

Amtsblatt

der Europäischen Gemeinschaften

ISSN 0376 – 9461

C 84

33. Jahrgang

2. April 1990

Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
	I Mitteilungen	
	
	II Vorbereitende Rechtsakte	
	Kommission	
90/C 84/01	Vorschlag für eine Entscheidung des Rates über bestimmte Ausgaben im Veterinärbereich	1
90/C 84/02	Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch	8
90/C 84/03	Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von lebenden Muscheln	29
90/C 84/04	Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates mit tierseuchenrechtlichen Vorschriften für die Vermarktung von Tieren und anderen Erzeugnissen der Aquakultur	42
90/C 84/05	Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen	58
90/C 84/06	Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch	71
90/C 84/07	Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen	89
90/C 84/08	Vorschlag für eine Entscheidung des Rates über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs	100

Informationsnummer

Inhalt (Fortsetzung)

Seite

90/C 84/09	Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für das Inverkehrbringen von Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs innerhalb der Gemeinschaft, soweit für sie nicht anderweitige Gemeinschaftsregelungen gelten	102
90/C 84/10	Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, Werkmilch und Erzeugnissen auf Milchbasis	112
90/C 84/11	Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertem Fleisch für industrielle Zwecke	120
90/C 84/12	Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen hitzebehandelter Trinkmilch	130

II

(Vorbereitende Rechtsakte)

KOMMISSION

Vorschlag für eine Entscheidung des Rates über bestimmte Ausgaben im Veterinärbereich

KOM(89) 666 endg.

(Von der Kommission vorgelegt am 21. Dezember 1989)

(90/C 84/01)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Lebende Tiere und Erzeugnisse tierischen Ursprungs fallen unter die Liste des Anhangs II des Vertrages. Die Tierhaltung und die Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs stellen die Erwerbsgrundlage eines großen Teils der Landbevölkerung dar.

Um die rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten und seine Produktivität zu steigern, müssen Veterinärmaßnahmen zur Wahrung und Hebung des Gesundheitsstandards von Mensch und Tier in der Gemeinschaft erlassen werden.

Die Verwirklichung dieses Ziels setzt eine gemeinschaftliche Beteiligung an laufenden und künftigen Maßnahmen voraus.

Die Gemeinschaft muß die Maßnahmen erlassen, die zur schrittweisen Verwirklichung des Binnenmarktes bis zum 31. Dezember 1992 erforderlich sind.

Im Hinblick darauf muß durch eine finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft dazu beigetragen werden, gefährliche Infektionskrankheiten möglichst schnell zu tilgen.

Darüber hinaus sind Maßnahmen zur Bekämpfung und Eindämmung von gesundheitsgefährdenden Zoonosen vorzusehen.

Die neue Kontrollstrategie wurde im Hinblick auf die Abschaffung der Binnengrenzkontrollen und auf die Harmonisierung der Kontrollvorschriften für Drittlanderzeugnisse entwickelt. Es ist also angezeigt, die Durchführung dieser Strategie durch eine finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft an der Einführung und dem Ausbau der neuen Regelung zu erleichtern.

Die Harmonisierung der Mindestanforderungen für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier sowie den Tierschutz schlechthin setzt die Bestimmung gemeinschaftlicher Verbindungs- und Referenzlaboratorien sowie wissenschaftlich-technische Arbeiten voraus. Eine entsprechende finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft erscheint angezeigt. Vor allem für den Tierschutzbereich sollte eine Datenbank zur Erfassung einschlägiger Informationen geschaffen werden, für deren Verbreitung ein gewisses Interesse besteht.

Für bestimmte Maßnahmen der Gemeinschaft zur Tilgung von Tierseuchen werden bereits gemeinschaftliche Finanzhilfen gewährt. In diesem Zusammenhang seien folgende Rechtsakte genannt: Richtlinie 77/391/EWG des Rates vom 17. Mai 1977 zur Einführung von Maßnahmen der Gemeinschaft zur Tilgung der Brucellose, der Tuberkulose und der Leukose der Rinder⁽¹⁾; Richtlinie 82/400/EWG des Rates vom 14. Juni 1982 zur Änderung der Richtlinie 77/391/EWG und zur Einführung einer ergänzenden Maßnahme der Gemeinschaft zur Tilgung der Brucellose, der Tuberkulose und der Leukose der Rinder⁽²⁾; Entscheidung 87/58/EWG des Rates vom 22. Dezember 1986 zur Einführung

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 145 vom 13. 6. 1977, S. 4.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 173 vom 19. 6. 1982, S. 18.

einer ergänzenden Maßnahme der Gemeinschaft zur Tilgung der Brucellose, Tuberkulose und Leukose der Rinder⁽¹⁾; Entscheidung 89/145/EWG des Rates vom 20. Februar 1989 über eine finanzielle Maßnahme der Gemeinschaft zur Tilgung der infektiösen Pleuropneumonie der Rinder in Portugal⁽²⁾; Entscheidung 80/1096/EWG des Rates vom 11. November 1980 über eine finanzielle Maßnahme der Gemeinschaft zur Ausmerzung der klassischen Schweinepest⁽³⁾; Entscheidung 86/649/EWG des Rates vom 16. Dezember 1986 über eine finanzielle Maßnahme der Gemeinschaft zur Tilgung der afrikanischen Schweinepest in Portugal⁽⁴⁾; Entscheidung 86/650/EWG des Rates vom 16. Dezember 1986 über eine finanzielle Maßnahme der Gemeinschaft zur Tilgung der afrikanischen Schweinepest in Spanien⁽⁵⁾; Entscheidung .../.../EWG des Rates vom ... über eine finanzielle Maßnahme der Gemeinschaft zur Tilgung der afrikanischen Schweinepest auf Sardinien⁽⁶⁾; Entscheidung .../.../EWG des Rates vom ... über eine finanzielle Maßnahme der Gemeinschaft zur Tilgung der Brucellose der Schafe und Ziegen⁽⁷⁾; Entscheidung .../.../EWG des Rates vom ... über eine finanzielle Maßnahme der Gemeinschaft zur Tilgung der infektiösen hämato-poetischen Nekrose der Salmoniden in der Gemeinschaft⁽⁸⁾; Entscheidung 89/455/EWG des Rates vom 24. Juli 1989 über eine Gemeinschaftsmaßnahme zur Aufstellung von Pilotprogrammen zur Tilgung oder Verhütung der Tollwut⁽⁹⁾. Die finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft an der Tilgung der vorgenannten Seuchen ist in der jeweils entsprechenden Entscheidung geregelt.

Die Durchführungsvorschriften zu dieser Entscheidung sollen von der Kommission erlassen werden —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Diese Entscheidung betrifft

- spezifische Veterinärmaßnahmen,
- Kontrollmaßnahmen im Veterinärbereich.

TITEL 1

SPEZIFISCHE VETERINÄRMASSENNAHMEN

Artikel 2

Die spezifischen Veterinärmaßnahmen umfassen

- Dringlichkeitsmaßnahmen,
- die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche in Drittländern,

- Tierschutzmaßnahmen,
- die Beteiligung an einzelstaatlichen Aktionen zur Tilgung bestimmter Tierseuchen,
- wissenschaftlich-technische Maßnahmen.

Kapitel 1

Dringlichkeitsmaßnahmen

Artikel 3

(1) Die Bestimmungen dieses Artikels gelten im Falle des Ausbruchs einer der folgenden Tierseuchen im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats:

- Rinderpest,
- Pest der kleinen Wiederkäuer,
- vesikuläre Schweinekrankheit,
- Blauzungenerkrankung des Schafes,
- Teschener Krankheit,
- Geflügelinfluenza,
- Schaf- und Ziegenpocken,
- Riftalfieber,
- Dermatitis nodularis (ansteckende Hautentzündung mit Knötchenbildung),
- Pferdepest,
- vesikuläre Stomatitis,
- virale Encephalomyelitis des Pferdes.

(2) Der betroffene Mitgliedstaat hat Anspruch auf eine finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft an der Seuchentilgung, sofern als Sofortmaßnahmen bei Seuchenverdacht zumindest eine Sperre über den fraglichen Betrieb verhängt und nach amtlicher Bestätigung der Seuche folgendes veranlaßt wurde:

- Keulung aller anfälligen, infizierten, seuchenkranken und seuchen- sowie ansteckungsverdächtigen Tierarten und deren unschädliche Beseitigung,
- Vernichtung verseuchter Futtermittel,
- Reinigung und Desinfizierung des Betriebs,
- Einrichtung von Schutzzonen,
- Vorkehrungen gegen die Seuchenverschleppung,
- Festsetzung einer Wartefrist für die Wiederaufstockung des Bestands nach der Keulung.

(3) Der betroffene Mitgliedstaat teilt der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten die eingeleiteten Bekämpfungsmaßnahmen und ihre Ergebnisse unverzüglich mit. Im Rahmen des Ausschusses gemäß Artikel 47 wird die Lage

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 24 vom 27. 1. 1987, S. 51.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 53 vom 25. 2. 1989, S. 55.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 325 vom 1. 12. 1980, S. 5.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1986, S. 5.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1986, S. 9.

⁽⁶⁾ ABl. Nr. L ... vom ..., S. ...

⁽⁷⁾ ABl. Nr. L ... vom ..., S. ...

⁽⁸⁾ ABl. Nr. L ... vom ..., S. ...

⁽⁹⁾ ABl. Nr. L 223 vom 2. 8. 1989, S. 19.

schnellstmöglich geprüft. Über die finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft wird nach dem Verfahren des Artikels 47 entschieden.

(4) Ist angesichts der Seuchenentwicklung innerhalb der Gemeinschaft eine Maßnahme gemäß Absatz 2 angezeigt, so kann über die finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft nach dem Verfahren des Artikels 47 neu entschieden werden. Dabei können alle, auch nicht unter Absatz 2 fallende Maßnahmen beschlossen werden, die der betreffende Mitgliedstaat durchführen muß, um den Erfolg der Aktion zu sichern.

(5) Die finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft, die erforderlichenfalls gestaffelt wird, beträgt

- maximal 50 % der Ausgaben des Mitgliedstaats für die Entschädigung der Bestandseigentümer für die Tötung und unschädliche Beseitigung seiner Tiere, das Reinigen und Desinfizieren seines Betriebs und die Vernichtung verseuchter Futtermittel,
- 100 % der Ausgaben für Impfstoffe und maximal 50 % für die Impfkosten, falls gemäß Absatz 4 die Durchführung von Impfungen beschlossen wurde.

Artikel 4

(1) Die Bestimmungen dieses Artikels gelten im Falle des Ausbruchs der Maul- und Klauenseuche im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats.

(2) Der betroffene Mitgliedstaat hat Anspruch auf eine finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft an der Tilgung der Maul- und Klauenseuche, sofern die Maßnahmen gemäß Artikel 3 Absatz 2 sowie die entsprechenden Bestimmungen der Richtlinie 85/511/EWG des Rates⁽¹⁾ unverzüglich angewendet werden.

(3) Es gelten die Bestimmungen des Artikels 3 Absatz 3.

(4) Die finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft beträgt 50 % der Ausgaben des Mitgliedstaats zur Entschädigung der Eigentümer für die Tötung und unschädliche Beseitigung der Tiere, die Vernichtung der Milch, das Reinigen und Desinfizieren des Betriebs sowie die Vernichtung verseuchter Futtermittel.

(5) Binnen 45 Tagen nach amtlicher Bestätigung des Seuchenausbruchs wird die Lage im Ausschuß gemäß Artikel 47 erneut geprüft. Diese Prüfung betrifft sowohl den Gesundheitszustand der Tiere als auch die Schätzung der bereits getätigten und der künftigen Ausgaben. Aufgrund der Prüfungsergebnisse kann über die finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft nach dem Verfahren des Artikels 47 neu entschieden werden, wobei die beihilfefähigen Ausgaben und die Höhe der Beteiligung festzulegen sind. Darüber hinaus können im Rahmen dieser Entscheidung alle, auch nicht unter Absatz 2 fallende Maßnahmen beschlossen werden, die der betreffende Mitgliedstaat durchführen muß, um den Erfolg der Aktionen zu sichern.

Artikel 5

(1) Die Bestimmungen des Artikels 3 gelten im Falle des Ausbruchs der afrikanischen Schweinepest und der infektiösen Pleuropneumonie der Rinder im Hoheitsgebiet oder in einem Teil des Hoheitsgebiets eines Mitgliedstaats, in denen kein Seuchentilgungsprogramm entsprechend den Gemeinschaftsvorschriften durchgeführt wird.

(2) Die Bestimmungen des Artikels 3 gelten im Falle des Ausbruchs der Newcastle-Krankheit im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats. Für die Impfstoffe und die Impfung wird jedoch keine finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft gewährt.

Artikel 6

(1) Das Seuchenverzeichnis gemäß Artikel 3 Absatz 1 kann nach dem Verfahren des Artikels 47 ergänzt oder geändert werden, insbesondere um den Ergebnissen der Maßnahmen gegen die afrikanische Schweinepest, die infektiöse hämatopoetische Nekrose oder sonstige Seuchen Rechnung zu tragen.

(2) Die Bestimmungen des Artikels 3 Absatz 2 können nach dem Verfahren des Artikels 47 ergänzt oder geändert werden, insbesondere um der Aufnahme neuer Krankheiten in das Seuchenverzeichnis gemäß Artikel 3 Absatz 1, neuen Erkenntnissen oder dem Erlaß von Gemeinschaftsvorschriften für die Seuchenbekämpfung Rechnung zu tragen.

Artikel 7

(1) Ist ein Mitgliedstaat durch den Ausbruch oder die Ausbreitung einer der Seuchen gemäß Artikel 3 Absatz 1, Artikel 4 Absatz 1 und Artikel 5 Absatz 1 im Hoheitsgebiet eines benachbarten Drittlandes oder Mitgliedstaats unmittelbar bedroht, so teilt er der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten seine Absichten mit.

(2) Die Lage wird im Ausschuß gemäß Artikel 47 so schnell wie möglich geprüft. Nach dem Verfahren des Artikels 47 kann beschlossen werden, alle zweckdienlichen Maßnahmen zu treffen, insbesondere eine Impfpufferzone einzurichten und eine finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft an den Einzelmaßnahmen zu gewähren, die für den Erfolg der Aktion notwendig erscheinen.

(3) Im Rahmen des Beschlusses gemäß Absatz 2 werden die beihilfefähigen Ausgaben und die Höhe der finanziellen Beteiligung der Gemeinschaft festgelegt. Bei der Durchführung von Impfungen kann die finanzielle Beteiligung 100 % der Impfstoffkosten und maximal 50 % der Impfkosten betragen.

Artikel 8

(1) Die Gemeinschaft kann beschließen, einen Vorrat an biologischen Mitteln zur Bekämpfung der Seuchen gemäß

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 315 vom 26. 11. 1985, S. 11.

Artikel 3 Absatz 1, Artikel 4 Absatz 1 und Artikel 5 Absatz 1 (Impfstoffe, Standardvirusstämme, Diagnoseseren) anzulegen.

(2) Die Maßnahmen gemäß Absatz 1 und die entsprechenden Durchführungsvorschriften, namentlich in bezug auf die Selektion, Gewinnung, Beförderung und Verwendung dieser Vorräte sowie die Höhe der finanziellen Beteiligung der Gemeinschaft, werden nach dem Verfahren des Artikels 47 festgelegt.

Artikel 9

(1) Ist die Gemeinschaft durch den Ausbruch oder die Ausbreitung einer der Seuchen gemäß Artikel 3 Absatz 1, Artikel 4 Absatz 1 und Artikel 5 Absatz 1 in einem Drittland gefährdet, so kann sie durch Bereitstellung oder Finanzierung des entsprechenden Impfstoffs zur Seuchenbekämpfung beitragen.

(2) Die Maßnahmen gemäß Absatz 1, die entsprechenden Durchführungsvorschriften sowie etwaige Auflagen und die Höhe der finanziellen Beteiligung der Gemeinschaft werden nach dem Verfahren des Artikels 47 festgelegt.

Artikel 10

(1) Die Kommission führt vor Ort Kontrollen durch, um sich über die veterinärrechtlich ordnungsgemäße Anwendung der vorgesehenen Maßnahmen zu vergewissern.

(2) Die Mitgliedstaaten treffen alle Vorkehrungen, um diese Kontrolle zu erleichtern und insbesondere sicherzustellen, daß den Sachverständigen auf Anfrage alle Informationen und Unterlagen zur Verfügung stehen, die zur Beurteilung der Durchführung der Maßnahmen erforderlich sind.

(3) Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel, namentlich in bezug auf die Häufigkeit und die Kriterien für die Durchführung der Kontrollen gemäß Absatz 1 sowie die Benennung der Veterinärsachverständigen und das Verfahren für die Erstellung ihrer Berichte werden nach dem Verfahren des Artikels 47 beschlossen.

Artikel 11

Die erforderlichen Mittel für die Maßnahmen dieses Kapitels werden im Rahmen des jährlichen Haushaltsverfahrens festgesetzt.

Artikel 12

Die Entscheidung 77/97/EWG ⁽¹⁾ wird mit Wirkung vom ... aufgehoben.

Die Durchführungsvorschriften zu dieser Entscheidung bleiben jedoch weiterhin in Kraft.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 78.

Kapitel 2

Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche (MKS) außerhalb der Gemeinschaft

Artikel 13

Die Gemeinschaft beteiligt sich an der Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche in Drittländern mit einem finanziellen Beitrag

- zum Ausbau der MKS-Instituts in Ankara,
- zum Programm der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) zur Bekämpfung tropischer MKS-Viren in den südosteuropäischen Ländern.

Artikel 14

Die Maßnahmen gemäß Artikel 13, die entsprechenden Durchführungsvorschriften, etwaige Auflagen und die Höhe der finanziellen Beteiligung der Gemeinschaft werden nach dem Verfahren des Artikels 47 festgelegt.

Artikel 15

Die erforderlichen Mittel für die Maßnahmen dieses Kapitels werden im Rahmen des jährlichen Haushaltsverfahrens festgesetzt.

Kapitel 3

Tierschutz

Artikel 16

Die Gemeinschaft fördert eine Informationspolitik im Bereich des Tierschutzes, indem sie sich finanziell beteiligt an

- der Errichtung und Entwicklung einer Datenbank, über die Informationen betreffend die Gemeinschaftsvorschriften zum Schutz von Nutztieren, zum Schutz von Tieren beim Transport und zum Schutz von Schlachttieren erfaßt, gespeichert und an die zuständigen Behörden, die Erzeuger und die Verbraucher weitergeleitet werden sollen;
- der Durchführung der erforderlichen Studien zur Vorbereitung und Ausarbeitung der Tierschutzgesetzgebung.

Artikel 17

Die Maßnahmen gemäß Artikel 16, die entsprechenden Durchführungsbestimmungen sowie die Höhe der finanziellen Beteiligung der Gemeinschaft werden nach dem Verfahren des Artikels 47 festgelegt.

Artikel 18

Die erforderlichen Mittel für die Maßnahmen dieses Kapitels werden im Rahmen des jährlichen Haushaltsverfahrens festgesetzt.

Kapitel 4

Beteiligung an einzelstaatlichen Seuchentilgungsprogrammen*Artikel 19*

Verfügt ein Mitgliedstaat über eine Genehmigung der Gemeinschaft im Sinne von

- Artikel 8 Absatz 2 der Richtlinie 64/432/EWG des Rates ⁽¹⁾,
- Artikel 9 der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . [zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Schafen und Ziegen] ⁽²⁾.
- Artikel 13 der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . [über die viehseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit Geflügel und Bruteiern sowie für die Einfuhr aus Drittländern] ⁽³⁾.
- Artikel 11 der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . [mit tierseuchenrechtlichen Vorschriften für die Vermarktung von Tieren und Erzeugnissen der Aquakultur] ⁽⁴⁾,

so kann er eine finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft an seinem Tilgungsprogramm beantragen.

Artikel 20

Der betreffende Mitgliedstaat teilt der Kommission die einschlägigen finanziellen Angaben und insbesondere die voraussichtlichen Gesamtkosten mit, die für die Durchführung des Programms jährlich erforderlich sind.

Artikel 21

Die Höhe der finanziellen Beteiligung der Gemeinschaft sowie etwaige Auflagen werden jeweils nach dem Verfahren des Artikels 47 festgelegt.

Artikel 22

(1) Die Zahlungsanträge beziehen sich auf die Ausgaben des betreffenden Mitgliedstaats während des Kalenderjahres; sie müssen der Kommission vor dem 1. Juli des Folgejahres vorliegen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 1977/64.

⁽²⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽³⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(2) Die Kommission beschließt über die Finanzhilfe nach Anhörung des Ausschusses gemäß Artikel 47.

(3) Soweit Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel erforderlich sind, werden sie nach dem Verfahren des Artikels 47 erlassen.

Artikel 23

(1) Die Kommission führt regelmäßig Kontrollen vor Ort durch, um sich zu vergewissern, daß die bezuschußten Programme ordnungsgemäß durchgeführt werden.

(2) Auf der Grundlage von Informationen der einzelstaatlichen Behörden, die der Kommission zusammen mit ihren Zahlungsanträgen einen ausführlichen Bericht übermitteln, und gegebenenfalls der Berichte von Gemeinschaftssachverständigen, die im Auftrag der Kommission Kontrollen vor Ort durchgeführt haben, unterrichtet die Kommission im Rahmen des Ausschusses gemäß Artikel 47 die Mitgliedstaaten regelmäßig, jedoch mindestens einmal jährlich, über das Ergebnis dieser Kontrollen.

Artikel 24

Die erforderlichen Mittel für die Maßnahmen dieses Kapitels werden im Rahmen des jährlichen Haushaltsverfahrens festgesetzt.

Kapitel 5

Wissenschaftliche und technische Maßnahmen*Artikel 25*

Die Gemeinschaft führt die wissenschaftlichen und technischen Maßnahmen durch, die für die Weiterentwicklung des Veterinärrechts der Gemeinschaft notwendig sind.

Artikel 26

Die Maßnahmen gemäß Artikel 25, die entsprechenden Durchführungsvorschriften sowie die Höhe der finanziellen Beteiligung der Gemeinschaft werden nach dem Verfahren des Artikels 47 festgelegt.

Artikel 27

Die erforderlichen Mittel für die Maßnahmen dieses Kapitels werden im Rahmen des jährlichen Haushaltsverfahrens festgesetzt.

TITEL 2

VETERINÄRKONTROLLEN*Artikel 28*

Die Gemeinschaft fördert die Effizienz der Veterinärkontrollen durch

- eine Finanzhilfe an die gemeinschaftlichen Verbindungs- und Referenzlaboratorien,
- die finanzielle Beteiligung an der Durchführung der Kontrollen zur Verhütung von Zoonosen,
- die finanzielle Beteiligung an der Durchführung der neuen Kontrollstrategie, die mit der Verwirklichung des Binnenmarktes einhergeht.

Kapitel 1

Verbindungs- und Referenzlaboratorien

Artikel 29

Die finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft an einem Verbindungslaboratorium für klassische Schweinepest wird gemäß der Entscheidung 81/859/EWG des Rates ⁽¹⁾ festgelegt.

Artikel 30

(1) Die finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft an einem Koordinierungsinstitut für MKS-Impfstoffe wird gemäß der Entscheidung . . . / . . . / EWG des Rates vom . . . [zur Bestimmung eines Koordinierungsinstituts für MKS-Impfstoffe und zur Festlegung seines Aufgabenbereichs] ⁽²⁾ festgelegt.

(2) Die finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft an einem Referenzlaboratorium für die Identifizierung des MKS-Virus wird gemäß der Entscheidung . . . / . . . / EWG des Rates vom . . . [zur Bestimmung eines Bezugslaboratoriums für die Identifizierung des MKS-Virus und zur Festlegung seines Aufgabenbereichs] ⁽³⁾ festgelegt.

Artikel 31

(1) Unterstützungsberechtigt ist jedes gemeinschaftliche Referenzlaboratorium gemäß Artikel 8 Absatz 2 der Richtlinie 86/469/EWG des Rates ⁽⁴⁾ das der Aufgabenstellung und den Anforderungen gemäß der Entscheidung 89/187/EWG des Rates ⁽⁵⁾ genügt.

(2) Die Kriterien für die Gewährung der Finanzhilfe gemäß Absatz 1, mögliche Auflagen sowie die Höhe der Finanzhilfe werden nach dem Verfahren des Artikels 47 festgelegt.

Artikel 32

(1) Unterstützungsberechtigt ist jedes gemeinschaftliche Referenzlaboratorium gemäß der Verordnung (EWG)

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 319 vom 7. 11. 1981, S. 20.

⁽²⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽³⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 275 vom 26. 9. 1986, S. 36.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 66 vom 10. 3. 1989, S. 37.

Nr. . . . des Rates vom . . . [mit Überwachungsmaßnahmen zur Vorbeugung gegen Zoonosen und zoonotische Erreger bei Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs und zur Verhütung von Infektionsherden und Lebensmittelvergiftungen] ⁽⁶⁾ bzw. gemäß Artikel 13 der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . [zur Festlegung allgemeiner Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs] ⁽⁷⁾.

(2) Die Kriterien für die Gewährung der Finanzhilfe gemäß Absatz 1, mögliche Auflagen sowie die Höhe der Finanzhilfe werden nach dem Verfahren des Artikels 47 festgelegt.

Artikel 33

(1) Muß infolge der Entwicklung bei einer der Seuchen gemäß Artikel 3 und 5 innerhalb der Gemeinschaft ein gemeinschaftliches Verbindungs- und Referenzlaboratorium benannt werden, so bestimmt die Kommission dieses Laboratorium nach dem Verfahren des Artikels 47 und legt seine Arbeitsbedingungen fest.

(2) Unterstützungsberechtigt ist jedes gemeinschaftliche Referenz- und Verbindungslaboratorium gemäß Absatz 1.

(3) Die Kriterien für die Gewährung der Finanzhilfe gemäß Absatz 2, etwaige Auflagen sowie die Höhe der Finanzhilfe werden nach dem Verfahren des Artikels 47 festgelegt.

Artikel 34

Die erforderlichen Mittel für die Maßnahmen dieses Kapitels werden im Rahmen des jährlichen Haushaltsverfahrens festgesetzt.

Kapitel 2

Zoonosenüberwachung

Artikel 35

Jeder Mitgliedstaat, dem ein Programm zur Zoonosenüberwachung gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . von der Gemeinschaft genehmigt wurde, kann eine finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft an seinem Überwachungsprogramm beantragen.

Artikel 36

Der betreffende Mitgliedstaat teilt der Kommission die einschlägigen finanziellen Angaben und insbesondere die voraussichtlichen Gesamtkosten mit, die für die Durchführung des Programms jährlich erforderlich sind.

⁽⁶⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽⁷⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

Artikel 37

Die Höhe der finanziellen Beteiligung der Gemeinschaft sowie etwaige Vorbedingungen werden jeweils nach dem Verfahren des Artikels 47 festgelegt.

Artikel 38

Die Artikel 22 und 23 gelten entsprechend.

Artikel 39

Die erforderlichen Mittel für die Maßnahmen dieses Kapitels werden im Rahmen des jährlichen Haushaltsverfahrens festgesetzt.

Kapitel 3**Die neue Kontrollstrategie***Artikel 40*

- (1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Austauschprogramm für Beamte auf, die im Veterinärbereich tätig sind.
- (2) Zusammen mit den Mitgliedstaaten koordiniert die Kommission im Rahmen des Ausschusses gemäß Artikel 47 die Programme gemäß Absatz 1.
- (3) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen für die Verwirklichung der Programme, wie sie sich aus der Koordinierung gemäß Absatz 2 ergeben.
- (4) Alljährlich wird die Durchführung der Programme im Rahmen des Ausschusses gemäß Artikel 47 auf der Grundlage einzelstaatlicher Berichte geprüft.
- (5) Bei der Überarbeitung und Ausweitung der Austauschprogramme tragen die Mitgliedstaaten ihren Erfahrungen Rechnung.
- (6) Für eine gezielte Entwicklung der Austauschprogramme kann eine finanzielle Unterstützung der Gemeinschaft gewährt werden. Die Höhe dieser Unterstützung sowie etwaige Vorbedingungen werden nach dem Verfahren des Artikels 47 festgelegt.
- (7) Die Artikel 22 und 23 gelten entsprechend.

Artikel 41

Die Bestimmungen des Artikels 40 Absätze 6 und 7 gelten für die Programme gemäß Artikel 19 der Verordnung (EWG) Nr. ... des Rates vom ... [mit der im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes die Grundregeln für die Veterinärkontrollen von Erzeugnissen festgelegt wurden, die aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführt werden] ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L ... vom ..., S. ...

Artikel 42

- (1) Zur Harmonisierung der Veterinärkontrollen am Ursprungsort beziehungsweise der Veterinärkontrollen von Drittlanderzeugnissen kann die Kommission Fortbildungslehrgänge oder Kurse für einzelstaatliche Kontrollbeauftragte veranstalten.
- (2) Die Durchführungsvorschriften für die Maßnahmen gemäß Absatz 1 sowie die Höhe der finanziellen Beteiligung der Gemeinschaft werden von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 47 festgelegt.

Artikel 43

- (1) Für die Maßnahme gemäß Artikel 10 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. ... des Rates vom ... [zur Regelung der viehseuchenrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt] ⁽²⁾ kann eine finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft gewährt werden.
- (2) Die Durchführungsvorschriften für die Maßnahmen gemäß Absatz 1 sowie die Höhe der finanziellen Beteiligung der Gemeinschaft werden von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 47 festgelegt.

Artikel 44

- (1) Wird ein Mitgliedstaat bei Anwendung der mit der Verwirklichung des Binnenmarktes einhergehenden Kontrollstrategie mit außergewöhnlich schwierigen Personal- oder Infrastrukturproblemen konfrontiert, so kann er von der Gemeinschaft vorübergehend finanziell unterstützt werden.
- (2) Der betreffende Mitgliedstaat unterbreitet der Kommission ein Programm, einschließlich einschlägiger finanzieller Angaben, zur Verbesserung seiner Kontrollregelung.
- (3) Die Artikel 21, 22 und 23 gelten entsprechend.

Artikel 45

Die erforderlichen Mittel für die Maßnahmen dieses Kapitels werden im Rahmen des jährlichen Haushaltsverfahrens festgesetzt.

TITEL 3**SCHLUSSBESTIMMUNGEN***Artikel 46*

Die Artikel 8 und 9 der Verordnung (EWG) Nr. 729/70 des Rates ⁽³⁾ gelten entsprechend.

⁽²⁾ ABl. Nr. L ... vom ..., S. ...

⁽³⁾ ABl. Nr. L 94 vom 28. 4. 1970, S. 13.

Artikel 47

(1) Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG des Rates ⁽¹⁾ eingesetzten Ständigen Veterinär-ausschuß, nachstehend „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

(2) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten die nachstehenden Bestimmungen:

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

Dringlichkeit der betreffenden Frage — erforderlichenfalls durch eine Abstimmung — festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 48

Diese Entscheidung ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch

KOM(89) 673 endg.

(Von der Kommission vorgelegt am 5. Februar 1990)

(90/C 84/02)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Frisches Fleisch fällt unter die in Anhang II des Vertrages aufgeführten Erzeugnisse. Die Erzeugung von frischem Fleisch und der Handel damit stellen für einen Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung eine wichtige Einkommensquelle dar.

Um die rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten und seine Produktivität zu steigern, müssen auf Gemeinschaftsebene Hygienevorschriften für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch festgelegt werden.

Die Gemeinschaft muß bis zum 31. Dezember 1992 die Maßnahmen erlassen, die zur schrittweisen Verwirklichung des Binnenmarktes erforderlich sind.

Solche Vorschriften sind ein Beitrag zum Schutz der Volksgesundheit und zur Vollendung des Binnenmarktes.

Das Wohlbefinden von Schlachttieren sollte von den amtlichen Tierärzten der Schlachthöfe kontrolliert werden.

Zu diesem Zweck müssen die Vorschriften der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 88/657/EWG ⁽²⁾, grundsätzlich auf die gesamte Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch in der Gemeinschaft ausgedehnt werden.

Allerdings ist damit zu rechnen, daß einige bereits vor dem 1. Januar 1992 arbeitende Betriebe aufgrund ihrer besonderen Situation nicht alle in dieser Verordnung enthaltenen Anforderungen erfüllen können. Deshalb erscheint es zweckmäßig, für diese Betriebe gemäß einer allgemeinen, in der Entscheidung . . . /EWG des Rates niedergelegten Rahmenvorschrift zeitlich und inhaltlich begrenzte Ausnahmen zu gewähren [Entscheidung über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs] ⁽³⁾.

Hervorzuheben ist, daß die Gewährung etwaiger Ausnahmen von den Hygienevorschriften dieser Verordnung nicht davon entbindet, bei allen Vorgängen der Erzeugung und Vermarktung von frischem Fleisch die mit Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates erlassenen allgemeinen Hygiene-

⁽¹⁾ ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 3.

⁽³⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

vorschriften einzuhalten [Festlegung allgemeiner Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie spezifischer Gesundheitsvorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs] ⁽¹⁾.

Die Durchführungsvorschriften zu dieser Verordnung sollten von der Kommission erlassen werden. Dazu sind Verfahren festzulegen, die eine enge und ersprießliche Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß gewährleisten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Diese Verordnung enthält die Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von zum Verzehr bestimmtem frischem Fleisch folgender Nutztiere: Rinder (einschließlich Büffel), Schweine, Schafe und Ziegen sowie Einhufer, die als Haustiere gehalten werden.

(2) Sie gilt nicht für die Zerlegung und Lagerung von frischem Fleisch im Einzelhandel oder in Räumlichkeiten, die an Verkaufsstellen angrenzen und in denen das Fleisch ausschließlich zum Direktverkauf an den Endverbraucher zerlegt und gelagert wird.

(3) Soweit erforderlich, erläßt die Kommission gemäß dem Verfahren des Artikels 14 Bestimmungen über eine einheitliche Anwendung von Absatz 2.

(4) Diese Verordnung gilt unbeschadet der besonderen Gemeinschaftsvorschriften für Hackfleisch.

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. „Fleisch“: Alle Teile von Rindern (einschließlich Büffel), Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die zum Verzehr geeignet sind;
2. „frisches Fleisch“: Fleisch, einschließlich vakuumumhülltes und in kontrollierter Umgebung umhülltes Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich kältebehandelt wurde;
3. „mechanisch gewonnenes Fleisch“: Fleisch, das mit mechanischen Mitteln von fleischtragenden Knochen (ausgenommen die Schädelknochen, die Gliederextremitäten unterhalb der Karpal- und Tarsalgelenke und beim Schwein der Steißwirbel) gewonnen wurde und für gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . (Fleischerzeugnisse) zugelassene Betriebe bestimmt ist;
4. „Schlachtkörper“: der ganze Körper eines geschlachteten Tieres, und zwar nach dem Entbluten, Ausweiden, Abtrennen der Glieder am Hand- und Flußwurzelknochen, Abtrennen von Kopf, Schwanz und Euter und — bei Rindern, Schafen, Ziegen und Einhufern — nach dem Abhäuten;

5. „Schlachtnebenerzeugnisse“: anderes als das unter Nummer 4 genannte Schlachtkörperfleisch, auch wenn es noch am Schlachtkörper haftet;

6. „Eingeweide“: Organe (Schlachtnebenerzeugnisse) der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle, einschließlich Luft- und Speiseröhre;

7. „amtlicher Tierarzt“: der von der zuständigen Zentralbehörde des betreffenden Mitgliedstaats benannte Tierarzt.

8. „Transportmittel“: die Laderäume von Kraftfahrzeugen, Schienenfahrzeugen und Flugzeugen sowie Schiffsladeräume oder Behälter für den Land-, See- und Lufttransport;

9. „Betrieb“: ein zugelassener Schlachthof, ein zugelassener Zerlegungsbetrieb oder ein zugelassenes Kühlhaus;

10. „Umhüllung“: Vorgang zum Schutz von frischem Fleisch unter Verwendung einer ersten Hülle oder eines ersten Behältnisses, die das Fleisch unmittelbar umgeben, sowie die Hüllen oder Behältnisse selbst;

11. „Verpackung“: Vorgang des Plazierens des umhüllten frischen Fleisches in ein zweites Behältnis sowie das Behältnis selbst;

12. „Notschlachtung“: die Schlachtung ohne vorherige Schlachtieruntersuchung.

Artikel 3

(1) Frisches Fleisch muß folgenden Anforderungen genügen:

- A. Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften bzw. in mehr als drei grobe Teile zerlegte Schlachtkörperhälften sowie Schlachtkörpervierviertel müssen
 - a) in einem gemäß Artikel 10 zugelassenen und kontrollierten Schlachthof erschlachtet worden sein;
 - b) von einem Tier stammen, das gemäß Anhang I Kapitel V vor der Schlachtung von einem amtlichen Tierarzt untersucht und infolge dieser Untersuchung für schlacht- und genußtauglich befunden wurde;
 - c) gemäß Anhang I Kapitel VI unter einwandfreien hygienischen Bedingungen behandelt worden sein;
 - d) gemäß Anhang I Kapitel VI von einem amtlichen Tierarzt untersucht worden sein; dabei dürfen keine Veränderungen festgestellt worden sein, ausgenommen traumatische Läsionen, die sich die Tiere kurz vor der Schlachtung zugezogen haben, sowie lokalisierte Mißbildungen oder Veränderungen, sofern nötigenfalls durch entsprechende Labortests nachgewiesen wird, daß diese den Schlachtkörper und die Schlachtnebenerzeugnisse nicht genußtauglich und gesundheitsgefährdend machen;
 - e) gemäß Anhang I Kapitel X ein Genußtauglichkeitskennzeichen tragen;
 - f) gemäß Anhang I Kapitel XII nach der Fleischuntersuchung unter einwandfreien hygienischen Bedingungen in Betrieben gelagert werden, die gemäß

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

- Artikel 10 zugelassen sind und gemäß Anhang I Kapitel IX kontrolliert werden;
- g) gemäß Anhang I Kapitel XIII unter einwandfreien hygienischen Bedingungen befördert werden.
- B. Fleischteile oder kleinere als die in Abschnitt A genannten Fleischstücke müssen
- a) in einem gemäß Artikel 10 zugelassenen und kontrollierten Zerlegungsbetrieb entbeint oder zerlegt worden sein;
- b) gemäß Anhang I Kapitel VIII entbeint bzw. zerlegt und erschlachtet worden sein sowie
- von frischem, in der Gemeinschaft erschlachtetem Fleisch stammen, das den Anforderungen von Abschnitt A genügt, oder
 - von frischem Fleisch stammen, das in Übereinstimmung mit den Gemeinschaftsvorschriften für die Einfuhr von frischem Fleisch aus Drittländern importiert wurde;
- c) unter den Bedingungen in Anhang I Kapitel XII in Betrieben gelagert worden sein, die gemäß Artikel 10 zugelassen sind und gemäß Anhang I Kapitel IX kontrolliert werden;
- d) nach Anhang I Kapitel IX von einem amtlichen Tierarzt untersucht worden sein;
- e) den Verpackungsanforderungen gemäß Anhang I Kapitel XI genügen;
- f) den Anforderungen von Abschnitt A Buchstaben c), e) und g) genügen.
- C. Schlachtnebenerzeugnisse müssen aus einem zugelassenen Schlachthof oder einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb stammen. Schlachtnebenerzeugnisse am Stück müssen den Anforderungen der Abschnitte A und B, zerlegte Schlachtnebenerzeugnisse denen des Abschnitts B genügen.
- D. Frisches Fleisch, das dieser Verordnung entsprechend in einem von einem Mitgliedstaat zugelassenen Kühlhaus gelagert und danach außer im Zusammenhang mit der Lagerung nicht mehr behandelt worden ist, muß den Anforderungen von Abschnitt A Buchstaben c), e), f) und g) sowie der Abschnitte B und C genügen oder in Übereinstimmung mit den Gemeinschaftsvorschriften aus Drittländern eingeführt worden sein.
- E. Frisches Fleisch, das in Übereinstimmung mit dieser Verordnung erschlachtet und in einem gemäß der Richtlinie 72/462/EWG zugelassenen Kühlhaus eines Drittlandes unter zollamtlicher Überwachung eingelagert und danach außer im Zusammenhang mit der Lagerung nicht mehr behandelt worden ist, muß:
- a) den Anforderungen der Abschnitte A, B und C genügen;
- b) den besonderen Garantien für die Kontrollen und das Bescheinigen der Einhaltung der Lager- und Beförderungsbedingungen entsprechen; die Ausstellung der Bescheinigungen wird nach dem Verfahren des Artikels 14 geregelt;
- c) mit einer Bescheinigung versehen sein, die einem nach dem Verfahren des Artikels 15 zu erstellenden Muster entsprechen muß.
- (2) Für frisches Fleisch, das für besondere Verwendungszwecke bestimmt ist, können nach dem Verfahren des Artikels 14 Ausnahmeregelungen vorgesehen werden.
- (3) Der amtliche Tierarzt kann sich von Hilfskräften unterstützen lassen, die unter seiner Aufsicht stehen, jedoch nur bei folgenden Tätigkeiten:
- a) Fleischuntersuchungen;
- b) Genußtauglichkeitskontrolle von zerlegtem und gelager-tem Fleisch;
- c) Überwachung der Einhaltung der Anforderungen von Anhang I Kapitel XIII;
- d) Kontrolle und Überwachung der zugelassenen Betriebe gemäß Artikel 10 Absatz 2.
- (4) Als Hilfskräfte dürfen nur Personen eingesetzt werden, die die Anforderungen von Anhang II erfüllen und bei der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaats oder einer von dieser bestimmten Stelle eine Eignungsprüfung abgelegt haben.
- (5) Um die in Absatz 3 genannte Unterstützung leisten zu können, werden die Hilfskräfte einem Kontrollteam zugeordnet, das unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes arbeitet. Die zuständige Behörde des betreffenden Mitgliedstaats legt für jeden Betrieb die Zusammensetzung des Kontrollteams fest, um sicherzustellen, daß der amtliche Tierarzt die Kontrollvorgänge überwachen kann.
- (6) Die Einzelheiten der Unterstützung gemäß Absatz 3 werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 15 geregelt.

Artikel 4

Über die Anforderungen nach Artikel 3 hinaus muß frisches Fleisch folgende Bedingungen erfüllen:

1. a) Schweinefleisch und Pferdefleisch — ausgenommen Schweinefleisch, das gemäß den Anhängen der Richtlinie 77/96/EWG des Rates ⁽¹⁾ einer Kältebehandlung unterzogen wurde — muß gemäß Anhang I Kapitel VII Nummer 41 Abschnitt D dieser Verordnung auf Trichinen untersucht worden sein.
- b) Nach dem Verfahren des Artikels 14 können jedoch für Teile der Gemeinschaft Ausnahmen von Buchstabe a) zugelassen werden, sofern:
 - durch epidemiologische Untersuchungen Trichinenfreiheit nachgewiesen wurde;
 - Schlachttiere und Schlachtkörper wirksamen Reihen- und Kontrolluntersuchungen unterzogen werden.
2. Unbeschadet der Richtlinie 86/469/EWG des Rates ⁽²⁾ müssen Schlachttiere und das Fleisch dieser Tiere auf Rückstände untersucht werden, wenn aufgrund

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 67.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 275 vom 26. 9. 1986, S. 36.

der tierärztlichen Gesundheits-/Genußtauglichkeitskontrolle Verdacht auf Rückstände besteht.

Diese Untersuchung dient der Ermittlung von Rückständen pharmakologisch wirkender Stoffe und der entsprechenden Umwandlungsprodukte sowie von Rückständen anderer ins Fleisch abgegebener Stoffe, die mit Wahrscheinlichkeit gesundheitsgefährdend sind.

Enthält das untersuchte Fleisch Spuren von Rückständen, die die zulässigen Toleranzwerte überschreiten, so ist es für genußuntauglich zu erklären.

Die Rückstandsuntersuchungen sind nach wissenschaftlich anerkannten und bewährten Methoden, namentlich solchen, die im gemeinschaftlichen und sonstigen internationalen Normen festgelegt sind, durchzuführen.

Sie müssen anhand von Referenzmethoden, die nach dem Verfahren des Artikels 14 festzulegen sind, bewertet werden können.

Nach dem Verfahren des Artikels 15 wird in jedem Mitgliedstaat mindestens ein Referenzlaboratorium, das Rückstandsuntersuchungen durchführen kann, benannt.

3. Auf Vorschlag der Kommission und sofern sie nicht bereits in der Richtlinie 86/363/EWG⁽¹⁾ und in der Richtlinie . . . /EWG⁽²⁾ des Rates (zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Toleranzen für Tierarzneimittelrückstände) festgelegt sind, legt der Rat die Toleranzwerte für ins Fleisch abgegebene Stoffe fest, die mit Wahrscheinlichkeit gesundheitsgefährdend sind.

Artikel 5

Unbeschadet der Richtlinien 81/602/EWG⁽³⁾ und 88/146/EWG⁽⁴⁾ des Rates darf frisches Fleisch nicht in den Verkehr gebracht werden,

1. wenn die vorhandenen Rückstände die zulässigen Toleranzwerte überschreiten;
2. wenn es mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden ist;
3. wenn es mit Farbstoffen gekennzeichnet wurde, die nicht nach dem Verfahren des Artikels 14 für Markierungszwecke zugelassen sind;
4. wenn es von Schlachtkörperteilen oder Schlachtnebenzeugnissen stammt, die gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe d) Mißbildungen, Verunreinigungen, Veränderungen oder traumatische Läsionen aufweisen, die sich das Tier kurz vor der Schlachtung zugezogen hat;
5. wenn es von Tieren stammt, denen Fleischartmacher verabreicht wurden;
6. wenn es von Tieren stammt, für die nachweislich einer der in Anhang I Ziffer 42 Abschnitt A genannten Zustände zutrifft.

(1) ABl. Nr. L 221 vom 7. 8. 1986, S. 43.

(2) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(3) ABl. Nr. L 222 vom 7. 8. 1981, S. 32.

(4) ABl. Nr. L 70 vom 16. 3. 1988, S. 16.

Artikel 6

Frisches Fleisch von

- a) Tieren mit mittelstarkem oder geringem Befall von *Cysticercus bovis* (Rinderfinne) oder *Cysticercus cellulosae* (Schweinefinne);
- b) Tieren, die notgeschlachtet wurden und den Anforderungen von Anhang I Nummer 42 Abschnitt B Buchstabe b) letzter Gedankenstrich genügen;
- c) anderen Tierkategorien, die nach dem Verfahren des Artikels 14 festzulegen sind;

kann nach Abtrennen der befallenen Teile für genußtauglich erklärt werden, sofern es unter amtlicher Aufsicht einer Behandlung unterzogen wurde, die es für den Verzehr unbedenklich macht.

Artikel 7

Nach dem Verfahren des Artikels 14 werden geregelt:

- a) die Einzelheiten der in Artikel 6 genannten Behandlungen;
- b) die Bedingungen, unter denen Tiere, die bei einem Tuberkulintest positiv reagieren, zum Verzehr zugelassen werden können.

Artikel 8

(1) Die folgenden Arten von frischem Fleisch müssen einer der Behandlungen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates⁽⁵⁾ (Fleischerzeugnisse) unterzogen werden:

- a) mechanisch gewonnenes Fleisch;
- b) Fleisch, das mit dem besonderen Kennzeichen gemäß der Entscheidung 84/371/EWG der Kommission⁽⁶⁾ versehen ist;
- c) unter hygienischen Bedingungen gewonnenes Blut.

(2) Mit dem in der Entscheidung 84/371/EWG vorgesehenen besonderen Kennzeichen werden versehen:

- a) Eberschlachtkörper von über 90 kg;
- b) Eberschlachtkörper zwischen 90 und 60 kg, die anhand einer objektiven Methode auf Sexualgerüche untersucht wurden, wobei das Testergebnis positiv ist.

(3) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 15 erlassen.

Artikel 9

(1) Die Mitgliedstaaten beauftragen eine zentrale Dienststelle oder Einrichtung mit der Erfassung und Auswertung der Ergebnisse der vom amtlichen Tierarzt vorgenommenen Schlachtier- und Fleischuntersuchungen, wenn dabei auf

(5) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(6) ABl. Nr. L 196 vom 26. 7. 1984, S. 46.

den Menschen übertragbare Krankheiten festgestellt wurden.

Wird eine solche Krankheit festgestellt, so sind die Einzelergebnisse den für die Kontrolle des Herkunftsbestandes zuständigen Veterinärbehörden unverzüglich mitzuteilen.

(2) Die Mitgliedstaaten informieren die Kommission über bestimmte Krankheiten, insbesondere über solche, die auf den Menschen übertragbar sind.

(3) Die Kommission erläßt nach dem Verfahren des Artikels 15 die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel, namentlich:

- die Häufigkeit der Informationsübermittlung an die Kommission,
- die Art dieser Information,
- die Krankheiten, über die Informationen eingeholt werden müssen,
- die Verfahren für die Erhebung und Auswertung der Informationen.

Artikel 10

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der von ihm zugelassenen Betriebe auf. Jeder Betrieb erhält eine Veterinärzulassungsnummer. Die Mitgliedstaaten übermitteln dieses Verzeichnis den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Ein Mitgliedstaat läßt einen Betrieb nur zu, wenn die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung gewährleistet ist. Er entzieht die Zulassung, wenn die Zulassungsvoraussetzungen nicht mehr erfüllt sind.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 11 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat die dabei gewonnenen Ergebnisse. Er teilt den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission den Entzug der Zulassung mit.

(2) Die Kontrolle und Überwachung der Betriebe erfolgt unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes, der sich für rein praktische Tätigkeiten von entsprechend ausgebildeten Hilfskräften unterstützen lassen kann. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu allen Betriebsteilen haben, um sicherzustellen, daß die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

Die Einzelheiten der Tätigkeit der Hilfskräfte werden nach dem Verfahren des Artikels 15 geregelt.

(3) Die Herstellung des in Anhang I Kapitel X genannten Genußtauglichkeitskennzeichens und der Plomben muß von den einzelstaatlichen Behörden genehmigt werden, die ihre Verwendung kontrollieren.

Artikel 11

Veterinärsachverständige der Kommission können Kontrollen vor Ort durchführen, soweit dies für die einheitliche

Durchführung dieser Verordnung erforderlich ist. Sie können sich insbesondere vergewissern, ob die Betriebe die Vorschriften dieser Verordnung einhalten. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über die Ergebnisse dieser Kontrollen.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, unterstützt die Sachverständigen in jeder zur Erfüllung ihrer Aufgaben gebotenen Weise.

Soweit erforderlich, werden allgemeine Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt. Nach dem gleichen Verfahren wird ein Kodex mit Regeln für die in diesem Artikel vorgesehenen Kontrollen ausgearbeitet.

Artikel 12

Die Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates ⁽¹⁾ [über Veterinärkontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes] gelten insbesondere für die Durchführung der Kontrollen durch das Bestimmungsland sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen, die im Zusammenhang mit Hygieneproblemen bei der Gewinnung und Vermarktung von frischem Fleisch in der Gemeinschaft anzuwenden sind.

Artikel 13

Die Änderungen der Anhänge, insbesondere zur Anpassung an den wissenschaftlichen und technischen Fortschritt, werden von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 14 beschlossen.

Artikel 14

(1) Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG des Rates ⁽²⁾ vom 15. Oktober 1968 eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, im folgenden „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

(2) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten folgende Bestimmungen.

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(4) Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

(1) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(2) ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

(5) Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach seiner Befassung keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 15

Wird auf das Verfahren in diesem Artikel Bezug genommen, so gelten die nachstehenden Bestimmungen.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuss einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuss gibt eine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage — erforderlichenfalls durch eine Abstimmung — festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuss darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 16

(1) Gemäß dem in Artikel 14 vorgesehenen Verfahren können für Betriebe mit einer Erzeugung geringeren Umfangs Ausnahmen von den Bestimmungen des Anhangs I Nummern 1 bis 16 gewährt werden.

(2) Bei der Überprüfung der in Absatz 1 genannten Ausnahmen berücksichtigt die Kommission die Angaben und

die Maßstäbe gemäß Artikel 2 und 3 der Entscheidung . . . / . . . /EWG des Rates vom . . . über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

(3) Bei der Gewährung der in Absatz 1 genannten Ausnahmen erläßt die Kommission nach dem in Artikel 14 vorgesehenen Verfahren für jede Ausnahme allgemeine und besondere Durchführungsbestimmungen.

Artikel 17

Im Rahmen des Verfahrens nach Artikel 15 kann die Kommission Empfehlungen mit Leitlinien für das ordnungsgemäße Verhalten in den verschiedenen Stadien der Herstellung und Vermarktung aussprechen.

Artikel 18

(1) Die Richtlinie 64/433/EWG wird mit Wirkung vom 1. Januar 1993 aufgehoben.

(2) Die aufgrund der Richtlinie 64/433/EWG erlassenen Durchführungsvorschriften gelten jedoch auch für diese Verordnung.

Artikel 19

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

Sie gilt ab 1. Januar 1993.

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

ANHANG I

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN

Betriebe müssen zumindest wie folgt ausgestattet sein:

1. Räume zur Gewinnung, Behandlung und Lagerung von frischem Fleisch:

- a) Fußböden aus wasserdichtem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material, die so verlegt sein müssen, daß Wasser ohne weiteres abfließen kann; das Wasser muß zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden.

Außerdem müssen diese Betriebe:

- in den Räumen gemäß Kapitel 1 Nummer 13 Buchstaben d) und f), Kapitel II Nummer 14 Buchstabe a) sowie Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) mit Fußböden aus wasserdichtem, leicht zu

desinfizierendem, unverrottbarem Material ausgestattet sein, die so verlegt sind, daß Wasser ohne weiteres abfließen kann, oder die — bei Räumen gemäß Nummer 15 Buchstabe a) — mit einer Einrichtung ausgestattet sind, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht,

— in den Räumen gemäß Kapitel III Nummer 16 Buchstabe a) über Fußböden aus wasserdichtem, unverrottbarem Material verfügen;

- b) glatte, solide, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern — in Schlachträumen bis zu einer Höhe von mindestens drei Metern und in Kühlräumen oder Gefrierkammern mindestens bis zur Stapelhöhe — mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind; Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich ausgeführt sein; davon ausgenommen sind die Räume gemäß Kapitel III Nummer 16 Buchstabe a).

Jedoch begründet das Vorhandensein von Holzwänden in Räumen gemäß Kapitel III Nummer 16, die vor dem 1. Januar 1983 gebaut wurden, keinen Entzug der Zulassung;

- c) Türen aus verschleiß- und korrosionsfestem Material; Holztüren müssen beidseitig mit einem glatten, undurchlässigen Überzug versehen sein,
- d) Isolierung aus unverrottbarem, geruchlosem Material;
- e) ausreichende Lüftung und gegebenenfalls eine leistungsfähige Entnebelung;
- f) eine ausreichende natürliche oder künstliche Farben nicht verfälschende Beleuchtung;
- g) eine saubere und leicht sauber zu haltende Decke; bei Fehlen einer solchen Decke muß die Dachunterseite diese Bedingungen erfüllen;
2. in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes und in ausreichender Zahl Einrichtungen zum Waschen und Desinfizieren der Hände und zum Reinigen der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser; die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Handwaschbecken müssen über fließendes warmes und kaltes bzw. entsprechend vortemperiertes Wasser verfügen und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;
- b) eine Vorrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte; die Wassertemperatur muß mindestens 82 °C betragen;
3. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);
4. a) Einrichtungen und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Die Verwendung von Holz ist untersagt, außer in Räumen, in denen sich ausschließlich hygienisch verpacktes frisches Fleisch befindet;
- b) hygienisch einwandfreie, korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Einrichtungen für:
- das Behandeln des Fleisches,
 - das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behältnisse, damit ausgeschlossen ist, daß das Fleisch und die Behältnisse unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen;
- c) Einrichtungen für die hygienische Behandlung und den Schutz des Fleisches beim Be- und Entladen;
- d) wasserdichte, korrosionsfeste Spezialbehälter für die Aufnahme von genußtauglichem Fleisch, die zur Sicherung gegen die unbefugte Entnahme mit Deckeln und Verschlüssen versehen sind oder ein abschließbarer Raum für die Aufnahme solchen Fleisches oder solcher Schlachtnebenerzeugnisse, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder wenn die genußtauglichen nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt oder unschädlich beseitigt werden; wird dieses Fleisch über Rinnen und Schurren abgeführt, so sollten diese so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen ist;
5. Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die in dieser Verordnung vorgeschriebene Kerntemperatur eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Kontamination des Fleisches ausschließenden Kondenswasserableiter ausgestattet sein;
6. eine Druckwasserversorgungseinrichtung für Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG; zur Erzeugung von Dampf, Brandbekämpfung und Kühlung der Kühlmaschinen darf jedoch ausnahmsweise auch Brauchwasser verwendet werden, sofern die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen ist. Die Brauchwasserleitungen müssen von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheidbar sein;
7. eine Anlage zur ausreichenden Versorgung mit heißem Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG;
8. eine hygienisch einwandfreie Abwasserableitung;

9. ein angemessen ausgestatteter abschließbarer Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht bzw. in den in Kapitel III Nummer 16 genannten Kühlhäusern geeignete Einrichtungen;
10. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Verordnung vorgeschriebenen tierärztlichen Überwachung gestatten;
11. eine ausreichende Zahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen und waschbaren Böden und Wänden, Wasch- und Duscheinrichtungen sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Wascheinrichtungen müssen über fließendes warmes und kaltes oder entsprechend vortemperiertes Wasser verfügen und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Wasserhähne der Waschbecken dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Solche Wascheinrichtungen müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten befinden;
12. Wagenreinigungs- und Entseuchungsanlagen. Diese Anlagen sind entbehrlich, falls vorgeschrieben ist, daß die Transportmittel in amtlich zugelassenen Anlagen zu reinigen und zu desinfizieren sind.

KAPITEL I

Besondere Bedingungen für die Zulassung von Schlachthöfen

13. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Schlachthöfe zumindest wie folgt ausgestattet sein:
 - a) ausreichend große Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Warteställe zur Unterbringung der Schlachttiere; Wände und Böden müssen solide, undurchlässig und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Es müssen Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern vorhanden sein; die Stallungen müssen mit Rinnen versehen sein, die zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen führen;
 - b) ausreichend große Schlachthallen für einen ordnungsgemäßen Ablauf der Schlachtung; werden in einem Schlachthof sowohl Schweine als auch andere Tierarten geschlachtet, so ist eine gesonderte Schweineschlachthalle vorzusehen; eine gesonderte Schlachthalle ist jedoch entbehrlich, wenn die Schlachtung von Schweinen und die anderer Tiere zu verschiedenen Zeiten stattfindet; in diesem Fall muß jedoch das Brühen, Enthaaren, Schaben und Abflammen in Arbeitsbereichen vorgenommen werden, die vom Schlachtband deutlich abgesondert sind, und zwar entweder durch einen mindestens fünf Meter breiten freien Raum oder durch eine Trennwand von mindestens drei Meter Höhe;
 - c) ausreichend große, getrennte Räume, die ausschließlich genutzt werden für:
 - das Entleeren und Reinigen von Mägen und Därmen;gesonderte Räumlichkeiten sind jedoch nicht erforderlich, wenn diese Arbeiten nicht im Schlachthof stattfinden oder wenn die Magenbearbeitung in einer geschlossenen, angemessen belüfteten Maschinenanlage erfolgt, die folgenden Anforderungen genügt:
 - i) die Anlage muß so installiert und beschaffen sein, daß die Trennung von Därmen und Mägen sowie die Leerung und Reinigung der Mägen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Sie muß einen besonderen Standort haben, der vom Frischfleischbereich durch eine mindestens drei Meter hohe und den gesamten Arbeitsbereich umgebende Trennwand deutlich abgesondert ist;
 - ii) Bau und Betriebsweise der Anlage müssen jegliche Kontamination von frischem Fleisch ausschließen;
 - iii) es ist ein Luftabzug vorzusehen, um Gerüche zu beseitigen und die Gefahr einer Kontamination durch die Luft auszuschließen;
 - iv) die Maschinenanlage muß eine Vorrichtung (geschlossener Kreislauf) zur Abschwemmung der Abwässer und des Mageninhalts in das Abflusssystem aufweisen;
 - v) die Transportbahnen für Mägen von bzw. zur Maschinenanlage müssen deutlich voneinander getrennt und von der Transportbahn für anderes frisches Fleisch entfernt sein. Unmittelbar nach ihrer Leerung und Reinigung sind die Mägen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu entfernen;
 - vi) Mägen dürfen nicht von Personen bearbeitet werden, die auch anderes Frischfleisch behandeln. Das mit der Magenbearbeitung betraute Personal darf mit anderem frischem Fleisch nicht in Berührung kommen;
 - die Weiterverarbeitung von Mägen und Därmen, soweit sie im Schlachthof erfolgt. Diese Arbeiten können jedoch in dem unter dem ersten Gedankenstrich genannten Raum stattfinden, sofern eine Kreuzkontamination ausgeschlossen ist;

- die Bearbeitung und Reinigung anderer als der unter den vorstehenden Gedankenstrichen genannten Schlachtnieberzeugnissen einschließlich eines gesonderten Standorts für die von den übrigen Schlachtabgängen gesondert aufzubewahrenden Köpfe, soweit diese Arbeiten im Schlachthof erfolgen und die Bearbeitung nicht am Schlachtband erfolgt;
 - die Lagerung von Häuten, Hörnern, Klauen und Schweineborsten, sofern diese Teile nicht schnellstmöglich aus dem Schlachthof entfernt werden;
- d) ein gesonderter Raum zum Verpacken der Schlachtnieberzeugnisse, sofern die Verpackung im Schlachthof erfolgt;
 - e) abschließbare Räume oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Ställe für seuchenkranke und seuchenverdächtige Tiere; abschließbare Räume für die Schlachtung dieser Tiere sowie für die Lagerung von vorläufig und endgültig beschlagnahmtem Fleisch. Gesonderte Seuchenschlachthallen sind entbehrlich in Betrieben, die von der zuständigen Behörde zur Seuchenschlachtung nicht zugelassen sind oder in denen diese Schlachtungen im Anschluß an die Normalschlachtungen stattfinden und alle Vorkehrungen getroffen werden, um eine Kontamination von gesundem Fleisch zu verhindern. In diesem Fall sind die Schlachthallen unter amtlicher Aufsicht besonders zu reinigen und zu desinfizieren, bevor sie wieder zur Schlachtung gesunder Tiere verwendet werden;
 - f) ausreichend große Kühl- und Gefrierräume mit korrosionsfesten Einrichtungen, die verhindern, daß das frische Fleisch beim Transport oder bei der Lagerung mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt;
 - g) Vorkehrungen zur Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachthofs;
 - h) eine klare Trennung zwischen dem unreinen und dem reinen Teil der Schlachtanlagen, um den reinen Teil vor jeglicher Kontamination zu schützen;
 - i) Aufhängevorrichtungen, die es ermöglichen, die Arbeitsgänge nach dem Betäuben soweit wie möglich am hängenden Tier auszuführen; auf keinen Fall darf der Schlachtkörper bei diesen Arbeiten den Boden berühren;
 - j) eine Hängebahn für die weiteren Schlachtvorgänge;
 - k) ein besonderer Platz für die Dunglagerung, sofern er auf dem Schlachthofgelände gelagert wird;
 - l) ein entsprechend ausgestatteter Trichinenschauraum, soweit die Untersuchung auf Trichinen im Betrieb erfolgt.

KAPITEL II

Besondere Bedingungen für die Zulassung von Zerlegungsbetrieben

- 14. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Zerlegungsbetriebe zumindest wie folgt ausgestattet sein:
 - a) ausreichend große Kühl- und Gefrierräume für die Aufbewahrung von Fleisch und einen gesonderten Kühlraum für verpacktes Fleisch, soweit solches Fleisch im Betrieb gelagert wird;
 - b) ein Raum zum Zerlegen, Entbeinen und Umhüllen des Fleisches, ausgestattet mit einem Temperaturschreiber oder einem Fernthermometer;
 - c) ein Raum zum Verpacken, sofern diese Arbeiten im Betrieb stattfinden und sofern die Bedingungen gemäß Kapitel XI Nummer 62 erfüllt sind;
 - d) ein Raum für die Lagerung des Verpackungs- und Umhüllungsmaterials, sofern diese Arbeiten im Zerlegungsbetrieb stattfinden.

KAPITEL III

Besondere Bedingungen für die Zulassung von Kühl- und Gefrierhäusern

- 15. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Kühl- und Gefrierhäuser, in denen frisches Fleisch gemäß Kapitel XII Nummer 64 gelagert wird, zumindest wie folgt ausgestattet sein:
 - a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume zur Lagerung von frischem Fleisch bei den Temperaturen gemäß Nummer 64;
 - b) ein Temperaturschreiber oder ein Fernthermometer in jedem Lagerbereich.

16. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Kühl- und Gefrierhäuser, in denen frisches Fleisch gemäß Kapitel XII Nummer 65 gelagert wird, zumindest wie folgt ausgestattet sein:
- a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume zur Lagerung von frischem Fleisch bei den Temperaturen gemäß Nummer 65;
 - b) ein Temperaturschreiber oder ein Fernthermometer in jedem Lagerraum.

KAPITEL IV

Hygienevorschriften für Personal, Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte in den Betrieben

17. Personal, Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte müssen peinlich sauber sein:
- a) Das Personal hat insbesondere saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Wer Tiere schlachtet oder frisches Fleisch behandelt, muß mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände waschen und desinfizieren. Wer mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen ist, hat unverzüglich Hände und Arme mit heißem Wasser zu waschen und zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden;
 - b) Tiere sind von den Betrieben fernzuhalten; dies gilt hinsichtlich der Schlachthöfe nicht für Schlachttiere oder Tiere, die auf dem Gelände des Schlachthofs zur Arbeit verwendet werden; Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;
 - c) Ausrüstungen und Arbeitsgeräte zur Fleischbearbeitung sind in einwandfreiem Zustand zu halten; sie sind mehrmals im Laufe sowie am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
18. Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Fleisch oder Wildfleisch gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . (Wild- und Kaninchenfleisch) ⁽¹⁾ verwendet werden. Diese Anforderung gilt nicht für die in den Räumen gemäß Nummer 16 Buchstabe a) benutzten Transportgeräte, wenn das Fleisch verpackt ist. Arbeitsgeräte für das Zerlegen von frischem Fleisch dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.
- a) Betreiber oder Eigner von Betrieben oder ihre Vertreter müssen die Einhaltung der allgemeinen Hygienevorschriften in ihren Betrieben regelmäßig, auch mit Hilfe der im vierten Unterabsatz genannten mikrobiologischen Kontrollen, überprüfen.
Diese Kontrollen sollten Arbeitsgeräte, Ausrüstungen und Maschinenanlagen auf allen Produktionsebenen und erforderlichenfalls auch die Erzeugnisse erfassen.
Auf Verlangen der zuständigen Behörde müssen die Betreiber/Eigner in der Lage sein, dem amtlichen Tierarzt oder den Veterinärsachverständigen der Kommission Art, Häufigkeit und Ergebnisse der vorgenannten Kontrollen und erforderlichenfalls den Namen des Untersuchungslabors mitzuteilen.
Die Art dieser Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Stichprobenverfahren und die Methoden für bakteriologische Untersuchungen werden nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt.
 - b) Der amtliche Tierarzt wertet die Resultate der unter Buchstabe a) genannten Kontrollen regelmäßig aus. Auf der Grundlage der Auswertungsergebnisse kann er auf sämtlichen Produktionsebenen und an den Erzeugnissen mikrobiologische Untersuchungen durchführen.
Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden schriftlich festgehalten; die entsprechenden Schlußfolgerungen und Empfehlungen werden dem Betreiber mitgeteilt, der die beanstandeten Mängel abstellt.
19. Fleisch und Fleisch enthaltende Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen.
20. Für alle Zwecke ist Trinkwasser zu verwenden; für die Erzeugung von Dampf ist jedoch ausnahmsweise die Verwendung von Brauchwasser zulässig, sofern die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen ist. Ferner ist ausnahmsweise die Verwendung von Brauchwasser zur Kühlung der Kühlmaschinen zulässig. Die Brauchwasserleitungen müssen von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheidbar sein.
21. Es ist untersagt, den Boden in den Räumen für die Bearbeitung und Lagerung von frischem Fleisch mit Sägemehl oder ähnlichen Stoffen zu bestreuen.
22. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie Arbeitsgeräte, Ausrüstungen oder das frische Fleisch nicht beeinträchtigen können; Arbeitsgeräte und Ausrüstungen sind nach Verwendung dieser Mittel gründlich mit Trinkwasser zu spülen.

(¹) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

23. Personen, die das Fleisch nachteilig beeinflussen könnten, sind von der Fleischbearbeitung und -behandlung auszuschließen.
24. Personen, die mit frischem Fleisch arbeiten oder umgehen, haben durch ein ärztliches Attest nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht. Dieses Attest ist jährlich zu erneuern, sofern keine andere gleichwertige Regelung für die gesundheitliche Überwachung des Personals nach dem Verfahren des Artikels 14 genehmigt worden ist.

KAPITEL V

Schlacht tieruntersuchung

25. Die Tiere müssen am Tag ihres Eintreffens im Schlachthof oder vor Beginn der täglichen Schlachtungen untersucht werden. Die Untersuchung ist unmittelbar vor dem Schlachten zu wiederholen, wenn das Tier die Nacht in den Warteställen verbracht hat.

Der Schlachthofbetreiber bzw. sein Vertreter müssen die Schlacht tieruntersuchungen, insbesondere den notwendigen Umgang mit den Tieren selbst, erleichtern.

Jedes Schlacht tier ist gemäß der Entscheidung 89/153/EWG der Kommission ⁽¹⁾ so zu kennzeichnen, daß die zuständige Behörde seine Herkunft feststellen kann.

26. a) Der amtliche Tierarzt hat die Schlacht tieruntersuchung bei ausreichender Beleuchtung nach fachlichen Kriterien vorzunehmen;
- b) der amtliche Tierarzt überprüft, ob für die angelieferten Tiere die Gemeinschaftsvorschriften über das Wohlbefinden von Tieren eingehalten werden.
27. Die Schlacht tieruntersuchung dient der Feststellung:
 - a) ob die Tiere von einer auf Mensch und Tier übertragbaren gefährlichen Krankheit, insbesondere einer Krankheit gemäß Nummer 42 Abschnitt A Buchstabe a), befallen sind, oder ob Symptome oder das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
 - b) ob die Tiere eine Störung des Allgemeinbefindens oder Krankheitssymptome erkennen lassen, die das Fleisch genußuntauglich machen könnten; bei der Schlacht tieruntersuchung ist außerdem auf Anzeichen zu achten, die darauf hindeuten, daß dem Tier Substanzen mit pharmakologischer Wirkung verabreicht worden sind oder daß es andere Substanzen aufgenommen hat, die gesundheitsgefährdend sein könnten;
 - c) ob die Tiere ermüdet, stark aufgeregt oder verletzt sind.
28. a) Ermüdete oder stark aufgeregte Tiere müssen mindestens 24 Stunden lang ruhen, sofern der amtliche Tierarzt nichts anderes entscheidet.
- b) Tiere, bei denen eine Krankheit gemäß Nummer 27 Buchstaben a) und b) festgestellt wurde, dürfen nicht zum Genuß für Menschen geschlachtet werden. Ist ihre unverzügliche Tötung aus Gründen des Tierschutzes unerläßlich, so sind sie von gesunden Schlacht tieren abgesondert zu töten, und ihr Fleisch ist unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unschädlich zu beseitigen.
- c) Tiere mit Symptomen, die eine Krankheit gemäß Nummer 27 Buchstaben a) und b) befürchten lassen, dürfen vorerst nicht geschlachtet werden und sind zwecks Diagnosestellung einer gründlichen Untersuchung zu unterziehen.

Sollte für die Diagnosestellung eine Fleischuntersuchung erforderlich sein, so veranlaßt der amtliche Tierarzt, daß die betreffenden Tiere gesondert oder im Anschluß an die normalen Schlachtungen geschlachtet werden.

Ist die unverzügliche Tötung dieser Tiere aus Gründen des Tierschutzes unerläßlich, so sind sie gesondert zu töten.

Die Tierkörper sind einer Fleischuntersuchung und erforderlichenfalls entsprechenden Laboruntersuchungen zu unterziehen.
- d) Verunfallte oder verletzte Tiere können auch ohne vorherige Schlacht tieruntersuchung notgeschlachtet werden.

Alle Schlacht körperteile dieser Tiere sind von anderem frischem Fleisch getrennt zu halten, bis eine Fleischuntersuchung stattgefunden hat.
- e) Tiere, die auf einen Tuberkulintest oder eine Brucelloseuntersuchung positiv reagiert haben, sind gesondert zu töten. Tiere mit positivem Tuberkulintestergebnis werden einer gründlichen Lymphknotenuntersuchung unterzogen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 59 vom 2. 3. 1989, S. 33.

KAPITEL VI

Hygienevorschriften für das Schlachten und Zerlegen

29. Schlachttiere sind nach Verbringung in die Schlachthallen sofort zu schlachten. Das Entbluten, Enthäuten oder Entborsten, das Ausweiden sowie die weiteren Arbeitsgänge sind so durchzuführen, daß eine Kontamination des Fleisches vermieden wird.
30. Die Tiere müssen vollständig entbluten. Zum Verzehr bestimmtes Blut ist in peinlich sauberen Behältnissen aufzufangen. Das Blut darf nicht von Hand, sondern nur mit hygienisch einwandfreien Gegenständen gerührt werden.
31. Unbeschadet der Ausnahmeregelung gemäß Nummer 49 Abschnitt D Buchstabe a) zweiter Satz sind alle Tiere außer Schweinen sofort vollständig zu enthäuten. Schweine, die nicht enthäutet werden, sind sofort zu entborsten. Dabei können Hilfsmittel verwendet werden, wenn die Schweineschlachtkörper anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.

Das Enthäuten von Köpfen von Kälbern und Schafen kann unterbleiben, sofern diese Köpfe in einer Weise behandelt werden, daß jegliche Kontamination des Fleisches vermieden wird.
32. Das Ausweiden muß unverzüglich stattfinden und innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben oder bei rituellen Schlachtungen 30 Minuten nach dem Entbluten abgeschlossen sein. Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz und Mittelfell können entweder abgetrennt werden oder am Tierkörper verbleiben. Werden sie abgetrennt, so sind sie mit einer Nummer oder auf andere Weise so zu kennzeichnen, daß die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist; dies gilt auch für Kopf, Zunge, Verdauungstrakt sowie andere zur Fleischuntersuchung oder möglicherweise für die Kontrollen gemäß der Richtlinie 86/469/EWG ⁽¹⁾ benötigte Schlachtkörperteile. Die genannten Teile sind bis zum Ende der Fleischuntersuchung in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers zu belassen. Sofern keine Krankheitssymptome oder Läsionen vorliegen, kann der Penis jedoch sofort beseitigt werden. Die Nieren sind bei Tieren aller Gattungen aus ihrer Fettkapsel zu lösen; bei Rindern, Schweinen und Einhufern ist auch die Nierenkapsel zu entfernen.
33. Es ist untersagt, Arbeitsgeräte im Fleisch stecken zu lassen, das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen oder aufzublasen. Das Aufblasen eines Organs aus religiösen Gründen kann jedoch zugelassen werden.
34. Zur Fleischuntersuchung sind längshalbierte Schlachtkörper zugelassen. Erforderlichenfalls kann der amtliche Tierarzt bei Tieren die Längsspaltung des Kopfes und des Schlachtkörpers verlangen.
35. Bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung sind das weitere Zerlegen des Schlachtkörpers und die Entfernung und sonstige Behandlung von Schlachtkörperteilen verboten.
36. Vorläufig oder endgültig beschlagnahmtes Fleisch sowie Mägen, Därme und ungenießbare Nebenerzeugnisse (Schlachtabfälle) sind schnellstmöglich in die dafür bestimmten Anlagen zu verbringen.
37. Werden Blut oder Schlachtnebenzeugnisse mehrerer Tiere vor Abschluß der Fleischuntersuchung in ein und demselben Behältnis aufgefangen, so ist der gesamte Inhalt als genußuntauglich zu erklären, wenn ein Schlachtkörper für genußuntauglich erklärt wurde.

KAPITEL VII

Fleischuntersuchung

38. Alle Schlachtkörperteile einschließlich Blut, sind sofort nach dem Schlachten auf Genußtauglichkeit zu untersuchen.
39. Die Fleischuntersuchung umfaßt:
 - a) die Besichtigung des geschlachteten Tieres und seiner Organe;
 - b) das Durchtasten der unter Nummer 40 genannten Organe und des Uterus, wenn der amtliche Tierarzt es für erforderlich hält;
 - c) das Anschneiden bestimmter Organe und Lymphknoten und, je nach Befund des amtlichen Tierarztes, des Uterus. Werden bei der Beschau oder beim Durchtasten bestimmter Organe des geschlachteten Tieres pathologische Veränderungen festgestellt, die eine Kontaminationsgefahr für Tierkörper, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, Personal oder Arbeitsräume darstellen können, so dürfen diese Organe nicht im Schlachtraum oder in einem anderen Teil des Betriebes, in dem das Fleisch kontaminiert werden könnte, angeschnitten werden;

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 275 vom 26. 9. 1986, S. 36.

- d) die Prüfung auf unerwünschte Veränderungen der Konsistenz sowie auf Farb-, Geruchs- und gegebenenfalls Geschmacksanomalien;
- e) erforderlichenfalls Laboruntersuchungen, insbesondere auf die Substanzen gemäß Artikel 4 Absatz 2.

40. Der amtliche Tierarzt geht bei der Untersuchung insbesondere wie folgt vor:

A. Bei über sechs Wochen alten Rindern:

- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngiales, mandibulares und parotidei) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die äußeren Kaumuskeln sind nach zwei Anschnitten parallel zum Unterkiefer und die inneren Kaumuskeln (musculus pterygoidus lateralis und medialis) nach einem Anschnitt zu untersuchen. Die Zunge — die so weit zu lösen ist, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang begutachtet werden kann — muß besichtigt und durchtastet werden. Die Mandeln sind zu entfernen;
- b) Besichtigung der Luftröhre; Besichtigung und Durchtasten der Lunge und der Speiseröhre; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom Verzehr ausgeschlossen wird;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung und Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); ein Einschnitt an der Magenfläche der Leber und ein Einschnitt an der Basis des „Spiegelschen Lappens“ zur Untersuchung der Gallengänge; Untersuchung und Durchtasten der Lymphknoten an der Bauchspeicheldrüse;
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
- g) Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien;
- k) Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten und Anschneiden des Euters und seiner Lymphknoten (Lnn. supramammarii); bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen langen und tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (Sinus lactiferes) zu spalten, außer wenn das Euter vom Verzehr ausgeschlossen wird.

Die vorstehend genannten Lymphknoten, die angeschnitten werden müssen, sind systematisch mehrfach einzuschneiden und einer Besichtigung zu unterziehen.

B. Bei unter sechs Wochen alten Rindern:

- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngiales) müssen angeschnitten und untersucht werden; die Maul- und Rachenschleimhaut ist zu untersuchen, die Zunge zu durchtasten; die Mandeln müssen entfernt werden;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen. Die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom Verzehr ausgeschlossen wird;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten und, falls notwendig, Anschneiden der Leber und ihrer Lymphknoten;

- f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
 - g) Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten der Milz;
 - h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
 - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
 - j) Besichtigung der Nabelgegend und der Gelenke; in Zweifelsfällen sind in der Nabelgegend ein Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen; die Synovia ist zu untersuchen.
- C. Bei Schweinen:
- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Unterkieferlymphknoten (Lnn. mandibulares) sind zu untersuchen und anzuschneiden; Mund- und Rachenschleimhaut sowie Zunge sind zu besichtigen; die Mandeln sind zu entfernen;
 - b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge, der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom Verzehr ausgeschlossen wird;
 - c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
 - d) Besichtigung des Zwerchfells;
 - e) Besichtigung und Durchtasten der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten;
 - f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
 - g) Besichtigung und Durchtasten der Milz;
 - h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
 - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
 - j) Besichtigung der Genitalien;
 - k) Besichtigung des Gesäuges und seiner Lymphknoten (Lnn. supramammarii); bei Sauen Anschneiden der Lymphknoten des Gesäuges;
 - l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; in Zweifelsfällen sind in der Nabelgegend ein Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen.
- D. Bei Schafen und Ziegen:
- a) Besichtigung des Kopfes und, in Zweifelsfällen, Untersuchung des Rachens, des Mauls, der Zunge, der Schlundkopf- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten; unbeschadet der Tiergesundheitsbedingungen sind diese Untersuchungen entbehrlich, wenn die zuständige Behörde gewährleisten kann, daß der Kopf — einschließlich der Zunge und des Gehirns — vom Verzehr ausgeschlossen wird;
 - b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre, Durchtasten der Lunge, der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); in Zweifelsfällen müssen diese Organe und Lymphknoten angeschnitten und untersucht werden;
 - c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; in Zweifelsfällen ist das Herz anzuschneiden und zu untersuchen;
 - d) Besichtigung des Zwerchfells;
 - e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Einschneiden der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge;
 - f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales);
 - g) Besichtigung und Durchtasten der Milz;

- h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
 - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
 - j) Besichtigung der Genitalien;
 - k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten;
 - l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; in Zweifelsfällen sind in der Nabelgegend ein Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen.
- E. Bei Einhufern, die als Haustiere gehalten werden:
- a) Besichtigung des Kopfes und — nach Entfernen der Zunge — des Mauls; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngiales, mandibulares und parotidei) sind zu durchtasten und, falls notwendig, anzuschneiden; die Zunge, die so weit zu lösen ist, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang begutachtet werden kann, muß einer Besichtigung unterzogen und durchtastet werden; die Mandeln müssen entfernt werden;
 - b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind zu durchtasten und falls notwendig, anzuschneiden; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom Verzehr ausgeschlossen wird;
 - c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; in Zweifelsfällen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
 - d) Besichtigung des Zwerchfells;
 - e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; falls notwendig, Anschneiden der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse;
 - f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
 - g) Besichtigung und Durchtasten der Milz;
 - h) Besichtigung und Durchtasten der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
 - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
 - j) Besichtigung der Genitalien bei Hengsten und Stuten;
 - k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (Lnn. supramammarii) und, falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten des Euters;
 - l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; in Zweifelsfällen sind in der Nabelgegend ein Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen;
 - m) alle grauen oder weißen Pferde sind auf Melanose und Melanomae zu untersuchen, und zwar hinsichtlich der Muskeln und Lymphknoten der Schulter (Lnn. lymphonodi subrhomboidei) unter dem Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter; die Nieren sind freizulegen und nach einem Schnitt durch die gesamte Niere zu untersuchen.
- F. In Zweifelsfällen kann der amtliche Tierarzt an bestimmten Teilen der Tiere weitere Schnitte und Untersuchungen vornehmen, wenn dies für eine endgültige Entscheidung notwendig ist.
- G. Ist das Anschneiden der vorgenannten Lymphknoten Vorschrift, so sind diese systematisch mehrfach anzuschneiden und zu begutachten.
41. Der amtliche Tierarzt untersucht systematisch:
- A. auf Cysticereose bei Schweinen. Die Untersuchung umfaßt die Begutachtung der freigelegten Muskelflächen, insbesondere an den flachen Keulenmuskeln, den Zwerchfellpeilern, den Zwischenrückmuskeln, an Herz, Zunge und Kehlkopf und, falls erforderlich, der Bauchwand und der vom Fettgewebe befreiten Psoasmuskulatur;
 - B. auf Rotz bei Einhufern durch Besichtigung der Schleimhäute von Luftröhre, Kehlkopf, Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand.
- Anstelle dieser Untersuchung können gegebenenfalls andere, nach dem Verfahren des Artikels 14 genehmigte Untersuchungen durchgeführt werden;

- C. auf Trichinen: Frisches Fleisch von Schweinen und Pferden, das Skelettmuskulatur (gestreifte Muskeln) einschließt, ist unter der Aufsicht und Verantwortung des amtlichen Tierarztes auf Trichinen zu untersuchen.

Die Untersuchung erfolgt nach Methoden, die wissenschaftlich anerkannt und praktisch erprobt sind, insbesondere solche, die in Gemeinschaftsrichtlinien oder in sonstigen internationalen Standards verankert sind.

Die Ergebnisse werden anhand einer Referenzmethode ausgewertet, die anhand einer Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt wird und der trichinoskopischen Untersuchung nach Anhang I Abschnitt I der Richtlinie 77/98/EWG in bezug auf ihre Sicherheit zumindest gleichwertig ist.

Die Referenzmethode wird von der Kommission im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* veröffentlicht.

- D. Die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen werden vom amtlichen Tierarzt schriftlich festgehalten und, falls auf den Menschen übertragbare Krankheiten gemäß Artikel 9 festgestellt wurden, den für die Überwachung des Herkunftsbestands zuständigen Veterinärbehörden sowie der für den fraglichen Bestand zuständigen Person mitgeteilt.

42. A. Nach fachlichen Kriterien erklärt der amtliche Tierarzt frisches Fleisch von Tieren für genußuntauglich,
- a) die an akuten, auf Mensch und Tier übertragbaren Krankheiten leiden, darunter
 - i) — Milzbrand,
— Rauschbrand,
— Rotz,
— Salmonellose,
— Tuberkulose,
— Tetanus,
— Tollwut,
— Listeriose,
 - ii) Leiden, die sich in generalisierter systematischer Infektion des geschlachteten Tieres äußern;
 - b) die an bösartigen oder multiplen Tumoren oder multiplen Abszessen leiden;
 - c) deren subkutanes oder Muskelgewebe extensiv oder von Parasiten befallen ist, besonders, wenn sich bei der Trichinenuntersuchung gemäß Nummer 41 Abschnitt D ein positiver Befund ergeben hat;
 - d) in denen Rückstände verbotener Stoffe oder Rückstände in unzulässiger Menge gefunden wurden;
 - e) die an Vergiftung verendet sind;
 - f) die an umfassenden Verletzungen, Blutungen oder serösen Durchtränkungen leiden;
 - g) deren Farbe, Geruch und Geschmack deutlich von der Norm abweichen;
 - h) bei denen die Konsistenz besonders infolge von Ödemen oder starker Abmagerung von der Norm abweicht;
 - i) die zu jung geschlachtet wurden.
- B. a) Die Tiere gemäß Nummer 28 Buchstaben c), d) und e) werden folgenden Untersuchungen unterzogen:
- gründliche Untersuchung der Hauptlymphknoten an Schlachtkörpern und Schlachtnebenerzeugnissen,
 - gezielte bakteriologische Untersuchung und Ermittlung von Rückständen pharmakologisch wirkender Stoffe, die mit Wahrscheinlichkeit zur Bekämpfung der festgestellten Krankheit verabreicht wurden;
- b) fallen die Untersuchungen gemäß Buchstabe a) negativ aus, so werden
- die unter Nummer 28 Buchstabe c) genannten Tiere für genußtauglich erklärt,
 - die unter Nummer 28 Buchstabe c) genannten Tiere nach Entfernen der erkrankten Körperteile für bedingt genußtauglich erklärt.
- C. Die Durchführungsbestimmungen zu Kapitel VII werden nach dem Verfahren des Artikels 14 erlassen.

KAPITEL VIII

Vorschriften für Fleisch, das für das Zerlegen bestimmt ist

43. Das Zerlegen des Fleisches in kleinere als die in Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A genannten Teilstücke, das Entbeinen und das Schneiden von Schlachtmehenerzeugnissen ist nur in zugelassenen Zerlegungsbetrieben erlaubt.
44. Der Betriebsleiter oder sein Stellvertreter muß dafür sorgen, daß eine Überwachung ohne weiteres möglich ist; er muß insbesondere jede für erforderlich gehaltene Maßnahme treffen und dem tierärztlichen Untersuchungsdienst die notwendigen Einrichtungen zur Verfügung stellen; vor allem muß er dem mit der Überwachung beauftragten amtlichen Tierarzt jederzeit die Herkunft des angelieferten Fleisches nachweisen können.
45. a) Frisches Fleisch ist in arbeitsgerechten Mengen nach und nach in die Räume gemäß Kapitel II Nummer 14 Buchstabe b) zu bringen. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — gegebenenfalls nach seiner Verpackung — umgehend in den entsprechenden Kühlraum gemäß Kapitel II Nummer 14 Buchstabe a) zu verbringen.
 - b) während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens muß die Kerntemperatur des Fleisches konstant bei höchstens +7 °C gehalten werden. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als +12 °C sein. Die Kerntemperatur von Lebern darf während dieser Arbeitsgänge höchstens +3 °C betragen;
 - c) abweichend von den Buchstaben a) und b) kann Fleisch warm zerlegt werden. In diesem Fall muß das Fleisch vom Schlachtraum sofort in den Zerlegungsraum gebracht werden. Darüber hinaus müssen Schlachthalle und Zerlegungsraum dann in ein und demselben Gebäudekomplex so nahe beieinander gelegen sein, daß das zu zerlegende Fleisch in einem Arbeitsgang von der Schlachthalle in den Zerlegungsraum gebracht werden und dort sofort zerlegt werden kann. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — gegebenenfalls nach seiner Verpackung — umgehend in den entsprechenden Kühlraum zu verbringen.
 - d) Abweichungen von Buchstabe c) können nach dem Verfahren des Artikels 14 gewährt werden,
 - e) das Zerlegen des Fleisches ist so durchzuführen, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplitter und Blutgerinsel werden entfernt. Fleisch, das beim Zerlegen anfällt und nicht zum Verzehr bestimmt ist, ist unverzüglich gemäß Nummer 4 Buchstabe d) zu sammeln.

KAPITEL IX

Genußtauglichkeitskontrolle von zerlegtem und gelagertem Fleisch

46. Die zugelassenen Zerlegungsbetriebe und die zugelassenen Kühlhäuser unterliegen der Überwachung durch einen amtlichen Tierarzt.
47. Die Überwachung umfaßt folgende Aufgaben:
 - Überwachung des Ein- und Ausgangs von frischem Fleisch,
 - Genußtauglichkeitskontrolle des in den Betrieben vorhandenen frischen Fleisches,
 - Genußtauglichkeitskontrolle des frischen Fleisches vor dem Zerlegen und beim Ausgang aus den Betrieben gemäß Nummer 46,
 - Überwachung der Sauberkeit der Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte gemäß Kapitel IV sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal (einschließlich Kleidung),
 - Entnahme von Proben zur Durchführung von Laboruntersuchungen, anhand derer beispielsweise das Vorhandensein von Krankheitskeimen, Zusätzen oder anderen nicht zulässigen chemischen Stoffen festgestellt werden soll. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden in ein Verzeichnis eingetragen,
 - jede sonstige Überwachung, die der amtliche Tierarzt für notwendig hält, um die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung zu gewährleisten.

KAPITEL X

Genußtauglichkeitskennzeichnung

48. Die Genußtauglichkeitskennzeichnung erfolgt unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er
- die für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des Fleisches bestimmten Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit aushändigen darf;
 - die Etiketten und das Umhüllungsmaterial, soweit sie bereits mit dem in diesem Kapitel erwähnten Stempelabdruck versehen sind. Etiketten und Umhüllungsmaterial werden dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Verwendung in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl ausgehändigt.
49. Die Genußtauglichkeitskennzeichnung ist wie folgt vorzunehmen:
- entweder mit einem ovalen Stempel von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe, der folgende deutlich lesbare Angaben enthält:
 - im oberen Teil in Großbuchstaben den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes, d. h. B — D — DK — E — F — GR — IRL — I — L — NL — P — VK, gefolgt von der Veterinärzulassungsnummer des zugelassenen Betriebes,
 - im unteren Teil eines der folgenden Kürzel: EWG, EEG, CEE, EØF, EEC, EOK;
 - oder mit einem ovalen Stempel von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe, der folgende deutlich lesbare Angaben enthält:
 - im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des Versandlandes,
 - in der Mitte die Veterinärzulassungsnummer des Betriebes,
 - im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: EWG, EEG, CEE, EØF, EEC, EOK.
- Die Buchstaben müssen mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein.
- Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann eine Angabe über den Fleischbeschauerarzt enthalten.
50. Die Schlachtkörper sind mit einem Farb- oder Brennstempel gemäß Nummer 49 zu kennzeichnen:
- bei Schlachtkörpern mit einem Gewicht von mehr als 82 kg ist jede Hälfte mindestens an folgenden Stellen zu stempeln: Außenseite der Keulen, Lende, Rücken, Bauch und Schulter,
 - andere Schlachtkörper sind mindestens viermal zu stempeln, und zwar an jeder Schulter und der Außenseite jeder Keule.
51. Die Lebern von Rindern, Schweinen und Einhufern sind mit einem Brennstempel gemäß Nummer 49 zu kennzeichnen.
- Die Schlachtnebenerzeugnisse aller Tierarten sind mit einem Farb- oder Brennstempel gemäß Nummer 49 zu kennzeichnen, sofern sie nicht umhüllt oder verpackt und gemäß den Nummern 54 und 55 gekennzeichnet werden.
52. Fleischteile, die in Zerlegungsbetrieben von amtlich gekennzeichneten Schlachtkörpern gewonnen wurden, sind mit einem Farb- oder Brennstempel gemäß Nummer 49 zu kennzeichnen, sofern sie nicht umhüllt oder verpackt werden.
53. Die Verpackung ist stets gemäß Nummer 54 zu kennzeichnen.
54. Die verpackten Fleischteile und Schlachtnebenerzeugnisse (auch Lebern) gemäß Nummer 51 zweiter Unterabsatz und Nummer 52 müssen einen Genußtauglichkeitsstempel gemäß Nummer 49 tragen, der anstelle der Veterinärzulassungsnummer des Schlachtbetriebs die Veterinärzulassungsnummer des Zerlegungsbetriebs enthält. Der Stempel ist auf einem an der Verpackung befestigten Etikett oder auf der Verpackung selbst so anzubringen, daß der Aufdruck beim Öffnen der Verpackung zerstört wird. Die Etiketten werden fortlaufend nummeriert. Werden das zerlegte Fleisch und die Schlachtnebenerzeugnisse gemäß Kapitel XI Nummer 61 umhüllt, so kann dieses Etikett an der Umhüllung befestigt werden. Werden die Schlachtnebenerzeugnisse in einem Schlachtbetrieb verpackt, so muß der Stempel die Veterinärzulassungsnummer dieses Schlachtbetriebs enthalten.
55. Wird frisches Fleisch in handelsüblichen Einheiten umhüllt, die zum unmittelbaren Verkauf an den Verbraucher bestimmt sind, so muß zusätzlich zu den Anforderungen der Nummer 54 auf der Umhüllung oder auf einem an der Umhüllung angebrachten Etikett der Stempel gemäß Nummer 49 Buchstabe a) aufgedruckt werden; der Stempel muß die Veterinärzulassungsnummer des Zerlegungsbetriebs enthalten. Die nach Nummer 49 erforderlichen Abmessungen sind für die unter dieser Nummer vorgeschriebene Kennzeichnung nicht bindend. Werden die Schlachtnebenerzeugnisse jedoch in einem Schlachtbetrieb umhüllt, so muß der Stempel die Veterinärzulassungsnummer dieses Schlachtbetriebs enthalten.

56. Frisches und verpacktes Fleisch von Einhufern muß ein besonderes Kennzeichen tragen, das nach dem Verfahren des Artikels 15 festzulegen ist.
57. Die für die Kennzeichnung von Fleisch zulässigen Stempelfarben werden nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt; bis zu dem entsprechenden Beschluß darf nur Methylviolett verwendet werden.

KAPITEL XI

Umhüllung und Verpackung von frischem Fleisch

58. a) Unbeschadet der Richtlinie 89/109/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen⁽¹⁾, müssen Umhüllungen und Verpackungen (z. B. Kisten, Kartons) allen Hygieneanforderungen genügen und müssen stabil genug sein, um einen wirksamen Schutz des Fleisches während des Transports und der weiteren Behandlung zu gewährleisten;
- b) Umhüllungen und Verpackungen dürfen bei Fleisch nicht wiederverwendet werden, es sei denn, sie bestehen aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und sind vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.

59. Werden frisches zerlegtes Fleisch oder Schlachtnebenerzeugnisse umhüllt, so hat dies sofort nach dem Zerlegen unter Einhaltung aller Hygienevorschriften zu erfolgen.

Mit Ausnahme von Speckstücken und Bauchstücken müssen zerlegtes Fleisch und Schlachtnebenerzeugnisse während der Beförderung in allen Fällen von einer Schutzhülle umgeben sein, sofern sie nicht hängend befördert werden.

Die Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein und den Bedingungen gemäß Nummer 58 Buchstabe a) erster und zweiter Gedankenstrich entsprechen; sie dürfen für die Umhüllung von Fleisch nicht wieder verwendet werden. Eine Packung mit Leberscheiben darf nur Lebern der gleichen Tierart enthalten.

60. Umhülltes Fleisch muß verpackt werden.
61. Bietet die Umhüllung jedoch den gleichen Schutz wie eine Verpackung, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; sofern die sonstigen Bedingungen gemäß Nummer 58 erfüllt sind, ist eine zweite Umschließung nicht erforderlich.
62. Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf vorbehaltlich der nachstehenden Bedingungen in ein und demselben Raum erfolgen:
 - a) der Raum muß groß genug und so eingerichtet sein, daß die Einhaltung der Hygienevorschriften gewährleistet ist;
 - b) Verpackungs- und Umhüllungsmaterial ist unmittelbar nach der Herstellung mit einer hermetisch verschlossenen Schutzhülle zu verpacken und beim Transport zum Betrieb vor Beschädigung zu schützen; im Betrieb ist es in einem gesonderten hygienischen Raum zu lagern;
 - c) Lagerräume für das Verpackungsmaterial müssen frei von Staub und Ungeziefer sein und dürfen keine Luftverbindung mit Räumen haben, in denen sich Stoffe befinden, die das frische Fleisch kontaminieren könnten. Das Verpackungsmaterial darf nicht auf dem Boden abgestellt werden;
 - d) das Verpackungsmaterial ist vor der Verbringung in den Packraum unter hygienischen Bedingungen aufzubauen. Geschieht dies maschinell, so kann von dieser Vorschrift abgewichen werden, sofern eine Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen ist;
 - e) das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen in den Packraum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit frischem Fleisch nicht in Berührung kommt;
 - f) das Fleisch muß unmittelbar nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.

63. Verpackungen und Umhüllungen gemäß diesem Kapitel dürfen nur zerlegtes Fleisch der gleichen Tierart enthalten.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 38.

KAPITEL XII

Lagerung

64. Frisches Fleisch ist nach der Fleischuntersuchung sofort zu kühlen; die Kerntemperatur der Schlachtkörper und der Teilstücke ist konstant auf höchstens +7 °C, die der Schlachtnebenerzeugnisse konstant auf höchstens +3 °C zu halten.
65. Frisches Fleisch zum Gefrieren muß direkt von einem zugelassenen Schlachthof oder einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb bezogen werden.
- Frisches Fleisch darf nur in entsprechenden Räumlichkeiten des Betriebs, in dem das Fleisch erschlachtet bzw. zerlegt wurde, oder in einem zugelassenen Kühlhaus und mittels sachgerechter Apparaturen eingefroren werden.
- Zum Gefrieren bestimmte Fleischteile gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A und gemäß Nummer 52 sowie Schlachtnebenerzeugnisse sind unverzüglich einzufrieren, es sei denn, eine Reifung ist aus gesundheitlichen Gründen erforderlich. In diesem Falle ist das vorgenannte Fleisch unverzüglich nach der Reifung einzufrieren.
- Zum Gefrieren bestimmte Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften und Schlachtkörpervierteile sind nach einer Stabilisierungszeit so rasch wie möglich einzufrieren.
- Zum Gefrieren bestimmte Fleischteile sind nach dem Zerlegen so rasch wie möglich einzufrieren.
- Gefrierfleisch muß eine Kerntemperatur von mindestens -12 °C erreichen und darf danach nicht bei höheren Temperaturen gelagert werden.
- Auf dem Gefrierfleisch sind Monat und Jahr des Einfrierens anzugeben.
66. In den in Kapitel III Nummern 15 und 16 genannten Räumen dürfen keine anderen Erzeugnisse gelagert werden, die eine Gefahr für die einwandfreie Beschaffenheit des Fleisches bedeuten könnten, es sei denn, das Fleisch wird verpackt und getrennt gelagert.
67. Die Lagertemperatur muß gemäß Kapitel III Nummern 15 und 16 aufgezeichnet werden.

KAPITEL XIII

Beförderung

68. Frisches Fleisch muß in verplombten Transportmitteln befördert werden, die so gebaut und ausgestattet sind, daß die vorgeschriebenen Temperaturen nach Kapitel XII während der Beförderung nicht überschritten werden.
69. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel müssen folgende Voraussetzungen erfüllen:
- a) die Innenwände und anderen Teile, die mit dem Fleisch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein und dürfen weder die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches beeinträchtigen noch gesundheitsschädliche Stoffe an das Fleisch abgeben; die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein;
 - b) die Transportmittel müssen mit wirksamen Vorrichtungen zum Schutz des Fleisches vor Staub und Insekten versehen und so abgedichtet sein, daß keine Flüssigkeit ablaufen kann;
 - c) zur Beförderung von Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften und -vierteln sowie von nicht verpacktem zerlegtem Fleisch — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material so anzubringen, daß das Fleisch den Boden nicht berühren kann; bei Beförderung auf dem Luftweg ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material jedoch nicht erforderlich, sofern geeignete korrosionsfeste Einrichtungen für das Verladen, Verstauen und Entladen vorhanden sind.
70. Keinesfalls dürfen die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel für die Beförderung von lebenden Tieren oder Erzeugnissen benutzt werden, die das Fleisch negativ beeinflussen oder kontaminieren könnten.
71. Fleisch darf nicht in ein und demselben Transportmittel mit anderen Erzeugnissen, die eine Gefahr für seine einwandfreie Beschaffenheit darstellen, befördert werden, es sei denn, es werden wirksame Vorsichtsmaßnahmen getroffen. Mägen dürfen in diesen Transportmitteln nur befördert werden, nachdem sie gebrüht oder gereinigt wurden, Köpfe und Füße nur, nachdem sie abgezogen oder gebrüht und enthaart wurden.

72. Frisches Fleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Transportmitteln befördert werden.
73. Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften und -viertel sind — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — stets hängend zu befördern; eine Ausnahme bildet die Beförderung auf dem Luftweg gemäß Nummer 69 Buchstabe c).
- Andere Fleischteile sowie Schlachtnebenerzeugnisse sind entweder hängend oder auf Unterlagen zu befördern, falls sie sich nicht in Verpackungen oder korrosionsfesten Behältnissen befinden. Die Unterlagen, Verpackungen und Behältnisse müssen hygienisch einwandfrei sein und, insbesondere in bezug auf die Verpackungen, den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen. Eingeweide sind stets verpackt zu befördern; die Verpackungen müssen stabil sowie flüssigkeits- und fettundurchlässig sein; sie sind vor einer etwaigen Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.
74. Der amtliche Tierarzt hat sich vor dem Versand davon zu überzeugen, daß die Transportmittel und die Ladebedingungen den in diesem Kapitel genannten hygienischen Anforderungen entsprechen.

ANHANG II

Berufliche Anforderungen an Hilfskräfte

1. Zu der in Artikel 3 Absatz 4 genannten Eignungsprüfung werden nur Bewerber zugelassen, die nachweislich einen von den zuständigen einzelstaatlichen Stellen anerkannten, mindestens 400stündigen Lehrgang (einschließlich Laborausbildung) zu den unter Nummer 3 Buchstabe a) genannten Themen sowie ein mindestens 200stündiges Praktikum unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes absolviert haben. Das Praktikum ist in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Lagerhäusern bzw. Frischfleisch-Kontrollstellen abzulegen.
2. Hilfskräfte die den Anforderungen von Anhang II der Verordnung (EWG) Nr. . . . (Geflügelfleisch) ⁽¹⁾ genügen, können jedoch einen Lehrgang belegen, dessen theoretischer Teil nur 200 Stunden in Anspruch nimmt.
3. Die Eignungsprüfung gemäß Artikel 3 Absatz 4 besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil und umfaßt folgende Themenbereiche:
 - a) theoretische Prüfung:
 - Grundkenntnisse der Schlachtieranatomie und -physiologie,
 - Grundkenntnisse der Schlachtierpathologie,
 - Grundkenntnisse der anatomischen Pathologie von Schlachtieren,
 - Grundkenntnisse in Hygienefragen, insbesondere Betriebshygiene, Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene sowie Arbeitshygiene,
 - Kenntnis der Methoden und Verfahren der Erschlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch,
 - Kenntnis der einschlägigen Rechts- und Verwaltungsvorschriften,
 - Stichprobeverfahren;
 - b) praktische Prüfung:
 - Schlachtieruntersuchung und -bewertung,
 - Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung arttypischer Körperteile,
 - Identifizierung einer Reihe von Schlachtkörperteilen, an denen Veränderungen aufgetreten sind, und Bemerkungen dazu,
 - Fleischuntersuchung im Schlachthof,
 - Hygienekontrolle,
 - Stichprobennahme.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von lebenden Muscheln

KOM(89) 648 endg.

(Von der Kommission vorgelegt am 6. Februar 1990)

(90/C 84/03)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Um das reibungslose Funktionieren des Gemeinsamen Marktes und insbesondere der gemeinsamen Marktorganisation für Fischereierzeugnisse sicherzustellen, müssen die Unterschiede in den Mitgliedstaaten im Hinblick auf gesundheitliche Anforderungen, die derzeit die Vermarktung von lebenden Muscheln behindern, aufgehoben werden. Hierdurch können die Erzeugung und die Vermarktung stärker vereinheitlicht und gleiche Wettbewerbsbedingungen geschaffen werden; gleichzeitig wird dem Verbraucher ein Erzeugnis von einwandfreier Qualität angeboten.

Die Richtlinie 79/923/EWG des Rates vom 9. Oktober 1979 über die Qualitätsanforderungen an Muschelgewässer⁽¹⁾ enthält die Forderung, daß die gesundheitlichen Anforderungen, denen Erzeugnisse der Muschelzucht entsprechen müssen, festzulegen sind.

Zum Schutz der Gesundheit der Verbraucher sind die Anforderungen auf allen Stufen der Ernte, der Behandlung, der Lagerung, der Beförderung und des Vertriebs von lebenden Muscheln festzulegen. Diese Anforderungen gelten gleichermaßen für Echinoderme und Tunikata.

Für den Fall, daß nach der Vermarktung von lebenden Muscheln ein Gesundheitsproblem auftaucht, müssen sich der Versandbetrieb und das ursprüngliche Erntegebiet feststellen lassen. Es ist daher notwendig, Registrier- und Kennzeichnungsvorschriften zu erlassen, die es ermöglichen, den Weg, den eine Sendung nach der Ernte genommen hat, nachzuvollziehen.

Es ist wichtig, daß die gesundheitlichen Anforderungen an das Enderzeugnis im einzelnen festgelegt werden. Der Stand von Wissenschaft und Technik allerdings bietet für bestimmte Gesundheitsprobleme noch keine endgültigen Lösungen. Im Interesse eines optimalen Gesundheitsschutzes ist es daher notwendig, ein Gemeinschaftsverfahren festzulegen, das eine rasche Verabschiedung und erforderlichenfalls eine Ergän-

zung der Hygienevorschriften gestattet, um Virusinfektionen und anderen Gesundheitsrisiken vorzubeugen.

Lebende Muscheln, die an Plätzen geerntet werden, die einen unmittelbaren und gefahrlosen Verkehr nicht zulassen, können genußtauglich gemacht werden, indem sie über einen ausreichenden Zeitraum gereinigt oder in sauberes Wasser umgesetzt werden. Es ist in diesem Fall erforderlich, die Ernteplätze auszuweisen, an denen Muscheln für den direkten Verzehr gesammelt werden dürfen, sowie die Ernteplätze, die ein Reinigen oder Umsetzen der Muscheln verlangen.

Es ist in erster Linie Aufgabe des Erzeugers, sich davon zu überzeugen, daß die lebenden Muscheln den Anforderungen dieser Verordnung entsprechen. Den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten obliegt es, durch Kontrollen und Besichtigungen dafür Sorge zu tragen, daß ein Erzeuger die genannten Hygienevorschriften einhält. Vor allem müssen die zuständigen Behörden die Ernteplätze regelmäßig kontrollieren, um sicherzustellen, daß die an diesen Plätzen geernteten Muscheln weder Mikroorganismen noch giftige Stoffe in Mengen enthalten, die als gesundheitsgefährdend gelten.

Es sind gemeinschaftliche Kontrollmaßnahmen einzuführen, um die einheitliche Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung in allen Mitgliedstaaten zu gewährleisten.

Was den innergemeinschaftlichen Handel anbelangt, so finden die Vorschriften der Richtlinie . . . /EWG des Rates vom . . . zur Regelung der viehseuchenrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes⁽²⁾ Anwendung.

Für lebende Muscheln, die in einem Drittland erzeugt werden und im Gebiet der Gemeinschaft in den Verkehr gebracht werden sollen, darf keine weniger strenge Regelung getroffen werden als für die Erzeugnisse innerhalb der Gemeinschaft. Es ist ein Gemeinschaftsverfahren zur Überprüfung der Produktions- und Vermarktungsbedingungen in Drittländern vorzusehen, das es der Gemeinschaft gestattet, ausgehend von gleichwertigen Bedingungen eine gemeinsame Einfuhrregelung anzuwenden.

Allerdings ist vorherzusehen, daß einige bereits vor dem 1. Januar 1992 arbeitende Betriebe aufgrund ihrer besonderen Situation nicht alle in dieser Verordnung niedergelegten Anforderungen erfüllen können. Deshalb erscheint es angezeigt, für diese Betriebe gemäß einer allgemeinen, in der Entscheidung des Rates . . . /EWG über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 281 vom 10. 11. 1979, S. 47.

⁽²⁾ KOM(88) 383 endg. vom Juli 1988.

besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs ⁽¹⁾ niedergelegten Rahmenvorschrift zeitlich und inhaltlich begrenzte Ausnahmen zu gewähren.

Hervorzuheben ist, daß die Gewährung eventueller Ausnahmen von den Hygienevorschriften dieser Verordnung nicht davon entbindet, bei allen Vorgängen der Erzeugung und Vermarktung von lebenden Muscheln die durch die Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates zur Festlegung allgemeiner Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie spezifischer Gesundheitsvorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs ⁽²⁾ niedergelegten allgemeinen Hygienevorschriften einzuhalten.

Die Kommission sollte mit der Aufgabe betraut werden, bestimmte Durchführungsmaßnahmen zu dieser Verordnung zu treffen. Zu diesem Zweck sollten Verfahren vorgesehen werden, die eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten innerhalb des Veterinärausschusses gewährleisten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

Allgemeine Vorschriften

Artikel 1

Diese Verordnung legt die Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von lebenden Muscheln fest, die zum direkten Verzehr oder zur Verarbeitung vor dem Verzehr bestimmt sind.

Diese Verordnung gilt entsprechend für Echinoderme und Tunikata.

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. *Muscheln*: Lamellibranchia, die sich durch Ausfiltern von Kleinlebewesen aus dem Wasser ernähren, roh oder teilweise gekocht gegessen werden können und normalerweise ganz einschließlich der Eingeweide oder nach Entfernung bestimmter Teile der Eingeweide verzehrt werden;
2. *marine Biotoxine*: giftige Stoffe, die von Muscheln angereichert werden, die sich von toxischem Plankton ernähren;
3. *sauberes Meerwasser*: Meeres- oder Mündungswasser, in dem keine Mikroorganismen und keine natürlichen oder in die Umwelt abgegebenen toxischen oder schädlichen Verbindungen entsprechend dem Anhang der Richtlinie 79/923/EWG in Mengen nachgewiesen werden, die die hygienische Beschaffenheit und den

Geschmack von Muscheln nachhaltig beeinträchtigen können; Verwendung unter den in dieser Verordnung festgesetzten Bedingungen;

4. *zuständige Behörde*: Dienststelle, die von dem betreffenden Mitgliedstaat beauftragt ist, die Durchführung dieser Verordnung zu überwachen;
5. *Hälterung*: die vorübergehende Lagerung von lebenden Muscheln entsprechender Qualität, die ein Umsetzen oder Aufbereiten in einer Reinigungsanlage nicht erforderlich macht, in Becken oder sonstigen mit sauberem Meerwasser gefüllten Anlagen oder an natürlichen Plätzen, um Sand, Schlick oder Schleim zu entfernen und den Geschmack des Erzeugnisses zu verbessern;
6. *Erzeuger*: jede natürliche oder juristische Person, die lebende Muscheln an einem Ernteplatz zum Zweck einer Behandlung sowie der Vermarktung sammelt;
7. *Ernteplätze*: Meeres-, Lagunen- und Mündungsgebiete mit natürlichen oder umgesetzten Muschelbänken sowie derartige zur Muschelzucht verwendete Plätze, an denen zur Vermarktung lebende Muscheln geerntet werden;
8. *Betriebe*: jegliche Anlage, an Land oder im Wasser, in der lebende Muscheln nach der Ernte und vor der Vermarktung behandelt und gelagert werden;
9. *Reinigung*: Verfahren, bei dem lebende Muscheln über einen ausreichenden Zeitraum in Meerwasser gehalten werden, damit Mikroorganismen im Rahmen des normalen Filterprozesses ausgeschieden werden können, so daß die Muscheln anschließend zum menschlichen Verzehr geeignet sind;
10. *Versandzentrum*: Betrieb für die Annahme, die Hälterung, das Spülen, das Säubern, die Größensortierung und das Verpacken von lebenden Muscheln, die keiner Reinigung bedürfen;
11. *Reinigungsanlage*: Betrieb, in dem lebende Muscheln zur Reinigung in sauberem oder aufbereitetem Meerwasser unter Bedingungen gehalten werden, die geeignet sind, Schadstoffe auszuschwemmen und dadurch das Vorhandensein schädlicher Keime auf ein zulässiges Maß zu reduzieren;
12. *Umsetzen*: Verlagerung lebender Muscheln in geeignete, von der zuständigen Behörde überwachte Meeres- oder Mündungsgebiete zum Zweck der Reinigung. Nicht unter diesen Begriff fällt der besondere Vorgang des Aussetzens von Muscheln in geeigneteren Gebieten zu Mastzwecken;
13. *Beförderungsmittel*: die Ladeflächen von Kraft-, Schienen- und Luftfahrzeugen sowie Schiffsladeräume und Container für die Beförderung zu Lande, zur Luft oder zur See;
14. *Verpackung*: Arbeitsgang, bei dem die lebenden Muscheln mit geeignetem Verpackungsmaterial umgeben werden, um sie gegen Erschütterung und Austrocknen zu schützen;
15. *Sendung*: die einem oder mehreren Verbrauchern zuzustellende Menge von lebenden, in einem Versandzentrum behandelten oder in einer Reinigungsanlage aufbereiteten Muscheln;

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽²⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

16. *Partie*: Menge lebender, an einem Ernteplatz gesammelter Muscheln, die zur Lieferung an ein zugelassenes Versandzentrum, eine Reinigungsanlage oder ein Verarbeitungsunternehmen bestimmt ist bzw. in ein anderes Gebiet umgesetzt werden soll;
17. *Vermarktung*: lebende Muscheln für den Rohkonsum oder als Verarbeitungserzeugnis feilhalten, zum Verkauf anbieten, verkaufen, liefern oder jede andere Form des Inverkehrbringens im Gebiet der Gemeinschaft;
18. *Einfuhr*: das Verbringen von lebenden Muscheln aus Drittländern in das Gebiet der Gemeinschaft;
19. *Fäkalcoliforme*: fakultative, aerobe, gramnegative, nicht sporenbildende, Cytochromoxydase-negative Stäbchenbakterien, die Milchzucker in Gegenwart von Gallensalzen oder anderen oberflächenaktiven Substanzen mit ähnlich wachstumshemmenden Eigenschaften unter Gasbildung bei $44^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ innerhalb von mindestens 24 Stunden vergären können;
20. *E. coli*: Fäkalcoliforme, die innerhalb von 24 Stunden bei $44^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ auch Indol aus Tryptophan bilden.

KAPITEL II

Vorschriften für die Gemeinschaftserzeugung

Artikel 3

- (1) Für die Vermarktung lebender Muscheln zum Zweck des direkten Verzehrs gelten folgende Bedingungen:
 - a) sie müssen von Ernteplätzen stammen, die den Anforderungen des Kapitels I des Anhangs entsprechen;
 - b) sie müssen gemäß den Bedingungen des Kapitels II des Anhangs gesammelt und vom Ernteplatz zu einem Versandzentrum oder einer Reinigungsanlage befördert worden sein;
 - c) sie müssen in den in dieser Verordnung vorgesehenen Fällen an geeignete, zu diesem Zweck zugelassene Plätze umgesetzt worden sein, die den Anforderungen von Kapitel III des Anhangs entsprechen;
 - d) sie müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen behandelt und gegebenenfalls in zu diesem Zweck zugelassenen Betrieben gemäß den Anforderungen von Kapitel IV gereinigt worden sein;
 - e) sie müssen die Kriterien von Kapitel V des Anhangs erfüllen;
 - f) es müssen Gesundheitskontrollen gemäß Kapitel VI des Anhangs durchgeführt worden sein;
 - g) sie müssen gemäß Kapitel VII des Anhangs vorschriftsmäßig verpackt worden sein;
 - h) sie müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gemäß Kapitel VIII und IX des Anhangs gelagert und befördert worden sein;
 - i) sie müssen gemäß Kapitel X des Anhangs gekennzeichnet sein.

- (2) Lebende Muscheln, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, müssen den einschlägigen Anforderungen von Absatz 1 genügen und entsprechend den Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen ⁽¹⁾ verarbeitet werden.

Artikel 4

Die Personen, die lebende Muscheln auf der Stufe der Erzeugung und der Vermarktung behandeln, treffen alle erforderlichen Maßnahmen, um den Anforderungen dieser Verordnung zu genügen.

Insbesondere trägt die Betriebsleitung dafür Sorge, daß

- ausreichende Proben für Laboruntersuchungen gezogen und analysiert werden, um verbürgte Aufzeichnungen über die hygienische Beschaffenheit der lebenden Muscheln vor wie auch nach der Behandlung in dem Versandzentrum oder der Reinigungsanlage machen zu können;
- die Ergebnisse der einzelnen Gesundheitskontrollen zur Einsicht durch die zuständigen Behörde in einer ständigen Kartei gesammelt werden.

Artikel 5

- (1) a) Jede zuständige Behörde stellt ein Verzeichnis der zugelassenen Versandzentren und Reinigungsanlagen auf, die jeweils über eine amtliche Nummer verfügen.

Die zuständige Behörde läßt ein Zentrum oder einen Betrieb nur zu, wenn sichergestellt ist, daß sie die Voraussetzungen dieser Verordnung erfüllen. Sind die Zulassungsbedingungen nicht länger erfüllt, so entzieht die zuständige Behörde die Zulassung.

- b) Die Inspektion und Kontrolle dieser Betriebe werden regelmäßig unter der Verantwortung der zuständigen Behörde durchgeführt, die jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebs haben muß, um sich von der Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung überzeugen zu können.

Ergeben diese Inspektionen und Kontrollen, daß nicht allen Anforderungen dieser Verordnung entsprochen wird, so ergreift die zuständige Behörde die geeigneten Maßnahmen.

- (2) a) Die zuständige Behörde stellt ein Verzeichnis der Ernteplätze auf, mit Angabe des Standorts und der Abgrenzung, von denen lebende Muscheln im Einklang mit dieser Verordnung, insbesondere mit Kapitel I des Anhangs, entnommen werden dürfen.

Dieses Verzeichnis ist den von dieser Verordnung betroffenen Personen, insbesondere den Erzeugern und der Firmenleitung von Reinigungsanlagen und Versandzentren zuzustellen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S . . .

- b) Die Überwachung der Ernteplätze erfolgt unter der Verantwortung der zuständigen Behörde nach den Bestimmungen dieser Verordnung.

Wird im Zuge der Überwachung festgestellt, daß die Anforderungen dieser Verordnung nicht erfüllt sind, so sperrt die zuständige Behörde den betreffenden Ernteplatz, bis die vorgeschriebene Situation wiederhergestellt ist.

- (3) Die zuständige Behörde ergreift alle Maßnahmen, die aufgrund der Ergebnisse der in Artikel 6 Absatz 1 genannten Kontrollen erforderlich sind.

Artikel 6

(1) Sachverständige der Kommission können Kontrollen vor Ort durchführen, soweit dies für die einheitliche Anwendung dieser Verordnung erforderlich ist. Sie können insbesondere prüfen, ob die Betriebe und Ernteplätze die Vorschriften dieser Verordnung tatsächlich einhalten. Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, unterstützt die Sachverständigen in jeder zur Erfüllung ihrer Aufgaben gebotenen Weise. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über die Ergebnisse dieser Kontrollen.

(2) Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu Absatz 1 werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt. Soweit erforderlich, wird nach dem gleichen Verfahren ein Kodex mit Regeln für die in Absatz 1 vorgesehenen Kontrollen ausgearbeitet.

(3) Im Rahmen des Verfahrens von Artikel 16 kann die Kommission Empfehlungen mit Leitlinien für das ordnungsgemäße Verhalten in den verschiedenen Stadien der Herstellung und Vermarktung aussprechen.

Artikel 7

Die Bestimmungen der Richtlinie . . . /EWG [zur Regelung der viehseuchenrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes] ⁽¹⁾ finden Anwendung, insbesondere die Vorschriften für die Durchführung und die Folgemaßnahmen von Kontrollen seitens des Empfängermitgliedstaats sowie die anzuwendenden Schutzmaßnahmen. Es gelten jedoch die Begriffsbestimmungen der vorliegenden Verordnung.

KAPITEL III

Einfuhren aus Drittländern

Artikel 8

Die Vorschriften für die Einfuhr von lebenden Muscheln aus Drittländern müssen den Vorschriften für die Vermarktung von Gemeinschaftserzeugnissen entsprechen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

Artikel 9

Um die einheitliche Anwendung der in Artikel 8 festgelegten Vorschriften sicherzustellen, findet folgendes Verfahren Anwendung:

1. Sachverständige der Kommission und der Mitgliedstaaten überprüfen vor Ort, ob die Produktions- und Vermarktungsbedingungen mit den in der Gemeinschaft geltenden Regeln gleichgesetzt werden können.

Die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, die mit der Durchführung dieser Kontrollen beauftragt sind, werden von der Kommission auf Vorschlag der Mitgliedstaaten bestellt.

Die Kontrollen werden im Auftrag der Gemeinschaft durchgeführt, die alle anfallenden Kosten übernimmt.

Häufigkeit und Einzelheiten der Durchführung dieser Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

2. Ausschlaggebend für die Beurteilung, ob die Produktions- und Vermarktungsbedingungen für lebende Muscheln in einem Drittland als gleichwertig mit den in der Gemeinschaft geltenden Vorschriften angesehen werden können, sind insbesondere nachstehende Aspekte:

- a) die Rechtsvorschriften des Drittlands;
- b) der Aufbau der zuständigen Behörde des Drittlands und seine Inspektionsdienste, die Befugnisse dieser Dienste und die Kontrollen, denen sie unterliegen, sowie die Möglichkeiten dieser Dienste, die Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften wirksam zu überprüfen;
- c) die für die Erzeugung und Vermarktung von lebenden Muscheln, insbesondere die Überwachung der Umwelt und der Ernteplätze im Hinblick auf eine mikrobiologische Verunreinigung sowie das Vorhandensein mariner Biotoxine tatsächlich zugrunde gelegten Gesundheitsvorschriften;
- d) die Regelmäßigkeit und die Geschwindigkeit, mit denen das Drittland Angaben über das Vorkommen von toxinhaltigem Plankton an den Ernteplätzen übermittelt;
- e) die Garantien, die die Drittländer im Hinblick auf die Einhaltung der Vorschriften von Kapitel V des Anhangs geben können.

3. Die Kommission beschließt nach dem Verfahren des Artikels 14:

- a) welche Drittländer die Bedingungen der Gleichwertigkeit gemäß Absatz 2 erfüllen;
- b) für jedes Drittland die Bedingungen für die Einfuhr von lebenden Muscheln. Verlangt werden kann:
 - i) die Vorlage einer Gesundheitsbescheinigung, die jeder für die Gemeinschaft bestimmten Sendungen beizufügen ist,

- ii) die Kennzeichnung der Ernteplätze, von denen lebende Muscheln geerntet und eingeführt werden dürfen,
 - iii) die Verpflichtung, der Gemeinschaft jegliche Änderung hinsichtlich der Zulassung von Ernteplätzen unverzüglich mitzuteilen,
 - iv) gegebenenfalls eine Reinigung nach Ankunft der Muscheln im Gebiet der Gemeinschaft.
- c) ein Verzeichnis der Betriebe, aus denen lebende Muscheln eingeführt werden dürfen. Zu diesem Zweck sind eine oder mehrere Listen derartiger Betriebe aufzustellen. Ein Betrieb kann in eine derartige Liste nur aufgenommen werden, wenn er von der zuständigen Behörde des Drittlandes offiziell zur Ausfuhr in die Gemeinschaft zugelassen ist. Voraussetzung für eine derartige Zulassung ist die Erfüllung nachstehender Bedingungen:
- die Einhaltung gleichwertiger Vorschriften wie die Bedingungen dieser Verordnung,
 - Überwachung durch einen amtlichen Kontrolldienst des Drittlandes.
4. Die Entscheidungen gemäß Ziffer 3 können nach dem Verfahren des Artikels 15 geändert werden.
- Diese Entscheidungen sowie etwaige Änderungen werden im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften*, Reihe L, veröffentlicht.

Artikel 10

Kommt bei Durchführung einer Kontrolle gemäß Artikel 9 Ziffer 1 der begründete, schwerwiegende Verdacht auf, daß die Vermarktung bestimmter lebender Muscheln als Konsumware eine Gefahr darstellen könnte, so muß die Kommission die Mitgliedstaaten unterrichten und unverzüglich eine Entscheidung zur Änderung der Einfuhrbedingungen oder zur Aussetzung der Einfuhr aus einem Betrieb, einem Ernteplatz, einem Teil oder dem gesamten Hoheitsgebiet des betreffenden Drittlandes erlassen.

Eine diesbezügliche Entscheidung wird nach dem Verfahren des Artikels 15 getroffen.

Artikel 11

- (1) Es gelten die Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . [mit Grundsätzen für die Durchführung von Gesundheitskontrollen bei aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes] ⁽¹⁾.
- (2) Die Einfuhr von lebenden Muscheln wird untersagt, wenn die Bedingungen dieser Verordnung nicht eingehalten wurden und insbesondere festgestellt wird, daß
- die Sendung nicht den Einfuhrbedingungen für das betreffende Drittland entspricht,
 - die Sendung eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

Artikel 12

- (1) Wenn auf dem Hoheitsgebiet eines Drittlandes eine Krankheit auftritt oder sich ausbreitet, die durch lebende Muscheln auf den Menschen übertragen werden kann und die menschliche Gesundheit voraussichtlich ernsthaft gefährdet, oder wenn andere schwerwiegende Gründe des Gesundheitsschutzes dies rechtfertigen, so kann ein Mitgliedstaat oder die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 15 die direkte oder indirekte Einfuhr von lebenden Muscheln aus dem gesamten Drittland oder einem Teil seines Hoheitsgebiets untersagen oder bestimmte Bedingungen für diese Einfuhr festsetzen.
- (2) Die von den Mitgliedstaaten auf der Grundlage von Absatz 1 getroffenen Maßnahmen und die Aufhebung solcher Maßnahmen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich unter Angabe der Gründe mitzuteilen.
- (3) Die Kommission läßt die Situation möglichst bald überprüfen. Sie kann nach dem Verfahren des Artikels 15 die erforderlichen Entscheidungen treffen.
- (4) Die Kommission verfolgt die Entwicklung der Situation und wird die in Absatz 1 und Absatz 3 genannten Entscheidungen je nach Verlauf dieser Entwicklung nach dem Verfahren des Artikels 15 ändern oder aufheben.

KAPITEL IV

Schlußbestimmungen

Artikel 13

Der Anhang dieser Verordnung wird nach dem Verfahren des Artikels 14 geändert.

Artikel 14

- (1) Findet das Verfahren dieses Artikels Anwendung, so wird der mit Beschluß des Rates 68/361/EWG eingesetzte Ständige Veterinärausschuß, nachstehend „Ausschuß“ genannt, unverzüglich von seinem Vorsitzenden auf eigenen Entschluß oder auf Antrag eines Mitgliedstaats befaßt.
- (2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

(4) Stimmen die geplanten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat entscheidet mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten von seiner Befassung an nicht entschieden, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 15

(1) Findet das Verfahren dieses Artikels Anwendung, so wird der Ausschuß unverzüglich von seinem Vorsitzenden auf eigenen Entschluß oder auf Antrag eines Mitgliedstaats befaßt.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist von zwei Tagen ab. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

(4) Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt

keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat binnen 15 Tagen von seiner Befassung an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 16

Wird auf das Verfahren in diesem Artikel Bezug genommen, so gelten die nachstehenden Bestimmungen:

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt eine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage — erforderlichenfalls durch eine Abstimmung — festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 17

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1993 in Kraft.

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

ANHANG

KAPITEL I

VORSCHRIFTEN FÜR ERNTEPLÄTZE

1. Lage und Abgrenzung der Ernteplätze sind von der zuständigen Behörde so festzulegen, daß eindeutig die Gebiete ausgewiesen werden, aus denen lebende Muscheln
 - a) für die unmittelbare Vermarktung als Konsumware geerntet werden können; lebende Muscheln aus diesen Gebieten müssen den Anforderungen von Kapitel V entsprechen;
 - b) geerntet, aber erst nach Aufbereitung in einer Reinigungsanlage, nach Umsetzen in andere Gewässer oder nach der Verarbeitung als Konsumware in den Verkehr gebracht werden können, wobei diese Verarbeitung gemäß Kapitel III Abschnitt III Ziffer 4 des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. ... mit Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen ⁽¹⁾ in Form einer Hitzebehandlung zur Abtötung der pathogenen Mikroorganismen erfolgt. Bei Muscheln aus diesen Gebieten dürfen in einem 5-tube-3-dilution MPN-Test in 95 % der Proben maximal 6 000 Fäkalcoliforme

⁽¹⁾ ABl. Nr. L ... vom ..., S. ...

je 100 g Muschelfleisch oder 4 600 E. Coli je 100 g Fleisch nachgewiesen werden. Nach der Reinigung, dem Umsetzen oder der Verarbeitung müssen die Anforderungen von Kapitel V erfüllt sein;

- c) geerntet, aber erst nach dem Umsetzen über einen langen Zeitraum oder nach einem Umsetzen in Verbindung mit einer Reinigung in den Verkehr gebracht werden dürfen, um den Anforderungen unter Buchstabe a) zu entsprechen. Die Verarbeitung dieser Muscheln durch Hitzebehandlung zur Abtötung der Mikroorganismen gemäß Kapitel III Abschnitt III Ziffer 4 des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. . . . mit Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen ist zulässig, wenn die unter Buchstabe b) genannten Höchstwerte eingehalten werden.
2. Jegliche Neuabgrenzung von Ernteplätzen wie auch das vorübergehende oder endgültige Schließen derartiger Plätze sind den von dieser Verordnung betroffenen Berufsständen, namentlich den Erzeugern und Betreibern von Reinigungsanlagen und Versandzentren, von der zuständigen Behörde unverzüglich bekanntzugeben.

KAPITEL II

VORSCHRIFTEN FÜR DIE ERNTE UND DIE BEFÖRDERUNG VON PARTIEN ZU EINEM VERSANDZENTRUM ODER EINER REINIGUNGSANLAGE

1. Die Erntetechniken dürfen die Schalen oder den Körper lebender Muscheln nicht übermäßig beschädigen.
2. Lebende Muscheln sind nach der Ernte angemessen gegen übermäßigen Bruch, Abschürfungen oder Erschütterungen zu schützen und dürfen weder extrem hohen noch extrem niedrigen Temperaturen ausgesetzt werden.
3. Während der Ernte, Beförderung, Anlandung und Behandlung lebender Muscheln darf das Erzeugnis nicht zusätzlich verunreinigt und die Haltbarkeit nicht wesentlich herabgesetzt werden; auch dürfen die angewandten Techniken keinerlei Änderungen bewirken, durch die die Möglichkeit der Aufbereitung durch Reinigen, Verarbeiten oder Umsetzen wesentlich beeinträchtigt wird.
4. Lebende Muscheln dürfen zwischen der Ernte und der Anlandung nicht in Wasser aufbewahrt werden, das zu einer zusätzlichen Verunreinigung führen könnte.
5. Die Mittel zum Befördern lebender Muscheln sind unter Bedingungen einzusetzen, die Schutz gegen eine zusätzliche Verunreinigung und das Zerbrechen der Schalen gewähren. Sie müssen über geeignete Abflüsse verfügen und sich zufriedenstellend reinigen lassen.

Werden lebende Muscheln als Massengut über eine große Entfernung zu einem Versandzentrum, einer Reinigungsanlage oder einem Umsetzplatz befördert, so müssen die Beförderungsmittel so ausgestattet sein, daß die Muscheln garantiert überleben können; insbesondere müssen sie den Bedingungen von Kapitel IX Ziffer 2 entsprechen.

6. Auf Antrag des Erzeugers wird von der zuständigen Behörde ein Registrierschein zur Identifizierung von Partien lebender Muscheln während des Transports vom Ernteplatz zu einem zugelassenen Versandzentrum, einer Reinigungsanlage, einem Umsetzplatz oder einem Verarbeitungsbetrieb ausgestellt. Für jede Partie sind die zutreffenden Abschnitte des Registrierscheins gut leserlich und unlöslich auszufüllen. Die Bescheinigung muß folgende Angaben enthalten:

- Angaben zur Person des Erzeugers und dessen Unterschrift,
- Zeitpunkt der Ernte,
- Lage des Ernteplatzes mit möglichst genauer Standortbeschreibung,
- Muschelart und Menge mit möglichst genauen Angaben,
- Zulassungsnummer und Bestimmung (Verpacken, Umsetzen, Reinigen oder Verarbeiten).

Die Registrierscheine sind fortlaufend zu nummerieren. Die zuständige Behörde erfaßt die Nummern der Registrierscheine und die Personen, auf deren Namen diese ausgestellt worden sind, in einem Register. Jeder Registrierschein für eine Partie lebender Muscheln ist bei der Lieferung der Partie an ein Versandzentrum, eine Reinigungsanlage, einen Umsetzplatz oder ein Verarbeitungsunternehmen mit einem Tagesstempel zu versehen und von der Betriebsleitung über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen aufzubewahren.

Wird die Ernte allerdings von Betriebsangehörigen des Versandzentrums, der Reinigungsanlage, des Umsetzplatzes oder des Verarbeitungsunternehmens, für die die Muscheln bestimmt sind, selbst durchgeführt, so kann der Registrierschein durch eine unbefristete Transportgenehmigung der zuständigen Behörde ersetzt werden.

7. Wird ein Ernteplatz vorübergehend geschlossen, so stellt die zuständige Behörde für dieses Gebiet keine weiteren Registrierscheine aus und setzt die Gültigkeit bereits ausgestellter Registrierscheine unverzüglich aus.

KAPITEL III

VORSCHRIFTEN FÜR DAS UMSETZEN LEBENDER MUSCHELN

Beim Umsetzen lebender Muscheln sind die nachstehenden Bedingungen einzuhalten:

1. die lebenden Muscheln müssen gemäß den Anforderungen von Kapitel II geerntet und befördert worden sein;
2. die Behandlung lebender Muscheln, die umgesetzt werden sollen, muß gewährleisten, daß die Muscheln ihren Nahrungserwerb durch Ausfiltern wieder aufnehmen, nachdem sie in natürlichen Gewässern ausgesetzt worden sind;
3. die lebenden Muscheln sind in einer Dichte auszusetzen, die den Vorgang des Reinigens ermöglicht;
4. die lebenden Muscheln müssen am Umsetzplatz über einen ausreichend langen Zeitraum in Meerwasser lagern; dieser Zeitraum muß länger ausfallen als die benötigte Zeit für den Abbau von Fäkalbakterien, auf die nach dieser Verordnung zulässigen Werte; gleichzeitig ist darauf zu achten, daß die Vorschriften von Kapitel V eingehalten werden;
5. erforderlichenfalls ist die Mindestwassertemperatur für ein erfolgreiches Umsetzen festzusetzen und von der zuständigen Behörde für jede Art lebender Muscheln und jeden zugelassenen Umsetzplatz bekanntzugeben;
6. lebende Muscheln können nur auf hierfür von der zuständigen Behörde zugelassene Plätze umgesetzt werden. Die Abgrenzungen der Plätze sind durch Tonnen, Stangen oder andere feste Vorrichtungen deutlich zu markieren;
7. einzelne Plätze innerhalb eines Umsetzgebietes sind eindeutig voneinander zu trennen, um ein Vermischen der Partien zu verhindern;
8. die Betreiber von Umsetzplätzen müssen zu Zwecken der Kontrolle durch die zuständige Behörde über die Herkunft der lebenden Muscheln, die Umsetzdauer, den Umsetzplatz und die anschließende Bestimmung der Partien Buch führen;
9. nach der Ernte am Umsetzplatz muß den Partien während des Transports zu dem zugelassenen Versandzentrum, der Reinigungsanlage oder dem Verarbeitungsunternehmen der Registrierschein gemäß Kapitel II Ziffer 6 mitgegeben werden, es sei denn, dasselbe Personal ist am Umsetzplatz und im Versandzentrum, in der Reinigungsanlage oder dem Verarbeitungsunternehmen tätig.

KAPITEL IV

VORSCHRIFTEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN

I. Allgemeine Vorschriften für Räumlichkeiten und Ausstattung

Die Betriebe müssen in Gegenden angesiedelt sein, in denen weder unerwünschte Gerüche noch Rauch, Staub oder andere Verunreinigungen nachgewiesen werden. Der Standort darf nicht durch normalen Tidenhub oder Wasserläufe aus der Umgebung überflutet werden.

In den Betrieben müssen mindestens folgende Voraussetzungen gegeben sein:

1. in Zentren, in denen lebende Muscheln behandelt oder gelagert werden:
 - a) Gebäude oder Einrichtungen von solider Bauweise, die so angelegt sind und gewartet werden, daß eine Verunreinigung der lebenden Muscheln durch Unrat, Abwässer, Dämpfe, Schmutz und vorhandene Nager oder andere Tiere verhindert wird;
 - b) Fußböden, die problemlos sauberzuhalten sind und ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglichen;
 - c) ausreichend große Flächen, die eine ordnungsgemäße Durchführung aller Arbeitsgänge ermöglichen;
 - d) leicht zu reinigende Wände aus haltbarem Material;
 - e) eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung;

2. Zugang zu einer angemessenen Anzahl von Umkleieräumen, Waschbecken und Toiletten. Neben den Toiletten muß sich eine ausreichende Anzahl von Handwaschbecken befinden;
3. geeignete Vorrichtungen zum Säubern der Arbeitsgeräte, Behältnisse und Ausrüstungsgegenstände;
4. eine Anlage zur Lieferung und erforderlichenfalls zur ausschließlichen Speicherung von Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG des Rates vom 15. Juli 1980 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch ⁽¹⁾ oder eine Anlage zur Lieferung von sauberem Meerwasser.
Zulässig ist unter Umständen auch eine Anlage, die Wasser ohne Trinkwassereigenschaften liefert. Das betreffende Wasser darf nicht mit den lebenden Muscheln in Berührung kommen oder zur Reinigung oder Desinfektion von Behältnissen, Anlagen oder Ausrüstungsgegenständen verwendet werden, die mit den lebenden Muscheln in Berührung kommen. Leitungen und Abflüsse für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften müssen sich deutlich von den Trinkwasserleitungen unterscheiden;
5. Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte oder deren Oberflächen, die mit lebenden Muscheln in Berührung kommen, müssen aus korrosionsfestem Material sein, das leicht und problemlos immer wieder gewaschen und gereinigt werden kann.

II. Allgemeine Hygienevorschriften

An das Personal, die Räumlichkeiten, die Ausrüstung und die Arbeitsbedingungen werden in bezug auf Sauberkeit und Hygiene hohe Anforderungen gestellt:

1. Personal, das lebende Muscheln bearbeitet oder behandelt, muß vor allem saubere Arbeitskleidung und gegebenenfalls saubere Handschuhe tragen, geeignet für die Tätigkeit, die die Person ausübt.
2. Dem Personal ist das Spucken und jede andere Verhaltensweise, die zu einer Verunreinigung der lebenden Muscheln führen könnte, untersagt. Personen, die sich eine Krankheit zugezogen haben, die von lebenden Muscheln übertragen werden kann, haben sich bis zur Genesung von der Arbeit und der Behandlung dieser Erzeugnisse fernzuhalten.
3. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer müssen vernichtet werden; einem weiteren Befall ist vorzubeugen. Haustiere sind aus den Anlagen fernzuhalten.
4. Räumlichkeiten, Ausrüstungen und Arbeitsgerät für die Herstellung von lebenden Muscheln müssen sauber gehalten und einwandfrei gewartet werden. Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind am Ende des Arbeitstages bzw. nach Bedarf gründlich zu reinigen.
5. Räumlichkeiten, Arbeitsgeräte und Ausrüstungsgegenstände dürfen ohne Genehmigung der zuständigen Behörden nicht zu anderen Zwecken als der Behandlung von lebenden Muscheln verwendet werden.
6. Abfallprodukte müssen unter hygienischen Bedingungen getrennt — erforderlichenfalls in zu diesem Zweck geeigneten verschließbaren Behältnissen — gelagert werden. Diese Abfallprodukte sind in angemessenen Zeitabständen aus dem Betrieb zu entfernen.
7. Die Enderzeugnisse müssen zugedeckt und getrennt von den Bereichen gelagert werden, in denen andere Tiere als lebende Muscheln, z. B. Krebstiere, behandelt werden.

III. Vorschriften für Reinigungsanlagen

Zusätzlich zu den Anforderungen unter Abschnitt I und II gelten folgende Bedingungen:

1. Böden und Wände der Reinigungsanlage und sämtlicher Wasserbehälter müssen glatte, feste und undurchlässige Oberflächen haben und sich durch Schrubben oder die Verwendung von Druckwasser leicht reinigen lassen. Der untere Teil der Reinigungsanlage muß schräg abfallen und mit ausreichenden Abflüssen für die anfallende Arbeitsmenge versehen sein.
2. Lebende Muscheln müssen vor dem Prozeß des Reinigens mit sauberem Meerwasser oder Trinkwasser, das unter Druck steht, von Schlamm befreit werden. Dieses erste Waschen kann auch in der Reinigungsanlage durchgeführt werden, bevor der Reinigungsprozeß selbst beginnt. In diesem Fall sind die Abflußrohre während des gesamten Waschvorgangs geöffnet zu halten; mit dem Beginn des Reinigungsprozesses muß anschließend gewartet werden, bis die Anlage saubergespült ist.
3. Die Reinigungsanlage ist mit einer ausreichenden Menge Meerwasser bzw. einem ausreichenden Zufluß von Meerwasser je Stunde und je Tonne aufzubereitender lebender Muscheln zu versorgen.
4. Zur Reinigung lebender Muscheln ist sauberes Meerwasser zu verwenden. Der Wasserzulauf muß in ausreichender Entfernung von den Abläufen des Abwassers liegen, um jede Verunreinigung auszuschließen. Verfahren zur Sterilisierung des Meerwassers werden genehmigt, sobald sich die zuständige Behörde von ihrer Wirksamkeit überzeugt hat. Trinkwasser, das für die Zubereitung von Meerwasser aus seinen chemischen Hauptbestandteilen verwendet wird, muß den Anforderungen der Richtlinie 80/778/EWG des Rates entsprechen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11.

5. Beim Betreten der Reinigungsanlage sind die Anweisungen der zuständigen Behörde zu beachten, die sicherstellen sollen, daß die lebenden Muscheln ihre Filtertätigkeit rasch wieder aufnehmen, Verunreinigungen durch Abwässer ausscheiden und nicht erneut verunreinigt werden und daß die Muscheln nach dem Reinigen lebensfähig sind und das Verpacken, Lagern sowie den Transport vor der Vermarktung überstehen.
6. Die Menge zu reinigender Muscheln darf die Kapazität der Reinigungsanlage nicht übersteigen. Die lebenden Muscheln sind ununterbrochen über mindestens 42 Stunden zu reinigen, gerechnet von dem Augenblick, an dem die lebenden Muscheln in der Reinigungsanlage vorschriftsmäßig mit Wasser bedeckt sind, bis zu dem Augenblick, an dem das Wasser vor der Entnahme aus der Anlage abgelassen wird. Die Reinigungsanlage muß anhand der Angaben über die Rohstoffe (Muschelart, Herkunft, Mikrobengehalt usw.) entscheiden, ob die Reinigungszeit gegebenenfalls verlängert werden muß, bis gewährleistet ist, daß die lebenden Muscheln den bakteriellen Anforderungen von Kapitel V entsprechen.
7. Ein Reinigungsbecken darf während eines Reinigungsdurchlaufs nicht mehr als eine Partie Muscheln enthalten.
8. Die Behältnisse zur Aufnahme der lebenden Muscheln in der Reinigungsanlage müssen ein netzartiges Geflecht aufweisen, durch das das Meerwasser ungehindert fließen kann. Die lebenden Muscheln dürfen nicht so stark aufeinandergeschichtet werden, daß sie ihre Schalen während des Reinigungsprozesses nicht ungehindert öffnen können. Die Behältnisse mit lebenden Muscheln sollten in einer von den zuständigen Behörden empfohlenen Dichte ausgesetzt werden.
9. In einer Reinigungsanlage, in der sich lebende Muscheln zur Reinigung befinden, dürfen keine Krebstiere, Fische oder andere Meerestiere gehalten werden.
10. Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs können die Schalen der lebenden Muscheln gründlich mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser abgespritzt werden. Erfolgt dies in der Reinigungsanlage selbst, so muß das verwendete Wasser anschließend abgelassen werden.
11. Die Reinigungsanlagen müssen über ein eigenes Laboratorium verfügen oder sich die Dienste bzw. den Zugriff zu den Daten eines Laboratoriums sichern, das entsprechend ausgerüstet ist, um die Wirksamkeit des Reinigungsverfahrens mittels mikrobiologischer Analysen zu prüfen. Die Laboranlagen müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein.
12. Die Reinigungsanlagen erfassen regelmäßig folgende Daten:
 - Ergebnisse der mikrobiologischen Analysen des Wassers der Reinigungsanlage,
 - Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen der ungereinigten lebenden Muscheln,
 - Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen der gereinigten lebenden Muscheln,
 - Datum der Anlieferung und Mengen der an die Reinigungsanlage gelieferten lebenden Muscheln und Zahl der Registrierscheine,
 - Zeitpunkt des Füllens und Leerens der Reinigungsanlagen (Reinigungsdauer),
 - Angaben über die Abfertigung der Sendungen nach dem Reinigen.Diese Aufzeichnungen müssen leserlich, vollständig und genau in einem Hauptbuch festgehalten werden, das von der zuständigen Behörde zur Kontrolle eingesehen werden kann.
13. Die Reinigungsanlagen dürfen nur solche Partien von lebenden Muscheln annehmen, denen der in Kapitel II genannte Registrierschein beigelegt ist.

Reinigungsanlagen, die Partien lebender Muscheln an Versandzentren schicken, müssen den Registrierschein gemäß Kapitel II Ziffer 6 beifügen.
14. Jede Packung, die gereinigte lebende Muscheln enthält, ist mit einem Etikett zu versehen, das bescheinigt, daß sämtliche Muscheln gereinigt wurden.

IV. Vorschriften für Versandzentren

1. Zusätzlich zu den Anforderungen unter den Abschnitten I und II gelten die nachstehenden Bedingungen:
 - a) eine gesundheitsschädliche mikrobiologische Verunreinigung des Erzeugnisses während der Haltung ist auszuschließen;
 - b) die zuständige Behörde erläßt Anweisungen für den Betrieb von Haltungsanlagen, insbesondere in bezug auf die bakteriologischen und chemischen Anforderungen an das verwendete Meerwasser;
 - c) Ausrüstung und Behältnisse in den Haltungsanlagen stellen keine Quelle für eine Kontamination dar;

- d) das Meßverfahren zur Bestimmung der Muschelgröße darf nicht zu einer zusätzlichen Verunreinigung des Erzeugnisses führen oder sonstige Veränderungen bewirken, die die Möglichkeit, die Erzeugnisse nach dem Verpacken zu befördern und zu lagern, beeinträchtigen;
 - e) lebende Muscheln müssen stets mit sauberem Meerwasser oder Trinkwasser (Druckwasser) abgespritzt bzw. gereinigt werden; das verwendete Wasser ist anschließend abzulassen.
2. Versandzentren dürfen nur Partien von lebenden Muscheln, denen ein Registrierschein gemäß Kapitel II Ziffer 6 beigelegt ist, aus einem zugelassenen Ernteplatz, einem Umsetzplatz oder einer Reinigungsanlage annehmen.
 3. Versandzentren müssen über ein eigenes Laboratorium verfügen oder die Dienste eines Laboratoriums in Anspruch nehmen, das angemessen ausgestattet ist, um überprüfen zu können, ob die Muscheln die mikrobiologischen Anforderungen von Kapitel V erfüllen. Die Laboranlagen müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein.
- Diese Bestimmungen gelten nicht für Versandzentren, die ihre Muscheln aus einer Reinigungsanlage beziehen, in der sie nach der Reinigung untersucht worden sind.

KAPITEL V

VORSCHRIFTEN FÜR LEBENDE MUSCHELN

Lebende Muscheln, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind, müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Sie müssen sichtbare Merkmale aufweisen, von denen auf Frischezustand und Lebensfähigkeit geschlossen werden kann, unter anderem schmutzfreie Schalen, eine angemessene Klopfreaktion und normale Mengen von Schalenflüssigkeit.
2. In einem 5-Tube-3-Dilution MPN-Test oder einem anderen bakteriologischen Verfahren mit entsprechender Genauigkeit müssen weniger als 300 Fäkalcoliforme oder weniger als 230 E. Coli je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit nachgewiesen werden.
3. In 25 g Muschelfleisch dürfen keine Salmonellen nachgewiesen werden.
4. Lebende Muscheln dürfen mit natürlich vorkommenden oder in die Umwelt ausgesetzten toxischen bzw. schädlichen Stoffen gemäß dem Anhang der Richtlinie 79/923/EWG nicht in einem Maße belastet sein, das bewirkt, daß die errechnete Aufnahme über Nahrungsmittel die für den Menschen duldbare Tagesaufnahme (ADI) übersteigt und der Geschmack der Muscheln beeinträchtigt werden könnte.
5. Der Höchstgehalt an Radionukleiden darf die von der Gemeinschaft vorgeschriebenen Werte für Lebensmittel nicht übersteigen.
6. Der Gesamtgehalt an wasserlöslichen Algtoxinen (Paralytic Shellfish Poison — PSP) darf 80 Mikrogramm je 100 g Muschelfleisch nicht übersteigen.
7. Der Gehalt an fettlöslichen Algtoxinen (Diarrhetic Shellfish Poison — DSP) darf Werte nicht übersteigen, die als gesundheitsgefährdend gelten.
8. Aufgrund des Fehlens routinemäßiger Virustestverfahren und virologischer Normen müssen zur Untersuchung der Genußtauglichkeit Fäkalbakterien gezählt werden.

Untersuchungen zur Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen dieses Kapitels sind nach bewährten, wissenschaftlich anerkannten Methoden durchzuführen.

Soweit dies für die einheitliche Durchführung dieser Verordnung erforderlich ist, werden die anzuwendenden Methoden und zulässigen analytischen Abweichungen bei der Prüfung, ob den Anforderungen dieses Kapitels entsprochen wurde, nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt.

Die Wirksamkeit der Fäkalbakterienzählung und ihre in diesem Kapitel festgelegten Höchstwerte sind ständig zu überprüfen und erforderlichenfalls, sofern entsprechende wissenschaftliche Daten vorliegen, nach dem Verfahren des Artikels 15 zu ändern.

Gibt es wissenschaftliche Belege für die Notwendigkeit, zum Schutz der menschlichen Gesundheit weitere Parameter einzuführen, etwa eine mögliche Infizierung durch „Neurotoxic Shellfish Poison (NSP)“, so findet dasselbe Verfahren Anwendung.

KAPITEL VI

GESUNDHEITSKONTROLLEN UND PRODUKTIONSÜBERWACHUNG

Die zuständigen Behörden richten ein Gesundheitssystem ein, um überprüfen zu können, ob die Bestimmungen dieser Verordnung eingehalten werden. Dieses Kontrollsystem umfaßt:

1. eine periodische Überwachung der Gebiete, in denen lebende Muscheln wiedereingesetzt und/oder geerntet werden, mit der Absicht:
 - a) jede unzulässige Herkunft bzw. Ursprung und Bestimmung der lebenden Muscheln auszuschließen;
 - b) die mikrobiologische Beschaffenheit der lebenden Muscheln in Verbindung mit dem Erntegebiet zu kontrollieren;
 - c) etwaiges toxinproduzierendes Plankton nachzuweisen.

Die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung wird in regelmäßigen Abständen oder — wenn in unregelmäßigen Zeiträumen geerntet wird — von Fall zu Fall überprüft; zu diesem Zweck stellen die zuständigen Behörden Zeitpläne für die Probenahmen auf.

Bei der Aufstellung dieser Zeitpläne ist insbesondere folgendes zu beachten:

- a) die Wahrscheinlichkeit einer ungleichmäßigen Verunreinigung durch Fäkalbakterien in jedem Erntegebiet;
 - b) mögliche Schwankungen im Vorkommen von Plankton, das marine Biotoxine enthält; die Probenahmen sind wie folgt durchzuführen:
 - i) Überwachung: periodische Stichproben mit dem Ziel, Änderungen in der Zusammensetzung des toxinhaltigen Planktons und dessen geographischer Verteilung zu ermitteln. Ergebnisse, die auf eine Akkumulation von Toxinen im Muskelfleisch schließen lassen, erfordern anschließende
 - ii) intensive Probenahmen:
 - Untersuchung des Planktons in den Zucht- und Fischereigewässern unter Erhöhung der Anzahl der Stichproben und der Anzahl der Stellen, an denen Proben entnommen werden, und
 - Toxitätstests bei Muscheln aus dem betroffenen Gebiet, die mit höchster Wahrscheinlichkeit kontaminiert sind.
- Das Verfahren der intensiven Probenahme ist beizubehalten, bis die Ergebnisse der Toxitätstests die Vermarktung der Muscheln wieder zulassen;
- c) die mögliche Verunreinigung der Muscheln im Erntegebiet: Wenn die Vermarktung lebender Muscheln infolge eines Stichprobenergebnisses ein Gesundheitsrisiko darstellen kann, muß die zuständige Behörde das Erntegebiet schließen, bis die Situation wieder hergestellt ist;
2. Laboruntersuchungen mit dem Ziel, die Einhaltung der Anforderungen zu überprüfen, denen das Endzeugnis gemäß Kapitel V dieses Anhangs entsprechen muß.

Es sind insbesondere Kontrollen vorzusehen, die der Feststellung dienen, daß die Belastung mit marinen Biotoxinen die unbedenklichen Werte nicht übersteigt;

3. Inspektionen der Betriebe in regelmäßigen Abständen. Bei diesen Inspektionen ist insbesondere folgendes zu überprüfen:
 - a) die Frage, ob der Betrieb die Zulassungsvoraussetzungen noch erfüllt;
 - b) die Sauberkeit der Anlagen, der Einrichtungen und der Ausstattung sowie die Einhaltung der Hygienevorschriften durch das Personal;
 - c) die vorschriftsmäßige Behandlung und Bearbeitung der lebenden Muscheln;
 - d) Betreiben und Funktionieren der Reinigungs- oder Hälterungsanlagen nach Vorschrift;
 - e) die gemäß Kapitel IV Abschnitt III Ziffer 12 vorgeschriebenen Bücher;
 - f) der vorschriftsmäßige Aufdruck zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit.

Diese Kontrollen können Probenahmen für Laboruntersuchungen einschließen. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden den leitenden Personen der Betriebe mitgeteilt;

4. Überprüfung der Bedingungen, unter denen die Sendungen lebender Muscheln gelagert und befördert werden.

KAPITEL VII

VERPACKUNG

1. Die Verpackung lebender Muscheln erfolgt unter hygienisch einwandfreien Bedingungen.
Das Verpackungsmaterial oder Behältnis
 - darf die organoleptischen Eigenschaften der lebenden Muscheln nicht nachteilig verändern,
 - darf keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf die lebenden Muscheln übertragen,
 - muß von ausreichender Festigkeit sein, um die lebenden Muscheln angemessen zu schützen.
2. Austern sind mit der konkaven Seite nach unten zu verpacken.
3. Sämtliche Verpackungen mit lebenden Muscheln sind zu verschließen und müssen vom Versandzentrum bis zur Lieferung an den Verbraucher oder Einzelhändler versiegelt bleiben.

KAPITEL VIII

AUFBEWAHRUNG UND LAGERUNG

1. Lebende Muscheln müssen bei einer Temperatur gelagert werden, die ihre Qualität und Lebensfähigkeit nicht herabsetzt. Die Verpackung darf nicht mit dem Boden des Lagerraums in Berührung kommen; sie ist auf einer sauberen erhöhten Fläche abzustellen.
2. Die lebenden Muscheln dürfen nach dem Verpacken und nach dem Versand nicht wieder in Meerwasser eingetaucht werden, es sei denn, sie werden vom Versender selbst an den Endverbraucher verkauft.

KAPITEL IX

BEFÖRDERUNG VOM VERSANDZENTRUM

1. Sendungen lebender Muscheln, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, müssen vom Versandzentrum bis zum Zeitpunkt des direkten Verkaufs an den Verbraucher oder Einzelhändler in einer geschlossenen Verpackung befördert werden.
2. Die Beförderungsmittel für Sendungen lebender Muscheln müssen folgende Merkmale aufweisen:
 - a) Die Innenwände und alle anderen Teile, die mit den lebenden Muscheln in Berührung kommen könnten, müssen aus korrosionsfestem Material sein. Die Wände müssen glatt und leicht zu reinigen sein;
 - b) sie müssen so ausgestattet sein, daß die lebenden Muscheln wirksam gegen Hitze und Kälte, Verunreinigungen durch Schmutz oder Staub und Beschädigung der Schalen durch Erschütterung oder Abschürfen geschützt sind;
 - c) die lebenden Muscheln dürfen nicht zusammen mit anderen Erzeugnissen befördert werden, die diese verunreinigen könnten.
3. Sendungen lebender Muscheln sind in geschlossenen Fahrzeugen oder Containern zu transportieren und zu vertreiben, in denen eine gleichbleibende Temperatur herrscht, die die Erhaltung der Qualität und Lebensfähigkeit der Erzeugnisse garantiert.

Lebende Muscheln enthaltende Verpackungen dürfen während des Transports nicht mit dem Boden des Fahrzeugs oder Containers in Berührung kommen, sondern müssen auf erhöhten Flächen oder sonstwie gegen eine Berührung geschützt gelagert werden.

Werden Sendungen lebender Muscheln auf Eis befördert, so muß dieses aus Trinkwasser oder aufbereitetem Meerwasser hergestellt worden sein.

KAPITEL X

KENNZEICHNUNG VON SENDUNGEN

1. Sämtliche Einzelverpackungen in einer Sendung lebender Muscheln müssen mit einem Aufdruck zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit versehen sein, so daß sich das Versandzentrum während des Transports und des Vertriebs bis zur Einzelhandelsstufe jederzeit feststellen läßt. Unbeschadet der Richtlinie 79/112/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie Werbung hierfür ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/395/EWG ⁽²⁾, muß dieser Aufdruck folgende Angaben enthalten:
 - Versandland,
 - Muschelart (gemeine und wissenschaftliche Bezeichnung),
 - Identifizierung des Versandzentrums anhand der von der zuständigen Behörde erteilten Zulassungsnummer,
 - Verpackungsdatum.
2. Der Genußtauglichkeitsstempel kann auf das Verpackungsmaterial aufgedruckt oder auf einem getrennten Etikett angebracht werden, das auf dem Verpackungsmaterial befestigt oder in die Verpackung gesteckt wird. Die Etikette können auch mit Draht o. ä. befestigt oder angeheftet werden. Selbstklebende Etikette zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit sind nicht zulässig. Zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist eine Markierung zu wählen, die nur einmal verwendet und nicht übertragen werden kann.
3. Der Genußtauglichkeitsstempel muß haltbar und wasserfest und der Aufdruck in leicht zu entziffernden Schriftzeichen leserlich und unauslöschlich sein.
4. Genußtauglichkeitsstempel bzw. -etikette, die an nicht in verbrauchergerechter Größe verpackten Sendungen lebender Muscheln angebracht sind, sind vom Einzelhändler über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen, nachdem er den Inhalt der Sendung in einzelnen Mengen aufgeteilt hat, aufzubewahren.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 17.

Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates mit tierseuchenrechtlichen Vorschriften für die Vermarktung von Tieren und anderen Erzeugnissen der Aquakultur

KOM(89) 655 endg.

(Von der Kommission vorgelegt am 9. Februar 1990)

(90/C 84/04)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Tiere und andere Erzeugnisse der Aquakultur sind in der Liste in Anhang II des Vertrages aufgeführt.

Die Fisch-, Kriebstier- und Muschelzucht und die Vermarktung von Aquakulturerzeugnissen stellen eine Einkommensquelle für die im Fischereisektor tätigen Personen dar.

Um eine rationelle Entwicklung dieses Sektors sicherzustellen und die Produktivität zu steigern, müssen Vorschriften zur Regelung der gesundheitlichen Fragen in diesem Bereich auf Gemeinschaftsebene erlassen werden.

Es geht hierbei darum, einen Beitrag zur Vollendung des Binnenmarktes zu leisten, gleichzeitig aber die Ausbreitung ansteckender Krankheiten zu verhindern.

Innerhalb der Gemeinschaft herrschen nicht überall dieselben tiergesundheitlichen Verhältnisse in Aquakulturanlagen. Es empfiehlt sich, zur Unterscheidung des Gesamtgebietes in einzelne Gebiete zu unterteilen.

Vorgesehen werden sollten die Voraussetzungen und das Verfahren für die Zulassung derartiger Gebiete, die zeitweilige Aufhebung und den Entzug dieser Zulassung.

Die Gemeinschaftsvorschriften für die Einfuhr von Aquakulturerzeugnissen bzw. -tieren aus Drittländern sind festzulegen. Diese Vorschriften müssen geeignete Schutzmaßnahmen umfassen.

Es ist ein gemeinschaftliches Kontrollsystem einzuführen, um die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung zu überprüfen.

Es ist ein Verfahren vorzusehen, das eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission innerhalb des Ständigen Veterinärausschusses gewährleistet —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

Allgemeine Vorschriften

Artikel 1

Diese Verordnung legt die tierseuchenrechtlichen Vorschriften fest, die bei der Vermarktung von Tieren und anderen Erzeugnissen der Aquakultur zu beachten sind.

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. Tiere aus Aquakulturanlagen: lebende Fische, Krebstiere und Weichtiere, die aus einem Zuchtbetrieb stammen;
2. Aquakulturerzeugnisse: die Folgeerzeugnisse der tierischen Aquakulturproduktion wie Eier, Gameten oder Erzeugnisse, die zum Verzehr in den Verkehr gebracht werden sollen;
3. Fische, Krebstiere oder Weichtiere: alle Fische, Krebs- oder Weichtiere der in Anhang A Spalten 2 und 3 genannten Arten, auf jeder Entwicklungsstufe;
4. Zuchtbetrieb: Betrieb oder, allgemeiner, jede geographisch begrenzte Anlage, in der Aquakulturtiere aufgezogen oder im Hinblick auf ihre Vermarktung gehalten werden;
5. zugelassener Zuchtbetrieb: Zuchtbetrieb, der je nach Fall den Bestimmungen von Anhang C Abschnitt I oder II entspricht und als solcher gemäß Artikel 6 zugelassen wurde;
6. zugelassenes Gebiet: Gebiet, das je nach Fall den Bestimmungen von Anhang B Abschnitte I, II oder III entspricht und als solches gemäß Artikel 5 zugelassen wurde;
7. zugelassenes Laboratorium: ein im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats gelegenes Laboratorium, das von der zuständigen Behörde beauftragt ist, die in dieser Verordnung vorgeschriebenen Diagnosetests unter Verantwortung dieser Behörde durchzuführen;

8. offizieller Dienst: der oder die von der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats oder des Drittlandes bezeichneten, für die in dieser Verordnung vorgesehenen Kontrollen verantwortlichen Dienste;

9. Kontrollbesuch: Besuch seitens des oder der offiziellen Dienste, um in einem Zuchtbetrieb oder einem Gebiet die erforderlichen Gesundheitskontrollen durchzuführen.

KAPITEL 2

Vermarktung von Tieren und anderen Erzeugnissen aus Aquakulturanlagen der Gemeinschaft

Artikel 3

(1) Die Vermarktung von Tieren aus Aquakulturanlagen unterliegt folgenden allgemeinen Anforderungen:

- a) die Tiere dürfen am Tag des Verladens keinerlei klinische Anzeichen einer Krankheit aufweisen;
- b) sie dürfen nicht dazu bestimmt sein, im Rahmen eines Tilgungsplans für eine ansteckende Krankheit vernichtet oder geschlachtet zu werden;
- c) sie dürfen nicht aus einem Zuchtbetrieb stammen, über den aus tierseuchenrechtlichen Gründen eine Sperre verhängt wurde und dürfen nicht mit Tieren derartiger Zuchtbetriebe in Berührung gekommen sein.

(2) Um in den Verkehr gebracht werden zu können, müssen die zur Fortpflanzung bestimmten Erzeugnisse der Aquakultur (Eier und Gameten) von Tieren stammen, die den Anforderungen von Absatz 1 entsprechen.

(3) Um in den Verkehr gebracht werden zu können, müssen die zum Verzehr bestimmten Erzeugnisse der Aquakultur von Tieren stammen, die die Anforderung von Absatz 1 Buchstabe a) erfüllen.

Artikel 4

Tiere aus Aquakulturanlagen sind so rasch wie möglich an ihren Bestimmungsort zu befördern; verwendet werden Transportmittel, die zuvor gereinigt und erforderlichenfalls mit einem vom Versandmitgliedstaat amtlich zugelassenen Desinfektionsmittel desinfiziert wurden.

Wird für die Beförderung zu Lande Wasser verwendet, so müssen die Fahrzeuge so ausgestattet sein, daß das Wasser während des Transports nicht auslaufen oder aus dem Fahrzeug abfließen kann. Der Transport muß unter Bedingungen erfolgen, die einen wirksamen Schutz der Tiergesundheit gewährleisten, insbesondere durch Erneuerung des Wassers. Dieser Wasseraustausch muß an hierfür vorgesehenen Stellen gemäß Anhang D erfolgen. Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten ein Verzeichnis dieser Stellen.

Artikel 5

(1) Um in Hinblick auf die in Anhang A Spalte 1 Listen I und II genannten Krankheiten den Status eines zugelassenen Gebietes zu erlangen, übermitteln die Mitgliedstaaten der Kommission

- alle zweckdienlichen Nachweise, insbesondere in bezug auf die Erfüllung der Anforderungen von Anhang B Abschnitt I B bzw. Abschnitt II B oder Abschnitt III B,
- die einzelstaatlichen Vorschriften, die die Einhaltung der Bestimmungen von Anhang B Abschnitt I C bzw. Abschnitt II C bzw. Abschnitt III C gewährleisten.

(2) Die Kommission überprüft die in Absatz 1 genannten Angaben. Nach Maßgabe dieser Angaben kann die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 26 die Zulassung oder Wiederzulassung von Gebieten beschließen.

Wird einem Gebiet gemäß Anhang B Abschnitt I D 5, Abschnitt II D oder Abschnitt III D 5 die Zulassung vom offiziellen Dienst entzogen, so hebt die Kommission die entsprechende Zulassungsentscheidung auf.

(3) Die Kommission erstellt ein Verzeichnis der zugelassenen Gebiete. Sie kann dieses Verzeichnis ändern, um neuen Zulassungen sowie dem Entzug von Zulassungen Rechnung zu tragen.

Artikel 6

(1) Um im Hinblick auf die in Anhang A Spalte 1 Liste I und II genannten Krankheiten den Status eines zugelassenen Zuchtbetriebes in einem nicht zugelassenen Gebiet zu erwirken, übermitteln die Mitgliedstaaten der Kommission

- alle zweckdienlichen Nachweise, insbesondere über die Erfüllung der Anforderungen, je nach Fall, von Anhang C Abschnitt I A oder Abschnitt II A,
- die einzelstaatlichen Vorschriften, die die Einhaltung der Bestimmungen von Anhang C Abschnitt I B bzw. Abschnitt II B gewährleisten.

(2) Die Kommission überprüft die in Absatz 1 genannten Angaben. Nach Maßgabe dieser Angaben kann die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 26 die Zulassung oder Wiederzulassung von Zuchtbetrieben beschließen.

Wird einem Zuchtbetrieb gemäß Anhang C Abschnitt I C oder Abschnitt II C die Zulassung vom offiziellen Dienst entzogen, so hebt die Kommission die entsprechende Zulassungsentscheidung auf.

(3) Die Kommission erstellt ein Verzeichnis der zugelassenen Zuchtbetriebe. Sie kann dieses Verzeichnis ändern, um neuen Zulassungen wie auch dem Entzug von Zulassungen Rechnung zu tragen.

Artikel 7

(1) Für die Vermarktung von lebenden Fischen der in Anhang A Spalte 2 Liste I und II genannten anfälligen Arten, ihrer Eier oder ihrer Gameten gelten zusätzlich folgende Bedingungen:

a) Sollen sie in ein zugelassenes Gebiet verbracht werden, so muß ihnen eine Transportbescheinigung gemäß Artikel 10 nach dem Muster in Anhang E Kapitel 1 beigefügt werden, aus der hervorgeht, daß sie aus einem Gebiet mit demselben gesundheitlichen Status stammen;

b) sollen sie in einen Zuchtbetrieb verbracht werden, der, auch wenn er in einem nicht zugelassenen Gebiet liegt, die Bedingungen von Anhang C erfüllt, so muß ihnen eine Transportbescheinigung gemäß Artikel 10 nach dem Muster in Anhang E Kapitel 2 beigefügt werden, aus der hervorgeht, daß sie aus einem Zuchtbetrieb stammen, der denselben gesundheitlichen Status hat wie der Empfängerbetrieb, oder aber die unter Buchstabe a) genannte Bescheinigung, aus der hervorgeht, daß sie aus einem zugelassenen Gebiet stammen.

(2) Die Kommission kann die in Absatz 1 vorgesehenen zusätzlichen Bedingungen nach Maßgabe der tierseuchenrechtlichen Situation, die in der Gemeinschaft herrscht, insbesondere nach Durchführung von Maßnahmen zur Ausrottung der in Anhang A Spalte 1 Liste I genannten Krankheiten, nach dem Verfahren des Artikels 26 ändern oder aufheben.

Artikel 8

(1) Für die Vermarktung von lebenden Weichtieren gemäß Anhang A Spalte 2 Liste II gelten zusätzlich folgende Bedingungen:

a) Sollen sie in einem zugelassenen Küstengebiet wieder in Wasser gesetzt werden, so muß ihnen eine Transportbescheinigung gemäß Artikel 10 nach dem Muster in Anhang E Kapitel 3 beigefügt werden, aus der hervorgeht, daß sie aus einem Küstengebiet stammen, das denselben gesundheitlichen Status besitzt;

b) sollen sie in einem Zuchtbetrieb wieder in Wasser gesetzt werden, der, auch wenn er in einem nicht zugelassenen Küstengebiet liegt, die Anforderungen von Anhang C Abschnitt II erfüllt, so muß ihnen eine Transportbescheinigung gemäß Artikel 10 nach dem Muster in Anhang E Kapitel 4 beigefügt werden, aus der hervorgeht, daß sie aus einem Zuchtbetrieb stammen, der denselben gesundheitlichen Status besitzt wie der Empfängerbetrieb, oder aber die unter a) genannte Bescheinigung, aus der hervorgeht, daß sie aus einem zugelassenen Küstengebiet stammen.

(2) Die Kommission kann die in Absatz 1 vorgesehenen zusätzlichen Bedingungen nach Maßgabe der tierseuchenrechtlichen Situation, die in der Gemeinschaft herrscht, nach dem Verfahren des Artikels 26 ändern oder aufheben.

Artikel 9

Die Vermarktung zum direkten Verzehr von Aquakulturerzeugnissen, die aus einem nicht zugelassenen Gebiet stammen, in einem zugelassenen Gebiet, unterliegt folgenden Bestimmungen:

1. Die für die Krankheiten in Anhang A Spalte 1 Listen I und II anfälligen Fische müssen vor ihrem Versand geschlachtet und ausgenommen werden;
2. die für die Krankheiten in Anhang A Spalte 1 Liste II anfälligen lebenden Weichtiere müssen direkt zum Verzehr abgegeben und dürfen zwischendurch nicht wieder in Wasser gesetzt werden. Falls erforderlich, erläßt die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 27 die geeigneten Maßnahmen, um die Einhaltung dieses Verbots zu gewährleisten.

Artikel 10

(1) Die in den Artikeln 7 und 8 genannten Transportbescheinigungen werden von dem amtlichen Dienst des Herkunftsortes 48 Stunden vor dem Verladen in der oder den Amtssprachen des Bestimmungsortes ausgestellt. Sie müssen aus einem einzigen Blatt bestehen und sind nur für einen einzigen Empfänger bestimmt. Sie besitzen eine Gültigkeit von zehn Tagen.

(2) Jede Sendung von Tieren und anderen Erzeugnissen aus Aquakulturanlagen muß eindeutig gekennzeichnet sein, so daß sich der versendende Zuchtbetrieb feststellen läßt und gegebenenfalls die Übereinstimmung dieser Erzeugnisse mit den Angaben auf der Begleittransportbescheinigung überprüft werden kann. Diese Angaben zur Kennzeichnung können entweder direkt auf dem Behältnis oder auf einem an dem Behältnis befestigten Etikett angebracht werden oder auf den Transportbescheinigungen vermerkt werden.

Artikel 11

(1) Erstellt ein Mitgliedstaat ein freiwilliges oder verbindliches Programm zur Bekämpfung einer der Krankheiten in Anhang A Spalte 1 Liste III oder hat er ein solches Programm erstellt, so übermittelt er dieses der Kommission und macht insbesondere folgende Angaben:

- Stand der Krankheit in dem betreffenden Mitgliedstaat,
- Rechtfertigung des Programms unter Berücksichtigung der Schwere der Krankheit sowie Kosten-Nutzen-Analyse,
- geographisches Gebiet, in dem das Programm durchgeführt wird,
- jeweiliger Status der einzelnen Zuchtbetriebe und Normen, der die Betriebe jeder Gruppe entsprechen müssen, sowie Testverfahren,
- Vorschriften, die das Verbringen von Tieren mit einem niedrigeren gesundheitlichen Status gestatten,
- Folgen, wenn ein Zuchtbetrieb, aus welchen Gründen auch immer, seinen Status verliert,
- Überwachung dieses Programms/Kontrollen.

(2) Die Kommission prüft die von den Mitgliedstaaten mitgeteilten Programme. Die in Absatz 1 genannten Pro-

gramme können nach dem Verfahren des Artikels 26 genehmigt werden. Nach demselben Verfahren können die allgemeinen oder begrenzten zusätzlichen Garantien festgelegt werden, die für das Verbringen von Tieren oder anderen Erzeugnissen aus Aquakulturanlagen in amtlich kontrollierte Zuchtbetriebe oder Gebiete gefordert werden können.

(3) Das vom Mitgliedstaat vorgelegte Programm kann nach dem Verfahren des Artikels 26 geändert oder ergänzt werden. Nach demselben Verfahren kann auch eine Änderung oder Ergänzung eines früher genehmigten Programms sowie der Garantien nach Absatz 2 genehmigt werden.

Artikel 12

(1) Ist ein Mitgliedstaat der Auffassung, daß sein gesamtes Hoheitsgebiet oder Teile dieses Gebiets frei von einer der Krankheiten in Anhang A Spalte 1 Liste III ist, so legt er der Kommission die entsprechenden Nachweise vor. Er macht dabei insbesondere folgende Angaben:

- Art der Krankheit und Verlauf des Auftretens auf seinem Hoheitsgebiet,
- Ergebnisse der Überwachungskontrollen, die sich auf serologische, virologische, mikrobiologische oder pathologische Untersuchungen sowie auf die Tatsache stützen, daß für diese Krankheit Anzeigepflicht bei den zuständigen Behörden besteht,
- Überwachungszeitraum,
- Kontrollvorschriften zur Überprüfung, ob das Gebiet seuchenfrei ist.

(2) Die Kommission prüft die vom Mitgliedstaat vorgelegten Nachweise. Die zusätzlichen allgemeinen oder begrenzten Garantien, die für das Verbringen von Tieren und anderen Erzeugnissen der Aquakultur in bestimmte Zuchtbetriebe oder bestimmte Gebiete verlangt werden können, werden gegebenenfalls nach dem Verfahren des Artikels 26 näher festgelegt.

(3) Der betreffende Mitgliedstaat teilt der Kommission jede Änderung im Zusammenhang mit den für die Krankheit vorgelegten Nachweisen nach Absatz 1 mit. Ausgehend von diesen Angaben können die nach Absatz 2 vorgeschriebenen Garantien nach dem Verfahren des Artikels 26 geändert oder aufgehoben werden.

Artikel 13

Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 26 folgendes fest:

1. die Vorschriften für die Vermarktung von Zierfischen;
2. die Vorschriften für die Vermarktung von wildlebenden Arten und ihren Erzeugnissen; bis zur Verabschiedung dieser Vorschriften gelten die Vorschriften dieser Verordnung entsprechend;

3. die Vorschriften für die Vermarktung von Fischen, die zwar ihrerseits nicht anfällig für die Krankheiten in Anhang A Spalte 1 Listen I und II sind, diese aber übertragen können.

Artikel 14

Die Probenahmeverfahren und Diagnostikmethoden zur Feststellung und Bestätigung von Fällen der in Anhang A Spalte 1 genannten Krankheiten werden nach dem Verfahren des Artikels 26 festgelegt. Diese Probenahmeverfahren müssen der Tatsache Rechnung tragen, daß in den Gewässern auch wildlebende Fische, Krebs- oder Weichtiere vorkommen.

Artikel 15

Die Bestimmungen der Richtlinie . . . /EWG des Rates vom . . . zur Regelung der viehseuchenrechtlichen Kontrolle im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes ⁽¹⁾ finden Anwendung, insbesondere die Vorschriften über die Durchführung und die Folgemaßnahmen von Kontrollen seitens des Empfängermitgliedstaats sowie die anzuwendenden Schutzmaßnahmen.

Artikel 16

(1) Veterinärsachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Durchführung dieser Verordnung erforderlich ist, Kontrollen vor Ort vornehmen. Der Mitgliedstaat, auf dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, unterstützt die Sachverständigen in jeder erdenklichen Weise bei der Durchführung ihrer Aufgabe. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten von dem Ergebnis dieser Kontrollen.

(2) Die allgemeinen Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 27 festgelegt.

Nach demselben Verfahren werden die Vorschriften für die Durchführung der in diesem Artikel vorgesehenen Kontrollen festgelegt.

KAPITEL 3

Vorschriften für Einfuhren aus Drittländern

Artikel 17

In die Gemeinschaft eingeführte Tiere und andere Erzeugnisse aus Aquakulturanlagen müssen die in den Artikeln 18 bis 20 festgesetzten Bedingungen erfüllen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

Artikel 18

(1) Die Tiere und anderen Erzeugnisse der Aquakultur müssen aus Drittländern oder Drittlandgebieten stammen, die auf einer von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 26 erstellten Liste genannt sind. Diese Liste kann nach demselben Verfahren geändert oder ergänzt werden.

(2) Bei der Beurteilung, ob ein Drittland oder ein Drittlandgebiet in die in Absatz 1 genannte Liste aufgenommen werden kann, wird insbesondere folgendem Rechnung getragen:

- a) einerseits den tierseuchenrechtlichen Verhältnissen, insbesondere im Hinblick auf exotische Krankheiten, in Aquakulturanlagen und andererseits den allgemeinen hygienischen und gesundheitlichen Verhältnissen dieses Landes, die geeignet sein könnten, die Gesundheit des Viehbestands der Mitgliedstaaten zu gefährden;
- b) der Regelmäßigkeit und der Geschwindigkeit, mit der von dem betreffenden Drittland Angaben über das Auftreten von ansteckenden Krankheiten von Aquakultur-Tieren auf seinem Hoheitsgebiet weitergeleitet werden, insbesondere Krankheiten der Liste B des Internationalen Tierseuchenamtes;
- c) den Rechtsvorschriften dieses Landes zur Vorsorge und Bekämpfung von Krankheiten bei Tieren, die in Aquakulturanlagen aufgezogen werden;
- d) dem Aufbau der offiziellen Dienste dieses Landes und den Befugnissen dieser Dienste;
- e) der Organisation und der Durchführung von Maßnahmen zur Vorsorge und zur Bekämpfung von ansteckenden Krankheiten bei Tieren aus Aquakulturanlagen;
- f) den Garantien, die dieses Land im Hinblick auf die Bestimmungen dieser Verordnung geben kann.

(3) Die in Absatz 1 genannte Liste und sämtliche Änderungen dieser Liste werden im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* veröffentlicht.

Artikel 19

(1) Für jedes Drittland müssen die Tiere und die anderen Erzeugnisse aus Aquakulturanlagen die nach dem Verfahren des Artikels 26 erlassenen Hygienevorschriften erfüllen.

(2) Je nach den tiergesundheitlichen Verhältnissen in dem betreffenden Drittland können die unter 1 genannten Bedingungen folgendes umfassen:

- eine Einfuhrbeschränkung für einen Teil des Drittlandes,
- eine Beschränkung für bestimmte Arten, unabhängig von ihrem Entwicklungsstadium,
- die Auflage, daß die Erzeugnisse einer bestimmten Behandlung unterzogen werden müssen, wie z. B. die Desinfektion von Eiern,

- die Vorschrift, welchem Verwendungszweck diese Tiere oder Erzeugnisse zugeführt werden dürfen,
- nach der Einfuhr anzuwendende Maßnahmen, wie etwa in Quarantäne stellen oder das Desinfizieren von Eiern.

Artikel 20

- (1) Tieren und anderen Erzeugnissen der Aquakultur muß eine Bescheinigung des offiziellen Dienstes des Ausfuhrdrittlandes beigefügt sein. Die Bescheinigung muß
- a) am Tage des Verladens der Sendung zur Beförderung in den Bestimmungsmitgliedstaat ausgestellt werden;
 - b) der Sendung in der Urschrift beigefügt werden;
 - c) bezeugen, daß die Tiere aus Aquakulturanlagen und bestimmte Fischereierzeugnisse den Bedingungen dieser Verordnung und den in Anwendung dieser Verordnung für die Einfuhr aus Drittländern erlassenen Vorschriften entsprechen;
 - d) zehn Tage gültig sein;
 - e) aus einem einzigen Blatt bestehen;
 - f) für einen einzigen Empfänger bestimmt sein.
- (2) Diese Bescheinigung muß dem Muster entsprechen, das nach dem Verfahren des Artikels 27 erstellt wird.

Artikel 21

Sachverständige der Mitgliedstaaten und der Kommission führen Kontrollen vor Ort durch, um sich davon zu überzeugen, daß die Bestimmungen dieser Verordnung, insbesondere der Artikel 18 und 19, wirksam angewendet werden.

Die mit der Durchführung dieser Kontrollen beauftragten Sachverständigen der Mitgliedstaaten werden auf Vorschlag der Mitgliedstaaten von der Kommission bestellt.

Diese Kontrollen werden im Auftrag der Gemeinschaft durchgeführt, die alle anfallenden Kosten übernimmt.

Häufigkeit und Durchführungsbestimmungen für diese Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 27 festgelegt.

Artikel 22

- (1) Die Vorschriften der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates zur Regelung der Veterinärkontrollen von in die Gemeinschaft aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes ⁽¹⁾ und der Verordnung (EWG) Nr. . . . zur Regelung der Veterinärkontrollen von in die Gemeinschaft aus Drittländern eingeführ-

ten Tieren im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes ⁽²⁾ finden Anwendung.

- (2) Die Einfuhr von Tieren und anderen Aquakulturerzeugnissen wird untersagt, wenn festgestellt wird, daß
- die Sendungen nicht aus dem Hoheitsgebiet oder einem Teil des Hoheitsgebiets eines Drittlandes stammen, das in der Liste von Artikel 18 Absatz 1 aufgeführt ist,
 - die Sendungen Anzeichen einer ansteckenden Krankheit aufweisen oder Verdacht auf diese Krankheit oder eine erfolgte Ansteckung besteht,
 - die Bedingungen dieser Verordnung vom Ausfuhrdrittland nicht eingehalten wurden,
 - die Begleitbescheinigung nicht den Bedingungen von Artikel 20 entspricht.

Artikel 23

- (1) Wenn in einem Drittland eine übertragbare Krankheit von Tieren in Aquakulturanlagen auftritt oder sich ausbreitet, die den Gesundheitszustand des Viehbestandes in einem der Mitgliedstaaten gefährden könnte oder wenn andere schwerwiegende Gründe des Gesundheitsschutzes dies rechtfertigen, so verbietet der betreffende Mitgliedstaat oder die Kommission die direkte oder indirekte Einfuhr aus diesem Drittland oder einem Teil seines Hoheitsgebiets.

- (2) Die von den Mitgliedstaaten auf der Grundlage von Absatz 1 getroffenen Maßnahmen sowie die Aufhebung solcher Maßnahmen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich unter Angabe der Gründe mitzuteilen.

- (3) Die in Absatz 1 genannten Maßnahmen können nach dem Verfahren des Artikels 25 geändert werden, um sie insbesondere mit den Maßnahmen der anderen Mitgliedstaaten zu koordinieren, oder nach demselben Verfahren aufgehoben werden.

- (4) Tritt die in Absatz 1 beschriebene Situation ein und erscheint es erforderlich, daß andere Mitgliedstaaten die aufgrund dieses Absatzes getroffenen Maßnahmen ebenfalls anwenden, so werden die entsprechenden Vorschriften nach dem Verfahren des Artikels 25 erlassen.

- (5) Die Wiederaufnahme der Einfuhren aus dem betreffenden Drittland werden nach demselben Verfahren genehmigt.

KAPITEL 5

Schlußbestimmungen

Artikel 24

Die Anhänge dieser Verordnung können nach dem Verfahren des Artikels 26 geändert werden.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽²⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

Artikel 25

(1) Die Kommission wird von dem mit Beschluß des Rates 68/361/EWG eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, nachstehend „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

(2) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten die nachstehenden Bestimmungen.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen.

Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat innerhalb von 15 Tagen von seiner Befassung an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 26

Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten die nachstehenden Bedingungen.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb von zwei Tagen ab. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitglied-

staaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen.

Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat innerhalb von drei Monaten von seiner Befassung an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 27

Wird auf das Verfahren in diesem Artikel Bezug genommen, so gelten die nachstehenden Bestimmungen.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt eine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage — erforderlichenfalls durch eine Abstimmung — festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 28

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

Sie gilt ab 1. Januar 1993.

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

ANHANG A

1	2	3
Krankheiten	Anfällige Arten	Infizierte Arten
<p>LISTE I</p> <p><i>Fische</i></p> <p>IHN Infektiöse hämatopoetische Nekrose</p>	<p><i>Salmo gairdneri</i> <i>Oncorhynchus nerka</i> <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> <i>Oncorhynchus rhodurus</i> <i>Salmo salar</i></p>	<p>} überlebende</p>
<p>LISTE II</p> <p><i>Fische</i></p> <p>VHS Virale hämorrhagische Sepikämie</p> <p><i>Weichtiere</i></p> <p><i>Bonamia ostreae</i> <i>Marteilia</i> sp.</p> <p><i>Haplosporidium</i> sp. <i>Perkinsus</i> sp.</p>	<p><i>Salmo gairdneri</i> <i>Salmo trutta</i> <i>Salmo salar</i> <i>Thymallus thymallus</i> <i>Coregonus</i> sp. <i>Esox lucius</i> (Setzlinge)</p> <p><i>Ostrea edulis</i> <i>Ostrea edulis</i></p> <p><i>Ostrea edulis</i> <i>Ruditapes decussatus</i></p>	<p>} überlebende</p> <p><i>Ceratoderma edule</i>, <i>Mytilus edulis</i> <i>Crassostrea virginica</i> <i>Crassostrea virginica</i></p>
<p>LISTE III</p> <p><i>Fische</i></p> <p>IPN Infektiöse Pankreasnekrose</p> <p>FVK Frühjahrsviraemie des Karpfens</p> <p>BKD (Bakterielle Nierenerkrankung)</p> <p>Furunculose bei atlantischem Lachs</p> <p>ERM (Enteric Red Mouth Disease) Rotmaulkrankheit</p> <p>Gyrodactylose (<i>Gyrodactylus salaris</i>)</p> <p>Myxosomatose</p> <p><i>Krebstiere</i></p> <p>Aphanomykose (Krebspest)</p>	<p><i>Salmo gairdneri</i> <i>Salmo trutta</i> <i>Salvelinus fontinalis</i>, <i>Oncorhynchus</i> (2 Arten)</p> <p><i>Cyprinus carpio</i> <i>Ctenopharyngodon idella</i> <i>Hypophthalmichthys</i> sp.</p> <p>Alle Salmoniden, insbesondere die <i>Oncorhynchus</i>-Arten</p> <p><i>Salmo salar</i> und alle anderen Salmoniden</p> <p>Salmonidae, <i>Anguilla anguilla</i>, <i>Psetta maxima</i> (Steinbutt) <i>Notropis atherinoides</i> (Köder-Elritze)</p> <p><i>Salmo salar</i></p> <p><i>Salmo gairdneri</i> <i>Salmo trutta</i> <i>Salmo salar</i> <i>Salvelinus fontinalis</i></p> <p><i>Astacus</i> sp. <i>Austropotamobius pallipes</i> <i>Procambarus clarkii</i></p>	<p>überlebende</p> <p>alle anderen Salmoniden zahlreiche Karpfenfische, Aal, Barsch, Hecht</p> <p>} überlebende</p> <p>} überlebende</p> <p>} überlebende</p> <p>} überlebende</p> <p><i>Salmo gairdneri</i></p> <p>} überlebende</p> <p><i>Pacifastacus leniusculus</i></p>

ANHANG B

ZUGELASSENE GEBIETE

I. Binnenwassergebiete für Fischzucht

A. *Ein Binnenwassergebiet* ist ein Teil des Hoheitsgebiets mit einem Wassereinzugsbereich, der von den Quellen der Wasserläufe bis zum Meer reicht, oder mehreren Wassereinzugsgebieten, in dem die Fische gezüchtet, gehalten oder gefangen werden. Die Größe und geographische Lage eines Binnenwassergebiets muß dergestalt sein, daß Möglichkeiten einer erneuten Verseuchung, z. B. durch wandernde Fische, auf ein Minimum verringert werden. Dieses könnte die Einrichtung einer Pufferzone erfordern, in der ein Überwachungsprogramm durchgeführt wird, ohne daß diese den Status eines zugelassenen Gebietes erhält.

B. *Anerkennung als zugelassenes Gebiet*

Um zugelassen zu werden, muß ein Binnenwassergebiet folgende Bedingungen erfüllen:

1. Sämtliche Fische sind seit mindestens zwei Jahren frei von klinischen oder sonstigen Anzeichen der in Anhang A Spalte 1 Listen I und II aufgeführten Krankheiten.

2. Sämtliche Zuchtbetriebe stehen unter der Aufsicht des offiziellen Dienstes. In zwei Jahren wurden jährlich zwei Kontrollbesuche durchgeführt.

Diese Kontrollen wurden in den zwei Monaten des Jahres durchgeführt, in denen die Wassertemperatur die Entwicklung der fraglichen Krankheiten begünstigt. Aufzuchtteiche dagegen sind ggf. auch nur zu dem Zeitpunkt zu inspizieren, an dem sie geleert oder mit Fischen besetzt werden.

Die Gesundheitskontrolle umfaßt mindestens:

- eine Untersuchung der Fische, die Anomalien aufweisen,
- Probenahmen, die möglichst unverzüglich dem zugelassenen Laboratorium zugeschickt wurden, um auf Erreger der Krankheiten in Anhang A Spalte 1 Listen I und II untersucht zu werden.

Gebiete, die bekanntermaßen frei von den in Anhang A Spalte 1 Listen I und II erwähnten Krankheiten sind, können den Status der Anerkennung erreichen, wenn:

- a) ihre geographische Lage die leichte Einschleppung der Krankheiten nicht erlaubt;
- b) ein amtliches Krankheits-Kontroll-System für einen längeren Zeitraum von wenigstens 20 Jahren angewendet wurde, während dessen:
 - eine regelmäßige Kontrolle aller Fischfarmen durchgeführt wurde,
 - ein Krankheits-Meldesystem angewendet wurde,
 - Krankheiten nicht berichtet wurden,
 - keine lebenden Fische aus infizierten Gebieten eingeführt wurden.

3. Ist in einem zuzulassenden Binnenwassergebiet kein Fischzuchtbetrieb angesiedelt, so hat der offizielle Dienst über zwei Jahre in dem stromabwärts gelegenen Teil des Einzugsgebiets der Wasserläufe zweimal jährlich eine Gesundheitskontrolle der Fische gemäß Absatz 2 durchgeführt.

4. Die Laboruntersuchungen, der die bei den Kontrollbesuchen entnommenen Fische unterzogen werden, haben hinsichtlich der Krankheitserreger von Anhang A Spalte 1 Listen I und II negative Ergebnisse gebracht.

C. *Aufrechterhalten der Zulassung*

Die Zulassung behält ihre Gültigkeit, wenn folgendes gewährleistet ist:

1. Fische, die in das Gebiet verbracht werden, müssen aus einem anderen zugelassenen Gebiet stammen.

2. Jedem Zuchtbetrieb ist zweimal jährlich ein Kontrollbesuch gemäß Abschnitt B Ziffer 2 abzustatten. Die Proben dagegen werden jedes Jahr turnusmäßig in 50 % der Zuchtbetriebe des Binnenwassergebets gezogen.

In dem Fall, wo Gebiete bekanntermaßen frei von den in Anhang A Spalte 1 Listen I und II erwähnten Krankheiten sind, kann die Zahl der Probeentnahmen, entsprechend der Länge der Zeit, während der das Gebiet frei von Krankheiten ist, verringert werden. Diese Zahl darf jährlich nicht geringer als 20 % der Fischfarmen sein.

3. Die Laboruntersuchungen, die an den bei den Kontrollbesuchen entnommenen Fischen durchgeführt werden, haben hinsichtlich der Krankheitserreger von Anhang A Spalte 1 Listen I und II negative Ergebnisse gebracht.

4. Alle Zuchtbetriebe oder Personen, die Fische in das Gebiet verbringen oder verbringen lassen, müssen ein Register führen, in das alle erforderlichen Angaben aufgenommen werden, um den Gesundheitszustand der Fische ständig überwachen zu können.

D. Zeitweilige Aufhebung, Wiedergewährung und Entzug der Zulassung

1. Jegliches anomale Fischsterben und jedes andere Symptom, das Verdacht auf eine der Krankheiten in Anhang A Spalte 1 Listen I und II aufkommen läßt, sind dem offiziellen Dienst so rasch wie möglich zu melden. Letzterer setzt die Zulassung des Gebietes unverzüglich aus.
Die Untersuchungsergebnisse werden dem offiziellen Dienst unverzüglich mitgeteilt.
2. Dem zugelassenen Laboratorium ist eine Probe von mindestens zehn kranken Fischen zuzusenden, die auf die Erreger der Krankheiten von Anhang A Spalte 1 Listen I und II untersucht werden.
Die Untersuchungsergebnisse werden dem offiziellen Dienst unverzüglich mitgeteilt.
3. Sind die Ergebnisse für die betreffenden Krankheitserreger negativ, aber positiv für eine andere Ätiologie, so erklärt der offizielle Dienst die Zulassung erneut für günstig.
4. Ist eine Diagnose jedoch nicht möglich, so wird innerhalb von 15 Tagen nach der ersten Probenahme ein neuer Kontrollbesuch durchgeführt und eine ausreichende Anzahl von kranken Fischen entnommen, die dem zugelassenen Laboratorium zur Untersuchung auf Erreger der Krankheiten von Anhang A Spalte 1 Listen I und II übersandt werden.
Sind die Ergebnisse wiederum negativ oder gibt es keine kranken Tiere mehr, so erklärt der offizielle Dienst die Zulassung erneut für gültig.
5. Sind die Ergebnisse positiv, so entzieht der offizielle Dienst die Zulassung.
6. Die Wiedergewährung der Zulassung des Gebiets unterliegt folgenden Bedingungen:
Bei Auftreten der Krankheit
 - wurden alle infizierten Fische in den Zuchtbetrieben geschlachtet und alle befallenen bzw. infizierten Fische beseitigt,
 - wurden Anlagen und Geräte nach einem vom offiziellen Dienst genehmigten Verfahren desinfiziert.Nach Beseitigung des Krankheitsherdes müssen die Bedingungen von Abschnitt B erneut erfüllt sein.
7. Die zuständige Zentralbehörde unterrichtet die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten von jeder zeitweiligen Aufhebung, Wiedergewährung und jedem Entzug der Zulassung von Gebieten.

II. Küstengebiete für Fischzucht

- A. Ein Küstengebiet ist ein geographisch deutlich abgegrenzter Küsten- oder Mündungsbereich, in dem homogene Wasserverhältnisse herrschen.
- B. *Anerkennung als zugelassenes Gebiet*
Um für die Fischzucht zugelassen zu werden, muß ein Küstengebiet den Bedingungen entsprechen, die in Abschnitt I B für Binnenwassergebiete festgelegt worden sind.
- C. *Aufrechterhalten der Zulassung*
Die Zulassung für ein Küstengebiet behält ihre Gültigkeit, wenn dieselben Bedingungen wie unter I C erfüllt sind.
- D. *Zeitweilige Aufhebung, Wiedergewährung und Entzug der Zulassung*
Es gelten dieselben Vorschriften für die zeitweilige Aufhebung, die Wiedergewährung oder den Entzug einer Zulassung wie in Abschnitt I D.

III. Küstengebiet für die Weichtierzucht

- A. Ein Küstengebiet muß der Definition von Abschnitt II A entsprechen.
- B. *Anerkennung als zugelassenes Gebiet*
Um zugelassen zu werden, muß ein Küstengebiet folgende Bedingungen erfüllen:
 1. Sämtliche Weichtiere sind seit mindestens zwei Jahren frei von klinischen oder sonstigen Anzeichen einer Krankheit gemäß Anhang A Spalte 1 Listen I und II.

2. Sämtliche Zuchtbetriebe des Küstengebiets stehen unter Aufsicht des offiziellen Dienstes. Es wurden Kontrollbesuche in Abständen durchgeführt, die auf die Entwicklung der betreffenden Krankheitserreger abgestimmt sind. Die Kontrolle muß zumindest eine Probenahme umfassen, die dem zugelassenen Laboratorium möglichst rasch zur Untersuchung auf Erreger der Krankheiten von Anhang A Spalte 1 Liste II zugeschickt wird.
3. Ist in dem Küstengebiet kein Zuchtbetrieb angesiedelt, so hat der offizielle Dienst eine Gesundheitsuntersuchung der Weichtiere gemäß Absatz 2 in Abständen durchgeführt, die auf die Entwicklung der betreffenden Krankheitserreger abgestimmt sind.
4. Die Laboruntersuchungen, die an den bei den Kontrollbesuchen entnommenen Weichtieren durchgeführt werden, haben hinsichtlich der Krankheitserreger von Anhang A Spalte 1 Liste II negative Ergebnisse gebracht.
Bei Gebieten, die bekanntermaßen frei von den in Anhang A Spalte 1 Listen I und II erwähnten Krankheiten sind, kann diese Tatsache für die Erreichung des Status eines zugelassenen Gebietes in Betracht gezogen werden.

C. Aufrechterhalten der Zulassung

Die Zulassung bleibt gültig, wenn folgendes gewährleistet ist:

1. Die Weichtiere, die in das Küstengebiet verbracht werden, müssen aus einem anderen zugelassenen Küstengebiet stammen.
2. Jedem Zuchtbetrieb ist in Abständen, die auf die Entwicklung der betreffenden Krankheitserreger abgestimmt sind, ein Kontrollbesuch gemäß Abschnitt B Ziffer 2 abzustatten.
3. Die Laboruntersuchungen, die im Rahmen der Kontrollbesuche durchgeführt werden, haben hinsichtlich der betreffenden Krankheitserreger von Anhang A Spalte 1 Liste II negative Ergebnisse gebracht.
4. Sämtliche Zuchtbetriebe oder Personen, die Weichtiere in das Gebiet verbringen oder verbringen lassen, müssen ein Register führen, in das alle erforderlichen Angaben aufgenommen werden, um den Gesundheitszustand der Weichtiere ständig überwachen zu können.

D. Zeitweilige Aufhebung, Wiedergewährung und Entzug der Zulassung

1. Jegliches anormale Weichtiersterben oder jedes andere Symptom, das Verdacht auf eine der Krankheiten in Anhang A Spalte 1 Liste II aufkommen läßt, sind dem offiziellen Dienst so rasch wie möglich zu melden. Letzterer setzt die Zulassung des Gebiets unverzüglich aus.
2. Eine Probe kranker Weichtiere ist dem zugelassenen Laboratorium zur Untersuchung auf Erreger der Krankheiten in Anhang A Spalte 1 Liste II zuzusenden.
Die Untersuchungsergebnisse werden dem offiziellen Dienst unverzüglich mitgeteilt.
3. Sind die Ergebnisse für die betreffenden Krankheitserreger negativ, aber positiv für eine andere Ätiologie, so behält die Zulassung ihre Gültigkeit.
4. Ist eine Diagnose jedoch nicht möglich, so wird innerhalb von 15 Tagen nach der ersten Probenahme ein neuer Kontrollbesuch durchgeführt und eine ausreichende Anzahl von kranken Weichtieren entnommen, die dem zugelassenen Laboratorium zur Untersuchung auf die Krankheitserreger gemäß Anhang A Spalte 1 Liste II zugeschickt wird. Sind die Ergebnisse wiederum negativ oder gibt es keine kranken Weichtiere mehr, so erklärt der offizielle Dienst die Zulassung erneut für gültig.
5. Sind die Ergebnisse positiv, so entzieht der offizielle Dienst die Zulassung.
6. Die Wiederzulassung eines Gebiets unterliegt folgenden Bedingungen
 - a) Bei Auftreten der Krankheit
 - wurden alle befallenen bzw. infizierten Weichtiere entfernt,
 - wurden Anlagen und Geräte nach einem vom offiziellen Dienst genehmigten Verfahren desinfiziert;
 - b) nach Beseitigung des Krankheitsherdes müssen die Bedingungen von Abschnitt B erneut erfüllt sein.
7. Die zuständige Zentralbehörde unterrichtet die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten von jeder zeitweiligen Aufhebung, Wiedergewährung und jedem Entzug der Zulassung von Gebieten.

ANHANG C

IN EINEM NICHT ZUGELASSENEN GEBIET ZUGELASSENE ZUCHTBETRIEBE

I. Fischzuchtbetriebe im Binnenland

A. *Anerkennung als zugelassener Zuchtbetrieb*

Um zugelassen zu werden, muß ein Zuchtbetrieb die folgenden Bedingungen erfüllen:

1. Die Wasserversorgung muß über Quellen oder Bohrungen erfolgen.
2. Stromabwärts vom Zuchtbetrieb muß es ein natürliches oder künstliches Hindernis für den Aufstieg anadromer Fische geben.
3. Die zutreffenden Bedingungen von Anhang B Abschnitt I B müssen erfüllt sein.

B. *Aufrechterhaltung der Zulassung*

Die Zulassung bleibt gültig, wenn die Bedingungen von Anhang B I C erfüllt sind. Allerdings müssen die Fischproben jährlich gezogen werden.

C. *Zeitweilige Aufhebung, Wiedergewährung und Entzug der Zulassung*

Es gelten die Bestimmungen von Anhang B I D.

II. Weichtierzuchtbetriebe an der Küste

A. *Anerkennung als zugelassener Zuchtbetrieb*

Um zugelassen zu werden, muß ein Zuchtbetrieb die folgenden Bedingungen erfüllen:

1. Die Wasserzufuhr muß über ein System erfolgen, das eine Anlage enthält, mit der die betreffenden Krankheitserreger gemäß Anhang A Spalte 1 Liste II abgetötet werden können.
2. Die Bedingungen von Anhang B III B Punkte 1, 2 und 4, für die Zulassung müssen sinngemäß erfüllt sein.

B. *Aufrechterhalten der Zulassung*

Die Zulassung bleibt gültig, solange die Bedingungen von Anhang B III C, Punkte 1 bis 4, sinngemäß erfüllt sind.

C. *Zeitweilige Aufhebung, Wiedergewährung und Entzug der Zulassung*

Es gelten sinngemäß die Bestimmungen von Anhang B III D über die zeitweilige Aufhebung, die Wiedergewährung und den Entzug der Zulassung.

ANHANG D

Die Erneuerung des Wassers während des Transports von Tieren aus Aquakulturanlagen muß an Stellen erfolgen, die folgenden Anforderungen genügen:

1. Das zur Verfügung stehende Wasser ist von zufriedenstellender hygienischer Beschaffenheit, so daß der Gesundheitszustand der beförderten Arten im Hinblick auf Krankheitserreger gemäß Anhang A Spalte 1 Listen I und II nicht gefährdet ist.
2. Die Errichtung dieser Stellen und der entsprechenden Anlagen bringt nicht die Gefahr einer Verunreinigung der in der Nähe gelegenen Aufzuchtanlagen mit sich,
 - da das verwendete Wasser desinfiziert wird, z. B. durch Ablassen in ein Becken oder einen Tank, in dem die Desinfektion stattfindet,
 - da dafür gesorgt ist, daß dieses Wasser in keinem Fall direkt in die freien Gewässer abfließen kann.

ANHANG E

KAPITEL 1

MUSTER

TRANSPORTBESCHEINIGUNG FÜR LEBENDE FISCH E, EIER UND GAMETEN AUS EINEM ZUGELASSENEN GEBIET

I. Herkunftsland:
Zugelassenes Gebiet:

II. Herkunftsbetrieb (Name und Anschrift):
.....

III. Tiere oder Erzeugnisse:

		Lebende Fische	Eier	Gameten
Art				
Menge	Anzahl Gesamtgewicht			

IV. Bestimmung
Bestimmungsland:
Empfänger (Name und Anschrift):
.....

V. Beförderungsmittel (Art und Identifizierung):
.....

VI. Gesundheitsbescheinigung
Der/die Unterzeichnete bescheinigt, daß die Tiere oder Erzeugnisse dieser Sendung aus einem zugelassenen Gebiet stammen und die Anforderungen der Verordnung (EWG) Nr. . . . erfüllen.

Datum: Ort:

Name des offiziellen Dienstes

Stempel des offiziellen Dienstes

Name (in Großbuchstaben)
Amtsbezeichnung des/der Unterzeichneten

Unterschrift:

KAPITEL 2

MUSTER

TRANSPORTBESCHEINIGUNG FÜR LEBENDE FISCHE, EIER UND GAMETEN AUS EINEM
ZUGELASSENEN ZUCHTBETRIEB

I. Herkunftsland:

Zugelassenes Gebiet:

II. Herkunftsbetrieb (Name und Anschrift):

III. Tiere oder Erzeugnisse:

		Lebende Fische	Eier	Gameten
Art				
Menge	Anzahl Gesamtgewicht			

IV. Bestimmung

Bestimmungsland:

Empfänger (Name und Anschrift):

V. Beförderungsmittel (Art und Identifizierung):

VI. Gesundheitsbescheinigung

Der/die Unterzeichnete bescheinigt, daß die Tiere oder Erzeugnisse dieser Sendung aus einem zugelassenen Zuchtbetrieb stammen und die Anforderungen der Verordnung (EWG) Nr. . . . erfüllen.

Datum: Ort:

Name des offiziellen Dienstes

Stempel des offiziellen Dienstes

Name (in Großbuchstaben)

Amtsbezeichnung des/der Unterzeichneten

Unterschrift:

KAPITEL 3

MUSTER

TRANSPORTBESCHEINIGUNG FÜR WEICHTIERE AUS EINEM ZUGELASSENEN KÜSTENGEBIET

I. Herkunftsland:
 Zugelassenes Gebiet:

II. Herkunftsbetrieb (Name und Anschrift):

III. Tiere:

		Weichtiere
Art		
Menge	Anzahl Gesamtgewicht	

IV. Bestimmung

Bestimmungsland:
 Empfänger (Name und Anschrift):

V. **Beförderungsmittel** (Art und Identifizierung):

VI. Gesundheitsbescheinigung

Der/die Unterzeichnete bescheinigt, daß die Tiere dieser Sendung aus einem zugelassenen Gebiet stammen und die Anforderungen der Verordnung (EWG) Nr. . . . erfüllen.

Datum: Ort:

Name des offiziellen Dienstes

Name (in Großbuchstaben)
 Amtsbezeichnung des/der Unterzeichneten

Stempel des offiziellen Dienstes

Unterschrift:

KAPITEL 4

MUSTER

TRANSPORTBESCHEINIGUNG FÜR WEICHTIERE AUS EINEM ZUGELASSENEN ZUCHTBETRIEB

I. Herkunftsland:

Zugelassenes Gebiet:

II. Herkunftsbetrieb (Name und Anschrift):

III. Tiere:

		Weichtiere
Art		
Menge	Anzahl Gesamtgewicht	

IV. Bestimmung

Bestimmungsland:

Empfänger (Name und Anschrift):

V. Beförderungsmittel (Art und Identifizierung):

VI. Gesundheitsbescheinigung

Der/die Unterzeichnete bescheinigt, daß die Tiere oder Erzeugnisse dieser Sendung aus einem zugelassenen Zuchtbetrieb stammen und die Anforderungen der Verordnung (EWG) Nr. . . . erfüllen.

Datum: Ort:

Name des offiziellen Dienstes

Stempel des offiziellen Dienstes

Name (in Großbuchstaben)

Amtsbezeichnung des/der Unterzeichneten

Unterschrift:

Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen

KOM(89) 645 endg.

(Von der Kommission vorgelegt am 12. Februar 1990)

(90/C 84/05)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Um das reibungslose Funktionieren des Gemeinsamen Marktes und insbesondere der mit der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 des Rates eingeführten gemeinsamen Marktorganisation für Fischereierzeugnisse⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1495/89⁽²⁾, sicherzustellen, darf die Vermarktung von Fisch und Fischerzeugnissen nicht länger durch die Unterschiede behindert werden, die in den einzelnen Mitgliedstaaten bei gesundheitlichen Fragen und Vorschriften bestehen. Durch die Aufhebung dieser Unterschiede könnten die Vermarktungsbedingungen stärker vereinheitlicht und gleiche Wettbewerbsbedingungen geschaffen werden.

Das Europäische Parlament hat die Kommission in seiner Entschließung vom 17. März 1989⁽³⁾ aufgefordert, allgemeine Vorschläge für die hygienischen Bedingungen, die bei der Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen zu beachten sind, einschließlich Lösungsvorschlägen für das Nematodenproblem, auszuarbeiten.

Frischgefangene Fischereierzeugnisse sind in der Regel frei von jeglichen Mikroorganismen. Werden sie jedoch unsachgemäß behandelt und verabschiedet, so ist eine spätere Verunreinigung und Zersetzung nicht auszuschließen.

Fischereierzeugnisse können besondere Gesundheitsgefahren in sich bergen, etwa durch das Vorhandensein von Nematoden, natürlichen Toxinen oder Histaminen aufgrund eines Zersetzungsprozesses.

Es sind grundlegende Vorschriften zu erlassen, um eine einwandfreie hygienische Behandlung der frischen oder verarbeiteten Fischereierzeugnisse auf allen Stufen der Erzeugung, der Lagerung und der Beförderung zu gewährleisten.

Demgemäß sind bestimmte Vermarktungsnormen anzuwenden, die aufgrund von Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 zur Beurteilung der hygienischen Beschaffenheit dieser Erzeugnisse festgelegt worden sind.

Es ist in erster Linie Aufgabe der Fischindustrie, sich davon zu überzeugen, daß die Fischereierzeugnisse den Hygienevorschriften dieser Verordnung entsprechen.

Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten müssen durch Inspektionen und Kontrollen dafür Sorge tragen, daß Erzeuger und Hersteller die genannten Hygienevorschriften einhalten.

Es sind gemeinschaftliche Kontrollmaßnahmen vorzusehen, um die einheitliche Anwendung der in dieser Verordnung festgesetzten Vorschriften in sämtlichen Mitgliedstaaten zu gewährleisten.

Um ein reibungsloses Funktionieren des Gemeinsamen Marktes sicherzustellen, müssen die Maßnahmen auf den inländischen Handelsverkehr ebenso Anwendung finden wie auf den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr.

Im Rahmen dieses innergemeinschaftlichen Handelsverkehrs finden die Bestimmungen der Richtlinie . . . /EWG des Rates vom . . . zur Regelung der viehseuchenrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes⁽⁴⁾ auch auf Fischereierzeugnisse Anwendung.

Für den Gemeinschaftsmarkt bestimmte Fischereierzeugnisse aus Drittländern dürfen nicht einer weniger strengen Regelung unterliegen als Erzeugnisse der Gemeinschaft. Es ist in diesem Fall ein Gemeinschaftsverfahren zur Überprüfung der Produktions- und Vermarktungsbedingungen in Drittländern vorzusehen, um die Anwendung, ausgehend von gleichwertigen Bedingungen, einer gemeinsamen Einfuhrregelung zu ermöglichen.

Die in dieser Verordnung festgelegten Grundregeln bedürfen möglicherweise einer späteren Präzisierung. Dies kann in Form von Empfehlungen über anerkannte und übliche Verfahren und Praktiken geschehen.

Allerdings ist vorherzusehen, daß einige bereits vor dem 1. Januar 1992 arbeitende Betriebe aufgrund ihrer besonderen Situation nicht alle in dieser Verordnung niedergelegten Anforderungen erfüllen können. Deshalb erscheint es angezeigt, für diese Betriebe gemäß einer allgemeinen, in der Entscheidung des Rates . . . /EWG über die Gewährung

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 379 vom 31. 12. 1981, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 148 vom 1. 6. 1989, S. 1.

⁽³⁾ ABl. Nr. C 96 vom 17. 4. 1989, S. 199.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs ⁽¹⁾ niedergelegten Rahmenvorschrift zeitlich und inhaltlich begrenzte Ausnahmen zu gewähren.

Hervorzuheben ist, daß die Herausnahme gewisser Handlungen aus dieser Verordnung und die Gewährung eventueller Ausnahmen von den Hygienevorschriften dieser Verordnung nicht davon entbindet, bei allen Vorgängen der Erzeugung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs die durch die Verordnung (EWG) Nr. ... des Rates zur Festlegung allgemeiner Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie spezifischer Gesundheitsvorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs ⁽²⁾ niedergelegten allgemeinen Hygienevorschriften einzuhalten.

Die Kommission ist mit der Aufgabe zu betrauen, bestimmte Durchführungsmaßnahmen zu dieser Verordnung zu ergreifen. Zu diesem Zweck sind Verfahren vorzusehen, die eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten innerhalb des Ständigen Veterinärausschusses gewährleisten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

Allgemeine Vorschriften

Artikel 1

Diese Verordnung legt die Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen fest, die zum Verzehr bestimmt sind.

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1. *Fischereierzeugnisse*: sämtliche Meeres- oder Süßwassertiere oder Teile dieser Tiere, einschließlich Roggen und Milch, mit Ausnahme von im Wasser lebenden Säugetieren, Fröschen und Wassertieren, die in anderen Rechtsakten der Gemeinschaft erfaßt sind.
2. *Aquakulturerzeugnisse*: sämtliche Fischereierzeugnisse, die in Anlagen erzeugt und dort bis zum Zeitpunkt ihrer Vermarktung aufgezogen werden. Ebenfalls als Aquakulturerzeugnisse gelten See- oder Süßwasserfische oder Krebstiere, die als Jungtiere in ihrer natürlichen Umgebung gefangen und anschließend gehalten werden, bis sie die für Konsumware geforderte Vermarktungsgröße erreicht haben. Keine Aquakulturerzeugnisse dagegen sind in ihrer natürlichen Umgebung gefangene und bis zum späteren Verkauf gehaltene

Fische und Krebstiere von entsprechender Vermarktungsgröße, wenn sie lediglich am Leben gehalten werden und nicht der Versuch unternommen wird, ihre Größe oder ihr Gewicht zu steigern.

3. *Frische Erzeugnisse*: Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, einschließlich vakuumverpackter oder in kontrollierter Atmosphäre verpackter Erzeugnisse, die zur Haltbarmachung lediglich gekühlt und keiner weiteren Behandlung unterzogen worden sind.
4. *Zubereitete Erzeugnisse*: Fischereierzeugnisse, die durch Arbeitsgänge wie Ausnehmen, Köpfen, Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern usw. in ihrer physischen Beschaffenheit verändert wurden.
5. *Verarbeitete Erzeugnisse*: Fischereierzeugnisse, die als frische Erzeugnisse einem chemischen oder physikalischen Verfahren wie Erhitzen, Räuchern, Salzen, Dehydrieren, Marinieren u. a. oder einer Kombination dieser verschiedenen Verfahren unterzogen worden sind, auch in Verbindung mit anderen Lebensmitteln.
6. *Gefriererzeugnis*: Fischereierzeugnis, das auf mindestens - 18° C gefroren wurde.
7. *Tiefgefrorenes Erzeugnis*: Fischereierzeugnis gemäß der Richtlinie 89/108/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über tiefgefrorene Lebensmittel ⁽³⁾.
8. *Verpackung*: Arbeitsgang, bei dem Fischereierzeugnisse zum Schutz mit einer Umhüllung, einem Behältnis oder einem anderen geeigneten Material umschlossen werden.
9. *Sendung*: die einem oder mehreren Abnehmern in einem Bestimmungsland zuzustellende Menge von Fischereierzeugnissen.
10. *Beförderungsmittel*: die Ladeflächen bzw. -räume von Kraft-, Schienen- und Luftfahrzeugen sowie Schiffsladeräume und Container für die Beförderung zu Lande, zu Wasser und zur Luft.
11. *Partie*: eine unter denselben Bedingungen und während desselben Arbeitsprozesses hergestellte Menge von Fischereierzeugnissen.
12. *Zuständige Behörde*: diejenige Dienststelle, die von dem betreffenden Mitgliedstaat beauftragt ist, die Durchführung dieser Verordnung zu überwachen.
13. *Betrieb*: Räumlichkeiten, die für die Bearbeitung und das Verpacken von frischen oder verarbeiteten Erzeugnissen zugelassen sind.
14. *Vermarktung*: Erzeugnisse feilhalten, zum Verkauf anbieten, verkaufen, liefern oder jede andere Form des Inverkehrbringens im Gebiet der Gemeinschaft, die Einzelhandelsstufe ausgenommen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L ... vom ..., S. ...

⁽²⁾ ABl. Nr. L ... vom ..., S. ...

⁽³⁾ ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 34.

15. *Einfuhr*: das Verbringen von Fischereierzeugnissen aus Drittländern in das Gebiet der Gemeinschaft.
16. *Sauberes Meerwasser*: Meeres- oder Mündungswasser, in dem keine Mikroorganismen, keine Schadstoffe und kein toxisches Meeresplankton in Mengen nachgewiesen werden, die die hygienische Beschaffenheit von Fischereierzeugnissen nachhaltig beeinträchtigen können, zur Verwendung unter den in dieser Verordnung festgelegten Bedingungen.

KAPITEL II

Vorschriften für die Gemeinschaftserzeugung

Artikel 3

(1) Für die Vermarktung von Fischereierzeugnissen außer Aquakulturerzeugnissen gelten folgende Bedingungen:

- a) Das Einbringen der Fänge und die Behandlung an Bord der Fischereifahrzeuge muß gemäß den Bedingungen des Artikels 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 erfolgen.
Fabrikschiffe müssen für die Zubereitung und die Verarbeitung oder das Gefrieren der Fänge den Bedingungen genügen, die nach dem Verfahren des Artikels 17 festzulegen sind;
- b) während und nach der Anlandung müssen die in Kapitel I des Anhangs festgelegten Anforderungen erfüllt werden;
- c) die Erzeugnisse müssen gegebenenfalls unter Einhaltung der Bestimmungen der Kapitel II und III des Anhangs in zugelassenen Betrieben gemäß Artikel 7 hygienisch verpackt, zubereitet, verarbeitet, gefroren, aufgetaut und gelagert werden;
- d) sie müssen einer Gesundheitskontrolle gemäß den in Kapitel IV des Anhangs festgelegten Anforderungen unterzogen worden sein;
- e) sie müssen gemäß Kapitel V des Anhangs vorschriftsmäßig aufgemacht und verpackt worden sein;
- f) sie müssen gemäß Kapitel VI des Anhangs gekennzeichnet sein;
- g) sie müssen unter einwandfreien hygienischen Bedingungen gemäß Kapitel VII des Anhangs gelagert und befördert worden sein.

(2) Für die Vermarktung von Aquakulturerzeugnissen gelten die nachstehenden Bedingungen:

- a) Die Schlachtung der Fische muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Sie dürfen insbesondere keine Verunreinigung durch Erde, Schlamm oder Kot erfahren. Werden die Fische nicht unmittelbar nach dem Schlachten verarbeitet, so sind sie gekühlt zu lagern;
- b) die Erzeugnisse müssen ferner den Anforderungen von Absatz 1 Buchstaben c) bis g) entsprechen.

- (3) a) Für die Vermarktung lebender Muscheln gelten die Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. ... des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von lebenden Muscheln ⁽¹⁾;
- b) Verarbeitungserzeugnisse aus lebenden Muscheln müssen darüber hinaus den Anforderungen von Absatz 1 Buchstaben c) bis g) entsprechen.

Artikel 4

Fischereierzeugnisse, die lebend in den Handel gebracht werden, sind konstant unter optimalen Überlebensbedingungen zu halten.

Artikel 5

Folgende Fischereierzeugnisse dürfen nicht in den Handel gebracht werden:

1. giftige Fische der nachstehenden Familien: Tetraodontiadae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae,
2. Fische, die Biotoxine wie z. B. Ciguatara-Toxine enthalten.

Eingehende Vorschriften über die von diesem Artikel betroffenen Arten sowie die jeweiligen Analysemethoden werden nach dem Verfahren des Artikels 17 erlassen.

Artikel 6

Die für die Erzeugung und Vermarktung von frischen, zubereiteten oder verarbeiteten Fischereierzeugnissen zuständigen Personen treffen alle erforderlichen Maßnahmen, um den Vorschriften dieser Verordnung zu entsprechen. Sie müssen zu diesem Zweck Eigenkontrollen durchführen, um sich insbesondere von folgendem zu überzeugen:

- der Sauberkeit von Schiffen und Betrieben,
- der vorschriftsmäßigen Behandlung der Erzeugnisse auf allen Stufen der Erzeugung, der Zubereitung, der Verarbeitung, der Lagerung und des Transports,

und gegebenenfalls Stichproben für Laboruntersuchungen entnehmen.

Artikel 7

(1) Die zuständige Behörde stellt ein Verzeichnis ihrer zugelassenen Betriebe auf, die jeweils über eine amtliche Nummer verfügen.

Die zuständige Behörde läßt einen Betrieb nur zu, wenn sichergestellt ist, daß dieser Betrieb die Anforderungen der vorliegenden Verordnung erfüllt. Die zuständige Behörde entzieht einem Betrieb die Zulassung, wenn die Zulassungsbedingungen nicht länger erfüllt sind.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L ... vom ..., S. ...

Hat eine Überprüfung nach Artikel 8 stattgefunden, so berücksichtigt die zuständige Behörde die dabei gewonnenen Ergebnisse. Sie teilt den zuständigen Behörden der anderen Mitgliedstaaten und der Kommission den Entzug einer Zulassung mit.

(2) Die Betriebe werden regelmäßig unter der Verantwortung der zuständigen Behörden überwacht und kontrolliert. Die Behörde hat jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Bereichen der Betriebe, um sich davon überzeugen zu können, daß die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

Ergeben diese Inspektionen und Kontrollen, daß nicht alle Anforderungen dieser Verordnung erfüllt sind, so ergreift die zuständige Behörde die jeweils geeigneten Maßnahmen.

(3) Die Bestimmungen der Absätze 1 und 2 gelten gleichermaßen für Fabrikschiffe.

Artikel 8

(1) Sachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung dieser Verordnung erforderlich ist, Kontrollen vor Ort durchführen. Sie können insbesondere überprüfen, ob die Betriebe die Bestimmungen dieser Verordnung tatsächlich einhalten. Der Mitgliedstaat, auf dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, gewährt den Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe jede erforderliche Unterstützung. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über die Ergebnisse.

(2) Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu Absatz 1 werden nach dem Verfahren des Artikels 19 festgelegt. Soweit erforderlich, wird nach dem gleichen Verfahren ein Kodex mit Regeln für die in Absatz 1 vorgesehenen Kontrollen ausgearbeitet.

Artikel 9

Die Vorschriften der Richtlinie . . . [zur Regelung der viehseuchenrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel finden im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes] insbesondere im Zusammenhang mit der Durchführung der vom Empfängermitgliedstaat durchgeführten Kontrollen und den Folgemaßnahmen sowie den erforderlichen Schutzmaßnahmen Anwendung.

Zu verwenden sind dabei allerdings die Begriffsbestimmungen der vorliegenden Verordnung.

KAPITEL III

Einfuhren aus Drittländern

Artikel 10

Die Vorschriften für die Einfuhr von Fischereierzeugnissen aus Drittländern müssen den Vorschriften für die Vermarktung von Gemeinschaftserzeugnissen entsprechen.

Fischereierzeugnisse, die von Fischereifahrzeugen unter der Flagge eines Drittlandes im Gebiet der Gemeinschaft direkt angelandet werden, müssen denselben Anforderungen unterliegen wie Erzeugnisse, die von Gemeinschaftsfahrzeugen angelandet werden.

Artikel 11

(1) Die Kommission beschließt nach dem Verfahren des Artikels 17 für jedes Drittland die Bedingungen für die Einfuhr von Fischereierzeugnissen. Vorgeschrieben bzw. verlangt werden können:

- a) Häufigkeit und Art der Erzeugniskontrollen, die gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . mit Grundsätzen für die Durchführung von Gesundheitskontrollen bei aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes ⁽¹⁾ durchgeführt werden müssen; entscheidend für die Häufigkeit der Kontrollen sind die Garantien, die ein Drittland hinsichtlich der am Herkunftsort durchgeführten Kontrollen bietet; die Erzeugniskontrollen müssen gewährleisten, daß eingeführte Fischereierzeugnisse genußtauglich sind, kein Gesundheitsrisiko darstellen und den Anforderungen der vorliegenden Verordnung entsprechen, insbesondere den Bestimmungen von Kapitel III Abschnitt IV und Kapitel IV Abschnitt II des Anhangs;
- b) die Vorlage einer Gesundheitsbescheinigung, die den für die Gemeinschaft bestimmten Sendungen beizufügen ist;
- c) eine Kennzeichnung zur Identifizierung der Fischereierzeugnisse, insbesondere anhand der Zulassungsnummer des Herkunftsbetriebs;
- d) die Aufstellung eines Verzeichnisses der Betriebe und Fabrikschiffe, von denen Fischereierzeugnisse eingeführt werden dürfen.

(2) Die Bedingungen nach Absatz 1 Buchstaben a), b) und c) können nach dem Verfahren des Artikels 18 geändert werden.

Die Bedingungen nach Absatz 1 Buchstabe d) können von der Kommission geändert werden. Die Kommission informiert die Mitgliedstaaten hierüber.

(3) Damit Beschlüsse über die Einfuhrbedingungen gefaßt werden können und die Bedingungen in Erfahrung gebracht werden, unter denen für die Gemeinschaft bestimmte Fischereierzeugnisse produziert, gelagert und versandfertig gemacht werden, können Sachverständige der Kommission und der Mitgliedstaaten Kontrollen vor Ort durchführen.

Die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, die mit der Durchführung dieser Kontrollen beauftragt sind, werden von der Kommission auf Vorschlag der Mitgliedstaaten bestellt.

Die Kontrollen werden im Auftrag der Gemeinschaft durchgeführt, die alle anfallenden Kosten übernimmt.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

Häufigkeit und Einzelheiten dieser Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 19 festgelegt. Diesbezügliche Entscheidungen, insbesondere hinsichtlich der Kontrollbesuche in Betrieben, müssen sich auf die in dem betreffenden Drittland festgestellten allgemeinen hygienischen Verhältnisse stützen.

Artikel 12

Kommt bei der Durchführung einer Kontrolle gemäß Artikel 11 Absatz 3 der begründete schwerwiegende Verdacht auf, daß die Vermarktung von Fischereierzeugnissen als Konsumware eine Gefahr darstellen könnte, so muß die Kommission die Mitgliedstaaten unterrichten und unverzüglich eine Entscheidung zur Änderung der Einfuhrbedingungen oder zur zeitweiligen Aussetzung der Einfuhr aus einem Betrieb, dem gesamten betreffenden Drittland oder einem Teil seines Hoheitsgebiets erlassen.

Eine diesbezügliche Entscheidung wird nach dem Verfahren des Artikels 18 getroffen.

Artikel 13

Die Einfuhr von Fischereierzeugnissen ist untersagt, wenn die Bedingungen dieser Verordnung nicht eingehalten wurden und insbesondere festgestellt wird, daß

- die Sendung nicht den Einfuhrbedingungen für das betreffende Drittland entspricht,
- die Sendung eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt.

Artikel 14

(1) Wenn auf dem Hoheitsgebiet eines Drittlandes eine Krankheit auftritt oder sich ausbreitet, die durch Fischereierzeugnisse auf Menschen übertragen werden kann und die öffentliche Gesundheit ernsthaft gefährden kann, oder wenn andere schwerwiegende Gründe des Gesundheitsschutzes dies rechtfertigen, so kann ein Mitgliedstaat oder die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 18 die direkte oder indirekte Einfuhr von Erzeugnissen aus dem gesamten Drittland oder einem Teil seines Hoheitsgebiets untersagen oder bestimmte Bedingungen für diese Einfuhr festsetzen.

(2) Die von den Mitgliedstaaten auf der Grundlage von Absatz 1 getroffenen Maßnahmen und die Aufhebung solcher Maßnahmen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich unter Angabe der Gründe mitzuteilen.

(3) Die Kommission läßt die Situation möglichst bald überprüfen. Sie kann nach dem Verfahren des Artikels 18 die erforderlichen Entscheidungen treffen.

(4) Die Kommission verfolgt die Entwicklung der Situation und wird die in Absatz 1 und 3 genannten Entscheidungen je nach Verlauf dieser Entwicklung nach dem Verfahren des Artikels 18 ändern oder aufheben.

KAPITEL IV

Schlußbestimmungen

Artikel 15

Änderungen des Anhangs dieser Verordnung, insbesondere zur Anpassung an den wissenschaftlichen und technischen Fortschritt, werden nach dem Verfahren des Artikels 17 vorgenommen.

Artikel 16

Im Rahmen des Verfahrens nach Artikel 19 kann die Kommission Empfehlungen mit Leitlinien für das ordnungsgemäße Verhalten in den verschiedenen Stadien der Herstellung und Vermarktung aussprechen.

Artikel 17

(1) Findet das Verfahren dieses Artikels Anwendung, so wird der mit Beschluß 86/361/EWG des Rates eingesetzte Ständige Veterinärausschuß, nachstehend „Ausschuß“ genannt, unverzüglich von seinem Vorsitzenden auf eigenen Entschluß oder auf Antrag eines Mitgliedstaats befaßt.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen.

Der Rat entscheidet mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat innerhalb von drei Monaten von seiner Befassung an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 18

(1) Findet das Verfahren dieses Artikels Anwendung, so wird der Ausschuß unverzüglich von seinem Vorsitzenden

auf eigenen Beschluß oder auf Antrag eines Mitgliedstaats befaßt.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb von zwei Tagen ab. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat innerhalb von 15 Tagen von seiner Befassung an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 19

Wird auf das Verfahren in diesem Artikel Bezug genommen, so gelten die nachstehenden Bestimmungen:

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt eine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage — erforderlichenfalls durch eine Abstimmung — festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 20

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1993 in Kraft.

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

ANHANG

KAPITEL I

ANLANDUNGSVORSCHRIFTEN

1. Entlade- und Anlandungsvorrichtungen müssen aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material sein und vorschriftsmäßig gewartet werden.
2. Beim Entladen und bei der Anlandung ist jegliche Verunreinigung der Fischereierzeugnisse zu vermeiden; so ist namentlich zu gewährleisten, daß
 - das Entladen und die Anlandung so rasch wie möglich ablaufen,
 - die Fischereierzeugnisse unverzüglich in die Transportmittel, die Lagerhallen, Verkaufshallen oder in einen Betrieb gebracht werden,
 - keine Geräte und Techniken verwendet werden, die die genießbaren Teile der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen könnten.
3. Die Hallen, in denen Fischereierzeugnisse zur Auktion ausgestellt oder gelagert werden, müssen nachstehende Bedingungen erfüllen:
 - a) die Wände müssen leicht zu reinigen sein;
 - b) die Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material sein und ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglichen;
 - c) sie müssen über sanitäre Anlagen mit einer ausreichenden Anzahl von Waschbecken und Toiletten mit Wasserspülung verfügen. Die Waschbecken müssen mit Seife o. ä. zur Reinigung der Hände und Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein;

- d) sie müssen über ausreichende Beleuchtung verfügen, die die Untersuchung der Fischereierzeugnisse erleichtert;
 - e) während der Ausstellung bzw. Lagerung von Fischereierzeugnissen dürfen sie nicht für andere Zwecke genutzt werden; Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren, deren Abgase die Qualität der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen könnten, dürfen die Hallen nicht befahren; unerwünschte Tiere sind fernzuhalten;
 - f) sie sind regelmäßig, zumindest jedoch nach jeder Auktion, zu reinigen; die verwendeten Kisten sind nach jedem Gebrauch zu reinigen und innen und außen mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser abzusputzen; sie sind ggf. zu desinfizieren;
 - g) es müssen deutlich sichtbar Verbotsschilder angebracht sein, die Rauchen und Spucken untersagen.
4. Nach der Anlandung bzw. nach dem Erstverkauf sind die Fischereierzeugnisse unverzüglich unter angemessenen Bedingungen an ihren Bestimmungsort zu befördern.

KAPITEL II

ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE AN LAND

I. Räumlichkeiten und Ausstattung

Die Betriebe müssen mindestens über folgende Einrichtungen verfügen:

1. ausreichend große Räume, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Die Räume sind so konzipiert und angeordnet, daß jegliche Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen wird;
2. in den Bereichen, in denen die Erzeugnisse behandelt, zubereitet und verarbeitet werden:
 - a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglichen oder über ein Abflusssystem verfügen;
 - b) leicht zu reinigende, widerstandsfähige und wasserundurchlässige Wände;
 - c) eine leicht zu reinigende Decke;
 - d) Türen aus unveränderlichem Material;
 - e) ausreichende Belüftung sowie gegebenenfalls zufriedenstellende Entnebelung;
 - f) ausreichende Beleuchtung;
 - g) eine ausreichende Anzahl von Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände; die Hähne dürfen nicht von Hand oder Arm zu betätigen sein; es müssen Wegwerfhandtücher vorhanden sein;
 - h) Vorrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte, der Ausrüstung und der Anlagen;
3. in den Kühlräumen, in denen Fischereierzeugnisse gelagert werden:
 - dieselben Anforderungen wie unter Ziffer 2 Buchstaben a), b), c) und d),
 - gegebenenfalls eine Anlage mit ausreichender Kühlleistung, die gewährleistet, daß die Erzeugnisse bei den in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden;
4. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Schädlinge wie Insekten, Nagetiere usw.;
5. Arbeitsgeräte und Ausrüstungsgegenstände wie Zurichtungstische, Behältnisse, Fließbänder und Messer aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;
6. besondere wasserdichte, korrosionsfeste Behältnisse für Erzeugnisse, die nicht zum Verzehr bestimmt sind, oder einen Raum für die Aufbewahrung dieser Erzeugnisse, wenn dies aufgrund der Menge erforderlich ist;
7. eine Anlage zur ausreichenden Versorgung mit Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG des Rates über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch ⁽¹⁾ oder gegebenenfalls sauberem bzw. durch eine entsprechende Anlage geklärtem Meerwasser, das unter Druck steht. Zur Dampferzeugung, Brandbekämpfung oder Kühlung der Kühlanlagen ist auch eine Anlage zulässig, die Wasser ohne Trinkwassereigenschaften liefert, sofern die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers unmöglich machen und keinerlei Kontaminationsgefahr besteht. Die Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften müssen deutlich von den Leitungen für Trinkwasser bzw. sauberes Meerwasser unterschieden sein;
8. eine den hygienischen Anforderungen entsprechende Anlage zur Ableitung der Abwässer;

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11.

9. eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit wasserundurchlässigen, abwaschbaren glatten Wänden und Böden, Waschbecken sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschbecken müssen mit Seife o. ä. zur Reinigung der Hände und Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein; die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu bedienen sein;
10. geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Beförderungsmittel. Nicht zwingend erforderlich sind diese Vorrichtungen, wenn die Beförderungsmittel laut Vorschrift in amtlich zugelassenen Anlagen gereinigt und desinfiziert werden;
11. in Betrieben, in denen lebende Tiere wie Hummer oder Aale gehalten werden, eine Anlage, die optimale Überlebensbedingungen herstellt, unter Verwendung von Wasser, dessen Qualität sicherstellt, daß keine Organismen oder Schadstoffe auf die Tiere übertragen werden.

II. Allgemeine Hygienevorschriften

A. Allgemeine Hygienevorschriften für Räume und Ausrüstung

1. Fußböden, Wände, Decken und Trennwände, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind einwandfrei sauber zu halten und zufriedenstellend zu warten, so daß eine Kontamination der Erzeugnisse durch sie ausgeschlossen ist.
2. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen; Ratten- und Insektengift, Desinfektionsmittel und sonstige giftige Stoffe sind in Räumen oder Schränken unter Verschuß zu halten. Sie sind so zu verwenden, daß eine Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
3. Die Räume, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von Fischereierzeugnissen benutzt werden. Mit entsprechender Genehmigung der zuständigen Behörde dürfen sie jedoch zur gleichen Zeit oder zu anderen Zeitpunkten für die Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.
4. Für sämtliche Arbeitsgänge ist die Verwendung von Trinkwasser oder sauberem Meerwasser vorgeschrieben. Zur Dampferzeugung, Brandbekämpfung oder Kühlung von Maschinen allerdings kann ausnahmsweise auch die Verwendung von Wasser ohne Trinkwassereigenschaften gestattet werden, sofern die hierfür gelegten Leitungen eine andere Verwendung des Wassers unmöglich machen und die Gefahr einer Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen werden kann.
5. Reinigungs-, Desinfektions- und ähnliche Mittel sind so zu verwenden, daß Zustand und Qualität der Erzeugnisse hiervon unberührt bleiben.

B. Allgemeine Hygienevorschriften für das Personal

1. Vom Personal wird peinlichste Sauberkeit verlangt. Insbesondere gilt folgendes:
 - a) das Personal muß geeignete, saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen; dies betrifft insbesondere die Personen, die leicht zu verunreinigende Fischereierzeugnisse behandeln;
 - b) das für die Behandlung und die Zubereitung der Fischereierzeugnisse zuständige Personal muß sich die Hände mehrmals, zumindest aber bei jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit, waschen;
 - c) das Rauchen, Spucken, Trinken und Essen in den Arbeits- und Lagerräumen ist untersagt.
2. Der Arbeitgeber hat dafür Sorge zu tragen, daß Personen, die Krankheitskeime übertragen könnten, so lange von der Bearbeitung oder sonstigen Behandlung der Fischereierzeugnisse ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, daß keine Gefahr der Ansteckung mehr besteht.

KAPITEL III

SONDERVORSCHRIFTEN FÜR DIE BEHANDLUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN AN LAND

I. Vorschriften für frische Erzeugnisse

1. Frische Erzeugnisse, die nicht am Anlandungstag selbst verteilt, versendet, zubereitet oder innerhalb einer angemessenen Zeit nach der Anlandung verarbeitet werden, sind in den Kühlräumen der Betriebe auf Eis zu lagern. In den Räumen ist nach Bedarf neues Eis nachzufüllen. Das zur Kühlung verwendete Eis muß aus Trinkwasser oder sauberem Meerwasser hergestellt und unter hygienischen Bedingungen in speziell hierfür bestimmten Behältnissen gelagert werden. Diese Behältnisse sind sauber zu halten und auf einwandfreien Zustand zu überprüfen. Vorverpackte frische Erzeugnisse können durch Eis oder maschinell durch eine Kühlanlage, die ähnliche Temperaturen herstellt, gekühlt werden.
2. Das Köpfen und Ausnehmen muß unter hygienischen Bedingungen erfolgen. Unmittelbar danach sind die Erzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser zu waschen.

3. Beim Filetieren und Zerteilen ist darauf zu achten, daß die Filets und Stücke insbesondere beim Köpfen und Ausnehmen nicht verunreinigt werden. Die Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Zubereitung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Sollen die Filets und Stücke frisch verkauft werden, so müssen sie unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.
4. Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von frischen Fischereierzeugnissen sollen die Erzeugnisse vor Verunreinigung schützen und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen frisch halten; sie müssen so konstruiert sein, daß Schmelzwasser leicht ablaufen kann.
5. Gibt es keine besonderen Vorrichtungen zur ständigen Beseitigung der Abfälle, so sind letztere in auslaufsichere Behältnisse mit Deckel zu füllen, die leicht gereinigt und desinfiziert werden können. In den Arbeitsräumen dürfen sich keine Abfälle ansammeln. Sie werden zumindest am Ende eines jeden Arbeitstags an/in einen getrennten, für diesen Zweck vorgesehenen Ort oder Raum gebracht. Die Behältnisse werden nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt und ggf. desinfiziert.

II. Vorschriften für gefrorene und tiefgefrorene Erzeugnisse

1. Die Betriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:
 - a) eine ausreichend starke Gefrieranlage, um die Erzeugnisse rasch auf die in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen abzusenken;
 - b) eine Anlage mit ausreichender Leistung, um die Erzeugnisse in den Kühlräumen — unabhängig von der Außentemperatur — bei einer Temperatur zu lagern, die die in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen nicht übersteigt.

Für Thunfisch, der in Salzlösung eingefroren und zum Eindosen bestimmt ist, sind allerdings aus technischen Gründen, die mit der Gefriermethode und der Anordnung zusammenhängen, höhere Temperaturen zulässig.

2. Frische, zu gefrierende Erzeugnisse müssen die Anforderungen von Abschnitt I des Kapitels erfüllen.
3. Die Kühlräume müssen mit einem leicht abzulesenden Temperaturlaufzeichnungsgerät ausgestattet sein. Der Temperaturfühler dieses Geräts muß in dem von der Kältequelle am weitesten entfernten Teil des Raums angebracht sein, in dem die höchste Temperatur des Lagerraums herrscht.

Die Temperaturlaufzeichnungen sind zumindest während der gesamten Lagerzeit der Erzeugnisse aufzubewahren, um von den Kontrollbehörden eingesehen werden zu können.

4. Fischereierzeugnisse sind unter hygienisch einwandfreien Bedingungen aufzutauen: So ist insbesondere jegliche Verunreinigung zu vermeiden und die sachgerechte Ableitung des Schmelzwassers zu gewährleisten.

Beim Auftauen darf die Temperatur der Erzeugnisse nicht übermäßig ansteigen.

Nach dem Auftauen sind die Erzeugnisse unter den in dieser Verordnung festgelegten Bedingungen zu behandeln: Werden sie zubereitet oder verarbeitet, so sind die entsprechenden Arbeitsgänge so rasch wie möglich abzuschließen.

III. Vorschriften für verarbeitete Erzeugnisse

1. Die zu verarbeitenden frischen oder gefrorenen Erzeugnisse müssen den Anforderungen von Abschnitt I oder II dieses Kapitels genügen.
2. Dient eine Behandlung der Abtötung pathogener Mikroorganismen oder ist diese Behandlung für die Haltbarkeit des Erzeugnisses wesentlich, so muß sie eingetragen, überprüft und von der zuständigen Behörde genehmigt werden. Einzutragen und zu überprüfen sind namentlich die Dauer und Temperatur einer Hitzebehandlung, die Salzkonzentration, der PH-Wert, der Wassergehalt usw. Die Register sind der zuständigen Behörde mindestens für die Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses zur Verfügung zu halten.
3. Auf der Verpackung von Erzeugnissen, die nach einer Behandlung wie Salzen, Räuchern, Trocknen oder Marinieren nur begrenzt haltbar sind, müssen gemäß der Richtlinie 79/112/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/395/EWG⁽¹⁾, die Lagerbedingungen deutlich sichtbar angegeben sein.

Darüber hinaus gelten folgende Bedingungen:

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 17.

4. Konserven

Bei der Herstellung von Fischereierzeugnissen, die zur Haltbarmachung einer Wärmebehandlung in hermetisch verschlossenen Behältnissen unterzogen werden, ist sicherzustellen, daß

- a) die Wärmebehandlung nach einem zuverlässigen Verfahren erfolgt, für das wichtige Kriterien wie Erhitzung, Temperatur, Einfüllvorgang, Behältnisgröße usw. festgelegt sind. Über diese Angaben ist Buch zu führen. Die Wärmebehandlung muß geeignet sein, als pathogenen und zum Verderb führenden Organismen und die Keime pathogener Mikroorganismen abzutöten. Die Anlage muß mit Kontrollmarkierern ausgerüstet sein, um feststellen zu können, ob die Behältnisse tatsächlich einer angemessenen Wärmebehandlung unterzogen wurden;
- b) vom Hersteller weitere Stichprobenkontrollen durchgeführt werden, um sicherzustellen, daß die verarbeiteten Erzeugnisse einer angemessenen Wärmebehandlung unterzogen wurden, und zwar:
 - Inkubationstests: Zu diesem Zweck müssen die Betriebe über Anlagen zur Inkubation von Proben einzelner Fischkonserven verfügen; die Inkubation wird über sieben Tage bei 37 °C oder über zehn Tage bei 35 °C durchgeführt,
 - mikrobiologische Untersuchungen des Inhalts der Behältnisse im betriebseigenen Laboratorium oder in einem anderen zugelassenen Laboratorium;
- c) der Tagesproduktion in vorher festgelegten Abständen Stichproben entnommen werden, um sicherzustellen, daß die Behältnisse wirksam verschlossen sind; hierzu muß eine geeignete Ausrüstung zur Verfügung stehen, die die Prüfung von Nahtschnittstellen ermöglicht;
- d) Kontrollen durchgeführt werden, um sicherzustellen, daß die Behältnisse unbeschädigt sind;
- e) sämtliche Behältnisse, die gleichzeitig unter gleichen Bedingungen einer Wärmebehandlung unterzogen worden sind, mit einem Kennzeichen für die entsprechende Partie versehen werden.

5. Räuchern

- a) Zum Räuchern von Fisch verwendetes Sägemehl ist außerhalb des Räucherraums zu lagern und so zu verwenden, daß eine Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist;
- b) mit chemischen Schutzmitteln behandeltes Holz darf nicht verwendet werden;
- c) nach dem Räuchern sind die Erzeugnisse rasch abzukühlen und erst dann zu verpacken.

6. Salzen

- a) In der Zubereitung von Fischereierzeugnissen verwendetes Salz muß gereinigt und so gelagert werden, daß jegliche Kontamination ausgeschlossen wird;
- b) zum Salzen verwendete Behältnisse müssen so konstruiert sein, daß die Fischereierzeugnisse während des Salzvorgangs vor Verunreinigung geschützt sind;
- c) die verwendeten Behältnisse und die Arbeitsbereiche sind vor dem Salzen gründlich zu reinigen.

7. Vorgekochte Krebs- und Weichtiererzeugnisse

Für das Kochen von Krebs- und Weichtieren gelten folgende Bedingungen:

- a) Nach dem Kochen sind die Erzeugnisse rasch abzukühlen; verwendet werden darf ausschließlich Trinkwasser oder sauberes Meerwasser;
- b) das Entfernen der Schalen muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse erfolgen. Geschieht dies von Hand, so müssen die Arbeiter sorgfältiges Händewaschen beachten; sämtliche Arbeitsflächen sind mindestens alle zwei Stunden zu reinigen. Bei Einsatz von Maschinen sind diese in regelmäßigen Abständen zu reinigen.

Nach dem Entfernen der Schale sind die gekochten Krebs- und Weichtiere unverzüglich zu gefrieren oder in hierfür vorgesehenen Räumen so kühl zu lagern, daß sich Krankheitserreger nicht entwickeln können.

8. Fischschnitzel

Für die Herstellung von Fischschnitzeln, die durch maschinelles Auslösen der Gräten gewonnen werden, gelten folgende Bedingungen:

- a) Die maschinelle Gewinnung von Schnitzeln muß unverzüglich nach dem Filetieren erfolgen; es dürfen keine Eingeweide oder Eingeweidereste mitverwendet werden. Wird der ganze Fisch verwendet, so ist dieser vorher auszunehmen und zu waschen;
- b) die Maschinen sind in kurzen Abständen (mindestens alle zwei Stunden) zu reinigen;
- c) maschinell gewonnene Schnitzel sind unverzüglich zu gefrieren oder Erzeugnissen beizumischen, die durch eine entsprechende Behandlung haltbar gemacht oder gefroren werden.

IV. Vorschriften bezüglich Nematoden

1. Für die unter Ziffer 2 aufgeführten Fische und Fischerzeugnisse, die naturbelassen verzehrt werden sollen, ist vor der Vermarktung folgendes zu beachten:
 - a) Bei der Herstellung ist im Rahmen eines nach dem Verfahren des Artikels 17 festzulegenden Probenahmeplans eine Sichtkontrolle durchzuführen, um eventuell vorhandene Nematoden festzustellen und erkennbare Nematoden zu entfernen;
 - b) die Erzeugnisse müssen einer Gefrierbehandlung über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden bei einer Temperatur von -20°C oder weniger unterzogen worden sein. Diese Behandlung ist auf das unverarbeitete (rohe) Ausgangserzeugnis oder das Enderzeugnis anzuwenden.
2. Verzeichnis der in Absatz 1 genannten Fische oder Fischerzeugnisse:
 - a) Fisch, der roh oder — wie Junghering (Matjes) — quasi roh verzehrt wird;
 - b) nachstehende Arten, sofern sie kalt geräuchert werden und die Temperatur im Innern des Fisches während dieses Vorgangs weniger als 60°C beträgt:
 - Hering,
 - Makrele,
 - Sprotte,
 - atlantischer und pazifischer Lachs;
 - c) marinierte und/oder gesalzene Heringe, wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um Nematodenlarven abzutöten.

Diese Liste kann nach dem Verfahren des Artikels 17 geändert werden. Nach demselben Verfahren werden auch die Kriterien zur Beurteilung der Behandlungen festgelegt, die als nicht ausreichend angesehen werden, um Nematoden abzutöten.
3. Die Erzeuger müssen sich vergewissern, daß die unter Ziffer 2 genannten Fische und Fischerzeugnisse bzw. die zu ihrer Herstellung verwendeten Rohstoffe vor ihrer Vermarktung der unter Ziffer 1 Buchstabe b) genannten Behandlung unterzogen wurden.
4. Den unter Ziffer 2 genannten Fischereierzeugnissen muß bei ihrer Vermarktung eine Behandlungsbescheinigung beiliegen.

KAPITEL VI

GESUNDHEITSKONTROLLEN UND PRODUKTIONSÜBERWACHUNG

I. Allgemeine Überwachung

Die zuständigen Behörden führen eine Kontrollregelung mit dem Ziel ein, die Einhaltung der einzelnen Vorschriften dieser Verordnung zu überprüfen. Diese Kontrollregelung umfaßt insbesondere:

1. Fischereifahrzeugkontrollen,
2. Überprüfung der Anlande- und Erstverkaufsbedingungen,
3. regelmäßige Kontrolle der Betriebe, um insbesondere zu überprüfen, ob
 - a) die Zulassungsvoraussetzungen weiterhin erfüllt sind;
 - b) Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte sauber sind und die Hygienevorschriften für das Personal eingehalten werden;
 - c) die Behandlung der Fischereierzeugnisse nach Vorschrift erfolgt;
 - d) die Etikette vorschriftsmäßig angebracht werden,
4. Überprüfung der Lager- und Transportbedingungen.

II. Besondere Kontrollen

1. Organoleptische Prüfungen

Fischereierzeugnisse müssen bei der Anlandung bzw. vor dem ersten Verkauf von der zuständigen Behörde auf Genußtauglichkeit geprüft werden. Diese Kontrolle besteht in einer organoleptischen Prüfung.

Fischereierzeugnisse, die hinsichtlich des Frischekriteriums den gemeinsamen Vermarktungsnormen gemäß Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 genügen, gelten als den organoleptischen Anforderungen dieser Verordnung entsprechend.

Für Erzeugnisse, die nicht unter eine einheitliche Regelung im Rahmen der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 fallen, kann die Kommission im Bedarfsfall nach dem Verfahren des Artikels 19 besondere organoleptische Anforderungen festlegen.

Die organoleptische Prüfung wird nach dem Erstverkauf von Fischereierzeugnissen wiederholt, wenn dies für erforderlich gehalten wird oder festgestellt wurde, daß den Anforderungen dieser Verordnung nicht entsprochen wurde. Nach dem Erstverkauf müssen Fischereierzeugnisse zumindest den niedrigsten Anforderungen an den gemäß der vorgenannten Verordnungen festgelegten Frischegrad entsprechen. Ergibt die organoleptische Prüfung, daß die Fischereierzeugnisse nicht zum Verzehr geeignet sind, so werden sie aus dem Markt genommen und so denaturiert, daß ihre Wiederverwendung zu Konsumzwecken ausgeschlossen ist.

2. Chemische Kontrollen

A. Läßt die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische von Fischereierzeugnissen aufkommen, so werden Stichproben entnommen und zur Überprüfung folgender Parameter einer Laboruntersuchung unterzogen:

a) TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen) und TMA-N (Trimethylamine-Nitrogen)

Zur Ermittlung der Werte dieser Parameter werden Richtwertkontrollen durchgeführt. Dabei dürfen hohe Werte nicht automatisch zu einer Ablehnung der Erzeugnisse führen; es sollte vielmehr die Ursache dieser hohen Werte ermittelt werden.

b) Histamin

Es werden neun Proben entnommen, bei denen

- der Mittelwert grundsätzlich weniger als 100 ppm betragen muß,
- zwei Proben einen Wert von mehr als 100 ppm, aber weniger als 200 ppm aufweisen dürfen,
- keine Probe mehr als 200 ppm enthalten darf.

Diese Grenzen gelten lediglich für die Fischarten der Familien Scombridae und Clupeidae. Den Untersuchungen müssen bewährte, wissenschaftlich anerkannte Methoden wie beispielsweise die HPCL-Methode zugrunde liegen.

B. Schadstoffe aus dem aquatischen Milieu

Unbeschadet der Gemeinschaftsvorschriften über den Schutz und die Bewirtschaftung von Gewässern, insbesondere in bezug auf die Gewässerverschmutzung, dürfen die genießbaren Teile von Fischereierzeugnissen keine Schadstoffe aus dem aquatischen Milieu (wie Schwermetalle und halogenorganische Stoffe) in einem Maße aufweisen, daß die errechnete Aufnahme über die Nahrungsmittel die duldbare Tagesaufnahme (ADI) für den Menschen überschreitet.

Die Mitgliedstaaten müssen einen Überwachungsplan aufstellen, um den Grad der Kontamination von Fischereierzeugnissen zu kontrollieren.

Nach dem Verfahren des Artikels 17 kann die Kommission

- a) die Vorschriften für die chemischen Analysen aktualisieren und ergänzen, um sie dem wissenschaftlich-technologischen Fortschritt anzupassen;
- b) die zur Kontrolle der chemischen Kriterien anzuwendenden Analysemethoden sowie die Probenahmepläne festlegen;
- c) die für die chemischen Kriterien einzuhaltenden Grenzwerte festlegen.

3. Mikrobiologische Untersuchungen

In Anwendung von Artikel 17 werden mikrobiologische Kriterien einschließlich Probenahmepläne und Analysemethoden aufgestellt, wenn dies zum Schutz der menschlichen Gesundheit erforderlich ist.

KAPITEL V

AUFMACHUNG UND VERPACKUNG

1. Die Verpackung muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Fischereierzeugnisse erfolgen.
2. Das Verpackungsmaterial muß den einschlägigen Hygienevorschriften entsprechen, insbesondere
 - darf es die organoleptischen Eigenschaften der Fischereierzeugnisse nicht verändern,

- darf es keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf die Fischereierzeugnisse übertragen,
 - muß es von ausreichender Festigkeit sein, um die Fischereierzeugnisse wirksam zu schützen.
3. Die Verpackungen dürfen kein zweites Mal verwendet werden; hiervon ausgenommen sind bestimmte wasserdichte Spezialbehälter aus glattem und korrosionsfestem, reinigungs- und desinfektionsfreundlichem Material, die nach gründlicher Reinigung und Desinfektion wiederverwendet werden dürfen. Verpackungen von Erzeugnissen, die auf Eis frischgehalten werden, müssen das Abfließen des Schmelzwassers zulassen.
 4. Nicht benutztes Verpackungsmaterial ist in gesonderten, vom Produktionsbereich getrennten Räumen zu lagern und gegen Staub und Verunreinigung zu schützen.

KAPITEL VI

KENNZEICHNUNG

Unbeschadet der Vorschriften der Richtlinie 79/112/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/395/EWG ⁽²⁾, muß es zu Kontrollzwecken möglich sein, anhand der Kennzeichnung oder der Begleitdokumente den Betrieb festzustellen, aus dem Sendungen von Fischereierzeugnissen stammen. Die Verpackungsaufschrift oder die Begleitdokumente müssen daher folgende Angaben enthalten:

- Versandland,
- Identifikation des Versandbetriebs einschließlich der amtlichen Zulassungsnummer.

KAPITEL VII

LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG

1. Fischereierzeugnisse müssen zu jedem Zeitpunkt während der Lagerung und des Transports bei den in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen aufbewahrt werden, d. h.
 - frische Fischereierzeugnisse bei der Temperatur von schmelzendem Eis;
 - gefrorene Fischereierzeugnisse bei einer Temperatur von weniger als -18°C ;
 - verarbeitete Erzeugnisse bei den vom Hersteller angegebenen Temperaturen.
2. Andere Erzeugnisse, die die Genußtauglichkeit der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen oder sie verunreinigen könnten, dürfen nicht zusammen mit diesen gelagert werden, es sei denn, die Fischereierzeugnisse sind verpackt.
3. Die zur Beförderung von Fischereierzeugnissen eingesetzten Fahrzeuge müssen so konstruiert und ausgestattet sein, daß die in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen während des gesamten Transports beibehalten werden können. Wird zum Kühlen der Erzeugnisse Eis verwendet, so muß das Abfließen des Schmelzwassers gewährleistet sein, damit ein ständiger Kontakt dieses Wassers mit den Erzeugnissen vermieden wird.

Die Innenwände der Transportmittel müssen so beschaffen sein, daß die Genußtauglichkeit der Erzeugnisse nicht beeinträchtigt wird. Sie müssen glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
4. Für Fischereierzeugnisse verwendete Beförderungsmittel dürfen weder gleichzeitig noch zu einem anderen Zeitpunkt für die Beförderung anderer Erzeugnisse eingesetzt werden, die den Zustand der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen oder diese verunreinigen könnten.
5. Fischereierzeugnisse dürfen nicht in Fahrzeugen oder Containern befördert werden, die nicht gereinigt und ggf. desinfiziert worden sind.
6. Fischereierzeugnisse, die lebend in den Verkehr gebracht werden, sind unter Bedingungen zu befördern, die den Zustand dieser Erzeugnisse in keiner Weise beeinträchtigen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 17.

Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch

KOM(89) 668 endg.

(Von der Kommission vorgelegt am 12. Februar 1990)

(90/C 84/06)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Geflügelfleisch fällt unter die in Anhang II des Vertrages aufgeführten Erzeugnisse. Die Erzeugung von Geflügelfleisch und der Handel damit stellen für einen Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung eine wichtige Einkommensquelle dar.

Um die rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten und seine Produktivität zu steigern, müssen auf Gemeinschaftsebene Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von Geflügelfleisch festgelegt werden.

Die Gemeinschaft muß bis zum 31. Dezember 1992 die Maßnahmen erlassen, die zur schrittweisen Verwirklichung des Binnenmarktes erforderlich sind.

Solche Vorschriften sind ein Beitrag zum Schutz der Volksgesundheit und zur Vollendung des Binnenmarktes.

Das Wohlbefinden des Schlachtgeflügels sollte von den amtlichen Tierärzten der Schlachthöfe kontrolliert werden.

Zu diesem Zweck müssen die Vorschriften der Richtlinie 71/118/EWG vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 88/657/EWG ⁽²⁾, im Hinblick auf ihre Anpassung an die neue Gemeinschaftspolitik geändert werden.

Es erscheint notwendig, vom Anwendungsbereich dieser Verordnung bestimmte Arten des Direktverkaufs auszunehmen.

Die Verordnung erfaßt bestimmte Produkte des Direktverkaufs zwischen Erzeuger und Endverbraucher nicht.

Es ist damit zu rechnen, daß einige bereits vor dem 1. Januar 1992 arbeitende Betriebe aufgrund ihrer besonderen Situa-

tion nicht alle in dieser Verordnung niedergelegten Anforderungen erfüllen können. Deshalb erscheint es zweckmäßig, für diese Betriebe gemäß einer allgemeinen in der Entscheidung . . . /EWG des Rates enthaltenen Rahmenvorschrift zeitlich und inhaltlich begrenzte Ausnahmen zu gewähren [Entscheidung über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs] ⁽³⁾.

Hervorzuheben ist, daß die Herausnahme einzelner Vorgänge aus dem Anwendungsbereich dieser Verordnung und die Gewährung etwaiger Ausnahmen von den Hygienevorschriften dieser Verordnung nicht davon entbinden, bei allen Vorgängen der Erzeugung und Vermarktung von frischem Geflügelfleisch die mit der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates erlassenen allgemeinen Hygienevorschriften einzuhalten [Festlegung allgemeiner Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie spezifischer Gesundheitsvorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs] ⁽⁴⁾.

Die Durchführungsvorschriften zu dieser Verordnung sollen von der Kommission erlassen werden. Dazu sind Verfahren festzulegen, die eine enge und erspriessliche Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß gewährleisten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Diese Verordnung enthält die Hygienevorschriften für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von zum menschlichen Verzehr bestimmtem frischem Fleisch folgenden Geflügels:

- a) Hausgeflügel der Arten: Hühner, Puten, Perlhühner, Enten, Gänse und Tauben;
- b) Zuchtfasane, -wachteln und -rebhühner.

(2) Diese Verordnung gilt nicht:

- a) für das Zerlegen und Lagern von frischem Geflügelfleisch im Einzelhandel oder in Räumlichkeiten, die an Verkaufsstellen angrenzen und in denen das Fleisch ausschließlich zum Direktverkauf an den Endverbraucher zerlegt und gelagert wird;

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 3.

⁽³⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

- b) für frisches Fleisch, das in einzelnen Fällen in der Zuchtfarm oder auf einem nahegelegenen Markt unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben wird, nicht jedoch bei Wochenmärkten oder bei Versandhandel.
- (3) Soweit erforderlich, erläßt die Kommission gemäß dem Verfahren des Artikels 15 Bestimmungen über eine einheitliche Anwendung von Absatz 2.
- (4) Diese Verordnung gilt unbeschadet der besonderen Gemeinschaftsvorschriften für Hackfleisch oder Fleisch in Stücken vergleichbarer Art.

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung sind

1. „Geflügelfleisch“: alle zum Verzehr geeigneten Teile von
 - a) Hausgeflügel der Arten: Hühner, Puten, Perlhühner, Enten, Gänse und Tauben,
 - b) Zuchtfasanen, -wachteln und -rebhühner.
2. „Frisches Geflügelfleisch“: Geflügelfleisch, einschließlich vakuumumhülltes oder in kontrollierter Umgebung umhülltes Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich kältebehandelt wurde.
3. „Schlaktkörper“: der ganze Geflügelkörper nach dem Entbluten, Rupfen und Ausnehmen; das Entfernen der Nieren sowie das Abtrennen des Kopfes und der Beine am Fußwurzelknochen sind jedoch fakultativ.
4. „Schlaktnebenzeugnisse“: anderes als das unter Punkt 3 genannte Schlaktkörperfleisch, auch wenn es noch am Schlaktkörper haftet, sowie Kopf und Füße, wenn diese abgetrennt wurden.
5. „Eingeweide“: Organe (Schlaktnebenzeugnisse) der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle einschließlich Luft- und Speiseröhre und gegebenenfalls Kropf.
6. „Amtlicher Tierarzt“: der von der zuständigen Zentralbehörde des betreffenden Mitgliedstaats benannte Tierarzt.
7. „Hilfskraft“: eine von der zuständigen Zentralbehörde des betreffenden Mitgliedstaats nach Artikel 4 Absatz 2 offiziell benannte Fachkraft zur Unterstützung des amtlichen Tierarztes.
8. „Schlakttieruntersuchung“: die Untersuchung von lebendem Geflügel gemäß den Anforderungen von Anhang I Kapitel V.
9. „Fleischuntersuchung“: die Untersuchung des erschlachteten Geflügelfleisches in einem Schlachthof unmittelbar nach der Schlachtung gemäß den Anforderungen von Anhang I Kapitel VII.
10. „Sendung“: die in ein und demselben Transportmittel beförderte Fleischmenge.
11. „Transportmittel“: die Laderäume von Kraftfahrzeugen, Schienenfahrzeugen und Flugzeugen sowie Schiffsladeräume und Behälter für den Land-, See- und Lufttransport.

Artikel 3

Frisches Geflügelfleisch muß folgenden Anforderungen genügen:

- A. Schlaktkörper und Schlaktnebenzeugnisse müssen
- a) aus einem gemäß Artikel 8 zugelassenen und kontrollierten Schlachthof stammen;
 - b) von einem Tier stammen, das gemäß Artikel 4 vor der Schlachtung von einem amtlichen Tierarzt oder von Hilfskräften unter seiner Aufsicht untersucht und infolge des Untersuchungsergebnisses für schlacht- und genußtauglich befunden wurde;
 - c) gemäß Anhang I Kapitel V unter hygienisch einwandfreien Bedingungen behandelt worden sein;
 - d) gemäß Artikel 4 einer Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt oder durch Hilfskräfte unter seiner Aufsicht unterzogen und gemäß Anhang I Kapitel VII für genußtauglich befunden worden sein;
 - e) gemäß Anhang I Kapitel XI ein Genußtauglichkeitskennzeichen tragen. Gegebenenfalls kann beschlossen werden, die Bestimmungen dieses Kapitels nach dem Verfahren des Artikels 15 zu ändern oder zu ergänzen, um insbesondere die diversen handelsüblichen Angebotsformen zu berücksichtigen, sofern diese den Hygienevorschriften genügen. Insbesondere werden unbeschadet der Bestimmungen von Kapitel XI die Bedingungen festgelegt, unter denen die Vermarktung von Schlaktkörpern, Schlaktkörperteilen und Schlaktnebenzeugnissen in Verpackungen, die nicht gemäß Kapitel XI Nummer 60 Absatz 3 Buchstabe a) gekennzeichnet wurden, in Übereinstimmung mit der Richtlinie 80/879/EWG der Kommission ⁽¹⁾ zulässig ist;
 - f) gemäß Anhang I Kapitel XII nach der Fleischuntersuchung unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in Betrieben oder Kühlhäusern gelagert worden sein, die gemäß Artikel 8 zugelassen und kontrolliert werden;
 - g) gemäß Anhang I Kapitel XIII angemessen verpackt worden sein. Wird eine Schutzhülle verwendet, so muß diese den Anforderungen des genannten Kapitels genügen. Gegebenenfalls kann beschlossen werden, die Bestimmungen dieses Kapitels nach dem

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 251 vom 24. 9. 1980, S. 10.

Verfahren des Artikels 16 zu ändern oder zu ergänzen, um insbesondere die diversen handelsüblichen Angebotsformen zu berücksichtigen, sofern diese den Hygienevorschriften genügen. Die nach diesem Verfahren festgelegten Bestimmungen in bezug auf den Grad der Durchsichtigkeit und Färbung der Schutzhüllen dürfen jedoch nicht zur Folge haben, daß gemeinschaftsrechtlich vorgeschriebene oder zugelassene Markierungen oder Angaben auf diesen Schutzhüllen nicht mehr erkennbar sind;

- h) gemäß Anhang I Kapitel XIV befördert worden sein.

B. 1. Schlachtkörperteile und entbeintes Fleisch müssen

- a) in gemäß Artikel 8 zugelassenen und kontrollierten Zerlegungsbetrieben zerlegt worden sein;
- b) gemäß Anhang I Kapitel IX zerlegt bzw. gewonnen worden sein und
- von frischem Geflügelfleisch stammen, das innerhalb der Gemeinschaft erschlachtet wurde und den Anforderungen von Abschnitt A entspricht, oder
 - von frischem Geflügelfleisch stammen, das entsprechend den Gemeinschaftsvorschriften aus Drittländern importiert wurde;
- c) gemäß Anhang I Kapitel XII gelagert worden sein;
- d) gemäß Anhang I Kapitel X von einem amtlichen Tierarzt untersucht worden sein;
- e) den Anforderungen von Abschnitt A Buchstaben c), e), g) und h) genügen.

2. Wird in den Zerlegungsbetrieben neben Geflügelfleisch auch anderes frisches Fleisch bearbeitet, so muß dieses ebenfalls den einschlägigen Gemeinschaftsnormen entsprechen.

- C. Frisches Geflügelfleisch, das dieser Verordnung entsprechend in einem von einem Mitgliedstaat zugelassenen Kühlhaus gelagert und danach außer im Zusammenhang mit der Lagerung nicht mehr behandelt wurde, muß den Anforderungen von Abschnitt A Buchstaben c), e) bis h) sowie von Abschnitt B genügen bzw. in Übereinstimmung mit den Gemeinschaftsvorschriften aus Drittländern eingeführt worden sein.**

Artikel 4

(1) Bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung, der Genußtauglichkeitskontrolle von zerlegtem Fleisch gemäß Anhang I Kapitel X und der Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß Anhang I Kapitel IV und VI durch die Betriebe kann sich der amtliche Tierarzt von Hilfskräften unterstützen lassen, die unter seiner Aufsicht und Verantwortung arbeiten.

(2) Als Hilfskräfte dürfen nur Personen eingesetzt werden, die aufgrund einer Eignungsprüfung bei der zuständigen Zentralstelle des Mitgliedstaats oder einer von dort bestimmten Stelle den Anforderungen von Anhang II genügen.

(3) Hilfskräfte dürfen nur für folgende Tätigkeiten eingesetzt werden:

- Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß Anhang I Kapitel IV und VI,
- Prüfung, ob zum Zeitpunkt der Schlachttieruntersuchung keines der in Anhang I Kapitel V Nummer 28 genannten Symptome vorliegt,
- Prüfung, ob zum Zeitpunkt der Fleischuntersuchung keiner der in Anhang I Kapitel VIII Nummer 48 genannten Zustände zutrifft,
- Genußtauglichkeitskontrolle von zerlegtem und gelagertem Fleisch gemäß Anhang I Kapitel X,
- Kontrolle der Transportmittel und Behälter sowie der Einhaltung der Verladebedingungen gemäß Kapitel XIV Nummer 69.

Artikel 5

Unbeschadet der Richtlinie 86/469/EWG des Rates ⁽¹⁾ und über die Anforderungen nach Artikel 3 hinaus müssen Schlachtgeflügel bzw. frisches Geflügelfleisch stichprobenweise auf Rückstände untersucht werden, wenn sich bei der tierärztlichen Gesundheits-/Genußtauglichkeitskontrolle ein entsprechender Verdacht ergibt.

Diese Untersuchung dient der Ermittlung von Rückständen pharmakologisch wirkender Stoffe und der entsprechenden Umwandlungsprodukte sowie von Rückständen anderer ins Geflügelfleisch abgegebener Stoffe, die mit Wahrscheinlichkeit gesundheitsgefährdend sind.

Enthält das untersuchte Geflügelfleisch Spuren von Rückständen, die die zulässigen Toleranzwerte überschreiten, so ist es als genußuntauglich zu beurteilen.

Die Rückstandsuntersuchungen sind nach wissenschaftlich anerkannten und bewährten Methoden, namentlich solchen, die in gemeinschaftlichen und sonstigen internationalen Normen festgelegt sind, durchzuführen.

Sie müssen anhand von Referenzmethoden, die nach dem Verfahren des Artikels 15 festzulegen sind, bewertet werden können.

Nach dem in Artikel 16 vorgesehenen Verfahren benennt jeder Mitgliedstaat mindestens ein Referenzlaboratorium, das Rückstandsuntersuchungen durchführen kann.

Auf Vorschlag der Kommission und sofern sie nicht bereits in der Richtlinie 86/363/EWG ⁽²⁾ und in der Richtlinie . . . /EWG des Rates [zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Toleranzen für Tierarzneimittelrückstände] ⁽³⁾ festgelegt sind, legt der Rat die Toleranzwerte für ins Fleisch abgegebene Stoffe fest, die mit Wahrscheinlichkeit gesundheitsgefährdend sind.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 275 vom 26. 9. 1986, S. 36.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 221 vom 7. 8. 1986, S. 43.

⁽³⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

Artikel 6

Unbeschadet der Richtlinien 81/602/EWG⁽¹⁾ und 88/146/EWG⁽²⁾ des Rates darf frisches Geflügelfleisch nicht in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. die vorhandenen Rückstände die zulässigen Toleranzwerte überschreiten;
2. es unter anderen Bedingungen als denen der Richtlinie /EWG des Rates [zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile]⁽³⁾ mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt wurde;
3. es mit Antibiotika, Konservierungsstoffen oder Zartmachern behandelt wurde;
4. es von Tieren stammt, für die nachweislich einer der in Anhang I Kapitel VIII genannten Zustände zutrifft.

Artikel 7

(1) Die Mitgliedstaaten beauftragen eine zentrale Dienststelle oder Einrichtung mit der Erfassung und Auswertung der Ergebnisse der vom amtlichen Tierarzt vorgenommenen Schlachttier- und Fleischuntersuchungen, wenn dabei auf den Menschen übertragbare Krankheiten festgestellt wurden.

Wird eine solche Krankheit festgestellt, so sind die Einzelergebnisse den für die Kontrolle des Herkunftsbestandes zuständigen Veterinärbehörden unverzüglich mitzuteilen.

(2) Die Mitgliedstaaten informieren die Kommission über bestimmte Krankheiten, insbesondere über solche, die auf den Menschen übertragbar sind.

(3) Die Kommission erläßt nach dem Verfahren des Artikels 16 die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel, namentlich:

- die Häufigkeit der Informationsübermittlung an die Kommission,
- die Art dieser Information,
- die Krankheiten, über die Informationen eingeholt werden müssen,
- die Verfahren für die Erhebung und Auswertung der Informationen.

Artikel 8

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der von ihm zugelassenen Betriebe auf. Jeder Betrieb erhält eine Veterinärzulassungsnummer. Die Mitgliedstaaten übermitteln dieses Verzeichnis den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 222 vom 7. 8. 1981, S. 32.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 70 vom 16. 3. 1988, S. 16.

⁽³⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

Ein Mitgliedstaat läßt einen Betrieb nur zu, wenn die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung gewährleistet ist. Er entzieht die Zulassung, wenn die Zulassungsvoraussetzungen nicht mehr erfüllt sind.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 9 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat die dabei gewonnenen Erkenntnisse. Er teilt den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission den Entzug der Zulassung mit.

(2) Die Kontrolle und Überwachung der Betriebe erfolgt unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes, der sich bei rein praktischen Tätigkeiten von entsprechend ausgebildeten Hilfskräften unterstützen lassen kann. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu allen Betriebsteilen haben, um sich vergewissern zu können, daß die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

Die Einzelheiten der Tätigkeit der Hilfskräfte werden nach dem Verfahren des Artikels 16 geregelt.

(3) Die Herstellung des Genußtauglichkeitskennzeichens und der Plomben gemäß Anhang I Kapitel XI muß von den einzelstaatlichen Behörden genehmigt werden, die auch die Verwendung kontrollieren.

Artikel 9

Veterinärsachverständige der Kommission können Kontrollen vor Ort durchführen, soweit dies für die einheitliche Anwendung dieser Verordnung erforderlich ist. Sie können insbesondere prüfen, ob die Betriebe die Bestimmungen dieser Verordnung tatsächlich einhalten. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über die Ergebnisse dieser Kontrollen.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, unterstützt die Sachverständigen in jeder zur Erfüllung ihrer Aufgaben gebotenen Weise.

Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt. Nach dem gleichen Verfahren wird ein Kodex mit Regeln für die in diesem Artikel vorgesehenen Kontrollen ausgearbeitet.

Artikel 10

Abweichend von den Anforderungen nach Artikel 3 Abschnitt A Buchstabe a) können die für die Gewinnung von Geflügellebern bestimmten Tiere im Mastbetrieb selbst betäubt, ausgeblutet und gerupft werden, sofern dies in einem gesonderten Raum geschieht, der den Anforderungen von Anhang I Kapitel I Abschnitt C entspricht, und die nicht ausgeweideten Tierkörper — gemäß Anhang I Kapitel XIV — unmittelbar in einen zugelassenen Zerlegungsbetrieb verbracht werden, der über einen gesonderten Raum im Sinne von Anhang I Kapitel II Nummer 14 verfügt, in dem die Tierkörper innerhalb von 24 Stunden ausgenommen werden müssen.

Artikel 11

(1) Auf der Grundlage wissenschaftlicher Untersuchungen überprüft die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 15 die Vorschriften für die Schlachtier- und Fleischuntersuchungen sowie die Bedingungen, für das Inverkehrbringen von teilweise [oder nicht] ausgenommenem Geflügel.

(2) Bis zum Erlaß der besonderen Vorschriften für teilweise [oder nicht] ausgenommenes Geflügel gemäß Absatz 1 können die Mitgliedstaaten unter Einhaltung der allgemeinen Vertragsbestimmungen das Inverkehrbringen solchen Geflügels zulassen.

Artikel 12

Die Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates [über Veterinärkontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes] ⁽¹⁾ gelten insbesondere für die Durchführung der Kontrollen durch das Bestimmungsland sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen, die im Zusammenhang mit Hygieneproblemen bei der Gewinnung und Vermarktung von frischem Fleisch in der Gemeinschaft anzuwenden sind.

Artikel 13

Die Änderungen der Anhänge, namentlich zur Anpassung an den technischen Fortschritt, werden von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 15 beschlossen.

Artikel 14

Bis zum Erlaß von Gemeinschaftsvorschriften für die Einfuhr von Geflügelfleisch aus Drittländern lassen die Mitgliedstaaten die Einfuhr unter Bedingungen zu, die denen dieser Verordnung zumindest gleichwertig sind.

Artikel 15

(1) Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG des Rates ⁽²⁾ eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, im folgenden „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

(2) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten folgende Bestimmungen.

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse

vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(4) Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

(5) Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach seiner Befassung keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 16

Wird auf das Verfahren in diesem Artikel Bezug genommen, so gelten die nachstehenden Bestimmungen.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt eine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage — erforderlichenfalls durch eine Abstimmung — festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 17

(1) Gemäß dem in Artikel 15 vorgesehenen Verfahren können für Betriebe mit Erzeugung geringeren Umfangs Ausnahmen von den Bestimmungen des Anhangs I Nummern 1 bis 16 gewährt werden.

(2) Bei der Überprüfung der in Absatz 1 genannten Ausnahmen berücksichtigt die Kommission die Angaben und die Maßstäbe gemäß Artikel 2 und 3 der Entscheidung . . . /EWG des Rates vom . . . über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs ⁽³⁾.

(3) Bei der Gewährung der in Artikel 1 genannten Ausnahmen erläßt die Kommission nach dem in Artikel 15

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽²⁾ ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

⁽³⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

vorgesehenen Verfahren für jede Ausnahme allgemeine und besondere Durchführungsbestimmungen.

Artikel 18

Im Rahmen des Verfahrens nach Artikel 16 kann die Kommission Empfehlungen mit Leitlinien für das ordnungsgemäße Verhalten in den verschiedenen Stadien der Herstellung und Vermarktung aussprechen.

Artikel 19

(1) Die Richtlinie 71/118/EWG wird mit Wirkung vom 1. Januar 1993 aufgehoben.

(2) Die aufgrund der Richtlinie 71/118/EWG erlassenen Durchführungsvorschriften gelten jedoch auch für diese Verordnung.

Artikel 20

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

Sie gilt ab dem 1. Januar 1993.

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

ANHANG I

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN

Die Betriebe müssen zumindest wie folgt ausgestattet sein:

1. Räume zur Gewinnung, Behandlung und Lagerung von frischem Fleisch:

- a) Fußböden aus wasserdichtem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material, die so verlegt sein müssen, daß Wasser leicht abfließen kann; das Wasser muß zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden.

Außerdem müssen diese Betriebe

- in den Räumen gemäß Kapitel I Nummer 13 Buchstabe f), Kapitel II Nummer 14 Buchstabe a) sowie Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) mit Fußböden aus wasserdichtem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material ausgestattet sein, die so verlegt sind, daß Wasser leicht abfließen kann, oder die — bei Räumen gemäß Nummer 15 Buchstabe a) — mit einer Einrichtung ausgestattet sind, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht,
- in den Räumen gemäß Kapitel III Nummer 16 Buchstabe a) über Fußböden aus wasserdichtem, unverrottbarem Material verfügen;

- b) glatte, solide, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern — in Schlachthallen bis zu einer Höhe von mindestens drei Metern und in Kühlräumen oder Gefrierkammern mindestens bis zur Stapelhöhe — mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind; außer in Räumen gemäß Kapitel III Nummer 16 Buchstabe a) müssen Ecken und Kanten auf Bodenhöhe abgerundet oder ähnlich ausgeführt sein.

Jedoch begründet das Vorhandensein von Holzwänden in Räumen gemäß Kapitel III Nummer 16, die vor dem 1. Januar 1983 fertiggestellt wurden, keinen Entzug der Zulassung;

- c) Türen aus verschleiß- und korrosionsfestem Material; Holztüren müssen beidseitig mit einem glatten, undurchlässigen Überzug versehen sein;
- d) Isolierung aus unverrottbarem, geruchlosem Material;
- e) ausreichende Lüftung und gegebenenfalls leistungsfähige Entnebelung;
- f) angemessene natürliche oder künstliche, Farben nicht verfälschende Beleuchtung;
- g) eine saubere und leicht zu reinigende Decke; bei Fehlen einer solchen Decke muß die Dachunterseite diese Bedingungen erfüllen;
2. a) in nächster Nähe der Arbeitsplätze und in ausreichender Zahl Einrichtungen zum Waschen und Desinfizieren der Hände und zum Reinigen der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser. Die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Handwaschbecken müssen über fließendes warmes und kaltes bzw. entsprechend vortemperiertes Wasser verfügen und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Vorrichtungen zum Händetrocknen ausgestattet sein;
- b) Vorrichtungen für die Desinfektion des Arbeitsgeräts, wobei die Wassertemperatur mindestens 82 °C betragen muß;

3. angemessene Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);
4. a) Einrichtungen und Arbeitsgeräte wie Schneidetsche, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Fleischqualität nicht beeinträchtigendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Die Verwendung von Holz ist untersagt, außer in Räumen, in denen sich ausschließlich hygienisch verpacktes frisches Geflügelfleisch befindet;
- b) hygienisch einwandfreie, korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Einrichtungen für
 - das Behandeln von Geflügelfleisch,
 - das Abstellen der Behältnisse, damit Fleisch und Behältnisse nicht direkt mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen können;
- c) Einrichtungen für die hygienische Behandlung und den Schutz des Geflügelfleisches beim Be- und Entladen;
- d) wasserdichte, korrosionsfeste Spezialbehälter für die Aufnahme von nicht genußtauglichem Fleisch, die zur Sicherung gegen die unbefugte Entnahme mit Deckeln und Verschlüssen versehen sind oder ein verschließbarer Raum für die Aufnahme solchen Fleisches und solcher Schlachtnebenerzeugnisse, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder wenn die genußtauglichen Fleischteile und Schlachtnebenerzeugnisse nicht am Ende jedes Arbeitstages entfernt und unschädlich beseitigt werden; wird dieses Fleisch über Rinnen und Schurren abgeführt, so sollten diese so beschaffen und installiert sein, daß eine Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen ist;
5. Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die in dieser Verordnung vorgeschriebene Kerntemperatur des Fleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Kontamination des Fleisches ausschließenden Kondenswasserableiter ausgestattet sein;
6. eine Druckwasserversorgungsanlage für Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG; zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und Kühlung des Kühlaggregats darf jedoch ausnahmsweise auch Brauchwasser verwendet werden, sofern die entsprechenden Leitungen eine anderweitige Verwendung dieses Wassers nicht zulassen und jegliche Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen ist. Die Brauchwasserleitungen müssen von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheidbar sein;
7. eine Anlage zur ausreichenden Versorgung mit heißem Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG;
8. eine hygienisch einwandfreie Abwasserableitung;
9. ein angemessen ausgestatteter abschließbarer Raum, der ausschließlich dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht, bzw. in den Kühlhäusern gemäß Kapitel III Nummer 16 geeignete Einrichtungen;
10. Einrichtungen, die jederzeit die sachgerechte Durchführung der in dieser Verordnung vorgeschriebenen tierärztlichen Überwachung ermöglichen;
11. eine ausreichende Zahl von Umkleieräumen mit glatten, wasserundurchlässigen und waschbaren Böden und Wänden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen über fließend warmes und kaltes bzw. entsprechend vortemperiertes Wasser verfügen und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Vorrichtungen zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Wasserhähne dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten befinden;
12. Reinigungs- und Entseuchungsanlagen für Käfige und Transportmittel. Diese Anlagen sind entbehrlich, falls vorgeschrieben ist, daß die Transportmittel in amtlich zugelassenen Anlagen zu reinigen und zu desinfizieren sind.

KAPITEL I

Sonderbedingungen für die Zulassung von Geflügelschlächtereien

13. Neben den allgemeinen Anforderungen müssen Geflügelschlächtereien zumindest wie folgt ausgestattet sein:
 - a) ein ausreichend großer, leicht zu reinigender und zu desinfizierender Raum oder ein überdachter Platz für die Schlachtieruntersuchung;
 - b) ein leicht zu reinigender und zu desinfizierender Raum oder ein überdachter Platz für die ausschließliche Aufnahme von seuchenkrankem oder seuchenverdächtigem Geflügel;

- c) eine ausreichend große Schlachthalle mit gesonderten Arbeitsbereichen zum Betäuben und Entbluten einerseits und zum Rupfen und Brühen andererseits. Die Schlachthalle und der Raum bzw. Platz gemäß Buchstabe a) müssen — mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für das Schlachtgeflügel — durch automatisch schließende Türen verbunden sein;
- d) ein Raum für das Ausnehmen und Zubereiten, der so groß ist, daß das Ausnehmen an einem Arbeitsplatz erfolgen kann, der von den anderen Arbeitsplätzen weit genug entfernt bzw. durch eine Trennwand von diesen abgesondert ist, um einer Kontamination vorzubeugen. Der Raum für das Ausnehmen und Zubereiten und die Schlachthalle müssen — mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für das Schlachtgeflügel — durch automatisch schließende Türen verbunden sein;
- e) erforderlichenfalls ein Versandraum;
- f) ausreichend große Kühlräume oder Gefrierkammern;
- g) ein Raum oder Platz zum Sammeln der Federn, sofern sie nicht als Abfall behandelt werden.

KAPITEL II

Sonderbedingungen für die Zulassung von Geflügelzerlegungsbetrieben

- 14. Über die allgemeinen Anforderungen hinaus müssen Geflügelzerlegungsbetriebe zumindest wie folgt ausgestattet sein:
 - a) ausreichend große Kühlräume oder Gefrierkammern zur Haltbarmachung des Fleisches und, falls verpacktes Fleisch im Betrieb gelagert wird, ein gesonderter Kühl- oder Gefrierraum für verpacktes Fleisch;
 - b) i) ein Raum zum Zerlegen, Entbeinen und Umhüllen, der mit einem Temperaturschreiber oder einem Fernthermometer ausgestattet ist,
ii) falls das Ausnehmen im Zerlegungsbetrieb erfolgt, ein Raum zum Ausnehmen von Enten und Gänsen, die für die Erzeugung von Stopflebern gehalten und im Mastbetrieb betäubt, entblutet und gerupft wurden;
 - c) falls das Verpacken im Zerlegungsbetrieb erfolgt, einen Verpackungsraum, es sei denn, die in Kapitel XI Nummer 62 der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates genannten Anforderungen werden eingehalten [Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG] ⁽¹⁾;
 - d) falls das Verpacken und Umhüllen im Zerlegungsbetrieb erfolgt, ein Packmateriallager;
 - e) in den Räumen gemäß Buchstabe c) ein Kühlaggregat, damit die Kerntemperatur des Fleisches bei höchstens + 4 °C gehalten werden kann.

KAPITEL III

Besondere Bedingungen für die Zulassung von Kühlhäusern

- 15. Neben den allgemeinen Anforderungen müssen Kühlhäuser, in denen frisches Geflügelfleisch gemäß Kapitel XIII Nummer 61 erster Gedankenstrich gelagert wird, zumindest wie folgt ausgestattet sein:
 - a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume zur Lagerung von frischem Fleisch bei den Temperaturen gemäß Nummer 61 erster Gedankenstrich;
 - b) ein Temperaturschreiber oder ein Fernthermometer in jedem Lagerbereich.
- 16. Über die allgemeinen Anforderungen hinaus müssen Kühlhäuser, in denen frisches Fleisch gemäß Kapitel XIII Nummer 61 zweiter Gedankenstrich gelagert wird, zumindest wie folgt ausgestattet sein:
 - a) ausreichend große, leicht zu reinigende Räume zur Lagerung von frischem Fleisch bei den Temperaturen gemäß Nummer 61 zweiter Gedankenstrich;
 - b) ein Temperaturschreiber oder ein Fernthermometer in jedem Lagerbereich.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

KAPITEL IV

Hygienevorschriften für Personal, Räumlichkeiten, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte

17. Personal, Räumlichkeiten, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte müssen peinlich sauber sein:
- Das Personal hat insbesondere saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Wer Tiere schlachtet und Fleisch bearbeitet bzw. behandelt, muß mehrmals im Laufe eines Arbeitstages und vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände waschen und desinfizieren. Wer mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen ist, muß unverzüglich Hände und Arme mit heißem Wasser waschen und desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen ist das Rauchen verboten;
 - Tiere sind — mit Ausnahme von Schlachttieren in Schlachthöfen — von den Betrieben fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;
 - Ausrüstungen und Arbeitsgeräte für die Fleischbearbeitung sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Verlauf und am Ende eines Arbeitstages sowie bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren;
 - die Transportkäfige für das Geflügel müssen aus korrosionsfestem Material bestehen sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sind insbesondere vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.
18. Räumlichkeiten, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Geflügelfleisch oder frischem Kaninchen- und Wildfleisch gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . (Wild- und Kaninchenfleisch) ⁽¹⁾ verwendet werden. Dieses Erfordernis gilt nicht für die in den Räumlichkeiten gemäß Kapitel III Nummer 16 Buchstabe a) verwendeten Transportgeräte, wenn das Fleisch verpackt ist. Arbeitsgeräte für das Zerlegen von frischem Geflügelfleisch dürfen nur zu diesem Zweck verwendet werden.
- Die Betreiber oder Eigner bzw. ihre Vertreter müssen die Einhaltung der allgemeinen Hygienevorschriften in ihren Betrieben regelmäßig, auch mit Hilfe der im vierten Unterabsatz genannten mikrobiologischen Kontrollen, überprüfen.
Diese Kontrollen müssen Arbeitsgeräte, Ausrüstungen und Maschinenanlagen auf allen Produktionsebenen und erforderlichenfalls auch die Erzeugnisse erfassen.
Auf Verlangen der zuständigen Behörde müssen die Betreiber/Eigner in der Lage sein, dem amtlichen Tierarzt oder den Veterinärsachverständigen der Kommission Art, Häufigkeit und Ergebnisse der vorgenannten Kontrollen und erforderlichenfalls den Namen des Untersuchungslabors mitzuteilen.
Die Art dieser Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Stichprobenverfahren und die Methoden für bakteriologische Untersuchungen werden nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.
 - Der amtliche Tierarzt wertet die Resultate der unter Buchstabe a) genannten Kontrollen regelmäßig aus. Auf der Grundlage der Auswertungsergebnisse kann er auf sämtlichen Produktionsebenen und an den Erzeugnissen mikrobiologische Untersuchungen durchführen.
Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden schriftlich festgehalten; die Schlußfolgerungen und Empfehlungen werden dem Betreiber mitgeteilt, der die beanstandeten Mängel abstellt.
19. Das Geflügelfleisch und die Geflügelfleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen. Federn und Schlachtabfälle müssen sofort vom Schlachthallenboden entfernt werden.
20. Für alle Zwecke ist Trinkwasser zu verwenden; für die Erzeugung von Dampf ist jedoch ausnahmsweise die Verwendung von Brauchwasser zulässig, sofern die entsprechenden Leitungen eine anderweitige Verwendung dieses Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Geflügelfleisches ausgeschlossen ist. In Ausnahmefällen ist die Verwendung von Brauchwasser auch zur Kühlung des Kühlaggregats zulässig. Die Brauchwasserleitungen müssen von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheidbar sein.
21. Das Bestreuen der Böden in den Arbeitsräumen und Lagerräumen für frisches Fleisch mit Sägemehl oder ähnlichen Stoffen ist untersagt.
22. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie die Arbeitsgeräte, Ausrüstungen und das frische Geflügelfleisch nicht nachteilig beeinflussen. Nach Verwendung dieser Mittel sind Arbeitsgeräte und Ausrüstungen gründlich mit Trinkwasser zu spülen.
23. Personen, die das Fleisch nachteilig beeinflussen könnten, sind von der Fleischbearbeitung und -behandlung auszuschließen.

⁽¹⁾ Abl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

24. Personen, die mit frischem Fleisch arbeiten oder umgehen, haben durch ärztliches Attest nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht. Dieses Attest ist jährlich zu erneuern, sofern keine andere gleichwertige Regelung für die gesundheitliche Überwachung des Personals nach dem Verfahren des Artikels 15 genehmigt worden ist.

KAPITEL V

Schlachttieruntersuchung

25. Schlachtgeflügel muß binnen 24 Stunden nach seiner Anlieferung in der Schlächtereier einer Schlachtieruntersuchung unterzogen werden. Die Untersuchung ist unmittelbar vor dem Schlachten zu wiederholen, wenn seit der Schlachtieruntersuchung mehr als 24 Stunden vergangen sind.

Die Herkunft des Geflügels muß bei der Anlieferung in der Schlächtereier nachgewiesen werden.

Der Schlachthofbetreiber bzw. sein Vertreter müssen die Schlachtieruntersuchungen, insbesondere den notwendigen Umgang mit den Tieren selbst, erleichtern.

Bei Enten und Gänsen, die für die Erzeugung von Stopflebern gehalten und im Mastbetrieb betäubt, entblutet und gerupft wurden, kann die Schlachtieruntersuchung jedoch in der letzten Mastwoche stattfinden.

26. Die Schlachtieruntersuchung kann sich auf die Feststellung von Transportverletzungen beschränken, wenn das Geflügel in den 24 Stunden vor dem Transport im Herkunftsbetrieb untersucht und für gesund befunden worden ist. Werden die Schlachtieruntersuchungen im Herkunftsbetrieb und in der Schlächtereier nicht durch denselben amtlichen Tierarzt durchgeführt, so müssen die Tiere von einer Gesundheitsbestätigung gemäß Anhang III begleitet werden.

Im Falle von Enten und Gänsen, die zur Erzeugung von Stopflebern gehalten und im Mastbetrieb betäubt, entblutet und gerupft wurden, müssen die unausgenommenen Schlachtkörper bei der Ankunft im Zerlegungsbetrieb, der über einen gesonderten Raum für das Ausnehmen verfügen muß, von einer Bestätigung gemäß Anhang IV begleitet sein.

27. a) Die Schlachtieruntersuchung muß bei angemessener Beleuchtung erfolgen;
b) der amtliche Tierarzt überprüft, ob bei den angelieferten Tieren die gemeinschaftlichen Tierschutzvorschriften eingehalten worden sind.
28. Die Schlachtieruntersuchung dient der Feststellung,
- a) ob das Geflügel an einer auf Menschen oder Tier übertragbaren Krankheit leidet oder ob bestimmte Symptome bzw. das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
b) ob die Tiere eine Störung des Allgemeinbefindens oder Krankheitssymptome zeigen, die das Fleisch zum Genuß für Menschen untauglich machen könnten.
29. Geflügel, das an Geflügelpest, Newcastle-Krankheit, Tollwut, Salmonellose, Cholera oder Ornithose leidet, ist als genußuntauglich zu beurteilen.
30. Tiere, die
- wegen kranken Geflügels in der Schlächtereier oder
 - wegen Informationen über ihren Gesundheitszustand im Erzeugerbetrieb möglicherweise mit anderem an Geflügelpest, Newcastle-Krankheit, Tollwut, Salmonellose, Cholera oder Ornithose erkranktem Geflügel in Berührung gekommen sind, so daß eine Ansteckung nicht auszuschließen ist, dürfen nicht zum Genuß für Menschen geschlachtet werden.
31. Das unter den Nummern 28, 29 und 30 genannte Geflügel ist gesondert und im Anschluß an die Normalschlachtungen zu töten.

KAPITEL VI

Hygienevorschriften für das Schlachten

32. Nach seiner Verbringung in die Schlachthallen ist das Geflügel zu betäuben und unverzüglich zu schlachten. Auf die Betäubung kann jedoch verzichtet werden, um den Vorschriften bestimmter Religionsgemeinschaften zu entsprechen.

33. Die Schlachttiere müssen vollständig entbluten; dabei ist darauf zu achten, daß das Blut keine Verunreinigungen hervorruft.
34. Die Schlachtkörper sind unverzüglich vollständig zu rupfen.
35. Unmittelbar danach sind die Schlachtkörper auszunehmen. Dabei sind diese so zu öffnen, daß die Leibeshöhlen und Eingeweide untersucht werden können. Zu diesem Zweck sind Leber, Milz und Verdauungstrakt aus dem Schlachtkörper zu entnehmen, wobei darauf zu achten ist, daß dieser nicht verunreinigt wird und die genannten Eingeweide bis zu ihrer Untersuchung nicht auseinandergerissen werden.

Enten und Gänse, die zur Erzeugung von Stopflebern gehalten und geschlachtet werden, können jedoch innerhalb von 24 Stunden ausgenommen werden, sofern die unausgenommenen Schlachtkörper schnellstmöglich auf die in Kapitel XII Nummer 61 erster Gedankenstrich vorgeschriebene Temperatur heruntergekühlt und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen befördert werden.

36. Nach ihrer Untersuchung sind die Eingeweide unverzüglich vom Schlachtkörper zu trennen und die genußuntauglichen Teile sofort zu beseitigen.
Im Schlachtkörper verbliebene Eingeweide oder Eingeweideteile sind mit Ausnahme der Nieren vollständig und so hygienisch wie möglich zu entfernen.
37. Verboten sind das Aufblasen, das Reinigen von Geflügelfleisch mit Tüchern sowie das Füllen von Schlachtkörpern, ausgenommen mit genießbaren Schlachtnebenerzeugnissen von Geflügel, das in derselben Schlächterei geschlachtet wurde.
38. Das Zerlegen des Schlachtkörpers, die Entnahme und die Behandlung von Geflügelfleisch vor Abschluß der Fleischuntersuchung sind verboten. Der amtliche Tierarzt kann sonstige Behandlungen veranlassen, wenn die Untersuchung dies erfordert.
39. Vorläufig beschlagnahmtes Fleisch, das gemäß Nummer 48 als genußuntauglich beurteilt oder gemäß Nummer 49 vom Gebrauch ausgeschlossen wurde, sowie Federn und Schlachtabfälle sind schnellstmöglich in die Räumlichkeiten, Einrichtungen oder Behältnisse gemäß Nummer 4 Buchstabe d) zu verbringen und so zu behandeln, daß eine Kontamination weitestgehend ausgeschlossen ist.
40. Nach der Untersuchung und dem Ausnehmen ist das Geflügelfleisch unverzüglich unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu reinigen und zu kühlen.
41. Schlachtkörper, die im Tauchverfahren nach Nummer 42 gekühlt werden sollen, sind sofort nach dem Ausnehmen mit Spritzwasser gründlich zu reinigen und unverzüglich in die Kühlflüssigkeit einzutauchen. Für das Abspritzen sind Geräte zu verwenden, mit denen die Schlachtkörper sowohl innen wie außen gründlich gesäubert werden können.

Für Schlachtkörper mit einem Gewicht von

- bis zu 2,5 kg sind mindestens 1,5 Liter Wasser je Schlachtkörper zu verwenden,
- 2,5 bis 5 kg sind mindestens 2,5 Liter Wasser je Schlachtkörper zu verwenden,
- 5 kg oder mehr sind mindestens 3,5 Liter Wasser je Schlachtkörper zu verwenden.

42. Die Tauchkühlung muß folgenden Anforderungen genügen:
 - a) Die Schlachtkörper müssen ein oder mehrere Becken mit ständig erneuertem Wasser oder Eiswasser passieren. Dabei sind nur Verfahren zulässig, bei denen die Schlachtkörper maschinell und kontinuierlich entgegen der Kühlwasserrichtung transportiert werden;
 - b) die beim Eingang der Schlachtkörper in das oder die Becken gemessene Wassertemperatur darf + 16 °C, die beim Ausgang gemessene Temperatur + 14 °C nicht überschreiten;
 - c) die Tauchkühlung muß gewährleisten, daß die in Kapitel VII vorgeschriebene Temperatur in kürzestmöglicher Zeit erreicht wird;
 - d) während des gesamten Kühlvorgangs gemäß Buchstabe a) muß die Mindestdurchflußmenge betragen:
 - 2,5 Liter Wasser je Schlachtkörper von 2,5 kg oder weniger,
 - 4 Liter Wasser je Schlachtkörper von 2,5 bis 5 kg,
 - 6 Liter Wasser je Schlachtkörper von 5 kg oder mehr.

Bei Verwendung mehrerer Becken ist der Zufluß des frischen und der Abfluß des verbrauchten Wassers so zu regulieren, daß die Durchflußmenge mit fortschreitendem Passieren der Schlachtkörper progressiv

abnimmt, und das Frischwasser so auf die einzelnen Becken verteilt wird, daß die Durchflußmenge im letzten Becken nicht weniger beträgt als

- 1 Liter Wasser je Schlachtkörper von bis 2,5 kg,
- 1,5 Liter Wasser je Schlachtkörper zwischen 2,5 kg und 5 kg,
- 2 Liter Wasser je Schlachtkörper von 5 kg oder mehr.

Das für die erste Füllung benötigte Wasser ist bei der Berechnung dieser Mengen nicht zu berücksichtigen;

- e) die Schlachtkörper dürfen im ersten Teil der Anlage bzw. im ersten Becken nicht länger als 30 Minuten und im Rest der Anlage bzw. in den anderen Becken nicht länger als unbedingt erforderlich verbleiben.

Es sind alle Vorkehrungen zu treffen, um die im ersten Unterabsatz genannte Passierzeit im Falle einer Unterbrechung des Kühlprozesses einzuhalten.

Sobald die Anlage abschaltet, hat sich der amtliche Tierarzt persönlich von der Fortsetzung des Kühlvorgangs zu vergewissern, daß die Schlachtkörper weiterhin den Anforderungen dieser Verordnung genügen und genußtauglich sind; im gegenteiligen Fall veranlaßt er, daß die Schlachtkörper schnellstmöglich in die Räumlichkeiten gemäß Nummer 4 Buchstabe d) verbracht werden;

- f) jeder Teil der Anlage muß erforderlichenfalls nach jeder Arbeitsschicht, mindestens jedoch einmal täglich, vollständig geleert, gereinigt und desinfiziert werden;
- g) die Anlage muß mit einer geeichten Kontrolleinrichtung zur sachgerechten und kontinuierlichen Überwachung der Messung und Registrierung folgender Daten ausgestattet sein:
- der Wasserverbrauch bei der Innen- und Außenwaschung der Schlachtkörper vor dem Eintauchen in die Kühlbecken,
 - die Wassertemperatur in den Becken zu Beginn und zu Ende des Durchlaufs,
 - der Wasserverbrauch während des Kühlvorgangs,
 - die Zahl der Schlachtkörper in den einzelnen Gewichtsklassen gemäß Buchstabe d) und gemäß Nummer 41;
- h) die Ergebnisse der betrieblichen Kontrollen sind dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung zu halten und auf Verlangen vorzulegen;
- i) das reibungslose Funktionieren des Kühlsystems und seine Auswirkungen auf das Hygieniveau werden — bis zum Erlaß gemeinschaftlicher mikrobiologischer Methoden und dem Verfahren des Artikels 15 — nach einzelstaatlich anerkannten wissenschaftlichen mikrobiologischen Methoden bewertet, wobei der Keimgehalt am Schlachtkörper (Keime generell sowie Enterobakteriazien) vor und nach dem Kühlvorgang verglichen wird. Dieser Vergleich muß bei Inbetriebnahme der Anlage und danach in regelmäßigen Abständen sowie immer dann erfolgen, wenn an der Anlage Änderungen vorgenommen werden. Die verschiedenen Teile der Anlage müssen so funktionieren, daß ein zufriedenstellendes Hygieniveau gewährleistet ist.

KAPITEL VII

Fleischuntersuchung

43. Alle Schlachtkörperteile sind unmittelbar nach der Schlachtung zu untersuchen.
44. Die Fleischuntersuchung ist bei angemessener Beleuchtung vorzunehmen.
45. Die Fleischuntersuchung umfaßt
- a) die Besichtigung des Schlachtkörpers;
 - b) erforderlichenfalls das Durchtasten und Anschneiden des Schlachtkörpers;
 - c) die Untersuchung unerwünschter Veränderungen von Konsistenz, Farbe, Geruch und gegebenenfalls Geschmack.
46. Besteht aufgrund der Schlachtier- und Fleischuntersuchung Seuchenverdacht, so veranlaßt der amtliche Tierarzt die für eine Diagnose erforderlichen Laboruntersuchungen, auch im Hinblick auf die Ermittlung von Rückständen pharmakologisch wirkender Stoffe, mit denen die festgestellte Krankheit möglicherweise bekämpft wurde.
47. Die Verpflichtung zur Untersuchung auf Rückstände pharmakologisch wirkender Stoffe gemäß Nummer 46 gilt nicht für Geflügel aus Betrieben, die unter amtlicher Aufsicht stehen, wenn die genannte Rückstandsuntersuchung im Betrieb selbst erfolgt ist.

KAPITEL VIII

Beurteilung des amtlichen Tierarztes nach der Fleischuntersuchung

48. 1. Geflügelfleisch ist als untauglich zum Genuß für Menschen zu beurteilen, wenn die Fleischuntersuchung folgendes ergibt:
- Tod durch Verenden,
 - allgemeine Kontamination,
 - umfangreiche Läsionen und Ecchymose,
 - Geruchs-, Farb- und Geschmacksanomalien,
 - Zersetzung,
 - unerwünschte Veränderung der Konsistenz,
 - Abmagerung (Kachexie),
 - Wassereinlagerung (Ödeme),
 - Bauchwassersucht (Aszites),
 - Gelbsucht,
 - Infektionskrankheiten,
 - Aspergillose,
 - Toxoplasmose,
 - umfassende subkutane oder muskuläre Parasitose,
 - bösartige oder multiple Tumore,
 - Leukose,
 - Vergiftung.
2. Als untauglich zum Genuß für Menschen sind diejenigen Schlachtkörperteile zu beurteilen, die lokalisierte Läsionen oder Kontaminationen aufweisen, die Genußtauglichkeit des übrigen Fleisches jedoch nicht beeinträchtigen.
49. Vom Gebrauch ausgeschlossen sind der vom Schlachtkörper abgetrennte Kopf mit Ausnahme der Zunge sowie die Luftröhre, die gemäß Nummer 36 vom Schlachtkörper abgetrennten Lungen, die Speiseröhre, der Kropf, der Darm und die Gallenblase.

KAPITEL IX

Vorschriften für Fleisch, das zum Zerlegen bestimmt ist

50. Die Schlachtkörper dürfen nur in Zerlegungsräumen zerteilt und entbeint werden.
51. Der Betriebseigner oder sein Vertreter tragen dafür Sorge, daß eine Betriebsüberwachung ohne weiteres möglich ist; sie erleichtern insbesondere den erforderlichen Umfang mit dem Fleisch und stellen dem Überwachungsdienst die notwendigen Einrichtungen zur Verfügung; außerdem müssen sie dem für die Überwachung zuständigen amtlichen Tierarzt auf Verlangen die Herkunft des angelieferten Fleisches nachweisen können.
52. Fleisch, das den Anforderungen von Artikel 3 Absatz 2 Abschnitt B Absatz 1 Buchstabe b) nicht genügt, darf nur dann in zugelassene Zerlegungsräume verbracht werden, wenn es dort an einem besonderen Platz gelagert wird. Dieses Fleisch darf nicht am gleichen Ort und zur gleichen Zeit wie frisches Fleisch zerlegt werden, das die vorgenannten Anforderungen erfüllt. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu den Kühlräumen und sämtlichen Arbeitsräumen haben, um sicherstellen zu können, daß die vorgenannten Vorschriften genau eingehalten werden.
53. Frisches, zum Zerlegen bestimmtes Fleisch ist umgehend in die Zerlegungsräume und bis zu seiner Bearbeitung in den Raum gemäß Nummer 14 Buchstabe a) zu bringen; die Kerntemperatur muß konstant bei höchstens + 14 °C gehalten werden.
- Unbeschadet der Nummer 40 kann Fleisch jedoch direkt von der Schlachthalle zum Zerlegungsraum befördert werden.

In diesem Fall müssen Schlachthalle und Zerlegungsraum so nahe beieinander in ein und demselben Gebäudekomplex gelegen sein, daß das Fleisch in einem Arbeitsgang durch Verlängerung der Transportkette von der Schlachthalle zu diesem Raum befördert werden kann, wo es umgehend zu zerlegen ist. Nach dem vorschriftsmäßigen Zerlegen und Verpacken ist das Fleisch in den Kühlraum gemäß Nummer 14 Buchstabe a) zu verbringen.

54. Erforderlichenfalls ist das Fleisch in die Räumlichkeiten gemäß Nummer 14 Buchstabe b) und nach vorschriftsmäßigem Zerlegen und Verpacken in den Kühlraum gemäß Nummer 14 Buchstabe a) zu verbringen.
55. Mit Ausnahme von Fleisch, das warm zerlegt wird, darf das Zerlegen erst stattfinden, wenn das Fleisch auf eine Temperatur von + 4° C oder weniger abgekühlt ist.
56. Das Abwischen von frischem Fleisch mit Tüchern ist verboten.

KAPITEL X

Genußtauglichkeitskontrolle von zerlegtem und gelagertem Fleisch

57. Die zugelassenen Zerlegungsräume und Kühlhäuser unterliegen der Überwachung durch einen amtlichen Tierarzt.
58. Die Überwachung umfaßt folgende Aufgaben:
 - Überwachung des Ein- und Ausgangs von frischem Fleisch;
 - Genußtauglichkeitskontrolle des in den Betrieben befindlichen frischen Fleisches;
 - Genußtauglichkeitskontrolle des frischen Fleisches vor dem Zerlegen und beim Ausgang aus den Räumlichkeiten gemäß Nummer 57;
 - Überwachung der Sauberkeit von Räumlichkeiten, Einrichtungen und Arbeitsgeräten gemäß Kapitel IV sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften durch das Personal, einschließlich Kleidung;
 - Entnahme von Proben für die Durchführung von Laboruntersuchungen, anhand dieser das Vorhandensein von Krankheitskeimen, Zusatzstoffen oder anderen nichtzulässigen chemischen Stoffen festgestellt werden soll. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen sind in ein Verzeichnis einzutragen;
 - jede sonstige Überwachung, die der Tierarzt für notwendig hält, um die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung zu gewährleisten.

KAPITEL XI

Genußtauglichkeitskennzeichnung

59. Die Genußtauglichkeitskennzeichnung erfolgt unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes. Zu diesem Zweck verwahrt er
 - a) die für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des Fleisches erforderlichen Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit aushändigen darf;
 - b) die Etiketten und das Umhüllungsmaterial, soweit sie bereits mit den Stempelabdrucken gemäß Nummer 60 versehen sind, sowie die Plomben gemäß Nummer 60. Etiketten, Umhüllungen und Plomben werden dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt ihrer Verwendung in der erforderlichen Anzahl ausgehändigt.
60. 1. Das Genußtauglichkeitskennzeichen umfaßt:
 - a) — im oberen Teil den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in Großbuchstaben: B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK,
 - im mittleren Teil die Veterinärzulassungsnummer der Schlächtereier und gegebenenfalls des Zerlegungsbetriebs,
 - im unteren Teil eines der folgenden Kürzel: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC oder EOK;die Buchstaben und Zahlen müssen 0,2 cm hoch sein;

- b) ein ovales 6,5 x 4,5 cm großes Feld mit den Angaben gemäß Buchstabe a); die Buchstaben müssen 0,8 cm, die Ziffern 1,1 cm hoch sein.
2. Das Material für die Kennzeichnung muß allen Hygieneanforderungen genügen, die Angaben gemäß Absatz 1 müssen deutlich lesbar sein.
3. a) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Absatz 1 Buchstabe a) erfolgt
- bei einzeln abgepackten Schlachtkörpern auf oder sichtbar unter der Umhüllung oder dem sonstigen Verpackungsmaterial,
 - bei nicht einzeln abgepackten Schlachtkörpern durch Anbringung einer Plombe oder durch eine andere, nach dem Verfahren des Artikels 15 zugelassene Markierung,
 - bei in kleinen Mengen abgepackten Schlachtkörperteilen oder Schlachtnebenerzeugnissen auf oder sichtbar unter der Umhüllung oder dem sonstigen Verpackungsmaterial;
- b) das Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Absatz 1 Buchstabe b) ist an Umverpackungen mit ganzen Schlachtkörpern, Schlachtkörperteilen und Schlachtnebenerzeugnissen aufzubringen, die gemäß Buchstabe a) gekennzeichnet wurden.
4. Werden Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Absatz 3 auf der Umhüllung oder Verpackung angebracht,
- so sind sie so aufzubringen, daß sie beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung zerstört werden, bzw.
 - ist die Umhüllung und/oder Verpackung so zu verschließen, daß sie nach dem Öffnen nicht wiederverwendet werden kann.

KAPITEL XII

Lagerung

61. — Nach der Kühlung gemäß Nummer 40 ist frisches Geflügelfleisch bei einer Temperatur von maximal +4 °C und
- gefrorenes Geflügelfleisch bei einer Temperatur von maximal -12 °C aufzubewahren.

KAPITEL XIII

Umhüllung und Verpackung von frischem Geflügelfleisch

62. a) Unbeschadet der Richtlinie 89/109/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, müssen Umhüllungen und Verpackungen ⁽¹⁾ (z. B. Kisten, Kartons) allen Hygieneanforderungen genügen und müssen stabil genug sein, um das Fleisch während der Beförderung und Behandlung angemessen zu schützen;
- b) Umhüllungen und Verpackungen dürfen bei Fleisch nicht wiederverwendet werden, es sei denn, sie bestehen aus korrosionsfestem und leicht zu reinigendem Material, das vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert wurde.
63. Wird frisches Geflügelfleisch vor dem Verpacken umhüllt, so muß dies unter Einhaltung der Hygieneanforderungen erfolgen.
- Diese Umhüllungen müssen durchsichtig und farblos sein und den Anforderungen gemäß Nummer 62 Buchstabe a) genügen; sie dürfen nicht wiederverwendet werden.
- Schlachtkörperteile und Schlachtnebenerzeugnisse sind stets mit einer den vorgenannten Bedingungen entsprechenden festschließenden Schutzhülle zu umgeben.
64. Bietet die Umhüllung jedoch den gleichen Schutz wie eine Verpackung, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; sofern die sonstigen Bedingungen gemäß Nummer 62 erfüllt sind, ist eine zweite Umschließung (Umverpackung) nicht erforderlich.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 38.

KAPITEL XIV

Beförderung

65. Frisches Geflügelfleisch muß in Fahrzeugen oder Containern befördert werden, die so gebaut und ausgestattet sind, daß die Temperatur gemäß Kapitel XII während des gesamten Transports eingehalten wird.
66. Die Transportmittel für frisches Geflügelfleisch dürfen nicht zur Beförderung von lebenden Tieren oder Erzeugnissen verwendet werden, die das Fleisch nachteilig beeinflussen oder kontaminieren könnten.
67. Frisches Geflügelfleisch darf nicht zusammen mit Stoffen befördert werden, die es beeinträchtigen könnten oder die geruchsübertragend sind, es sei denn, es wurden entsprechende Vorsichtsmaßnahmen getroffen.
68. Frisches Fleisch darf nur in sauberen und desinfizierten Fahrzeugen und Containern befördert werden.
69. Der amtliche Tierarzt hat sich vor dem Verladen davon zu überzeugen, daß die Transportfahrzeuge und Container sowie die Verladebedingungen den Hygieneanforderungen dieses Kapitels genügen.

ANHANG II

BERUFLICHE ANFORDERUNGEN AN HILFSKRÄFTE

1. Zu der in Artikel 4 Absatz 2 genannten Eignungsprüfung werden nur Bewerber zugelassen, die nachweislich einen von den zuständigen einzelstaatlichen Stellen anerkannten, mindestens 400stündigen Lehrgang (einschließlich Laborausbildung) zu den unter Nummer 3 Buchstabe a) genannten Themen sowie ein mindestens 200stündiges Praktikum unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes absolviert haben. Das Praktikum ist in Geflügelschlachthöfen, Geflügelzerlegungsbetrieben, Geflügellagerhäusern bzw. Geflügel-frischfleisch-Kontrollstellen abzulegen.
2. Hilfskräfte, die den Anforderungen von Anhang II der Verordnung (EWG) Nr. . . . [Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG] ⁽¹⁾ genügen, können jedoch einen Lehrgang belegen, dessen theoretischer Teil nur 200 Stunden in Anspruch nimmt.
3. Die Eignungsprüfung gemäß Artikel 4 Absatz 2 besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil und umfaßt folgende Themenbereiche:
 - a) theoretische Prüfung:
 - Grundkenntnisse der Schlachtieranatomie und -physiologie,
 - Grundkenntnisse der Schlachtierpathologie,
 - Grundkenntnisse der anatomischen Pathologie von Schlachtieren,
 - Grundkenntnisse in Hygienefragen, insbesondere Betriebshygiene, Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene sowie Arbeitshygiene,
 - Kenntnis der Methoden und Verfahren der Erschlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch,
 - Kenntnis der einschlägigen Rechts- und Verwaltungsvorschriften,
 - Stichprobeverfahren;
 - b) praktische Prüfung:
 - Untersuchung von zur Schlachtung bestimmtem Geflügel,
 - Untersuchung und Bewertung von geschlachtetem Geflügel,
 - Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung arttypischer Körperteile,
 - Identifizierung einer Reihe von Geflügel-Schlachtkörperteilen, an denen Veränderungen aufgetreten sind, und Bemerkungen dazu,
 - Erfahrungen in der Fleischuntersuchung in einer Schlachtkette,
 - Erfahrungen in der Hygienekontrolle,
 - Erfahrungen in den Methoden der Stichprobennahme.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

ANHANG III

MUSTER

GESUNDHEITSBESTÄTIGUNG

für Schlachtgeflügel, das vom Herkunftsbetrieb zum Schlachtbetrieb befördert wird

Zuständige Stelle Nr. (1)

I. *Identifizierung der Schlachttiere*

Tierart:

Zahl der Tiere:

Identitätskennzeichen:

II. *Herkunft der Schlachttiere*

Anschrift des Herkunftsbetriebs:

.....

III. *Bestimmung der Schlachttiere*

Die Schlachttiere werden mit folgendem Transportmittel

.....

zu folgendem Schlachtbetrieb
befördert.IV. *Bescheinigung*Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt, daß die oben bezeichneten Schlachttiere am
um..... Uhr einer Schlachtieruntersuchung in dem obengenannten Herkunftsbetrieb unterzogen und für
gesund befunden worden sind.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(1) Fakultativ.

ANHANG IV

MUSTER

GESUNDHEITSBESTÄTIGUNG

für Schlachtkörper von Enten und Gänsen, die zur Erzeugung von Stopflebern gehalten, im Mastbetrieb betäubt, entblutet und gerupft wurden und zu einem Zerlegungsbetrieb befördert werden, der über einen gesonderten Raum für das Ausnehmen der Schlachtkörper verfügt

Zuständige Stelle Nr. ⁽¹⁾

I. *Identifizierung der unausgenommenen Schlachtkörper*

Tierart:

Zahl der unausgenommenen Schlachtkörper:

II. *Herkunft der unausgenommenen Schlachtkörper*

Anschrift des Mastbetriebs:

.....

III. *Bestimmung der unausgenommenen Schlachtkörper*

Die unausgenommenen Schlachtkörper werden mit folgendem Transportmittel

.....

zu folgendem Zerlegungsbetrieb
befördert.

IV. *Bescheinigung*

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt, daß die vorgenannten unausgenommenen Schlachtkörper von Tieren stammen, die im vorgenannten Mastbetrieb am um Uhr einer Schlachttieruntersuchung unterzogen und für gesund befunden wurden.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

⁽¹⁾ Fakultativ.

Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen

KOM(89) 669 endg.

(Von der Kommission vorgelegt am 12. Februar 1990)

(90/C 84/07)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Fleischerzeugnisse fallen unter die in Anhang II des Vertrages aufgeführten Erzeugnisse. Herstellung und Vermarktung von Fleischerzeugnissen bilden eine Einkommensquelle für einen Teil der landwirtschaftlichen Bevölkerung.

Um eine sinnvolle Entwicklung dieses Sektors sowie eine höhere Produktivität zu gewährleisten, müssen auf Gemeinschaftsebene Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen festgelegt werden.

Die Gemeinschaft muß bis zum 31. Dezember 1992 die Maßnahmen zur Vollendung des Binnenmarktes erlassen.

Die festzulegenden Hygienevorschriften sind ein Beitrag zum Schutz der Volksgesundheit und zur Vollendung des Binnenmarktes.

In diesem Zusammenhang müssen die Grundsätze der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/227/EWG⁽²⁾, ausgedehnt werden. Dies erfordert bestimmte technische Änderungen an der vorgenannten Richtlinie.

In besonderen Situationen ist es möglich, daß einige Betriebe, die ihre Tätigkeit bereits vor dem 1. Januar 1992 ausgeübt haben, nicht in der Lage sind, alle Vorschriften dieser Verordnung einzuhalten. Die Frage der etwaigen Gewährung zeitlich und inhaltlich begrenzter Ausnahmen für diese Betriebe ist in dem von der Entscheidung . . . /EWG des Rates vom . . . über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs⁽³⁾ gesetzten allgemeinen Rahmen zu regeln.

Ungeachtet der Herausnahme bestimmter Vorgänge aus dem Anwendungsbereich dieser Verordnung oder der Gewährung etwaiger Ausnahmen von deren Hygienevorschriften unterliegen alle Vorgänge des Herstellens und Inverkehrbringens von Fleischerzeugnissen gleichwohl den allgemeinen Hygienevorschriften, die mit der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . [zur Festlegung allgemeiner Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie besonderen Hygienevorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs]⁽⁴⁾ erlassen wurden.

Der Kommission obliegt es, bestimmte Durchführungsmaßnahmen zu dieser Verordnung zu erlassen. Dazu sollte ein Verfahren eingeführt werden, das eine enge und ersprießliche Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses gewährleistet —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Diese Verordnung enthält die Hygienevorschriften für die Herstellung von Fleischerzeugnissen in der Gemeinschaft und ihr Inverkehrbringen für Genußzwecke.

(2) Sie gilt nicht für die Herstellung und Lagerung von Fleischerzeugnissen in Einzelhandelsgeschäften oder den an die Verkaufsstellen angrenzenden Räumen, sofern das Herstellen und Lagern ausschließlich der direkten Abgabe der Produkte an den Endverbraucher dient. Die Kommission erläßt erforderlichenfalls nach dem Verfahren von Artikel 11 Vorschriften für die einheitliche Durchführung dieser Vorgänge.

Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie gelten als:

1. *Fleischerzeugnis*: Erzeugnis aus oder mit Fleisch, das so behandelt wurde, daß beim Kernschnitt keine Fleischeigenschaften mehr erkennbar sind;
2. *Behandlung*: Erhitzen, Salzen, Pökeln oder Trocknen von Frischfleisch mit oder ohne Verwendung anderer Lebensmittel, oder eine Kombination dieser Verfahren;
3. *Erhitzen*: Anwendung trockener oder feuchter Hitze;
4. *Salzen*: Verwendung von Salz;

(1) ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85.

(2) ABl. Nr. L 93 vom 6. 4. 1989, S. 25.

(3) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(4) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

5. *Pökeln*: Diffundieren von Salz im gesamten Erzeugnis;
6. *Trocknen*: Flüssigkeitsentzug auf natürlichem oder künstlichem Wege;
7. *Reifung*: Haltbarmachung von rohem gesalzenem Fleisch unter klimatischen Bedingungen, die dazu geeignet sind, im Verlauf einer langsamen und schrittweisen Verringerung des Feuchtigkeitsgehalts natürliche Gärungsprozesse bzw. enzymatische Prozesse hervorzurufen, die aufgrund damit verbundener allmählicher Veränderungen dem Erzeugnis typische organoleptische Merkmale verleihen und seine Haltbarkeit und Genußtauglichkeit bei normalen Umgebungstemperaturen gewährleisten;
8. *fertige Teilgerichte und Fertiggerichte*: Fleischerzeugnisse in Form aufbereiteter Speisezubereitungen, gekocht oder vorgekocht, ohne Zusatzstoffe haltbar gemacht, in einer Umhüllung;
9. *Umhüllung*: Vorgang zum Schutz eines Fleischerzeugnisses unter Verwendung einer ersten Hülle oder eines ersten Behältnisses, die das Fleischerzeugnis unmittelbar umgeben, sowie diese erste Hülle oder dieses erste Behältnis selbst;
10. *Verpackung*: Vorgang des Einbringens eines oder mehrerer Fleischerzeugnisse, umhüllt oder nicht umhüllt, in ein zweites Behältnis, sowie dieses Behältnis selbst;
11. *hermetisch verschlossenes Behältnis*: luftdichtes Behältnis zum Schutz des Inhalts gegen Mikroorganismen beim Erhitzen und danach;
12. *Betrieb*: zugelassener Verarbeitungsbetrieb oder zugelassene Lagereinrichtung;
13. *zuständige Behörde*: von dem Mitgliedstaat bezeichnete Gesundheitsbehörde.
14. Ferner gelten erforderlichenfalls die Begriffsbestimmungen folgender Verordnungen:
 - Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch] ⁽¹⁾;
 - Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . zur [Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch] ⁽²⁾;
 - Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . [über Wild- und Kaninchenfleisch] ⁽³⁾;
 - Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertem Fleisch für industrielle Zwecke] ⁽⁴⁾.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . ., S. . . .

⁽²⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . ., S. . . .

⁽³⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . ., S. . . .

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . ., S. . . .

Artikel 3

Fleischerzeugnisse müssen folgende Bedingungen erfüllen:

1. Sie müssen in einem Betrieb hergestellt und gelagert worden sein, der gemäß Artikel 5 zugelassen ist und überwacht wird und der den Bedingungen dieser Verordnung, insbesondere des Anhangs A Kapitel I und des Anhangs B Kapitel I, entspricht;
2. sie müssen unter hygienischen Bedingungen gemäß Anhang A Kapitel II und gegebenenfalls gemäß Anhang B Kapitel II und III hergestellt worden sein;
3. sie müssen aus Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen hergestellt sein, deren Inverkehrbringen zulässig ist;
4. sie müssen einer betriebsinternen Kontrolle bei regelmäßiger Überprüfung durch die zuständige Behörde unterzogen worden sein, um zu gewährleisten, daß sie die Anforderungen dieser Verordnung erfüllen;
5. sie müssen von der zuständigen Behörde gemäß Anhang A Kapitel III untersucht worden sein;
6. sie müssen gegebenenfalls gemäß Anhang A Kapitel IV umhüllt und verpackt worden sein;
7. sie müssen nach Anhang A Kapitel V als genußtauglich gekennzeichnet sein;
8. sie müssen unter hygienischen Bedingungen gemäß Anhang A Kapitel VI gelagert und befördert werden.

Artikel 4

Fleischerzeugnisse müssen ferner folgende zusätzliche Bedingungen erfüllen:

1. Sie müssen durch Erhitzen, Salzen, Pökeln oder Trocknen, auch in Verbindung mit Räuchern oder Reifen, hergestellt worden sein, gegebenenfalls unter besonderen mikroklimatischen Bedingungen und insbesondere unter Verwendung bestimmter Pökelsalze und -hilfsstoffe; zur Herstellung dürfen auch andere Lebensmittel sowie Gewürze verwendet werden;
2. auf der Verpackung von Fleischerzeugnissen, die nicht bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, muß der Hersteller zu Kontrollzwecken deutlich sichtbar und lesbar die Beförderungs- und Lagertemperatur sowie die Mindesthaltbarkeit des Erzeugnisses angeben, sofern diese Angaben in den gemeinschaftlichen Etikettierungsvorschriften nicht vorgesehen sind.

Artikel 5

- (1) Jeder Mitgliedstaat erstellt ein Verzeichnis der zugelassenen Betriebe und erteilt ihnen eine Zulassungsnummer. Er übermittelt dieses Verzeichnis den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Voraussetzung für die Zulassung durch den Mitgliedstaat ist die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung. Die

Zulassung wird entzogen, wenn der Betrieb die Zulassungsbedingungen nicht mehr erfüllt.

Der betreffende Mitgliedstaat berücksichtigt in diesem Zusammenhang die Ergebnisse einer etwaigen Kontrolle gemäß Artikel 6. Der Entzug der Zulassung wird den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission mitgeteilt.

(2) Die zugelassenen Betriebe werden von der zuständigen Behörde überwacht und kontrolliert.

Die zuständige Behörde hat jederzeit freien Zugang zu allen Betriebsteilen, um sich von der Einhaltung der Vorschriften dieser Verordnung zu überzeugen.

Stellt sich bei der Überwachung bzw. Kontrolle heraus, daß die Anforderungen dieser Verordnung nicht ausnahmslos erfüllt sind, so trifft die zuständige Behörde geeignete Abhilfemaßnahmen.

Artikel 6

(1) Veterinärsachverständige der Kommission können Kontrollen vor Ort vornehmen, soweit dies zur einheitlichen Durchführung dieser Verordnung notwendig ist. Sie können insbesondere prüfen, ob die Betriebe die Bestimmungen dieser Verordnung einhalten. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über die Ergebnisse dieser Kontrollen.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, unterstützt die Sachverständigen in jeder zur Erfüllung ihrer Aufgaben gebotenen Weise.

(2) Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren von Artikel 12 erlassen. Erforderlichenfalls wird nach demselben Verfahren ein Leitfaden für die Durchführung der Kontrollen gemäß Absatz 1 erstellt.

Artikel 7

(1) Für Betriebe mit geringer Erzeugung können nach dem Verfahren des Artikels 11 Ausnahmen von den Zulassungsbedingungen gemäß Anhang A Kapitel I und Anhang B Kapitel I gewährt werden.

(2) Bei der Erwägung von Ausnahmen gemäß Artikel 1 stützt sich die Kommission auf die Informationen und Kriterien gemäß Artikel 2 und 3 der Entscheidung . . . / . . . / EWG des Rates [über die Gewährung inhaltlich und zeitlich begrenzter Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs].

(3) Werden Ausnahmen gemäß Absatz 1 gewährt, so regelt die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 11 die näheren Einzelheiten.

Artikel 8

Die Vorschriften der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates [über viehseuchenrechtliche Kontrollen im innergemein-

schaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt] ⁽¹⁾ gelten insbesondere für die Abwicklung der Kontrollen durch die Behörden des Bestimmungsmitgliedstaats, die Folgemaßnahmen sowie die zu treffenden Schutzmaßnahmen.

Artikel 9

Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 12 Empfehlungen mit Leitlinien für angemessene Herstellungsmethoden auf den verschiedenen Produktions- und Vermarktungsstufen abgeben.

Artikel 10

Die Änderungen der Anhänge, insbesondere zur Anpassung an den wissenschaftlich-technischen Fortschritt, erfolgen nach dem Verfahren des Artikels 11.

Artikel 11

(1) Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG des Rates ⁽²⁾ eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, im folgenden „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

(2) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende den Ausschuß entweder aus eigener Initiative oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats.

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat innerhalb von drei Monaten ab seiner Befassung keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽²⁾ ABl. Nr. L 225 vom 18. 10. 1968, S. 23.

Artikel 12

Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so gelten folgende Vorschriften:

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahme. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann, gegebenenfalls im Wege der Abstimmung.

Die Stellungnahme wird ins Protokoll aufgenommen. Darüber hinaus kann jeder Mitgliedstaat verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll vermerkt wird.

Die Kommission trägt der Stellungnahme des Ausschusses weitestgehend Rechnung. Sie teilt dem Ausschuß mit, inwieweit sie seiner Stellungnahme Rechnung getragen hat.

Artikel 13

(1) Die Richtlinie 77/99/EWG wird mit Wirkung vom 1. Januar 1993 aufgehoben.

(2) Die Durchführungsvorschriften zu der Richtlinie gelten jedoch auch für diese Verordnung.

Artikel 14

Diese Verordnung tritt am 30. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. Januar 1993.

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

ANHANG A**KAPITEL I****ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN**

Betriebe müssen, unbeschadet der besonderen Bedingungen nach Anhang B, mindestens über folgendes verfügen:

1. in den Räumen für die Herstellung von Fleischerzeugnissen:
 - a) Fußböden aus wasserdichtem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material, die so verlegt sind, daß Wasser ohne weiteres abfließen kann; zur Vermeidung von Gerüchen ist dieses Wasser in Senkgruben zu leiten, die mit Gitterrosten und Geruchsverschlüssen ausgestattet sind;
 - b) glatte, solide, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind;
 - c) Türen aus verschleiß- und korrosionsfestem Material; Holztüren müssen beidseitig mit einem glatten, undurchlässigen Überzug versehen sein;
 - d) Isolierung aus unverrottbarem, geruchlosem Material;
 - e) ausreichende Lüftung und gegebenenfalls leistungsfähige Entnebelung;
 - f) ausreichende Beleuchtung;
 - g) saubere und leicht sauber zu haltende Decke; bei Fehlen einer Decke muß die Dachunterseite diese Bedingungen erfüllen.

Die Räume für die Lagerung von Fleischerzeugnissen sowie von Fleisch, Hackfleisch oder Fleischzubereitungen zu deren Herstellung unterliegen denselben Bedingungen. Abweichend hiervon erfordern

- Räume für die Kühlung: Fußböden aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die so verlegt sind, daß Wasser ohne weiteres abfließen kann, sowie glatte, solide, undurchlässige Wände, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind;
- Räume für die Gefrierlagerung: Fußböden aus wasserdichtem, leicht zu reinigendem Material sowie glatte, undurchlässige Wände, die leicht zu reinigen sind;

2. in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes:
 - a) eine ausreichende Zahl von Einrichtungen zum Waschen und Desinfizieren der Hände sowie zum Reinigen der Geräte mit heißem Wasser; die Wasserhähne dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm

bedienbar sein; zum Händewaschen müssen diese Einrichtungen über fließendes heißes und kaltes Wasser bzw. über entsprechend vortemperiertes Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie hygienische Vorrichtungen zum Abtrocknen der Hände verfügen;

- b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C; die Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte sind entbehrlich, wenn die Reinigung in einem vom Arbeitsplatz getrennten Raum erfolgt;
3. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten und Nagetiere);
 4. a) Einrichtungen und Geräte wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen, Behälter, Förderbänder, Sägen usw. aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, das die Qualität von Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen oder Fleischzubereitungen nicht beeinträchtigt; die Verwendung von Holz ist untersagt;
b) hygienisch einwandfreie, korrosionsfeste Geräte und Einrichtungen für
 - das Behandeln von Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen;
 - das Abstellen der Behälter für Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen, damit ausgeschlossen ist, daß Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen bzw. Behälter mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen;c) Einrichtungen für das hygienische Behandeln und den Schutz von Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen beim Be- und Entladen;
d) dichte, korrosionsfeste Spezialbehälter mit Deckeln und Verschlüssen zur Sicherung gegen die unbefugte Entnahme, die für die Aufnahme von genußuntauglichen Fleischteilen, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen oder Fleischzubereitungen bestimmt sind, oder abschließbarer Raum für die Aufnahme genußuntauglicher Fleischteile, Hackfleisch, Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder solche Erzeugnisse nicht am Ende jedes Arbeitstages entfernt oder unschädlich beseitigt werden.
Werden solche Fleischteile, Hackfleisch oder Fleischzubereitungen über Rinnen und Schurren abgeführt, so müssen diese so gebaut und verlegt sein, daß die Gefahr der Kontamination von frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen oder Fleischzubereitungen ausgeschlossen ist;
 5. Kühlanlagen, die gewährleisten, daß bei Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen die Kerntemperatur gemäß den in Artikel 2 Absatz 14 genannten Verordnungen sowie gemäß dieser Verordnung eingehalten wird.
Diese Kühlanlagen müssen mit einem Kondenswasserabnehmer ausgestattet sein, bei dem keine Gefahr der Kontamination von Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen oder Fleischzubereitungen besteht;
 6. eine Druckwasserversorgungseinrichtung ausreichender Leistung für Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG; zur Dampferzeugung, Brandbekämpfung und Kühlung darf jedoch auch Brauchwasser verwendet werden, sofern die dafür vorgesehenen Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine direkte oder indirekte Kontamination von Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen ausgeschlossen ist; Brauchwasserleitungen müssen von Trinkwasserleitungen deutlich unterscheidbar sein;
 7. eine Anlage zur ausreichenden Versorgung mit heißem Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG;
 8. eine hygienisch einwandfreie Abwasserableitung;
 9. einen zweckdienlich gestalteten, abschließbaren Raum, der nur der zuständigen Behörde zur Verfügung steht, oder aber — in Lagerräumen außerhalb des zur Herstellung von Fleischerzeugnissen zugelassenen Betriebs — einen zweckdienlich gestalteten und ausgerüsteten Arbeitsplatz, der nur der zuständigen Behörde zur Verfügung steht;
 10. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der Überwachungsmaßnahmen gemäß dieser Verordnung gestatten;
 11. eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Böden und Wänden, Waschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung entsprechend den Hygienevorschriften; letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben; die Waschgelegenheiten müssen über fließendes warmes und kaltes bzw. entsprechend vortemperiertes Wasser verfügen und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Vorrichtungen zum Abtrocknen der Hände ausgestattet sein; die Wasserhähne dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm bedienbar sein; solche Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Zahl in der Nähe der Toiletten befinden;
 12. Wagenreinigungs- und Entseuchungsanlagen; diese Anlagen sind entbehrlich, falls vorgeschrieben ist, daß die Transportmittel in amtlich zugelassenen Anlagen zu reinigen und zu desinfizieren sind.

KAPITEL II

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR PERSONAL, RÄUME, AUSTRÜTUNGEN UND GERÄTE IN DEN BETRIEBEN

1. Personal, Räume und Ausrüstungen und Geräte müssen peinlich sauber sein:
 - a) Das Personal hat insbesondere saubere Arbeitskleidung, eine saubere Kopfbedeckung und erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Wer Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen bearbeitet oder behandelt, muß mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie bei jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände waschen und desinfizieren. Wer mit infiziertem Fleisch in Berührung gekommen ist, hat unverzüglich Hände und Arme mit heißem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. An den Arbeitsplätzen und in den Lagerräumen darf nicht geraucht werden;
 - b) Tiere sind von den Betrieben fernzuhalten; Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;
 - c) Ausrüstungen und Geräte zur Bearbeitung von Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe und am Ende eines Arbeitstages sowie bei Verunreinigung vor der erneuten Verwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
Kontinuierlich arbeitende Maschinen sind zumindest am Ende eines Arbeitstages sowie immer dann zu reinigen, wenn Zweifel hinsichtlich ihrer Sauberkeit bestehen.
2. Die Räume, Geräte und Ausrüstungen dürfen nur für die Bearbeitung von Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen verwendet werden.
Sie können jedoch gleichzeitig oder nacheinander für die Herstellung anderer Lebensmittel verwendet werden, sofern alle Vorkehrungen getroffen werden, damit eine nachteilige Beeinflussung oder Qualitätsminderung der dieser Verordnung unterliegenden Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
3. Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Zutaten sowie deren Behältnisse dürfen nicht
 - unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen,
 - so abgestellt oder behandelt werden, daß die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung oder Beschädigung besteht.Es ist darauf zu achten, daß die Rohstoffe und die fertigen Erzeugnisse nicht miteinander in Berührung kommen.
4. In allen Fällen ist Trinkwasser zu verwenden.
5. Es ist untersagt, den Boden in den Arbeits- und Lagerräumen mit Sägemehl oder ähnlichen Stoffen zu bestreuen.
6. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie Ausrüstung und Arbeitsgeräte bzw. Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen nicht beeinträchtigen können. Ausrüstungen und Arbeitsgeräte sind nach Verwendung dieser Mittel gründlich mit Trinkwasser zu spülen. Reinigungs- und Pflegemittel sind an einem getrennten Ort aufzubewahren.
7. Personen, die das Fleisch kontaminieren könnten, dürfen nicht für das Bearbeiten und Behandeln von Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen eingesetzt werden.
8. Personen, die für das Bearbeiten und Behandeln von frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen eingesetzt werden, haben durch ärztliches Attest nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht.
Dieses Attest ist jedes Jahr zu erneuern, sofern keine andere gleichwertige Regelung für die gesundheitliche Überwachung des Personals nach dem Verfahren des Artikels 11 genehmigt worden ist.
9. Abweichend von Kapitel I Nummer 4 Buchstabe a) ist die Verwendung von Holz zulässig in Räumen für das Räuchern, Salzen, Reifen, Pökeln und Lagern von Fleischerzeugnissen sowie in den Versandräumen, sofern dies technisch unvermeidbar und die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung dieser Erzeugnisse ausgeschlossen ist. Die Verwendung von Paletten aus Holz in diesen Räumen ist ausschließlich für die Beförderung von verpackten Fleischerzeugnissen gestattet.
10. Die Temperatur in den Räumen bzw. Bereichen, in denen Fleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen bearbeitet werden, muß ein hygienisches Arbeiten ermöglichen; erforderlichenfalls sind diese Räume oder Bereiche davon mit einer Klimaanlage auszurüsten.

In den Zerlegungs-, Schneide- und Pökelräumen ist eine Betriebstemperatur von höchstens 12 °C einzuhalten.

Mit Zustimmung der zuständigen Behörde kann von der genannten Temperatur abgewichen werden, wenn dies technisch unvermeidbar und nach Auffassung der zuständigen Behörde möglich ist; dies gilt insbesondere für Schneideräume, in denen der Temperatur von Fleischerzeugnissen Rechnung zu tragen ist.

KAPITEL III

BETRIEBSÜBERWACHUNG

1. Die Betriebe werden von der zuständigen Behörde überwacht.
2. Die behördlichen Kontrollen umfassen insbesondere folgende Maßnahmen:
 - Kontrolle der Sauberkeit von Räumen, Anlagen und Geräten sowie der Personalhygiene gemäß Kapitel II,
 - Untersuchung von Frischfleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die für die Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind,
 - Kontrolle der Wirksamkeit der Behandlung von Fleischerzeugnissen,
 - Kontrolle der hermetisch verschlossenen Behältnisse anhand der Leitlinien, die nach dem Verfahren des Artikels 12 festgelegt werden,
 - Entnahme der für die Laboranalyse erforderlichen Proben,
 - alle sonstigen Kontrollmaßnahmen, die die zuständige Behörde für die Einhaltung der Vorschriften dieser Verordnung für notwendig hält.
3. Die Ergebnisse der betriebsinternen Kontrollen sind zwei Jahre aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.
4. Die zuständige Behörde wacht darüber, daß die Fleischerzeugnisse aus verkehrsfähigem Fleisch hergestellt werden.

KAPITEL IV

UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FLEISCHERZEUGNISSEN

1. Das Umhüllen und Verpacken muß hygienisch einwandfrei in den dafür vorgesehenen Räumen durchgeführt werden.
2. Unbeschadet der Richtlinie 89/109/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen⁽¹⁾, müssen Umhüllungen und Verpackungen sämtliche Hygieneanforderungen erfüllen und stabil genug sein, um einen wirksamen Schutz der Fleischerzeugnisse zu gewährleisten.
3. Umhüllungen dürfen nicht wiederverwendet werden; hiervon ausgenommen sind bestimmte Behältnisse aus Keramik und Glas, sofern sie hygienisch einwandfrei gereinigt und desinfiziert worden sind.
4. Fleischerzeugnisse dürfen in ein und demselben Raum hergestellt, umhüllt und verpackt werden, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:
 - a) der Raum muß groß genug und so ausgelegt sein, daß ein hygienisches Arbeiten sichergestellt ist;
 - b) Umhüllungen und Verpackungen sind sofort nach ihrer Herstellung mit einer hermetischen Schutzhülle zu verpacken, beim Transport zum Betrieb gegen Beschädigung zu schützen und dort in einem dafür vorgesehenen Raum hygienisch zu lagern;
 - c) Lagerräume für Verpackungsmaterial müssen frei von Staub und Ungeziefer sein und dürfen keine Luftverbindung mit Räumen haben, in denen sich Stoffe befinden, die Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnisse kontaminieren könnten; Verpackungen dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden;

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 38.

- d) die Verpackungen sind vor der Verbringung in den Packraum hygienisch aufzubauen; von diesem Erfordernis kann abgesehen werden, wenn Verpackungen automatisch aufgebaut werden, sofern die Gefahr einer Kontamination der Fleischerzeugnisse ausgeschlossen ist;
 - e) die Verpackungen sind unter hygienischen Bedingungen in den Packraum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; dem mit der Behandlung von unverpacktem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen betrauten Personal ist das Hantieren mit den Verpackungen untersagt;
 - f) Fleischerzeugnisse sind sofort nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume zu verbringen.
5. Zum Zwecke der Kontrolle ist die Umhüllung bzw. das Etikett der Fleischerzeugnisse an einer augenfälligen Stelle gut lesbar mit folgenden Angaben zu versehen:
- soweit dies nicht eindeutig aus der Warenbezeichnung oder der Liste der gemäß der Richtlinie 79/112/EWG angegebenen Inhaltsstoffe hervorgeht, Tierart(en), von der (denen) das Fleisch gewonnen wurde,
 - bei Verpackungen, die nicht für den Letztverbraucher bestimmt sind, das Herstellungsdatum.

KAPITEL V

KENNZEICHNUNG UND ETIKETTIERUNG

1. Fleischerzeugnisse müssen ein Genußtauglichkeitskennzeichen tragen. Dieses Kennzeichen ist zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar danach an einer augenfälligen Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar anzubringen. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auf das Erzeugnis selbst oder seine Umhüllung aufgebracht werden, sofern das Fleischerzeugnis mit einer eigenen Umhüllung versehen ist, oder aber auf das Etikett dieser Umhüllung gemäß Nummer 4 Buchstabe b). Bei einzeln umhüllten und verpackten Fleischerzeugnissen muß das Genußtauglichkeitskennzeichen nur auf der Verpackung aufgebracht werden.
2. Werden die Fleischerzeugnisse mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Nummer 1 anschließend verpackt, so ist diese Verpackung ebenfalls mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen zu versehen.
3. Abweichend von den Nummern 1 und 2 kann auf die Genußtauglichkeitskennzeichnung von Fleischerzeugnissen in palettisierten Packstücken, die in einem zugelassenen Betrieb weiterverarbeitet bzw. verpackt werden sollen, verzichtet werden, sofern
 - auf dem betreffenden Packstück außen ein Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Nummer 4 Buchstabe a) angebracht ist,
 - der Versandbetrieb über Mengen, Art und Bestimmungsort der Fleischerzeugnisse, die nach dieser Nummer versandt werden, gesondert Buch führt,
 - der Bestimmungsbetrieb über Mengen, Art und Ursprung der Fleischerzeugnisse, die nach dieser Nummer angeliefert werden, gesondert Buch führt,
 - das Genußtauglichkeitskennzeichen beim Öffnen des Packstücks unter der Verantwortung der zuständigen Behörde zerstört wird,
 - der Bestimmungs- und Verwendungsort der Fleischerzeugnisse auf der Umverpackung deutlich angegeben ist, wenn diese nicht aus durchsichtigem Material besteht.

Ist jedoch ein Packstück umhüllter Erzeugnisse von einer durchsichtigen Umverpackung umschlossen, so muß auf der Umverpackung kein Genußtauglichkeitskennzeichen angebracht werden, sofern das Genußtauglichkeitskennzeichen auf der Umhüllung durch die Umverpackung hindurch deutlich erkennbar ist.
4. a) Das Genußtauglichkeitskennzeichen muß in einem ovalen Feld folgende Angaben enthalten:
 - i) entweder
 - im oberen Teil: den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes, in großen Druckbuchstaben: B — D — DK — EL — ESP — F — IRL — I — L — NL — P — UK, gefolgt von der Veterinärzulassungsnummer des Betriebs;
 - im unteren Teil: eines der folgenden Kürzel:
CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;

ii) oder

- im oberen Teil: den Namen des Versandlandes in Großbuchstaben;
- in der Mitte die Veterinärzulassungsnummer des Betriebs;
- im unteren Teil: eines der folgenden Kürzel:
CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;

- b) das Genußtauglichkeitskennzeichen kann mit einem Farb- oder Brennstempel auf das Erzeugnis, die Umhüllung bzw. Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett aufgedruckt oder aufgebracht werden. Der auf der Verpackung aufgebrachte Stempelaufdruck muß beim Öffnen zerstört werden, es sei denn, die Verpackung wird beim Öffnen ohnehin vernichtet. Hermetisch geschlossene Behältnisse müssen auf dem Deckel oder der Dose einen unverwischbaren Stempelaufdruck tragen;
- c) das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auch aus einem unlösbar angebrachten Schild aus widerstandsfähigem Material bestehen, das alle Hygieneanforderungen erfüllt und die Angaben gemäß Buchstabe a) enthält.

KAPITEL VI

LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG

1. Fleischerzeugnisse sind in Räumen gemäß Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a) oder in einem zugelassenen Kühlager gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch sowie zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG zu lagern.

Bei Raumtemperatur haltbare Fleischerzeugnisse dürfen jedoch auch in anderen Lagerräumen gelagert werden, die von der zuständigen Behörde dafür zugelassen wurden; diese Räume müssen aus soliden sowie leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Baumaterialien bestehen.

2. Fleischerzeugnisse, für die bestimmte Lagertemperaturen nach Artikel 4 Nummer 3 vorgeschrieben sind, müssen bei diesen Temperaturen aufbewahrt werden.
3. Fleischerzeugnisse müssen so versandt werden, daß sie während der Beförderung gegen eine Kontamination bzw. eine nachteilige Beeinflussung geschützt sind. Dabei ist der Beförderungsdauer, den verwendeten Beförderungsmitteln und den klimatischen Gegebenheiten Rechnung zu tragen.
4. Beförderungsmittel für Fleischerzeugnisse müssen erforderlichenfalls so ausgerüstet sein, daß die vorgeschriebene Temperatur gewährleistet ist und insbesondere die Temperaturen nach Artikel 4 Nummer 2 nicht überschritten werden.

ANHANG B

KAPITEL I

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN, DIE FLEISCHERZEUGNISSE HERSTELLEN

1. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen gemäß Anhang A Kapitel I müssen Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen und verpacken, mindestens über folgendes verfügen:
- a) ausreichend große Räume zur getrennten
 - i) Kaltlagerung von Fleisch, Hackfleisch und Fleischzubereitungen einerseits,
 - ii) Lagerung bei Raumtemperatur bzw. Kaltlagerung von Fleischerzeugnissen andererseits;
 - b) einen oder mehrere geeignete Räume ausreichender Größe für Herstellung und Verpackung;

- c) einen abschließbaren Raum für die Lagerung bestimmter Zutaten bzw. Zusatzstoffe;
 - d) einen Verpackungsraum, sofern die entsprechenden Bedingungen gemäß Anhang A Kapitel IV Nummer 4 nicht erfüllt sind, sowie einen Versandraum;
 - e) einen Raum für die Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial;
 - f) einen Raum für das Reinigen von Ausrüstung und tragbarem Material, wie Haken und Behälter, sowie einen Raum oder einen Schrank für die Aufbewahrung von Reinigungs- und Wartungsmaterial.
2. Je nach Art der Erzeugnisse muß der Betrieb über folgendes verfügen:
- a) einen Raum oder — sofern keine Gefahr der Kontamination besteht — einen entsprechenden Platz für die Entnahme aus der Verpackung;
 - b) einen Raum oder — sofern keine Gefahr der Kontamination besteht — einen entsprechenden Platz für das Auftauen von Fleisch, Hackfleisch und Fleischerzeugnissen;
 - c) einen Raum für das Zerlegen;
 - d) einen Raum für das Füllen der Behälter vor dem Erhitzen;
 - e) einen Raum
 - für das Erhitzen, wobei die Erhitzer mit einem Temperaturschreiber bzw. einem Temperaturfernschreiber ausgerüstet sein müssen,
 - für das Druckerhitzen, wobei die Autoklaven mit einem Temperaturschreiber bzw. einem Temperaturfernschreiber sowie mit einem direkt ablesbaren Kontrollthermometer ausgerüstet sein müssen; die Autoklaven müssen ferner mit einem Manometer ausgerüstet sein;
 - f) einen Raum für das Auslassen von Fett;
 - g) einen Raum bzw. eine besondere Anlage für das Räuchern;
 - h) einen Raum für das Trocknen und Reifen;
 - i) einen Raum für das Entsalzen, Wässern und sonstige Behandeln von Naturdärmen;
 - j) einen Raum für das Säubern der Lebensmittel, die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden;
 - k) einen Raum für das Salzen, erforderlichenfalls mit einer Klimaanlage zur Einhaltung der Temperatur gemäß Anhang A Kapitel II Nummer 10;
 - l) einen Raum für das Säubern von Fleischerzeugnissen, die aufgeschnitten oder zerteilt und umhüllt werden sollen;
 - m) einen erforderlichenfalls mit einer Klimaanlage ausgerüsteten Raum für das Aufschneiden oder Zerteilen sowie das Umhüllen von Fleischerzeugnissen, die vorverpackt in den Verkehr gebracht werden sollen;
 - n) eine Einrichtung für den hygienischen Transport der Konservendosen zum Arbeitsraum;
 - o) eine leistungsfähige Einrichtung zum Reinigen der Behältnisse unmittelbar vor dem Befüllen;
 - p) eine Einrichtung, in der die hermetisch verschlossenen Behältnisse vor dem Behandeln im Autoklaven zur Entfernung des Fetts mit heißem Trinkwasser gewaschen werden können;
 - q) einen geeigneten Raum bzw. Platz für das Abkühlen und Abtrocknen der Behältnisse nach dem Erhitzen;
 - r) Ausrüstungen für die Inkubation von Stichproben, die aus den hermetisch verschlossenen Behältnissen entnommen wurden;
 - s) eine geeignete Ausrüstung zum Überprüfen der Behältnisse auf Dichtheit und Unversehrtheit.

Die Arbeiten, für die getrennte Räume gemäß den Buchstaben e) und f) vorgesehen sind, können auch in einem gemeinsamen Raum durchgeführt werden, wenn ausgeschlossen ist, daß Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnisse durch die verwendeten Einrichtungen nachteilig beeinflusst werden.

Die Arbeiten, für die getrennte Räume gemäß den Buchstaben c), d), e), g) und m) vorgesehen sind, dürfen in dem Raum gemäß Nummer 1 Buchstabe b) durchgeführt werden, wenn die Anlagen einen geschlossenen, kontinuierlichen Produktionszyklus ohne Arbeitsunterbrechung gewährleisten und die übrigen Anforderungen der Verordnung erfüllen, so daß eine Kontamination von frischem Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen ausgeschlossen ist.

KAPITEL II

BESONDERE ANFORDERUNGEN AN HERMETISCH VERSCHLOSSENE BEHÄLTNISSE

Außer den allgemeinen Bedingungen müssen Betriebe, in denen Fleischerzeugnisse in hermetisch verschlossenen Behältnissen hergestellt werden, folgenden Anforderungen genügen:

1. Die zuständige Behörde hat bei Fleischerzeugnissen in hermetisch verschlossenen Behältnissen darüber zu wachen,
 - a) daß der Betreiber oder Eigner des Betriebs bzw. sein Vertreter sich durch Stichprobenkontrollen davon überzeugt, daß
 - für bei Raumtemperatur haltbare Fleischerzeugnisse ein Verfahren mit einem F-Wert von größer oder gleich 3,00 verwendet wird oder, falls in dem betreffenden Mitgliedstaat dieser Wert ungebräuchlich ist, die durchgeführte Behandlung mit Hilfe eines siebentägigen Inkubationstests bei 37 °C bzw. eines zehntägigen Inkubationstests bei 35 °C überprüft wird,
 - ein leistungsfähiges Erhitzungsverfahren verwendet wird, das sich an maßgeblichen Kriterien orientiert, wie Erhitzungsdauer, Temperatur, Bewegung beim Erhitzen, Füllgrad usw.,
 - die leeren Behältnisse die Produktionsnormen erfüllen,
 - die Tagesproduktion in zuvor festgelegten Abständen kontrolliert wird, damit ein zuverlässiger Verschluß gewährleistet ist,
 - die notwendigen Kontrollen durchgeführt werden und insbesondere Kontrollmarkierungen verwendet werden, die gewährleisten, daß die Behälter sachgerecht erhitzt wurden,
 - die notwendigen Kontrollen durchgeführt werden, damit gewährleistet ist, daß das Kühlwasser nach der Verwendung einen Restchlorgehalt aufweist; allerdings können die Mitgliedstaaten eine Ausnahme von diesem Erfordernis zulassen, wenn das Wasser die Anforderungen der Richtlinie 80/778/EWG erfüllt,
 - die in hermetisch verschlossenen Behältern erhitzten Fleischerzeugnisse Inkubationstests gemäß dem ersten Gedankenstrich unterzogen werden;
 - b) daß die in hermetisch verschlossenen Behältnissen abgefüllten Erzeugnisse bei der Entnahme aus dem Erhitzer noch so heiß sind, daß die Feuchtigkeit schnell verdampft und sie vor dem völligen Abtrocknen nicht angefaßt werden;
 - c) daß durch Gasbildung aufgetriebene Dosen (Bombagen) zusätzlich untersucht werden;
 - d) daß die Thermometer der Erhitzer mit Hilfe geeichter Thermometer überprüft werden.
2. Die Behältnisse müssen
 - bei Beschädigungen oder Fertigungsmängeln verworfen werden,
 - unmittelbar vor dem Befüllen mit Hilfe geeigneter Reinigungseinrichtungen gemäß Kapitel I Nummer 2 Buchstabe o) gründlich gereinigt werden, wobei fließendes Wasser zu verwenden ist,
 - erforderlichenfalls nach dem Reinigen und vor dem Befüllen lange genug abtropfen,
 - erforderlichenfalls nach dem hermetischen Verschließen und vor dem Druckerhitzen mit Hilfe der Einrichtung gemäß Kapitel I Nummer 2 Buchstabe p) mit Trinkwasser gewaschen werden, das gegebenenfalls so heiß sein muß, daß Fett entfernt werden kann,
 - nach dem Erhitzen mit Wasser gekühlt werden, das die Anforderungen nach Nummer 1 Buchstabe a) sechster Gedankenstrich erfüllt,
 - vor und nach dem Erhitzen so behandelt werden, daß jedwede Beschädigung oder Kontamination ausgeschlossen ist.
3. Die zuständigen Behörden können zulassen, daß dem Wasser in den Autoklaven bestimmte Stoffe zugesetzt werden, um die Konservendosen gegen Korrosion zu schützen und das Wasser zu enthärten und zu desinfizieren. Eine Liste dieser Stoffe wird nach dem Verfahren des Artikels 12 aufgestellt.
4. Die Mitgliedstaaten können die Verwendung von Rücklaufwasser zum Kühlen der hitzebehandelten Behältnisse gestatten. Dieses Wasser ist zu filtrieren und mit Chlor oder mit Hilfe anderer Methoden zu behandeln, die nach dem Verfahren von Artikel 11 festzulegen sind. Mit dieser Behandlung soll sichergestellt werden, daß das Rücklaufwasser die Normen des Anhangs I Teil E der Richtlinie 80/778/EWG erfüllt, so daß es die Erzeugnisse nicht nachteilig beeinflussen kann und keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt.

Das Rücklaufwasser muß einen geschlossenen Kreislauf bilden und darf nicht anderweitig verwendet werden.
5. Sofern keine Kontaminationsgefahr besteht, darf der Boden bei Schichtende mit Behälterkühlwasser und mit Autoklavenwasser gereinigt werden.

KAPITEL III

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON FERTIGGERICHTEN

Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen nach Anhang A Kapitel I und je nach Art der Erzeugnisse gelten folgende Vorschriften:

1. a) Werden die Fertiggerichte nicht in dem in Kapitel I Nummer 1 Buchstabe b) vorgesehenen Raum hergestellt, so muß der Betrieb über einen eigens für die Herstellung von solchen Erzeugnissen bestimmten Raum verfügen:
 - b) bei der Herstellung sind die vorgeschriebenen Temperaturen einzuhalten.
2. a) Der Betreiber oder Eigner des Betriebs bzw. sein Vertreter führen regelmäßige Kontrollen zur Gewährleistung hygienischer Herstellungsbedingungen im Betrieb durch, insbesondere durch mikrobiologische Untersuchungen gemäß dem vierten Gedankenstrich.

Diese Kontrollen beziehen sich auf alle Geräte, Anlagen und Maschinen, auf sämtliche Produktionsstufen sowie auf die jeweiligen Erzeugnisse.

Er muß in der Lage sein, der zuständigen Behörde oder den Sachverständigen der Kommission auf Verlangen Auskunft über Art, Häufigkeit und Ergebnis der einschlägigen Kontrollen sowie erforderlichenfalls über den Namen des Untersuchungslabors zu erteilen.

Art und Häufigkeit dieser Kontrollen sowie die Stichprobenverfahren und Methoden der bakteriologischen Untersuchung werden von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 12 in Form einer Empfehlung festgelegt;
- b) die zuständige Behörde überprüft regelmäßig die Ergebnisse der Kontrolle gemäß Buchstabe a). Gegebenenfalls kann sie zusätzliche mikrobiologische Untersuchungen für alle Produktionsstufen oder die jeweiligen Erzeugnisse anordnen.

Über die Ergebnisse dieser Überprüfungen wird ein Bericht erstellt, dessen Schlußfolgerungen oder Empfehlungen dem Betreiber mitgeteilt werden; dieser trägt dafür Sorge, daß die Beanstandungen behoben werden.
3. Vorgekochte Fertiggerichte müssen ferner:
 - sofort vor oder nach dem Erhitzen umhüllt werden,
 - nach dem Erhitzen und Umhüllen in einer hygienisch einwandfreien Isolierkammer rasch abgekühlt werden,
 - innerhalb von höchstens zwei Stunden nach Beendigung des Erhitzens auf eine Kerntemperatur von + 10 °C abgekühlt werden,
 - gegebenenfalls sofort nach dem Abkühlen gefroren bzw. tiefgefroren werden.

Vorschlag für eine Entscheidung des Rates über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs

KOM(89) 670 endg.

(Von der Kommission vorgelegt am 12. Februar 1990)

(90/C 84/08)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Erzeugnisse tierischen Ursprungs fallen unter die in Anhang II des Vertrages aufgeführten Erzeugnisse. Das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs

stellt für einen großen Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung eine wichtige Einkommensquelle dar.

Um die rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten und seine Produktivität zu steigern, müssen auf Gemeinschaftsebene Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse erlassen werden.

Die Gemeinschaft muß die Maßnahmen erlassen, die zur schrittweisen Verwirklichung des Binnenmarktes bis zum 31. Dezember 1992 erforderlich sind.

Um die vorgenannten Ziele zu erreichen, hat der Rat besondere gemeinschaftliche Hygienevorschriften für die Produktion und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs erlassen, darunter Frischfleisch, Geflügel-, Wild- und Kaninchenfleisch, Fleischerzeugnisse, Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, Fleischzubereitungen, Fischereierzeugnisse, lebende zweischalige Weichtiere, Rohmilch, wärmebehandelte Trinkmilch, Milcherzeugnisse, Eiprodukte, tierische Fette und Nebenerzeugnisse des Ausschmelzens.

Die Möglichkeit besteht, daß Betriebe aufgrund besonderer Umstände nicht in der Lage sind, alle vorgesehenen besonderen Vorschriften zum 1. Januar 1993 anzuwenden. Deshalb sollte für bereits vor dem 1. Januar 1992 arbeitende Betriebe eine Regelung zur Gewährleistung zeitlich und inhaltlich begrenzter Ausnahmen eingeführt werden, um örtlichen Verhältnissen Rechnung zu tragen und plötzliche Unternehmensschließungen zu vermeiden.

Unbeschadet der Gewährung etwaiger Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft zugunsten bestimmter Betriebe, finden auf sämtliche Vorgänge der Produktion und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs die allgemeinen Hygienevorschriften Anwendung, die die der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . zur Festlegung allgemeiner Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie spezifische Gesundheitsvorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs ⁽¹⁾ festgelegt sind.

Diese Ausnahmen müssen von der Kommission strengstens überwacht werden, um jeglichen Mißbrauch auszuschließen. Es ist daher ein Verfahren vorzusehen, das eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen Kommission und Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß gewährleistet —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Im Sinne dieser Entscheidung sind

1. Betriebe: alle Räumlichkeiten, die besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft unterliegen und in denen Erzeugnisse tierischen Ursprungs zubereitet, verarbeitet, umhüllt, verpackt oder gelagert werden.

2. Erzeugnisse tierischen Ursprungs: alle zum Verzehr bestimmten, verarbeiteten oder auch unverarbeiteten Erzeugnisse, die direkt oder indirekt tierischen Ursprungs sind.

Artikel 2

(1) Wenn ein Mitgliedstaat nach einer gründlichen Überprüfung der Verhältnisse aller Betriebe der Auffassung ist, daß bestimmte Betriebe in seinem Hoheitsgebiet, die bereits vor dem 1. Januar 1992 tätig waren, bestimmte besondere Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs nicht anwenden können, so legt er der Kommission einen entsprechend begründeten Antrag auf Ausnahmegewährung vor.

(2) Der Antrag gemäß Absatz 1 muß der Kommission vor dem 1. Januar 1992 vorliegen und für jeden Betrieb insbesondere folgende Angaben enthalten:

- die vom Antrag auf Ausnahmegewährung betroffenen Rechtsvorschriften,
- die Begründung des Antrags,
- die voraussichtliche Dauer der Ausnahmeregelung,
- der unter Umständen betroffene Teil des einzelstaatlichen Hoheitsgebiets,
- die sozioökonomischen Folgen für die lokale, regionale oder nationale Produktion,
- die Zahl der fraglichen Betriebe und ihre genaue Angabe,
- das entsprechende Produktionsvolumen,
- das Absatzgebiet der fraglichen Erzeugnisse,
- die vorgesehenen Hygienevorschriften,
- die Vorschriften zur Verkehrsüberwachung.

Artikel 3

(1) Die Kommission prüft die vom Mitgliedstaat angegebenen Gründe. Sie kann zusätzliche Informationen verlangen, und Vertreter der Kommission können die Situation erforderlichenfalls vor Ort prüfen.

(2) Nach dem Verfahren des Artikels 4 kann die Kommission die beantragte Ausnahme unter zeitlichen und inhaltlichen Beschränkungen gewähren. In diesem Fall erläßt sie nach dem gleichen Verfahren die entsprechenden allgemeinen und besonderen Vorschriften zur Durchführung der Ausnahmeregelung.

(3) Bei Prüfung des Antrags auf Ausnahmegewährung berücksichtigt die Kommission namentlich:

- die Gesundheitsschutz- und Überwachungserfordernisse,
- die Erfordernisse des Direktverkaufs auf den lokalen Märkten,

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

- die geographische Lage der Betriebe,
- die lokalen Gepflogenheiten,
- die Größe der fraglichen Betriebe und ihr Produktionsvolumen,
- die Art der fraglichen Erzeugung, einschließlich der angewandten Technik,
- den Absatzweg der fraglichen Erzeugnisse.

Artikel 4

(1) Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG ⁽¹⁾ des Rates eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, nachstehend „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

(2) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten die folgenden Bestimmungen:

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

Stellungnahme wird mit der Mehrheit angegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist, keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 5

Diese Entscheidung ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für das Inverkehrbringen von Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs innerhalb der Gemeinschaft, soweit für sie nicht anderweitige Gemeinschaftsregelungen gelten

KOM(89) 658 endg.

(Von der Kommission vorgelegt am 13. Februar 1990)

(90/C 84/09)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —
gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,
auf Vorschlag der Kommission,
nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,
nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,
in Erwägung nachstehender Gründe:

Lebende Tiere und Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind im Verzeichnis der unter Anhang II des Vertrages fallenden Erzeugnisse aufgeführt. Ihre Vermarktung stellt für einen großen Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung eine wichtige Einkommensquelle dar.

Um eine angemessene Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten und seine Produktivität zu steigern, müssen auf

Gemeinschaftsebene Vorschriften für das Inverkehrbringen von Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs erlassen werden.

Die Gemeinschaft muß die Maßnahmen zur schrittweisen Verwirklichung des Binnenmarktes bis zum 31. Dezember 1992 beschließen.

Im Hinblick auf die obengenannten Zielsetzungen hat der Rat bereits tierseuchenrechtliche Vorschriften für Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen, Equiden, Geflügel und Brut-eier, Fische und Fischereierzeugnisse, Nager, Rinder- und Schweinesperma, Rinderembryonen, Frischfleisch, Geflügel-fleisch, Erzeugnisse aus Fleisch sowie Wild- und Kaninchen-fleisch verabschiedet.

Es erscheint geboten, tierseuchenrechtliche Vorschriften auch für das Inverkehrbringen von nicht anderweitig erfaßten Tieren und von Erzeugnissen tierischen Ursprungs zu erlassen.

Um in den Verkehr gebracht werden zu können, müssen die Tiere und Erzeugnisse tierischen Ursprungs bestimmten

tierseuchenrechtlichen Anforderungen genügen, damit die Ausbreitung ansteckender Krankheiten verhindert wird.

Es empfiehlt sich vorzusehen, daß diese Verordnung unbeschadet der Verordnung (EWG) Nr. 3626/82 des Rates vom 3. Dezember 1982 zur Anwendung des Übereinkommens über den internationalen Handel mit gefährdeten Arten freilebender Tiere und Pflanzen in der Gemeinschaft ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 610/89 ⁽²⁾, Anwendung findet.

Für bestimmte fachliche Aspekte sind die Richtlinie 64/432/EWG des Rates ⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie . . . /EWG ⁽⁴⁾ und die Richtlinie 85/511/EWG des Rates ⁽⁵⁾ heranzuziehen.

Für die Durchführung der Kontrollen durch den Bestimmungsmitgliedstaat und die entsprechenden Folge- und Schutzmaßnahmen gelten die allgemeinen Vorschriften der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . zur Regelung der tierseuchenrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt ⁽⁶⁾.

Es ist die Möglichkeit autonomer Kontrollen durch die Kommission vorzusehen.

Es ist ein Verfahren vorzusehen, durch das eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses herbeigeführt wird —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Diese Verordnung regelt die tierseuchenrechtlichen Bedingungen, die beim Inverkehrbringen von diesbezüglich nicht durch anderweitige Gemeinschaftsregelungen erfaßten Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs innerhalb der Gemeinschaft einzuhalten sind.

(2) Sie gilt unbeschadet der Vorschriften, die im Rahmen der Verordnung (EWG) Nr. 3626/82 erlassen wurden.

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung gelten als:

1. *Volierenvögel*: alle anderen als die in der Verordnung (EWG) Nr. . . . [Lebendgeflügel und Bruteier] ⁽⁷⁾ erfaßten Vögel, insbesondere Ornithose-Psittakose-gefährdete Vögel;

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 384 vom 31. 12. 1982, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 66 vom 10. 3. 1989, S. 24.

⁽³⁾ ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 1977/64.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 315 vom 26. 11. 1985, S. 11.

⁽⁶⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽⁷⁾ Dok. KOM(89) 9 endg.

2. *Pelztiere*: alle anderen als die in der Verordnung (EWG) Nr. . . . [Hunde und Katzen] ⁽⁸⁾ erfaßten Tiere der Ordnung der Landraubtiere, insbesondere Nerze und Füchse;

3. *Bienen*: Insekten der Art *Apis*;

4. *Primaten*: Tiere der Ordnung der Primaten, insbesondere Lemuren, Affen und Gorillas;

5. *Huftiere*: alle anderen als die in der Richtlinie 64/432/EWG und den Verordnungen (EWG) Nr. . . . [Schafe, Ziegen] ⁽⁹⁾ sowie Nr. . . . [Equiden] ⁽¹⁰⁾ erfaßten Tiere der Ordnung der Huftiere, insbesondere Büffel, Bisons, Hirsche, Rehe und Wildschweine;

6. *Erzeugnisse tierischen Ursprungs*: alle direkt oder indirekt aus einem Tier gewonnenen Erzeugnisse, ob verarbeitet oder nicht;

7. *Imkereierzeugnisse*: Honig, Wachs, Gelée Royale, Kittharz und Pollen, die nicht zum Verzehr bestimmt sind;

8. *Milcherzeugnisse*: alle Milcherzeugnisse im Sinne von Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. . . . [Milcherzeugnisse] ⁽¹¹⁾;

9. *Zuchtbetrieb*: jeder Betrieb, in dem in dieser Verordnung erfaßte Tiere gewöhnlich gehalten oder aufgezogen werden;

10. *Betrieb*: jede Anlage, in der Erzeugnisse tierischen Ursprungs behandelt, bearbeitet oder gelagert werden;

11. *anzeigepflichtige Krankheit*: die in Anhang A aufgeführten Krankheiten, deren Vorkommen oder Verdacht auf Vorkommen bei den betreffenden Arten der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats gemeldet werden muß;

12. *amtlicher Tierarzt*: der von der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats bestellte Tierarzt.

Artikel 3

Tiere dürfen innerhalb der Gemeinschaft nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie frei von klinischen Anzeichen einer Krankheit sind.

Artikel 4

Um in den Verkehr gebracht werden zu können, müssen

1. Volierenvögel die Bedingungen in Anhang B,
2. Pelztiere die Bedingungen in Anhang C,
3. Bienen die Bedingungen in Anhang D,
4. Affen die Bedingungen in Anhang E,
5. Huftiere die Bedingungen in Anhang F,

⁽⁸⁾ Dok. KOM(88) 836 endg.

⁽⁹⁾ Dok. KOM(88) 742 endg.

⁽¹⁰⁾ Dok. KOM(89) . . . endg.

⁽¹¹⁾ Dok. KOM(89) . . . endg.

6. Spermien, Eizellen und Embryonen von Equiden, Schafen und Ziegen, Eizellen und Embryonen von Schweinen sowie Eizellen von Rindern die Bedingungen in Anhang G,
7. Imkereierzeugnisse die Bedingungen in Anhang H und
8. Milch und Milcherzeugnisse die Bedingungen in Anhang I erfüllen.

Artikel 5

Die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für das Inverkehrbringen von nicht in Artikel 4 genannten Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs werden gegebenenfalls nach dem Verfahren des Artikels 10 festgelegt.

Artikel 6

Die Vorschriften der Verordnung (EWG) des Rates Nr. . . . [Kontrollen] ⁽¹⁾ finden Anwendung, insbesondere was die Einrichtung der vom Bestimmungsmitgliedstaat durchzuführenden Kontrollen sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen betrifft.

Artikel 7

Bis zur Anwendbarkeit einschlägiger Gemeinschaftsvorschriften dürfen die Bestimmungen für die Einfuhr von Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs aus Drittländern nicht weniger streng sein als die Bestimmungen dieser Verordnung.

Artikel 8

Veterinärsachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung dieser Verordnung erforderlich ist, Kontrollen vor Ort durchführen. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über die Ergebnisse dieser Kontrollen.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, unterstützt die Sachverständigen in jeder zur Erfüllung ihrer Aufgabe gebotenen Weise.

Die allgemeinen Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel sowie die Vorschriften, die bei diesen Kontrollen zu beachten sind, werden nach dem Verfahren des Artikels 11 erlassen.

Artikel 9

Die Anhänge können nach dem Verfahren des Artikels 10 geändert werden.

Artikel 10

(1) Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG des Rates ⁽²⁾ eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, nachstehend „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

(2) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten die nachstehenden Bestimmungen.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen nicht mit der Stellungnahme des Ausschusses überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist, keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 11

Wird auf das Verfahren in diesem Artikel Bezug genommen, so gelten die nachstehenden Bedingungen.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt eine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage — erforderlichenfalls durch eine Abstimmung — festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 12

Diese Verordnung tritt am 30. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. Januar 1991.

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

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽²⁾ ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

ANHANG A

Anzeigepflichtige Krankheit	Betroffene Art
— Bösartige Faulbrut	Bienen
— Milbenseuche	Bienen
— Varroatose	Bienen
— Ornithose/Psittakose	Volierenvögel
— Newcastle-Krankheit	Volierenvögel
— Geflügelgrippe entsprechend der Definition in Anhang II Nummer 1 der Verordnung (EWG) Nr. . . . (Geflügel und Bruteier)	Volierenvögel
— Tuberkulose	Primaten und Huftiere
— Maul- und Klauenseuche	Huftiere
— Brucellose (<i>Brucella</i> ssp.)	Huftiere
— Klassische Schweinepest	Huftiere
— Afrikanische Schweinepest	Huftiere
— Tollwut	Pelzraubtiere, Huftiere, Primaten
— Aläutenkrankheit	Nerze
— Virale Enteritis	Nerze

ANHANG B

Volierenvögel

1. Volierenvögel dürfen nicht aus einem Gebiet stammen, in dem die Newcastle-Krankheit oder die Geflügelgrippe entsprechend der Definition in Anhang II der Verordnung (EWG) Nr. . . . [Geflügel und Bruteier] auftreten.
2. Ornithose-Psittakose-gefährdete Vögel dürfen überdies nicht aus einem Betrieb stammen oder mit Tieren eines Betriebs in Kontakt gekommen sein, über den eine Sperre in Zusammenhang mit dem Auftreten von Ornithose/Psittakose (*Chlamidia psittaci*) verhängt wurde. Die Dauer der Sperre beträgt mindestens zwei Monate nach Auftreten des letzten Falls und Durchführung einer Behandlung mit Antibiotika unter tierärztlicher Aufsicht. Nach dem Verfahren des Artikels 10 können jedoch andere Durchführungsbestimmungen erlassen werden.

ANHANG C

Pelztiere

1. Unbeschadet der Quarantänemaßnahmen zum Schutz gegen Tollwut dürfen Pelztiere nicht aus einem Betrieb stammen oder mit Tieren eines Betriebs in Kontakt gekommen sein, über den eine Sperre wegen Tollwut verhängt wurde. Die Dauer der Sperre beträgt mindestens sechs Monate nach Auftreten des letzten Falles.
2. Darüber hinaus:
 - a) dürfen Nerze nicht aus einem Betrieb stammen oder mit Tieren eines Betriebs in Kontakt gekommen sein, über den eine Sperre wegen viraler Enteritis verhängt wurde. Die Dauer der Sperre beträgt mindestens einen Monat nach Auftreten des letzten Falles und nach dem Tag, an dem alle empfänglichen Tiere des Betriebs geimpft wurden;
 - b) müssen Nerze aus einem Betrieb stammen, der frei von Aläutenkrankheit ist. Die Durchführungsbestimmungen werden erforderlichenfalls nach den Verfahren des Artikels 10 erlassen.

ANHANG D

Bienen**I. Für Bienen gilt folgendes:**

- a) sie dürfen nicht aus einem Gebiet stammen, über das im Zusammenhang mit dem Auftreten von bössartiger Faulbrut oder von Milbenseuche eine Sperre verhängt wurde. Die Dauer der Sperre beträgt mindestens 30 Tage in einem Umkreis von fünf Kilometern;
- b) sie dürfen nicht aus einem Gebiet stammen, über das im Zusammenhang mit dem Auftreten von Varroatose eine Sperre verhängt wurde. Die Dauer der Sperre beträgt, gerechnet vom Auftreten des letzten Falls an, mindestens sechs Monate in einem Umkreis von fünf Kilometern.

II. Abweichend von Nummer I Buchstabe b) dürfen eine oder mehrere Königinnen und ihre Begleitbienen (höchstens 20 Bienen pro Königin) unter folgenden Bedingungen aus einem Gebiet stammen, in dem die Varroatose endemisch ist oder über das im Zusammenhang mit dem Auftreten von Varroatose eine Sperre verhängt wurde:

- a) sie müssen während der letzten sieben Tage vor der Vermarktung unter Aufsicht der zuständigen Behörde erfolgreich gegen Varroatose behandelt worden sein;
- b) ihnen muß eine Bescheinigung nach Muster 1 mit einer Geltungsdauer von zehn Tagen beigelegt sein.

III. Abweichend von Nummer I Buchstabe b) dürfen ein Bienenstock oder ein Bienenvolk im Rahmen der Wanderimkerei unter folgenden Bedingungen aus einem Gebiet stammen, in dem die Varroatose endemisch ist oder über das eine Sperre im Zusammenhang mit dem Auftreten von Varroatose verhängt wurde:

- a) sie wurden in den letzten sechs Monaten vor der Vermarktung unter Aufsicht der zuständigen Behörde wirksam gegen Varroatose behandelt;
- b) sie sind für ein Gebiet bestimmt, in dem die Varroatose endemisch ist oder über das eine Sperre im Zusammenhang mit dem Auftreten von Varroatose verhängt wurde;
- c) ihnen ist eine Bescheinigung nach Muster 1 mit einer Geltungsdauer von sechs Monaten ab der Behandlung nach Buchstabe a) beigelegt.

ANHANG E

Primaten**I. Für Primaten gilt folgendes:**

- a) sie dürfen nicht aus einem Betrieb stammen oder mit Tieren eines Betriebs in Kontakt gekommen sein, über den eine Sperre wegen Tollwut verhängt wurde. Die Dauer der Sperre beträgt mindestens sechs Monate nach Auftreten des letzten Falls;
- b) sie müssen während der letzten sechs Monate vor ihrer Vermarktung einer intrakutanen Tuberkulinprobe mit negativem Ergebnis unterzogen worden sein. Bestimmungen für die Durchführung der Tuberkulinprobe werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 10 erlassen;
- c) sie müssen von einer Bescheinigung nach Muster 2 mit einer Geltungsdauer von zehn Tagen begleitet sein.

II. Abweichend von Nummer I können Primaten in den Verkehr gebracht werden, deren Herkunft und Bestimmung amtlich zugelassene Einrichtungen, Institute oder Zentren sind. Um von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten die amtliche Zulassung zu erhalten, müssen die Einrichtungen, Institute oder Zentren der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes unterstellt sein.

BESCHEINIGUNG

EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT

Primaten

1. Versender (Name und vollständige Anschrift)	GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG		
	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Nr.</td> <td style="width: 50%; border: none;">ORIGINAL</td> </tr> </table>	Nr.	ORIGINAL
Nr.	ORIGINAL		
	2. Herkunftsmitgliedstaat		
3. Empfänger (Name und vollständige Anschrift)	4. ZUSTÄNDIGE BEHÖRDE		
ANMERKUNGEN: a) Für jedes Tier ist eine getrennte Bescheinigung auszustellen. b) Das Original muß die Sendung bis zum endgültigen Bestimmungsort begleiten und zehn Tage gültig sein.	5. Anschrift des — Herkunftsbetriebs bzw. — der amtlich zugelassenen Einrichtung/des amtlich zugelassenen Instituts/Zentrums (*), aus dem das Tier stammt.		
7. Versandort	6. Anschrift des — Bestimmungsbetriebs bzw. — der amtlich zugelassenen Einrichtung/des amtlich zugelassenen Instituts/Zentrums (*), für die das Tier bestimmt ist.		
8. Transportmittel			
9. Art, Rasse, Geschlecht			
10. Kennzeichnung der Sendung			
11. Der Unterzeichnete (Titel und zuständige Behörde) bescheinigt: I. a) Das obengenannte Tier stammt aus einem Betrieb, über den keine Sperre nach Maßgabe von Anhang E der Verordnung (EWG) Nr. ... aufgrund des Auftretens von Tollwut verhängt wurde. b) Das Tier wurde während der letzten sechs Monate einer intrakutanen Tuberkulinprobe gemäß Anhang E der Verordnung (EWG) Nr. ... mit negativem Ergebnis unterzogen. II. Das Tier stammt aus einem bzw. ist bestimmt für ein(e) amtlich zugelassene(s) Einrichtung/Institut/Zentrum (*). , den <div style="text-align: center;"> Unterschrift: Name (Großbuchstaben): Titel: </div>			
(*) Unzutreffendes bitte streichen.			

ANHANG F

Huftiere

- I. Für Huftiere gilt folgendes:
 - a) sie dürfen nicht im Rahmen eines Seuchentilgungsprogramms zur Beseitigung bestimmt sein;
 - b) sie dürfen nicht aus einem Betrieb stammen oder mit Tieren eines Betriebs in Kontakt gekommen sein, über den eine Sperre wegen Tuberkulose verhängt wurde. Die Dauer der Sperre beträgt mindestens drei Monate nach Auftreten des letzten Falls;
 - c) sie dürfen nicht Gegenstand tierseuchenrechtlicher Maßnahmen nach Maßgabe der Richtlinie 85/511/EWG sein;
 - d) sie dürfen nicht gegen Maul- und Klauenseuche geimpft worden sein;
 - e) sie dürfen nicht in einem Betrieb gekauft worden sein, der unter Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b) und c) der Richtlinie 64/432/EWG fällt;
 - f) ihnen ist eine Bescheinigung nach Muster VII beizufügen.
- II. Wiederkäuer und Schweineartige müssen außerdem gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnungsmethoden werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 11 festgelegt.
- III. Zusätzlich zu den Bedingungen unter den Nummern I und II müssen Wiederkäuer während der letzten 30 Tage vor ihrer Vermarktung im Herkunftsbetrieb unter tierärztlicher Aufsicht isoliert gehalten und während dieser Zeit folgenden Untersuchungen mit negativem Ergebnis unterzogen worden sein:
 - a) eine intrakutane Tuberkulinprobe gemäß Anhang B der Richtlinie 64/432/EWG, wobei jedoch für einzelne Arten andere als die in der genannten Richtlinie vorgesehenen Durchführungsbestimmungen nach dem Verfahren des Artikels 10 erlassen werden können;
 - b) eine Blutserumagglutination und eine Komplementbindungsreaktion gemäß Anhang C Abschnitte A und B der Richtlinie 64/432/EWG, wobei jedoch für einzelne Arten andere als die in der genannten Richtlinie vorgesehenen Durchführungsbestimmungen der Probe nach dem Verfahren des Artikels 10 erlassen werden können.
- IV. Für Schweineartige gilt zusätzlich zu den Bedingungen unter Nummer I und II folgendes:
 - a) Sie müssen während der letzten 30 Tage vor ihrer Vermarktung im Herkunftsbetrieb unter tierärztlicher Aufsicht isoliert gehalten und während dieser Zeit folgenden Untersuchungen mit negativem Ergebnis unterzogen worden sein:
 - i) eine Blutserumagglutination und eine Komplementbindungsreaktion gemäß Anhang C Abschnitte A und B der Richtlinie 64/432/EWG,
 - ii) ein Test gemäß Anhang I der Richtlinie 80/217/EWG;
 - b) sie dürfen nicht aus einem Gebiet stammen, für das im Rahmen der Richtlinie 87/217/EWG Sperrmaßnahmen im Zusammenhang mit der klassischen Schweinepest getroffen wurden;
 - c) sie dürfen nicht aus Gebieten oder Teilgebieten stammen, für die im Rahmen der Richtlinie 64/432/EWG Sperrmaßnahmen im Zusammenhang mit der Afrikanischen Schweinepest getroffen wurden.
- V. Die Bestimmungen von Nummer IV Buchstabe a) ii) gelten nicht für Schweineartige, die aus Mitgliedstaaten oder Regionen stammen, die gemäß Artikel 4b der Richtlinie 64/432/EWG amtlich als schweinepestfrei anerkannt wurden.
- VI. Abweichend von den Nummern II, III, IV und V können Wiederkäuer und Schweineartige in den Verkehr gebracht werden, deren Herkunft und Bestimmung amtlich zugelassene Einrichtungen, Institute oder Zentren sind. Um von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten die amtliche Zulassung zu erhalten, müssen die Einrichtungen, Institute oder Zentren der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes unterstellt sein.

BESCHEINIGUNG

EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT

Huftiere

1. Versender (Name und vollständige Anschrift)	GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG	
	Nr.	ORIGINAL
	2. Herkunftsmitgliedstaat	
3. Empfänger (Name und vollständige Anschrift)	4. ZUSTÄNDIGE BEHÖRDE	
ANMERKUNGEN: b) Das Original der Bescheinigung muß die Sendung bis zum endgültigen Bestimmungsort begleiten und zehn Tage gültig sein.	5. Anschrift des — Herkunftsbetriebs bzw. — der amtlich zugelassenen Einrichtung/des amtlich zugelassenen Instituts/Zentrums (!), aus dem das Tier stammt.	
7. Versandort	6. Anschrift des — Bestimmungsbetriebs bzw. — der amtlich zugelassenen Einrichtung/des amtlich zugelassenen Instituts/Zentrums (!), für die das Tier bestimmt ist.	
8. Transportmittel		
9. Bestimmungsmitgliedstaat Endgültiger Bestimmungsort		
10. Art, Rasse, Geschlecht		
11. Bestimmt zur Erzeugung von		
12. Kennzeichnung der Sendung		
a) Anzahl Huftiere	b) Kennzeichnung des Herkunftsbestandes	c) Kategorie/Art
13. Der Unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt:		
I. a) Die obengenannten Tiere genügen den Bestimmungen in Anhang F Nummer I der Verordnung (EWG) Nr. ... des Rates. b) Wiederkäuer sind während der letzten 30 Tage isoliert gehalten und in dieser Zeit den Untersuchungen gemäß Anhang F Nummer II Buchstabe a) der Verordnung (EWG) Nr. ... des Rates unterzogen worden. c) Schweineartige sind während der letzten 30 Tage isoliert gehalten und in dieser Zeit den Untersuchungen gemäß Anhang F Nummer II Buchstabe b) der Verordnung (EWG) Nr. ... unterzogen worden.		
II. Die obengenannten Tiere stammen aus einer amtlich zugelassenen Einrichtung/einem amtlich zugelassenen Institut/Zentrum (!).		
....., den		
Unterschrift:		
Name (Großbuchstaben):		
Titel:		
(!) Unzutreffendes bitte streichen.		

ANHANG G

Spermien, Eizellen, Embryonen

Spermien, Eizellen und Embryonen von Equiden, Schafen und Ziegen, Eizellen und Embryonen von Schweinen sowie Eizellen von Rindern müssen:

- a) unter Bedingungen, die nach dem Verfahren des Artikels 10 festgelegt werden, entnommen, behandelt, gelagert und befördert worden sein;
- b) von Tieren stammen, die den Gesundheitsvorschriften entsprechen, die nach dem Verfahren des Artikels 10 festgelegt werden.

ANHANG H

Imkereierzeugnisse

Imkereierzeugnisse dürfen nicht aus einem Gebiet stammen, über das eine Sperre wegen des Auftretens der bösartigen Faulbrut oder der gutartigen Faulbrut verhängt wurde. Die Dauer der Sperre beträgt, gerechnet vom Auftreten des letzten Falls an, mindestens 30 Tage in einem Umkreis von 5 km. Abweichende Bestimmungen werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 10 festgelegt.

ANHANG I

Milch und Milcherzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse dürfen nicht aus einem gemäß der Richtlinie 85/511/EWG ausgewiesenen Überwachungsgebiet stammen. Die Vermarktung ist jedoch zulässig, wenn die Milch unter Aufsicht der zuständigen Behörde pasteurisiert wurde (72° C, 15 Sek.).

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

KOM(89) 667 endg.

(Von der Kommission vorgelegt am 13. Februar 1990)

(90/C 84/10)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —
gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,
auf Vorschlag der Kommission,
nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialaus-
schusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Rohmilch, Werkmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis fallen
unter die Liste in Anhang II des Vertrages, Erzeugung und
Vermarktung von Rohmilch, Werkmilch und Erzeugnissen

auf Milchbasis bilden eine wichtige Einkommensquelle für einen bedeutenden Teil der landwirtschaftlichen Bevölkerung.

Um eine vernünftige Entwicklung und eine höhere Produktivität dieses Sektors zu gewährleisten, sind von der Gemeinschaft Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, Werkmilch und Erzeugnissen auf Milchbasis zu erlassen.

Die Gemeinschaft muß Maßnahmen zur schrittweisen Verwirklichung des Binnenmarktes bis 31. Dezember 1992 erlassen.

Solche Vorschriften tragen zum Verbraucherschutz und zur Vollendung des Binnenmarktes bei.

Bei bestimmten Anforderungen ist auf die Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von hitzebehandelter Trinkmilch ⁽¹⁾ Bezug zu nehmen.

Bestimmte Erzeugnisse, die vom Erzeuger direkt an den Verbraucher abgegeben werden, sind vom Geltungsbereich dieser Verordnung auszuschließen.

In bestimmten Einzelfällen ist es möglich, daß vor dem 1. Januar 1992 tätige Betriebe nicht in der Lage sind, alle Vorschriften dieser Verordnung einzuhalten. Etwaige begrenzte und befristete Ausnahmen für diese Betriebe sind im allgemeinen Rahmen der Entscheidung . . . /EWG des Rates vom . . . über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs ⁽²⁾ zu regeln.

Unbeschadet des Ausschlusses bestimmter Vorgänge vom Geltungsbereich dieser Verordnung und der Einräumung etwaiger Ausnahmen von den Hygienevorschriften dieser Verordnung unterliegen die gesamten Herstellungs- und Vermarktungsvorgänge für Rohmilch, Werkmilch und Erzeugnissen auf Milchbasis der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . zur Festlegung allgemeiner Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie spezifischer Gesundheitsvorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs ⁽³⁾.

Die Richtlinie 79/112/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ⁽⁴⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/395/EWG ⁽⁵⁾ und die Richtlinie 89/396/EWG des Rates über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen läßt ⁽⁶⁾, sind anwendbar.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽²⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽³⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 17.

⁽⁶⁾ ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 21.

Die erforderlichen Hygienevorschriften für die Vermarktung von Rohmilch, Werkmilch und Erzeugnissen auf Milchbasis müssen Regeln für die Herstellung, Lagerung, Verpackung und Beförderung umfassen.

Bestimmte Erzeugnisse auf Milchbasis können aus Rohmilch hergestellt werden. Aufgrund ihrer Beschaffenheit kann es erforderlich werden, ein Verzeichnis dieser Erzeugnisse aufzustellen, die vermarktungsfähig sind.

Besondere Herstellungsverfahren für Käse sind zu berücksichtigen.

Der Kommission ist der Erlaß von Durchführungsmaßnahmen zu dieser Verordnung zu übertragen. Dazu ist ein Verfahren zur engen und wirksamen Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß vorzusehen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Durch die Verordnung werden Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, Werkmilch und Erzeugnissen auf Milchbasis als Nahrungsmittel festgelegt.

(2) Diese Verordnung gilt nicht beim Direktverkauf an den Verbraucher

— von Rohmilch durch den Erzeuger aus eigenem Betrieb,

— von Erzeugnissen auf Milchbasis durch den Erzeuger, die in seinem Betrieb aus Milch eigener Erzeugung hergestellt wurden,

— von Erzeugnissen auf Milchbasis durch den Hersteller im Verarbeitungsbetrieb, sofern dessen gesamte Produktion an Ort und Stelle direkt an den Verbraucher abgegeben wird.

(3) Bestimmungen zur einheitlichen Anwendung von Absatz 2 werden von der Kommission gegebenenfalls im Verfahren nach Artikel 15 erlassen.

(4) Diese Verordnung gilt unbeschadet

— der Richtlinie 76/118/EWG des Rates vom 18. Dezember 1975 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung ⁽⁷⁾,

— der Richtlinie 83/417/EWG des Rates vom 25. Juli 1983 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über bestimmte Milcherzeugnisse (Kaseine und Kaseinate) für die menschliche Ernährung ⁽⁸⁾,

— der Verordnung (EWG) Nr. . . . vom . . . (hitzebehandelte Milch).

⁽⁷⁾ ABl. Nr. L 24 vom 30. 6. 1976, S. 49.

⁽⁸⁾ ABl. Nr. L 237 vom 26. 8. 1983, S. 25.

Artikel 2

Im Rahmen dieser Verordnung gelten als

1. *Rohmilch*; das unveränderte Gemelk einer oder mehrerer Kühe, Schafe, Ziegen oder Büffel, das nicht über 40° C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde;
2. *Werkmilch*: zur Verarbeitung bestimmte Rohmilch bzw. aus Rohmilch gewonnene Flüssig- oder Gefriermilch, die einer zugelassenen physikalischen Behandlung wie Hitzebehandlung oder Thermisation unterzogen wurden und in ihrer Zusammensetzung verändert sein können, sofern sich diese Veränderung auf den Zusatz oder Entzug ihrer natürlichen Bestandteile beschränkt;
3. *Erzeugnisse auf Milchbasis*: Milcherzeugnisse, d. h. ausschließlich aus Milch gewonnene Erzeugnisse, gegebenenfalls unter Zusatz der zu ihrer Herstellung erforderlichen Stoffe, sofern diese die Milchbestandteile weder ganz noch teilweise ersetzen, sowie zusammengesetzte Milcherzeugnisse, d. h. Erzeugnisse, bei denen die Milchbestandteile durch andere Zutaten weder ersetzt werden noch ersetzt werden sollen und entweder an der Menge oder am Produktmerkmal einen wesentlichen Anteil haben;
4. *Hitzebehandlung*: jede Behandlung durch Erhitzung, die unmittelbar nach ihrer Anwendung eine negative Reaktion bei Phosphatsetest bewirkt;
5. *Thermisation*: Erwärmung der Milch, die aufgrund der Temperatur-Zeit-Relation keine Veränderung der positiven Reaktion auf den Phosphatsetest bewirkt;
6. *Erzeugerbetrieb*: Betrieb mit einer oder mehreren Kühen, Schafen, Ziegen oder Büffeln, von denen Milch gewonnen wird;
7. *Sammelstelle*: Betrieb, der die Rohmilch sammelt und gegebenenfalls kühlt und filtert;
8. *Verarbeitungsbetrieb*: Betrieb, in dem Werkmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis behandelt, verarbeitet und verpackt werden;
9. *zuständige Behörde*: vom jeweiligen Mitgliedstaat benannte Gesundheitsbehörde;
10. erforderlichenfalls gelten die Begriffsbestimmungen gemäß Artikel 2 der Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit Rindern und Schweinen⁽¹⁾ und der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen im innergemeinschaftlichen Handel mit Schafen und Ziegen⁽²⁾.

Artikel 3

Rohe Werkmilch muß

1. gemäß Artikel 9 Absatz 1 kontrolliert werden,

⁽¹⁾ ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 1977/64.

⁽²⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

2. den Normen in Kapitel II des Anhangs genügen,
3. gegebenenfalls Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g) der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) entsprechen,
4. Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben b), c), d) der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) entsprechen, wenn es sich um Kuhmilch handelt,
5. den Bestimmungen in Kapitel I des Anhangs genügen, wenn es sich um andere Milch handelt.

Artikel 4

Rohmilch zum unmittelbaren Genuß muß

1. den Bestimmungen in Artikel 3 und Kapitel II Absatz 2 des Anhangs genügen,
2. gemäß Anhang A Kapitel III der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) gekühlt werden, wenn sie nicht innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken an den Verbraucher abgegeben wird,
3. gegebenenfalls den Bestimmungen in Kapitel V Absatz 1 des Anhangs genügen,
4. gegebenenfalls die im Verfahren nach Artikel 15 festgelegten zusätzlichen Bedingungen erfüllen.

Artikel 5

Werkmilch muß

1. aus Rohmilch entsprechend Artikel 3 gewonnen worden sein,
2. den Normen und Vorschriften in Kapitel III des Anhangs genügen,
3. gegebenenfalls in einem Verarbeitungsbetrieb entsprechend Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) gewonnen worden sein,
4. unabhängig von der vorgenommenen Behandlung gegebenenfalls entsprechend Artikel 3 Absatz 5 der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) gelagert werden,
5. gegebenenfalls entsprechend Artikel 3 Absatz 6 der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) befördert werden.

Artikel 6

Erzeugnisse auf Milchbasis müssen

1. aus Milch gemäß Artikel 3 oder 5 bzw. aus diesem Artikel oder Artikel 7 entsprechenden Erzeugnissen auf Milchbasis gewonnen werden,
2. in einem Verarbeitungsbetrieb entsprechend Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) hergestellt werden,

3. den Normen in Kapitel IV des Anhangs genügen,
4. entsprechend Kapitel IV des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. . . . (allgemeine Hygienevorschriften) und — bei Flüssigerzeugnissen zum Verkauf an den Endverbraucher — Anhang B Kapitel VII Ziffern 1, 2 und 3 der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) abgefüllt und verpackt werden,
5. entsprechend Kapitel V des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. . . . (allgemeine Hygienevorschriften) und Kapitel V des Anhangs etikettiert werden,
6. entsprechend Kapitel VI des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. . . . (allgemeine Hygienevorschriften) sowie Artikel 9 und Anhang B Kapitel IX der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) gelagert und befördert werden,
7. entsprechend Artikel 9 Absatz 4 und Kapitel III des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. . . . (allgemeine Hygienevorschriften) kontrolliert werden,
8. außer Milch gegebenenfalls nur genußtaugliche Bestandteile enthalten,
9. während der Herstellung einer Hitzebehandlung unterzogen oder aus hitzebehandelten Erzeugnissen gewonnen werden.

Artikel 7

- (1) Artikel 6 Absatz 9 gilt nicht für „Rohmilcherzeugnisse“. Das Verzeichnis der vermarktungsfähigen Rohmilcherzeugnisse wird gegebenenfalls im Verfahren nach Artikel 15 aufgestellt.
- (2) Milch von nicht tuberkulose- und brucellosebefallenen oder -verdächtigen Tieren, die den Bestimmungen in Anhang A Kapitel 1 Abschnitt 1 a) der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) bzw. den Bestimmungen in Kapitel I Abschnitt A Ziffern 1 und 2 nicht genügen, kann abweichend von Artikel 3 Ziffern 4 und 5 während der Sanierung des Betriebs, zur Herstellung milchverwertender Erzeugnisse verwendet werden. In diesem Fall muß die Milch einer Hitzebehandlung unterzogen werden.
- (3) Die Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis traditioneller Art kann im Verfahren nach Artikel 15 von den Bestimmungen in Artikel 6 Absätze 1 bis 4 ausgenommen werden. Im selben Verfahren werden gegebenenfalls die allgemeinen und besonderen Herstellungsbedingungen für die jeweiligen Erzeugnisse festgelegt.
- (4) Artikel 6 Absätze 1 bis 4 ist nicht auf die Herstellung von Käse mit langer Reifezeit anwendbar. Die allgemeinen und besonderen Bedingungen für die Herstellung eines bestimmten Erzeugnisses, nötigenfalls auch die für die betreffende Erzeugnisart geltenden Normen werden nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.
- (5) Bestimmungen zur einheitlichen Anwendung der Absätze 1 bis 3 werden von der Kommission gegebenenfalls im Verfahren nach Artikel 15 erlassen.

Artikel 8

- (1) Für Betriebe mit begrenzter Erzeugung können im Verfahren nach Artikel 15 Ausnahmen von Artikel 6 Absatz 2 eingeräumt werden.
- (2) Bei der Prüfung der Ausnahmen nach Absatz 1 berücksichtigt die Kommission die Informationen und Kriterien in Artikel 2 und 3 der Entscheidung . . . /EWG des Rates vom . . . über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.
- (3) Bei der Gewährung der Ausnahmen nach Absatz 1 legt die Kommission die allgemeinen und besonderen Bedingungen für die Anwendung jeder Ausnahme im Verfahren nach Artikel 15 fest.

Artikel 9

- (1) Die Bestimmungen von Artikel 5 der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) sind anwendbar.
- (2) Artikel 6 der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) gilt sinngemäß auch für Sammelstellen und Verarbeitungsbetriebe.
- (3) Artikel 7 der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) gilt sinngemäß auch für Rohmilch, Werkmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis sowie für Verarbeitungsbetriebe.
- (4) Artikel 8, 9 und 10 der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) gelten sinngemäß auch für Rohmilch, Werkmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis.

Artikel 10

Die Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates über die veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf die Verwirklichung des Binnenmarktes ⁽¹⁾ ist anwendbar, insbesondere hinsichtlich der Durchführung und Überwachung der Kontrollen des Bestimmungsmitgliedstaats sowie der zu treffenden Schutzmaßnahmen.

Artikel 11

Die Kommission kann im Verfahren nach Artikel 16 Empfehlungen mit Leitlinien für ordnungsgemäße Herstellungsverfahren auf den verschiedenen Stufen der Erzeugung und Vermarktung abgeben.

Artikel 12

Die Anhänge zu dieser Verordnung können im Verfahren nach Artikel 15 geändert werden, insbesondere zur Anpassung an den Fortschritt in Wissenschaft und Technik.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

Artikel 13

Die Referenzmethoden und gegebenenfalls die Routinemethoden für die Untersuchung und Prüfung der Erzeugnisse auf Einhaltung der Normen gemäß Artikel 3 Ziffer 2, Artikel 5 Absatz 2 und Artikel 6 Absatz 3 werden im Verfahren nach Artikel 15 festgelegt. Erforderlichenfalls werden die Einzelheiten der Probenahme nach demselben Verfahren bestimmt.

Bis zu dieser Festlegung sind die international anerkannten Untersuchungs- und Prüfungsverfahren als Referenzmethoden zulässig.

Artikel 14

Bis zum Erlass einer Gemeinschaftsregelung über die Einfuhren von Rohmilch, Werkmilch und Erzeugnissen auf Milchbasis aus Drittländern wenden die Mitgliedstaaten auf diese Einfuhren Regeln an, die den Vorschriften dieser Verordnung mindestens gleichwertig sind.

Artikel 15

(1) Die Kommission wird durch den mit Beschluß 68/361/EWG des Rates⁽¹⁾ eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, im folgenden „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

(2) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten folgende Bestimmungen:

Der Vertreter der Kommission unterbreitet — soweit es sich um chemische oder technische Fragen handelt, nach Anhörung des durch die Verordnung (EWG) Nr. 804/68 des Rates⁽²⁾ eingesetzten Verwaltungsausschusses für Milch und Milcherzeugnisse — dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten von der Befassung des Rates an keinen Beschluß gefaßt, so werden vorgeschlagene Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 16

Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten folgende Bestimmungen:

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der betreffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage — erforderlichenfalls durch eine Abstimmung — festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 17

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

Sie gilt ab 1. Januar 1993.

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

(¹) ABl. Nr. L 225 vom 18. 10. 1968, S. 23.

(²) ABl. Nr. L 148 vom 28. 9. 1968, S. 13.

ANHANG

KAPITEL I

TIERGESUNDHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DIE ERZEUGUNG VON ROHMILCH AUSSER KUHMITLICH

A. Bedingungen für Rohmilch

1. Die Rohmilch muß stammen von

a) *Schafen und Ziegen*, die

- i) einem brucellosefreien bzw. amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand (*Brucella Melitensis*) angehören,
- ii) den Anforderungen der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) Anhang A Kapitel I Abschnitt 1 Buchstaben b), c), d) und f) genügen;

b) *Büffeln*, die

- i) einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien sowie brucellosefreien bzw. amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand gemäß Anhang A I und II der Richtlinie 64/432/EWG ⁽¹⁾ angehören,
- ii) den Anforderungen nach Buchstabe a) ii) genügen.

2. Werden auf einem Betrieb mehrere Tierarten zusammen gehalten, so muß jede Art den Gesundheitsbedingungen genügen, die bei alleiniger Haltung gelten würden.

Werden Ziegen zusammen mit Rindern gehalten, so müssen sie einer Kontrolle auf Tuberkulose unterzogen werden.

3. Von der Behandlung und Verarbeitung ausgeschlossen ist Rohmilch, wenn sie

- a) von Tieren stammt, denen unzulässige Stoffe verabreicht wurden, die unter die Richtlinie 81/602/EWG ⁽²⁾ und 88/146/EWG ⁽³⁾ fallen;
- b) die zulässigen Grenzwerte überschreitende Rückstände von Stoffen nach Artikel 8 Absatz 4 enthält.

B. Betriebshygiene

Die Rohmilch muß von gemäß Artikel 8 Absatz 1 gemeldeten und überwachten Betrieben stammen.

Die Tiere müssen unter einwandfreien Unterbringungs-, Hygiene-, Sauberkeits- und Gesundheitsbedingungen gehalten werden.

Das Melken, Handhaben und Lagern der Milch müssen unter einwandfreien Hygienebedingungen erfolgen.

C. Hygienevorschriften für das Melken, Sammeln und Befördern von Rohmilch vom Erzeugerbetrieb zur Sammelstelle oder zum Verarbeitungsbetrieb — Personalhygiene

Die Bestimmungen in Anhang A Kapitel III der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Milch) gelten auch im Rahmen dieser Verordnung.

⁽¹⁾ ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 1977/64.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 222 vom 1. 8. 1981, S. 32.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 70 vom 16. 3. 1988, S. 16.

KAPITEL II
NORMEN FÜR ROHMILCH

1. Rohe Kuhmilch zur Herstellung von fermentierter, dickgelegter oder aromatisierter Milch, Milcheddesserts, Milchkrem und nicht gereiftem Käse muß

a) folgende Normen erfüllen:

Keimzahl bei 30° C (pro ml)	≤ 100 000 ⁽¹⁾
Somatische Zellen (pro ml)	≤ 400 000 ⁽²⁾
Antibiotika (pro ml)	
— Penizillin	< 0,004 µg
— andere	nicht nachweisbar

⁽¹⁾ Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

⁽²⁾ Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

Die Einhaltung der Normen ist stichprobenweise beim Sammeln im Erzeugerbetrieb oder bei der Milchannahme im Verarbeitungsbetrieb bzw. in der Sammelstelle zu kontrollieren;

b) auf höchstens 6° C gekühlt und bis zu ihrer Verwertung auf dieser Temperatur gehalten werden, wenn sie nicht innerhalb von vier Stunden nach ihrer Annahme im Verarbeitungsbetrieb behandelt wird.

2. Rohe Kuhmilch zum unmittelbaren Genuß und zur Herstellung von „Rohmilcherzeugnissen“ ohne Hitzebehandlung muß

a) den Bestimmungen in Absatz 1 genügen;

b) außerdem folgende Norm erfüllen:

Staphylococcus aureus:

$n = 5, m = 100, M = 300, c = 2,$

wobei

n = Anzahl Proben,

m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufriedenstellend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert m nicht übersteigt;

M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert M erreicht oder überschreitet;

c = Anzahl Proben mit einer Keimzahl zwischen m und M ; das Ergebnis ist akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert m erreicht.

3. Rohe Kuhmilch zur Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis außer nach den Ziffern 1 und 2 muß folgende Normen erfüllen:

	ab 1. Januar 1993	ab 1. Januar 1995
Keimzahl bei 30° C (pro ml)	≤ 300 000 ⁽¹⁾	≤ 100 000 ⁽¹⁾
Somatische Zellen (pro ml)	≤ 500 000 ⁽²⁾	≤ 400 000 ⁽²⁾
Antibiotika (pro ml)		
— Penizillin (pro ml)	< 0,004 µg	< 0,004 µg
— andere	nicht nachweisbar	nicht nachweisbar

⁽¹⁾ Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

⁽²⁾ Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

Die Einhaltung der Normen ist stichprobenweise beim Sammeln im Erzeugerbetrieb oder bei der Milchannahme im Verarbeitungsbetrieb bzw. in der Sammelstelle zu kontrollieren.

4. Rohmilch anderer Tierarten muß bei ihrer Annahme die im Verfahren nach Artikel 15 festgelegten Normen erfüllen.

KAPITEL III

NORMEN FÜR WERKMILCH

1. Der Verantwortliche des Verarbeitungsbetriebs hat alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, um zu gewährleisten, daß die Milch innerhalb 36 Stunden nach ihrer Annahme behandelt oder verarbeitet wird, wenn sie zur Herstellung von „Rohmilcherzeugnissen“ bestimmt ist.
2. Normen für Werkmilch werden gegebenenfalls im Verfahren nach Artikel 15 festgelegt.

KAPITEL IV

NORMEN FÜR ERZEUGNISSE AUF MILCHBASIS

1. Mikrobiologische Normen für bestimmte Erzeugnisse auf Milchbasis beim Verlassen des Verarbeitungsbetriebs

Art der Keime	Erzeugnisse	Norm (ml, g)
A. Pathogene Keime		
— <i>Listeria monocytogenes</i>	— sämtliche	keine in 25 (ml, g) n = 5, c = 0
— Salmonellen	— sämtliche	keine in 25 (ml, g) n = 5, c = 0
— <i>Staphylococcus aureus</i>	— Weichkäse	m = 10 ² , M = 10 ³ , n = 5, c = 2
	— Frischkäse	m = 10, M = 10 ² , n = 5, c = 2
	— Milchgefriererzeugnisse	m = 0, M = 10, n = 5, c = 2
— Andere	— sämtliche	keine in 25 (ml, g) n = 5, c = 0
B. Index Keime		
— Coliforme (44° C)	— Weichkäse	m = 10 ² , M = 10 ³ , n = 5, c = 2
C. Indikator Keime		
— Coliforme (30° C)	— Milchflüssigerzeugnisse	m = 0, M = 5, n = 5, c = 1
	— Butter	m = 0, M = 10, n = 5, c = 2
	— Weichkäse	m = 10 ⁴ , M = 10 ⁵ , n = 5, c = 2
	— Frischkäse	m = 10 ² , M = 10 ³ , n = 5, c = 2
	— Milchpulvererzeugnisse	m = 0, M = 10, n = 5, c = 2
	— Milchgefriererzeugnisse	m = 0, M = 5, n = 5, c = 2
D. Keimgehalt		
	— hitzebehandelte, nicht fermentierte Milchflüssigerzeugnisse (*)	m = 5 × 10 ⁴ , M = 10 ⁵ , n = 5, c = 1
	— Milchgefriererzeugnisse (**)	m = 10 ⁵ , M = 3 × 10 ⁵ , c = 2

(*) Nach fünfägiger Bebrütung bei 6° C (Keimzahl bei 21° C).

(**) Keimzahl bei 30° C.

Hierin bedeuten

n = Anzahl Prüfglieder der Probe;

m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufriedenstellend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert m nicht übersteigt;

M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis ist nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert M erreicht oder überschreitet;

c = Anzahl Proben mit einer Keimzahl zwischen m und M; das Ergebnis ist akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert m erreicht.

2. Normen für ultrahochoerhitzte oder sterilisierte milchverwertende Erzeugnisse

Milchverwertende Erzeugnisse, die nach den Vorschriften in Anhang B Kapitel VI Ziffern 6 und 7 der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch) sterilisiert oder ultrahochoerhitzt werden, müssen nach 15tägigem Bebrüten bei 30° C folgende Normen erfüllen:

- a) Keimzahl bei 30° C (pro 0,1 ml): ≤ 10,
- b) organoleptische Prüfung: normal.

3. Normen für andere milchverwertende Erzeugnisse als nach den Ziffern 1 und 2 werden gegebenenfalls im Verfahren nach Artikel 15 festgelegt.

Nach demselben Verfahren werden gegebenenfalls mikrobiologische Normen in bezug auf das Verfalldatum festgelegt, die unter den Bedingungen des Herstellers anzuwenden sind, und die erforderlichen Durchführungsbestimmungen erlassen.

KAPITEL V

ETIKETTIERUNGSBESTIMMUNGEN

1. Zu Kontrollzwecken muß die Etikettierung von Rohmilch zum unmittelbaren Genuß die deutliche Angabe „Rohmilch“ enthalten.
2. Zu Kontrollzwecken muß die Etikettierung von Erzeugnissen auf Rohmilchbasis, deren Herstellung ohne Hitzebehandlung erfolgt, die deutliche Angabe „aus Rohmilch“ enthalten.
3. Zu Kontrollzwecken muß die Etikettierung von Erzeugnissen auf Milchbasis Angaben über die Art der Hitzebehandlung am Ende des Herstellungsverfahrens enthalten.

Als Hitzebehandlung gelten Pasteurisierung, Ultrahocherhitzung oder Sterilisierung im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. . . . (hitzebehandelte Trinkmilch).

Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertem Fleisch für industrielle Zwecke

KOM(89) 671 endg.

(Von der Kommission vorgelegt am 16. Februar 1990)

(90/C 84/11)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertes Fleisch für industrielle Zwecke fallen unter die in Anhang II des Vertrages aufgeführten Erzeugnisse. Ihre Herstellung und Vermarktung stellen für einen Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung eine wichtige Einkommensquelle dar.

Um die rationelle Entwicklung der einschlägigen Industrien zu gewährleisten und ihre Produktivität zu steigern, müssen auf Gemeinschaftsebene Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen dieses Fleisches erlassen werden.

Die Gemeinschaft muß bis zum 31. Dezember 1992 alle zur schrittweisen Verwirklichung des Binnenmarktes erforderlichen Maßnahmen erlassen.

Solche Vorschriften sind ein Beitrag zum Schutz der Volksgesundheit und zur Vollendung des Binnenmarktes.

Folglich müssen die wesentlichen Hygienevorschriften der Richtlinie 88/657/EWG des Rates vom 16. Dezember 1988 zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 72/462/EWG⁽¹⁾ auf die gesamte Herstellung und Vermarktung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen in der Gemeinschaft ausgedehnt werden.

Es muß damit gerechnet werden, daß einige schon vor dem 1. Januar 1992 arbeitende Betriebe aufgrund besonderer Umstände nicht in der Lage sind, alle Vorschriften dieser Verordnung anzuwenden. Es empfiehlt sich daher, für die Betriebe zeitlich und inhaltlich begrenzte Ausnahmen zuzu-

(¹) ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 3.

lassen und im allgemeinen Rahmen der Entscheidung . . / . . /EWG des Rates [über die Gewährung von befristeten und begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs] (1) zu regeln.

Auch wenn Ausnahmen von den Hygienevorschriften dieser Verordnung gewährt werden, unterliegen alle Vorgänge des Herstellens und Vermarktens von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertem Fleisch für industrielle Verwendungszwecke gleichwohl den allgemeinen Hygienevorschriften der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates [zur Festlegung allgemeiner Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs und besonderen Hygienevorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs] (2).

Die Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln und die Werbung hierfür (3), zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/395/EWG (4), sowie die Richtlinie 89/396/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen läßt (5), finden Anwendung.

Der Erlaß von Durchführungsmaßnahmen zu dieser Verordnung obliegt der Kommission. Zu diesem Zweck sind Verfahren vorzusehen, die eine enge und effiziente Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß gewährleisten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Diese Verordnung enthält Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertem Fleisch für industrielle Verwendungszwecke im Hoheitsgebiet der Gemeinschaft.

(2) Sie gilt weder für Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die im Einzelhandel oder in an die Verkaufsstellen angrenzenden Räumlichkeiten verkauft und auf Wunsch des Kunden an Ort und Stelle hergestellt werden, noch für Fleisch aus Betrieben, das ohne vorherige Beförderung und Verpackung direkt an den Verbraucher verkauft wird.

(3) Sie gilt ferner nicht für zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke, das aus Betrieben stammt, die gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen] (6) zugelassen wurden

(1) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(2) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(3) ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

(4) ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 17.

(5) ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 21.

(6) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

und in denen das Fleisch zu Fleischerzeugnissen verarbeitet wird.

(4) Erforderlichenfalls erläßt die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 9 Vorschriften für eine einheitliche Anwendung der Absätze 2 und 3.

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung gelten als:

1. „Hackfleisch“: Zubereitungen aus zerkleinertem bzw. durch den Fleischwolf gedrehtem frischem Fleisch gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Hackfleisch] (7);

2. „Fleischzubereitungen“: Zubereitungen, vollständig oder teilweise bestehend aus frischem Fleisch gemäß

a) der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung der Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch] (8) und

b) der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung der Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch] (9);

oder aus Hackfleisch.

Fleischzubereitungen sind Zubereitungen, die

— entweder einer anderen als der Behandlung gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen] (10) unterzogen wurden

— oder unter Zugabe von Lebensmitteln, Würz- oder Zusatzstoffen hergestellt wurden

— oder mehreren der vorstehenden Behandlungen unterzogen wurden.

Bei der Zubereitung darf die Zellstruktur des Fleisches nicht beeinträchtigt werden, und es dürfen sich keine Knochensplitter im Enderzeugnis befinden.

Hackfleisch und frisches Fleisch, das lediglich kältebehandelt wurde, gelten nicht als Fleischzubereitungen;

3. „Würzstoffe“: Kochsalz, Senf, Gewürze und Würzextrakte, Küchenkräuter und ihre Extrakte;

4. „Lebensmittel“: Erzeugnisse tierischen oder pflanzlichen Ursprungs zum Genuß für Menschen;

5. „Erzeugnisse zum Direktverbrauch“: Hackfleisch oder Fleischzubereitungen, die ohne weitere Behandlung unmittelbar verzehrt werden können;

(7) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(8) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(9) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

(10) ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

6. „Zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke“: Hackfleisch oder maschinell gewonnenes Fleisch (Separatorenfleisch), das einer der Behandlungen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen] zu unterziehen ist;
7. „Betrieb“: Verarbeitungsbetrieb zur Herstellung von Hackfleisch und/oder Fleischzubereitungen und/oder zerkleinertem Fleisch für industrielle Verwendungszwecke.

Erforderlichenfalls gelten die Begriffsbestimmungen des Artikels 2

- der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch],
- der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch] und
- der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen].

Artikel 3

Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke müssen folgenden Anforderungen genügen:

A. Hackfleisch:

- a) Hackfleisch muß aus Fleisch hergestellt worden sein,
- i) das entweder der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch] entspricht oder
 - ii) der Richtlinie 72/462/EWG des Rates ⁽¹⁾ entspricht und entweder unmittelbar oder über einen anderen Mitgliedstaat aus einem Drittland eingeführt wurde. Frisches Schweinefleisch muß gemäß Artikel 2 der Richtlinie 77/96/EWG des Rates ⁽²⁾ auf Trichinen untersucht worden sein;
- b) es muß
- i) entweder in einem gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch] zugelassenen Zerlegungsbetrieb
 - ii) oder in einem gemäß Artikel 5 zu diesem Zweck zugelassenen Betrieb hergestellt worden sein;
- c) es muß gemäß Anhang I Kapitel III hergestellt, verpackt und gelagert worden sein;

- d) es muß gemäß Anhang I Kapitel V und VI untersucht worden sein;
- e) es muß gemäß Anhang I Kapitel VII gekennzeichnet worden sein;
- f) es muß gemäß Anhang I Kapitel VIII befördert worden sein;
- g) als Erzeugnis zum Direktverbrauch bzw. als Bestandteil von Fleischzubereitungen muß Hackfleisch den mikrobiologischen Normen gemäß Anhang II entsprechen.

B. Fleischzubereitungen:

- a) Fleischzubereitungen müssen aus frischem Fleisch hergestellt worden sein,
- i) das entweder den Bestimmungen unter Buchstabe A entspricht
 - ii) oder der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch] entspricht
 - iii) oder der Richtlinie 72/462/EWG entspricht und entweder direkt oder über einen anderen Mitgliedstaat aus einem Drittland eingeführt wurde, wobei frisches Schweinefleisch gemäß Artikel 2 der Richtlinie 77/96/EWG auf Trichinen untersucht sein muß,
 - iv) oder der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch] entspricht; in diesem Fall ist Geflügelfleisch in dem die Fleischzubereitungen herstellenden Betrieb zu zerkleinern;
- b) sie müssen in einem gemäß Artikel 5 entsprechend zugelassenen Betrieb hergestellt worden sein;
- c) sie müssen gemäß Anhang I Kapitel II hergestellt, verpackt und gelagert worden sein;
- d) sie müssen gemäß Anhang I Kapitel V und VI untersucht worden sein;
- e) sie müssen gemäß Anhang I Kapitel VII gekennzeichnet worden sein;
- f) sie müssen gemäß Anhang I Kapitel VIII befördert worden sein;
- g) als Erzeugnisse zum Direktverbrauch müssen sie den mikrobiologischen Normen gemäß Anhang II entsprechen. Nach dem Verfahren des Artikels 9 können für bestimmte Erzeugnisse, die nicht aus Hackfleisch hergestellt werden, sowie für bestimmte Erzeugnisse aus Geflügelfleisch jedoch Ausnahmen gewährt werden.

C. Zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke:

- a) Es muß von frischem Fleisch stammen,
- i) das entweder der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch] entspricht

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 67.

- ii) oder der Richtlinie 72/462/EWG entspricht und entweder direkt oder über einen anderen Mitgliedstaat aus einem Drittland eingeführt wurde
 - iii) oder der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch] entspricht;
- b) es muß hergestellt worden sein
- i) in einem gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und Vermarktung von frischem Fleisch] zugelassenen Zerlegungsbetrieb
 - ii) oder in einem gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch] zugelassenen Zerlegungsbetrieb
 - iii) oder in einem gemäß der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen] zugelassenen Betrieb
 - iv) oder in einem gemäß Artikel 5 entsprechend zugelassenen Betrieb;
- c) es muß gemäß Anhang I Kapitel IV hergestellt, verpackt und gelagert worden sein;
- d) es muß gemäß Anhang I Kapitel V und VI untersucht worden sein;
- e) es muß gemäß Anhang I Kapitel VII gekennzeichnet worden sein;
- f) es muß gemäß Anhang I Kapitel VIII befördert worden sein.

Artikel 4

(1) Über die allgemeinen Anforderungen des Artikels 3 hinaus müssen Hackfleisch und — soweit sie Hackfleisch enthalten — Fleischzubereitungen folgenden Anforderungen genügen:

- a) i) Sie müssen entweder aus gekühltem Frischfleisch binnen sechs Tagen nach dessen Erschlachten hergestellt werden, wobei die Einhaltung dieser Bedingung anhand einer von der zuständigen Behörde festzulegenden Identifizierungsmethode gewährleistet wird,
 - ii) oder aus gefrorenem bzw. tiefgefrorenem entbeinten Fleisch hergestellt werden;
- b) sie müssen binnen einer Stunde nach dem Portionieren und Umhüllen einer Kältebehandlung gemäß Buchstabe c) unterzogen werden, es sei denn, es kommen Verfahren zum Einsatz, die die Absenkung der Kerntemperatur des Fleisches während der Zubereitung erfordern;
- c) sie müssen in folgendem Angebotszustand vermarktet werden:
- i) entweder gekühlt in Endverbraucherpackungen, wobei eine Kerntemperatur von weniger als + 2 °C

in spätestens einer Stunde erreicht sein muß — in diesem Falle sind das Hackfleisch bzw. die Fleischzubereitungen aus dem Fleisch gemäß Buchstabe a) Ziffer i) herzustellen,

- iii) oder tiefgefroren in Endverbraucherpackungen — in diesem Fall müssen Hackfleisch und Fleischzubereitungen der Richtlinie 89/108/EWG des Rates ⁽¹⁾ entsprechen.

(2) Alle verwendeten Zusatzstoffe müssen den Gemeinschaftsvorschriften entsprechen.

Artikel 5

(1) Die Mitgliedstaaten erstellen ein Verzeichnis der von ihnen zugelassenen Herstellungsbetriebe für

- Hackfleisch,
- Fleischzubereitungen,
- zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke.

Dieses Verzeichnis wird den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission übermittelt. Dabei ist anzugeben, ob diese Betriebe den gemäß der Verordnungen unter Buchstaben a), b) und c) zugelassenen Betrieben angegliedert oder ob sie eigenständige Betriebe sind.

Jeder Betrieb erhält eine Zulassungsnummer, die im erstgenannten Fall der Nummer des zugelassenen Betriebs entspricht und aus der hervorgeht, daß der Betrieb für die Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertem Fleisch für industrielle Verwendungszwecke zugelassen wurde.

Die so zugelassenen Betriebe werden entweder in eine separate Rubrik des Betriebsverzeichnisses gemäß

- a) der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und Vermarktung von frischem Fleisch] oder
- b) der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch] oder
- c) der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen]

oder — bei eigenständigen Betrieben — in ein separates und nach den gleichen Kriterien erstelltes Verzeichnis aufgenommen.

(2) Die Mitgliedstaaten dürfen nur Betriebe in das Verzeichnis gemäß Absatz 1 aufnehmen, die den Anforderungen dieser Verordnung nachweislich genügen. Betrieben, bei denen dies nicht mehr der Fall ist, wird die Zulassung entzogen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 34.

Wurde eine Kontrolle gemäß Artikel 6 durchgeführt, so trägt der betreffende Mitgliedstaat den Kontrollergebnissen Rechnung. Der Entzug der Zulassung wird den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission mitgeteilt.

(3) Betriebskontrollen und -überwachungen obliegen der zuständigen Behörde, die für rein praktische Aufgaben von qualifiziertem Fachpersonal unterstützt werden kann. Die zuständige Behörde muß jederzeit freien Zugang zu allen Betriebsteilen haben, um sich vergewissern zu können, daß die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

Die Einzelheiten dieser Unterstützung werden nach dem Verfahren des Artikels 10 geregelt.

(4) Die Herstellung des Genußtauglichkeitskennzeichens und der Plomben gemäß Anhang I Kapitel VII muß von den einzelstaatlichen Behörden genehmigt werden, die ihre Verwendung kontrollieren.

Artikel 6

(1) Veterinärsachverständige der Kommission können Kontrollen vor Ort durchführen, soweit dies für eine einheitliche Anwendung dieser Verordnung erforderlich ist; sie können insbesondere prüfen, 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 ihrer Aufgabe gebotenen Weise.

(2) Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 10 erlassen. Nach dem gleichen Verfahren kann für die Kontrollen gemäß Absatz 1 ein Verfahrenskodex festgelegt werden.

Artikel 7

Die Vorschriften der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates [über Veterinärkontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes] ⁽¹⁾ gelten insbesondere für die Durchführung der Kontrollen durch das Bestimmungsland, die Folgemaßnahmen sowie die Schutzmaßnahmen, die im Bereich der Hygiene bei der Gewinnung und Vermarktung von frischem Fleisch in der Gemeinschaft anzuwenden sind.

Artikel 8

Änderungen der Anhänge dieser Verordnung, namentlich zur Anpassung an den wissenschaftlich-technischen Fortschritt, werden von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 9 erlassen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

Artikel 9

(1) Die Kommission wird von dem mit Beschluß 68/361/EWG ⁽²⁾ des Rates eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, im folgenden „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

(2) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten die folgenden Bestimmungen.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten nach dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach seiner Befassung keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 10

Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so gelten die folgenden Bestimmungen.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf — gegebenenfalls durch Abstimmung — innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen. Darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt die Stellungnahme des Ausschusses soweit wie möglich. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 11

(1) Nach dem Verfahren des Artikels 9 können zugunsten von Betrieben mit kleinem Produktionsvolumen Ausnahmen von den Vorschriften der Anhänge gewährt werden.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

(2) Bei Prüfung der Ausnahmen gemäß Absatz 1 berücksichtigt die Kommission die Angaben und Kriterien gemäß Artikel 2 und 3 der Entscheidung . . . /EWG des Rates [über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs].

(3) Werden Ausnahmen gemäß Absatz 1 gewährt, so regelt die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 9 die näheren Einzelheiten.

Artikel 12

Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 10 Empfehlungen mit Leitlinien für angemessene Herstellungsmethoden auf den verschiedenen Produktions- und Vermarktungsstufen abgeben.

Artikel 13

(1) Die Richtlinie 88/657/EWG wird mit Wirkung ab vom 1. Januar 1993 aufgehoben.

(2) Die Durchführungsbestimmungen zur Richtlinie 88/657/EWG gelten jedoch auch für diese Verordnung.

Artikel 14

Diese Verordnung tritt am 30. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab dem 1. Januar 1993.

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

ANHANG I

KAPITEL I

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON HERSTELLUNGSBETRIEBEN FÜR HACKFLEISCH, FLEISCHZUBEREITUNGEN UND ZERKLEINERTES FLEISCH FÜR INDUSTRIELLE VERWENDUNGSZWECKE

1. Neben den allgemeinen Bedingungen gemäß Anhang I Nummern 1 bis 12 und Nummern 14, 15 und 16 der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG] bzw. gemäß Anhang 4 Kapitel I der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinie 77/99/EWG] bzw. gemäß Nummern 1 bis 12 und Nummern 14, 15 und 16 der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 71/118/EWG] müssen Herstellungsbetriebe bzw. eigenständige Produktionseinheiten zumindest wie folgt ausgestattet sein:
 - a) ein vom Zerlegungsraum abgesonderter Raum zum Zerkleinern und Umhüllen des Fleisches und zum Beimischen anderer Lebensmittel, bestückt mit einem Temperaturschreiber oder einem Fernthermometer.
Die zuständige Behörde kann jedoch die Zerkleinerung des Fleisches im Zerlegungsraum zulassen, sofern das Zerkleinern in einem gesonderten Bereich stattfindet und keine Würzstoffe und sonstigen Lebensmittel beigegeben werden;
 - b) ein Verpackungsraum, es sei denn, die Bedingungen des Anhangs I Kapitel XI Nummer 62 der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG] sind erfüllt;
 - c) ein Raum zum Lagern von Würzstoffen und sonstigen sauberen und gebrauchsfertigen Lebensmitteln;
 - d) Kühlanlagen, die die Einhaltung der in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen gewährleisten.

Betriebe, die Fleischzubereitungen herstellen, müssen darüber hinaus den einschlägigen Anforderungen des Anhangs B Kapitel I der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinie 77/99/EWG] entsprechen.
2. Es gelten die Hygienevorschriften gemäß Anhang I Kapitel IV der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG] in bezug auf das Personal, die Räume und die Ausrüstungen der Betriebe.
Bei Zubereitung von Hand müssen die mit der Herstellung von Hackfleisch beschäftigten Personen ferner einen Mund- und Nasenschutz sowie Handschuhe der Art, wie sie von Chirurgen benutzt werden, tragen.

KAPITEL II

BEDINGUNGEN FÜR DAS HERSTELLEN VON ZERKLEINERTEM FLEISCH FÜR INDUSTRIELLE VERWENDUNGSZWECKE

3. Das Fleisch ist vor der Zerlegung zu untersuchen. Alle verunreinigten oder nicht einwandfreien Teile werden vor der Zerlegung entfernt und beschlagnahmt.
4. Kontaminiertes Fleisch darf nicht zu industriellen Verwendungszwecken zerkleinert werden. Insbesondere mechanisch gewonnenes Fleisch (Separatorenfleisch) muß von fleischtragenden Knochen stammen, mit Ausnahme der Kopfknochen, der Gliederextremitäten unterhalb der Karpal- und Tarsalgelenke und — bei Schweinen — der Steißwirbel.
5. Während der Arbeitsgänge zwischen dem Eintreffen des Fleisches in dem Raum gemäß Kapitel I Nummer I Buchstabe a) und dem Kühlen bzw. Einfrieren des Enderzeugnisses darf die Kerntemperatur des Fleisches maximal + 7 °C (frisches Fleisch) bzw. maximal + 4 °C (frisches Geflügelfleisch) und die Temperatur der Arbeitsräume maximal + 12 °C betragen.
6. Unmittelbar nach der Herstellung ist das zerkleinerte Fleisch unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu umhüllen, zu verpacken und bei einer Höchsttemperatur von + 2 °C (Kühlgut) bzw. - 12 °C (Gefriergut) zu lagern.

KAPITEL III

BEDINGUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON HACKFLEISCH

7. Das Fleisch ist vor seiner Zerkleinerung zu untersuchen. Alle verunreinigten oder nicht einwandfreien Teile werden vor dem Zerkleinern des Fleisches entfernt und beschlagnahmt.
8. Hackfleisch darf nicht aus Abfällen, die beim Zerlegen oder Zurichten anfallen, hergestellt werden.

Insbesondere darf es nicht aus Fleisch folgender Teile von Rindern, Schweinen, Schafen oder Ziegen stammen: Kopffleisch, Beinflleisch, Stichfleisch, Injektionsstellen, Diaphragma, Bauchlappen sowie Knochenputz. Es darf keine Knochensplinter enthalten.

9. Nehmen die Arbeitsgänge zwischen dem Eintreffen des Fleisches in dem Raum gemäß Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a) und dem Kühlen bzw. Einfrieren des Enderzeugnisses nicht mehr als eine Stunde in Anspruch, so darf die Kerntemperatur des Fleisches höchstens + 7 °C und die Temperatur der Arbeitsräume höchstens + 12 °C betragen. In Einzelfällen kann die zuständige Behörde eine längere Bearbeitungsfrist zulassen, wenn dies aus technischer Sicht wegen Zugabe von Würzstoffen oder Lebensmitteln gerechtfertigt ist und sofern die einschlägigen Hygienevorschriften von dieser Ausnahmeregelung nicht berührt werden.

Nehmen die vorgenannten Arbeitsgänge mehr als eine Stunde oder einen längeren Zeitraum in Anspruch, als von der zuständigen Behörde dem vorstehenden Absatz entsprechend zugelassen wurde, so darf das frische Fleisch erst verwendet werden, nachdem seine Kerntemperatur auf maximal + 4 °C gesenkt wurde.

Unmittelbar nach der Herstellung ist das Hackfleisch unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu umhüllen, zu verpacken und bei den Temperaturen gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe c) zu lagern.

KAPITEL IV

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON FLEISCHZUBEREITUNGEN

10. Über die allgemeinen Anforderungen des Kapitels I hinaus gelten je nach Art der Herstellung folgende Vorschriften:
 - a) Die Herstellung von Fleischzubereitungen muß unter kontrollierten Temperaturbedingungen erfolgen. Unmittelbar nach der Herstellung sind die Fleischzubereitungen unverzüglich auf mindestens + 2 °C abzukühlen; sofern sie Hackfleisch enthalten, sind die Zubereitungen auf die Temperaturen gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe c) abzukühlen;
 - b) Fleischzubereitungen zum Direktverkauf an den Endverbraucher sind als unteilbare handelsübliche Portionen zu umhüllen;
 - c) das Wiedereinfrieren von Fleischzubereitungen ist verboten.

KAPITEL V

KONTROLLE

11. Betriebe, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder zerkleinertes Fleisch für die industrielle Verarbeitung herstellen, werden von der amtlichen Stelle kontrolliert, die bei den Arbeitsgängen zugegen sein muß.
12. Die Kontrolle der amtlichen Stelle umfaßt:
 - die Überwachung der Frischfleißeingänge,
 - die Überwachung der ausgehenden Erzeugnisse,
 - die Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften für Räumlichkeiten, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte,
 - die Entnahme aller erforderlichen Proben, insbesondere für die mikrobiologischen Untersuchungen gemäß Kapitel VI.

KAPITEL VI

MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN

13. Die Herstellung von Hackfleisch, zerkleinertem Fleisch für die industrielle Verarbeitung und Fleischzubereitungen muß durch tägliche mikrobiologische Untersuchungen im Herstellungsbetrieb oder in einem zugelassenen Laboratorium überwacht werden.

Zu diesem Zweck ist der Betriebsinhaber bzw. der Betriebseigner oder sein Vertreter verpflichtet, die allgemeine Hygiene der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb, insbesondere durch mikrobiologische Kontrollen, regelmäßig zu überwachen.

Die Kontrollen müssen sich auf Arbeitsgeräte, Einrichtungen und Maschinen auf allen Produktionsstufen und — je nach Art der Produktion — auf die Erzeugnisse erstrecken.

Der Betriebsinhaber bzw. der Betriebseigner muß in der Lage sein, auf Verlangen der amtlichen Stelle der zuständigen Behörde oder den Veterinärsachverständigen der Kommission die Art, die Häufigkeit und das Ergebnis der zu diesem Zweck durchgeführten Kontrollen sowie erforderlichenfalls den Namen des kontrollbeauftragten Labors mitzuteilen.

Die zuständige Behörde prüft in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Überwachungen gemäß Absatz 1. Auf der Grundlage dieser Prüfung kann sie ergänzende mikrobiologische Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vornehmen.

Das Ergebnis dieser Analysen wird in einem Bericht niedergelegt, dessen Schlußfolgerungen und Empfehlungen dem Betriebsinhaber zur Kenntnis gebracht werden, der dafür Sorge trägt, daß festgestellte Mängel im Hinblick auf die Verbesserung der Hygienebedingungen behoben werden.

14. Die für die Analyse entnommene Probe muß aus fünf Einheiten von jeweils 100 g bestehen. Handelt es sich bei der Herstellung um endverbrauchergerechte Hackfleischportionen, so wird die Probe dem bereits umhüllten Erzeugnis entnommen. Die Proben müssen für die Tagesproduktion repräsentativ sein.
15. Je nach Herstellungsart sind die Proben täglich auf aerobe mesophile Keime und Salmonellen sowie wöchentlich auf Staphylokokken, Kolibakterien und sulphitreduzierende Anaerobier zu untersuchen.

Jedoch kann die zuständige Behörde

- bei zerkleinertem Fleisch für die industrielle Verarbeitung und unter Berücksichtigung des voraussichtlichen Verwendungszwecks des Erzeugnisses die Untersuchungen auf aerobe mesophile Keime beschränken,
 - bei Einhaltung der für Salmonellen vorgesehenen Normen, über einen Zeitraum von drei Monaten, eine wöchentliche Untersuchung zulassen,
 - bei Erzeugnissen, die in gefrorenem oder tiefgefrorenem Angebotszustand auf den Markt gebracht werden sollen, von einer Untersuchung auf Staphylokokken absehen.
16. Bei den von den Herstellungsbetrieben oder eigenständigen Produktionseinheiten vorgenommenen Stichproben muß die Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen je nach Fleischart den Normen gemäß Anhang II entsprechen.

17. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen müssen dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung stehen.

Der Betrieb unterrichtet den amtlichen Tierarzt, wenn die Normen gemäß Anhang II erreicht sind. Dieser trifft geeignete Maßnahmen.

Werden nach Ablauf einer 15tägigen Frist ab dem Tag der Probenahme die vorgeschriebenen Normen bei den Erzeugnissen aus Herstellungsbetrieben oder unabhängigen Produktionseinheiten nicht eingehalten, so werden diese Erzeugnisse vom Verzehr ausgeschlossen.

KAPITEL VII

KENNZEICHNUNG UND ETIKETTIERUNG

18. Hackfleisch ist auf der Verpackung mit dem Genußtauglichkeitsstempel des Betriebs gemäß Anhang I Kapitel X der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG] zu kennzeichnen.

Fleischzubereitungen sind auf der Verpackung mit dem Genußtauglichkeitsstempel des Betriebs gemäß Anhang A Kapitel V der Verordnung (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinie 77/99/EWG] zu kennzeichnen.

Zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke ist auf der Verpackung mit dem Genußtauglichkeitsstempel des Herstellungsbetriebs zu kennzeichnen.

19. Unbeschadet der Richtlinie 79/112/EWG muß der Hersteller zu Kontrollzwecken folgende Angaben sichtbar und gut leserlich auf der Verpackung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertem Fleisch für industrielle Verwendungszwecke anbringen:

— sofern dies nicht eindeutig aus der Verkaufsbezeichnung des Erzeugnisses oder aus dem Zutatenverzeichnis gemäß der Richtlinie 79/112/EWG hervorgeht: die Tierart(en), von der (denen) das Fleisch stammt, und bei Mischungen den prozentualen Anteil jeder Tierart,

— bei Packungen, die nicht für den Endverbraucher bestimmt sind: das Herstellungsdatum.

20. Sind das Hackfleisch oder die Fleischzubereitungen in für den Direktverkauf an den Verbraucher bestimmten handelsüblichen Portionen umhüllt, so ist unbeschadet der Vorschriften gemäß den Nummern 18 und 19 auf der Umhüllung oder auf einem darauf befestigten Etikett ein Abdruck der Angaben gemäß Nummer 19 und des Stempels gemäß Nummer 18 anzubringen. Der Stempelaufdruck muß die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten. Die in den Verordnungen (EWG) Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Fleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 64/433/EWG] und Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Gewinnen und Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch und zur Aufhebung der Richtlinie 71/118/EWG] und Nr. . . . [zur Festlegung von Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinie 77/99/EWG] vorgeschriebenen Maße gelten nicht für die unter dieser Nummer vorgesehene Stempelmarkierung, sofern die vorgeschriebenen Angaben lesbar sind.

KAPITEL VIII

BEFÖRDERUNG

21. Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke müssen so versandt werden, daß sie während der Beförderung unter Berücksichtigung der Transportdauer, der Transportbedingungen und der Beförderungsmittel vor Einflüssen geschützt sind, die das Fleisch kontaminieren oder beeinträchtigen könnten. Insbesondere müssen Transportmittel für Hackfleisch, Fleischzubereitungen und zerkleinertes Fleisch für industrielle Verwendungszwecke so ausgestattet sein, daß die in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen nicht überschritten werden; beim Handelsverkehr über weite Entfernungen müssen sie mit einem Temperaturschreiber ausgerüstet sein, der die Einhaltung der Temperaturanforderung gewährleistet.

ANHANG II

MIKROBIOLOGISCHE NORMEN

1. Mikrobiologische Normen

Die Betriebe müssen dafür sorgen, daß gemäß Anhang I Kapitel VI und entsprechend den nachstehenden Bewertungsmethoden Hackfleisch, das ohne weitere Verarbeitung oder als Bestandteil von Fleischzubereitungen vermarktet werden soll, den folgenden Normen entspricht:

	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
Aerobe mesophile Keime n ⁽³⁾ = 5 c ⁽⁴⁾ = 2	5×10^6 /g	5×10^5 /g
Kolibakterien n = 5 c = 2	5×10^2 /g	50/g
Sulfitreduzierende Anaerobier n = 5 c = 1	10^2 /g	10/g
Staphylokokken n = 5 c = 1	5×10^2 /g	50/g
Salmonellen n = 5 c = 0	nicht feststellbar in 25 g	

(¹) M = annehmbarer Grenzwert; darüberliegende Ergebnisse gelten mehr als zufriedenstellend, wobei folgendes gilt:
M = 10 m bei Zählung im festen Medium und
M = 30 m bei Zählung im flüssigen Medium.

(²) m = Grenzwert, unter dem alle Ergebnisse als zufriedenstellend gelten.

(³) Zahl der Einheiten der Probe.

(⁴) Zahl der Einheiten der Probe, die Werte zwischen m und M ergeben.

A. Bei aeroben mesophilen Keimen, Kolibakterien, sulfitreduzierenden Anaerobiern und Staphylokokken nach einem Schema mit drei Verseuchungsklassen, und zwar:

- einer Klasse bis zum Kriterium m,
- einer Klasse zwischen dem Kriterium und dem Grenzwert M,
- einer Klasse über dem Grenzwert M.

1. Die Qualität der Partie gilt als:

- a) *zufriedenstellend*, wenn alle festgestellten Werte 3 m bei einem festen Medium oder 10 m bei einem flüssigen Medium betragen;
- b) *annehmbar*, wenn die festgestellten Werte zwischen:
 - i) 3 m und 10 m (= M) bei einem festen Medium,
 - ii) 10 m und 30 M (= M) bei einem flüssigen Medium liegen
 und $c/n = 2/5$, wenn $n = 5$ und $c = 2$, oder bei einem anderen gleichwertigen oder höheren Wirkungsgrad, der nach dem Verfahren des Artikels 9 anzuerkennen ist.

2. Die Qualität der Partie gilt als nicht zufriedenstellend,

- in allen Fällen, in denen höhere Werte als M festgestellt werden,
- wenn $c/n > 2/5$ beträgt.

Wenn jedoch letztere Schwelle bei aeroben Mikroorganismen bei + 30° C überschritten wird, während die übrigen Kriterien eingehalten sind, bedarf die Überschreitung dieser Schwelle vor allem bei rohen Erzeugnissen einer zusätzlichen Bewertung.

Auf jeden Fall ist das Erzeugnis als toxisch oder verdorben anzusehen, wenn die Verseuchung den Mikrobenwert S erreicht, der im allgemeinen auf $m \times 10^3$ festgesetzt ist.

Bei *Staphylokokkus aureus* darf der S -Wert zu keinem Zeitpunkt 5×10^4 überschreiten.

Damit mit den Analyseverfahren zusammenhängenden Toleranzen gelten nicht für die Werte M und S .

- B. Bei Salmonellen nach einem Schema mit zwei Verseuchungsklassen, bei denen es keine Toleranz gibt und die wie folgt festgelegt sind:
- „nicht feststellbar in“: das Ergebnis gilt als zufriedenstellend,
 - „vorhanden in“: das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend.

2. Die mikrobiologischen Untersuchungsmethoden werden nach dem Verfahren des Artikels 9 festgelegt.

Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen hitzebehandelter Trinkmilch

KOM(89) 672 endg.

(Von der Kommission vorgelegt am 23. März 1990)

(90/C 84/12)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Hitzebehandelte Trinkmilch fällt unter die im Anhang II des EWG-Vertrags aufgeführten Erzeugnisse. Die Erzeugung und Vermarktung von Rohmilch zur Herstellung hitzebehandelter Trinkmilch bildet eine wichtige Einkommensquelle für die landwirtschaftliche Bevölkerung.

Um eine sinnvolle Entwicklung dieses Sektors und eine höhere Produktivität zu gewährleisten, müssen auf Gemeinschaftsebene Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen dieses Erzeugnisses festgelegt werden.

Die Gemeinschaft muß bis zum 31. Dezember 1992 die Maßnahmen zur schrittweisen Vollendung des Binnenmarkts erlassen.

Die genannten Vorschriften sind ein Beitrag zum Schutz der Volksgesundheit und zur Verwirklichung des Binnenmarkts.

Daher ist es notwendig, die Grundsätze der Richtlinie 85/397/EWG des Rates vom 5. August 1985 zur Regelung

gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit wärmebehandelter Milch ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/165/EWG ⁽²⁾, auf die gesamte Erzeugung und Vermarktung hitzebehandelter Trinkmilch in der Gemeinschaft auszudehnen. Dieses erfordert gewisse technische Änderungen der genannten Richtlinie.

Es ist damit zu rechnen, daß manche schon vor dem 1. Januar 1992 tätigen Betriebe aufgrund ihrer besonderen Situation nicht allen Vorschriften dieser Verordnung nachkommen können. Es empfiehlt sich deshalb, die Möglichkeit zeitlich und inhaltlich begrenzter Ausnahmen für diese Betriebe vorzusehen, wobei die Vorschriften der Entscheidung . . . / . . . /EWG des Rates vom . . . [über die Gewährung befristeter und begrenzter Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs] ⁽³⁾ als Rahmenvorschriften dienen können.

Ungeachtet der Gewährung etwaiger Ausnahmen von den Hygienevorschriften dieser Verordnung sind jedoch die allgemeinen Hygienevorschriften der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates vom . . . [zur Festlegung allgemeiner Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie besonderen Hygienevorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs] ⁽⁴⁾ auch für sämtliche Herstellungs- und Vermarktungsstufen hitzebehandelter Milch verbindlich.

Außerdem finden die Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvor-

⁽¹⁾ ABL Nr. L 226 vom 24. 8. 1985, S. 13.

⁽²⁾ ABL Nr. L 61 vom 4. 3. 1989, S. 57.

⁽³⁾ ABL Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽⁴⁾ ABL Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

schriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/395/EWG⁽²⁾ sowie die Richtlinie 89/396/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen läßt⁽³⁾, Anwendung.

Die Durchführungsvorschriften zu dieser Verordnung sind von der Kommission zu erlassen. Dazu sind Verfahren festzulegen, die eine enge und effiziente Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses gewährleisten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Diese Verordnung enthält Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen hitzebehandelter Trinkmilch.

Artikel 2

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten folgende Begriffsbestimmungen:

1. *Rohmilch*: das unveränderte Gemelk einer oder mehrerer Milchkühe, das nicht über 40 °C erhitzt oder einer gleichwertigen Behandlung unterzogen wurde;
2. *Erzeugerbetrieb*: Betrieb, auf dem eine oder mehrere milchgebende Kühe gehalten werden;
3. *hitzebehandelte Trinkmilch*: fertigverpackte Trinkmilch, die für den Endverbraucher oder für Verpflegungseinrichtungen bestimmt ist, durch Hitzebehandlung erzeugt wurde und als pasteurisierte, ultrahocherhitzte oder sterilisierte Milch gemäß Anhang B Kapitel VI Absätze 4, 6 und 7 aufgemacht ist;
4. *zuständige Behörde*: vom jeweiligen Mitgliedstaat bezeichnete Gesundheitsbehörde;
5. *Milchbehandlungsbetrieb*: Betrieb zur Hitzebehandlung von Milch;
6. erforderlichenfalls gelten die Begriffsbestimmungen gemäß Artikel 2 der Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen⁽⁴⁾ sowie gemäß Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 des Rates vom 29. Juni 1979 zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse⁽⁵⁾ hinsichtlich der unter die Tarifnummer 04.01 des Gemeinsamen Zolltarifs fallenden Erzeugnisse.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 17.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 21.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 1977/64.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 148 vom 3. 7. 1971, S. 4.

Artikel 3

Hitzebehandelte Milch muß folgende Bedingungen erfüllen:

1. Sie muß aus Rohmilch gewonnen worden sein,
 - a) der keine Bestandteile entzogen oder zugesetzt wurden, es sei denn im Rahmen der Standardisierung und Reinigung;
 - b) die die Bedingungen gemäß Anhang A Kapitel I erfüllt;
 - c) die aus Erzeugerbetrieben stammt, welche die allgemeinen Hygienebedingungen gemäß Anhang A Kapitel II einhalten;
 - d) bei der die Hygienevorschriften gemäß Anhang A Kapitel III für das Melken, Sammeln, Hantieren und Befördern sowie für das damit betraute Personal eingehalten wurden;
 - e) die von Kühen und Erzeugerbetrieben stammt, die von den zuständigen Behörden insbesondere gemäß Artikel 5 Absatz 1 regelmäßig kontrolliert wurden;
 - f) die gemäß Artikel 7 Absatz 1 untersucht wurde und die Normen gemäß Anhang A Kapitel IV erfüllt;
 - g) die gegebenenfalls einer Milchsammelstelle angeliefert wurde, die die Bedingungen gemäß Anhang B Kapitel I, III und V erfüllt;
 - h) die gegebenenfalls einer Milchstandardisierungsstelle angeliefert wurde, die die Bedingungen gemäß Anhang B Kapitel I, IV und V erfüllt;
 - i) die gegebenenfalls in einem anderen Betrieb erstmals erhitzt wurde, der die Bedingungen gemäß Ziffer 2 erfüllt.
2. Sie muß von einem Milchbehandlungsbetrieb stammen, der die Bedingungen gemäß Anhang B Kapitel I, II und V erfüllt.
3. Sie muß dort entsprechend den Vorschriften gemäß Anhang B Kapitel VI behandelt worden sein.
4. Sie muß in dem Milchbehandlungsbetrieb, in dem sie letztmals behandelt wurde, gemäß Anhang B Kapitel VII verpackt worden sein.
5. Sie muß gemäß Anhang B Kapitel VIII gelagert worden sein.
6. Sie muß unter zufriedenstellenden Hygienebedingungen gemäß Anhang B Kapitel IX befördert worden sein.
7. Sie muß bei 20 °C ein spezifisches Gewicht von mindestens 1 030 g/l aufweisen bzw. den entsprechenden Wert für völlig fettfreie Milch und mindestens 28 g/l Eiweiß (Gesamtstickstoff abzüglich eiweißfremden Stickstoff) sowie mindestens 8,50 % fettfreie Trockenmasse enthalten.

Artikel 4

(1) Die Referenz- und gegebenenfalls auch die Routineverfahren für die Untersuchung und Prüfung der Milch auf die Erfüllung der Bedingungen gemäß Artikel 3 Ziffer 1 Buchstabe f) sowie Ziffer 3 werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt. Ein Verfahren zur Unterscheidung zwischen sterilisierter und ultrahocherhitzter Milch wird erforderlichenfalls nach demselben Verfahren festgelegt.

(2) Die Referenz- und gegebenenfalls auch die Routineverfahren für die Kontrolle der Erfüllung der Bedingungen gemäß Artikel 3 Ziffer 7 werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

Nach demselben Verfahren werden die Schwellenwerte und die Verfahren zur Unterscheidung zwischen den einzelnen Kategorien hitzebehandelter Milch gemäß Anhang B Kapitel VI festgelegt.

(3) Solange noch keine Entscheidung gemäß den Absätzen 1 und 2 erlassen wurde, ist jedes international anerkannte Untersuchungs- und Prüfverfahren als Referenzverfahren zulässig.

Artikel 5

(1) Die Erzeugerbetriebe werden von der zuständigen Behörde regelmäßig auf die Einhaltung der Hygienevorschriften kontrolliert.

Besteht begründeter Verdacht, daß die tiergesundheitlichen Bedingungen gemäß Anhang A nicht erfüllt sind, so kann der amtliche Tierarzt die Milchkühe auf ihren allgemeinen Gesundheitszustand untersuchen und erforderlichenfalls eine klinische Untersuchung des Euters veranlassen.

Zeigt sich bei der Kontrolle bzw. der Untersuchung gemäß dem ersten bzw. zweiten Unterabsatz, daß nicht alle Hygienevorschriften erfüllt sind, so trifft die zuständige Behörde geeignete Maßnahmen.

(2) Die allgemeinen Regeln für die Kontrolle gemäß Absatz 1 sowie die allgemeinen Hygienevorschriften für Milcherzeugungsbetriebe, insbesondere die Bedingungen für den Betriebsablauf und das Melken, werden nach dem Verfahren des Artikels 13 festgelegt.

Artikel 6

(1) Jeder Mitgliedstaat erstellt eine Liste der zugelassenen Milchbehandlungsbetriebe sowie eine Liste der zugelassenen Milchsammel- und Standardisierungsstellen und erteilt ihnen eine Zulassungsnummer.

Voraussetzung für die Zulassung durch den Mitgliedstaat ist die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung. Der Mitgliedstaat entzieht die Zulassung, wenn die Voraussetzungen dafür nicht mehr gegeben sind.

(2) Die zuständige Behörde führt regelmäßig Kontrollen der zugelassenen Betriebe und Stellen durch. Überwachung und regelmäßige Kontrolle von Betrieben sowie von Milch-

sammel- und Standardisierungsstellen erfolgen unter der Verantwortung der zuständigen Behörde.

Die Betriebe und Stellen, die mit der Erzeugung hitzebehandelter Trinkmilch zu tun haben, gewähren der zuständigen Behörde jederzeit freien Zugang zu allen Betriebsteilen, damit sie sich von der Einhaltung der Vorschriften dieser Verordnung überzeugen kann.

(3) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 17 erlassen.

Artikel 7

(1) Rohmilch und hitzebehandelte Trinkmilch werden von den Milchbehandlungsbetrieben untersucht; dies geschieht unter der Aufsicht und Verantwortung der zuständigen Behörde, die regelmäßige Kontrollen durchführt, um sich zu vergewissern, daß die Milch den Anforderungen dieser Verordnung entspricht.

(2) Besteht der begründete Verdacht, daß die Vorschriften dieser Verordnung nicht eingehalten werden, so führt die zuständige Behörde die geeigneten Kontrollen durch und trifft bei Bestätigung des Verdachts entsprechende Maßnahmen; sie kann insbesondere die Zulassung entziehen.

(3) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden gegebenenfalls nach dem Verfahren des Artikels 17 erlassen.

Artikel 8

(1) Die zuständige Behörde untersucht die Milch auf Rückstände von Stoffen mit pharmakologischer oder hormonaler Wirkung sowie auf Antibiotika, Pestizide, Reinigungsmittel und andere Stoffe, die schädlich sind oder die organoleptischen Eigenschaften der Milch verschlechtern können bzw. sich beim Genuß als gefährlich oder schädlich für die menschliche Gesundheit erweisen, sofern diese Rückstände die zulässigen Grenzwerte überschreiten.

(2) Weist die untersuchte Milch einen Rückstandsgehalt auf, der höher ist als die zulässigen Grenzwerte, so ist die hitzebehandelte Trinkmilch für den menschlichen Genuß ungeeignet.

(3) Für diese Rückstandsuntersuchungen sind erprobte und wissenschaftlich bewährte Verfahren zu verwenden, wie sie insbesondere in den Vorschriften der Gemeinschaft oder in anderen internationalen Normen festgelegt sind.

(4) Die Kommission regelt nach dem Verfahren des Artikels 16 die Einzelheiten dieser Kontrollen, legt ihre Häufigkeit fest und bestimmt erforderlichenfalls die Grenzwerte gemäß Absatz 1 sowie die Referenzverfahren gemäß Absatz 3.

Nach demselben Verfahren kann beschlossen werden, andere als die in Absatz 1 bezeichneten Stoffe in die Prüfungen einzubeziehen.

(5) Bis zum Inkrafttreten der Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel bleiben die einschlägigen nationalen

Vorschriften anwendbar, vorausgesetzt, daß die allgemeinen Vertragsbestimmungen eingehalten werden.

Artikel 9

(1) Milchtankwagen, Betriebsstätten, Anlagen und Ausrüstungen dürfen für andere flüssige Lebensmittel verwendet werden, sofern alle geeigneten Maßnahmen getroffen werden, damit eine nachteilige Beeinflussung oder Qualitätsverschlechterung hitzebehandelter Trinkmilch ausgeschlossen ist.

(2) Milchtankwagen müssen eine Kennzeichnung tragen, aus der hervorgeht, daß sie nur für den Transport von Lebensmitteln verwendet werden dürfen.

(3) Betriebe, die Produkte herstellen, welche teilweise aus Milch und Milcherzeugnissen hergestellt werden, müssen die bei der Herstellung dieser Produkte verwendeten Lebensmittelzutaten getrennt in eigens dafür vorgesehenen Räumen lagern und behandeln, sofern sie nicht zuvor erhitzt oder auf andere Weise behandelt wurden, wobei diese Behandlung keine nachteiligen Auswirkungen auf die Milch oder die Milcherzeugnisse haben darf.

(4) Nach dem Verfahren des Artikels 16 erläßt die Kommission die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel und insbesondere die Bestimmungen für das Waschen, Reinigen und Desinfizieren von Ausrüstungen vor ihrer Wiederverwendung sowie die Transportbedingungen.

Von diesen Vorschriften können bestimmte Lebensmittelkategorien ausgeschlossen werden, sofern die Durchführungsvorschriften für sie nicht passend sind.

Artikel 10

(1) Tierärztliche Sachverständige der Kommission können Kontrollen vor Ort vornehmen, soweit dies zur einheitlichen Durchführung dieser Verordnung erforderlich ist; sie können sich insbesondere vergewissern, ob die Betriebe die Vorschriften dieser Verordnung einhalten. Die Kommission teilt den Mitgliedstaaten die Ergebnisse ihrer Überprüfungen mit.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, unterstützt die Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgaben in jeder gebotenen Weise.

(2) Die Durchführungsvorschriften zu Absatz 1 werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 17 erlassen.

Nach demselben Verfahren kann ein Leitfaden für die Kontrolle nach Absatz 1 festgelegt werden.

Artikel 11

(1) Für Betriebe mit geringer Erzeugung können nach dem Verfahren des Artikels 16 Ausnahmen von den Vorschriften des Anhangs B Kapitel I, II, III und IV gewährt werden.

(2) Bei der Prüfung der Frage, ob Ausnahmen nach Absatz 1 gewährt werden können, berücksichtigt die Kommission die Angaben und Kriterien gemäß den Artikeln 2 und 3 der Entscheidung . . . /EWG [über die Gewährung zeitlich und inhaltlich begrenzter Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs].

(3) Bei der Gewährung von Ausnahmen nach Absatz 1 regelt die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 16 die dafür geltenden näheren Einzelheiten.

Artikel 12

Die Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates [über die Veterinärkontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Rahmen des Binnenmarkts] ⁽¹⁾ findet insbesondere bezüglich der Abwicklung der Kontrollen durch den Bestimmungsgliedstaat, der Folgemaßnahmen und der zu treffenden Schutzmaßnahmen Anwendung.

Artikel 13

Nach dem Verfahren des Artikels 17 kann die Kommission Empfehlungen mit Leitlinien für die Herstellungsmethoden auf den verschiedenen Produktions- und Vermarktungsstufen abgeben.

Artikel 14

Änderungen der Anhänge, insbesondere zur Anpassung an den wissenschaftlich-technischen Fortschritt, werden von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 16 erlassen.

Artikel 15

Die Kommission wird durch den mit Beschluß 68/361/EWG des Rates ⁽²⁾ eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, im folgenden „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

Artikel 16

Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so gelten folgende Bestimmungen.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽²⁾ ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach seiner Befassung keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 17

Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so gelten folgende Vorschriften.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann, gegebenenfalls durch Abstimmung.

Die Stellungnahme wird zu Protokoll genommen; darüber hinaus kann jeder Mitgliedstaat verlangen, daß sein Standpunkt zu Protokoll genommen wird.

Die Kommission trägt der Stellungnahme des Ausschusses weitestgehend Rechnung. Sie teilt dem Ausschuß mit, inwieweit sie seiner Stellungnahme Rechnung getragen hat.

Artikel 18

Bis zum Erlaß gemeinschaftlicher Vorschriften für die Einfuhr hitzebehandelter Milch aus Drittländern schreiben die Mitgliedstaaten für solche Einfuhren Bedingungen vor, die den Vorschriften dieser Verordnung mindestens gleichwertig sind.

Artikel 19

(1) Die Richtlinie 85/397/EWG wird mit Wirkung vom 1. Januar 1993 aufgehoben.

(2) Die Durchführungsvorschriften zur Richtlinie 85/397/EWG bleiben jedoch in bezug auf diese Verordnung in Kraft.

Artikel 20

Diese Verordnung tritt am 30. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. Januar 1993.

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

ANHANG A

BEDINGUNGEN FÜR DIE ANNAHME VON ROHMILCH IM BEHANDLUNGSBETRIEB

KAPITEL I

Bedingungen für Rohmilch

1. Die Rohmilch muß von Kühen stammen, die
 - a) einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien und amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand angehören;
 - b) keine Anzeichen von ansteckenden Krankheiten aufweisen, die durch die Milch auf den Menschen übertragen werden oder die bei der Milch Fremdgeruch oder -geschmack hervorrufen können;
 - c) keine sichtbaren Anzeichen von Störungen des allgemeinen Gesundheitszustands aufweisen und nicht an Infektionen des Genitalapparats mit Ausfluß, an Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder an einer erkennbaren Entzündung des Euters oder seiner Haut leiden;
 - d) keine Wunden am Euter aufweisen, die die Milch verunreinigen könnten;
 - e) mindestens zwei Liter Milch pro Tag geben;

- f) nicht mit Stoffen behandelt wurden, die in die Milch übergehen und eine Gefahr für die Verbrauchergesundheit darstellen können, sofern die Milch nicht erst nach Ablauf einer amtlich festgesetzten Wartezeit gewonnen wurde, wie sie in Gemeinschaftsvorschriften oder in Ermangelung solcher Vorschriften in einzelstaatlichen Vorschriften festgesetzt ist.
2. Rohmilch darf nicht behandelt werden, wenn sie
- a) von Tieren stammt, die mit nicht zugelassenen Stoffen gemäß den Richtlinien 81/602/EWG ⁽¹⁾ und 88/146/EWG ⁽²⁾ behandelt wurden;
 - b) Rückstände von Stoffen gemäß Artikel 8 Absatz 1 enthält, sofern deren Gehalt die zulässigen Grenzwerte überschreitet.

KAPITEL II

Betriebshygiene

1. Die Rohmilch muß aus Erzeugerbetrieben stammen, die bei der zuständigen Behörde gemeldet sind und von ihr gemäß Artikel 5 überwacht werden. Die Betriebsstätten müssen so ausgelegt, gebaut, instandgehalten und bewirtschaftet werden, daß sie folgendes gewährleisten:
- i) einwandfreie Bedingungen hinsichtlich Unterbringung, Hygiene, Sauberkeit und Gesundheit der Kühe und
 - ii) einwandfreie hygienische Bedingungen für das Melken, Hantieren und Lagern von Milch.
- Besonderen Zwecken dienende Räume müssen folgende Vorschriften erfüllen.
2. Räume, in denen Kühe gemolken werden oder in denen Milch gelagert oder gekühlt oder in denen mit ihr hantiert wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milch ausgeschlossen ist. Sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und mindestens über folgendes verfügen:
- a) Wände und Fußböden, die an den Stellen, die verunreinigt oder infiziert werden können, leicht zu reinigen sind;
 - b) Fußböden, die so verlegt sind, daß Flüssigkeiten ohne weiteres abfließen können sowie ausreichende Einrichtungen zur Entmistung;
 - c) ausreichende Lüftung und Lichtverhältnisse;
 - d) geeignete und ausreichende Versorgung mit Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG ⁽³⁾ für das Melken, Reinigen und Kühlen;
 - e) ausreichende Trennung von jeglichen Kontaminationsquellen wie Toiletten und Dungstätten;
 - f) Armaturen und Ausrüstungen, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.
- Außerdem müssen die Milchlagerräume über eine geeignete Milchkühlrüstung verfügen, vor Ungeziefer geschützt und in ausreichender Entfernung von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, gelegen sein.
3. Bei Verwendung eines fahrbaren Weidemelkschuppens müssen die Anforderungen gemäß Ziffer 2 Buchstaben d) und f) erfüllt sein; außerdem muß der Weidemelkschuppen
- a) auf kühlem Boden abgestellt werden, der keine Ansammlung von Exkrementen oder anderen Abfällen aufweist;
 - b) einen Schutz der Milch während des Einsatzes gewährleisten;
 - c) so gebaut und beschaffen sein, daß die Innenflächen saubergehalten werden können.
4. Bei Auslaufhaltung müssen Melkstände oder Melkplätze in ausreichender Entfernung von den Stallungen gelegen sein.
5. Es muß möglich sein, Tiere, die von einer Krankheit gemäß Kapitel I Ziffer 1 Buchstabe b) befallen sind oder bei denen ein entsprechender Verdacht besteht, abzusondern bzw. Tiere gemäß Kapitel I Ziffer 1 Buchstabe c) vom Rest der Herde zu trennen.
6. Tiere sind von Betriebsstätten fernzuhalten, an denen Milch gelagert, befördert und umgefüllt bzw. gekühlt wird.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 222 vom 1. 8. 1981, S. 32.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 70 vom 16. 3. 1988, S. 16.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11.

KAPITEL III

Hygienevorschriften für das Melken, Sammeln und Befördern der Rohmilch vom Erzeugerbetrieb zur Sammelstelle, Standardisierungsstelle oder zum Milchbehandlungsbetrieb — Personalhygiene

1. Das Melken muß hygienisch einwandfrei und gemäß den Hygienevorschriften in Artikel 5 Absatz 2 durchgeführt werden.
2. Sofort nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen Ort zu verbringen, der so ausgestattet ist, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milch ausgeschlossen ist.

Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden abgeliefert, so ist sie im Falle der täglichen Ablieferung bei einer Temperatur von mindestens 8 °C und bei noch längeren Ablieferungsintervallen bei mindestens 6 °C aufzubewahren; bei der Beförderung gekühlter Milch zu dem Behandlungsbetrieb darf die Temperatur der Milch 10 °C nicht übersteigen.
3. Ausrüstungen und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit der Milch in Berührung zu kommen (Geschirr, Behälter, Tanks usw. für das Melken, Sammeln und Befördern von Milch) bzw. ihre Oberfläche müssen aus glattem Material bestehen, das korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist und das keine Stoffe an die Milch in einer Menge abgeben darf, die die Verbrauchergesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch nachteilig beeinflussen oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen können.
4. Nach dem Melken müssen das Melkgeschirr, die Maschinenmelkanlage und die Behältnisse, die in irgendeiner Weise mit der Milch in Berührung kommen, gewaschen, gereinigt und desinfiziert werden. Nach jeder Schicht oder bei zu kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen nach jeder Serie von Schichten, auf jeden Fall aber einmal pro Arbeitstag, sind die Behältnisse und Tanks, die zur Beförderung der Rohmilch zur Milchsammel- oder -standardisierungsstelle oder zum Bearbeitungsbetrieb eingesetzt worden sind, zu reinigen und zu desinfizieren, bevor sie erneut verwendet werden.
5. Werden als Desinfektionsmittel Chemikalien gemäß Ziffer 4 verwendet, so müssen sie von der zuständigen Behörde für diesen Zweck zugelassen sein.
6. Die Milchsammeltanks müssen gemäß den Vorschriften des Artikels 9 und des Anhangs B Kapitel IX verwendet werden können.
7. Personen, die ansteckende oder andere Krankheiten durch die Milch übertragen können, dürfen nicht für das Melken, Hantieren und Sammeln von Milch eingesetzt werden.

KAPITEL IV

Normen für die Milchannahme

1. Für die Zwecke dieser Verordnung kann nur solche Rohmilch zur Hitzebehandlung angenommen werden, die folgenden Normen entspricht.

Die Einhaltung der Normen ist stichprobenweise beim Sammeln im Erzeugerbetrieb oder bei der Milchannahme im Behandlungsbetrieb oder in der Sammel- bzw. Standardisierungsstelle zu kontrollieren.

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 100 000 ⁽¹⁾
Gehalt an somatischen Zellen	≤ 400 000 ⁽²⁾
Antibiotika (pro ml)	
— Penizillin	< 0,004 µg
— andere	nicht nachweisbar

⁽¹⁾ Geometrisches Mittel über zwei Monate bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.

⁽²⁾ Geometrisches Mittel über drei Monate bei mindestens einer Probenahme je Monat.

Bei Überschreitung der Mindestnormen treffen die zuständigen Behörden die geeigneten Maßnahmen.

2. Damit eine Verwässerung der Milch ausgeschlossen ist, werden unter der Aufsicht der zuständigen Behörden Kontrollen durchgeführt. Diese Kontrollregelung umfaßt insbesondere die regelmäßige Bestimmung des Gefrierpunkts der Milch in den einzelnen Betrieben. Beim Nachweis von Fremdwasser trifft die zuständige Behörde die geeigneten Maßnahmen.
3. Eine Überschreitung der Mindestnormen für den Gehalt an somatischen Zellen wird von dem Behandlungsbetrieb unverzüglich dem amtlichen Tierarzt gemeldet. Der amtliche Tierarzt trifft die geeigneten Maßnahmen.
4. Entspricht die Milch des betreffenden Betriebs innerhalb von drei Monaten nach Notifizierung der Maßnahmen gemäß den Ziffern 1, 2 und 3 nicht den vorgeschriebenen Normen, so ist der Betrieb vorübergehend von der Anlieferung von Rohmilch zur Herstellung hitzebehandelter Trinkmilch ausgeschlossen, bis er die Normen wieder einhält.

Milch, deren Gehalt an Antibiotika über den vorgeschriebenen Normen liegt, ist für den menschlichen Genuß ungeeignet.

ANHANG B

KAPITEL I

Allgemeine Zulassungsbedingungen

Für Sammelstellen, Standardisierungsstellen und Behandlungsbetriebe gelten die allgemeinen Vorschriften für Betriebe und Kühllager gemäß Kapitel I des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates (allgemeine Hygienevorschriften).

KAPITEL II

Besondere Bedingungen für die Zulassung von Behandlungsbetrieben

Über die allgemeinen Zulassungsbedingungen gemäß Kapitel I hinaus ist vorgeschrieben, daß Behandlungsbetriebe mindestens verfügen über:

- a) eine Anlage zum sachgerechten automatischen Füllen und Schließen der Behältnisse für die Verpackung hitzebehandelter Trinkmilch, mit Ausnahme von Kannen und Transportbehältern, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden;
- b) eine Anlage zum Kühlen und Kühllagern roher und hitzebehandelter Milch; Kühllager müssen mit Temperaturmeßgeräten ausgerüstet sein;
- c) — einen besonderen Platz für die Lagerung von Einwegbehältnissen — falls erforderlich — sowie für die Lagerung des Ausgangsmaterials für deren Herstellung,
— einen gesonderten Platz für die Lagerung wiederverwendbarer Behältnisse — falls erforderlich — sowie eine Anlage für deren mechanische Reinigung und Desinfektion;
- d) Milchlagerbehälter und Standardisierungsausrüstungen;
- e) Zentrifugen oder andere Ausrüstungen zum Reinigen der Milch;
- f) eine von der zuständigen Behörde zugelassene Erhitzungsanlage, ausgestattet mit
 - automatischer Temperatursteuerung,
 - Temperaturmeßschreiber,
 - automatischer Schutzeinrichtung zur Verhinderung einer unzureichenden Erhitzung,
 - ausreichender Schutzeinrichtung gegen das Vermischen von pasteurisierter bzw. sterilisierter Milch mit unzureichend erhitzter Milch,
 - automatischem Sicherheitsschreiber zur Vermeidung dieser Vermischung.

KAPITEL III**Besondere Bedingungen für die Zulassung von Milchsammelstellen**

Über die allgemeinen Bedingungen gemäß Kapitel I hinaus ist vorgeschrieben, daß die Milchsammelstellen mindestens verfügen über:

- a) eine geeignete Milchkühlanlage und bei Lagerung von Milch in dieser Sammelstelle über eine Kühllagereinrichtung;
- b) eine Zentrifuge oder andere geeignete Ausrüstung, sofern die Rohmilch in der Milchsammelstelle gereinigt wird.

KAPITEL IV**Hygienebedingungen für die Zulassung von Standardisierungsstellen**

Über die allgemeinen Bedingungen gemäß Kapitel I hinaus ist vorgeschrieben, daß die Milchstandardisierungsstellen mindestens verfügen über:

- a) Kühllagertanks für Rohmilch, eine Standardisierungsanlage und Lagertanks für standardisierte Milch;
- b) Zentrifugen oder andere geeignete Ausrüstungen zur Reinigung von Milch.

KAPITEL V**Hygienevorschriften für Betriebsstätten, Ausrüstungen und Betriebspersonal**

Es gelten die allgemeinen Vorschriften gemäß Kapitel II des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates (allgemeine Hygienevorschriften). Darüber hinaus gelten folgende Vorschriften:

1. Die Betriebsräume sind mindestens einmal pro Arbeitstag zu reinigen.
2. Geräte, Behälter und Anlagen, die mit Milch, Milcherzeugnissen oder anderen Lebensmitteln in Berührung kommen, sind nach jedem Arbeitsgang, mindestens aber einmal pro Arbeitstag, zu reinigen und zu desinfizieren.
3. Nach jeder Schicht oder bei zu kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und Nachfüllen sind die Behältnisse und Tanks, die zur Beförderung der Rohmilch zur Milchsammel- oder -standardisierungsstelle oder zum Behandlungsbetrieb eingesetzt worden sind, baldmöglichst, auf jeden Fall aber einmal pro Arbeitstag, zu reinigen und zu desinfizieren, bevor sie erneut verwendet werden.

KAPITEL VI**Hitzebehandlungsvorschriften**

1. Rohmilch muß unmittelbar nach der Annahme im Behandlungsbetrieb auf höchstens + 6 °C abgekühlt und bis zur Hitzebehandlung bei dieser Temperatur aufbewahrt werden, sofern sie nicht binnen vier Stunden nach der Annahme behandelt wird.
2. Bei der Herstellung hitzebehandelter Trinkmilch sind alle gebotenen Maßnahmen zu ergreifen, insbesondere durch Stichprobenkontrolle, damit gewährleistet ist, daß
 - a) zur Hitzebehandlung anstehende Rohmilch eine Keimzahl von höchstens 200 000 pro ml bei 30 °C aufweist, sofern sie nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung behandelt wird;
 - b) zur zweiten Hitzebehandlung anstehende pasteurisierte Milch eine Keimzahl von höchstens 100 000 pro ml bei 30 °C aufweist.

3. Für die Herstellung hocherhitzter, ultrahocherhitzter und sterilisierter Milch darf zuvor in einem anderen Betrieb hitzebehandelte Milch verwendet werden. Bei dieser Vorerhitzung muß jedoch eine niedrigere Temperatur-Zeit-Relation angewandt worden sein als beim Pasteurisieren bzw. eine äquivalente, außerdem muß die Milch beim Peroxidase-Test positiv reagieren.
4. Pasteurisierte Milch wird durch kurzzeitige Hochtemperaturerhitzung gewonnen (mindestens 71,7 °C bei 15 Sekunden bzw. vergleichbare Relation).
5. Pasteurisierte Milch muß außerdem bei Stichprobenkontrollen im Behandlungsbetrieb folgenden Normen entsprechen:

A. Mikrobiologische Normen

Pathogene Keime: keine in 25 g: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Coliforme Keime (pro ml): $n = 5$, $c = 1$, $m = 0$, $M = 5$

Nach fünftägiger Bebrütung bei 6 °C:

Keimzahl bei 21 °C (pro ml): $n = 5$, $c = 1$, $m = 5 \times 10^4$, $M = 10^5$

Hierin bedeuten

n = Anzahl Proben;

m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis ist zufriedenstellend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert m nicht überschreitet;

M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis ist nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert M erreicht oder überschreitet;

c = Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen m und M ; das Ergebnis ist akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert m erreicht.

Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 13 mikrobiologische Normen mit Bezug auf das Verfallsdatum festsetzen und die gebotenen Durchführungsmaßnahmen treffen.

B. Andere Normen

- a) Bei pasteurisierter Milch muß die Phosphataseprobe negativ und die Peroxidaseprobe positiv ausfallen. Gleichwohl darf auch pasteurisierte Milch mit negativer Peroxidaseprobe erzeugt werden, sofern sie als „hocherhitzt“ oder gleichwertig gekennzeichnet wird;
- b) Antibiotika (pro ml): entsprechend den vorgeschriebenen Normen.

6. Ultrahocherhitzte Milch muß folgende Bedingungen erfüllen:

- sie muß durch kurzzeitige Einwirkung eines kontinuierlichen Hitzestroms hoher Temperatur (mindestens 1 Sekunde lang mindestens +135 °C) gewonnen worden sein; dies soll die Abtötung sämtlicher Keime bzw. die Unterbindung der Vermehrung etwaiger Restkeime oder ihrer Sporen gewährleisten; die Abfüllung erfolgt unter aseptischen Bedingungen in lichtundurchlässige Behältnisse in der Weise, daß keine nennenswerten chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen auftreten;
- sie muß so gut haltbar sein, daß nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von +30 °C bei der Stichprobenkontrolle keine Qualitätsverschlechterung festzustellen ist; erforderlichenfalls kann als Kriterium auch eine siebentägige Aufbewahrung in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von +55 °C herangezogen werden.

Wird bei der Ultrahocherhitzung Dampf in die Milch eingeblasen, so muß dieser aus Trinkwasser erzeugt worden sein und darf keine Fremdstoffreste in der Milch hinterlassen oder diese nachteilig beeinflussen. Ferner darf dieses Verfahren keine Veränderung des Wassergehalts der behandelten Milch bewirken.

7. Sterilisierte Milch muß folgende Bedingungen erfüllen:

- sie muß in hermetisch dichten Behältnissen erhitzt und sterilisiert worden sein, wobei der Verschluß unverletzt bleiben muß;
- sie muß so gut haltbar sein, daß nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von +30 °C bei der Stichprobenkontrolle keine Qualitätsverschlechterung festzustellen ist; erforderlichenfalls kann als Kriterium auch eine siebentägige Aufbewahrung in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von +55 °C herangezogen werden.

8. Sterilisierte Milch und ultrahocherhitzte Milch müssen nach fünfzehntägigem Bebrüten bei 30 °C bei Stichprobenkontrollen im Behandlungsbetrieb folgende Normen erfüllen:

- Keimzahl (30 °C): ≤ 10 (pro 0,1 ml),
- organoleptische Prüfung: normal,
- Antibiotika: nicht nachweisbar.

9. Für den Nachweis eines etwaigen Fremdwassergehalts der Milch gelten folgende Vorschriften:
 - a) hitzebehandelte Trinkmilch wird regelmäßig auf den Fremdwassergehalt geprüft, insbesondere durch Bestimmung des Gefrierpunkts; dies geschieht durch Kontrollen unter Aufsicht der zuständigen Behörde; beim Nachweis von Fremdwasser trifft die zuständige Behörde geeignete Maßnahmen;
 - b) im Rahmen ihrer Prüfungen berücksichtigt die zuständige Behörde:
 - die Ergebnisse der Prüfung der Rohmilch gemäß Anhang A Kapitel IV Absatz 2, insbesondere deren Schwankungen und Durchschnittswerte;
 - die Auswirkungen der verkehrüblichen Lagerung und Verarbeitung von Milch auf den Gefrierpunkt;
 - c) die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission im einzelnen vor dem 1. Juni 1993 über ihr Prüfungsverfahren und begründen es.
10. Hitzebehandelte Trinkmilch kann auf ihre mikrobiologische Beschaffenheit vor der Hitzebehandlung untersucht werden. Die Durchführungsvorschriften für solche Analysen und die Kriterien dafür werden nach dem Verfahren des Artikels 13 festgelegt.
11. Die Erhitzungsverfahren, Temperaturen und Erhitzungsdauer für pasteurisierte, sterilisierte und ultrahoch erhitzte Milch, die Milcherhitzertypen, Umschaltvorrichtungen, die Typen der Temperaturregler und -schreiber müssen von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten zugelassen bzw. genehmigt sein.
12. Die Milch ist nach dem Pasteurisieren sofort abzukühlen, damit die Temperaturen gemäß Kapitel VIII und IX schnellstmöglich erreicht werden.
13. Die Temperaturprotokolle sind zu datieren und zwei Jahre lang aufzubewahren, damit sie den Inspektoren der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgezeigt werden können.

KAPITEL VII

Abfüllen wärmebehandelter Milch in Einzelhandelspackungen durch den Behandlungsbetrieb

1. Unbeschadet der Richtlinie 89/109/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen⁽¹⁾, müssen Umhüllung und Verpackung die Hygienevorschriften erfüllen und so stabil sein, daß ein wirksamer Schutz der hitzebehandelten Milch gewährleistet ist.

Insbesondere dürfen sie an die Milch keine Fremdstoffe in einer Menge abgeben, die die Verbrauchergesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch nachteilig beeinflussen oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann; dafür gelten die Normen der Gemeinschaftsvorschriften oder in Ermangelung solcher Vorschriften die einzelstaatlichen Vorschriften, die zum Zeitpunkt der Bekanntgabe dieser Richtlinie in Kraft sind. Wiederverwendbare Behältnisse müssen so beschaffen sein, daß sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.

2. Das Abfüllen in Flaschen und andere Behältnisse sowie deren Verschließen und das Verpacken erfolgen automatisch.
3. Das Verschließen geschieht in dem Betrieb, in dem die Milch hitzebehandelt wurde, sofort nach dem Abfüllen mit Hilfe eines Verschlusses, der die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen schützt und nach dem Öffnen nicht wiederverwendet werden kann.
4. Neben den Angaben gemäß der Richtlinie 79/112/EWG⁽²⁾ muß der Hersteller zum Zweck der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und deutlich lesbar auf der Verpackung des Erzeugnisses anbringen:
 - a) Art der Milcherhitzung;
 - b) Kürzel (in lateinischer Schrift) des Erzeugerlandes, z. B. B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P oder VK, gefolgt von der Zulassungsnummer des Behandlungsbetriebs und einem der folgenden Kürzel: CEE — EEG — EWG — EØF — EEC — EOK.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 38.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

KAPITEL VIII

Lagerung pasteurisierter Milch im Behandlungsbetrieb

Pasteurisierte Milch ist nach dem Abkühlen bis zum Verlassen des Behandlungsbetriebs bei einer Temperatur von +6° C aufzubewahren.

Die Lagertemperatur der Kühlräume ist aufzuzeichnen.

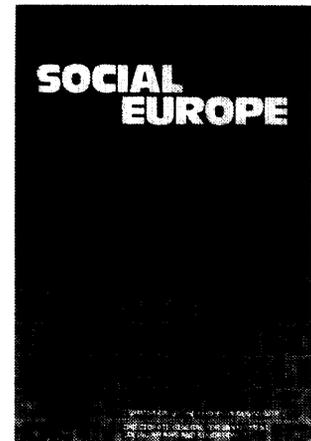
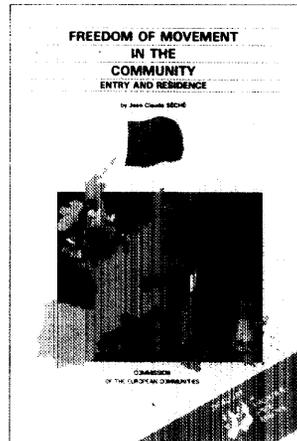
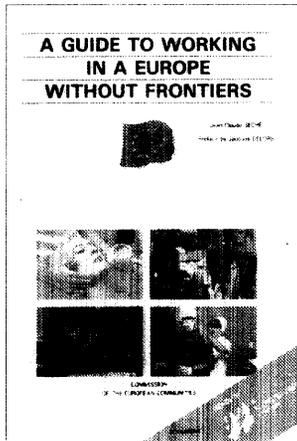
KAPITEL IX

Milchtransport

1. Transportbehälter, Kannen und andere Behältnisse für den Milchtransport müssen sämtliche Hygienevorschriften erfüllen, insbesondere:
 - müssen die Innenwände und andere Teile, die mit der Milch in Berührung kommen können, aus glattem Material bestehen, das korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist und das an die Milch keine Stoffe in einer Menge abgeben darf, die die Verbrauchergesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch nachteilig beeinflussen oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann,
 - müssen sie so beschaffen sein, daß die Milch restlos auslaufen kann; sind die Behältnisse mit Hähnen versehen, so müssen sich diese leicht abnehmen, zerlegen, reinigen und desinfizieren lassen,
 - müssen sie sofort nach jedem Gebrauch und gegebenenfalls vor jedem erneuten Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden; Reinigen und Desinfizieren müssen gemäß Kapitel V Absätze 2 und 3 erfolgen,
 - müssen sie vor dem Transport mit einem wasserdichten Verschuß dicht verschlossen werden, der sich während des Transports nicht lösen kann.
 2. Fahrzeuge und Behältnisse für den Transport pasteurisierter Milch müssen so ausgelegt und ausgerüstet sein, daß die Temperaturen gemäß Absatz 5 während der gesamten Beförderungsdauer eingehalten werden können.
 3. Der Zustand der Fahrzeuge für den Transport von hitzebehandelter Trinkmilch und Milch in Kleinpackungen oder Kannen muß einwandfrei sein. Die Fahrzeuge dürfen nicht für den Transport anderer Erzeugnisse oder Gegenstände verwendet werden, welche die Milch nachteilig beeinflussen können. Die Innenflächen müssen glatt sein sowie leicht zu waschen, zu reinigen und zu desinfizieren. Das Innere der Transportfahrzeuge muß alle Hygienevorschriften erfüllen. Fahrzeuge für den Transport hitzebehandelter Trinkmilch in Kleinpackungen oder Kannen müssen ausreichenden Schutz gegen jedwede nachteilige Beeinflussung und Witterungseinflüsse bieten; sie dürfen nicht für den Tiertransport verwendet werden.
 4. Damit dies gewährleistet ist, prüfen die zuständigen Behörden regelmäßig, ob die Transport- und Verladebedingungen den Hygienevorschriften dieses Kapitels entsprechen.
 5. Während des Transports von pasteurisierter Milch in Tanks oder in Kleinpackungen und Kannen darf die Temperatur der Milch 6° C nicht überschreiten. Für den Verkauf an der Haustür dürfen die zuständigen Behörden allerdings Ausnahmen von dieser Vorschrift zulassen.
 6. Wird hitzebehandelte Trinkmilch in Tanks transportiert, so müssen die Angaben gemäß Kapitel VII Absatz 4 Buchstaben a), b) und c) aus den Warenbegleitpapieren hervorgehen.
-



**OFFICE FOR OFFICIAL PUBLICATIONS
OF THE EUROPEAN COMMUNITIES
Luxembourg**



A GUIDE TO WORKING IN A EUROPE WITHOUT FRONTIERS

by Jean-Claude Séché - Introduction by Jacques Delors.

This work describes in a language readily comprehensible to non-legal specialists a picture of the present situation and will help people to become familiar with the essential features of the freedom of movement for individuals. An annex contains the official instruments drawn up to facilitate the exercise by natural persons of an activity in a Member State other than their own.

225 pp. - 21.0 x 29.7 cm - ISBN 92-825-8067-9 - Catalogue No CB-PP-88-004-EN-C

Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 18,50

FREEDOM OF MOVEMENT IN THE COMMUNITY - Entry and residence

by Jean-Claude Séché.

This publication is complementary to the Guide to working. It is intended to bring together under one cover all the Community legislation relating to the rights of entry and residence so that the conditions on which these rights are based and the restrictions they entail can be clearly understood by anyone that needs to exercise them.

69 pp. - 21.0 x 29.7 cm - ISBN 92-825-8660-X - Catalogue No CB-PP-88-B04-EN-C

Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 7,50

THE SOCIAL DIMENSION OF THE INTERNAL MARKET

Social Europe - special issue.

This report is understood to be an important component in the discussion of the social aspects of the internal market, a discussion which the Commission wants to carry out with all social and political actors, since the consideration of the social dimension of the internal market is a matter which concerns everybody.

115 pp. - 21.0 x 29.7 cm - ISBN 92-825-8256-6 - Catalogue No CB-PP-88-005-EN-C

Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 4,20

**ORDER FORM TO BE SENT TO:
Office for Official Publications of the European Communities
2 rue Mercier, L-2985 LUXEMBOURG**

Please send me the publications I have indicated above

Name:

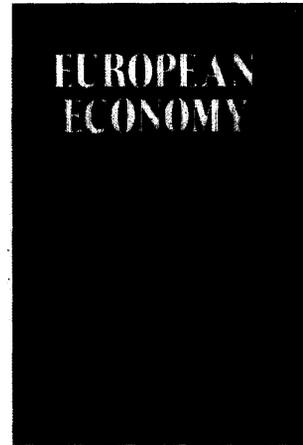
Address:

..... Tel.:

Date: Signature:



**OFFICE FOR OFFICIAL PUBLICATIONS
OF THE EUROPEAN COMMUNITIES
Luxembourg**



- COMMON STANDARDS FOR ENTERPRISES**
by Florence Nicolas with the collaboration of Jacques Repussard.
The purpose of this book is to explain the workings of the European standardization system, the resources available to it and how it fits in with the Community institutions and interfaces with national and world systems. It also contains practical examples which might serve as a basis for a European standardization manual.
79 pp. - 17.6 × 25.0 cm - ISBN 92-825-8554-9 - Catalogue No CB-PP-88-A01-EN-C
Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 9,00
ES, DA, DE, GR, EN, FR, IT, NL, PT

- THE SINGLE FINANCIAL MARKET**
by Dominique Servais.
The large internal market is inconceivable without a financial dimension: capital and financial services must be able to circulate freely. Despite the progress made in this field to date, there is still a long way to go. The prospect of the creation of a real 'European area' makes it more urgent, but also more problematical, to achieve the complete deregulation of movements of capital.
53 pp. - 17.6 × 25.0 cm - ISBN 92-825-8572-7 - Catalogue No CB-PP-88-C03-EN-C
Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 6,00
ES, DA, DE, GR, EN, FR, IT, NL, PT

- THE ECONOMICS OF 1992**
European Economy - special issue.
This study contributes to a project initiated by the Commission, whose objective was to evaluate the potential economic impact of completing the internal market by 1992.
222 pp. - 21.0 × 29.7 cm - ISSN 0379-0991 - Catalogue No CB-AR-88-035-EN-C
Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 16,00
ES, DA, DE, GR, EN, FR, IT, NL, PT

**ORDER FORM TO BE SENT TO:
Office for Official Publications of the European Communities
2 rue Mercier, L-2985 LUXEMBOURG**

Please send me the publications I have indicated above

Name:

Address:

..... Tel.:

Date: Signature:



OFFICE FOR OFFICIAL PUBLICATIONS
OF THE EUROPEAN COMMUNITIES
Luxembourg

REPORT ON ECONOMIC AND MONETARY UNION IN THE EUROPEAN COMMUNITY

This publication includes the "Report on economic and monetary union in the European Community" by the Committee for the Study of Economic and Monetary Union, chaired by Jacques Delors, first published in April 1989. The report is combined with the Collection of Papers by individual members of this Committee, published here for the first time. These papers were submitted to the Committee for discussion as background information. They provide an important insight into the discussions of the Committee and the opinions of its members. The topics covered vary widely and show the extensive background research presented to the Committee. The full list of contents is reproduced below.

1. The Report

Chapter I - Past and present developments in economic and monetary integration in the Community

Chapter II - The final stage of economic and monetary union

Chapter III - Steps towards economic and monetary union

Annex - Excerpts from the Conclusions of the Presidency presented after the meeting of the European Council in Hanover on 27 and 28 June 1988

2. Collection of papers

I - Introductory note

II - The Werner Report

III - Papers relating to economic union

IV - Papers relating to monetary union

V - List of members of the Committee

1989 - 235 pages - ISBN 92-826-0655-4 - Catalogue No: CB-56-89-401-EN-C

Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 10

ORDER FORM TO BE SENT TO:
Office for Official Publications of the European Communities
2 rue Mercier, L - 2985 LUXEMBOURG

Please send me copy(ies) of

REPORT ON ECONOMIC AND MONETARY UNION IN THE EUROPEAN COMMUNITY

Name:

Address:

..... Tel.:

Date: Signature:

