

Schlußfolgerungen

Den Absichten und Zielen der Kommission ist nachdrücklich zuzustimmen; doch es dürfte wahrscheinlich schwierig sein, in einer einzigen Richtlinie alle äußerst komplexen Bestimmungen zusammenzufassen, die ein wirksamer Strafverfolgungsmechanismus im Bereich der Geldwäsche erforderlich machen würde.

Die Wahl eines eng gefaßten Textansatzes, der nur die wesentlichen Bestimmungen enthält und sich insbesondere nicht mit den praktischen Durchführungsmodalitäten der in der Richtlinie postulierten Grundsätze befaßt, birgt indes Nachteile in sich, die der Ausschuß aufgezeigt wissen möchte.

Da die Mitgliedstaaten sich in ihrer Mehrheit zu strengeren Anforderungen wie zum Beispiel denen des Wie-

ner Übereinkommens bekannt haben, besteht Anlaß zu der Hoffnung, daß eine einstimmig verabschiedete Vereinbarung über die Schaffung eines technisch wirksamen Verfahrens zur Bekämpfung der Geldwäsche zustande kommt.

Die Analyse der einzelnen Artikel des Richtlinienvorschlags hat die Gelegenheit geboten, einige technische Ergänzungen vorzutragen, die bei weitem jedoch nicht die Lücken eines ganz offensichtlich unvollständigen Strafverfolgungsmechanismus schließen können. Da es dem Ausschuß unmöglich ist, die gesamte Problematik auf der Grundlage einer neuen Textfassung angehen zu können, vertritt er mit Nachdruck die Auffassung, daß in dem Richtlinienvorschlag ein klareres, eindeutigeres Ziel herauszustellen ist, und zwar unter Zugrundelegung der GAFI-Empfehlungen, die dann gemäß dem auf dem Gipfel von Houston im Juli 1990 gefaßten Beschluß verbindlich sein müßten.

Geschehen zu Brüssel am 19. September 1990.

Der Präsident

des Wirtschafts- und Sozialausschusses

Alberto MASPRONE

Stellungnahme zu dem Vorschlag für eine Verordnung des Rates mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, Werkmilch und Erzeugnissen auf Milchbasis⁽¹⁾

(90/C 332/27)

Der Rat beschloß am 23. Februar 1990, den Wirtschafts- und Sozialausschuß (WSA) gemäß Artikel 198 des EWG-Vertrags um Stellungnahme zu vorgenannter Vorlage zu ersuchen.

Die mit der Vorbereitung der Arbeiten beauftragte Fachgruppe Landwirtschaft und Fischerei nahm ihre Stellungnahme am 12. Juli 1990 an. Berichterstatter war Herr Gardner.

Der Ausschuß verabschiedete auf seiner 279. Plenartagung (Sitzung vom 19. September 1990) ohne Gegenstimmen bei 2 Stimmenthaltungen folgende Stellungnahme.

1. Einleitung

1.1. Der betreffende Vorschlag ist zum Schutz der Verbraucher im Markt ohne Binnengrenzen erforderlich und wird vom WSA vorbehaltlich der nachstehenden Bemerkungen befürwortet.

2. Allgemeine Bemerkungen

2.1. Im Zusammenhang mit dem betreffenden Vorschlag stellen sich drei Probleme:

2.1.1. Die Gesundheit der Bevölkerung ist unteilbar, und kleinere Betriebe bringen lediglich eine geringere Zahl von Menschen in Gefahr. Daher müssen alle Betriebe angemessenen Gesundheitsvorschriften unterlie-

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 112.

gen, deren Einzelheiten auf Art und Größe des jeweiligen Betriebs abzustimmen wären.

2.1.1.1. Dies ist ein weiterer Vorschlag, in dem weder in den Erwägungsgründen noch in den Artikeln auf die allgemeine Hygienerichtlinie, die z.Z. eine andere Dienststelle der Kommission ausarbeitet, verwiesen wird, obwohl es in Artikel 1 Absatz 2 des Dokuments KOM(89) 492 endg. (Vorschlag für allgemeine Gesundheitsvorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs) ausdrücklich heißt, daß die Verordnung „unbeschadet künftiger für Nahrungsmittel festzulegender allgemeingültiger Hygienevorschriften gilt“.

Der jetzige Vorschlag sollte dort, wo dies erforderlich ist, unbedingt mit jener Richtlinie übereinstimmen. Dies ist für die Betriebe besonders wichtig, die von diesen Vorschriften ausgenommen werden könnten. Zwar ist die Ausnahme von einigen der Einzelschriften vernünftig, doch unterlägen die betreffenden Betriebe dann keinerlei sonstigen EG-Vorschriften und könnten daher eine Gefahr für die Bevölkerung darstellen.

2.1.2. Es wurden zwei getrennte Vorschläge betreffend die Hygienevorschriften für Milch unterbreitet: der jetzt vorgelegte Vorschlag und der Vorschlag für hitzebehandelte Trinkmilch. Es wird häufig auf den jeweils anderen Vorschlag verwiesen, und die Wechselbeziehung zwischen beiden ist äußerst verwirrend. Die Kommission sollte ihre Vorschläge besser in einem Dokument zusammenfassen und dabei den Bemerkungen des Ausschusses Rechnung tragen.

2.1.3. Qualitätsvorschriften sind zwar von größter Wichtigkeit, sie schwächen jedoch in einem Vorschlag für Hygienevorschriften den gesundheitlichen Aspekt ab und sollten daher Gegenstand gesonderter Vorschläge sein.

2.2. Der Vorschlag der Kommission weist bedauerlicherweise einige Mängel bei der Übersetzung von spezifischen Fachausdrücken insbesondere im deutschsprachigen Text auf. Die Bedeutung der Hygienevorschriften erfordert in besonderer Weise eine möglichst interpretationsfreie Formulierung der Bestimmungen und eine sorgfältige Übersetzung.

3. Besondere Bemerkungen

3.1. Präambel

3.1.1. Entsprechend den obigen allgemeinen Bemerkungen sollte die Präambel durch einen weiteren Erwägungsgrund mit folgendem Wortlaut ergänzt werden:

„Von der Gewährung etwaiger Ausnahmen von spezifischen Hygienevorschriften der Gemeinschaft zugunsten bestimmter Betriebe bleibt jedoch die Anwendung der Richtlinie Nr. .../... vom ... zum Schutz der menschlichen Gesundheit durch die Überwachung der Genußtauglichkeit von Lebensmitteln und durch die Einhaltung der grundlegenden Hygienevorschriften bei der Herstellung, der Behandlung und dem Verkauf unberührt.“

3.2. Artikel 1 Absatz 1

3.2.1. Der Anwendungsbereich sollte durch folgenden Zusatz klargestellt werden:

„... die im Anhang II des EWG-Vertrags aufgeführt sind.“

3.3. Artikel 1 Absatz 2

3.3.1. Aus den in den allgemeinen Bemerkungen dargelegten Gründen sollte von dieser Ausnahmeregelung abgesehen werden. Wird sie jedoch beibehalten, so sind die folgenden Ergänzungen erforderlich:

3.3.1.1. Zunächst muß der erste Satz wie folgt geändert werden:

„Diese Verordnung, mit Ausnahme von Kapitel IV Nummer 1, Buchstabe A und B, gilt nicht beim Direktverkauf ...“

Dies ist notwendig, um sicherzustellen, daß keine Milcherzeugnisse verkauft werden, die nicht einwandfrei sind.“

3.3.1.2. Ferner sollte folgender neue Absatz angefügt werden:

„Diese Betriebe müssen jedoch den Anforderungen der Richtlinie Nr. .../... vom ... zum Schutz der menschlichen Gesundheit durch die Überwachung der Genußtauglichkeit von Lebensmitteln und durch die Einhaltung der grundlegenden Hygienevorschriften bei der Herstellung, der Behandlung und dem Verkauf genügen.“

3.3.2. Diese Änderung sollte gewährleisten, daß grundlegende Hygienevorschriften von den zuständigen Behörden durchgesetzt werden können.

3.4. Artikel 2 Nummer 1

Die Formulierung „mit ähnlicher Wirkung“ ist undeutlich.

3.5. Artikel 2 Nummer 2

Die Worte „zugelassen physikalischen Behandlung“ sollten ersetzt werden durch „anerkannten physikalischen Behandlung“.

3.6. Artikel 2 Absatz 3

3.6.1. Diese Definition muß überarbeitet werden, da sie in ihrer jetzigen Fassung alles andere als klar ist. So fällt offenbar Speiseeis aus Vollmilch und pflanzlichem Fett unter diese Definition, nicht jedoch Speiseeis aus Magermilch und pflanzlichem Fett. Ebenso ist Magermilchpulver erfaßt, Milchpulver, dem pflanzliche Fette zugefügt sind, hingegen nicht. Vom Hygienestandpunkt aus gesehen müßten für diese beiden Produktarten zweifelloso dieselben Vorschriften gelten.

3.7. Artikel 4

3.7.1. Es sollte folgender neuer Punkt hinzugefügt werden:

„5. Mitgliedstaaten bzw. Regionen können den Verkauf von Rohmilch auf ihrem Gebiet aus Gesundheitsgründen verbieten.“

3.7.2. Der Verkauf von Rohmilch ist derzeit beispielsweise in Schottland verboten, mit dem Ergebnis, daß wesentlich weniger Fälle von Lebensmittelvergiftungen auftreten.

3.8. Artikel 6 Nummer 9

3.8.1. Wie folgt ergänzen:

„bzw. Hygienevorschriften unterworfen sein, die sicherstellen, daß die Hygienekriterien des entsprechenden Endprodukts erfüllt sind.“

3.9. Artikel 7 Absatz 1

3.9.1. Rohmilcherzeugnisse können ein potentiell Gesundheitsrisiko darstellen. Der Ausschuß kann daher nicht gutheißen, daß derart wichtige Ausnahmen mit Auswirkungen auf die Volksgesundheit nach einem Ausschußverfahren ohne jegliche Beteiligung der Öffentlichkeit gewährt werden sollen. Das Verzeichnis der Rohmilcherzeugnisse sollte Bestandteil des Rechtsaktes bzw. Gegenstand einer Änderung desselben sein. Besonders wichtig ist, daß dieses Verzeichnis in einer der Öffentlichkeit zugänglichen Form veröffentlicht wird.

3.10. Artikel 7 Absätze 3 und 4

3.10.1. Diese beiden Absätze können in dieser Form auf keinen Fall gutgeheißen werden, da nicht ausgeschlossen werden kann, daß die betreffenden Erzeugnisse toxische Organismen, Rückstände von Antibiotika usw. enthalten. Die vorgesehene Ausnahme von den Bestimmungen in Artikel 6 Absätze 1 bis 4 muß zumindest wie folgt geändert werden:

„... kann ... von den Bestimmungen in Artikel 6 Absatz 1 (außer in bezug auf Kapitel II des Anhangs), Artikel 6 Absätze 2 und 3 (außer in bezug auf Kapitel IV Nummer 1, Buchstaben A und B des Anhangs) und Artikel 6 Absatz 4 ausgenommen werden.“

3.10.2. Abgesehen davon ist ausdrücklich darauf hinzuweisen, daß die betreffenden Betriebe weiterhin der im Zusammenhang mit Artikel 1 Absatz 2 genannten Richtlinie über allgemeine Hygienevorschriften für Lebensmittel unterliegen.

3.10.3. Schließlich müssen die Begriffe „traditionell“ in Absatz 3 und „lange Reifezeit“ in Absatz 4 definiert werden.

3.11. Artikel 8

3.11.1. Diese Ausnahmeregelungen können so nicht akzeptiert werden und stehen offensichtlich im Widerspruch zu Artikel 36 des EWG-Vertrags. Sie sind ein Extrembeispiel dafür, wie die Wechselbeziehung der beiden Vorschläge auf Kosten der Transparenz geht: In Artikel 6 Absatz 2 wird auf Artikel 3 Absatz 2 des Vorschlags für hitzebehandelte Milch verwiesen, und darin wird wiederum auf Anhang B Kapitel V Bezug genommen.

3.11.2. Im Endeffekt können den Betrieben demnach in bezug auf die tägliche Reinigung und Desinfizierung der Behälter, Betriebsräume usw. Ausnahmen eingeräumt werden. Dieser Artikel sollte gestrichen werden. Wird er trotz der Einwände des Ausschusses beibehalten

so muß der Begriff „begrenzte Erzeugung“ genau festgelegt werden, und es ist klarzustellen, daß die im Zusammenhang mit Artikel 1 Absatz 2 genannte allgemeine Hygienerichtlinie auf die betreffenden Betriebe nach wie vor Anwendung findet.

3.11.3. Wann immer Ausnahmen beantragt bzw. gewährt werden, sollte dies von der zuständigen Behörde bekanntgemacht werden.

3.12. Artikel 9 bis 12

3.12.1. Einige der von der Kommission vorzuschlagenden Maßnahmen können sich auf die Interessen der Allgemeinheit und generell auf die Verbraucherinteressen auswirken. In solchen Fällen sollten die Vorschläge der Kommission für „zu treffende Maßnahmen“ auch dem WSA übermittelt werden.

3.13. Kapitel II Nummern 1 und 3

3.13.1. Die letzte Eintragung in der Tabelle sollte wie folgt geändert werden:

„Antibiotika (pro ml): nicht nachweisbar durch anerkannte biologische Verfahren.“

3.13.2. Der jetzige Hinweis „nicht nachweisbar“ ist nicht praktikabel.

3.13.3. Ferner sollte die Kommission auch für Aflatoxin M₁ Normen festlegen und in die Tabelle aufnehmen.

3.13.4. Bei den für die Keimzahl und die somatischen Zellen angegebenen Werten handelt es sich um Kriterien, die sich auf die Qualität und die Tierhaltung anwenden lassen, für die Volksgesundheit jedoch kaum von Belang sind. Sie sollten Gegenstand gesonderter Vorschläge zu diesen Themen sein.

3.13.5. Werden sie nicht aus diesem Vorschlag ausgeklammert, so muß klargestellt werden, daß es sich um Richt- und nicht um obligatorische Werte handelt.

3.14. Kapitel II Nummer 2 Buchstabe b)

3.14.1. Nur für *Staphylococcus aureus* Normen festzulegen, erscheint unlogisch. Entweder werden diese gestrichen oder — was vorzuziehen ist — es müssen für alle Krankheitserreger Normen festgelegt werden.

3.15. Kapitel III Nummer 2

3.15.1. Diese Normen sollten grundsätzlich vom Rat und nicht im Wege eines Ausschußverfahrens festgelegt werden.

3.16. Kapitel IV Nummer 1

3.16.1. In diesem Kapitel werden Gesundheits- und Qualitätsnormen auf verwirrende Weise miteinander verquickt.

3.16.2. Es sei ausdrücklich darauf hingewiesen, daß die Anwendung der Grundsätze der guten Herstellungspraxis und die Herstellung auf der Grundlage der HACCP (Risikoanalyse von kritischen Kontrollpunkten) die beste Gewähr für den Verbraucherschutz bieten. Dieser Ansatz erfordert mikrobiologische Kriterien, Anhand derer der Hersteller die Anwendung dieser Grundsätze nachweisen kann.

3.16.3. Nur bei den Werten für pathogene Keime und für fäkale Coliforme (44 °C) handelt es sich tatsächlich um Gesundheitsnormen, die streng eingehalten werden müssen. Dieser Unterschied muß klarer herausgestellt werden, und es ist darauf hinzuweisen, daß die Tabelle in diesem Sinne zu interpretieren ist.

3.16.4. Abgesehen davon bedarf die Tabelle der folgenden Änderungen:

- Manche pathogenen Keime sind für bestimmte Erzeugnisse irrelevant. So spielen beispielsweise *Listeria* bei Milchpulver keine Rolle.
- Der Begriff „andere pathogene Keime“ ist zu ungenau und muß nach Erzeugnissen und Keimarten differenziert werden. So ist beispielsweise *Yersinia enterocolitica* zwar für pasteurisierte Milch von Bedeutung, nicht jedoch für ultrahocherhitzte Milch.

3.17. Kapitel IV Nummer 2 Buchstabe b)

3.17.1. Organoleptische Tests betreffen die Qualitäts-, nicht die Gesundheitsnormen.

3.18. Kapitel V

3.18.1. In der englischen Fassung sollte das Wort „inspection“ entsprechend dem französischen Originaltext durchweg durch „control“ ersetzt werden.

Geschehen zu Brüssel am 19. September 1990.

Der Präsident

des Wirtschafts- und Sozialausschusses

Alberto MASPRONE

Stellungnahme zu dem Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen⁽¹⁾

(90/C 332/28)

Der Rat beschloß am 21. Februar 1990, den Wirtschafts- und Sozialausschuß (WSA) gemäß Artikel 198 des EWG-Vertrags um Stellungnahme zu vorgenannter Vorlage zu ersuchen.

Die mit der Vorbereitung der Arbeiten beauftragte Fachgruppe Landwirtschaft und Fischerei nahm ihre Stellungnahme am 12. Juli 1990 an. Berichterstatter war Herr Gardner.

Der Ausschuß verabschiedete auf seiner 279. Plenartagung (Sitzung vom 19. September 1990) mit 68 Ja-Stimmen bei 2 Stimmenthaltungen folgende Stellungnahme.

1. Einleitung

1.1. Dieser Vorschlag betrifft Hygienevorschriften für Fleisch, das in irgendeiner Weise behandelt wurde und solche Erzeugnisse wie Schinken, Salami und sonstige Würste, gesalzenes Rindfleisch usw. umfaßt.

1.2. Der WSA begrüßt den Vorschlag im Grundsatz, wünscht aber eine Reihe von Abänderungen, die nachstehend aufgeführt sind.

2. Allgemeine Bemerkungen

2.1. Dies ist ein weiterer Vorschlag, in dem weder in den Erwägungsgründen noch in den Artikeln auf

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 89.