

**VERORDNUNG (EU) 2017/1981 DER KOMMISSION****vom 31. Oktober 2017****zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Temperaturbedingungen während der Beförderung von Fleisch****(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 Buchstaben d und e,

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 der genannten Verordnung müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die spezifischen Temperaturanforderungen vor und während der Beförderung von Fleisch eingehalten werden.
- (2) Gemäß Anhang III der genannten Verordnung muss — sofern in anderen spezifischen Vorschriften nichts anderes bestimmt ist — das Fleisch (mit Ausnahme von Innereien) von als Haustieren gehaltenen Huftieren unverzüglich nach der Fleischuntersuchung auf eine Kerntemperatur von höchstens 7 °C abgekühlt werden, und zwar nach einer Abkühlungskurve, die eine kontinuierliche Temperatursenkung gewährleistet. Dies muss vor der Beförderung in den Kühlräumen des Schlachthofes erfolgen.
- (3) Am 6. März 2014 verabschiedete das Wissenschaftliche Gremium für biologische Gefahren der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) den ersten Teil eines wissenschaftlichen Gutachtens <sup>(2)</sup> über die Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit der Aufrechterhaltung der Kühlkette während der Lagerung und Beförderung von Fleisch; dieser Teil des Gutachtens betrifft ausschließlich Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren. In dem Gutachten wird der Schluss gezogen, dass die Oberflächentemperatur ein geeigneter Indikator für Bakterienwachstum ist, da eine bakterielle Kontamination meist auf der Oberfläche des Schlachtkörpers auftritt. Weiterhin werden Kombinationen der maximalen Oberflächentemperaturen bei der Verladung des Schlachtkörpers und der maximalen Kühl- und Beförderungsdauer angegeben, die zu einem Wachstum von Pathogenen führen (Mikroorganismen, die lebensmittelbedingte Erkrankungen hervorrufen), das jenem bei Schlachtkörpern, die im Schlachthof auf eine Kerntemperatur von 7 °C abgekühlt werden, entspricht oder das darunter liegt.
- (4) Am 8. Juni 2016 nahm die EFSA ein weiteres wissenschaftliches Gutachten <sup>(3)</sup> über das Wachstum von Fäulnisbakterien während der Lagerung und Beförderung von Fleisch an. In diesem Gutachten wurde festgestellt, dass einige Fäulnisbakterien (Bakterien, die nicht unbedingt Krankheiten hervorrufen, aber dazu führen können, dass Lebensmittel aufgrund von Zersetzung nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet sind) und insbesondere *Pseudomonas* spp. je nach Grad der ursprünglichen Kontamination mit Fäulnisbakterien und den Temperaturbedingungen schneller als Pathogene ein kritisches Niveau erreichen können.
- (5) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission <sup>(4)</sup> muss die aerobe mesophile Keimzahl regelmäßig durch die Lebensmittelunternehmer bewertet werden. Diese Zahl kann als Indikator für die Höchstgrenze der Konzentration jeder Art von Fäulnisbakterien auf dem Fleisch dienen.
- (6) Auf der Grundlage des Gutachtens der EFSA und in Anbetracht der zur Verfügung stehenden Bewertungsinstrumente können deshalb alternative und flexiblere Herangehensweisen an die Temperaturbedingungen während der Beförderung von frischem Fleisch — insbesondere von Schlachtkörpern oder großen Teilstücken — eingeführt werden, ohne ein größeres Risiko für die öffentliche Gesundheit herbeizuführen und ohne von dem Grundprinzip abzuweichen, dass dieses Fleisch durch eine kontinuierliche Temperatursenkung auf 7 °C abgekühlt werden sollte. Durch diese größere Flexibilität könnte das Fleisch nach der Schlachtung schneller bei den Verbrauchern anlangen, was dem Handel mit frischem Fleisch innerhalb der Union zugutekommt.
- (7) Eine gemäß den bestehenden Bestimmungen bereits obligatorische kontinuierliche Temperatursenkung erfordert, dass auch ein Teil der Körperwärme vor Langstreckentransporten entzogen wird; die alternativen Ansätze hingegen beruhen auf der Oberflächentemperatur und der Lufttemperatur während des Transports. Indem eine Kerntemperatur festgelegt wird, auf die Schlachtkörper und größere Teilstücke vor der Beförderung abgekühlt werden müssen, kann sichergestellt werden, dass ein Großteil der Körperwärme entzogen wird.

<sup>(1)</sup> ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.<sup>(2)</sup> EFSA Journal 2014; 12(3):3601 [81 S.].<sup>(3)</sup> EFSA Journal 2016; 14(6):4523 [38 S.].<sup>(4)</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1).

- (8) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sieht zudem für spezifische Erzeugnisse und unter bestimmten Bedingungen eine Ausnahme von der Pflicht zum Abkühlen des Fleisches vor der Beförderung auf 7 °C vor. Um jeglichen Missbrauch dieser Ausnahmeregelung zu verhindern, sollte klargestellt werden, dass diese nur bei Vorliegen technologischer Gründe gewährt werden kann, etwa, wenn ein Abkühlen auf 7 °C nicht zur hygienischen und technisch geeignetsten Verarbeitung des Erzeugnisses beiträgt.
- (9) Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### Artikel 1

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

1. Abschnitt I Kapitel VII Nummer 3 erhält folgende Fassung:

„3. Fleisch muss vor der Beförderung auf die in Nummer 1 angegebene Temperatur abgekühlt werden, die während der Beförderung beibehalten werden muss.

Allerdings finden folgende Buchstaben a und b Anwendung:

- a) Die Beförderung von Fleisch für die Herstellung bestimmter Erzeugnisse kann mit Genehmigung der zuständigen Behörde erfolgen, bevor die in Nummer 1 angegebene Temperatur erreicht wurde, vorausgesetzt, dass
- i) diese Beförderung im Einklang mit den von den zuständigen Behörden am Ursprungs- und Bestimmungsort gestellten Anforderungen an die Beförderung von einem bestimmten Betrieb zu einem anderen erfolgt;
  - ii) das Fleisch den Schlachthof oder den Zerlegungsraum, der sich am gleichen Ort wie die Schlachthanlage befindet, unmittelbar verlässt und die Beförderung nicht mehr als zwei Stunden dauert;
- und
- iii) diese Beförderung technologisch begründet werden kann.
- b) Die Beförderung von Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften oder -vierteln oder in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften von Schafen, Ziegen, Rindern und Schweinen kann erfolgen, bevor die in Nummer 1 angegebene Temperatur erreicht wurde, sofern alle folgenden Bedingungen erfüllt sind:
- i) die Temperatur wird im Rahmen von auf den HACCP-Grundsätzen basierenden Verfahren überwacht und aufgezeichnet;
  - ii) die Lebensmittelunternehmer, die die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften versenden und befördern, haben eine schriftliche Erlaubnis der zuständigen Behörde am Versandort erhalten, dass sie von dieser Ausnahmeregelung Gebrauch machen dürfen;
  - iii) das Fahrzeug, in dem die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften befördert werden, ist mit einem Instrument zur Überwachung und Aufzeichnung der Lufttemperatur ausgestattet, der die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerteilten Schlachtkörperhälften ausgesetzt sind, sodass die zuständigen Behörden die Einhaltung der Zeit- und Temperaturbedingungen gemäß Ziffer viii überprüfen können;
  - iv) das Fahrzeug, in dem die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften befördert werden, lädt pro Beförderung nur Fleisch von einem einzigen Schlachthof;
  - v) Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegte Schlachtkörperhälften, die unter diese Ausnahmeregelung fallen, müssen zu Beginn der Beförderung eine Kerntemperatur von 15 °C aufweisen, wenn sie in demselben Abteil befördert werden sollen wie Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegte Schlachtkörperhälften, die die Temperaturanforderungen gemäß Nummer 1 (d. h. 7 °C) erfüllen.
  - vi) der Sendung liegt eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers bei, in der Folgendes festgehalten ist: Dauer der Abkühlung vor der Verladung; Zeitpunkt, an dem mit der Verladung der Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften begonnen wurde; Oberflächentemperatur zu diesem Zeitpunkt; maximale Lufttemperatur während der Beförderung, der die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften ausgesetzt sein können; zulässige Beförderungshöchstdauer; Datum der Genehmigung und Name der zuständigen Behörde, die die Ausnahme genehmigt hat;

vii) bevor ein Lebensmittelunternehmer am Bestimmungsort zum ersten Mal Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegte Schlachtkörperhälften erhält, die vor der Beförderung nicht auf die in Nummer 1 angegebene Temperatur abgekühlt wurden, unterrichtet er die zuständigen Behörden über diesen Sachverhalt;

viii) dieses Fleisch wird entsprechend folgender Parameter befördert:

— Bei einer Beförderungshöchstdauer <sup>(1)</sup> von sechs Stunden:

Tierart	Oberflächentemperatur <sup>(2)</sup>	Maximale Dauer des Abkühlens auf die Oberflächentemperatur <sup>(3)</sup>	Maximale Lufttemperatur während der Beförderung <sup>(4)</sup>	Maximale mittlere tägliche aerobe mesophile Keimzahl des Schlachtkörpers <sup>(5)</sup>
Schafe und Ziegen	7 °C	8 Stunden	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 KbE/cm <sup>2</sup>
Rinder		20 Stunden		$\log_{10}$ 3,5 KbE/cm <sup>2</sup>
Schweine		16 Stunden		$\log_{10}$ 4 KbE/cm <sup>2</sup>

— Bei einer Beförderungshöchstdauer <sup>(1)</sup> von dreißig Stunden:

Tierart	Oberflächentemperatur <sup>(2)</sup>	Maximale Dauer des Abkühlens auf die Oberflächentemperatur <sup>(3)</sup>	Kerntemperatur <sup>(6)</sup>	Maximale Lufttemperatur während der Beförderung <sup>(4)</sup>	Maximale mittlere tägliche aerobe mesophile Keimzahl des Schlachtkörpers <sup>(5)</sup>
Schweine	7 °C	16 Stunden	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 KbE/cm <sup>2</sup>

— Bei einer Beförderungshöchstdauer <sup>(1)</sup> von sechzig Stunden:

Tierart	Oberflächentemperatur <sup>(2)</sup>	Maximale Dauer des Abkühlens auf die Oberflächentemperatur <sup>(3)</sup>	Kerntemperatur <sup>(6)</sup>	Maximale Lufttemperatur während der Beförderung <sup>(4)</sup>	Maximale mittlere tägliche aerobe mesophile Keimzahl des Schlachtkörpers <sup>(5)</sup>
Schafe und Ziegen	4 °C	12 Stunden	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 KbE/cm <sup>2</sup>
Rinder		24 Stunden			

<sup>(1)</sup> Maximal zulässige Zeitspanne zwischen dem Beginn der Verladung des Fleisches in das Fahrzeug bis zum Abschluss der Lieferung an den endgültigen Bestimmungsort. Die Verladung des Fleisches in das Fahrzeug kann auch nach der zulässigen Höchstdauer für das Abkühlen des Fleisches auf dessen festgelegte Oberflächentemperatur erfolgen. In diesem Fall muss die zulässige Beförderungshöchstdauer um die Zeit verkürzt werden, um die die Verladung verschoben wurde. Die zuständige Behörde des Bestimmungsmittgliedstaats kann die Anzahl der Lieferorte begrenzen.

<sup>(2)</sup> Die bei der Verladung und danach zulässige maximale Oberflächentemperatur wird an der dicksten Stelle des Schlachtkörpers, der Schlachtkörperhälfte, des Schlachtkörperviertels oder der in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälfte gemessen.

<sup>(3)</sup> Maximal zulässige Zeitspanne ab dem Zeitpunkt der Tötung bis zum Erreichen der maximalen, bei der Verladung zulässigen Oberflächentemperatur.

<sup>(4)</sup> Maximale Lufttemperatur, der das Fleisch ab dem Zeitpunkt des Beginns der Verladung und während der gesamten Dauer der Beförderung ausgesetzt sein darf.

<sup>(5)</sup> Maximale mittlere tägliche aerobe mesophile Keimzahl des Schlachtkörpers im Schlachthof, anhand eines rollierenden 10-Wochen-Fensters berechnet; diese Keimzahl muss für Schlachtkörper der betreffenden Tierart zulässig sein, vom Betreiber zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde bewertet worden sein und den Probenahme- und Prüfverfahren gemäß Anhang I Kapitel 2 Nummern 2.1.1 und 2.1.2 und Kapitel 3 Nummer 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1) entsprechen.

<sup>(6)</sup> Die maximal zulässige Kerntemperatur des Fleisches bei der Verladung und danach.“

2. In Abschnitt I Kapitel V wird folgende Nummer 5 angefügt:

- „5. Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in höchstens drei Teile zerlegte Schlachtkörperhälften können vor dem Erreichen der Temperatur gemäß Nummer 2 Buchstabe b zerlegt und entbeint werden, wenn sie gemäß der Ausnahmeregelung in Abschnitt I Kapitel VII Nummer 3 Buchstabe b befördert wurden. In diesem Fall muss das Fleisch bei einer Lufttemperatur zerlegt und entbeint werden, die eine kontinuierliche Senkung der Temperatur des Fleisches gewährleistet. Sobald das Fleisch zerlegt und ggf. verpackt worden ist, muss es auf die Temperatur gemäß Nummer 2 Buchstabe b abgekühlt werden, sofern es nicht bereits unterhalb dieser Temperatur liegt.“

*Artikel 2*

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 31. Oktober 2017

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

---