

## VERORDNUNG (EU) Nr. 218/2014 DER KOMMISSION

vom 7. März 2014

## zur Änderung von Anhängen der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission

(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<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 10 Absatz 1,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs<sup>(2)</sup>, insbesondere auf Artikel 17 Absatz 1 und Artikel 18 Nummern 3 und 10,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind die von Lebensmittelunternehmern einzuhaltenden spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs festgelegt. Gemäß Anhang II der genannten Verordnung müssen Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, in Bezug auf alle Tiere, außer Wild, die in den Schlachthof verbracht werden oder verbracht werden sollen, die Informationen zur Lebensmittelkette einholen, entgegennehmen und prüfen sowie diesen Informationen entsprechend handeln. Zu diesen Informationen zählt der Status des Herkunftsbetriebs.
- (2) Die Verordnung (EU) Nr. 216/2014 der Kommission vom 7. März 2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen<sup>(3)</sup> gewährt Ausnahmen von den Vorschriften über Untersuchungen für Betriebe, die die Tiere unter kontrollierten Bedingungen halten. Diese Informationen sollten daher in die Informationen zur Lebensmittelkette für den Schlachthof enthalten sein, damit die Mitgliedstaaten das entsprechende Verfahren für die Trichinenuntersuchung anwenden können.
- (3) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 schreibt vor, unter welchen Bedingungen Fleisch von Tieren, die außerhalb eines Schlachthofs notgeschlachtet wurden, zum menschlichen Verzehr geeignet ist. Da Fleisch von notgeschlachteten Tieren, das bei der Untersuchung nicht beanstandet wurde, kein Risiko für die öffentliche Gesundheit darstellt, sollten die vorgeschriebene spezielle Genusstauglichkeitskennzeichnung und die Beschränkung auf den

nationalen Markt für dieses Fleisch aus der genannten Verordnung gestrichen werden; die vorgeschriebene spezielle Genusstauglichkeitskennzeichnung sollte zudem aus der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 gestrichen werden.

- (4) Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 enthält besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs. Insbesondere enthält Anhang I der genannten Verordnung Bestimmungen für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung, auch die Besichtigung, und für die besonderen Gefahren bei Frischfleisch.
- (5) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 können amtliche Fachassistenten mit gewissen Einschränkungen den amtlichen Tierarzt bei den amtlichen Kontrollen unterstützen. Bei der Schlachttieruntersuchung und den Kontrollen zum Wohlbefinden der Tiere sollten amtliche Fachassistenten dem amtlichen Tierarzt bei der Vorauswahl von Tieren mit Anomalien helfen dürfen.
- (6) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat am 3. Oktober 2011 ein wissenschaftliches Gutachten zu den gesundheitlichen Gefahren bei der Fleischuntersuchung (Schweine)<sup>(4)</sup> angenommen, wonach das derzeit bei den Fleischuntersuchungen vorgeschriebene Durchastern und Anschneiden das Risiko einer Kreuzkontamination birgt. Um diese Kreuzkontamination zu verhindern, sollte im Normalfall ein Durchastern und Anschneiden nicht mehr erforderlich sein, sondern nur noch bei Anomalien. In ihrem Gutachten stellte die EFSA fest, dass die Endokarditis-Erreger bei Schweinen für Menschen unbedenklich sind. Da das routinemäßige Anschneiden des Herzens für die Sicherheit nicht erforderlich ist, sollte diese Praxis entfallen.
- (7) In demselben Gutachten nennt die EFSA Salmonellen als großes Risiko für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit dem Verzehr von Schweinefleisch und empfiehlt, die Kontamination von Schweineschlachtkörpern mit Salmonellen zu vermeiden.
- (8) In Anhang I Abschnitt IV Kapitel IX der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sind Bestimmungen über die Aufgaben des amtlichen Tierarztes bei spezifischen Gefahren festgelegt. Salmonellen sollten für den amtlichen Tierarzt eine besondere Aufgabe sein, vor allem, wenn gegen bestimmte

<sup>(1)</sup> ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

<sup>(2)</sup> ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206.

<sup>(3)</sup> Siehe Seite 85 dieses Amtsblatts.

<sup>(4)</sup> EFSA-Journal 2011; 9(10):2351.

Unionsvorschriften verstoßen wird. Insbesondere sollte bei der Untersuchung von Schweinefleisch die Beobachtung des in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel <sup>(1)</sup> festgelegten Prozesshygienekriteriums für Salmonellen auf Schlachtkörpern und die Durchsetzung von Maßnahmen durch den Lebensmittelunternehmer bei Verstößen gegen entsprechende Unionsvorschriften einbezogen werden. Die Beobachtung ist auch ein kostenwirksames Instrument im Hinblick auf die Informationen über die vorgeschriebene Überwachung von Salmonellen in der Produktionskette von Schweinefleisch gemäß der Richtlinie 2003/99/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern und zur Änderung der Entscheidung 90/424/EWG des Rates sowie zur Aufhebung der Richtlinie 92/117/EWG des Rates <sup>(2)</sup>.

- (9) In der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 <sup>(3)</sup> sind besondere Bestimmungen für die fakultative Besichtigung von Schweinefleisch festgelegt. Durch die mit der vorliegenden Verordnung vorgeschlagenen Änderungen der Bestimmungen über die Standard-Fleischuntersuchung in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 werden die Bestimmungen über die fakultative Besichtigung von Schweinefleisch in der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 für Schweine unerheblich, weshalb sie geändert werden sollten.
- (10) Die in der Verordnung vorgesehenen Bestimmungen beinhalten eine Anpassung der derzeitigen Praktiken von Lebensmittelunternehmern und zuständigen Behörden. Es ist daher angezeigt, bis zur Anwendung der vorliegenden Verordnung ausreichend Zeit einzuräumen.
- (11) Die Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 2074/2005 sollten daher entsprechend geändert werden.
- (12) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit, und weder das Europäische Parlament noch der Rat haben ihnen widersprochen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### Artikel 1

#### Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird wie folgt geändert:

<sup>(1)</sup> ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 325 vom 12.12.2003, S. 31.

<sup>(3)</sup> ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27.

1. Anhang II Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe a erhält folgende Fassung:

„a) den Status des Herkunftsbetriebs oder den Status der Region in Bezug auf die Tiergesundheit sowie die Angabe, ob der Betrieb amtlich anerkanntermaßen in Bezug auf Trichinen kontrollierte Haltungsbedingungen gemäß Punkt A des Kapitels I des Anhang IV Kapitel I Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 <sup>(\*)</sup> bietet;

<sup>(\*)</sup> ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 60“.

2. In Anhang III Abschnitt I Kapitel VI wird Nummer 9 gestrichen.

#### Artikel 2

#### Änderungen der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 wird wie folgt geändert:

1. In Abschnitt I Kapitel III wird Nummer 7 gestrichen.
2. Abschnitt III Kapitel I Nummer 2 erhält folgende Fassung:
- „2. bei der Schlachttieruntersuchung und den Tierschutzkontrollen dürfen die amtlichen Fachassistenten nur in rein praktischen Dingen helfen, wozu auch die Vorauswahl von Tieren mit Anomalien zählen kann,“.
3. In Abschnitt IV Kapitel IV Teil B erhalten die Nummern 1 und 2 folgende Fassung:
- „1. Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von Schweinen sind den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung zu unterziehen:
- Besichtigung von Kopf und Rachen; Besichtigung von Maul, Schlund und Zunge;
  - Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre;
  - Besichtigung von Herzbeutel und Herz;
  - Besichtigung des Zwerchfells;
  - Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);
  - Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*);

- g) Besichtigung der Milz;
  - h) Besichtigung der Nieren;
  - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
  - j) Besichtigung der Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist);
  - k) Besichtigung des Gesäuges und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*);
  - l) Besichtigung der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren.
2. Wenn die epidemiologischen oder anderen Daten aus dem Herkunftsbetrieb der Tiere, die Informationen zur Lebensmittelkette oder die Ergebnisse der Schlachtieruntersuchung und/oder die Feststellung von Anomalien bei der Fleischbesichtigung auf Risiken für die Gesundheit von Menschen und Tieren oder für den Tierschutz hindeuten, sind die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von Schweinen weiteren Fleischuntersuchungen mit Anschneiden und Durchtasten zu unterziehen. Je nach festgestellten Risiken können diese Verfahren Folgendes umfassen:
- a) Anschnitt und Untersuchung der Unterkieferlymphknoten (*Lnn. mandibulares*);
  - b) Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom Verzehr ausgeschlossen wird;
  - c) Anschnitt des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
  - d) Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten;
  - e) Durchtasten und erforderlichenfalls Anschnitt der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
  - f) Durchtasten der Milz;
  - g) Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
  - h) Anschnitt der Lymphknoten des Gesäuges;
  - i) Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren und erforderlichenfalls Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke.“

4. In Abschnitt IV Kapitel IX wird folgender Teil G hinzugefügt:

#### „G. *Salmonellen*

1. Unbeschadet Artikel 1 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission (\*) überzeugt sich die zuständige Behörde davon, dass die Lebensmittelunternehmer Anhang I Nummer 2.1.4 der genannten Verordnung (Prozesshygienekriterium für *Salmonellen* auf Schweineschlachtkörpern) durch Anwendung der folgenden Maßnahmen ordnungsgemäß durchführen:
  - a) amtliche Probenahme mit Methode und Probenzielgebiet des Lebensmittelunternehmers. Mindestens 49 (\*\*) Stichproben sind jährlich in jedem Schlachthof zu nehmen. In kleinen Schlachthöfen kann diese Zahl nach einer Risikobewertung gesenkt werden; und/oder
  - b) Erhebung aller Informationen über die Gesamtzahl und die Zahl der Proben mit positivem *Salmonellen*befund, die der Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 5 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 im Rahmen von deren Anhang I Nummer 2.1.4 genommen hat; und/oder
  - c) Erhebung aller Informationen über die Gesamtzahl und die Zahl der Proben mit positivem *Salmonellen*befund, die im Rahmen der nationalen Bekämpfungsprogramme in Mitgliedstaaten oder Regionen von Mitgliedstaaten genommen wurden, für die besonderen Garantien gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für die Schweinefleischproduktion genehmigt wurden.
2. Wird das Prozesshygienekriterium bei mehreren Gelegenheiten nicht eingehalten, verlangt die zuständige Behörde einen Aktionsplan von dem betreffenden Lebensmittelunternehmer und überwacht genauestens dessen Ergebnis.
3. Die Gesamtzahl und die Zahl der Proben mit positivem *Salmonellen*befund sind mit der Angabe, ob die Proben gemäß Absatz 1 Buchstabe a, b oder c genommen wurden, im Einklang mit Artikel 9 Absatz 1 der Richtlinie 2003/99/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (\*\*\*) zu melden.

(\*) ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1.

(\*\*) Wenn alle Ergebnisse negativ sind, liegt die statistische Sicherheit, dass die Prävalenz unter 6 % ist, bei 95 %.

(\*\*\*) ABl. L 325 vom 12.12.2003, S. 31.“

#### Artikel 3

#### Änderungen der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005

In Anhang VIb Ziffer 3 der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 wird Buchstabe a gestrichen.

*Artikel 4***Inkrafttreten**

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

Sie gilt ab dem 1. Juni 2014.

Anhang I Abschnitt IV Kapitel IX Teil G Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 gilt jedoch ab dem 1. Januar 2015.

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

Brüssel, den 7. März 2014

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
José Manuel BARROSO

---