

## II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

## VERORDNUNGEN

## DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2021/1374 DER KOMMISSION

vom 12. April 2021

zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

(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,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer in Bezug auf Lebensmittel tierischen Ursprungs festgelegt.
- (2) Lab ist ein Gemisch aus Enzymen, das für die Herstellung bestimmter Käsesorten verwendet wird. Es wird aus den Mägen junger Wiederkäuer gewonnen. Auf der Grundlage der Erfahrungen der Lebensmittelunternehmer sollten die spezifischen Hygienevorschriften für Mägen zur Labproduktion gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 18 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geändert werden, um die Gewinnung von Lab von jungen Schafen und Ziegen zu optimieren. Insbesondere ist es angezeigt, dass solche Mägen den Schlachthof verlassen dürfen, ohne entleert oder gereinigt worden zu sein.
- (3) Infolge technologischer Entwicklungen wird gefordert, dass Köpfe und Füße von als Haustiere gehaltenen Huftieren außerhalb des Schlachthofs in eigens für die Weiterverarbeitung von Lebensmitteln zugelassenen Betrieben gehäutet oder gebrüht und enthaart werden dürfen. Daher sollten Köpfe und Füße von als Haustiere gehaltenen Huftieren unter bestimmten, die Lebensmittelsicherheit gewährleistenden Bedingungen zu diesen Betrieben befördert werden dürfen. Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 18 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher geändert werden.
- (4) Gemäß Artikel 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission <sup>(2)</sup> kann der amtliche Tierarzt im Falle der Notschlachtung von als Haustieren gehaltenen Huftieren außerhalb eines Schlachtbetriebs eine Schlachttieruntersuchung durchführen. Gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VI Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 muss im Falle einer Notschlachtung ein Tierarzt eine Schlachttieruntersuchung durchführen. Diese Anforderung sollte dahin gehend geändert werden, dass sie — wie in Artikel 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 — stattdessen auf den amtlichen Tierarzt verweist.

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

<sup>(2)</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 1).

- (5) Die Verbesserung des Tierschutzes ist eine der Maßnahmen, die die Kommission in ihrer Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ <sup>(?)</sup> für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem als Teil des europäischen Grünen Deals vorgeschlagen hat. Insbesondere haben sich die Fleischkonsumgewohnheiten verändert, und Europäisches Parlament, Landwirte und Verbraucher fordern verstärkt, dass die Schlachtung bestimmter als Haustiere gehaltener Huftiere im Herkunftsbetrieb gestattet werden soll, um mögliche Tierschutzprobleme bei der Abholung und dem Transport dieser Tiere zu vermeiden.
- (6) Damit die Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel II und IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewährleistet ist, müssen, von einer Notschlachtung abgesehen, als Haustiere gehaltene Huftiere in einem gemäß Artikel 4 Absatz 2 der genannten Verordnung zugelassenen Schlachthof geschlachtet werden. Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten können gemäß dem genannten Artikel mobile Schlachteinheiten zulassen. Diese mobilen Einheiten können an allen geeigneten Orten, einschließlich landwirtschaftlicher Betriebe, platziert werden, an denen Gruppen gesunder Tiere geschlachtet werden können. Anderenfalls kann der Transport bestimmter Tiere ein Risiko für den Transporteur oder für das Wohlbefinden der Tiere darstellen. Die Schlachtung und Entblutung im Herkunftsbetrieb sollten daher für eine begrenzte Anzahl von Hausrindern, Hausschweinen und als Haustiere gehaltenen Einhufern zugelassen werden. Diese Praxis sollte strengen Bedingungen unterliegen, um die Aufrechterhaltung eines hohen Maßes an Lebensmittelsicherheit bei von solchen Tieren gewonnenem Fleisch zu gewährleisten.
- (7) Hausrinder und Hausschweine sowie als Haustiere gehaltene Einhufer, die im Herkunftsbetrieb geschlachtet wurden, sollten von einer amtlichen Bescheinigung begleitet werden, aus der hervorgeht, dass die Hygienevorschriften für die Schlachtung eingehalten wurden. Eine solche amtliche Bescheinigung ist in der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission <sup>(\*)</sup> enthalten.
- (8) Am 27. September 2018 nahm die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ein zweites wissenschaftliches Gutachten zu Ansätzen für die Gefahrenanalyse für bestimmte kleine Einzelhändler und Lebensmittelspenden <sup>(?)</sup> an. Darin wird das Einfrieren auf der Ebene des Einzelhandels als zusätzliches Instrument zur Gewährleistung einer sicheren Umverteilung von Lebensmitteln an Bedürftige empfohlen. Die Erleichterung sicherer Lebensmittelspendepraktiken verhindert zum einen die Verschwendung von Lebensmitteln und trägt zum anderen im Einklang mit den Zielen der Kommissionsstrategie „Vom Hof auf den Tisch“ und ihrem übergeordneten Ziel, ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem im Rahmen des europäischen Grünen Deals zu schaffen, zur Ernährungssicherheit bei. Das Einfrieren von Lebensmitteln kann ein wichtiges Mittel sein, um eine sichere Umverteilung durch Lebensmittelbanken und andere Wohltätigkeitsorganisationen zu gewährleisten. Das Einfrieren von Fleisch ist derzeit im Einzelhandel nicht gestattet, da Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für als Haustiere gehaltene Huftiere bzw. gemäß Anhang III Abschnitt II Kapitel V Nummer 5 für Geflügel und Hasentiere ohne ungerechtfertigte Verzögerung nach der Schlachtung oder Zerlegung eingefroren werden muss. Das Einfrieren von Fleisch sollte daher unter bestimmten Bedingungen im Einzelhandel als Tätigkeit gestattet werden, um die sichere Verteilung von Lebensmittelspenden zu gewährleisten.
- (9) In der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(\*)</sup> war der Begriff „zugelassener Tierarzt“ definiert. Mit der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(?)</sup> wurde die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 aufgehoben und der Begriff „amtlicher Tierarzt“ definiert. Da die Definition des Begriffs „amtlicher Tierarzt“ in der Verordnung (EU) 2017/625 auch den Begriff „zugelassener Tierarzt“ einschließt, sollten Nennungen des Begriffs „zugelassener Tierarzt“ in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 so geändert werden, dass nur noch der Begriff „amtlicher Tierarzt“ genannt wird.

<sup>(?)</sup> [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f\\_action-plan\\_2020\\_strategy-info\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf)

<sup>(\*)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission vom 16. Dezember 2020 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EU) 2016/429 und (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Muster für Veterinärbescheinigungen, der Muster für amtliche Bescheinigungen und der Muster für Veterinär-/amtliche Bescheinigungen für den Eingang in die Union von Sendungen bestimmter Kategorien von Tieren und Waren und für deren Verbringungen innerhalb der Union, hinsichtlich der amtlichen Bescheinigungstätigkeit im Zusammenhang mit derartigen Bescheinigungen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 599/2004, der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 636/2014 und (EU) 2019/628, der Richtlinie 98/68/EG und der Entscheidungen 2000/572/EG, 2003/779/EG und 2007/240/EG (ABl. L 442 vom 30.12.2020, S. 1).

<sup>(?)</sup> EFSA Journal 2018; 16(11):5432.

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

<sup>(?)</sup> Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1).

- (10) Die in Anhang III Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegten spezifischen Hygienevorschriften für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild gelten nur für Fleisch von *Cervidae* oder *Suidae*. Ähnliche Vorschriften sollten auch für Fleisch von anderem in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild wie Lamas gelten, um zu verhindern, dass Änderungen der Konsumgewohnheiten in Form eines erhöhten Verzehrs solchen Fleisches zu einem Risiko für die Lebensmittelsicherheit werden.
- (11) Die Tierkörper und Eingeweide von gejagtem Wild dürfen vor dem Transport zu einem Wildbearbeitungsbetrieb zu einer Sammelstelle befördert und dort gelagert werden. Es sollten spezifische Hygienevorschriften für die Handhabung und Lagerung dieser Tierkörper und Eingeweide in solchen Sammelstellen eingeführt werden, um die Lebensmittelsicherheit dieses Fleisches zu gewährleisten, indem die Hygienevorschriften für frei lebendes Wild gemäß Anhang III Abschnitt IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geändert werden.
- (12) Frei lebendes Wild muss nach Untersuchung durch eine kundige Person gemäß Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für Großwild bzw. gemäß Kapitel III Nummer 3 des genannten Abschnitts für Kleinwild so bald wie möglich zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert werden, damit die Kühlung innerhalb einer angemessenen Frist nach dem Erlegen erfolgen kann. Diese Vorschrift sollte auch für frei lebendes Wild gelten, wenn keine Untersuchung stattgefunden hat.
- (13) Gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel I Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 muss jede Partie lebender Muscheln, die ein Lebensmittelunternehmer zwischen Betrieben verbringt, von einem Registrierschein begleitet sein. Zur Harmonisierung der gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel I Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erforderlichen Angaben sollte ein gemeinsames Muster des Registrierscheins für die Verbringung lebender Muscheln zwischen Betrieben festgelegt werden. Darüber hinaus ist es gängige Praxis, dass Partien von Muscheln auch an zwischengeschaltete Unternehmer versandt werden können, weshalb der Registrierschein auch diese Möglichkeit umfassen sollte.
- (14) Gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel IV Teil A Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind lebende Muscheln vor Beginn der Reinigung mit sauberem Wasser von Schlamm und angesammelten Schmutzpartikeln zu befreien. Allerdings sollte das Waschen sauberer Muscheln aus Wasserspargründen nicht obligatorisch sein. Abschnitt VII Kapitel IV Teil A Nummer 1 sollte entsprechend geändert werden.
- (15) Lebende Muscheln, die in Verkehr gebracht werden, dürfen keine marinen Biotoxine enthalten, die die in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegten Grenzwerte überschreiten. Die EFSA kam in ihrem Gutachten zu marinen Biotoxinen in Muscheln (Gruppe der Pectenotoxine)<sup>(8)</sup> zu dem Schluss, dass es keine Anhaltspunkte dafür gibt, dass Toxine der Gruppe der Pectenotoxine (PTX) schädliche Auswirkungen auf den Menschen haben. Darüber hinaus werden PTX in Muscheln stets von Toxinen aus der Gruppe der Okadasäure begleitet. Daher ist es angezeigt, den Verweis auf PTX in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu streichen.
- (16) Gemäß Artikel 11 der Delegierten Verordnung 2019/624 ist die Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten im Zusammenhang mit der Ernte von Seegurken nicht erforderlich, wenn die zuständigen Behörden amtliche Kontrollen solcher Tiere bei Fischauktionen, in Versandzentren und in Verarbeitungsbetrieben durchführen. Anhang III Abschnitt VII Kapitel IX der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte geändert werden, um die Ernte von Seegurken außerhalb eingestufte Erzeugungs- und Umsetzgebiete zu ermöglichen.
- (17) Fischereifahrzeuge sollten so konzipiert und gebaut sein, dass die Fischereierzeugnisse nicht mit Schmutzwasser aus dem Kielraum, Abwässern, Rauch, Kraftstoff, Öl, Schmiermitteln oder anderen Schadstoffen verunreinigt werden können. Außerdem sollten zur Lagerung, zur Kühlung oder zum Einfrieren von Fischereierzeugnissen verwendete Laderäume, Tanks oder Behälter nicht für andere Zwecke als die Lagerung von Fischereierzeugnissen verwendet werden. Gefrierschiffe und Kühlschiffe sollten mit Gefrieranlagen ausgerüstet sein, die über ausreichende Kapazitäten verfügen, um in einem kontinuierlichen Verfahren so schnell wie möglich und mit einem möglichst kurzen thermischen Haltepunkt einzufrieren, damit eine Kerntemperatur von höchstens – 18 °C erreicht wird. Lagerräume sollten nicht für das Einfrieren von Erzeugnissen verwendet werden. Auch für Kühllager an Land sollten die gleichen Vorschriften wie für Gefrieranlagen und Lagereinrichtungen gelten. Daher sollten Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil I und Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil B der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geändert werden.

<sup>(8)</sup> <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109>

- (18) Angesichts der jüngsten Betrugsfälle im Zusammenhang mit Thunfisch, der zunächst bei  $-9\text{ °C}$  in Salzlake eingefroren wurde und für die Konservenindustrie bestimmt war, aber dann als frisches Fischereierzeugnis für den Verzehr in Verkehr gebracht wurde, sollte in Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil II Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 klargestellt werden, dass ganze Fischereierzeugnisse, die zunächst bei  $-9\text{ °C}$  in Salzlake eingefroren wurden und für die Konservenindustrie bestimmt sind, auch dann, wenn sie später bei einer Temperatur von  $-18\text{ °C}$  eingefroren werden, keine andere Bestimmung haben dürfen als die Konservenindustrie.
- (19) Zum menschlichen Verzehr bestimmte Lebern und Rogen von Fischereierzeugnissen sind in Eis bei annähernder Schmelzeistemperatur aufzubewahren oder einzufrieren. Es sollte gestattet werden, dass Lebern und Rogen auch unter anderen Bedingungen als in Eis bei annähernder Schmelzeistemperatur gekühlt werden. Dementsprechend sollte Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil II Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dahingehend geändert werden, dass Lebern und Rogen von Fischereierzeugnissen, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, nicht nur in Eis, sondern auch unter anderen Kühlbedingungen gekühlt werden können.
- (20) Es ist angezeigt, dass in Behältern, die für den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen verwendet werden, die Fischereierzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben sollten. Aus hygienischen Gründen ist es wichtig klarzustellen, dass Fischereierzeugnisse nicht nur nicht mit Schmelzwasser in Berührung bleiben sollten, sondern dass dieses auch entleert werden sollte. Dementsprechend sollte Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil A Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geändert werden, um zu präzisieren, dass Fischereierzeugnisse nicht nur nicht mit Schmelzwasser in Berührung bleiben sollten, sondern dass dieses auch entleert werden sollte.
- (21) Die spezifischen Hygienevorschriften für Froschschenkel gemäß Anhang III Abschnitt XI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten nur für Froschschenkel der Art RNA (Familie Ranidae) im Sinne der Begriffsbestimmung für Froschschenkel nach Anhang I Nummer 6.1 der genannten Verordnung. Spezifische Hygienevorschriften für Schnecken in jenem Abschnitt gelten nur für Landschnecken der Arten *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* und Arten der Familie Achatinidae im Sinne der Begriffsbestimmung für Schnecken nach Anhang I Nummer 6.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Aufgrund veränderter Ernährungsgewohnheiten werden auch Froschschenkel und Schnecken anderer Arten erzeugt und für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht. Die spezifischen Hygienevorschriften sollten daher auch auf diese Arten ausgeweitet werden, um die Sicherheit der von diesen Arten gewonnenen Lebensmittel zu gewährleisten.
- (22) Anhang III Abschnitt XII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält spezifische Temperaturvorschriften für die Lagerung von Grieben, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Technologische Entwicklungen haben bestimmte Verpackungstechniken ermöglicht, wie z. B. die Vakuumverpackung, für die die spezifischen Temperaturvorschriften nicht erforderlich sind, um die Sicherheit von Lebensmitteln aus Grieben zu gewährleisten. Diese Temperaturbedingungen sollten daher gestrichen werden; gleichzeitig sollte der Lebensmittelunternehmer die Sicherheit der aus Grieben gewonnenen Lebensmittel durch gute Hygienepraxis und Verfahren auf der Grundlage von HACCP-Grundsätzen (Hazard Analysis and Critical Control Point — HACCP) gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (\*) gewährleisten.
- (23) Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher entsprechend geändert werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### Artikel 1

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

#### Artikel 2

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

(\*) Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1).

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

Brüssel, den 12. April 2021

*Für die Kommission*  
*Die Präsidentin*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## ANHANG

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

1. Abschnitt I wird wie folgt geändert:

a) Kapitel IV wird wie folgt geändert:

i) Nummer 2 Buchstabe b Ziffer ii erhält folgende Fassung:

„ii) im Herkunftsbetrieb gemäß Kapitel VIa oder gemäß Abschnitt III Nummer 3 geschlachtete Tiere,“

ii) Nummer 18 erhält folgende Fassung:

„18. Sofern sie nicht zur Nutzung als tierische Nebenprodukte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates \* bestimmt sind, müssen:

a) Mägen gebrüht oder gereinigt werden; sind sie jedoch zur Labproduktion bestimmt, müssen die Mägen:

i) im Falle von Jungrindern lediglich geleert werden;

ii) im Falle von Jungschafen und Jungziegen nicht geleert, gebrüht oder gereinigt werden;

b) Därme geleert und gereinigt werden;

c) Köpfe und Füße enthäutet oder gebrüht und enthaart werden; sofern die zuständige Behörde dies zulässt, dürfen sichtlich saubere Köpfe, die kein spezifiziertes Risikomaterial gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates \*\* enthalten, sowie sichtlich saubere Füße, die für die Verarbeitung zu Lebensmitteln bestimmt sind, in einen zugelassenen Betrieb befördert werden, um dort enthäutet oder gebrüht und enthaart werden.

\* Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (ABl. L 300 vom 14.11.2009, S. 1).

\*\* Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1).“

b) Kapitel VI wird wie folgt geändert:

i) Die Nummern 2 und 3 erhalten folgende Fassung:

„2. Der amtliche Tierarzt muss eine Schlachttieruntersuchung durchführen.

3. Das geschlachtete und entblutete Tier muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof befördert werden. Das Entfernen von Magen und Därmen, jedoch keine weitere Zurichtung, darf unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen. Alle entfernten Eingeweide müssen das geschlachtete Tier bis zum Schlachthof begleiten und als zu diesem Tier gehörend kenntlich gemacht sein.“

ii) Nummer 6 erhält folgende Fassung:

„Die amtliche Bescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 5 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission \* muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigegefügt oder in beliebigem Format im Voraus übermittelt werden.

\* Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission vom 16. Dezember 2020 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EU) 2016/429 und (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Muster für Veterinärbescheinigungen, der Muster für amtliche Bescheinigungen und der Muster für Veterinär-/amtliche Bescheinigungen für den Eingang in die Union von Sendungen bestimmter Kategorien von Tieren und Waren und für deren Verbringungen innerhalb der Union, hinsichtlich der amtlichen Bescheinigungstätigkeit im Zusammenhang mit derartigen Bescheinigungen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 599/2004, der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 636/2014 und (EU) 2019/628, der Richtlinie 98/68/EG und der Entscheidungen 2000/572/EG, 2003/779/EG und 2007/240/EG (ABl. L 442 vom 30.12.2020, S. 1).“

- c) Nach Kapitel VI wird folgendes Kapitel VIa eingefügt:

„KAPITEL VIa: SCHLACHTUNG VON HAUSRINDERN, AUSGENOMMEN BISONS, VON HAUSSCHWEINEN  
SOWIE VON ALS HAUSTIERE GEHALTENEN EINHUFERN IM HERKUNFTSBETRIEB, AUSGENOMMEN  
NOTSCHLACHTUNGEN

Bis zu drei Hausrinder, ausgenommen Bisons, oder bis zu sechs Hausschweine oder bis zu drei als Haustiere gehaltene Einhufer dürfen im Herkunftsbetrieb beim selben Schlachtvorgang geschlachtet werden, sofern die zuständige Behörde dies gemäß den folgenden Anforderungen genehmigt hat:

- a) Die Tiere können zur Vermeidung eines Risikos für den Transporteur und zur Vorbeugung von Verletzungen des Tieres während des Transports nicht zum Schlachthof transportiert werden;
- b) es besteht eine Vereinbarung zwischen dem Schlachthof und dem Eigentümer des zur Schlachtung bestimmten Tieres; der Eigentümer muss die zuständige Behörde schriftlich von einer solchen Vereinbarung in Kenntnis setzen;
- c) der Schlachthof oder der Eigentümer der zur Schlachtung bestimmten Tiere muss den amtlichen Tierarzt mindestens drei Tage vor dem Datum und Zeitpunkt der beabsichtigten Schlachtung der Tiere unterrichten;
- d) der amtliche Tierarzt, der die Schlachtieruntersuchung des zur Schlachtung bestimmten Tieres durchführt, muss bei der Schlachtung anwesend sein;
- e) die mobile Einheit, die für das Entbluten und die Beförderung der geschlachteten Tiere zum Schlachthof eingesetzt wird, muss ihre hygienische Handhabung und Entblutung sowie die ordnungsgemäße Entsorgung ihres Blutes ermöglichen und Teil eines von der zuständigen Behörde gemäß Artikel 4 Absatz 2 zugelassenen Schlachthofs sein; die zuständige Behörde kann jedoch eine Entblutung außerhalb der mobilen Einheit zulassen, sofern das Blut nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt ist und die Schlachtung nicht in Sperrzonen im Sinne der Begriffsbestimmung nach Artikel 4 Nummer 41 der Verordnung (EU) 2016/429 oder in Betrieben stattfindet, in denen tierseuchenrechtliche Beschränkungen gemäß der Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates \* und den auf ihrer Grundlage erlassenen Rechtsakten gelten;
- f) die geschlachteten und entbluteten Tiere müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung auf direktem Weg zum Schlachthof befördert werden. Das Entfernen von Magen und Därmen, jedoch keine weitere Zurichtung, darf unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen; alle entfernten Eingeweide müssen das geschlachtete Tier bis zum Schlachthof begleiten und als zu jedem einzelnen dieser Tiere gehörend kenntlich gemacht sein;
- g) vergehen zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachthof mehr als zwei Stunden, so müssen die geschlachteten Tiere gekühlt werden; soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich;
- h) der Eigentümer des Tieres muss den Schlachthof im Voraus darüber unterrichten, wann die geschlachteten Tiere, die nach der Ankunft im Schlachthof ohne ungerechtfertigte Verzögerung zu handhaben sind, eintreffen sollen;
- i) zusätzlich zu den Informationen zur Lebensmittelkette, die gemäß Anhang II Abschnitt III vorzulegen sind, muss die amtliche Bescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 den geschlachteten Tieren auf dem Weg zum Schlachthof beiliegen oder in beliebigem Format im Voraus übermittelt werden.

\* Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. März 2016 zu Tierseuchen und zur Änderung und Aufhebung einiger Rechtsakte im Bereich der Tiergesundheit („Tiergesundheitsrecht“) (ABl. L 84 vom 31.3.2016, S. 1).“

- d) Kapitel VII Nummer 4 erhält folgende Fassung:

„4. Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu berücksichtigen ist.

Lebensmittelunternehmer, die im Einzelhandel tätig sind, können jedoch Fleisch im Hinblick auf seine Umverteilung zum Zweck von Lebensmittelspenden unter folgenden Bedingungen einfrieren:

- i) im Fall von Fleisch, für das gemäß Artikel 24 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates \* ein Verbrauchsdatum gilt, vor Ablauf dieses Datums;

- ii) ohne ungerechtfertigte Verzögerung bei einer Temperatur von – 18 °C oder niedriger;
- iii) es ist sicherzustellen, dass das Datum des Einfrierens dokumentiert und entweder auf dem Etikett oder auf andere Weise angegeben wird;
- iv) Fleisch, das zuvor eingefroren worden war (aufgetautes Fleisch), ist auszuschließen; und
- v) im Einklang mit den von den zuständigen Behörden festgelegten Bedingungen für das Einfrieren und die weitere Verwendung als Lebensmittel.“

\* Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

2. Abschnitt II wird wie folgt geändert:

a) Kapitel V Nummer 5 erhält folgende Fassung:

„5. Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden.

Lebensmittelunternehmer, die im Einzelhandel tätig sind, können jedoch Fleisch im Hinblick auf seine Umverteilung zum Zweck von Lebensmittelspenden unter folgenden Bedingungen einfrieren:

- i) im Fall von Fleisch, für das gemäß Artikel 24 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ein Verbrauchsdatum gilt, vor Ablauf dieses Datums;
- ii) ohne ungerechtfertigte Verzögerung bei einer Temperatur von – 18 °C oder niedriger;
- iii) es ist sicherzustellen, dass das Datum des Einfrierens dokumentiert und entweder auf dem Etikett oder auf andere Weise angegeben wird;
- iv) Fleisch, das zuvor eingefroren worden war (aufgetautes Fleisch), ist auszuschließen; und
- v) im Einklang mit den von den zuständigen Behörden festgelegten Bedingungen für das Einfrieren und die weitere Verwendung als Lebensmittel.“

b) Kapitel VI wird wie folgt geändert:

i) Nummer 6 wird gestrichen.

ii) Nummer 7 erhält folgende Fassung:

„7. Zusätzlich zu den Informationen zur Lebensmittelkette, die gemäß Anhang II Abschnitt III vorzulegen sind, muss die amtliche Bescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 die geschlachteten Tiere zum Schlachthof begleiten oder in beliebigem Format im Voraus übermittelt werden.“

3. Abschnitt III wird wie folgt geändert:

a) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Die Vorschriften des Abschnitts I gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild, es sei denn, dass die zuständige Behörde diese Vorschriften für ungeeignet hält.“

b) Nummer 3 Buchstabe j erhält folgende Fassung:

„j) den Tierkörpern liegt auf dem Weg zum Schlachthof die vom amtlichen Tierarzt ausgestellte und unterzeichnete amtliche Bescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 bei, in der das zufriedenstellende Ergebnis der Schlachtieruntersuchung, das vorschriftsgemäße Schlachten und Entbluten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung bescheinigt sind, oder sie wurde in beliebigem Format im Voraus übermittelt.“

4. Abschnitt IV wird wie folgt geändert:

a) Der folgende einleitende Satz wird eingefügt:

„Für die Zwecke dieses Abschnitts bezeichnet der Begriff ‚Sammelstelle‘ einen Betrieb, der dazu dient, Körper und Eingeweide von frei lebendem Wild vor der Beförderung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb zu lagern.“

b) Kapitel II wird wie folgt geändert:

i) Nummer 4 Buchstabe c erhält folgende Fassung:

„c) Steht in einem gegebenen Fall zur Durchführung der Untersuchung nach Nummer 2 keine kundige Person zur Verfügung, so müssen der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beim Wildkörper belassen werden, der sobald wie möglich nach der Tötung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird.“

ii) In Nummer 8 Buchstabe b erhält der erste Unterabsatz folgende Fassung:

„b) nur in einen Wildbearbeitungsbetrieb in einem anderen Mitgliedstaat verbracht werden, wenn ihm beim Transport zu dem Wildbearbeitungsbetrieb eine amtliche Bescheinigung gemäß dem Muster in Anhang II Kapitel 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 beiliegt, die von einem amtlichen Tierarzt ausgestellt und unterzeichnet wurde, in der bescheinigt wird, dass die in Nummer 4 aufgeführten Anforderungen bezüglich der Verfügbarkeit einer Erklärung, sofern relevant, und des Beiliegens der erforderlichen Körperteile erfüllt sind.“

iii) Folgende Nummer 10 wird angefügt:

„10. Die Körper und Eingeweide von Großwild dürfen vor dem Transport zu einem Wildbearbeitungsbetrieb zu einer Sammelstelle befördert und dort gelagert werden, sofern

a) die Sammelstelle entweder:

1. bei der zuständigen Behörde als Lebensmittelunternehmen mit Primärproduktion gemäß Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe a registriert ist, wenn sie Tierkörper nur als erste Sammelstelle aufnimmt, oder
2. von der zuständigen Behörde als Lebensmittelunternehmen gemäß Artikel 4 Absatz 2 zugelassen ist, wenn sie Tierkörper aus anderen Sammelstellen aufnimmt;

b) falls die Tiere ausgeweidet sind, das Übereinanderlegen während des Transports zur und bei der Lagerung in der Sammelstelle verboten ist;

c) getötete Tiere unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zur Sammelstelle transportiert werden;

d) die Temperaturbedingungen gemäß Nummer 5 eingehalten werden;

e) die Lagerzeit so gering wie möglich gehalten wird;

f) an den Körpern und Eingeweiden des Großwilds keine anderweitige Behandlung stattfindet; die Untersuchung durch eine kundige Person und die Entfernung der Eingeweide können jedoch unter den Bedingungen gemäß den Nummern 2, 3 und 4 erfolgen.“

c) Kapitel III wird wie folgt geändert:

i) Nummer 3 erhält folgende Fassung:

„3. Fleisch von frei lebendem Kleinwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der unter Nummer 1 genannten Untersuchung oder, falls in einem gegebenen Fall zur Durchführung dieser Untersuchung keine kundige Person zur Verfügung steht, sobald wie möglich nach der Tötung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird.“

ii) Folgende Nummer 8 wird angefügt:

„8. Die Körper, einschließlich Eingeweide, von Kleinwild dürfen vor dem Transport zu einem Wildbearbeitungsbetrieb zu einer Sammelstelle befördert und dort gelagert werden, sofern

a) die Sammelstelle entweder:

1. bei der zuständigen Behörde als Lebensmittelunternehmen mit Primärproduktion gemäß Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe a registriert ist, wenn sie Tierkörper nur als erste Sammelstelle aufnimmt, oder

2. von der zuständigen Behörde als Lebensmittelunternehmen gemäß Artikel 4 Absatz 2 zugelassen ist, wenn sie Tierkörper aus anderen Sammelstellen aufnimmt;
  - b) falls die Tiere ausgeweidet sind, das Übereinanderlegen während des Transports zur und bei der Lagerung in der Sammelstelle verboten ist;
  - c) getötete Tiere unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zur Sammelstelle transportiert werden;
  - d) die Temperaturbedingungen gemäß Nummer 4 eingehalten werden;
  - e) die Lagerzeit so gering wie möglich gehalten wird;
  - f) an den Körpern, einschließlich Eingeweide, des Kleinwilds keine anderweitige Behandlung stattfindet; die Untersuchung durch eine kundige Person und die Entfernung der Eingeweide können jedoch unter den Bedingungen gemäß den Nummern 1 und 2 erfolgen.“
5. Abschnitt VII wird wie folgt geändert:
- a) Im einleitenden Teil wird folgende Nummer 1a eingefügt:

„1a Für die Zwecke dieses Abschnitts bezeichnet der Ausdruck ‚zwischen geschalteter Unternehmer‘ einen Lebensmittelunternehmer, einschließlich Händler, der nicht der erste Lieferant ist, mit oder ohne Betriebsstätten, der seine Tätigkeiten zwischen Erzeugungsgebieten, Umsetzgebieten oder Betrieben ausübt.“
  - b) Kapitel I wird wie folgt geändert:
    - i) Nummer 3 erhält folgende Fassung:

„3. Befördert ein Lebensmittelunternehmer eine Partie lebender Muscheln zwischen Erzeugungsgebieten, Umsetzgebieten oder Betrieben, so muss ein Registrierschein die Partie begleiten.“
    - ii) Unter Nummer 4 wird der folgende Buchstabe d angefügt:

„d) Wird eine Partie lebender Muscheln von einem zwischen geschalteten Unternehmer versandt, so ist der Partie ein neuer, vom zwischen geschalteten Unternehmer ausgefüllter Registrierschein beizufügen. Der Registrierschein muss mindestens die unter den Buchstaben a, b und c genannten Angaben sowie folgende Angaben enthalten:

      - i) Name und Anschrift des zwischen geschalteten Unternehmers;
      - ii) bei Hälterung oder Wiedereintauchen zu Lagerzwecken das Anfangsdatum, das Enddatum und der Ort der Hälterung oder des Wiedereintauchens;
      - iii) bei Hälterung in natürlichen Lebensräumen muss der zwischen geschaltete Unternehmer bestätigen, dass der natürliche Lebensraum, in dem die Hälterung stattgefunden hat, zum Zeitpunkt der Hälterung als zur Ernte offenes Erzeugungsgebiet der Klasse A eingestuft wurde;
      - iv) bei Wiedereintauchen in natürlichen Lebensräumen muss der zwischen geschaltete Unternehmer bestätigen, dass der natürliche Lebensraum, in dem das Wiedereintauchen stattgefunden hat, zum Zeitpunkt des Wiedereintauchens dieselbe Einstufung hatte wie das Erzeugungsgebiet, in dem die Muscheln geerntet wurden;
      - v) wurde in einem Betrieb ein Wiedereintauchen durchgeführt, muss der zwischen geschaltete Unternehmer bestätigen, dass der Betrieb zum Zeitpunkt des Wiedereintauchens zugelassen war. Das Wiedereintauchen darf keiner zusätzlichen Verunreinigung der lebenden Muscheln Vorschub leisten;
      - vi) bei Gruppierungen die Art, das Datum des Beginns der Gruppierung, das Datum des Endes der Gruppierung, den Status des Gebiets, in dem die lebenden Muscheln geerntet wurden, und die Partie der Gruppierung, die stets aus derselben Art besteht, die am selben Tag im selben Erzeugungsgebiet gewonnen wurde.“
    - iii) Die folgenden Nummern 8 und 9 werden angefügt:

„8. Zwischen geschaltete Unternehmer müssen:

      - a) bei der zuständigen Behörde als Lebensmittelunternehmen mit Primärproduktion gemäß Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe a registriert sein, wenn sie nicht über Betriebsstätten verfügen oder wenn sie über Betriebsstätten verfügen, in denen sie nur lebende Muscheln ohne Gruppierung oder Hälterung bei Umgebungstemperatur handhaben, waschen und lagern, oder

- b) von der zuständigen Behörde als Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 4 Absatz 2 zugelassen sein, wenn sie zusätzlich zu den Tätigkeiten gemäß Buchstabe a über ein Kühllager verfügen oder Partien lebender Muscheln gruppieren oder aufteilen oder wenn sie Hälterung oder Wiedereintauchen durchführen.
9. Zwischengeschaltete Unternehmer können lebende Muscheln aus Erzeugungsgebieten, die als A, B oder C eingestuft sind, aus Umsetzgebieten oder von anderen zwischengeschalteten Unternehmern erhalten. Zwischengeschaltete Unternehmer dürfen lebende Muscheln versenden:
- a) aus Erzeugungsgebieten der Klasse A zu Versandzentren oder einem anderen zwischengeschalteten Unternehmer;
- b) aus Erzeugungsgebieten der Klasse B nur zu Reinigungszentren, Verarbeitungsbetrieben oder einem anderen zwischengeschalteten Unternehmer;
- c) aus Erzeugungsgebieten der Klasse C zu Verarbeitungsbetrieben oder einem anderen zwischengeschalteten Unternehmer.“
- c) Kapitel IV Teil A Nummer 1 erhält folgende Fassung:
- „1. Lebende Muscheln müssen vor dem Reinigen frei von Schlamm und angesammelten Schmutzpartikeln sein und falls erforderlich mit sauberem Wasser gewaschen werden.“
- d) In Kapitel V Nummer 2:
- a) erhält Buchstabe a folgende Fassung: „a) Lähmungen hervorrufende Algtoxine (Paralytic Shellfish Poison — PSP): 800 Mikrogramm Saxitoxin-Äquivalent diHCl je Kilogramm,“
- b) erhält Buchstabe c folgende Fassung: „c) Okadasäure und Dinophysistoxine insgesamt: 160 Mikrogramm Okadasäure-Äquivalent je Kilogramm,“
- e) Kapitel IX erhält folgende Fassung:

„KAPITEL IX: SONDERVORSCHRIFTEN FÜR AUSSERHALB EINGESTUFTER ERZEUGUNGSGEBIETE  
GEERTETE KAMMMUSCHELN (PECTINIDAE), MEERESSCHNECKEN UND SEEGURKEN, DIE KEINE  
FILTRIERER SIND

Lebensmittelunternehmer, die außerhalb der eingestuften Erzeugungsgebiete gehaltene Kammmuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, die keine Filtrierer sind, ernten oder solche Kammmuscheln und/oder Meeresschnecken und/oder Seegurken bearbeiten, müssen sicherstellen, dass folgende Anforderungen erfüllt werden:

1. Kammmuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, die keine Filtrierer sind, dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie im Einklang mit Kapitel II Teil B geerntet und bearbeitet werden und die Normen nach Kapitel V erfüllen, was anhand eines Systems von Eigenkontrollen der Lebensmittelunternehmer, die eine Fischauktion, ein Versandzentrum oder einen Verarbeitungsbetrieb betreiben, nachgewiesen wird.
2. Wenn zusätzlich zu Nummer 1 Daten aus amtlichen Überwachungsprogrammen es der zuständigen Behörde ermöglichen, die Erntegebiete — gegebenenfalls in Zusammenarbeit mit Lebensmittelunternehmern — einzustufen, gelten die Vorschriften des Kapitels II Teil A analog auch für Kammmuscheln.
3. Kammmuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, die keine Filtrierer sind, dürfen nur über eine Fischauktion, ein Versandzentrum oder einen Verarbeitungsbetrieb zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden. Lebensmittelunternehmer, in deren Betrieben Kammmuscheln und/oder solche Meeresschnecken und/oder Seegurken bearbeitet werden, müssen die zuständige Behörde hiervon unterrichten und, im Falle von Versandzentren, die einschlägigen Bestimmungen der Kapitel III und IV erfüllen.
4. Lebensmittelunternehmer, die Kammmuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, die keine Filtrierer sind, bearbeiten, müssen
  - a) soweit anwendbar, die Registrierungsvorschriften des Kapitels I Nummern 3 bis 7 einhalten. In diesem Fall muss auf dem Registrierschein deutlich — unter Angabe des zur Beschreibung der Koordinaten verwendeten Systems — die Lage des Gebiets, in dem die Kammmuscheln und/oder lebenden Meeresschnecken und/oder lebenden Seegurken geerntet wurden, angegeben werden, oder
  - b) die Vorschriften von Kapitel VI Nummer 2 über das Verschließen aller Verpackungen lebender Kammmuscheln, lebender Meeresschnecken und lebender Seegurken, die zum Verkauf im Einzelhandel versandt werden, und von Kapitel VII über die Identitätskennzeichnung und Etikettierung einhalten.“

f) Das folgende Kapitel X wird angefügt:

„KAPITEL X: MUSTER DES REGISTRISCHENS FÜR LEBENDE MUSCHELN, LEBENDE STACHELHÄUTER, LEBENDE MANTELTIERE UND LEBENDE MEERESSCHNECKEN

<b>REGISTRISCHEN FÜR LEBENDE MUSCHELN, LEBENDE STACHELHÄUTER, LEBENDE MANTELTIERE UND LEBENDE MEERESSCHNECKEN</b>		
<b>Teil I — Lieferant</b>	<b>I.1 IMSOC-Bezugsnummer</b>	<b>I.2 Interne Bezugsnummer</b>
	<b>I.3 Lieferant</b> Name Anschrift Registrierungs-/Zulassungsnr. Land ISO-Ländercode Tätigkeit	<b>I.4 Entgegennehmender Lebensmittelunternehmer</b> Name Anschrift Registrierungs-/Zulassungsnr. Land ISO-Ländercode Tätigkeit
	<b>I.5 Beschreibung der Waren</b> <b>Aquakultur</b> <input type="checkbox"/> Natürliche Bänke <input type="checkbox"/> • KN-Code oder FAO-Alpha-3-Code   Art   Menge   Verpackung   Partie   Zeitpunkt der Ernte   Anfangsdatum der Hälterung   Enddatum der Hälterung   Ort der Hälterung   Anfangsdatum des Wiedereintauchens   Enddatum des Wiedereintauchens   Ort des Wiedereintauchens   Anfangsdatum der Gruppierung   Enddatum der Gruppierung   Erzeugungsgebiet   Gesundheitsstatus, ggf. einschließlich des Erntens gemäß Artikel 62 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627	
	<b>I.6 Aus Umsetzgebiet</b> Ja Nein Umsetzgebiet Dauer des Umsetzens Anfangsdatum Enddatum	<b>I.7 Aus Reinigungs-/Versandzentrum</b> Auktionshalle Ja Nein <b>Zulassungsnummer des Reinigungszentrums/ Versandzentrums/der Auktionshalle</b> <b>Datum des Eingangs</b> <b>Datum des Ausgangs</b> <b>Dauer der Reinigung</b>
	<b>I.8 Von zwischengeschaltetem Unternehmer</b> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> <b>Name</b> <b>Anschrift</b> <b>Registrierungs-/Zulassungsnr.</b> <b>Land</b> <b>ISO-Ländercode</b> <b>Tätigkeit</b> <b>Datum des Eingangs</b> <b>Datum des Ausgangs</b>	
	<b>I.9 Erklärung des Lieferanten</b> Soweit dem/der unterzeichneten Lebensmittelunternehmer/Lebensmittelunternehmerin, der/die für den Versand der Sendung verantwortlich ist, bekannt, sind die Angaben in Teil I dieses Scheins wahrheitsgetreu und vollständig.	
Datum	Name des/der Unterzeichneten	Unterschrift
<b>Teil II — Entgegennehmender Unternehmer</b>	<b>II.1 Interne Bezugsnummer (Entgegennahme)</b>	
	<b>II.2 Erklärung des/der entgegennehmenden Lebensmittelunternehmers/Lebensmittelunternehmerin</b> Der/Die unterzeichnete Lebensmittelunternehmer/Lebensmittelunternehmerin, der/die für die Entgegennahme der Sendung verantwortlich ist, erklärt, dass die Sendung am [DATUM] in seinem/ihrem Betrieb angekommen ist.	
Name des/der Unterzeichneten	Unterschrift	

## Erläuterungen

Feld	Beschreibung
<b>Teil I — Lieferant</b> Dieser Teil des Scheins ist vom Lebensmittelunternehmer auszufüllen, der eine Partie lebender Muscheln versendet.	
<b>I.1</b>	<b>IMSOC-Bezugsnummer</b> Hierbei handelt es sich um den vom IMSOC zugewiesenen einmaligen alphanumerischen Code.
<b>I.2</b>	<b>Interne Bezugsnummer</b> Dieses Feld kann vom <b>versendenden</b> Lebensmittelunternehmer zur Angabe einer internen Bezugsnummer verwendet werden.
<b>I.3</b>	<b>Lieferant</b> Geben Sie Name und Anschrift (Straße, Stadt und je nachdem Region/Provinz/Staat), Land und ISO-Ländercode des Ursprungsbetriebs an. Geben Sie bei Erzeugungsgebieten das von den zuständigen Behörden zugelassene Gebiet an. Geben Sie bei lebenden Kammuscheln, Meeresschnecken oder Seegurken den Ort des Erntegebiets an. Geben Sie ggf. die Registrierungs- oder Zulassungsnummer des Betriebs an. Geben Sie die Tätigkeit an (Erzeuger, Reinigungszentrum, Versandzentrum, Auktionshalle oder zwischengeschaltete Tätigkeiten). Wird die Partie lebender Muscheln von einem Reinigungszentrum/Versandzentrum oder, im Falle von Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, bei denen es sich nicht um Filtrierer handelt und die außerhalb eingestufter Erzeugungsgebiete geerntet wurden, aus einer Fischauktion versandt, geben Sie die Zulassungsnummer und die Anschrift des Reinigungszentrums/Versandzentrums oder der Fischauktion an.
<b>I.4</b>	<b>Entgegennehmender Lebensmittelunternehmer</b> Geben Sie Name und Anschrift (Straße, Stadt und je nachdem Region/Provinz/Staat), Land und ISO-Ländercode des Bestimmungsbetriebs an. Geben Sie bei Erzeugungs- oder Umsetzgebieten das von den zuständigen Behörden zugelassene Gebiet an. Geben Sie ggf. die Registrierungs- oder Zulassungsnummer des Betriebs an. Geben Sie die Tätigkeit an (Erzeuger, Reinigungszentrum, Versandzentrum, Auktionshalle oder zwischengeschaltete Tätigkeiten).
<b>I.5</b>	<b>Beschreibung der Waren</b> Geben Sie, wie verlangt, Folgendes an: Code der Kombinierten Nomenklatur oder FAO-Alpha-3-Code, Art, Menge, Art der Verpackung (Säcke, Massengut usw.), Partie, Erntedatum, Anfangs- und Enddatum der Hälterung (falls zutreffend), Ort der Hälterung (Angabe der Einstufung des Erzeugungsgebiets und seinen Standort oder gegebenenfalls die Zulassungsnummer des Betriebs), Anfangs- und Enddatum des Wiedereintauchens (falls zutreffend), Ort des Wiedereintauchens (Angabe der Einstufung des Erzeugungsgebiets und seinen Standort oder gegebenenfalls die Zulassungsnummer des Betriebs), Anfangs- und Enddatum der Gruppierung (falls zutreffend), Erzeugungsgebiet und dessen Gesundheitsstatus (Einstufung des Erzeugungsgebiets, falls zutreffend). Wenn Muscheln gemäß Artikel 62 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 geerntet wurden, sollte dies ausdrücklich angegeben werden. Werden lebende Muscheln gruppiert, muss sich die Partie auf Muscheln derselben Art beziehen, die am selben Tag geerntet wurden und aus demselben Erzeugungsgebiet kommen. Nichtzutreffendes streichen.
<b>I.6</b>	<b>Aus Umsetzgebiet</b> Wird die Partie lebender Muscheln aus einem Umsetzgebiet versandt, geben Sie das von den zuständigen Behörden zugelassene Umsetzgebiet und die Dauer der Umsetzung (Anfangs- und Enddatum) an.
<b>I.7</b>	<b>Aus Reinigungszentrum/Versandzentrum oder Fischauktion</b> Wird die Partie lebender Muscheln von einem Reinigungszentrum/Versandzentrum oder, im Falle von Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, bei denen es sich nicht um Filtrierer handelt und die außerhalb eingestufter Erzeugungsgebiete geerntet wurden, aus einer Auktionshalle versandt, geben Sie die Zulassungsnummer und die Anschrift des Reinigungszentrums/Versandzentrums oder der Auktionshalle an. Bei Versand aus einem Reinigungszentrum die Dauer der Reinigung und die Daten, zu denen die Partie im Reinigungszentrum eingetroffen ist und dieses wieder verlassen hat. Nichtzutreffendes streichen.

<b>I.8</b>	<b>Vom zwischengeschalteten Unternehmer</b> Geben Sie Name und Anschrift (Straße, Stadt und je nachdem Region/Provinz/Staat), Land und ISO-Ländercode des zwischengeschalteten Unternehmers an. Geben Sie ggf. die Registrierungs- oder Zulassungsnummer und die Tätigkeit an.
<b>I.9</b>	<b>Erklärung des Lieferanten</b> Geben Sie Datum, Name und Unterschrift des/der Unterzeichneten an.

## Teil II — Entgegennehmender Lebensmittelunternehmer

Dieser Teil des Scheins ist vom Lebensmittelunternehmer auszufüllen, der eine Partie lebender Muscheln entgegennimmt.

<b>II.1</b>	<b>Interne Bezugsnummer (Entgegennahme)</b> Dieses Feld kann vom die Partie entgegennehmenden Lebensmittelunternehmer zur Angabe einer internen Bezugsnummer verwendet werden.
<b>II.2</b>	<b>Erklärung des/der entgegennehmenden Lebensmittelunternehmers/Lebensmittelunternehmerin</b> Geben Sie das Datum der Ankunft der Partie lebender Muscheln in den Betriebsstätten des entgegennehmenden Lebensmittelunternehmers an. Bei zwischengeschalteten Unternehmern ohne Betriebsstätten: Datum des Ankaufs der Partie. Tragen Sie Name und Unterschrift des/der Unterzeichneten ein.“

6. Abschnitt VIII wird wie folgt geändert:

a) Kapitel I wird wie folgt geändert:

i) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Fischereifahrzeuge, die eingesetzt werden, um Fischereierzeugnisse in ihrer natürlichen Umgebung zu ernten oder sie nach der Ernte zu be- oder zu verarbeiten, und Kühlschiffe die in Teil I niedergelegten Anforderungen an Konzeption und Ausrüstung erfüllen, und“

ii) In Teil I.A wird folgende Nummer 5 angefügt:

„5. Fischereifahrzeuge müssen so konzipiert und gebaut sein, dass die Fischereierzeugnisse nicht mit Schmutzwasser aus dem Kielraum, Abwässern, Rauch, Kraftstoff, Öl, Schmiermitteln oder anderen Schadstoffen verunreinigt werden können. Laderäume, Tanks oder Container, die der Lagerung, Kühlung oder dem Einfrieren ungeschützter Fischereierzeugnisse, einschließlich solcher, die zur Herstellung von Futtermitteln bestimmt sind, dienen, dürfen nicht für andere Zwecke als die Lagerung, Kühlung oder das Einfrieren dieser Erzeugnisse verwendet werden, was auch für Eis oder Salzlake gilt, die für diese Zwecke verwendet werden. Bei Kühlschiffen gelten die für nicht geschützte Fischereierzeugnisse geltenden Vorschriften für alle beförderten Erzeugnisse.“

iii) In Teil I.C erhalten die Nummern 1 und 2 folgende Fassung:

„1. über eine Gefrieranlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in einem kontinuierlichen Verfahren so schnell wie möglich und mit einem möglichst kurzen thermischen Haltepunkt auf eine Kerntemperatur von – 18 °C oder darunter herunterzukühlen;

2. über eine Kühlanlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in den Lagerräumen auf einer Temperatur von – 18 °C oder darunter zu halten. Lagerräume dürfen nur dann zum Einfrieren genutzt werden, wenn sie die Bedingungen gemäß Nummer 1 erfüllen, und sie müssen mit Temperaturschreibern ausgestattet sein, die so angebracht sind, dass sie leicht abgelesen werden können. Der Temperaturfühler dieser Geräte muss in dem Teil des Raums angebracht sein, in dem die höchste Temperatur herrscht,“

iv) In Teil I wird folgender Teil E angefügt:

„E. Anforderungen an Kühlschiffe

K Kühlschiffe, die gefrorene Fischereierzeugnisse als Massengut befördern und/oder lagern, müssen über eine Ausrüstung verfügen, die den Anforderungen an Gefrierschiffe gemäß Teil C Nummer 2 hinsichtlich ihrer Leistung zur Temperaturerhaltung entspricht.“

- v) Teil II Nummer 6 erhält folgende Fassung:
- „6. Soweit Fische an Bord geköpft und/oder ausgenommen werden, muss dies so schnell wie möglich nach dem Fang unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Unmittelbar danach müssen die Fischereierzeugnisse gewaschen werden. Eingeweide und solche Teile, die die öffentliche Gesundheit gefährden können, sind so rasch wie möglich von den zum menschlichen Verzehr bestimmten Fischereierzeugnissen zu trennen und fernzuhalten. Zum menschlichen Verzehr bestimmte Fischlebern, Fischrogen und Fischmilch müssen tiefgekühlt oder in Eis gekühlt, bei annähernder Schmelzeistemperatur aufbewahrt, oder gefroren werden.“
- vi) Teil II Nummer 7 erhält folgende Fassung:
- „7. Beim Einfrieren von zum Eindosen bestimmten ganzen Fischen in Salzlake muss das Fischereierzeugnis auf eine Temperatur von  $-9\text{ °C}$  oder darunter gebracht werden. Selbst wenn sie später bei einer Temperatur von  $-18\text{ °C}$  eingefroren werden, müssen ganze Fische, die zunächst bei einer Temperatur von  $-9\text{ °C}$  in Salzlake eingefroren wurden, für das Eindosen bestimmt sein. Die Salzlake darf keine Verunreinigungsquelle für die Fische darstellen.“
- b) Kapitel III wird wie folgt geändert:
- i) Teil A Nummer 4 erhält folgende Fassung:
- „4. Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen, die in Eis gelagert werden, müssen so beschaffen sein, dass das Schmelzwasser entleert wird und die Fischereierzeugnisse nicht mit ihm in Berührung bleiben.“
- ii) Teil B erhält folgende Fassung:
- „B. VORSCHRIFTEN FÜR GEFRORENE ERZEUGNISSE
- Betriebe an Land, die Fischereierzeugnisse einfrieren oder gefrorene Fischereierzeugnisse lagern, müssen über eine an die ausgeübte Tätigkeit angepasste Anlage verfügen, die den Anforderungen an Gefrierschiffe gemäß Abschnitt VIII Kapitel I Teil I.C Nummern 1 und 2 entspricht.“
7. In Abschnitt XI werden folgende Nummern 7 und 8 angefügt:
- „7. Die Anforderungen gemäß den Nummern 1, 3, 4 und 6 gelten auch für alle anderen Schnecken der Familie *Helicidae*, *Hygromiidae* oder *Sphincterochilidae*, sofern sie für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.
8. Die Anforderungen gemäß den Nummern 1 bis 5 gelten auch für Froschschenkel der Gattung *Pelophylax* der Familie *Ranidae*, und der Gattung *Fejervarya*, *Limnonectes* und *Hoplobatrachus* der Familie *Dicroglossidae*, sofern sie für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.“
8. In Abschnitt XII Kapitel II wird die Nummer 5 gestrichen.
-