den ISO-Code des Herkunftslandes und der Zulassungsnummer des Herstellungsbetriebs versehen.
2. Gemäß Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe c) dieser Richtlinie wird folgendes Muster einer Genußtauglichkeitsbescheinigung festgelegt, die jeder Sendung von Schnecken (ohne Gehäuse), Schneckenzubereitungen oder durch Konservierung haltbar gemachten Schnecken aus Drittländern beiliegen muß:

MUSTER DER GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR SCHNECKEN (OHNE GEHÄUSE), SCHNECKENZUBEREITUNGEN ODER DURCH KONSERVIERUNG HALTBAR GEMACHTE SCHNECKEN, DIE ZUM VERSAND IN DIE EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT BESTIMMT SIND

Hinweis für den Einführer. Diese Bescheinigung ist nur für Veterinärzwecke bestimmt und muß die Sendung bis zur Ankunft an der Grenzkontrollstelle begleiten.

Bezugsnummer: .....

Versandland:

Zuständige Behörde:

I. Angaben zur Identifizierung der Schnecken

Beschreibung des Erzeugnisses:

— Schneckenart (wissenschaftliche Bezeichnungen): .....

— Angebotszustand (1) und Art der Behandlung: .....

(gegebenenfalls) Codenummer: .....

Art der Verpackung: .....

Anzahl Packstücke: .....

Nettogewicht: .....

Vorgeschriebene Lager- und Transporttemperatur: .....

II. Herkunft der Schnecken

Name(n) und amtliche Zulassungsnummer(n) des (der) Betriebs(-e), der(die) von der zuständigen Behörde zur Ausfuhr in die EG zugelassen ist(sind):

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

III. Bestimmung der Erzeugnisse

Die Schnecken werden versandt:

von .....  
(Versandort)

nach .....  
(Bestimmungsland und -ort)

mit folgendem Transportmittel (2): .....

Name und Anschrift des Versenders:.....  
.....  
.....

Name des Empfängers und Anschrift am Bestimmungsort:.....  
.....

(1) Gekühlt, gefroren, blanchiert, zubereitet.

(2) Zulassungsnummer des Fahrzeugs bzw. Containers, Zugnummer, Flugnummer oder Schiffsnamen angeben.

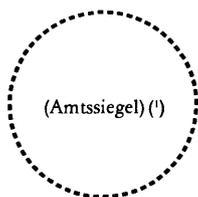
**IV. Bescheinigung**

Der unterzeichnete amtliche Kontrolleur bescheinigt, daß die vorstehend beschriebenen Schnecken folgende Anforderungen erfüllen:

- 1) Sie wurden nach hygienisch einwandfreien Verfahren und unter Einhaltung der Bedingungen gemäß Anhang II Kapitel 3 Ziffer I der Richtlinie 92/118/EWG bearbeitet und gegebenenfalls vorgekocht (blanchiert), vom Gehäuse befreit, zubereitet, durch Konservierung haltbar gemacht, gefroren, verpackt und gelagert.
- 2) Sie fielen unter ein Programm von Eigenkontrollen, das der Betriebsleiter nach Maßgabe der Bestimmungen der Entscheidung 94/356/EG festgelegt und durchgeführt hat.
- 3) Sie wurden entsprechend den einschlägigen Bestimmungen des Kapitels V des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG einer amtlichen Kontrolle unterzogen.

Der unterzeichnete amtliche Kontrolleur bescheinigt, mit den Bestimmungen des Anhangs II Kapitel 3 Ziffer I der Richtlinie 92/118/EWG des Rates, der Bestimmungen der Kapitel III, IV, V, VI und VIII der Richtlinie 91/493/EWG, den Bestimmungen der Entscheidung 94/356/EG und des Anhangs B Kapitel IX der Richtlinie 77/99/EWG vertraut zu sein.

Ausgestellt in ....., am .....



Name in Großbuchstaben und Unterschrift des  
amtlichen Kontrolleurs (!)

(!) Die Farbe des Siegels und der Unterschrift muß sich farblich vom anderen Text abheben.

## II. Spezifische Hygienevorschriften für den Handel mit Froschschenkeln, die zum Verzehr bestimmt sind, und für die Einfuhr dieser Erzeugnisse aus Drittländern

- A. Unbeschadet der gemeinschaftlichen, nationalen oder internationalen Rechtsvorschriften zum Schutz der Fauna gelten als Froschschenkel im Sinne dieses Kapitels die hinteren Körperteile von Fröschen der Art *Rana* sp. (Familie der Ranidae), im Querschnitt hinter den Vordergliedmaßen abgetrennt, ausgeweidet und enthäutet, frisch, gefroren oder verarbeitet.
- B. Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß Froschschenkel, die zum Verzehr bestimmt sind, nur in den Handel gelangen, sofern sie folgende Anforderungen erfüllen:
1. Die Frösche, von denen die Froschschenkel stammen, werden in Betrieben getötet, ausgeblutet, bearbeitet und gegebenenfalls gekühlt, gefroren, verarbeitet, verpackt und gelagert, die folgende Anforderungen erfüllen:
    - Sie erfüllen die Anforderungen gemäß Kapitel 4 Nummer 2 dieser Richtlinie;
    - sie sind aufgrund der Einhaltung der einschlägigen Bedingungen gemäß Kapitel III und IV des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG von der zuständigen Behörde zugelassen;
    - sie werden von der zuständigen Behörde auf Einhaltung der Produktionsbedingungen überwacht und gemäß Kapitel V Ziffer I Nummern 3 und 5 sowie Ziffer II Nummern 3 und 4 des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG kontrolliert;
    - sie führen gemäß den Bestimmungen der Entscheidung 94/356/EG der Kommission Eigenkontrollen durch.
  2. Sie werden stichprobenweise einer organoleptischen Prüfung unterzogen. Ergibt diese Prüfung, daß die Frösche genußuntauglich sind, so wird dafür Sorge getragen, daß die Froschschenkel aus dem Markt genommen und derart denaturiert werden, daß ihr Verzehr ausgeschlossen ist.
  3. Für die Zwischenlagerung, das Waschen, das Töten und Ausbluten der Frösche steht darüber hinaus ein separater Raum zur Verfügung. Frösche, die bereits vor dem Töten verendet sind, dürfen auf keinen Fall zum Verzehr zubereitet werden. Der genannte Raum muß die Anforderungen gemäß Kapitel III Ziffer I Nummer 2 des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG erfüllen und muß physisch vom Bearbeitungsraum getrennt sein.
  4. Unmittelbar nach ihrer Gewinnung werden die Froschschenkel unter fließendem Trinkwasser gründlich gewaschen und unverzüglich auf Schmelzeisttemperatur gekühlt oder auf eine Mindesttemperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  eingefroren oder verarbeitet.
  5. Sofern die Froschschenkel verarbeitet werden, gelten die einschlägigen Verfahrensvorschriften gemäß Kapitel IV des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG.
  6. *Mikrobiologische Kontrollen*  
Zum Schutz der Verbrauchergesundheit können nach dem Verfahren des Artikels 18 erforderlichenfalls mikrobiologische Kriterien, einschließlich Stichprobenpläne und Analysemethoden, festgelegt werden.
  7. Die Froschschenkel werden entsprechend den Hygienevorschriften gemäß Artikel VI und VIII der Richtlinie 91/493/EWG umhüllt, verpackt, gelagert und befördert.
  8. Die Verpackungen und Umhüllungen der Froschschenkel sind mit einem Kennzeichen versehen, das folgende Angaben trägt:  
den Namen oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in Druckbuchstaben, d. h. AT-B-DK-D-EL-E-F-FI-IRL-I-L-NL-P-SE-UK, gefolgt von der Zulassungsnummer des Betriebs und eines der Kennzeichen CE, EC, EG, EK, EF, EY.
- C. Für die Einfuhr:
1. Die Verpackungen und Umhüllungen von Froschschenkeln sind durch unlöschbaren Aufdruck mit dem Namen oder dem ISO-Code des Herkunftslands und der Zulassungsnummer des Herstellungsbetriebs versehen.
  2. Gemäß Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe c) dieser Richtlinie wird folgendes Muster einer Genußtauglichkeitsbescheinigung festgelegt, die jede Sendung von Froschschenkeln aus Drittländern begleiten muß:

MUSTER DER GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR GEKÜHLTE ODER GEFRORENE FROSCHSCHENKEL ODER FROSCHSCHENKELVERARBEITUNGSERZEUGNISSE, DIE ZUM VERSAND IN DIE EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT BESTIMMT SIND

Hinweis für den Einführer: Diese Bescheinigung ist nur für Veterinärzwecke bestimmt und muß die Sendung bis zur Ankunft an der Grenzkontrollstelle begleiten.

Bezugsnummer: .....

Versandland:

Zuständige Behörde:

I. Angaben zur Identifizierung der Froschschenkel

Beschreibung des Erzeugnisses:

— Froscharten (wissenschaftliche Bezeichnungen): .....

— Angebotszustand (1) und Art der Behandlung: .....

(gegebenenfalls) Codenummer: .....

Art der Verpackung: .....

Anzahl Packstücke: .....

Nettogewicht: .....

Vorgeschriebene Lager- und Transporttemperatur: .....

II. Herkunft der Froschschenkel

Name(n) und amtliche Zulassungsnummer(n) des(der) Betriebs(-e), der(die) von der zuständigen Behörde zur Ausfuhr in die EG zugelassen ist(sind):

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

III. Bestimmung der Erzeugnisse

Die Froschschenkel werden versandt:

von: .....  
(Versandort)

nach: .....  
(Bestimmungsland und -ort)

mit folgendem Transportmittel (2): .....

Name und Anschrift des Versenders: .....

Name des Empfängers und Anschrift am Bestimmungsort: .....

(1) Gekühlt, gefroren, in Konserven.

(2) Zulassungsnummer des Fahrzeugs bzw. des Containers, Zugnummer, Flugnummer oder Schiffsnamen angeben.

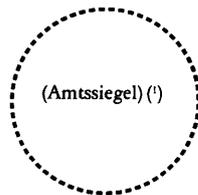
**IV. Bescheinigung**

Der unterzeichnete amtliche Kontrolleur bescheinigt, daß die vorstehend beschriebenen Froschschenkel folgende Anforderungen erfüllen:

- 1) Sie stammen von Fröschen, die nach hygienisch einwandfreien Verfahren und unter Einhaltung der Bedingungen gemäß Anhang II Kapitel 3 Ziffer II der Richtlinie 92/118/EWG getötet, ausgeblutet, bearbeitet und gegebenenfalls gekühlt, gefroren, verarbeitet, verpackt und gelagert wurden.
- 2) Sie fielen unter ein Programm von Eigenkontrollen, das der Betriebsleiter nach Maßgabe der Bestimmungen der Entscheidung 94/356/EG festgelegt und durchgeführt hat.
- 3) Sie wurden gemäß Kapitel V des Anhangs der Richtlinie 91/493/EWG einer amtlichen Kontrolle unterzogen.

Der unterzeichnete amtliche Kontrolleur bescheinigt, mit den Bestimmungen des Anhangs II Kapitel 3 Ziffer II der Richtlinie 92/118/EWG, der Bestimmungen der Kapitel III, IV, V, VI und VII der Richtlinie 91/493/EWG und der Bestimmungen der Entscheidung 94/356/EG vertraut zu sein.

Ausgestellt in ....., am .....



Name in Großbuchstaben und Unterschrift des  
amtlichen Kontrolleurs (1)

\_\_\_\_\_

(1) Die Farbe des Siegels und der Unterschrift muß sich farblich vom anderen Text abheben. "