

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2022/2258 DER KOMMISSION**vom 9. September 2022****zur Änderung und Berichtigung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in Bezug auf Fischereierzeugnisse, Eier und bestimmte hochverarbeitete Erzeugnisse sowie zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission in Bezug auf bestimmte Muscheln****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

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 10 Absatz 1 Unterabsatz 2 Buchstaben d, e und g,gestützt auf die Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 18 Absatz 7 Buchstabe g,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält von Lebensmittelunternehmen einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.
- (2) Nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist die Schlachtung von Geflügel im Haltungsbetrieb unter bestimmten Voraussetzungen zulässig, unter anderem müssen die geschlachteten Tiere von einer Bescheinigung entsprechend dem in der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission ⁽³⁾ beschriebenen Muster begleitet werden. In Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird jedoch auf eine falsche Bescheinigung verwiesen, weshalb dieser Verweis berichtigt werden sollte.
- (3) Mit der Verordnung (EU) 2017/625 in der durch die Verordnung (EU) 2021/1756 geänderten Fassung ⁽⁴⁾ wird die Möglichkeit einer Abweichung von dem Erfordernis der Einstufung der Erzeugungs- und Umsetzgebiete auf alle Stachelhäuter ausgedehnt, die keine Filtrierer sind, und bleibt nicht länger auf Seegurken beschränkt. In Anhang III Abschnitt VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollten die Kapitel IX und X daher so geändert werden, dass sie dieser Möglichkeit Rechnung tragen.

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

⁽²⁾ ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1.

⁽³⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission vom 16. Dezember 2020 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EU) 2016/429 und (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Muster für Veterinärbescheinigungen, der Muster für amtliche Bescheinigungen und der Muster für Veterinär-/amtliche Bescheinigungen für den Eingang in die Union von Sendungen bestimmter Kategorien von Tieren und Waren und für deren Verbringungen innerhalb der Union, hinsichtlich der amtlichen Bescheinigungstätigkeit im Zusammenhang mit derartigen Bescheinigungen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 599/2004, der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 636/2014 und (EU) 2019/628, der Richtlinie 98/68/EG und der Entscheidungen 2000/572/EG, 2003/779/EG und 2007/240/EG (ABl. L 442 vom 30.12.2020, S. 1).

⁽⁴⁾ Verordnung (EU) 2021/1756 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 6. Oktober 2021 zur Änderung der Verordnung (EU) 2017/625 hinsichtlich der amtlichen Kontrollen von Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die aus Drittländern in die Union ausgeführt werden, um die Einhaltung des Verbots bestimmter Verwendungen antimikrobieller Wirkstoffe sicherzustellen, und der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hinsichtlich der direkten Abgabe von Fleisch von Geflügel und Hasentieren (ABl. L 357 vom 8.10.2021, S. 27).

- (4) Darüber hinaus sind in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 die Temperaturanforderungen und Beförderungsbedingungen für Fischereierzeugnisse festgelegt. Unter anderem ist vorgeschrieben, dass gekühlte Fischereierzeugnisse bei Schmelzeistemperatur und gefrorene Fischereierzeugnisse bei -18 °C zu befördern sind. Inzwischen sind neue Transporttechniken verfügbar, bei denen die Temperatur des Fisches so weit gesenkt wird, dass sie zwischen dem anfänglichen Gefrierpunkt des Fisches und einem Wert von etwa 1 °C bis 2 °C darunter liegt, und bei denen die Beförderung in Kisten ohne Eis möglich ist; diese Technik wird als Superchilling bezeichnet. Diesen neuen Techniken sollte in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Rechnung getragen und ihre Anwendung unter Berücksichtigung des wissenschaftlichen Gutachtens der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vom 28. Januar 2021 bezüglich der Nutzung der sogenannten Superchilling-Technik für die Beförderung von frischen Fischereierzeugnissen ⁽⁵⁾ gestattet werden.
- (5) Gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil A der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen frische Fischereierzeugnisse in geeigneten Anlagen in Eis gelagert werden, und neues Eis muss so oft wie nötig nachgefüllt werden. Darüber hinaus dürfen ganze und ausgenommene frische Fischereierzeugnisse in gekühltem Wasser befördert und gelagert werden, bis sie im ersten Betrieb an Land anlangen, der andere Tätigkeiten als Beförderung und Sortieren durchführt.
- (6) Lebensmittelunternehmer, die im Sektor Fischereierzeugnisse tätig sind, haben eine Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gefordert, mit der die Beförderung ganzer und ausgenommener frischer Fischereierzeugnisse in gekühltem Wasser auch nach der Ankunft im ersten Betrieb an Land gestattet wird. Diese Beförderung soll in „Wannen“ erfolgen, nämlich in Kisten aus dreilagigem Polyethylen, die mit Wasser und Eis gefüllt sind.
- (7) Am 19. März 2020 verabschiedete die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten bezüglich der Verwendung von Wannen für die Beförderung und die Lagerung frischer Fischereierzeugnisse ⁽⁶⁾. In diesem Gutachten kam die EFSA zu dem Schluss, dass es im Hinblick auf die öffentliche Gesundheit keine wesentlichen Unterschiede zwischen der Lagerung und Beförderung frischer Fischereierzeugnisse gemäß den Anforderungen in Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil A der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und der Verwendung von Wannen gibt, und sie gab einige Empfehlungen für die Verwendung der Wannen. Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte demzufolge dahin gehend geändert werden, dass die Verwendung von Wannen für die Beförderung ganzer und ausgenommener frischer Fischereierzeugnisse in Wasser und Eis zulässig ist, nachdem diese Fischereierzeugnisse im ersten Betrieb an Land angelangt sind, der andere Tätigkeiten als Beförderung und Sortieren durchführt.
- (8) Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält detaillierte Vorschriften für die Beförderung von Fischereierzeugnissen. Insbesondere müssen frische Fischereierzeugnisse während ihrer Beförderung auf annähernder Schmelzeistemperatur gehalten werden, und gefrorene Fischereierzeugnisse müssen während der Beförderung auf einer Temperatur von -18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gehalten werden, wobei kurze Temperaturschwankungen von nicht mehr als 3 °C nach oben zulässig sind.
- (9) Am 10. Dezember 2020 verabschiedete die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten bezüglich der Nutzung der sogenannten Superchilling-Technik für die Beförderung von frischen Fischereierzeugnissen ⁽⁷⁾. Im Rahmen dieses Gutachtens zog die EFSA einen Vergleich zwischen der Temperatur von durch Superchilling supergekühlten frischen Fischereierzeugnissen in Kisten ohne Eis und solchen Erzeugnissen, die gemäß der derzeit zulässigen Praxis in Kisten mit Eis befördert werden. Die EFSA kam zu dem Schluss, dass es im Hinblick auf den Aspekt der öffentlichen Gesundheit bei geeigneten Bedingungen keine Unterschiede zwischen den herkömmlichen Transporttemperaturen und den Superchilling-Techniken gibt. Was Analysemethoden angeht, mit denen festgestellt werden kann, ob ein zuvor gefrorener Fisch im Handel als durch Superchilling supergekühlt dargeboten wird, ermittelte die EFSA fünf Methoden, die als zweckdienlich angesehen werden können. Für die Beförderung frischer Fischereierzeugnisse gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VIII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher unter bestimmten Voraussetzungen die Anwendung der Superchilling-Technik gestattet werden.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2021, 19(1), 6378.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2020, 18(4), 6091.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2021, 19(1), 6378.

- (10) Anhang III Abschnitt X Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält detaillierte Vorschriften für die Erzeugung von Eiern. Der Haupterreger, der in der Union ein großes Risiko für durch Eier verursachte Krankheiten darstellt, ist *Salmonella Enteritidis*, und sein Wachstum in Eiern wird durch die Temperatur während der Lagerung und Beförderung der Eier positiv beeinflusst. Da es in vielen Mitgliedstaaten bezüglich der Fristen und Temperaturbedingungen bei der Lagerung und Beförderung von Eiern keine Vorschriften gibt, muss in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für Eier ein Mindesthaltbarkeitsdatum im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe r der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽⁸⁾ festgelegt werden, sodass Endverbrauchern eine einheitliche Grundlage für fundierte Kaufentscheidungen und größtmögliche Sicherheit bei der Lebensmittelverwendung geboten wird. In ihrem Gutachten vom 10. Juli 2014 zu den Gefahren für die öffentliche Gesundheit durch Konsumierung aufgrund des Verderbs der Eier und der Entwicklung von Krankheitserregern ⁽⁹⁾ kommt die EFSA zu dem Schluss, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum für Eier von Hühnern der Art *Gallus gallus* auf maximal 28 Tage festgesetzt werden sollte, da jede Verlängerung der Haltbarkeitsdauer dieser Eier über 28 Tage zu einem Anstieg des relativen Krankheitsrisikos führt. Die derzeitige Vorschrift in Anhang III Abschnitt X Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, wonach Eier binnen 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, ist eine Vermarktungsnorm, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, wohl aber zur Lebensmittelverschwendung im Einzelhandel beiträgt. Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren, insbesondere bei Eiern von Hühnern der Art *Gallus gallus*, da diese Eier zum gleichen Zeitpunkt aus dem Verkauf genommen würden, an dem ihr Mindesthaltbarkeitsdatum abläuft.
- (11) Anhang III Abschnitt XVI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält besondere Anforderungen an die Herstellung bestimmter hochverarbeiteter Erzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, damit durch die Behandlung der verwendeten Rohstoffe jegliche Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeschlossen wird. Bestimmte Fettderivate wie Cholesterin und aus Lanolin gewonnenes Vitamin D3 unterliegen ebenfalls besonderen Behandlungsverfahren, um solche Risiken auszuschließen, und sollten daher als hochverarbeitete Erzeugnisse betrachtet werden.
- (12) Aromen werden in Lebensmitteln im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁰⁾ verwendet. Ihre Herstellung umfasst ein komplexes physikalisches, enzymatisches oder mikrobiologisches Verfahren, bei dem nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten jede Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeschlossen wird. Aromen, die aus Erzeugnissen tierischen Ursprungs gewonnen werden, sollten daher als hochverarbeitete Erzeugnisse betrachtet werden.
- (13) Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (14) Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission ⁽¹¹⁾ enthält besondere Bestimmungen für die Durchführung der amtlichen Kontrollen gemäß Artikel 18 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625. Insbesondere betreffen Artikel 1 Ziffer v und Artikel 11 der Delegierten Verordnung Vorschriften zu Ausnahmen von Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 in Bezug auf die Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken. Gemäß Artikel 18 der Verordnung (EU) 2017/625 in der durch die Verordnung (EU) 2021/1756 geänderten Fassung wird die Möglichkeit einer Abweichung von dem Erfordernis der Einstufung der Erzeugungs- und Umsetzgebiete auf alle Stachelhäuter ausgedehnt, die keine Filtrierer sind, und bleibt nicht länger auf Seegurken beschränkt. Dementsprechend sollte die Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 dahin gehend geändert werden, dass die Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten in Bezug auf die Gewinnung von Stachelhäutern, die keine Filtrierer sind, nicht erforderlich ist.

⁽⁸⁾ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2014, 12(7), 3782.

⁽¹⁰⁾ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34).

⁽¹¹⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 1).

- (15) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und die Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 sollten durch eine einzige delegierte Verordnung geändert werden, da mehrere der an diesen Verordnungen vorzunehmenden Änderungen mit den jüngsten Änderungen zusammenhängen, die durch die Verordnung (EU) 2021/1756 an der Verordnung (EU) 2017/625 vorgenommen wurden. Darüber hinaus ist die Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 in Bezug auf Stachelhäuter von untergeordneter Bedeutung, da es sich dabei lediglich um eine Anpassung an eine Änderung handelt, die durch die Verordnung (EU) 2021/1756 an der Verordnung (EU) 2017/625 vorgenommen wurde. Darüber hinaus sollten im Sinne der Kohärenz von Unionsvorschriften die an der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und an der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 vorzunehmenden Änderungen am selben Datum wirksam werden.
- (16) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und die Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 sollten daher entsprechend geändert werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Änderung und Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

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

Artikel 2

Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624

Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 1 Buchstabe a Ziffer v erhält folgende Fassung:

„v) welche Abweichungen von Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 in Bezug auf die Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für Kammmuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäuter zulässig sind;“

2. Artikel 11 erhält folgende Fassung:

„Artikel 11

Amtliche Kontrollen von Kammmuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäutern, die keine Filtrierer sind und die aus Erzeugungsgebieten geerntet werden, die nicht gemäß Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 eingestuft sind

Abweichend von Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 ist die Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten in Bezug auf die Gewinnung von Kammmuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäutern, die keine Filtrierer sind, nicht erforderlich, wenn die zuständigen Behörden amtliche Kontrollen solcher Tiere bei Fischauktionen, in Versandzentren und in Verarbeitungsbetrieben durchführen.

Bei diesen amtlichen Kontrollen wird die Einhaltung der folgenden Vorschriften überprüft:

- a) die Gesundheitsnormen für lebende Muscheln gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
- b) die Sondervorschriften für außerhalb der eingestuften Erzeugungsgebiete geerntete Kammmuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäuter, die keine Filtrierer sind, gemäß Kapitel IX des genannten Abschnitts.“

Artikel 3

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

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

Brüssel, den 9. September 2022

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG

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

1. Abschnitt II Kapitel VI Nummer 7 erhält folgende Fassung:

„7. Zusätzlich zu den Informationen zur Lebensmittelkette, die gemäß Anhang II Abschnitt III vorzulegen sind, muss die Veterinärbescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 die geschlachteten Tiere zum Schlachthof begleiten oder in beliebigem Format im Voraus übermittelt werden.“

2. Abschnitt VII wird wie folgt geändert:

a) Kapitel IX erhält folgende Fassung:

„KAPITEL IX: SONDERVORSCHRIFTEN FÜR AUSSERHALB EINGESTUFTER ERZEUGUNGSGEBIETE
GEERNTETE KAMMMUSCHELN (PECTINIDAE), MEERESSCHNECKEN UND
STACHELHÄUTER, DIE KEINE FILTRIERER SIND

Lebensmittelunternehmer, die außerhalb der eingestuften Erzeugungsgebiete gehaltene Kammuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäuter, die keine Filtrierer sind, ernten oder solche Kammuscheln und/oder Meeresschnecken und/oder Stachelhäuter bearbeiten, müssen sicherstellen, dass folgende Anforderungen erfüllt werden:

1. Kammuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäuter, die keine Filtrierer sind, dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie im Einklang mit Kapitel II Teil B geerntet und bearbeitet werden und die Normen nach Kapitel V erfüllen, was anhand eines Systems von Eigenkontrollen der Lebensmittelunternehmer, die eine Fischauktion, ein Versandzentrum oder einen Verarbeitungsbetrieb betreiben, nachgewiesen wird.
 2. Wenn zusätzlich zu Nummer 1 Daten aus amtlichen Überwachungsprogrammen es der zuständigen Behörde ermöglichen, die Erntegebiete — gegebenenfalls in Zusammenarbeit mit Lebensmittelunternehmern — einzustufen, gelten die Vorschriften des Kapitels II Teil A analog auch für Kammuscheln.
 3. Kammuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäuter, die keine Filtrierer sind, dürfen nur über eine Fischauktion, ein Versandzentrum oder einen Verarbeitungsbetrieb zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden. Lebensmittelunternehmer, in deren Betrieben Kammuscheln und/oder solche Meeresschnecken und/oder Stachelhäuter bearbeitet werden, müssen die zuständige Behörde hiervon unterrichten und, im Falle von Versandzentren, die einschlägigen Bestimmungen der Kapitel III und IV erfüllen.
 4. Lebensmittelunternehmer, die Kammuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäuter, die keine Filtrierer sind, bearbeiten, müssen
 - a) soweit anwendbar, die Registrierungsvorschriften des Kapitels I Nummern 3 bis 7 einhalten. In diesem Fall muss auf dem Registrierschein deutlich — unter Angabe des zur Beschreibung der Koordinaten verwendeten Systems — die Lage des Gebiets, in dem die Kammuscheln und/oder lebenden Meeresschnecken und/oder lebenden Stachelhäuter geerntet wurden, angegeben werden, oder
 - b) die Vorschriften von Kapitel VI Nummer 2 über das Verschließen aller Verpackungen lebender Kammuscheln, lebender Meeresschnecken und lebender Stachelhäuter, die zum Verkauf im Einzelhandel versandt werden, und von Kapitel VII über die Identitätskennzeichnung und Etikettierung einhalten.“
- b) In Kapitel X werden die Erläuterungen im Muster des Registrierscheins für lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken wie folgt geändert:
- i) Die Beschreibung zu Feld I.3 erhält folgende Fassung:

„Lieferant

Geben Sie Name und Anschrift (Straße, Stadt und je nachdem Region/Provinz/Staat), Land und ISO-Ländercode des Ursprungsbetriebs an. Geben Sie bei Erzeugungsgebieten das von den zuständigen Behörden zugelassene Gebiet an. Geben Sie bei lebenden Kammuscheln, Meeresschnecken oder Stachelhäutern den Ort des Erntegebiets an.

Geben Sie ggf. die Registrierungs- oder Zulassungsnummer des Betriebs an. Geben Sie die Tätigkeit an (Erzeuger, Reinigungszentrum, Versandzentrum, Auktionshalle oder zwischengeschaltete Tätigkeiten).

Wird die Partie lebender Muscheln von einem Reinigungszentrum/Versandzentrum oder, im Falle von Kammuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäutern, bei denen es sich nicht um Filtrierer handelt und die außerhalb eingestufte Erzeugungsgebiete geerntet wurden, aus einer Fischauktion versandt, geben Sie die Zulassungsnummer und die Anschrift des Reinigungszentrums/Versandzentrums oder der Fischauktion an.“

ii) Die Beschreibung zu Feld I.7 erhält folgende Fassung:

„Aus Reinigungszentrum/Versandzentrum oder Fischauktion

Wird die Partie lebender Muscheln von einem Reinigungszentrum/Versandzentrum oder, im Falle von Kammuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäutern, bei denen es sich nicht um Filtrierer handelt und die außerhalb eingestufte Erzeugungsgebiete geerntet wurden, aus einer Auktionshalle versandt, geben Sie die Zulassungsnummer und die Anschrift des Reinigungszentrums/Versandzentrums oder der Auktionshalle an.

Bei Versand aus einem Reinigungszentrum die Dauer der Reinigung und die Daten, zu denen die Partie im Reinigungszentrum eingetroffen ist und dieses wieder verlassen hat. Nichtzutreffendes streichen.“

3. Abschnitt VIII wird wie folgt geändert:

a) Im einleitenden Teil erhält Nummer 1 folgende Fassung:

„1. Dieser Abschnitt gilt nicht für Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken, die lebend in Verkehr gebracht werden. Mit Ausnahme der Kapitel I und II gilt er für diese Tiere, wenn sie nicht lebend in Verkehr gebracht werden; in diesem Fall müssen sie gemäß Abschnitt VII gewonnen worden sein.

Für die Zwecke dieses Abschnitts bezeichnet ‚Superchilling‘ ein Verfahren, bei dem die Temperatur frischer Fischereierzeugnisse so weit gesenkt wird, dass sie zwischen dem anfänglichen Gefrierpunkt des Fisches und einem Wert von etwa 1 bis 2 °C darunter liegt.

Dieser Abschnitt gilt für aufgetaute nichtverarbeitete Fischereierzeugnisse und frische Fischereierzeugnisse, denen gemäß den einschlägigen Unionsvorschriften Lebensmittelzusatzstoffe zugefügt wurden.“

b) Kapitel III Teil A erhält folgende Fassung:

„A. VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHE FISCHEREIERZEUGNISSE

1. Ganze und ausgenommene frische Fischereierzeugnisse dürfen in gekühltem Wasser an Bord von Schiffen befördert und gelagert werden. Sie dürfen auch nach der Anlandung weiterhin in gekühltem Wasser befördert und von den Aquakulturanlagen abtransportiert werden, bis sie in einem Betrieb an Land anlangen, der andere Tätigkeiten als Beförderung und Sortieren durchführt. Bei Verwendung von mit Wasser und Eis gefüllten dreilagigen Polyethylenbehältern können die ganzen und ausgenommenen frischen Fischereierzeugnisse nach ihrer Ankunft in dem Betrieb an Land, der andere Tätigkeiten als die Beförderung durchführt, befördert werden, sofern die Anforderungen von Kapitel VIII Nummer 1 Buchstabe a erfüllt sind.
2. Gekühlte, unverpackte Erzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft in einem Betrieb an Land verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen in geeigneten Anlagen in Eis oder — im Falle von ganzen oder ausgenommenen frischen Fischereierzeugnissen — in dreilagigen Polyethylenbehältern aus Isoliermaterial, die mit Eis und Wasser gefüllt sind, gelagert werden.
3. Neues Eis muss so oft wie nötig nachgefüllt werden. Wenn mit Wasser und Eis gefüllte dreilagige Polyethylenbehälter verwendet werden, müssen diese sauber und unbeschädigt sein. Das Wasser muss eine Temperatur aufweisen, die so nahe wie möglich an 0 °C liegt, und alle Fische bedecken. Das Eis muss die gesamte Wasseroberfläche in den Behältern bedecken, wobei sicherzustellen ist, dass sich der gesamte Fisch unter der Eisschicht befindet.
4. Verpackte frische Erzeugnisse müssen auf Schmelztemperatur abgekühlt werden.

5. 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.
6. Bei Arbeitsgängen wie Filetieren und Zerteilen muss darauf geachtet werden, dass die Filets und Stücke nicht verunreinigt werden. Die Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Fertige Filets und Stücke müssen umhüllt und erforderlichenfalls verpackt und unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.
7. Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen, die in Eis gelagert werden, müssen so beschaffen sein, dass das Schmelzwasser entleert wird und die Fischereierzeugnisse nicht mit ihm in Berührung bleiben.“

c) Kapitel VIII Nummer 1 erhält folgende Fassung:

- „1. Während der Beförderung müssen Fischereierzeugnisse auf der vorgeschriebenen Temperatur gehalten werden. Insbesondere gilt Folgendes:
 - a) Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse müssen auf annähernder Schmelzeisttemperatur gehalten werden. Wenn mit Wasser und Eis gefüllte dreilagige Polyethylenbehälter für den Transport von ganzen und ausgenommenen frischen Fischereierzeugnissen verwendet werden, muss während der gesamten Dauer der Lagerung/Beförderung, die bei kontrollierter Temperatur zu erfolgen hat, Eis vorhanden sein. Die Beförderung und Lagerung von ganzen und ausgenommenen frischen Fischereierzeugnissen in dreilagigen, mit Wasser und Eis gefüllten Polyethylenbehältern darf nicht länger als drei Tage dauern.
 - b) Gefrorene Fischereierzeugnisse, ausgenommen ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, müssen während der Beförderung auf einer konstanten Temperatur von -18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gehalten werden; kurze Temperaturschwankungen von nicht mehr als 3 °C nach oben sind zulässig.
 - c) Kommt bei der Beförderung frischer Fischereierzeugnisse das Superchilling-Verfahren zur Anwendung, so ist die Beförderung in Kisten ohne Eis unter der Bedingung zulässig, dass auf diesen Kisten klar angegeben ist, dass sie durch Superchilling supergekühlte Fischereierzeugnisse enthalten. Während des Transports müssen durch Superchilling supergekühlte Fischereierzeugnisse die Anforderung erfüllen, dass die Temperatur im Kern des Erzeugnisses in einem Bereich zwischen $-0,5$ und -2 °C liegt. Die Dauer der Beförderung und Lagerung von durch Superchilling supergekühlten Fischereierzeugnissen darf fünf Tage nicht überschreiten.“

4. Abschnitt X wird wie folgt geändert:

a) Kapitel I Nummer 3 erhält folgende Fassung:

„3. Die Eier müssen binnen 28 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden.“

b) In Kapitel I wird folgende Nummer 4 angefügt:

„4. Für Eier von Hennen der Art *Gallus gallus* wird das Mindesthaltbarkeitsdatum im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe r der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festgesetzt. Ist ein Legezeitraum angegeben, so wird das Mindesthaltbarkeitsdatum ab dem ersten Tag dieses Zeitraums gerechnet.“

5. Abschnitt XVI erhält folgende Fassung:

„ABSCHNITT XVI: HOCHVERARBEITETE ERZEUGNISSE

1. Lebensmittelunternehmer, die die folgenden hochverarbeiteten Erzeugnisse tierischen Ursprungs herstellen, müssen sicherstellen, dass durch die Behandlung der verwendeten Rohstoffe jegliche Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeschlossen wird:
 - a) Chondroitinsulfat,
 - b) Hyaluronsäure,
 - c) andere hydrolysierte Knorpelprodukte,
 - d) Chitosan,
 - e) Glucosamin,
 - f) Lab,

- g) Hausenblase,
 - h) Aminosäuren, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates (*) als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen sind,
 - i) Lebensmittelaromen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates (**) zugelassen sind,
 - j) Fettderivate.
2. Die für die Herstellung hochverarbeiteter Erzeugnisse gemäß Nummer 1 verwendeten Rohstoffe müssen von
- a) Tieren, einschließlich deren Federn, stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlacht tieruntersuchung unterzogen wurden und deren Fleisch nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurde, oder
 - b) Fischereierzeugnissen stammen, die Abschnitt VIII entsprechen, oder
 - c) ausgeschmolzenen Fetten und Grieben stammen, die Abschnitt XII entsprechen, oder von Wolle, wenn diese Erzeugnisse einem der folgenden Verfahren unterzogen werden:
 - 1. Umesterung oder Hydrolyse bei einer Temperatur von mindestens 200 °C und einem entsprechenden angemessenen Druck während einer Dauer von mindestens 20 Minuten (Glycerin, Fettsäuren und Ester),
 - 2. Verseifung mit NaOH 12M
 - bei Chargenbetrieb bei 95 °C drei Stunden lang oder
 - in einem kontinuierlichen Verfahren bei 140 °C und 2 bar (2 000 hPa) acht Minuten lang oder
 - 3. Hydrierung bei 160 °C und 12 bar (12 000 hPa) für die Dauer von 20 Minuten.
- Menschliches Haar darf nicht als Quelle für die Herstellung von Aminosäuren verwendet werden.

(*) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16).

(**) Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34).“