### KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

KOM(91) 374 endg.

Brüssel, den 15. Oktober 1991

# Xnderung des Vorschlags für eine VERORDNUNG (ENG) DES RATES

mit Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertem Fleisch für industrielle Zwecke

(gemäß Artikel 149 Absatz 3 des EWG-Vertrags von der Kommission vorgelegt)



#### BEGRÜNDUNG

Am 15. Februar 1990 hat die Kommission dem Rat einen Vor chlag für eine Verordnung des Rates mit Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleiner em Fleisch
für industrielle Zwecke<sup>(1)</sup> vorglegt.

Aufgrund der Stellungnahme, die das Europäische Parlament in seiner Sitzung vom 12.06.1991 abgegeben hat, hat die Kommission gemäß Artikel 149 Absatz 3 EWG-Vertrag beschlossen, ihren ursprünglichen Vorschlag zu ändern.

<sup>(1)</sup> ABI. Nr. C 84 vom 02.04.1990, S. 120

## Anderung des Vorschiege für eine VERORDNUNG (EWG) DES RATES

mit Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertem Fleisch für industrielle Zwecke

Am 16. Februar 1990 hat die Kommission dem Rat den genannten Vorschlag unterbreitet. Nach der vom Europäischen Parlament in seiner Sitzung vom 12. Juni 1991 abgegebenen Stellungnahme wird der ursprüngliche Vorschlag wie folgt geändert:

1. Folgende Erwägungsgründe werden eingefügt:

"Die Kommission hat sich bereit erklärt, dem Rat so bald wie möglich und zwar am besten vor Ende 1991, einen Vorschlag für eine allgemeine Rahmen-richtlinie über Hygiene und Sicherheit von Nahrungsmitteln zu unterbreiten.

Unter Berücksichtigung der Vollendung des Binnenmarktes wird die Gemeinschaft ein hohes Maß an Verbraucherschutz als Grundlage wählen. Es ist eine Aktion zur Unterrichtung der Verbraucher über die besonderen Hygiene-anforderungen bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs erforderlich."

- 2. Artikel 1 Absatz 2 erhält folgende Fassung:
  - "2. Diese Verordnung gilt nicht für Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die im Einzelhandel oder in an die Verkaufsstellen angrenzenden Räumlichkeiten ohne vorherige Beförderung und Verpackung direkt an den Verbraucher verkauft werden."

- 3. Artikel 2 Absatz 5 erhält folgende Fassung:
  - "5. "Erzeugnisse zum Direktverbrauch": Hackfleisch oder Fleischzübereitungen, die ohne weitere Behandlung einschließlich einer solchen Behandlung durch den Verbraucher vor dem Verbrauch unmittelbar verzehlt
    werden können."
- 4. Artikel 4 entfällt.
- 5. Artikel 6 Absatz 1 erhält folgende Fassung:
  - "1) Tierärztliche Sachverständige der Kommission führen Kontrollen vor Ort durch, soweit dies für eine einheitliche Anwendung dieser Verordnung erforderlich ist; sie prüfen insbesondere, 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 ihre. Aufgabe gebotenen Weise.

Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden den beteiligten Unternehmen mitgeteilt."

- 6. In Anhang I Kapitel III wird folgender Punkt eingefügt:
  - "6a. 1. Über die allgemeinen Anforderungen des Artikels 3 hinaus müssen Hackfleisch und soweit sie Hackfleisch enthalten Fleischzubereitungen folgenden Anforderungen genügen:
  - (a) (i) his müssen hus gekühltem Frischfleisch oder aus gefrorenem bzw. tipfgefrorenem entbeintem Fleisch hergesteilt werden,
    - (ii) oder, wenn es sich um Fleisch und Fle. Ihzubereitungen für den der rekten Verbruuch handelt, aus gekühlte. Frischfleisch eitmen sechs Tagen nach dessen Erschlichten hergestellt werden, sofern es sich nicht um Rindfleisch handelt, für das neun Tage üblich sind, wobel die Einhaltung dieser Bedingung anhand einer von der mustandigen Behörde festzulemenden Identifizierungsmethode ge Sicheistet wird;
  - (h) sie müssen binnen einer Stunde mach dem Portionieren und Janüllen einer Kältsbehandlung memäß Buchstabe o unterzogen werden, es sei dem es kommen Verfihren zum Einsatz, die die Posenkung der Kernlempe. I des Fleisches während der Zubereitung ertordern:

- (c) sie müssen in folgendem Angebotszustand vermarktet werden:
  - (i) entweder gekühlt in Endverbraucherpackungen, wobei eine Kerntemperatur von weniger als + 4°C in spätestens einer Stunde und von weniger als + 2°C nach zwei Stunden erreicht sein muß;
  - (ii) oder tiefgefroren in Endverbraucherverpackungen in diesem Fall müssen Hackfleisch und Fleischzubereitungen der Richtlinie 89/108/EWG des Rates entsprechen:
- (d) sie müssen, wenn es sich nicht um Fleisch für den direkten Verbrauch handelt, am Verkaufsort mit dem Hinweis "Dieses Erzeugnis ist vor dem Verbrauch gründlich zu kochen" versehen werden.
  - 2. Alle verwendeten Zusatzstoffe müssen den Gemeinschaftsvorschriften entsprechen."
- 7. Im Anhang I Kapitel III lummer 8 Wind die Bezeichnung "Beinfleisch" durch die Bezeichnung "Karpal- und Tarsalterpich" ersetzt.
- 8. Anhang | Kapitel V Nummer of erhält of gende Fassung:
  "11. Betriebe, die Hackfleisch, Filoschzubereitungen oder zerkleinertes
  Fleisch für die industrielle Verarbeiting berstellen, werden von der amtlichen Stelle kontrolliert."
- 9. Anhang I Kapitel VI Nummer 17 erhält (Ligende Fassung:
  - "17. Die Ergebnisse der mikrobiolo schon Untersuchungen müssen der zuständigen Behörde zur Verfügung stehen.

    Der Betrieb unterrichtet die zuständige Behonde, wenn die Normen gemäß Anhang II erreicht sind. Diese trifft gebignete Maßnahmen."
- 10. In Anhang I Kapitel VII Nummer 19 wird folgender dedankenstrich angefügt:
  - "- den prozentualen Anteil an im Erzeugnis enthaltenen mechanisch gewonnenem Fleisch (Separatorenfleisch)."



KOM(91) 374 endg.

### **DOKUMENTE**

DE

03

Katalognummer: CB-CO-91-430-DE-C

ISBN 92-77-76219-5