

3. Normen für andere milchverwertende Erzeugnisse als nach den Ziffern 1 und 2 werden gegebenenfalls im Verfahren nach Artikel 15 festgelegt.

Nach demselben Verfahren werden gegebenenfalls mikrobiologische Normen in bezug auf das Verfalldatum festgelegt, die unter den Bedingungen des Herstellers anzuwenden sind, und die erforderlichen Durchführungsbestimmungen erlassen.

KAPITEL V

ETIKETTIERUNGSBESTIMMUNGEN

1. Zu Kontrollzwecken muß die Etikettierung von Rohmilch zum unmittelbaren Genuß die deutliche Angabe „Rohmilch“ enthalten.
2. Zu Kontrollzwecken muß die Etikettierung von Erzeugnissen auf Rohmilchbasis, deren Herstellung ohne Hitzebehandlung erfolgt, die deutliche Angabe „aus Rohmilch“ enthalten.
3. Zu Kontrollzwecken muß die Etikettierung von Erzeugnissen auf Milchbasis Angaben über die Art der Hitzebehandlung am Ende des Herstellungsverfahrens enthalten.

Als Hitzebehandlung gelten Pasteurisierung, Ultrahocherhitzung oder Sterilisierung im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch).

Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertem Fleisch für industrielle Zwecke

KOM(89) 671 endg.

(Von der Kommission vorgelegt am 16. Februar 1990)

(90/C 84/11)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertes Fleisch für industrielle Zwecke fallen unter die in Anhang II des Vertrages aufgeführten Erzeugnisse. Ihre Herstellung und Vermarktung stellen für einen Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung eine wichtige Einkommensquelle dar.

Um die rationelle Entwicklung der einschlägigen Industrien zu gewährleisten und ihre Produktivität zu steigern, müssen auf Gemeinschaftsebene Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen dieses Fleisches erlassen werden.

Die Gemeinschaft muß bis zum 31. Dezember 1992 alle zur schrittweisen Verwirklichung des Binnenmarktes erforderlichen Maßnahmen erlassen.

Solche Vorschriften sind ein Beitrag zum Schutz der Volksgesundheit und zur Vollendung des Binnenmarktes.

Folglich müssen die wesentlichen Hygienevorschriften der Richtlinie 88/657/EWG des Rates vom 16. Dezember 1988 zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 72/462/EWG⁽¹⁾ auf die gesamte Herstellung und Vermarktung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen in der Gemeinschaft ausgedehnt werden.

Es muß damit gerechnet werden, daß einige schon vor dem 1. Januar 1992 arbeitende Betriebe aufgrund besonderer Umstände nicht in der Lage sind, alle Vorschriften dieser Verordnung anzuwenden. Es empfiehlt sich daher, für die Betriebe zeitlich und inhaltlich begrenzte Ausnahmen zuzu-

(¹) ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 3.

lassen und im allgemeinen Rahmen der Entscheidung . . / . . /EWG des Rates [über die Gewährung von befristeten und begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs] (1) zu regeln.

Auch wenn Ausnahmen von den Hygienevorschriften dieser Verordnung gewährt werden, unterliegen alle Vorgänge des Herstellens und Vermarktens von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertem Fleisch für industrielle Verwendungszwecke gleichwohl den allgemeinen Hygienevorschriften der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates [zur Festlegung allgemeiner Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs und besonderen Hygienevorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs] (2).

Die Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln und die Werbung hierfür (3), zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/395/EWG (4), sowie die Richtlinie 89/396/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen läßt (5), finden Anwendung.

Der Erlaß von Durchführungsmaßnahmen zu dieser Verordnung obliegt der Kommission. Zu diesem Zweck sind Verfahren vorzusehen, die eine enge und effiziente Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß gewährleisten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Diese Verordnung enthält Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertem Fleisch für industrielle Verwendungszwecke im Hoheitsgebiet der Gemeinschaft.

(2) Sie gilt weder für Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die im Einzelhandel oder in an die Verkaufsstellen angrenzenden Räumlichkeiten verkauft und auf Wunsch des Kunden an Ort und Stelle hergestellt werden, noch für Fleisch aus Betrieben, das ohne vorherige Beförderung und Verpackung direkt an den Verbraucher verkauft wird.

(3) Sie gilt ferner nicht für zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke, das aus Betrieben stammt, die gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen] (6) zugelassen wurden

(1) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(2) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(3) ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

(4) ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 17.

(5) ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 21.

(6) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

und in denen das Fleisch zu Fleischerzeugnissen verarbeitet wird.

(4) Erforderlichenfalls erläßt die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 9 Vorschriften für eine einheitliche Anwendung der Absätze 2 und 3.

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung gelten als:

1. „Hackfleisch“: Zubereitungen aus zerkleinertem bzw. durch den Fleischwolf gedrehtem frischem Fleisch gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Hackfleisch] (7);

2. „Fleischzubereitungen“: Zubereitungen, vollständig oder teilweise bestehend aus frischem Fleisch gemäß

a) der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung der Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch] (8) und

b) der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung der Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch] (9);

oder aus Hackfleisch.

Fleischzubereitungen sind Zubereitungen, die

— entweder einer anderen als der Behandlung gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen] (10) unterzogen wurden

— oder unter Zugabe von Lebensmitteln, Würz- oder Zusatzstoffen hergestellt wurden

— oder mehreren der vorstehenden Behandlungen unterzogen wurden.

Bei der Zubereitung darf die Zellstruktur des Fleisches nicht beeinträchtigt werden, und es dürfen sich keine Knochensplinter im Enderzeugnis befinden.

Hackfleisch und frisches Fleisch, das lediglich kältebehandelt wurde, gelten nicht als Fleischzubereitungen;

3. „Würzstoffe“: Kochsalz, Senf, Gewürze und Würzextrakte, Küchenkräuter und ihre Extrakte;

4. „Lebensmittel“: Erzeugnisse tierischen oder pflanzlichen Ursprungs zum Genuß für Menschen;

5. „Erzeugnisse zum Direktverbrauch“: Hackfleisch oder Fleischzubereitungen, die ohne weitere Behandlung unmittelbar verzehrt werden können;

(7) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(8) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(9) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(10) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

6. „Zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke“: Hackfleisch oder maschinell gewonnenes Fleisch (Separatorenfleisch), das einer der Behandlungen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen] zu unterziehen ist;
7. „Betrieb“: Verarbeitungsbetrieb zur Herstellung von Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen und/oder zerkleinertem Fleisch für industrielle Verwendungszwecke.

Erforderlichenfalls gelten die Begriffsbestimmungen des Artikels 2

- der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch],
- der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch] und
- der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen].

Artikel 3

Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke müssen folgenden Anforderungen genügen:

A. Hackfleisch:

- a) Hackfleisch muß aus Fleisch hergestellt worden sein,
- i) das entweder der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch] entspricht oder
 - ii) der Richtlinie 72/462/EWG des Rates ⁽¹⁾ entspricht und entweder unmittelbar oder über einen anderen Mitgliedstaat aus einem Drittland eingeführt wurde. Frisches Schweinefleisch muß gemäß Artikel 2 der Richtlinie 77/96/EWG des Rates ⁽²⁾ auf Trichinen untersucht worden sein;
- b) es muß
- i) entweder in einem gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch] zugelassenen Zerlegungsbetrieb
 - ii) oder in einem gemäß Artikel 5 zu diesem Zweck zugelassenen Betrieb hergestellt worden sein;
- c) es muß gemäß Anhang I Kapitel III hergestellt, verpackt und gelagert worden sein;

- d) es muß gemäß Anhang I Kapitel V und VI untersucht worden sein;
- e) es muß gemäß Anhang I Kapitel VII gekennzeichnet worden sein;
- f) es muß gemäß Anhang I Kapitel VIII befördert worden sein;
- g) als Erzeugnis zum Direktverbrauch bzw. als Bestandteil von Fleischzubereitungen muß Hackfleisch den mikrobiologischen Normen gemäß Anhang II entsprechen.

B. Fleischzubereitungen:

- a) Fleischzubereitungen müssen aus frischem Fleisch hergestellt worden sein,
- i) das entweder den Bestimmungen unter Buchstabe A entspricht
 - ii) oder der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch] entspricht
 - iii) oder der Richtlinie 72/462/EWG entspricht und entweder direkt oder über einen anderen Mitgliedstaat aus einem Drittland eingeführt wurde, wobei frisches Schweinefleisch gemäß Artikel 2 der Richtlinie 77/96/EWG auf Trichinen untersucht sein muß,
 - iv) oder der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch] entspricht; in diesem Fall ist Geflügelfleisch in dem die Fleischzubereitungen herstellenden Betrieb zu zerkleinern;
- b) sie müssen in einem gemäß Artikel 5 entsprechend zugelassenen Betrieb hergestellt worden sein;
- c) sie müssen gemäß Anhang I Kapitel II hergestellt, verpackt und gelagert worden sein;
- d) sie müssen gemäß Anhang I Kapitel V und VI untersucht worden sein;
- e) sie müssen gemäß Anhang I Kapitel VII gekennzeichnet worden sein;
- f) sie müssen gemäß Anhang I Kapitel VIII befördert worden sein;
- g) als Erzeugnisse zum Direktverbrauch müssen sie den mikrobiologischen Normen gemäß Anhang II entsprechen. Nach dem Verfahren des Artikels 9 können für bestimmte Erzeugnisse, die nicht aus Hackfleisch hergestellt werden, sowie für bestimmte Erzeugnisse aus Geflügelfleisch jedoch Ausnahmen gewährt werden.

C. Zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke:

- a) Es muß von frischem Fleisch stammen,
- i) das entweder der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch] entspricht

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 67.

- ii) oder der Richtlinie 72/462/EWG entspricht und entweder direkt oder über einen anderen Mitgliedstaat aus einem Drittland eingeführt wurde
 - iii) oder der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch] entspricht;
- b) es muß hergestellt worden sein
- i) in einem gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und Vermarktung von frischem Fleisch] zugelassenen Zerlegungsbetrieb
 - ii) oder in einem gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch] zugelassenen Zerlegungsbetrieb
 - iii) oder in einem gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen] zugelassenen Betrieb
 - iv) oder in einem gemäß Artikel 5 entsprechend zugelassenen Betrieb;
- c) es muß gemäß Anhang I Kapitel IV hergestellt, verpackt und gelagert worden sein;
- d) es muß gemäß Anhang I Kapitel V und VI untersucht worden sein;
- e) es muß gemäß Anhang I Kapitel VII gekennzeichnet worden sein;
- f) es muß gemäß Anhang I Kapitel VIII befördert worden sein.

Artikel 4

(1) Über die allgemeinen Anforderungen des Artikels 3 hinaus müssen Hackfleisch und — soweit sie Hackfleisch enthalten — Fleischzubereitungen folgenden Anforderungen genügen:

- a) i) Sie müssen entweder aus gekühltem Frischfleisch binnen sechs Tagen nach dessen Erschlachten hergestellt werden, wobei die Einhaltung dieser Bedingung anhand einer von der zuständigen Behörde festzulegenden Identifizierungsmethode gewährleistet wird,
 - ii) oder aus gefrorenem bzw. tiefgefrorenem entbeinten Fleisch hergestellt werden;
- b) sie müssen binnen einer Stunde nach dem Portionieren und Umhüllen einer Kältebehandlung gemäß Buchstabe c) unterzogen werden, es sei denn, es kommen Verfahren zum Einsatz, die die Absenkung der Kerntemperatur des Fleisches während der Zubereitung erfordern;
- c) sie müssen in folgendem Angebotszustand vermarktet werden:
- i) entweder gekühlt in Endverbraucherpackungen, wobei eine Kerntemperatur von weniger als + 2 °C

in spätestens einer Stunde erreicht sein muß — in diesem Falle sind das Hackfleisch bzw. die Fleischzubereitungen aus dem Fleisch gemäß Buchstabe a) Ziffer i) herzustellen,

- iii) oder tiefgefroren in Endverbraucherpackungen — in diesem Fall müssen Hackfleisch und Fleischzubereitungen der Richtlinie 89/108/EWG des Rates ⁽¹⁾ entsprechen.

(2) Alle verwendeten Zusatzstoffe müssen den Gemeinschaftsvorschriften entsprechen.

Artikel 5

(1) Die Mitgliedstaaten erstellen ein Verzeichnis der von ihnen zugelassenen Herstellungsbetriebe für

- Hackfleisch,
- Fleischzubereitungen,
- zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke.

Dieses Verzeichnis wird den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission übermittelt. Dabei ist anzugeben, ob diese Betriebe den gemäß der Verordnungen unter Buchstaben a), b) und c) zugelassenen Betrieben angegliedert oder ob sie eigenständige Betriebe sind.

Jeder Betrieb erhält eine Zulassungsnummer, die im erstgenannten Fall der Nummer des zugelassenen Betriebs entspricht und aus der hervorgeht, daß der Betrieb für die Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertem Fleisch für industrielle Verwendungszwecke zugelassen wurde.

Die so zugelassenen Betriebe werden entweder in eine separate Rubrik des Betriebsverzeichnisses gemäß

- a) der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und Vermarktung von frischem Fleisch] oder
- b) der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch] oder
- c) der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen]

oder — bei eigenständigen Betrieben — in ein separates und nach den gleichen Kriterien erstelltes Verzeichnis aufgenommen.

(2) Die Mitgliedstaaten dürfen nur Betriebe in das Verzeichnis gemäß Absatz 1 aufnehmen, die den Anforderungen dieser Verordnung nachweislich genügen. Betrieben, bei denen dies nicht mehr der Fall ist, wird die Zulassung entzogen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 34.

Wurde eine Kontrolle gemäß Artikel 6 durchgeführt, so trägt der betreffende Mitgliedstaat den Kontrollergebnissen Rechnung. Der Entzug der Zulassung wird den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission mitgeteilt.

(3) Betriebskontrollen und -überwachungen obliegen der zuständigen Behörde, die für rein praktische Aufgaben von qualifiziertem Fachpersonal unterstützt werden kann. Die zuständige Behörde muß jederzeit freien Zugang zu allen Betriebsteilen haben, um sich vergewissern zu können, daß die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

Die Einzelheiten dieser Unterstützung werden nach dem Verfahren des Artikels 10 geregelt.

(4) Die Herstellung des Genußtauglichkeitskennzeichens und der Plomben gemäß Anhang I Kapitel VII muß von den einzelstaatlichen Behörden genehmigt werden, die ihre Verwendung kontrollieren.

Artikel 6

(1) Veterinärsachverständige der Kommission können Kontrollen vor Ort durchführen, soweit dies für eine einheitliche Anwendung dieser Verordnung erforderlich ist; sie können insbesondere prüfen, ob die Betriebe die Vorschriften dieser Verordnung einhalten. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über die entsprechenden Kontrollergebnisse.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, unterstützt die Sachverständigen in jeder zur Erfüllung ihrer Aufgabe gebotenen Weise.

(2) Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 10 erlassen. Nach dem gleichen Verfahren kann für die Kontrollen gemäß Absatz 1 ein Verfahrenskodex festgelegt werden.

Artikel 7

Die Vorschriften der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates [über Veterinärkontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes] ⁽¹⁾ gelten insbesondere für die Durchführung der Kontrollen durch das Bestimmungsland, die Folgemaßnahmen sowie die Schutzmaßnahmen, die im Bereich der Hygiene bei der Gewinnung und Vermarktung von frischem Fleisch in der Gemeinschaft anzuwenden sind.

Artikel 8

Änderungen der Anhänge dieser Verordnung, namentlich zur Anpassung an den wissenschaftlich-technischen Fortschritt, werden von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 9 erlassen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

Artikel 9

(1) Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG ⁽²⁾ des Rates eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, im folgenden „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

(2) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten die folgenden Bestimmungen.

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 je nach 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 nach dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

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

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 nach seiner Befassung keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 10

Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten die folgenden Bestimmungen.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf — gegebenenfalls durch Abstimmung — innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen. Darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt die Stellungnahme des Ausschusses soweit wie möglich. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 11

(1) Nach dem Verfahren des Artikels 9 können zugunsten von Betrieben mit kleinem Produktionsvolumen Ausnahmen von den Vorschriften der Anhänge gewährt werden.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

(2) Bei Prüfung der Ausnahmen gemäß Absatz 1 berücksichtigt die Kommission die Angaben und Kriterien gemäß Artikel 2 und 3 der Entscheidung . . . /EWG des Rates [über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs].

(3) Werden Ausnahmen gemäß Absatz 1 gewährt, so regelt die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 9 die näheren Einzelheiten.

Artikel 12

Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 10 Empfehlungen mit Leitlinien für angemessene Herstellungsmethoden auf den verschiedenen Produktions- und Vermarktungsstufen abgeben.

Artikel 13

(1) Die Richtlinie 88/657/EWG wird mit Wirkung ab vom 1. Januar 1993 aufgehoben.

(2) Die Durchführungsbestimmungen zur Richtlinie 88/657/EWG gelten jedoch auch für diese Verordnung.

Artikel 14

Diese Verordnung tritt am 30. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab dem 1. Januar 1993.

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

ANHANG I

KAPITEL I

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON HERSTELLUNGSBETRIEBEN FÜR HACKFLEISCH, FLEISCHZUBEREITUNGEN UND ZERKLEINERTES FLEISCH FÜR INDUSTRIELLE VERWENDUNGSZWECKE

1. Neben den allgemeinen Bedingungen gemäß Anhang I Nummern 1 bis 12 und Nummern 14, 15 und 16 der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG] bzw. gemäß Anhang 4 Kapitel I der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinie 77/99/EWG] bzw. gemäß Nummern 1 bis 12 und Nummern 14, 15 und 16 der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 71/118/EWG] müssen Herstellungsbetriebe bzw. eigenständige Produktionseinheiten zumindest wie folgt ausgestattet sein:
 - a) ein vom Zerlegungsraum abgesonderter Raum zum Zerkleinern und Umhüllen des Fleisches und zum Beimischen anderer Lebensmittel, bestückt mit einem Temperaturschreiber oder einem Fernthermometer.
Die zuständige Behörde kann jedoch die Zerkleinerung des Fleisches im Zerlegungsraum zulassen, sofern das Zerkleinern in einem gesonderten Bereich stattfindet und keine Würzstoffe und sonstigen Lebensmittel beigegeben werden;
 - b) ein Verpackungsraum, es sei denn, die Bedingungen des Anhangs I Kapitel XI Nummer 62 der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG] sind erfüllt;
 - c) ein Raum zum Lagern von Würzstoffen und sonstigen sauberen und gebrauchsfertigen Lebensmitteln;
 - d) Kühlanlagen, die die Einhaltung der in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen gewährleisten.
 Betriebe, die Fleischzubereitungen herstellen, müssen darüber hinaus den einschlägigen Anforderungen des Anhangs B Kapitel I der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinie 77/99/EWG] entsprechen.
2. Es gelten die Hygienevorschriften gemäß Anhang I Kapitel IV der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG] in bezug auf das Personal, die Räume und die Ausrüstungen der Betriebe.
Bei Zubereitung von Hand müssen die mit der Herstellung von Hackfleisch beschäftigten Personen ferner einen Mund- und Nasenschutz sowie Handschuhe der Art, wie sie von Chirurgen benutzt werden, tragen.

KAPITEL II

BEDINGUNGEN FÜR DAS HERSTELLEN VON ZERKLEINERTEM FLEISCH FÜR INDUSTRIELLE VERWENDUNGSZWECKE

3. Das Fleisch ist vor der Zerlegung zu untersuchen. Alle verunreinigten oder nicht einwandfreien Teile werden vor der Zerlegung entfernt und beschlagnahmt.
4. Kontaminiertes Fleisch darf nicht zu industriellen Verwendungszwecken zerkleinert werden. Insbesondere mechanisch gewonnenes Fleisch (Separatorenfleisch) muß von fleischtragenden Knochen stammen, mit Ausnahme der Kopfknochen, der Gliederextremitäten unterhalb der Karpal- und Tarsalgelenke und — bei Schweinen — der Steißwirbel.
5. Während der Arbeitsgänge zwischen dem Eintreffen des Fleisches in dem Raum gemäß Kapitel I Nummer I Buchstabe a) und dem Kühlen bzw. Einfrieren des Enderzeugnisses darf die Kerntemperatur des Fleisches maximal + 7 °C (frisches Fleisch) bzw. maximal + 4 °C (frisches Geflügelfleisch) und die Temperatur der Arbeitsräume maximal + 12 °C betragen.
6. Unmittelbar nach der Herstellung ist das zerkleinerte Fleisch unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu umhüllen, zu verpacken und bei einer Höchsttemperatur von + 2 °C (Kühlgut) bzw. - 12 °C (Gefriergut) zu lagern.

KAPITEL III

BEDINGUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON HACKFLEISCH

7. Das Fleisch ist vor seiner Zerkleinerung zu untersuchen. Alle verunreinigten oder nicht einwandfreien Teile werden vor dem Zerkleinern des Fleisches entfernt und beschlagnahmt.
8. Hackfleisch darf nicht aus Abfällen, die beim Zerlegen oder Zurichten anfallen, hergestellt werden.

Insbesondere darf es nicht aus Fleisch folgender Teile von Rindern, Schweinen, Schafen oder Ziegen stammen: Kopffleisch, Beinflleisch, Stichfleisch, Injektionsstellen, Diaphragma, Bauchlappen sowie Knochenputz. Es darf keine Knochensplinter enthalten.

9. Nehmen die Arbeitsgänge zwischen dem Eintreffen des Fleisches in dem Raum gemäß Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a) und dem Kühlen bzw. Einfrieren des Enderzeugnisses nicht mehr als eine Stunde in Anspruch, so darf die Kerntemperatur des Fleisches höchstens + 7 °C und die Temperatur der Arbeitsräume höchstens + 12 °C betragen. In Einzelfällen kann die zuständige Behörde eine längere Bearbeitungsfrist zulassen, wenn dies aus technischer Sicht wegen Zugabe von Würzstoffen oder Lebensmitteln gerechtfertigt ist und sofern die einschlägigen Hygienevorschriften von dieser Ausnahmeregelung nicht berührt werden.

Nehmen die vorgenannten Arbeitsgänge mehr als eine Stunde oder einen längeren Zeitraum in Anspruch, als von der zuständigen Behörde dem vorstehenden Absatz entsprechend zugelassen wurde, so darf das frische Fleisch erst verwendet werden, nachdem seine Kerntemperatur auf maximal + 4 °C gesenkt wurde.

Unmittelbar nach der Herstellung ist das Hackfleisch unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu umhüllen, zu verpacken und bei den Temperaturen gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe c) zu lagern.

KAPITEL IV

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON FLEISCHZUBEREITUNGEN

10. Über die allgemeinen Anforderungen des Kapitels I hinaus gelten je nach Art der Herstellung folgende Vorschriften:
 - a) Die Herstellung von Fleischzubereitungen muß unter kontrollierten Temperaturbedingungen erfolgen. Unmittelbar nach der Herstellung sind die Fleischzubereitungen unverzüglich auf mindestens + 2 °C abzukühlen; sofern sie Hackfleisch enthalten, sind die Zubereitungen auf die Temperaturen gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe c) abzukühlen;
 - b) Fleischzubereitungen zum Direktverkauf an den Endverbraucher sind als unteilbare handelsübliche Portionen zu umhüllen;
 - c) das Wiedereinfrieren von Fleischzubereitungen ist verboten.

KAPITEL V

KONTROLLE

11. Betriebe, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder zerkleinertes Fleisch für die industrielle Verarbeitung herstellen, werden von der amtlichen Stelle kontrolliert, die bei den Arbeitsgängen zugegen sein muß.
12. Die Kontrolle der amtlichen Stelle umfaßt:
 - die Überwachung der Frischfleißeingänge,
 - die Überwachung der ausgehenden Erzeugnisse,
 - die Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften für Räumlichkeiten, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte,
 - die Entnahme aller erforderlichen Proben, insbesondere für die mikrobiologischen Untersuchungen gemäß Kapitel VI.

KAPITEL VI

MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN

13. Die Herstellung von Hackfleisch, zerkleinertem Fleisch für die industrielle Verarbeitung und Fleischzubereitungen muß durch tägliche mikrobiologische Untersuchungen im Herstellungsbetrieb oder in einem zugelassenen Laboratorium überwacht werden.

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

Die Kontrollen müssen sich auf Arbeitsgeräte, Einrichtungen und Maschinen auf allen Produktionsstufen und — je nach Art der Produktion — auf die Erzeugnisse erstrecken.

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

Die zuständige Behörde prüft in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Überwachungen gemäß Absatz 1. Auf der Grundlage dieser Prüfung kann sie ergänzende mikrobiologische Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vornehmen.

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

14. Die für die Analyse entnommene Probe muß aus fünf Einheiten von jeweils 100 g bestehen. Handelt es sich bei der Herstellung um endverbrauchergerechte Hackfleischportionen, so wird die Probe dem bereits umhüllten Erzeugnis entnommen. Die Proben müssen für die Tagesproduktion repräsentativ sein.
15. Je nach Herstellungsart sind die Proben täglich auf aerobe mesophile Keime und Salmonellen sowie wöchentlich auf Staphylokokken, Kolibakterien und sulphitreduzierende Anaerobier zu untersuchen.

Jedoch kann die zuständige Behörde

- bei zerkleinertem Fleisch für die industrielle Verarbeitung und unter Berücksichtigung des voraussichtlichen Verwendungszwecks des Erzeugnisses die Untersuchungen auf aerobe mesophile Keime beschränken,
- bei Einhaltung der für Salmonellen vorgesehenen Normen, über einen Zeitraum von drei Monaten, eine wöchentliche Untersuchung zulassen,
- bei Erzeugnissen, die in gefrorenem oder tiefgefrorenem Angebotszustand auf den Markt gebracht werden sollen, von einer Untersuchung auf Staphylokokken absehen.

16. Bei den von den Herstellungsbetrieben oder eigenständigen Produktionseinheiten vorgenommenen Stichproben muß die Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen je nach Fleischart den Normen gemäß Anhang II entsprechen.

17. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen müssen dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung stehen.

Der Betrieb unterrichtet den amtlichen Tierarzt, wenn die Normen gemäß Anhang II erreicht sind. Dieser trifft geeignete Maßnahmen.

Werden nach Ablauf einer 15tägigen Frist ab dem Tag der Probenahme die vorgeschriebenen Normen bei den Erzeugnissen aus Herstellungsbetrieben oder unabhängigen Produktionseinheiten nicht eingehalten, so werden diese Erzeugnisse vom Verzehr ausgeschlossen.

KAPITEL VII

KENNZEICHNUNG UND ETIKETTIERUNG

18. Hackfleisch ist auf der Verpackung mit dem Genußtauglichkeitsstempel des Betriebs gemäß Anhang I Kapitel X der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG] zu kennzeichnen.

Fleischzubereitungen sind auf der Verpackung mit dem Genußtauglichkeitsstempel des Betriebs gemäß Anhang A Kapitel V der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinie 77/99/EWG] zu kennzeichnen.

Zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke ist auf der Verpackung mit dem Genußtauglichkeitsstempel des Herstellungsbetriebs zu kennzeichnen.

19. Unbeschadet der Richtlinie 79/112/EWG muß der Hersteller zu Kontrollzwecken folgende Angaben sichtbar und gut leserlich auf der Verpackung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertem Fleisch für industrielle Verwendungszwecke anbringen:

— sofern dies nicht eindeutig aus der Verkaufsbezeichnung des Erzeugnisses oder aus dem Zutatenverzeichnis gemäß der Richtlinie 79/112/EWG hervorgeht: die Tierart(en), von der (denen) das Fleisch stammt, und bei Mischungen den prozentualen Anteil jeder Tierart,

— bei Packungen, die nicht für den Endverbraucher bestimmt sind: das Herstellungsdatum.

20. Sind das Hackfleisch oder die Fleischzubereitungen in für den Direktverkauf an den Verbraucher bestimmten handelsüblichen Portionen umhüllt, so ist unbeschadet der Vorschriften gemäß den Nummern 18 und 19 auf der Umhüllung oder auf einem darauf befestigten Etikett ein Abdruck der Angaben gemäß Nummer 19 und des Stempels gemäß Nummer 18 anzubringen. Der Stempelaufdruck muß die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten. Die in den Verordnungen (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG] und Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 71/118/EWG] und Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinie 77/99/EWG] vorgeschriebenen Maße gelten nicht für die unter dieser Nummer vorgesehene Stempelmarkierung, sofern die vorgeschriebenen Angaben lesbar sind.

KAPITEL VIII

BEFÖRDERUNG

21. Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke müssen so versandt werden, daß sie während der Beförderung unter Berücksichtigung der Transportdauer, der Transportbedingungen und der Beförderungsmittel vor Einflüssen geschützt sind, die das Fleisch kontaminieren oder beeinträchtigen könnten. Insbesondere müssen Transportmittel für Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke so ausgestattet sein, daß die in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen nicht überschritten werden; beim Handelsverkehr über weite Entfernungen müssen sie mit einem Temperaturschreiber ausgerüstet sein, der die Einhaltung der Temperaturanforderung gewährleistet.

ANHANG II

MIKROBIOLOGISCHE NORMEN

1. Mikrobiologische Normen

Die Betriebe müssen dafür sorgen, daß gemäß Anhang I Kapitel VI und entsprechend den nachstehenden Bewertungsmethoden Hackfleisch, das ohne weitere Verarbeitung oder als Bestandteil von Fleischzubereitungen vermarktet werden soll, den folgenden Normen entspricht:

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

(¹) M = annehmbarer Grenzwert; darüberliegende Ergebnisse gelten mehr als zufriedenstellend, wobei folgendes gilt:
M = 10 m bei Zählung im festen Medium und
M = 30 m bei Zählung im flüssigen Medium.

(²) m = Grenzwert, unter dem alle Ergebnisse als zufriedenstellend gelten.

(³) Zahl der Einheiten der Probe.

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

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

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

1. Die Qualität der Partie gilt als:

- a) *zufriedenstellend*, wenn alle festgestellten Werte 3 m bei einem festen Medium oder 10 m bei einem flüssigen Medium betragen;
- b) *annehmbar*, wenn die festgestellten Werte zwischen:
 - i) 3 m und 10 m (= M) bei einem festen Medium,
 - ii) 10 m und 30 M (= M) bei einem flüssigen Medium liegen
 und $c/n = 2/5$, wenn $n = 5$ und $c = 2$, oder bei einem anderen gleichwertigen oder höheren Wirkungsgrad, der nach dem Verfahren des Artikels 9 anzuerkennen ist.

2. Die Qualität der Partie gilt als nicht zufriedenstellend,

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

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

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

Bei *Staphylokokkus aureus* darf der S -Wert zu keinem Zeitpunkt 5×10^4 überschreiten.

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

- B. Bei Salmonellen nach einem Schema mit zwei Verseuchungsklassen, bei denen es keine Toleranz gibt und die wie folgt festgelegt sind:
- „nicht feststellbar in“: das Ergebnis gilt als zufriedenstellend,
 - „vorhanden in“: das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend.

2. Die mikrobiologischen Untersuchungsmethoden werden nach dem Verfahren des Artikels 9 festgelegt.

Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen hitzebehandelter Trinkmilch

KOM(89) 672 endg.

(Von der Kommission vorgelegt am 23. März 1990)

(90/C 84/12)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Hitzebehandelte Trinkmilch fällt unter die im Anhang II des EWG-Vertrags aufgeführten Erzeugnisse. Die Erzeugung und Vermarktung von Rohmilch zur Herstellung hitzebehandelter Trinkmilch bildet eine wichtige Einkommensquelle für die landwirtschaftliche Bevölkerung.

Um eine sinnvolle Entwicklung dieses Sektors und eine höhere Produktivität zu gewährleisten, müssen auf Gemeinschaftsebene Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen dieses Erzeugnisses festgelegt werden.

Die Gemeinschaft muß bis zum 31. Dezember 1992 die Maßnahmen zur schrittweisen Vollendung des Binnenmarkts erlassen.

Die genannten Vorschriften sind ein Beitrag zum Schutz der Volksgesundheit und zur Verwirklichung des Binnenmarkts.

Daher ist es notwendig, die Grundsätze der Richtlinie 85/397/EWG des Rates vom 5. August 1985 zur Regelung

gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit wärmebehandelter Milch ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/165/EWG ⁽²⁾, auf die gesamte Erzeugung und Vermarktung hitzebehandelter Trinkmilch in der Gemeinschaft auszudehnen. Dieses erfordert gewisse technische Änderungen der genannten Richtlinie.

Es ist damit zu rechnen, daß manche schon vor dem 1. Januar 1992 tätigen Betriebe aufgrund ihrer besonderen Situation nicht allen Vorschriften dieser Verordnung nachkommen können. Es empfiehlt sich deshalb, die Möglichkeit zeitlich und inhaltlich begrenzter Ausnahmen für diese Betriebe vorzusehen, wobei die Vorschriften der Entscheidung . . . / . . . /EWG des Rates vom . . . [über die Gewährung befristeter und begrenzter Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs] ⁽³⁾ als Rahmenvorschriften dienen können.

Ungeachtet der Gewährung etwaiger Ausnahmen von den Hygienevorschriften dieser Verordnung sind jedoch die allgemeinen Hygienevorschriften der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . [zur Festlegung allgemeiner Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie besonderen Hygienevorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs] ⁽⁴⁾ auch für sämtliche Herstellungs- und Vermarktungsstufen hitzebehandelter Milch verbindlich.

Außerdem finden die Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvor-

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 226 vom 24. 8. 1985, S. 13.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 61 vom 4. 3. 1989, S. 57.

⁽³⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .