

VERORDNUNG (EG) Nr. 1020/2008 DER KOMMISSION

vom 17. Oktober 2008

zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 in Bezug auf Identitätskennzeichnung, Rohmilch und Milcherzeugnisse, Eier und Eiprodukte sowie bestimmte Fischereierzeugnisse

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

tung von Fisch, insbesondere für die Bearbeitung von Fischereierzeugnissen an Bord von Fischereifahrzeugen, verwendet werden darf.

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 9 und Artikel 10 Absatz 1,

(3) Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004⁽³⁾ sieht vor, dass sauberes Wasser auch in Betrieben an Land bis zum 31. Dezember 2009 verwendet werden darf.

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die in Anhang II zur Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegten Bestimmungen zur Identitätskennzeichnung haben zu Unklarheiten bei der Erkennung von in der Gemeinschaft und außerhalb der Gemeinschaft hergestellten Erzeugnissen geführt. Im Sinne einer reibungslosen Durchführung der Bestimmungen ist es daher angebracht, diese klarer zu fassen. Um jedoch den Handel mit den betreffenden Erzeugnissen tierischen Ursprungs nicht zu unterbrechen, sollte festgelegt werden, dass Erzeugnisse, die ein vor dem 1. November 2009 angebrachtes Identitätskennzeichen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 tragen, bis zum 31. Dezember 2009 in die Gemeinschaft eingeführt werden dürfen.

(4) Wissenschaftler erkennen seit langem an, dass die Verwendung von Meerwasser für die Bearbeitung von Fischereierzeugnissen technologisch sinnvoll ist, da dadurch das Risiko eines osmotischen Schocks ausgeräumt wird und so die organoleptischen Eigenschaften bewahrt bleiben.

(2) Ungeachtet des allgemeinen Grundsatzes von Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, wonach Lebensmittelunternehmer — sofern dies aus Hygienegründen erforderlich ist — keinen anderen Stoff als Trinkwasser verwenden dürfen, enthalten Anhang I Teil A und Anhang II Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene⁽²⁾ sowie Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil II und Kapitel III und IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Bestimmungen, wonach sauberes Wasser für die Bearbei-

(5) Die Verwendung sauberen Meerwassers für die Bearbeitung und Reinigung von Fischereierzeugnissen stellt kein Risiko für die öffentliche Gesundheit dar, solange von den Lebensmittelunternehmern — vor allem basierend auf den Grundsätzen der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Grundsätze) — Kontrollverfahren entwickelt und angewandt werden, mit denen sichergestellt wird, dass dieses Wasser der Definition von sauberem Meerwasser gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 entspricht. Es ist daher angezeigt, Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 zu streichen und aus der in dieser Verordnung vorgesehenen Übergangsregelung bezüglich der Verwendung sauberen Meerwassers eine dauerhafte Regelung zu machen. Anhang III Abschnitt VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher entsprechend geändert werden.

(6) Anhang III Abschnitt VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält die Anforderungen an die Herstellung und das Inverkehrbringen von für den menschlichen Verzehr bestimmten Fischereierzeugnissen, einschließlich Fischöl.

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55. Berichtigte Fassung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22.

⁽²⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1. Berichtigte Fassung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 3.

⁽³⁾ ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 83.

- (7) In einigen Mitgliedstaaten traten Schwierigkeiten bei der Einhaltung dieser spezifischen Anforderungen auf. Bei aus Drittstaaten eingeführtem Fischöl traten ebenfalls Probleme auf. Diese Schwierigkeiten beziehen sich in erster Linie auf die Anforderungen an Rohstoffe, durch die deren Eignung für die Herstellung von Fischöl für den menschlichen Verzehr sichergestellt werden soll, und auf Lebensmittelherstellungsverfahren, die gewöhnlich in der Fischöl-Industrie Anwendung finden. Es ist daher angebracht, diese Bestimmungen klarer zu fassen, um ihre Durchführung zu harmonisieren. Anhang III Abschnitt VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (8) Aus dem Gutachten des Gremiums für Kontaminanten in der Lebensmittelkette der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit vom 30. August 2004 bezüglich der Toxizität von Fischereierzeugnissen der Familie der *Gempylidae* geht hervor, dass Fischereierzeugnisse dieser Familie, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, beim Verzehr unter bestimmten Bedingungen Magen-Darm-Störungen hervorrufen können. Anhang III Abschnitt VIII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält spezifische Bedingungen für das Inverkehrbringen dieser Fischereierzeugnisse.
- (9) Diese Bedingungen gelten für frische, zubereitete und verarbeitete Fischereierzeugnisse dieser Fischarten. Jedoch können auch bei gefrorenen Fischereierzeugnissen, die aus Fischen der Familie der *Gempylidae* hergestellt werden, vergleichbare Risiken für die Verbraucher bestehen. Daher ist es angebracht, bei diesen gefrorenen Fischereierzeugnissen die gleichen Anforderungen an Schutz und Aufklärung zu stellen. Anhang III Abschnitt VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (10) Gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil III Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen Lebensmittelunternehmer, die Milcherzeugnisse herstellen, sicherstellen, dass rohe Kuhmilch vor der Verarbeitung ein bestimmtes Grenzwertkriterium erfüllt.
- (11) Die Einhaltung dieses Grenzwertes ist insbesondere für die Lebensmittelsicherheit von Bedeutung, wenn die Milch durch Pasteurisierung oder ein anderes weniger strenges Verfahren hitzebehandelt werden muss und nicht innerhalb des im Voraus festgelegten Zeitraums hitzebehandelt wurde. In solchen Fällen wird durch die Hitzebehandlungen keine ausreichend bakterizide Wirkung erzielt, was zu einem frühzeitigen Verderb des Milcherzeugnisses führen kann.
- (12) Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 sieht eine Übergangsregelung vor, wonach die Kontrolle der Einhaltung dieses Kriteriums auf diese Umstände beschränkt werden soll. Es ist daher angezeigt, Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 zu streichen und aus dieser Übergangsregelung eine dauerhafte Regelung zu machen. Anhang III Abschnitt IX der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (13) Anhang III Abschnitt X der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält spezifische Hygienevorschriften für Eier und Eiprodukte. Anhang III Abschnitt X Kapitel I Nummer 2 der genannten Verordnung sieht vor, dass Eier bei einer — vorzugsweise konstanten — Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die ihre hygienische Beschaffenheit am besten gewährleistet.
- (14) Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 sieht vor, dass Mitgliedstaaten, die vor dem 1. Januar 2006 für die Lagereinrichtungen für Eier und die Fahrzeuge für den Transport der Eier von einer Einrichtung zu einer anderen nationale Temperaturvorschriften angewendet haben, diese bis zum 31. Dezember 2009 weiter anwenden können. Da diese Möglichkeit den Zielen der Lebensmittelsicherheit gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht entgegensteht, ist es angebracht, aus dieser Übergangsregelung eine dauerhafte Regelung zu machen.
- (15) Ferner dürfen gemäß Anhang III Abschnitt X Kapitel II Teil II Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Knickeier unter bestimmten Bedingungen für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden. Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 sieht vor, dass Lebensmittelunternehmer bis zum 31. Dezember 2009 Knickeier für die Herstellung von Flüssigei in einem zu diesem Zweck zugelassenen Betrieb verwenden können, sofern die Eier vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle auf direktem Wege an diesen Betrieb geliefert und dort so schnell wie möglich aufgeschlagen werden. Da die Verwendung von Knickeiern zur Herstellung von Flüssigei unter solchen Bedingungen kein Risiko für die öffentliche Gesundheit darstellt, ist es angebracht, aus dieser Übergangsregelung eine dauerhafte Regelung zu machen.
- (16) Artikel 13 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 sollte demnach gestrichen und Anhang III Abschnitt X der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechend geändert werden.
- (17) Die Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 2076/2005 sollten daher entsprechend geändert werden.

(18) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

Artikel 3

In der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 werden die Artikel 11, 12 und 13 gestrichen.

Artikel 4

Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einem gemäß Anhang II Abschnitt I Teil B Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vor dem 1. November 2009 angebrachten Identitätskennzeichen dürfen bis zum 31. Dezember 2009 in die Gemeinschaft eingeführt werden.

Artikel 5

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird gemäß Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird gemäß Anhang II der vorliegenden Verordnung geändert.

Anhang I Nummer 1 Buchstabe b gilt jedoch ab 1. November 2009.

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

Brüssel, den 17. Oktober 2008

Für die Kommission
Androulla VASSILIOU
Mitglied der Kommission

ANHANG I

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird wie folgt geändert:

1. Abschnitt I wird wie folgt geändert:

a) Teil A wird wie folgt geändert:

i) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Das Identitätskennzeichen muss angebracht werden, bevor das Erzeugnis den Erzeugerbetrieb verlässt.“

ii) Nummer 3 erhält folgende Fassung:

„3. Es bedarf keines Identitätskennzeichens auf Verpackungen von Eiern, wenn der Code einer Packstelle gemäß Anhang XIV Teil A der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 (*) des Rates angebracht ist.

(*) ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.“

b) Teil B Nummer 8 erhält folgende Fassung:

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

Diese Abkürzungen dürfen nicht in Identitätskennzeichen von Erzeugnissen enthalten sein, die von Betrieben außerhalb der Gemeinschaft in die Gemeinschaft eingeführt werden.“

2. Abschnitt III wird wie folgt geändert:

a) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Schlachthofbetreiber dürfen keine Tiere in den Räumlichkeiten des Schlachthofs zulassen, wenn sie nicht die relevanten Informationen zur Lebensmittelkette angefordert und erhalten haben, die in den Aufzeichnungen enthalten sind, die der Herkunftsbetrieb gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 führt.“

b) In Nummer 3 erhält der einleitende Satz folgende Fassung:

„3. Die in Nummer 1 genannten relevanten Informationen in Bezug auf die Lebensmittelkette müssen insbesondere Folgendes umfassen:“.

ANHANG II

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird wie folgt geändert:

1. Abschnitt VIII wird wie folgt geändert:

a) Der einleitende Teil wird wie folgt geändert:

i) Nummer 2 erhält folgende Fassung:

„2. Kapitel III Teile A, C und D, Kapitel IV, Teil A und Kapitel V finden auf den Einzelhandel Anwendung.“

ii) In Nummer 3 Unterabsatz 1 wird folgender Buchstabe c angefügt:

„c) Im Falle der Wasserversorgung ergänzen sie die Vorschriften gemäß Anhang II Kapitel VII der genannten Verordnung: sauberes Meerwasser darf zur Bearbeitung und Reinigung von Fischereierzeugnissen verwendet werden, zur Herstellung von Eis, das zur Kühlung von Fischereierzeugnissen verwendet wird, und zum raschen Abkühlen von Krebstieren und Weichtieren nach dem Abkochen.“

b) Kapitel I Teil II wird wie folgt geändert:

i) In Nummer 2 wird der zweite Satz gestrichen.

ii) Nummer 5 wird gestrichen.

iii) Nummer 6 erhält folgende Fassung:

„6. Soweit Fische an Bord geköpft und/oder ausgenommen werden, muss dies so schnell wie möglich nach dem Fang unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Unmittelbar danach müssen die Erzeugnisse sorgfältig gewaschen werden. In diesem Falle sind Eingeweide und solche Teile, die die öffentliche Gesundheit gefährden können, so rasch wie möglich von den zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen zu trennen und fernzuhalten. Zum menschlichen Verzehr bestimmte Fischlebern, Fischrogen und Fischmilch müssen in Eis gekühlt, bei annähernder Schmelzeistemperatur aufbewahrt oder gefroren werden.“

c) Kapitel III wird wie folgt geändert:

i) Teil A Nummer 2 erhält folgende Fassung:

„2. Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen in hygienischer Weise ausgeführt werden. Ist das Ausnehmen unter technischen und handelsrelevanten Gesichtspunkten möglich, so muss es möglichst bald nach dem Fang oder der Anlandung erfolgen. Die Erzeugnisse müssen unmittelbar nach diesen Arbeitsgängen gründlich gewaschen werden.“

ii) Teil E wird gestrichen.

d) Kapitel IV erhält folgende Fassung:

„KAPITEL IV: ANFORDERUNGEN AN BESTIMMTE VERARBEITETE FISCHEREIERZEUGNISSE

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass in Betrieben, die bestimmte verarbeitete Fischereierzeugnisse bearbeiten, die nachstehenden Anforderungen eingehalten werden.

A. ANFORDERUNGEN AN DAS ABKOCHEN VON KREBSTIEREN UND WEICHTIEREN

1. Nach dem Abkochen müssen die Erzeugnisse rasch abgekühlt werden. Wird kein anderes Verfahren zur Haltbarmachung angewandt, so müssen die Erzeugnisse auf Schmelzeistemperatur abgekühlt werden.
2. Das Entfernen der Schalen muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse erfolgen. Geschieht dies von Hand, so muss das Personal auf sorgfältiges Händewaschen achten.
3. Nach dem Entfernen der Schalen müssen die abgekochten Erzeugnisse unverzüglich eingefroren oder so bald wie möglich auf die Temperatur gemäß Kapitel VII abgekühlt werden.

B. ANFORDERUNGEN AN FISCHÖL FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR

1. Rohstoffe, die zur Zubereitung von Fischöl für den menschlichen Verzehr verwendet werden, müssen folgenden Anforderungen genügen:
 - a) sie müssen von Betrieben einschließlich Fischereifahrzeugen stammen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder nach der vorliegenden Verordnung registriert oder zugelassen sind;
 - b) sie müssen aus Fischereierzeugnissen stammen, die genusstauglich sind und den Bestimmungen gemäß diesem Abschnitt entsprechen;
 - c) sie müssen hygienisch einwandfrei befördert und gelagert werden;
 - d) sie müssen so schnell wie möglich gekühlt und bei Temperaturen gemäß Kapitel VII gelagert werden.

Abweichend von Nummer 1 Buchstabe d können Lebensmittelunternehmer vom Abkühlen der Fischereierzeugnisse absehen, wenn unzerteilte Fischereierzeugnisse unmittelbar zur Zubereitung von für den menschlichen Verzehr bestimmtem Fischöl verwendet werden und das Rohmaterial binnen 36 Stunden nach dem Aufladen verarbeitet wird, sofern die Frischekriterien eingehalten werden und der Grenzwert für flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N) der unverarbeiteten Fischereierzeugnisse nicht die Grenzwerte gemäß Anhang II Abschnitt II Kapitel I Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 (*) überschreitet.

2. Beim Verfahren zur Herstellung von rohem Fischöl muss gewährleistet sein, dass sämtliches zu verwendendes Rohmaterial einer Behandlung unterzogen wird, die — je nach Rohmaterial — die Schritte Erwärmen, Pressen, Trennen, Zentrifugieren, Verarbeiten, Raffinieren und Reinigen umfasst, ehe das Endprodukt in Verkehr gebracht wird.
3. Entsprechen die Rohstoffe und das Herstellungsverfahren den Anforderungen an Fischöl für den menschlichen Verzehr, kann der Lebensmittelunternehmer sowohl Fischöl für den menschlichen Verzehr als auch nicht für den menschlichen Verzehr bestimmtes Fischöl und Fischmehl im selben Betrieb herstellen und lagern.
4. Bis zur Festlegung spezifischer Gemeinschaftsvorschriften müssen Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass sie nationale Vorschriften für das Inverkehrbringen von Fischöl für den Endverbraucher einhalten.

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

e) Kapitel V wird wie folgt geändert:

i) Folgender Satz wird dem einleitenden Absatz hinzugefügt:

„Die Anforderungen gemäß Teil B und Teil D gelten nicht für unzerteilte Fischereierzeugnisse, die unmittelbar für die Zubereitung von Fischöl für den menschlichen Verzehr verwendet werden.“

ii) Abschnitt E Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Fischereierzeugnisse, die aus giftigen Fischen der Familien *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* und *Canthigasteridae* hergestellt worden sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

FrISChe, zubereitete, gefrorene oder verarbeitete Fischereierzeugnisse der Familie *Gempylidae*, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur in umhüllter/verpackter Form in den Verkehr gebracht werden und müssen auf dem Etikett in angemessener Weise Verbraucherinformationen über die Zubereitungs-/Garmethoden und das Risiko infolge etwa vorhandener Stoffe, die Magen-Darm-Störungen hervorrufen können, enthalten.

Der wissenschaftliche Name der Fischereierzeugnisse ist auf dem Etikett neben der Handelsbezeichnung anzugeben.“

2. Abschnitt IX Kapitel II Teil III Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Lebensmittelunternehmer, die Milcherzeugnisse herstellen, müssen mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass unmittelbar vor der Hitzebehandlung und bei Überschreitung der in den HACCP-gestützten Verfahren festgelegten annehmbaren Frist

a) rohe Kuhmilch, die für die Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, bei 30 °C eine Keimzahl von weniger als 300 000 pro ml hat, und

b) hitzebehandelte Kuhmilch, die zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, bei 30 °C eine Keimzahl von weniger als 100 000 pro ml hat.“

3. Abschnitt X wird wie folgt geändert:

a) Kapitel I Nummer 2 erhält folgende Fassung:

„2. Die Eier müssen bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher bei einer — vorzugsweise konstanten — Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die ihre hygienische Beschaffenheit am besten gewährleistet, es sei denn, die zuständige Behörde erlässt nationale Temperaturvorschriften für Lagereinrichtungen für Eier und die Fahrzeuge für den Transport der Eier von einer Einrichtung zu einer anderen.“

b) Kapitel II Teil II Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Die Schale von Eiern für die Herstellung von Eiprodukten muss voll entwickelt und unbeschädigt sein. Knickeier dürfen jedoch zur Herstellung von Flüssigei oder Eiprodukten verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle auf direktem Wege an einen für die Herstellung von Flüssigei zugelassenen Betrieb oder einen Verarbeitungsbetrieb geliefert und dort so schnell wie möglich aufgeschlagen werden.“
