

# Amtsblatt

## der Europäischen Gemeinschaften

ISSN 0376 - 9453

L 382

31. Jahrgang

31. Dezember 1988

Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Rechtsvorschriften

Inhalt

### I *Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte*

- ★ **Verordnung (EWG) Nr. 4283/88 des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Abschaffung bestimmter Ausgangsförmlichkeiten beim Überschreiten der Binnengrenzen der Gemeinschaft — Zusammenlegung der Grenzabfertigungsstellen** . . . . . 1

### II *Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte*

Rat

88/657/EWG:

- ★ **Richtlinie des Rates vom 14. 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** . . . . . 3

88/658/EWG:

- ★ **Richtlinie des Rates vom 14. Dezember 1988 zur Änderung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen** . . . . . 15

88/659/EWG:

- ★ **Richtlinie des Rates vom 19. Dezember 1988 zur Änderung der Richtlinien 73/132/EWG, 76/630/EWG und 82/177/EWG betreffend die statistischen Erhebungen über den Viehbestand in der Gemeinschaft infolge der Einführung der Kombinierten Nomenklatur** . . . . . 34

88/660/EWG:

- ★ **Richtlinie des Rates vom 19. Dezember 1988 zur Änderung der Richtlinie 80/215/EWG zur Regelung vichseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen** . . . . . 35

(Fortsetzung umseitig)

2 Mit der vorliegenden Ausgabe ist die Serie L des Jahrgangs 1988 abgeschlossen.

Bei Rechtsakten, deren Titel in magerer Schrift gedruckt sind, handelt es sich um Rechtsakte der laufenden Verwaltung im Bereich der Agrarpolitik, die normalerweise nur eine begrenzte Geltungsdauer haben.  
Rechtsakte, deren Titel in fetter Schrift gedruckt sind und denen ein Sternchen vorangestellt ist, sind sonstige Rechtsakte.

88/661/EWG:	
★ Richtlinie des Rates vom 19. Dezember 1988 über die tierzüchterischen Normen für Zuchtschweine .....	36
88/662/EWG:	
★ Beschluß des Rates vom 21. Dezember 1988 über die vorläufige Anwendung des Internationalen Naturkautschuk-Übereinkommens von 1987 .....	39
88/663/EWG:	
★ Richtlinie des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Änderung der Richtlinie 74/651/EWG über Steuerbefreiungen bei der Einfuhr von Waren in Kleinsendungen nichtkommerzieller Art innerhalb der Gemeinschaft .....	40
88/664/EWG:	
★ Richtlinie des Rates vom 21. Dezember 1988 zur neunten Änderung der Richtlinie 69/169/EWG zur Harmonisierung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften über die Befreiung von den Umsatzsteuern und Sonderverbrauchsteuern bei der Einfuhr im grenzüberschreitenden Reiseverkehr .....	41
88/665/EWG:	
★ Richtlinie des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Änderung mehrerer Richtlinien zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten hinsichtlich der Veröffentlichung der in diesen Richtlinien vorgesehenen Bescheinigungen und Zertifikate im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften .....	42
88/666/EWG:	
★ Beschluß des Rates vom 21. Dezember 1988 über die vorläufige Anwendung der Vereinbarten Niederschrift zur Änderung des Abkommens zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und Hongkong über den Handel mit Textilwaren .....	44
Agreed Minute .....	45
88/667/EWG:	
★ Richtlinie des Rates vom 21. Dezember 1988 zur vierten Änderung der Richtlinie 76/768/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über kosmetische Mittel .....	46

## I

(Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

## VERORDNUNG (EWG) Nr. 4283/88 DES RATES

vom 21. Dezember 1988

zur Abschaffung bestimmter Ausgangsförmlichkeiten beim Überschreiten der Binnengrenzen der Gemeinschaft — Zusammenlegung der Grenzabfertigungsstellen

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100a,

auf Vorschlag der Kommission <sup>(1)</sup>,in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament <sup>(2)</sup>,nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(3)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Beim Überschreiten der Binnengrenzen der Gemeinschaft müssen die Beteiligten sowohl beim Ausgang aus dem Mitgliedstaat, dessen Gebiet verlassen wird, als auch beim Eingang in den Mitgliedstaat, dessen Gebiet berührt werden soll, Grenzübergangsförmlichkeiten erfüllen. Dabei handelt es sich häufig um gleichartige und sich wiederholende Förmlichkeiten und Kontrollen. Daraus ergeben sich nicht unerhebliche Zeitverluste und Stillstandskosten.

Auf der Tagung des Europäischen Rates in Mailand vom 28. und 29. Juni 1985 hat die Kommission ein Weißbuch über die Vollendung des Binnenmarktes der Gemeinschaft vorgelegt, in dem als Termin für diese Vollendung Ende 1992 festgesetzt ist. Der Europäische Rat hat diese Zielsetzung bestätigt.

In dem genannten Weißbuch ist ausgehend von einem Gedanken, der in den Schlußfolgerungen des Europäischen Rates in Fontainebleau vom 25. und 26. Juni 1984 geäußert worden war, insbesondere vorgesehen, als Zwischenstufe weitere Vereinfachungen an den Binnengrenzen der Gemeinschaft durch Zusammenlegung der Grenzabfertigungsstellen vorzunehmen, so daß eine Wiederholung der gleichen Kontrollen beiderseits dieser Grenzen vermieden wird. Hierzu ist es erforderlich, daß die Behörden jeweils nur einmal tätig werden. In dieser Hinsicht erscheint der Halt bei der Eingangszollstelle des Mitgliedstaats, dessen Gebiet betreten

werden soll, am geeignetsten. Diese Lösung wurde bereits im Rahmen des gemeinschaftlichen Versandverfahrens sowie im Rahmen des TIR-Verfahrens gewählt; sie sollte daher auch auf die Verfahren bei Verwendung des Carnets ATA, des gemeinschaftlichen Warenverkehrscarnets oder des NATO-Vordrucks Nr. 302 ausgedehnt werden.

Es ist notwendig, die einheitliche Durchführung dieser Verordnung zu gewährleisten. Zu diesem Zweck muß ein Ausschuß eingesetzt werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

## Artikel 1

(1) In dieser Verordnung werden die Förmlichkeiten und die Kontrollen beim Überschreiten einer Binnengrenze der Gemeinschaft für Waren festgelegt, bei denen ein Carnet ATA, ein gemeinschaftliches Warenverkehrscarnet oder der Vordruck 302, der im Rahmen des am 19. Juni 1951 in London unterzeichneten Abkommens zwischen den Parteien des Nordatlantikpakts über die Rechtsstellung ihrer Truppen vorgesehen ist, vorliegt.

(2) Für die Zwecke dieser Verordnung gelten als:

- „Binnengrenze“: die gemeinsame Landgrenze zwischen zwei Mitgliedstaaten;
- „Ausgangszollstelle“: die Zollstelle, bei der die Waren das Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats — auch „Ausgangsmitgliedstaat“ genannt — verlassen;
- „Eingangszollstelle“: die Zollstelle, über die die Waren in das Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats — auch „Eingangsmitgliedstaat“ genannt — gelangen.

## Artikel 2

(1) Überschreiten die in Artikel 1 Absatz 1 genannten Waren eine Binnengrenze, so sind sie zur Erfüllung der Förmlichkeiten und Kontrollen, die bei der Ausgangszollstelle im Rahmen der Anwendung des Verfahrens des Carnets ATA oder des gemeinschaftlichen Warenverkehrscarnets

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 282 vom 9. 11. 1986, S. 13.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 156 vom 15. 6. 1987, S. 25, und ABl. Nr. C 326 vom 19. 12. 1988.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 150 vom 9. 6. 1987, S. 15.

oder des Vordrucks 302 verlangt werden, nur der Eingangszollstelle zu gestellen, es sei denn, die Ausgangszollstelle ist zugleich die Abgangszollstelle.

(2) Die von den Mitgliedstaaten erlassenen Einfuhr-, Ausfuhr- oder Durchfuhrverbote bzw. -beschränkungen sind anwendbar, sofern sie mit den drei Verträgen zur Gründung der Europäischen Gemeinschaften vereinbar sind.

(3) Die Eingangszollstelle erfüllt neben den Förmlichkeiten, die ihr als solcher obliegen, auch die der Ausgangszollstelle obliegenden Förmlichkeiten und Kontrollen und unterrichtet die Ausgangszollstelle unverzüglich hierüber.

#### Artikel 3

(1) Die von der Eingangszollstelle eines Mitgliedstaats nach Maßgabe dieser Verordnung getroffenen Feststellungen haben in dem Mitgliedstaat, den die Waren zuletzt verlassen haben, die gleiche Beweiskraft wie die Feststellungen der Behörden dieses Mitgliedstaats.

(2) Erforderlichenfalls übermitteln die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten einander die Feststellungen, Unterlagen, Berichte, Protokolle und Auskünfte im Zusammenhang mit den im Artikel 1 Absatz 1 genannten Waren.

#### Artikel 4

Die unter den Bedingungen des Artikels 3 Absatz 1 festgestellten Unregelmäßigkeiten gelten als in dem Mitgliedstaat festgestellt, den die Waren zuletzt verlassen haben.

Die Feststellungen gelten jedoch als Feststellungen des Eingangsmitgliedstaats, wenn es sich bei der festgestellten Unregelmäßigkeit lediglich um einen Verstoß gegen die in

diesem Mitgliedstaat geltenden Rechts- und Verwaltungsvorschriften handelt oder wenn in diesem Staat eine Mehrmenge festgestellt wird.

Die Zölle und sonstigen Abgaben werden — unbeschadet der Strafverfolgung — nach den Rechts- und Verwaltungsvorschriften des Mitgliedstaats erhoben, in dem die Feststellungen als getroffen gelten.

#### Artikel 5

Diese Verordnung steht derzeitigen oder künftigen Vereinbarungen zwischen zwei oder mehreren Mitgliedstaaten über die Verringerung oder Aufhebung der Förmlichkeiten beim Überschreiten ihrer gemeinsamen Grenzen nicht entgegen.

#### Artikel 6

Unbeschadet der Bestimmungen des Titels IV der Verordnung (EWG) Nr. 3/84 <sup>(1)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1227/88 <sup>(2)</sup>, kann der gemäß Artikel 55 der Verordnung (EWG) Nr. 222/77 <sup>(3)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1674/87 <sup>(4)</sup>, eingesetzte Ausschuss für den Warenverkehr alle Fragen im Zusammenhang mit der Anwendung dieser Verordnung prüfen, die der Vorsitzende des Ausschusses entweder von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats aufgreift.

#### Artikel 7

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

Sie gilt ab 1. Juli 1989.

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

Geschehen zu Brüssel am 21. Dezember 1988.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

V. PAPANDREOU

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 2 vom 4. 1. 1984, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 118 vom 6. 5. 1988, S. 1.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 38 vom 9. 2. 1977, S. 1.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 157 vom 17. 6. 1987, S. 1.

## II

*(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)*

## RAT

## RICHTLINIE DES RATES

vom 14. 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

(88/657/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission <sup>(1)</sup>,nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments <sup>(2)</sup>,nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(3)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Es sind Vorschriften für die Herstellung, Verpackung, Lagerung und für die Beförderung von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g sowie Fleischzubereitungen festzulegen. Ferner ist es zweckmäßig, die Gesundheitsanforderungen festzulegen, denen dieses Fleisch entsprechen muß.

Mit der Richtlinie 64/433/EWG <sup>(4)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 88/288/EWG <sup>(5)</sup>, und der Richtlinie 71/118/EWG <sup>(6)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3805/87 <sup>(7)</sup>, sind die Gesundheitsvorschriften für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch und den Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch harmonisiert worden.

Mit der Richtlinie 77/99/EWG <sup>(8)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3805/87, sind die Gesundheits-

vorschriften für den innergemeinschaftlichen Handel mit Fleischerzeugnissen harmonisiert worden.

Die Bestimmungen für das als Ausgangsstoff zu verwendende Fleisch und für die Zulassung von Betrieben sind auf der Grundlage der geltenden Richtlinien festzulegen. Überdies können bestimmte Vorschriften der Richtlinie 64/433/EWG betreffend den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr auf den Handel mit Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g sowie Fleischzubereitungen angewendet werden.

Das reibungslose Funktionieren des Gemeinsamen Marktes und vor allem der jeweiligen gemeinsamen Marktorganisation wird so lange nicht die gewünschte Wirkung hervorrufen, als der innergemeinschaftliche Handel durch unterschiedliche gesundheitspolitische Vorschriften der Mitgliedstaaten für Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen beeinträchtigt wird.

Die besondere Empfindlichkeit dieser Erzeugnisse hat die Mitgliedstaaten veranlaßt, innerstaatliche Regelungen betreffend die Zusammensetzung dieser Erzeugnisse sowie Herstellungsnormen für diese Erzeugnisse zu erlassen; das Bestehen dieser unterschiedlichen nationalen Regelungen für die Gesamtheit der Erzeugung der Mitgliedstaaten würde die Aufrechterhaltung der Grenzkontrollen zur Folge haben.

Zur Beseitigung dieser Unterschiede sind die Vorschriften der Mitgliedstaaten über die Herstellung dieser Erzeugnisse einander anzugleichen.

Im Rahmen der Verwirklichung des Binnenmarkts muß bereits zum derzeitigen Zeitpunkt der Grundsatz einer Erstreckung der harmonisierten Regelung auf die gesamte Gemeinschaftserzeugung vorgesehen werden. Diese Erstreckung ist jedoch abhängig von den für Fleisch zu erstellenden Regeln gemäß Artikel 5 der Richtlinie 88/409/EWG des Rates vom 15. Juni 1988 mit Hygienevorschriften für Fleisch

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 18 vom 23. 1. 1988, S. 8.<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 290 vom 14. 11. 1988, S. 49.<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 134 vom 24. 5. 1988, S. 8.<sup>(4)</sup> ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64.<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 124 vom 18. 5. 1988, S. 28.<sup>(6)</sup> ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23.<sup>(7)</sup> ABl. Nr. L 357 vom 19. 12. 1987, S. 1.<sup>(8)</sup> ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85.

und zur Festlegung der gemäß der Richtlinie 85/73/EWG für die Untersuchung dieses Fleisches zu erhebenden Gebühren <sup>(1)</sup>.

Zur Harmonisierung der Vorschriften für die Einfuhr von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g ist die Richtlinie 72/462/EWG <sup>(2)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 88/289/EWG <sup>(3)</sup>, zu ändern, die die Einfuhr von frischem Fleisch regelt, um sie für bestimmte besondere Bedingungen anwendbar zu machen.

Zur Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Unterrichtung des Verbrauchers ist eine Abweichung erforderlich von den Vorschriften der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür <sup>(4)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 86/197/EWG <sup>(5)</sup>.

Es ist festgestellt worden, daß alle Mitgliedstaaten über eine innerstaatliche Regelung der Zusammensetzung der dieser Richtlinie unterfallenden Erzeugnisse verfügen, die die bei der Herstellung dieser Erzeugnisse zugelassenen Zusatzstoffe begrenzt. Das Bestehen unterschiedlicher Normen für diesen Bereich kann den Erfordernissen des Binnenmarkts entgegenstehen. Es ist daher angebracht, Grenzwerte für diese Normen festzulegen; der Erlaß gemeinsamer Regeln über die Zusatzstoffe, die für die betreffenden Erzeugnisse zugelassen sind, sollte einer im Gemeinschaftsrahmen zu fassenden Beschlußfassung vorbehalten bleiben.

Es empfiehlt sich, die Kommission zu beauftragen, bestimmte Durchführungsmaßnahmen zu dieser Richtlinie zu treffen. Zu diesem Zweck sind Verfahren für eine enge und effiziente Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses vorzusehen —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

#### Artikel 1

Diese Richtlinie legt die Anforderungen fest, die für Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und für Fleischzubereitungen bei der Herstellung und beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr einzuhalten sind, soweit diese zum direkten menschlichen Verzehr oder für die Industrie bestimmt sind.

#### Artikel 2

Für die Zwecke der vorliegenden Richtlinie

- finden, soweit erforderlich, die Begriffsbestimmungen in Artikel 2 der Richtlinie 64/433/EWG, in Artikel 2 der Richtlinie 72/462/EWG und in den Artikeln 1 und 2 der Richtlinie 71/118/EWG Anwendung;

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 194 vom 22. 7. 1988, S. 28.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 124 vom 18. 5. 1988, S. 31.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 144 vom 29. 5. 1986, S. 38.

2. gelten folgende Begriffsbestimmungen:

- Hackfleisch: Zubereitungen aus zerkleinertem frischem Fleisch im Sinne der Richtlinie 64/433/EWG. In der Kolloidmühle gemahlene Fleisch gilt ebenfalls als Hackfleisch;
- Fleisch in Stücken von weniger als 100 g: frisches Fleisch im Sinne der Richtlinie 64/433/EWG, das in Stücke von weniger als 100 g zerteilt ist;
- Fleischzubereitung: eine Zubereitung, die vollständig oder teilweise aus frischem Fleisch, Hackfleisch oder Fleisch in Stücken von weniger als 100 g hergestellt wird, das
  - entweder einer anderen als der in Artikel 2 Buchstaben a) und d) der Richtlinie 77/99/EWG festgelegten Behandlung unterzogen wurde
  - oder durch Zugabe von Lebensmitteln, Würzstoffen oder Zusatzstoffen zubereitet wurde
  - oder mehreren der vorstehenden Behandlungen unterzogen wurde.

Die Zubereitung muß so beschaffen sein, daß die Zellstruktur des Fleisches nicht beeinträchtigt ist und sich keine Knochensplinter in dem Enderzeugnis befinden.

Hackfleisch oder Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, das lediglich einer Kältebehandlung unterzogen worden ist, gilt jedoch nicht als Fleischzubereitung;

- Würzstoffe: Kochsalz, Senf, Gewürze und Gewürzextrakte, Küchenkräuter und ihre Extrakte;
- Lebensmittel: jedes Erzeugnis tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, das anerkanntermaßen als für den menschlichen Verzehr geeignet ist;
- Herstellungsbetrieb: Zerlegungsbetrieb oder Betrieb zur Herstellung von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, die den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I dieser Richtlinie entsprechen, sowie jeder Fleischzubereitungsbetrieb, der den Anforderungen des Anhangs A Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG entspricht;
- eigenständige Produktionseinheit: Herstellungsbetrieb, der sich weder in den Räumlichkeiten eines gemäß den Richtlinien 64/433/EWG oder 77/99/EWG zugelassenen Betriebs befindet noch in einem räumlichen Zusammenhang mit diesem steht und der den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I der vorliegenden Richtlinie entspricht.

- Erzeugnisse, die einer der in Artikel 2 Buchstabe d) der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen Behandlungen unterzogen wurden und nicht mehr die Merkmale von frischem Fleisch aufweisen, gelten nicht als Hackfleisch oder Fleisch in Stücken von weniger als 100 g oder als Fleischzubereitung im Sinne der vorliegenden Richtlinie, sondern als Fleischerzeugnis.

#### Artikel 3

- Jeder Mitgliedstaat sorgt dafür, daß aus seinem Gebiet in das Gebiet eines anderen Mitgliedstaats nur Fleisch und

Fleischzubereitungen im Sinne des Artikels 2 Nummer 2 versandt werden, die folgenden Bedingungen entsprechen:

- a) Sie müssen aus frischem Fleisch hergestellt worden sein, das entweder
  - i) der Richtlinie 64/433/EWG oder der Richtlinie 71/118/EWG entspricht, oder
  - ii) der Richtlinie 72/462/EWG entspricht und entweder unmittelbar oder über einen anderen Mitgliedstaat aus einem Drittland eingeführt wurde. Handelt es sich um frisches Schweinefleisch, so muß es einer Untersuchung auf Trichinen gemäß Artikel 2 der Richtlinie 77/96/EWG <sup>(1)</sup> unterzogen worden sein.
- b) Sie müssen in einem Betrieb hergestellt worden sein
  - i) der den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I dieser Richtlinie entspricht, unabhängig davon, ob es sich um eine eigenständige Produktionseinheit oder um eine in räumlichem Zusammenhang mit einem gemäß den Richtlinien 64/433/EWG oder 77/99/EWG zugelassenen Betrieb stehende Betriebseinheit handelt,
  - ii) der zugelassen ist und der in dem Verzeichnis bzw. den Verzeichnissen gemäß Artikel 7 Absatz 1 aufgeführt ist.
- c) Sie müssen entsprechend den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel II, III und IV hergestellt, verpackt und gelagert worden sein.
- d) Sie müssen entsprechend den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel V und VI kontrolliert worden sein.
- e) Sie müssen gemäß den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel VII mit einem Stempel gekennzeichnet sein.
- f) Sie müssen gemäß den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel VIII befördert werden.
- g) Sie müssen während des Versands in das Bestimmungsland von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung begleitet sein, die den Anforderungen des Anhangs I Kapitel XII der Richtlinie 64/433/EWG genügt und in der zusätzlich folgendes bescheinigt wird:

„Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt hiermit, daß das/die oben bezeichnete Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, Fleischzubereitung (a) hergestellt ist unter den Herstellungs- und Überwachungsbedingungen gemäß der Richtlinie 88/657/EWG 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.

(a) Nichtzutreffendes streichen.“

- h) Die Bezeichnung „mageres Hackfleisch“ oder „Hackfleisch“, gegebenenfalls in Verbindung mit der Bezeichnung der Tierart, von der das Fleisch stammt, muß denjenigen für den Endverbraucher bestimmten Erzeug-

nissen vorbehalten bleiben, die — zusätzlich zu den allgemeinen Bedingungen in Anhang I Kapitel III — den Anforderungen des Anhangs II Abschnitt I genügen.

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, das für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmt ist, sowie für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmte Fleischzubereitungen, soweit diese solches Fleisch enthalten, zusätzlich zu den allgemeinen Bedingungen in Absatz 1 folgenden Anforderungen entsprechen:

- a) Sie müssen — unbeschadet des Artikels 4 — aus frischem Fleisch von Schlachttieren hergestellt worden sein, und zwar:
  - i) bei gefrorenem oder tiefgekühltem entbeintem Fleisch innerhalb von höchstens 18 Monaten bei Rindfleisch, 12 Monaten bei Schafffleisch und von 6 Monaten bei Schweinefleisch nach dem Einfrieren bzw. Tiefkühlen in einem gemäß Artikel 9 der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenen Kühlhaus;
  - ii) bei sonstigem frischem Fleisch innerhalb von höchstens 6 Tagen nach Schlachtung der Tiere, von denen das Fleisch stammt; die Einhaltung dieser Anforderung wird durch ein von der zuständigen Behörde vorzuschreibendes Identifizierungsverfahren gewährleistet.
- b) Sie müssen binnen höchstens einer Stunde nach Portionierung und Umhüllung kältebehandelt worden sein, es sei denn, es gelangen Verfahren zum Einsatz, die eine Absenkung der Innentemperatur des Fleisches während der Zubereitung erfordern.
- c) Fleisch und Fleischzubereitungen, die vermarktet werden sollen, und zwar
  - in gekühlter Form in Endverbraucherpackungen, müssen ausschließlich aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a) Ziffer ii) hergestellt sein und müssen spätestens nach einer Stunde eine Kerntemperatur von weniger als + 2 °C erreicht haben;
  - in tiefgekühlter Form in Endverbraucherpackungen müssen aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a) Ziffer ii) hergestellt sein, oder — unbeschadet des in Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 1 enthaltenen Verbots — aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a) Ziffer i), und müssen spätestens nach vier Stunden eine Kerntemperatur von weniger als - 18 °C erreicht haben;
  - in gefrorener Form, dürfen aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a) Ziffer i) oder ii) hergestellt sein und müssen spätestens nach zwölf Stunden eine Kerntemperatur von weniger als - 12 °C erreicht haben. Dieses Fleisch darf als Umhüllung keine für den Endverbraucher bestimmte Verpackung erhalten.
- d) Sie dürfen nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden sein.
- e) Bei Fleischzubereitungen darf der Anteil der Gewürze im Endprodukt nicht mehr als 3 v. H. betragen, wenn die Gewürze in getrocknetem Zustand beigemischt werden, und nicht mehr als 10 v. H., wenn die Gewürze in einem anderen Zustand beigemischt werden.

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

*Artikel 4*

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß — unbeschadet des Artikels 6 — von ihrem Gebiet in das Gebiet eines anderen Mitgliedstaats folgende Fleischsorten nicht versandt werden:

- a) Hackfleisch von Einhufern oder Fleisch von Einhufern in Stücken von weniger als 100 g;
- b) Fleisch, das Schlachtabfälle enthält;
- c) Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g oder Fleischzubereitungen, die aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch hergestellt worden sind;
- d) Geflügelhackfleisch.

*Artikel 5*

(1) Die Bestimmungsländer können unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages einem oder mehreren Versandländern allgemeine oder auf bestimmte Fälle begrenzte Genehmigungen erteilen, wonach folgende Erzeugnisse in ihr Gebiet eingeführt werden dürfen:

- i) Fleisch oder Zubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2, die nicht den Normen von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe h) und Absatz 2 Buchstabe a) Ziffer i) und Buchstabe c) oder den Normen des Anhangs I Kapitel VI entsprechen,
- ii) Fleisch oder Zubereitungen im Sinne von Artikel 4.

Der Versand dieses Fleisches oder dieser Zubereitungen darf nur gemäß Artikel 3 erfolgen.

(2) Erteilt ein Bestimmungsland eine Genehmigung nach Absatz 1, so hat es die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses hiervon zu unterrichten.

(3) Die Versandländer treffen die erforderlichen Maßnahmen, damit auf der Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g) angegeben wird, daß von den Möglichkeiten nach Absatz 1 des vorliegenden Artikels Gebrauch gemacht wurde.

*Artikel 6*

(1) Die Mitgliedstaaten, die die Verwendung von Fleisch im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer i) bei der Herstellung von tiefgekühlten Fleischzubereitungen in Endverbraucherpackungen und die Beförderung von Hackfleisch, von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g oder von Fleischzubereitungen, die nicht gefroren oder tiefgekühlt sind, in ihrem Gebiet untersagen, können die Verbringung von solchem Fleisch bzw. solchen Fleischzubereitungen aus anderen Mitgliedstaaten in ihr Gebiet untersagen oder beschränken.

Der Mitgliedstaat, der diese Möglichkeit in Anspruch zu nehmen wünscht, unterrichtet zuvor die Kommission und die Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses.

(2) Die Mitgliedstaaten, die in ihrem Gebiet die Herstellung oder die Vermarktung erlauben von

- Hackfleisch mit Würzstoffen, das aus Nebenprodukten der Schlachtung hergestellt worden ist, oder Fleischzubereitungen, die aus Nebenprodukten der Schlachtung hergestellt worden sind,
- Hackfleisch, das hergestellt worden ist aus oder unter Verwendung von frischem Fleisch von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, oder aus oder unter Verwendung von frischem Geflügelfleisch, das für die Verarbeitungsindustrie bestimmt ist,

dürfen das Verbringen von Hackfleisch, das in einem anderen Mitgliedstaat unter ähnlichen Bedingungen hergestellt wurde, bzw. von ebensolchen Fleischzubereitungen in ihr Gebiet nicht untersagen oder beschränken.

Beim Handel mit dem in Unterabsatz 1 genannten Hackfleisch und den dort genannten Fleischzubereitungen sind die Bedingungen dieser Richtlinie einzuhalten.

Der Versand dieses Hackfleisches und dieser Fleischzubereitungen darf nur gemäß Artikel 3 Absatz 2 erfolgen; handelt es sich um Fleisch mit Beimengung von frischem Geflügelfleisch, so muß dieses den Erfordernissen der Richtlinie 71/118/EWG entsprechen.

Artikel 6 Absätze 2 und 3 der Richtlinie 64/433/EWG findet im Rahmen des vorliegenden Artikels entsprechende Anwendung.

(3) Der Rat befindet auf Vorschlag der Kommission vor dem 31. Dezember 1991 darüber, unter welchen Bedingungen die Auflagen dieser Richtlinie, insbesondere unter Berücksichtigung der nach Artikel 13 Absatz 2 zu fassenden Beschlüsse, auf die in den vorstehenden Absätzen genannten Erzeugnisse ausgedehnt werden können.

*Artikel 7*

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Betriebe auf, die Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 Buchstaben a), b) und c) herstellen. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission; er gibt an, ob es sich um Herstellungsbetriebe oder um eigenständige Produktionseinheiten handelt.

Er erteilt jedem Betrieb eine Kontrollnummer, bei der es sich im erstgenannten Fall um die Kontrollnummer des zugelassenen Betriebs handelt, wobei darauf hingewiesen wird, daß er zur Herstellung von Fleisch und Fleischerzeugnissen im Sinne von Artikel 2 zugelassen ist.

Die so zugelassenen Betriebe werden in eine besondere Rubrik des Verzeichnisses der Betriebe nach Artikel 8 der Richtlinie 64/433/EWG oder des Verzeichnisses nach Artikel 6 der Richtlinie 77/99/EWG, bzw. im Fall von eigenständigen Produktionseinheiten in ein gesondertes Verzeichnis, das nach den gleichen Kriterien erstellt wurde, aufgenommen.

(2) Ein Mitgliedstaat führt einen Herstellungsbetrieb oder eine eigenständige Produktionseinheit in einem der in



Absatz 1 genannten Verzeichnisse nur dann auf, wenn er sich vergewissert hat, daß dieser Betrieb den Anforderungen dieser Richtlinie entspricht. Der Mitgliedstaat entzieht diese Kennzeichnung, wenn die Voraussetzungen hierfür nicht mehr vorliegen.

(3) Der betreffende Mitgliedstaat berücksichtigt die Ergebnisse einer etwaigen Kontrolle gemäß Artikel 9 der Richtlinie 64/433/EWG. Die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission werden über den Entzug der Kennzeichnung gemäß Absatz 1 unterrichtet.

#### Artikel 8

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Herstellungsbetriebe und die eigenständigen Produktionseinheiten hinsichtlich der Einhaltung der Hygienevorschriften für die Herstellung amtlich kontrolliert werden.

Wird bei Kontrollen nach Unterabsatz 1 und nach Absatz 2 ein Verstoß gegen die Hygienevorschriften festgestellt, so trifft der amtliche Tierarzt die erforderlichen Maßnahmen.

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, Hackfleisch und Fleischzubereitungen unter Aufsicht, Kontrolle und Verantwortung des amtlichen Tierarztes einer von den Bearbeitungsbetrieben vorzunehmenden mikrobiologischen Kontrolle unterzogen werden, damit gewährleistet ist, daß dieses Fleisch den Anforderungen dieser Richtlinie entspricht.

(3) Die Mitgliedstaaten sorgen ferner dafür, daß regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen auf aerobe mesophile Keime, Salmonellen, Staphylokokken, Kolibakterien und sulfitreduzierende Anaerobier unter den in Anhang I Kapitel VI festgelegten Bedingungen durchgeführt werden.

(4) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die in Anhang II Abschnitt II dieser Richtlinie vorgesehenen Normen und Bewertungsmethoden auf ihre gesamte Erzeugung von Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 angewendet werden; ausgenommen sind jedoch Fleisch und Fleischzubereitungen, die auf Verlangen des Käufers unmittelbar bzw. in Betrieben hergestellt werden, die sie direkt an den Verbraucher verkaufen, ohne daß eine Beförderung oder eine Vorverpackung erfolgt.

Es ist den Mitgliedstaaten jedoch gestattet, diese Anwendung bis zur Durchführung der in Artikel 13 vorgesehenen Beschlüsse zurückzustellen. Sie unterrichten davon die Kommission und die übrigen Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß.

Die Mitgliedstaaten, die von der in Unterabsatz 2 vorgesehenen Möglichkeit keinen Gebrauch machen, können das Verbringen von Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 in ihr Gebiet davon abhängig machen, daß diese nachweislich aus Betrieben stammen, die den in Anhang II vorgesehenen Normen entsprechen.

(5) Die mikrobiologischen Untersuchungen sind nach Verfahren durchzuführen, die wissenschaftlich anerkannt

und praktisch erprobt sind, insbesondere solchen, die in Gemeinschaftsrichtlinien oder in sonstigen internationalen Normen niedergelegt sind.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen sind nach den in Anhang II festgelegten Bewertungsnormen auszuwerten.

Bei Streitfällen im Handelsverkehr erkennen die Mitgliedstaaten die ISO-Analysenmethoden als Referenzmethoden an.

(6) Für die Kontrolle der Herstellungsbetriebe wird von der Kommission nach Stellungnahme des Ständigen Veterinärausschusses ein allgemeiner Hygienekodex ausgearbeitet, in dem die allgemeinen hygienischen Bedingungen für die Herstellungsbetriebe und die eigenständigen Produktionseinheiten, insbesondere die Bedingungen für die Instandhaltung der Räumlichkeiten, festgelegt werden. Die Kommission sorgt für die Veröffentlichung dieses Kodex.

(7) Besteht begründeter Verdacht, daß den Anforderungen dieser Richtlinie nicht genügt wird, so führt der amtliche Tierarzt die erforderlichen Kontrollen durch; falls sich der Verdacht bestätigt, ergreift er die entsprechenden Maßnahmen, zu denen insbesondere die Empfehlung an die zuständigen Behörden gehört, die Zulassung vorübergehend zu entziehen.

#### Artikel 9

Die Inspektion und Überwachung der in Artikel 7 genannten Betriebe für die Zwecke dieser Richtlinie wird gemäß Artikel 8 Absatz 2 der Richtlinie 64/433/EWG, Artikel 6 Absatz 2 der Richtlinie 77/99/EWG und Artikel 2 der Richtlinie 88/409/EWG durchgeführt.

#### Artikel 10

(1) Auf Streitigkeiten im Zusammenhang mit der Einhaltung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Bedingungen in einem zugelassenen Betrieb findet Artikel 8 Absatz 3 der Richtlinie 64/433/EWG entsprechende Anwendung.

(2) Für die Kontrollen an Ort und Stelle zur einheitlichen Anwendung dieser Richtlinie in den in Artikel 7 genannten Betrieben findet Artikel 9 der Richtlinie 64/433/EWG entsprechende Anwendung.

(3) Die Artikel 10 und 11 der Richtlinie 64/433/EWG finden auch auf den Handel mit Fleisch gemäß Artikel 2 Nummer 2 der vorliegenden Richtlinie entsprechende Anwendung.

#### Artikel 11

(1) Die Richtlinie 64/433/EWG wird wie folgt geändert:

- a) Artikel 5 Buchstabe b) erhält folgende Fassung:  
„b) Separatorenfleisch“.

- b) In Artikel 5 wird der Buchstabe l) gestrichen.
- c) Artikel 6 Absatz 1 Ziffer iii) erhält folgende Fassung:  
„iii) frisches Fleisch im Sinne von Artikel 5 Buchstaben b) und i) bis k)“.
- (2) Die Richtlinie 71/118/EWG wird wie folgt geändert:
- a) In Artikel 3 Absatz 3 wird folgender Unterabsatz angefügt:  
„Gemahlenes oder auf ähnliche Weise zerkleinertes frisches Geflügelfleisch ist vom innergemeinschaftlichen Handelsverkehr ausgeschlossen.“
- b) Artikel 15a wird aufgehoben.
- (3) Artikel 18 Absatz 2 der Richtlinie 72/462/EWG erhält folgende Fassung:

„(2) Abweichend von Artikel 20 Buchstaben j) und k) können die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 Buchstabe b) der Richtlinie 88/657/EWG <sup>(1)</sup> sowie die Einfuhr von Kaumuskeln und Hirn in ihr Gebiet zulassen, sofern sie den Bedingungen des Artikels 17 Absatz 2 und des Absatzes 1 Buchstabe b) Ziffern iii), iv) und v) des vorliegenden Artikels entsprechen und im Falle von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, soweit es den Bedingungen der Richtlinie 88/657/EWG entspricht.“

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 3.“

#### Artikel 12

Der Handel mit Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 unterliegt den viehseuchenrechtlichen Vorschriften für den Handel mit frischem Fleisch im Sinne der Richtlinie 72/461/EWG.

#### Artikel 13

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß spätestens zu dem für die Durchführung der Beschlüsse gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Richtlinie 88/409/EWG festzulegenden Datum alles Fleisch und alle Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2, die in ihrem Gebiet hergestellt werden und dort vermarktet werden sollen — vorbehaltlich des Unterabsatzes 2 des vorliegenden Absatzes — den Anforderungen der vorliegenden Richtlinie entsprechen, es sei denn, daß der Rat 1. Januar 1992 im Zusammenhang mit dem Beschluß gemäß Absatz 2 Ausnahmeregelungen — insbesondere von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c) — beschließt.

Von Unterabsatz 1 nicht betroffen sind Fleisch und Fleischzubereitungen gemäß Artikel 4 sowie Fleisch und Fleischzubereitungen, die auf Verlangen des Käufers sofort zubereitet werden bzw. in Betrieben hergestellt werden, die sie direkt an den Verbraucher verkaufen, ohne daß eine Beförderung oder Vorverpackung erfolgt.

(2) Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission vor dem 1. Januar 1992 die Minimalregeln fest, die von einem Betrieb einzuhalten sind, der seine Erzeugung auf den örtlichen Markt beschränken will; er überprüft dabei auch Artikel 6.

#### Artikel 14

Die Anhänge dieser Richtlinie können, insbesondere hinsichtlich ihrer Anpassung an die technische Entwicklung, vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert werden.

Der Rat nimmt vor dem 1. Januar 1991 eine Überprüfung der Angaben betreffend die mikrobiologischen Normen des Anhangs II Abschnitt II vor; dabei geht er von einem Bericht der Kommission aus, der sich auf wissenschaftliche Schlußfolgerungen stützt und in dem gegebenenfalls Vorschläge enthalten sind, über die der Rat nach dem in Absatz 1 genannten Verfahren beschließt.

#### Artikel 15

Bis zur im Rahmen der Gemeinschaftsvorschriften über Zusatzstoffe erfolgenden Erstellung des Verzeichnisses der Lebensmittel, denen die zur Verwendung zugelassenen Zusatzstoffe hinzugefügt werden dürfen, und bis zur Festlegung der Bedingungen dafür, sowie gegebenenfalls einer Einschränkung in bezug auf den technologischen Zweck ihrer Verwendung, gelten weiterhin die zum Zeitpunkt der Anwendung dieser Richtlinie bestehenden einzelstaatlichen Regelungen sowie die bilateralen Vereinbarungen über die Beschränkung der Verwendung von Zusatzstoffen in den unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnissen, sofern sie mit den allgemeinen Bestimmungen des Vertrages vereinbar sind und soweit sie unterschiedslos auf die einheimische Produktion sowie auf den Handelsverkehr angewendet werden.

#### Artikel 16

Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie spätestens am 1. Januar 1992 nachzukommen. Sie setzen die Kommissionen hiervon unverzüglich in Kenntnis.

#### Artikel 17

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 14. Dezember 1988.

Im Namen des Rates  
Der Präsident  
Y. POTTAKIS

## ANHANG I

## KAPITEL I

## BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN, DIE FLEISCH IM SINNE VON ARTIKEL 2 NUMMER 2 HERSTELLEN

1. Unabhängig von den in Anhang I Nummern 1 bis 12 und 14, 15 und 16 der Richtlinie 64/433/EWG und in Anhang A Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG festgelegten allgemeinen Anforderungen müssen die Herstellungsbetriebe oder eigenständige Produktionseinheiten im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 der vorliegenden Richtlinie mindestens über folgendes verfügen:

- a) einen vom Zerlegungsraum abgetrennten Raum für die Zerkleinerung, die Umhüllung und die Hinzufügung anderer Lebensmittel, der mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfermenthermometer ausgestattet sein muß.

Die zuständige Behörde kann jedoch die Zerkleinerung des Fleisches im Zerlegungsbetrieb zulassen, sofern die Zerlegung in einem abgetrennten Bereich erfolgt, wobei die Hinzufügung von Würzstoffen und anderen Lebensmitteln ausgeschlossen ist;

- b) einen Verpackungsraum, es sei denn, die Bedingungen gemäß Anhang I Kapitel XI Nummer 62 der Richtlinie 64/433/EWG sind erfüllt;
- c) einen Raum zur Lagerung der Würzstoffe und anderer sauberer und gebrauchsfertiger Lebensmittel;
- d) Kühlanlagen, die die Einhaltung der in der vorliegenden Richtlinie vorgesehenen Temperaturen gewährleisten.

Die Betriebe, die Fleischzubereitungen herstellen, müssen darüber hinaus den einschlägigen Anforderungen des Anhangs B Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG entsprechen.

2. Die in Anhang I Kapitel IV der Richtlinie 64/433/EWG vorgeschriebenen Hygienevorschriften für Personal, Räume und Einrichtungsgegenstände in den Betrieben sind anwendbar.

Bei Zubereitung von Hand müssen die mit der Herstellung von Hackfleisch beschäftigten Personen ferner eine Mund- und Nasenmaske sowie Handschuhe der Art, wie sie von Chirurgen gebraucht werden, tragen.

## KAPITEL II

## BEDINGUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON FLEISCH IN STÜCKEN VON WENIGER ALS 100 GRAMM

3. Das Fleisch wird vor der Zerlegung untersucht. Alle verunreinigten oder nicht einwandfreien Teile werden vor der Zerlegung des Fleisches entfernt und sichergestellt.
4. Fleisch in Stücken von weniger als 100 g darf weder aus Abfällen, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen, noch aus Innereien hergestellt werden.

Für die Zwecke der vorliegenden Richtlinie gelten jedoch unter hygienisch zufriedenstellenden Bedingungen gewonnene, in Scheiben zerlegte Innereien als Fleisch in Stücken von weniger als 100 g.

5. Wenn die Arbeitsvorgänge zwischen dem Eintreffen des Fleisches in den in Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a) genannten Räumen und dem Zeitpunkt, zu dem das Endprodukt einem Kühl-, Tiefkühl- oder Gefrierverfahren unterzogen wird, innerhalb höchstens einer Stunde abgeschlossen werden, darf die Kerntemperatur des Fleisches höchstens + 7 °C und die Temperatur der Herstellungsräume höchstens + 12 °C betragen. Die zuständige Behörde kann für Einzelfälle, in denen die Hinzufügung von Würzstoffen oder Lebensmitteln technisch begründet ist, einen längeren Zeitraum zulassen, sofern die Einhaltung der Hygienevorschriften durch diese Abweichung nicht beeinträchtigt wird.

Wenn diese Arbeitsvorgänge länger als eine Stunde oder länger als der von der zuständigen Behörde gemäß dem vorstehenden Absatz zugelassene Zeitraum dauern, kann das Frischfleisch erst verwendet werden, nachdem die Kerntemperatur dieses Fleisches auf höchstens + 4 °C gesenkt wurde.

6. Unmittelbar nach der Herstellung muß das Fleisch in Stücken von weniger als 100 g hygienisch umhüllt und verpackt und bei einer Höchsttemperatur von + 2 °C für Kühlfleisch, von - 18 °C für Tiefkühlfleisch bzw. von - 12 °C für Gefrierfleisch gelagert werden.

## KAPITEL III

## BEDINGUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON HACKFLEISCH

7. Das Fleisch wird vor der Zerkleinerung untersucht. Alle verunreinigten oder nicht einwandfreien Teile werden vor der Zerkleinerung des Fleisches entfernt und sichergestellt.
8. Hackfleisch darf nicht aus Abfall, der beim Zerlegen und Zuschneiden anfällt, hergestellt werden.  
Insbesondere darf es nicht aus Fleisch hergestellt werden, das von folgenden Teilen von Rind, Schwein, Schaf oder Ziege stammt: Kopffleisch, Beinflleisch, Stichstellen, Injektionsstellen, Diaphragma, Bauchlappen sowie Knochenputz. Sie dürfen keinerlei Knochensplinter enthalten.  
Die unter Nummer 5 für Fleisch in Stücken von weniger als 100 g vorgesehenen Vorschriften gelten entsprechend für die Herstellung von Hackfleisch.
9. Unmittelbar nach der Herstellung muß das Hackfleisch hygienisch umhüllt und verpackt und bei den in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c) vorgesehenen Temperaturen gelagert werden.

## KAPITEL IV

## BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON FLEISCHZUBEREITUNGEN

10. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen des Kapitels I gelten je nach Produktionsart folgende Vorschriften:
  - a) Die Herstellung von Fleischzubereitungen muß unter kontrollierten Temperaturbedingungen erfolgen. Sobald die Herstellung beendet ist, müssen die Fleischzubereitungen unverzüglich auf die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c) vorgesehenen Temperaturen gebracht werden;
  - b) Zubereitungen aus gehacktem Fleisch gemäß Artikel 2 Nummer 2 Buchstabe c) dürfen nur unter folgenden Bedingungen versandt werden:
    - Sie müssen mit einer Gefriereschwindigkeit von 1 cm/Stunde eingefroren worden sein;
    - sie müssen in Ladeeinheiten abgepackt sein.Diese Zubereitungen müssen binnen höchstens sechs Monaten vermarktet werden.
  - c) Andere als die unter Buchstabe b) genannten Fleischzubereitungen müssen, wenn sie für den Direktverkauf an den Endverbraucher bestimmt sind, in unteilbare Handelsportionen umhüllt werden.
  - d) Das erneute Einfrieren von Fleischzubereitungen ist verboten.

## KAPITEL V

## KONTROLLEN

11. Die Betriebe, in denen Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 hergestellt wird, unterliegen der Kontrolle der amtlichen Stelle. Der amtliche Tierarzt muß bei der Herstellung des Fleisches oder der Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 zugegen sein.  
Der amtliche Tierarzt darf sich zur Durchführung dieser Kontrolle von ihm unterstellten Hilfskräften unterstützen lassen.  
Die Art und Weise dieser Unterstützung wird, soweit erforderlich, nach dem Verfahren des Artikels 19 der Richtlinie 77/99/EWG geregelt.  
Die Einzelheiten der fachlichen Anforderungen an die in dieser Nummer genannten Hilfskräfte sowie der von ihnen wahrzunehmenden Tätigkeiten werden vom Rat auf Vorschlag der Kommission geregelt.
12. Die Kontrolle des amtlichen Tierarztes umfaßt folgende Aufgaben:
  - Überwachung der Eingänge von frischem Fleisch,
  - Überwachung der Ausgänge des Fleisches im Sinne von Artikel 2 Nummer 2,
  - Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften für die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte,
  - Entnahme aller erforderlichen Proben, insbesondere für die in Kapitel VI vorgesehenen mikrobiologischen Untersuchungen.

## KAPITEL VI

## MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNGEN

13. Die Herstellung von Hackfleisch, von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen muß durch tägliche mikrobiologische Untersuchungen im Herstellungsbetrieb oder in einem zugelassenen Laboratorium überwacht werden.

Zu diesem Zweck ist der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer oder sein Vertreter verpflichtet, die allgemeine Hygiene der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb, insbesondere durch mikrobiologische Kontrollen, regelmäßig überwachen zu lassen.

Die Kontrollen müssen sich auf die Arbeitsgeräte, Einrichtungsgegenstände und Maschinen auf allen Produktionsstufen sowie, entsprechend der jeweiligen Produktionsart, auf die Erzeugnisse erstrecken.

Der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer 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 mit der Kontrolle beauftragten Labors mitzuteilen.

Die zuständige Behörde analysiert in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen gemäß dem ersten Absatz. Je nach dem Ergebnis dieser Analysen kann sie ergänzende mikrobiologische Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vornehmen.

Das Ergebnis dieser Analysen wird in einem Bericht niedergelegt, dessen Schlußfolgerungen oder 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 für Endverbraucher bestimmte Hackfleischportionen, so wird die Probe dem bereits verpackten Hackfleisch entnommen. Die Proben müssen repräsentativ für die Tagesproduktion sein.
15. Die Proben sind — je nach der betreffenden Herstellungsart — täglich auf aerobe mesophile Keime und Salmonellen und wöchentlich auf Staphylokokken, Kolibakterien und sulfitreduzierende Anaerobier zu untersuchen.

Jedoch kann die zuständige Behörde

- bei Einhaltung der für Salmonellen vorgesehenen Normen während eines Zeitraums von 3 Monaten eine wöchentliche Untersuchung zulassen,
- bei Erzeugnissen, die dazu bestimmt sind, in gefrorenem oder tiefgefrorenem Zustand in den Verkehr gebracht zu werden, von einer Untersuchung auf Staphylokokken absehen.

16. Bei den von den Herstellungsbetrieben oder eigenständigen Produktionseinheiten vorgenommenen Stichprobenkontrollen muß die Herstellung von Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne des Artikels 2 Nummer 2 unter Berücksichtigung der verwendeten Fleischsorten den in Anhang II Abschnitt II vorgesehenen Normen entsprechen.

17. Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen muß dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung stehen.

Der Betrieb unterrichtet den amtlichen Tierarzt, wenn die in Anhang II Abschnitt II festgelegten Normen erreicht sind. Dieser trifft die geeigneten Maßnahmen.

Werden bei den aus dem Herstellungsbetrieb oder der eigenständigen Produktionseinheit stammenden Erzeugnissen nach Ablauf einer vom Tag der Probenahme an zu rechnenden Frist von 15 Tagen die vorgeschriebenen Normen nicht eingehalten, so müssen die Erzeugnisse dieser Betriebe vom innergemeinschaftlichen Handelsverkehr und nach Beginn der Anwendung der Normen gemäß Artikel 8 Absatz 4 Unterabsatz 1 auch vom innerstaatlichen Handelsverkehr ausgeschlossen werden.

## KAPITEL VII

## STEMPELUNG UND KENNZEICHNUNG

18. Das Fleisch und die Fleischzubereitungen sind auf der Verpackung mit dem Genußtauglichkeitsstempel des Betriebes entsprechend Anhang I Kapitel X der Richtlinie 64/433/EWG bzw. Anhang A Kapitel VIII der Richtlinie 77/99/EWG zu kennzeichnen.

Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 der vorliegenden Richtlinie, die in den Betrieben gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b) derselben Richtlinie hergestellt worden sind, sind auf der Verpackung mit dem Genußtauglichkeitsstempel des Betriebes entsprechend Anhang A Kapitel VIII der Richtlinie 77/99/EWG zu kennzeichnen.

19. Sofern diese Angaben nicht bereits in der Richtlinie 79/112/EWG vorgesehen sind, muß der Hersteller zum Zweck der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Umhüllung von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g sowie von Fleischzubereitungen anbringen:
- sofern dies nicht eindeutig aus der Verkaufsbezeichnung des Erzeugnisses hervorgeht, die Tierart oder Tierarten, von der/denen das Fleisch stammt, und bei Mischungen den prozentualen Anteil jeder Tierart;
  - das Herstellungsdatum;
  - eine Aufstellung der Würzstoffe und gegebenenfalls eine Aufstellung der übrigen Lebensmittel;
  - die Angabe „Fettgehalt weniger als . . .“;
  - die Angabe: „Verhältnis zwischen Kollagen und Fleischiweiß weniger als . . .“.
20. Ist das Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 der vorliegenden Richtlinie in für den Direktverkauf an den Verbraucher bestimmten handelsüblichen Portionen abgepackt, so ist unbeschadet der Nummern 18 und 19 auf der Umhüllung oder auf einem an der Umhüllung befestigten Etikett ein Abdruck des in Nummer 18 vorgesehenen Stempels anzubringen. Der Stempelaufdruck muß die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten. Die in den Richtlinien 64/433/EWG und 77/99/EWG vorgeschriebenen Maße gelten nicht für die unter dieser Nummer vorgesehene Stempelmarkierung, sofern die vorgesehenen Angaben lesbar bleiben.

#### KAPITEL VIII BEFÖRDERUNG

21. Das Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 muß so versandt werden, daß es während der Beförderung unter Berücksichtigung der Dauer, der Bedingungen und der Beförderungsmittel vor Einflüssen geschützt ist, die das Fleisch kontaminieren oder die sich ungünstig auf seine Beschaffenheit auswirken können. Insbesondere müssen die Fahrzeuge für die Beförderung von Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 so ausgestattet sein, daß die in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen nicht überschritten werden; beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr über weite Entfernungen müssen sie mit einem Registrierthermometer ausgerüstet sein, das die Einhaltung der letztgenannten Anforderung gewährleistet.

## ANHANG II

## NORMEN IN BEZUG AUF DIE ZUSAMMENSETZUNG UND MIKROBIOLOGISCHE NORMEN

## I. NORMEN IN BEZUG AUF DIE ZUSAMMENSETZUNG

	Fettgehalt	Verhältnis zwischen Kollagen und Fleischiweiß
— mageres Hackfleisch	≤ 7%	≤ 12
— reines Rinderhackfleisch	≤ 20%	≤ 15
— Hackfleisch mit Schweinefleischanteil	≤ 30%	≤ 18
— Hackfleisch anderer Tierarten	≤ 25%	≤ 15

## II. MIKROBIOLOGISCHE NORMEN

Die Herstellungsbetriebe oder die eigenständigen Produktionseinheiten müssen dafür sorgen, daß gemäß Anhang I Kapitel VI und in Übereinstimmung mit den nachstehenden Bewertungsmethoden Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, das dazu bestimmt ist, ohne weitere Verarbeitung oder als Bestandteil von Fleischzubereitungen vermarktet zu werden, den folgenden Normen entspricht:

	M <sup>(1)</sup>	m <sup>(2)</sup>
Aerobe mesophile Keime n <sup>(3)</sup> = 5      c <sup>(4)</sup> = 2	5 × 10 <sup>6</sup> /g	5 × 10 <sup>5</sup> /g
Kolibakterien n = 5      c = 2	5 × 10 <sup>2</sup> /g	50/g
Sulfitreduzierende Anaerobier n = 5      c = 1	10 <sup>2</sup> /g	10/g
Staphylokokken n = 5      c = 1	5 × 10 <sup>2</sup> /g	50/g
Salmonellen n = 5      c = 0	nicht feststellbar in 25 g	

(<sup>1</sup>) M = annehmbarer Grenzwert; darüber liegende Ergebnisse gelten nicht mehr als zufriedenstellend, wobei folgendes gilt:

M = 10 m bei Zählung im festen Medium und  
M = 30 m bei Zählung im flüssigen Medium.

(<sup>2</sup>) m = Grenzwert, unter dem alle Ergebnisse als zufriedenstellend gelten.

(<sup>3</sup>) Zahl der Einheiten der Probe.

(<sup>4</sup>) Zahl der Einheiten der Probe, die Werte zwischen m und M ergeben.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Analysen sind wie folgt zu bewerten:

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 m 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  $c/n \geq 2/5$  beträgt, wenn  $n = 5$  und  $c = 2$  ist, oder bei einem anderen gleichwertigen oder höheren Wirksamkeitsgrad, der vom Rat in Beschlußfassung mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission anzuerkennen ist.

## 2. Die Qualität der Partie gilt als nicht zufriedenstellend,

- in allen Fällen, in denen höhere Werte als M festgestellt werden,
- wenn  $c/n \geq 2/5$  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 Mikrobengrenzwert S erreicht, der im allgemeinen auf  $m \cdot 10^3$  festgesetzt ist.

Bei dem Staphylokokkus aureus darf dieser Wert S zu keinem Zeitpunkt  $5 \cdot 10^4$  überschreiten.

Die 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.



## RICHTLINIE DES RATES

vom 14. Dezember 1988

zur Änderung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen

(88/658/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission <sup>(1)</sup>,nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments <sup>(2)</sup>,nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(3)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Infolge des Erlasses der Richtlinie 83/90/EWG des Rates vom 7. Februar 1983 zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch <sup>(4)</sup> sollte die Richtlinie 77/99/EWG <sup>(5)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3805/87 <sup>(6)</sup>, geändert werden, um die für Fleisch und für Fleischerzeugnisse geltenden Bestimmungen einander anzugleichen.

Die Richtlinie 77/99/EWG sollte ferner zur Berücksichtigung des wissenschaftlichen und technischen Fortschritts geändert werden.

Für Fertiggerichte, bei deren Zusammensetzung Fleischerzeugnisse verwendet werden, müssen Regeln festgelegt werden.

Bestimmte Fleischerzeugnisse müssen vom Anwendungsbereich der Richtlinie ausgeschlossen bleiben.

Es hat sich als notwendig erwiesen, Hygienevorschriften für die Behältnisse vorzusehen.

Fleischerzeugnisse, die ohne weitere Verarbeitung an den Endverbraucher geliefert werden sollen, müssen gemäß der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür <sup>(7)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 86/197/EWG <sup>(8)</sup>, gekennzeichnet werden.

Die für die Inspektion, die Zulassung und den Widerruf der Zulassung der Betriebe vorgesehenen Verfahren und das im Streitfall zwischen Mitgliedstaaten anzuwendende Verfahren müssen mit dem Ziel angepaßt werden, sie den übrigen im Veterinärbereich erlassenen Richtlinien anzugleichen.

Die Kontrollvorschriften müssen den zwingenden Erfordernissen des Binnenmarkts Rechnung tragen.

Es ist festzustellen, daß alle Mitgliedstaaten über eine nationale Regelung über die Zusammensetzung von Fleischerzeugnissen verfügen, in denen die Zusatzstoffe begrenzt werden, die bei der Herstellung der Fleischerzeugnisse verwendet werden können. Das Bestehen unterschiedlicher Bestimmungen auf diesem Sektor kann den Erfordernissen des Binnenmarkts zuwiderlaufen. Es ist daher erforderlich, ein Verfahren zur Harmonisierung dieser Normen über die Zusammensetzung vorzusehen; die Festlegung gemeinsamer Regeln über die Verwendung von Zusatzstoffen in Fleischerzeugnissen sollte einer im Gemeinschaftsrahmen zu treffenden Beschlußfassung vorbehalten bleiben.

In Anhang A dieser Richtlinie sind die Temperaturen festgelegt, die bei der Zerlegung des Fleisches und bei der Umhüllung der Fleischerzeugnisse einzuhalten sind. Der Hinweis auf ein Verfahren zur Festlegung der entsprechenden Temperaturen kann deshalb entfallen.

Die tiergesundheitlichen Vorschriften sind mit der Richtlinie 80/215/EWG des Rates vom 22. Januar 1980 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen <sup>(9)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 87/491/EWG <sup>(10)</sup>, festgelegt worden —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

## Artikel 1

Die Artikel 1 bis 17 der Richtlinie 77/99/EWG erhalten folgende Fassung:

## „Artikel 1

Diese Richtlinie legt gesundheitliche Vorschriften für Fleischerzeugnisse fest, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt sind.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 349 vom 31. 12. 1985, S. 43.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 46 vom 23. 2. 1987, S. 127.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 189 vom 28. 7. 1986, S. 35.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 59 vom 5. 3. 1983, S. 10.

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85.

<sup>(6)</sup> ABl. Nr. L 357 vom 19. 12. 1987, S. 1.

<sup>(7)</sup> ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

<sup>(8)</sup> ABl. Nr. L 144 vom 29. 5. 1986, S. 38.

<sup>(9)</sup> ABl. Nr. L 47 vom 21. 2. 1980, S. 4.

<sup>(10)</sup> ABl. Nr. L 279 vom 2. 10. 1987, S. 27.

Unbeschadet der Verbote, die gemäß der Richtlinie 80/215/EWG<sup>(1)</sup> vorzusehen sind, gilt diese Richtlinie nicht für Fleischerzeugnisse,

- a) die im persönlichen Gepäck von Reisenden mitgeführt werden, sofern sie nicht später zu Handelszwecken verwendet werden;
- b) die in Kleinsendungen an Privatpersonen versandt werden, sofern es sich um Einfuhren ohne kommerziellen Charakter handelt;
- c) die zur Verpflegung des Personals und der Fahrgäste in Beförderungsmitteln des gewerblichen Verkehrs zwischen den Mitgliedstaaten mitgeführt werden.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 47 vom 21. 2. 1980, S. 4.

#### Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie bedeutet:

- a) Fleischerzeugnis: ein Erzeugnis, das aus Fleisch oder unter Verwendung von Fleisch hergestellt wurde, welches einer Behandlung unterzogen worden ist, nach der — bei einem Schnitt durch den Kern — die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, daß die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

Als Fleischerzeugnis werden jedoch nicht angesehen:

- i) Fleisch, das lediglich einer Kältebehandlung unterzogen worden ist; für dieses Fleisch gilt weiterhin die Richtlinie 64/433/EWG;
- ii) Erzeugnisse, die nicht der Definition des ersten Unterabsatzes entsprechen; diese Erzeugnisse fallen unter die Richtlinie 88/657/EWG des Rates vom 14. 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<sup>(2)</sup>.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 3.

Von dieser Richtlinie sind ferner nicht betroffen:

- i) Fleischextrakte, Fleischkonsommees, Fleischbrühen, Fleischsoßen und ähnliche Erzeugnisse ohne Fleischstücke;
  - ii) ganze, gebrochene oder gemahlene Knochen, Fleischpepton, tierische Gelatine, Fleischmehl, Schwartenpulver, Blutplasma, Trockenblut, Trockenblutplasma, Zellproteine, Knochenextrakte und ähnliche Erzeugnisse;
  - iii) ausgelassene Fette aus tierischen Fettgeweben;
  - iv) gereinigte Mägen, Blasen und Därme, soweit sie gebleicht, gesalzen oder getrocknet sind;
- b) i) Fleisch: Fleisch im Sinne von
- Artikel 1 der Richtlinie 64/433/EWG,
  - Artikel 1 der Richtlinie 71/118/EWG,
  - Artikel 1 der Richtlinie 72/461/EWG,

— Artikel 2 der Richtlinie 72/462/EWG,

— Artikel 2 der Richtlinie 88/657/EWG;

- ii) frisches Fleisch: frisches Fleisch im Sinne des Artikels 1 der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG, 72/461/EWG und des Artikels 2 der Richtlinie 72/462/EWG sowie Fleisch, das den Anforderungen der Richtlinie 88/657/EWG entspricht.
- c) Fleischzubereitung: Zubereitungen, die den Anforderungen des Artikels 3 der Richtlinie 88/657/EWG entsprechen;
- d) Haltbarmachung: das Erhitzen, Salzen, Pökeln oder Trocknen von frischem Fleisch, auch in Verbindung mit anderen Lebensmitteln, oder eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren;
- e) Erhitzen: die Anwendung trockener oder feuchter Hitze;
- f) Salzen: die Verwendung von Salz;
- g) Pökeln: das Diffundieren von Salz im gesamten Erzeugnis;
- h) Reifung: Haltbarmachung von rohem gesalzenem Fleisch unter klimatischen Bedingungen, die dazu geeignet sind, im Verlauf einer langsamen und schrittweisen Verringerung des Feuchtigkeitsgehalts das Entstehen natürlicher Gärungsprozesse bzw. enzymatischer Prozesse hervorzurufen, die aufgrund damit verbundener allmählicher Veränderungen dem Erzeugnis typische organoleptische Merkmale verleihen und seine Haltbarkeit und Genußtauglichkeit bei normalen Umgebungstemperaturen gewährleisten;
- i) Trocknen: Flüssigkeitsentzug auf natürlichem oder künstlichem Wege;
- j) Fertiggerichte: umhüllte Fleischerzeugnisse, die gegarten oder vorgegarten Speisezubereitungen ohne Zusatz von Konservierungsmitteln zur Haltbarmachung entsprechen;
- k) Versandland: der Mitgliedstaat, von dem aus die Fleischerzeugnisse in einen anderen Mitgliedstaat versandt werden;
- l) Bestimmungsland: der Mitgliedstaat, in den die Fleischerzeugnisse aus einem anderen Mitgliedstaat versandt werden;
- m) Sendung: die Menge Fleischerzeugnisse, die von einer einzigen Genußtauglichkeitsbescheinigung erfaßt wird;
- n) Umhüllung: Maßnahme zum Schutz eines Fleischerzeugnisses unter Verwendung einer ersten Hülle oder eines ersten Behältnisses, die das Erzeugnis unmittelbar umgeben, sowie diese erste Hülle oder dieses erste Behältnis selbst;
- o) Verpackung: Vorkehrung zur Aufnahme einer oder mehrerer Fleischerzeugnisse, umhüllt oder nicht umhüllt, in ein Behältnis, sowie dieses Behältnis selbst;

- p) luftdicht verschlossenes Behältnis: Behältnis, welches den Inhalt während und nach der Wärmebehandlung gegen das Eindringen von Mikroorganismen schützt und luftundurchlässig ist.

### Artikel 3

(1) Jeder Mitgliedstaat sorgt dafür, daß aus seinem Gebiet nach dem Gebiet eines anderen Mitgliedstaats nur Fleischerzeugnisse versandt werden, die unbeschadet der Bedingungen des Absatzes 3 den folgenden allgemeinen Bedingungen entsprechen:

1. Sie müssen in einem gemäß Artikel 7 zugelassenen und überwachten Betrieb hergestellt worden sein.
2. Sie müssen gemäß Anhang A hergestellt, gelagert und befördert worden sein; wenn sie in einem vom Betrieb getrennten Kühl- oder Gefrierhaus gelagert werden, muß dieses gemäß Artikel 8 der Richtlinie 64/433/EWG zugelassen und überprüft worden sein.
3. Sie müssen hergestellt sein
  - a) aus frischem Fleisch im Sinne des Artikels 2 Buchstabe b) Ziffer ii), das aus folgenden Ländern stammen kann:
    - i) gemäß den Richtlinien 64/433/EWG und 71/118/EWG aus dem Mitgliedstaat, in dem die Herstellung erfolgt ist, oder aus jedem anderen Mitgliedstaat. Als trichinös befundenes Schweinefleisch darf nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden;
    - ii) gemäß Artikel 5a der Richtlinie 72/461/EWG aus dem Mitgliedstaat, in dem die Herstellung erfolgt ist;
    - iii) gemäß der Richtlinie 72/462/EWG aus einem dritten Land, und zwar entweder unmittelbar oder über einen anderen Mitgliedstaat;
    - iv) gemäß Artikel 15 der Richtlinie 71/118/EWG aus einem dritten Land, sofern
      - die aus diesem Fleisch hergestellten Erzeugnisse den Anforderungen der vorliegenden Richtlinie entsprechen,
      - diese Erzeugnisse nicht mit der Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Anhang A Kapitel VI versehen sind,
      - für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit diesen Erzeugnissen weiterhin die innerstaatlichen Vorschriften jedes Mitgliedstaats gelten;
  - b) aus Fleisch gemäß Artikel 5 Buchstabe a) der Richtlinie 64/433/EWG.
4. Sie müssen aus frischem Fleisch gemäß den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel III hergestellt worden sein.
5. Sie müssen nach Anhang A Kapitel IV durch die zuständige Behörde kontrolliert worden sein; handelt es sich um luftdicht verschlossene Behältnisse,

so muß diese Kontrolle nach Regeln durchgeführt worden sein, die nach dem Verfahren des Artikels 18 bis spätestens zum 31. März 1990 erlassen werden.

6. Sie müssen den in Artikel 4 vorgesehenen Anforderungen entsprechen.
7. Sofern sie umhüllt oder verpackt werden, müssen Umhüllung und Verpackung den Vorschriften des Anhangs A Kapitel V entsprechen.
8. Sie müssen gemäß Anhang A Kapitel VI mit einer Genußtauglichkeitskennzeichnung versehen sein.
9. Sie müssen während des Versands in das Bestimmungsland von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Anhang A Kapitel VII begleitet sein. Diese Verpflichtung gilt nicht für Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen, auf die das in Anhang B Kapitel II Nummer 1 Buchstabe a) erster Gedankenstrich genannte Verfahren angewandt wurde, wenn die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Bedingungen, die nach dem Verfahren des Artikels 18 festzulegen sind, dauerhaft angebracht ist.
10. Sie müssen nach Anhang A Kapitel VIII in hygienisch einwandfreier Weise gelagert und in das Bestimmungsland befördert werden.

(2) Fleischerzeugnisse dürfen nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sein, es sei denn, daß dies aus medizinischen Gründen gerechtfertigt ist und diese Behandlung auf dem Erzeugnis und in der Genußtauglichkeitsbescheinigung deutlich angegeben ist.

(3) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen gemäß den Absätzen 1 und 2 die Fleischerzeugnisse den folgenden Bedingungen entsprechen:

- a) sie müssen durch Erhitzen, Pökeln oder Trocknen hergestellt worden sein; diese Verfahren dürfen in Verbindung mit Räuchern oder Reifen, gegebenenfalls unter besonderen mikroklimatischen Bedingungen, und insbesondere unter Verwendung von bestimmten Pökelfstoffen unter Beachtung des Artikels 13 durchgeführt werden. Zur Herstellung dürfen auch andere Lebensmittel sowie Gewürze verwendet werden;
- b) sie dürfen aus einem Fleischerzeugnis oder einer Fleischzubereitung hergestellt worden sein.

### Artikel 4

Bei Fleischerzeugnissen, die nicht unter Umgebungstemperatur aufbewahrt werden können, muß der Hersteller zum Zweck der Überwachung auf der Umhüllung des Erzeugnisses sichtbar und leserlich die Temperatur, bei der das Erzeugnis befördert und gelagert werden muß, sowie das Mindesthaltbarkeitsdatum angeben.

### Artikel 5

Die Artikel 3 und 4 gelten nicht für Fleischerzeugnisse, die mit der Genehmigung des Bestimmungslandes für andere

Zwecke als den Verzehr eingeführt werden; in diesem Fall sorgt das Bestimmungsland dafür, daß diese Erzeugnisse nicht für andere Zwecke verwendet werden als diejenigen, zu denen sie in dieses Land versandt wurden.

#### Artikel 6

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß für den innergemeinschaftlichen Handel mit Fertiggerichten die für Fleischerzeugnisse geltenden Bestimmungen Anwendung finden; sie sorgen ferner dafür, daß diese Fertiggerichte den Anforderungen des Anhangs B Kapitel III entsprechen.

#### Artikel 7

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Betriebe auf, die er zugelassen und denen er eine Veterinärzulassungsnummer erteilt hat. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Ein Mitgliedstaat läßt einen Betrieb nur zu, wenn dieser den Vorschriften dieser Richtlinie entspricht. Der Mitgliedstaat entzieht die Zulassung, wenn die Zulassungsvoraussetzungen nicht mehr erfüllt sind.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 8 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat die dabei getroffenen Feststellungen. Ein Entzug der Zulassung wird den anderen Mitgliedstaaten sowie der Kommission mitgeteilt.

(2) Die Überprüfung und Überwachung der zugelassenen Betriebe wird von der zuständigen Behörde durchgeführt.

Die zuständige Behörde muß jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebes haben, um die Einhaltung der Bestimmungen dieser Richtlinie nachprüfen zu können.

(3) Gelangt ein Mitgliedstaat, insbesondere aufgrund einer Überprüfung nach Artikel 12 Absätze 1 und 2, zu der Überzeugung, daß die Vorschriften, an die die Zulassung geknüpft ist, in einem Betrieb eines anderen Mitgliedstaats nicht oder nicht mehr eingehalten werden, so unterrichtet er hiervon die zuständige Zentralbehörde des betreffenden Staats. Diese trifft alle erforderlichen Maßnahmen und setzt die zuständige Zentralbehörde des erstgenannten Mitgliedstaats von den getroffenen Entscheidungen sowie deren Begründung in Kenntnis.

Befürchtet dieser Mitgliedstaat, daß die genannten Maßnahmen nicht getroffen werden oder nicht ausreichen, so bemüht er sich zusammen mit dem von der Angelegenheit betroffenen Mitgliedstaat um Mittel und Wege zur Abhilfe, gegebenenfalls durch einen Besuch an Ort und Stelle.

Die beteiligten Mitgliedstaaten setzen die Kommission von Streitfällen und ihrer Lösung in Kenntnis.

Können sich die betreffenden Mitgliedstaaten nicht einigen, so wendet sich einer von ihnen innerhalb einer angemessenen Frist an die Kommission, die einen oder

mehrere Veterinärsachverständige mit der Erstellung eines Gutachtens beauftragt. Aufgrund dieses Gutachtens oder des Gutachtens nach Artikel 8 können die Mitgliedstaaten nach dem Verfahren des Artikels 18 ermächtigt werden, das Verbringen von Fleischerzeugnissen aus dem betreffenden Betrieb in ihr Gebiet vorübergehend zu untersagen. Die Ermächtigung kann aufgrund eines neuen Gutachtens eines oder mehrerer Veterinärsachverständiger nach dem Verfahren des Artikels 18 widerrufen werden.

Die Veterinärsachverständigen müssen die Staatsangehörigkeit eines Mitgliedstaats haben, der nicht an dem Streitfall beteiligt ist.

Die allgemeinen Durchführungsbestimmungen zu diesem Absatz werden nach dem Verfahren des Artikels 18 erlassen.

#### Artikel 8

Die Bestimmungen des Artikels 9 der Richtlinie 64/433/EWG finden auf die in Artikel 7 genannten Betriebe entsprechende Anwendung.

#### Artikel 9

Abweichend von Artikel 3 kann nach dem Verfahren des Artikels 18 beschlossen werden, daß einige Bestimmungen dieser Richtlinie auf bestimmte Erzeugnisse, die andere Lebensmittel enthalten und in denen Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen nur einen geringfügigen Anteil ausmachen, keine Anwendung finden.

Diese Ausnahmen dürfen nur folgendes betreffen:

- a) die in Anhang A Kapitel I und in Anhang B Kapitel I vorgesehenen Bedingungen für die Zulassung der Betriebe;
- b) die in Anhang A Kapitel IV vorgesehenen Überwachungsbedingungen;
- c) das Erfordernis einer Genußtauglichkeitskennzeichnung und einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Artikel 3 Absatz 1 Nummern 8 und 9.

Für die Erteilung der Ausnahmegenehmigungen im Sinne dieses Artikels wird sowohl die Art als auch die Zusammensetzung des Erzeugnisses berücksichtigt.

Die Mitgliedstaaten tragen unbeschadet dieses Artikels dafür Sorge, daß alle für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleischerzeugnisse einwandfreie Erzeugnisse sind, die aus frischem Fleisch, aus Fleischerzeugnissen oder aus Erzeugnissen im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG hergestellt worden sind.

#### Artikel 10

Der Rat erläßt mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission, der vor dem 1. Juli 1990 vorzulegen ist, die Regeln für die in Artikel 2 Buchstabe a) dritter Unterabsatz genannten Erzeugnisse.

*Artikel 11*

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Fleischerzeugnisse unter regelmäßiger Kontrolle der amtlichen Stelle einer Kontrolle durch die in Artikel 7 genannten Betriebe unterzogen werden, damit gewährleistet ist, daß diese Erzeugnisse den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen.

*Artikel 12*

(1) Unbeschadet der Artikel 7 und 8 kann das Bestimmungsland prüfen, ob jeder Sendung von Fleischerzeugnissen — mit Ausnahme der in Artikel 3 Absatz 1 Nummer 9 zweiter Satz genannten Erzeugnisse — die Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Anhang A Kapitel VII beigefügt ist.

(2) Bei schwerwiegendem Verdacht von Unregelmäßigkeiten kann das Bestimmungsland in nichtdiskriminierender Weise Kontrollen durchführen, um zu überprüfen, ob die Anforderungen dieser Richtlinie eingehalten worden sind.

(3) Die Kontrollen finden normalerweise am Bestimmungsort der Waren oder an jedem anderen geeigneten Ort statt, sofern die Wahl dieses Ortes für die Weiterleitung der Waren möglichst geringe Schwierigkeiten bereitet.

Die in den Absätzen 1 und 2 vorgesehenen Kontrollen dürfen bei der Weiterleitung und beim Inverkehrbringen der Waren keine übermäßige Verzögerung verursachen, die sich nachteilig auf die Qualität der Fleischerzeugnisse auswirken könnte.

(4) Wird bei einer Kontrolle nach Absatz 2 festgestellt, daß das Fleischerzeugnis den Anforderungen dieser Richtlinie nicht entspricht, so kann die zuständige Behörde des Bestimmungslands dem Absender, dem Empfänger oder ihrem Bevollmächtigten die Wahl lassen zwischen der Zurückweisung der Sendung oder — sofern keine gesundheitlichen Bedenken entgegenstehen — ihrer Verwendung zu anderen Zwecken oder andernfalls der Vernichtung der Sendung. In jedem Fall sind Sicherheitsmaßnahmen zu treffen, um jede mißbräuchliche Verwendung der Fleischerzeugnisse zu verhindern.

(5) a) Die von der zuständigen Behörde getroffenen Entscheidungen sind dem Absender oder seinem Bevollmächtigten unter Angabe der Gründe mitzuteilen. Auf deren Antrag muß ihnen die Begründung dieser Entscheidungen unverzüglich schriftlich mitgeteilt werden; es muß eine Belehrung darüber beigefügt sein, welche Rechtsmittel das geltende Recht bietet und in welcher Form und innerhalb welcher Frist diese eingelegt werden müssen.

b) Beruhen die unter dem Buchstaben a) genannten Entscheidungen auf der Feststellung einer ansteckenden Krankheit, einer Infektionskrankheit oder einer die Gesundheit des Menschen gefährdenden Veränderung, so sind sie unverzüglich der zuständigen Zentralbehörde des

Erzeugermitgliedstaats und der Kommission mitzuteilen.

c) Im Anschluß an diese Mitteilung können nach dem Verfahren des Artikels 18 geeignete Maßnahmen getroffen werden, um insbesondere die in anderen Mitgliedstaaten bezüglich der betreffenden Fleischerzeugnisse getroffenen Maßnahmen aufeinander abzustimmen.

*Artikel 13*

Bis zur im Rahmen der Gemeinschaftsvorschriften über Zusatzstoffe erfolgenden Erstellung des Verzeichnisses der Lebensmittel, denen die zur Verwendung zugelassenen Zusatzstoffe hinzugefügt werden dürfen, und bis zur Festlegung der Bedingungen dafür sowie gegebenenfalls einer Einschränkung in bezug auf den technologischen Zweck ihrer Verwendung gelten weiterhin die zum Zeitpunkt der Anwendung dieser Richtlinie bestehenden einzelstaatlichen Regelungen sowie die bilateralen Vereinbarungen über die Beschränkung der Verwendung von Zusatzstoffen in den unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnissen, sofern sie mit den allgemeinen Bestimmungen des Vertrages vereinbar sind und soweit sie unterschiedslos auf die einheimische Erzeugung sowie auf den Handelsverkehr angewendet werden.

Bis zur Erstellung dieses Verzeichnisses bleiben die einzelstaatlichen Regelungen sowie die bilateralen Vereinbarungen über die Verwendung von Zusatzstoffen für die der vorliegenden Richtlinie unterfallenden Erzeugnisse in Kraft, sofern sie mit den allgemeinen Bestimmungen des Vertrages vereinbar sind und sofern die geltende Gemeinschaftsregelung für Zusatzstoffe eingehalten wird.

*Artikel 14*

Die Anhänge werden vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert.

*Artikel 15*

Der Rat beschließt auf Vorschlag der Kommission vor dem 1. Januar 1991 über die Verwendung von Stärke oder von tierischen oder pflanzlichen Eiweißstoffen in Fleischerzeugnissen sowie über die in technologischer Hinsicht zulässigen Höchstsätze.

Bis zu dieser Beschlußfassung bleiben die einzelstaatlichen Bestimmungen, die die Verwendung der genannten Stoffe einschränken, sowie die zum Zeitpunkt der Bekanntgabe der vorliegenden Richtlinie geltenden Vereinbarungen über diese Verwendung anwendbar, sofern sie mit den allgemeinen Bestimmungen des Vertrages vereinbar sind und insbesondere, soweit sie unterschiedslos auf einheimische sowie auf eingeführte Erzeugnisse angewendet werden; dies gilt unbeschadet von nach Gemeinschaftsverfahren zu ergreifenden Initiativen im Hinblick auf ihre Angleichung.

Die Mitgliedstaaten, die die genannte Verwendung zulassen, sorgen dafür, daß diese Verwendung sowie die nach Absatz 1 verwendeten Stoffe gemäß den Anforderungen

der Richtlinie 79/112/EWG auf dem Etikett vermerkt sind.

Die Mitgliedstaaten, die die Verwendung pflanzlicher Eiweißstoffe als Fleischersatz zulassen, sorgen dafür, daß das Etikett keinen Hinweis enthält, der den Verbraucher darauf schließen läßt, daß das Erzeugnis aus Fleisch oder unter Verwendung von Fleisch hergestellt ist.

#### Artikel 16

(1) Rechtsmittel und Rechtsbehelfe, die nach dem Recht der Mitgliedstaaten gegen die in dieser Richtlinie vorgesehenen Entscheidungen der zuständigen Behörden eingelegt werden können, bleiben von dieser Richtlinie unberührt.

(2) Jeder Mitgliedstaat räumt den Absendern von Fleischerzeugnissen, die nach Artikel 12 Absatz 4 nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, das Recht ein, das Gutachten eines Sachverständigen einzuholen. Jeder Mitgliedstaat trägt dafür Sorge, daß der Sachverständige vor weiteren Maßnahmen der zuständigen Behörden, wie der Vernichtung der Fleischerzeugnisse, feststellen kann, ob die Voraussetzungen des Artikels 12 Absatz 4 vorgelegen haben.

Der Sachverständige muß die Staatsangehörigkeit eines Mitgliedstaats haben, der nicht das Versandland oder das Bestimmungsland ist.

Die Kommission stellt auf Vorschlag der Mitgliedstaaten eine Liste derjenigen Sachverständigen auf, die mit der Erstellung derartiger Gutachten betraut werden können. Sie erläßt nach Anhörung der Mitgliedstaaten die allgemeinen Durchführungsvorschriften, insbesondere für das Verfahren zur Erstellung der Gutachten.

#### Artikel 17

(1) Bis zum Beginn der Anwendung der Gemeinschaftsregelungen für die Einfuhren von Fleischerzeugnissen aus dritten Ländern wenden die Mitgliedstaaten bei diesen Einfuhren Vorschriften an, die nicht günstiger sein dürfen als diejenigen, die für den innergemeinschaftlichen Warenverkehr gelten. Dazu müssen diese Einfuhren aus Betrieben stammen, die zumindest die Anforderungen der Anhänge A und B einhalten.

Zur Sicherstellung der einheitlichen Anwendung dieser Vorschriften werden Kontrollen an Ort und Stelle durch Veterinärsachverständige der Mitgliedstaaten und der Kommission vorgenommen.

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

Diese Kontrollen werden für Rechnung der Gemeinschaft durchgeführt, die die entsprechenden Kosten übernimmt.

Jedoch sind die Mitgliedstaaten ermächtigt, weiterhin in Drittländern bei Herstellungsbetrieben von Fleischerzeugnissen, die nicht nach dem Gemeinschaftsverfahren kontrolliert worden sind, Kontrollen nach innerstaatlichen Regeln durchzuführen.

Das Verzeichnis der Betriebe, die den Anforderungen der Anhänge A und B entsprechen, wird nach dem Verfahren des Artikels 18 erstellt.

(2) Die Gesundheits- und Genußtauglichkeitsbescheinigung, die die Erzeugnisse bei ihrer Einfuhr begleitet, sowie die Form und die Art der Kennzeichnung der Genußtauglichkeit der Erzeugnisse müssen einem nach dem Verfahren des Artikels 18 erstellten Muster entsprechen.“

#### Artikel 2

Die Anhänge A und B der Richtlinie 77/99/EWG werden durch die Anhänge A, B und C der vorliegenden Richtlinie ersetzt.

#### Artikel 3

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am 1. Juli 1990 bzw., bezüglich der Einhaltung der Vorschriften über Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG, am 1. Januar 1992 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Die Republik Griechenland verfügt jedoch über eine am 31. Dezember 1992 auslaufende zusätzliche Frist, um der Ausnahmeregelung nach Artikel 3 Absatz 1 Nummer 9 der Richtlinie 77/99/EWG nachzukommen.

#### Artikel 4

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 14. Dezember 1988.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

Y. POTTAKIS

## ANHANG A

## KAPITEL I

## ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG DER BETRIEBE

Die Betriebe müssen, unbeschadet der besonderen Bedingungen gemäß Anhang B, mindestens über folgendes verfügen:

1. In den Räumen, in denen frisches Fleisch oder Fleischerzeugnisse gewonnen, behandelt oder gelagert werden sowie in den Räumen, in denen Fleischzubereitungen gelagert werden:
  - a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann. Das Wasser muß zu abgedeckten geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden.  
Jedoch müssen diese Betriebe
    - in den Räumen, in denen gekühltes Fleisch, Fleischzubereitungen oder gekühlte Fleischerzeugnisse gelagert werden, über Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material verfügen, die so beschaffen sind, daß Wasser leicht ablaufen kann;
    - in den Räumen, in denen tiefgefrorenes Fleisch sowie tiefgefrorene Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen gelagert werden, über Fußböden aus wasserundurchlässigem, unverrottbarem Material verfügen;
  - b) glatte, feste und undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern und in Kühl- bzw. Lagerräumen mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich ausgearbeitet sein; davon ausgenommen sind die in Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstaben a) und b) genannten Räume;
  - c) Türen aus verschleiß- und korrosionsfestem Material; Holztüren müssen beidseitig einen glatten, undurchlässigen Belag oder Anstrich aufweisen;
  - d) eine Isolierung aus unverrottbarem, geruchlosem Material;
  - e) eine ausreichende Vorrichtung zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung;
  - f) eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung, die nicht farbverändernd wirkt;
  - g) eine saubere und leicht sauber zu haltende Decke; anderenfalls muß eine diesen Bedingungen entsprechende Bedachungsinenseite vorhanden sein;
2. in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes
  - a) in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser; die Hähne dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern ausgestattet sein;
  - b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte; die Wassertemperatur muß mindestens 82 °C betragen.  
Die Einrichtung zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte wird nicht verlangt, wenn die Reinigung in einer Maschine erfolgt, die in einem vom Arbeitsplatz getrennten Raum aufgestellt ist;
3. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (beispielsweise Insekten, Nagetiere);
4. a) Vorrichtungen und Geräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen, Behältnissen, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches oder der Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Die Verwendung von Holz ist nicht zulässig;
- b) den hygienischen Erfordernissen entsprechende korrosionsbeständige Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für
  - die Behandlung des Fleisches, der Fleischerzeugnisse und der Fleischzubereitungen;
  - das Abstellen der für das Fleisch, die Fleischerzeugnisse oder die Fleischzubereitungen verwendeten Behältnisse, die verhindern, daß das Fleisch, die Fleischerzeugnisse oder die Fleischzubereitungen und die Behältnisse mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen;

- c) Vorrichtungen für die hygienische Behandlung und den Schutz des Fleisches, der Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen beim Verladen und Entladen;
- d) besondere wasserdichte, korrosionsbeständige Behältnisse mit Deckel und Verschlüssen, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von zerlegtem Fleisch, von Fleischerzeugnissen oder von Fleischzubereitungen, die nicht für den menschlichen Verbrauch bestimmt sind, oder einen verschließbaren Raum für die Aufnahme solchen Fleisches bzw. solcher Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder wenn dieses Fleisch und diese Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen nicht am Ende jedes Arbeitstages entfernt oder vernichtet werden.

Werden das Fleisch, die Fleischerzeugnisse oder Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Kontamination des frischen Fleisches, der Fleischerzeugnisse oder der Fleischzubereitungen ausgeschlossen ist;

5. Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die durch die Richtlinie 64/433/EWG und 71/118/EWG und durch die vorliegende Richtlinie vorgeschriebenen Innentemperaturen des Fleisches, der Fleischerzeugnisse oder der Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG eingehalten werden.  
Diese Kühlanlagen müssen mit einem Abflußsystem ausgestattet sein, das die Ableitung des Kondenswassers unter Ausschluß jeder Kontaminationsgefahr für das Fleisch, die Fleischerzeugnisse oder die Fleischzubereitungen ermöglicht;
6. eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG liefert, das unter Druck steht. Zur Dampferzeugung, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise eine Anlage, die Wasser ohne Trinkwasser-eigenschaft liefert, zulässig, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches, der Fleischerzeugnisse oder der Fleischzubereitungen ausschließen. Die Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaft müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;
7. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG liefert;
8. eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;
9. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur der zuständigen Behörde zur Verfügung steht, oder in Lagerräumen, die sich außerhalb des Betriebs befinden, der zur Herstellung von Fleischerzeugnissen oder Fleischzubereitungen zugelassen ist, ein entsprechend hergerichteter und ausreichend ausgestatteter Bereich, der der genannten Behörde zur Verfügung steht;
10. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Untersuchungen gestatten;
11. eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die alle Hygienebedingungen erfüllen. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen fließend warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten 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. Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, wenn vorgeschrieben ist, daß die Reinigung und das Desinfizieren der Transportmittel in amtlich hierfür zugelassenen Räumen zu erfolgen hat.

## KAPITEL II

### HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR PERSONAL, RÄUME, EINRICHTUNGSGEGENSTÄNDE UND ARBEITSGERÄTE IN DEN BETRIEBEN

13. Das Personal muß die Regeln der Sauberkeit streng beachten; die Räume und Einrichtungsgegenstände müssen peinlich sauber sein.
  - a) Das Personal hat insbesondere eine saubere Arbeitskleidung und Kopfbedeckung sowie gegebenenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Das mit der Bearbeitung und weiteren Behandlung des frischen Fleisches, der Fleischerzeugnisse und der Fleischzubereitungen beschäftigte Personal hat sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren.



Personen, die mit infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit heißem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Herstellungs- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden;

- b) Tiere sind aus den Räumen des Betriebs fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;
- c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Bearbeitung von frischem Fleisch, von Fleischerzeugnissen und von Fleischzubereitungen verwendet werden, sind ordnungsgemäß zu warten und sauberzuhalten. Sie sind mehrmals im Laufe sowie am Ende eines Arbeitstags und bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
- Ohne Unterbrechung arbeitende Produktionsmaschinen müssen zumindest nach Arbeitsende oder in Verdachtsfällen gereinigt werden.
14. Räume, Arbeitsgeräte und Einrichtungsgegenstände dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Fleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen benutzt werden.
- Sie dürfen jedoch nach Genehmigung durch die zuständige Behörde für die gleichzeitige oder zeitlich getrennte Verarbeitung anderer Lebensmittel verwendet werden, sofern alle Maßnahmen zur Verhinderung der Verschmutzung oder der nachteiligen Beeinflussung der unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnisse getroffen werden.
15. Frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Zutaten sowie damit gefüllte Behältnisse dürfen nicht
- unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen,
  - so gelagert oder behandelt werden, daß sie verunreinigt oder beschädigt werden können.
- Es ist darauf zu achten, daß die Ausgangsstoffe nicht mit den Enderzeugnissen in Berührung kommen.
16. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen.
17. Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Boden der Arbeits- oder Lagerräume zu streuen.
18. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände oder das frische Fleisch, die Fleischerzeugnisse und die Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG auswirken können; anschließend müssen diese Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden. Die Wartungs- und Reinigungsgeräte und -mittel sind an dem Platz gemäß Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstabe g) abzustellen.
19. Personen, die das frische Fleisch, die Fleischerzeugnisse oder die Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen beim Bearbeiten und sonstigen Behandeln dieser Erzeugnisse nicht mitwirken.
20. Alle Personen, die bei der Bearbeitung und Behandlung von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen mitwirken, haben durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht. Das Gesundheitszeugnis ist jedes Jahr zu erneuern, es sei denn, daß nach dem Verfahren des Artikels 18 eine andere, gleichwertige Regelung zur ärztlichen Überwachung des Personals anerkannt wird.
21. Abweichend von Nummer 4 Buchstabe a) ist die Verwendung von Holz in Räumen zum Räuchern, zum Pökeln, zum Reifen, zum Einlegen in Salzlake und zum Lagern der Fleischerzeugnisse sowie im Versandraum zugelassen, sofern dies aus technischen Gründen unerlässlich ist und für diese Erzeugnisse keine Gefahr der Infektion durch Krankheitskeime besteht. Paletten aus Holz dürfen ausschließlich zum Transport umhüllter Fleischerzeugnisse in diese Räume verbracht werden.
22. Die Temperaturen in den Räumen oder in einem Teil der Räume, in denen frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen bearbeitet und hergestellt werden, müssen eine hygienische Erzeugung gewährleisten; falls notwendig, müssen diese Räume oder Teile von Räumen mit einer Klimaanlage ausgestattet werden.
- Die Temperatur in Räumen zum Zerteilen und Pökeln darf, wenn sie benutzt werden, 12 °C nicht überschreiten.
- Die Temperatur in Räumen zum Aufschneiden oder Zerteilen und zur Umhüllung von Fleischerzeugnissen, die vorverpackt in den Handelsverkehr gebracht werden sollen, darf 12 °C nicht überschreiten.
- Von der im dritten Absatz vorgesehenen Temperatur kann im Einvernehmen mit der zuständigen Behörde abgewichen werden, wenn diese es im Hinblick auf die technologischen Herstellungsbedingungen für vertretbar hält, und zwar insbesondere in den Räumen zum Aufschneiden, um der Temperatur der Fleischerzeugnisse Rechnung zu tragen.

## KAPITEL III

## VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHES FLEISCH, DAS ZUR HERSTELLUNG VON FLEISCHERZEUGNISSEN VERWENDET WERDEN SOLL

23. Stammt das frische Fleisch aus einem Schlachtbetrieb, einem Zerlegungsbetrieb, einer Kühleinrichtung oder einem anderen Herstellungsbetrieb im Gebiet des Landes, in dem sich der betreffende Betrieb befindet, so muß es unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen gemäß den in Artikel 2 genannten Richtlinien — mit Ausnahme der Bestimmung bezüglich der Plombierung — dorthin befördert werden.
24. Unbeschadet von Nummer 26 darf Fleisch, das nicht den Bedingungen von Artikel 2 entspricht, sich spätestens ab 31. Dezember 1992 nicht in den zugelassenen Betrieben befinden. Bis zu dem Zeitpunkt darf frisches Fleisch, das nicht den Bedingungen des Artikels 2 Buchstabe c) entspricht, sich in den zugelassenen Betrieben nur dann befinden, wenn es dort gesondert gelagert wird; es muß örtlich oder zeitlich getrennt von dem Fleisch verarbeitet werden, das den genannten Bedingungen entspricht.
- Die zuständige Behörde muß jederzeit freien Zugang zu den Kühleinrichtungen und zu allen Herstellungsräumen haben, um die genaue Einhaltung dieser Bestimmungen zu prüfen.
- Umhülltes Fleisch oder umhülltes frisches Fleisch ist in gesonderten Kühlräumen zu lagern.
25. Das für die Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmte frische Fleisch muß sofort nach der Ankunft im Betrieb bis zu seiner Verarbeitung gemäß den in Artikel 2 genannten Richtlinien aufbewahrt werden.
26. In Abweichung von Nummer 24 und von Artikel 2 kann die zuständige Behörde das Vorhandensein in den Betrieben von Fleisch von anderen Tierarten als denjenigen, die in den in Artikel 2 genannten Richtlinien aufgeführt sind, für die Herstellung von Fleischerzeugnissen zulassen, sofern es nach den einzelstaatlichen Vorschriften gewonnen und nach den Bestimmungen dieser Richtlinie befördert, behandelt und gelagert wird. Der Handel mit diesen Erzeugnissen unterliegt den Erfordernissen des Artikels 3 Absatz 1 Nummer 3 Buchstabe a) Ziffer iv). Die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Erzeugnisse, die in Betrieben hergestellt werden sollen, denen diese Möglichkeit gestattet wurde, dürfen nur unter Aufsicht des amtlichen Tierarzts hergestellt werden und sind vor jeder Kontamination bzw. vor erneuter Kontamination zu schützen.

## KAPITEL IV

## ÜBERWACHUNG BEI DER HERSTELLUNG

27. Die Betriebe sind von der zuständigen Behörde zu überwachen. Diese muß rechtzeitig vor Beginn der Herstellung der für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleischerzeugnisse benachrichtigt werden.
28. Die Überwachung durch die zuständige Behörde umfaßt insbesondere folgende Aufgabe:
- Überwachung der Sauberkeit der Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal gemäß Kapitel II;
  - Überwachung des Eingangs- und Ausgangsverzeichnisses für frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen;
  - Untersuchung auf Genußtauglichkeit des frischen Fleisches und der Fleischzubereitungen, die für die Herstellung von für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Erzeugnissen vorgesehen sind, bzw., in dem in Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe b) genannten Fall, der Fleischerzeugnisse;
  - Überwachung der Wirksamkeit der Haltbarmachung der Fleischerzeugnisse;
  - Untersuchung der Fleischerzeugnisse beim Ausgang aus dem Betrieb;
  - Entnahme aller Proben, die zur Durchführung von Laboruntersuchungen notwendig sind;
  - Abfassung und Ausstellung der Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Nummer 40;
  - jede sonstige Überwachung, die die zuständige Behörde für die Einhaltung dieser Richtlinie für notwendig hält.
- Das Ergebnis der verschiedenen vom Hersteller gemäß Artikel 11 und Anhang B Kapitel II und Kapitel III Nummer 2 Buchstabe b) sowie Artikel 12 durchgeführten Kontrollen muß zwei Jahre aufbewahrt werden, damit es der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt werden kann.
29. Die zuständige Behörde hat durch geeignete Überwachungsmaßnahmen zu überprüfen, ob ein Fleischerzeugnis unter Verwendung von Fleisch hergestellt wurde, dem andere Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Gewürze beigegeben worden sind, und zu kontrollieren, ob das Erzeugnis den vom Hersteller aufgestellten Herstellungskriterien entspricht und insbesondere, ob die Zusammensetzung des Erzeugnisses tatsächlich den Angaben auf dem Etikett entspricht.

30. Die zuständige Behörde hat insbesondere dafür zu sorgen, daß Fleischerzeugnisse und Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG, die aus dem in Artikel 5 Buchstaben c) bis h) der Richtlinie 64/433/EWG genannten frischem Fleisch hergestellt worden sind, vom innergemeinschaftlichen Handelsverkehr ausgeschlossen sind.

#### KAPITEL V

##### UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FLEISCHERZEUGNISSEN

31. Umhüllung und Verpackung müssen in den hierfür vorgesehenen Räumen unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen erfolgen.
32. Umhüllungen und Verpackungen müssen allen hygienischen Bedingungen entsprechen; insbesondere
- dürfen sie die organoleptischen Eigenschaften der Fleischerzeugnisse nicht verändern;
  - dürfen sie nicht für Menschen schädliche Stoffe auf die Fleischerzeugnisse übertragen;
  - müssen sie ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz der Fleischerzeugnisse zu gewährleisten.
33. Umhüllungen dürfen nicht ein zweites Mal für Fleischerzeugnisse verwendet werden; hiervon ausgenommen sind bestimmte Ton- und Glasgefäße, die nach einwandfreier Reinigung und Desinfektion erneut verwendet werden können.
34. Die Herstellung von Fleischerzeugnissen sowie das Umhüllen und das Verpacken dürfen in ein und demselben Raum erfolgen, wenn die nachstehenden Bedingungen erfüllt sind:
- a) Der Raum muß ausreichend groß und so eingerichtet sein, daß diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden.
  - b) Die Umhüllung und die Verpackung sind unmittelbar nach ihrer Herstellung mit einer hermetisch verschlossenen Schutzhülle zu umgeben und während des Transports zum Betrieb vor Beschädigung zu schützen; im Betrieb sind sie unter hygienischen Bedingungen in einem getrennten Raum zu lagern.
  - c) Die Lagerräume für das Verpackungsmaterial müssen frei von Staub und Ungeziefer sein; zwischen ihnen und anderen Räumen, die Substanzen enthalten, die das frische Fleisch, die Fleischzubereitungen oder die Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG mit Krankheitskeimen infizieren könnten, darf keine Luftverbindung bestehen. Das Verpackungsmaterial darf nicht auf dem Boden gelagert werden.
  - d) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den Raum gebracht wird; von diesem Erfordernis kann bei Vorhandensein einer automatischen Verpackungseinrichtung abgewichen werden, sofern keine Gefahr besteht, daß die Fleischerzeugnisse mit Krankheitskeimen infiziert werden.
  - e) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen in den Raum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit unverpacktem frischen Fleisch und Fleischerzeugnissen nicht in Berührung kommt.
  - f) Die Fleischerzeugnisse müssen unmittelbar nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.
35. Der Hersteller muß zum Zweck der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Umhüllung oder — unter den Bedingungen nach Nummer 36 — auf dem Etikett der Fleischerzeugnisse anbringen, sofern diese Angaben nicht bereits in der Richtlinie 79/112/EWG vorgesehen sind:
- Sofern dies nicht eindeutig aus der Verkaufsbezeichnung des Erzeugnisses hervorgeht, die Tiergattung oder Tiergattungen, von der/denen das Fleisch stammt und bei Mischungen den prozentualen Anteil jeder Tiergattung;
  - eine Angabe zur Identifizierung der Partie;
  - bei den nicht für den Endverbraucher bestimmten Verpackungen das Herstellungsdatum;
  - eine Aufstellung der Würzstoffe und gegebenenfalls eine Aufstellung der übrigen Lebensmittel.

#### KAPITEL VI

##### KENNZEICHNUNG UND ETIKETTIERUNG

36. Die Fleischerzeugnisse müssen mit einer Genußtauglichkeitskennzeichnung versehen sein. Die Genußtauglichkeitskennzeichnung ist unter der Verantwortung der zuständigen Behörde zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar danach deutlich sichtbar in einwandfrei lesbarer, dauerhafter und leicht zu

entziffernder Schrift anzubringen. Die Genußtauglichkeitskennzeichnung kann sich auf dem Erzeugnis selbst oder, wenn das Fleischerzeugnis von einer Einzelumhüllung umgeben ist, auf dieser Umhüllung oder auf einem Etikett befinden, das gemäß Nummer 39 Buchstabe b) auf der Umhüllung angebracht ist. Bei einzeln umhüllten und abgepackten Fleischerzeugnissen braucht die Genußtauglichkeitskennzeichnung jedoch nur auf der Verpackung angebracht zu werden.

37. Soweit Fleischerzeugnisse mit einer Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Nummer 36 anschließend eine Verpackung erhalten, muß die Genußtauglichkeitskennzeichnung außerdem auf dieser Verpackung angebracht werden.
38. Abweichend von den Nummern 36 und 37 ist die Genußtauglichkeitskennzeichnung von Fleischerzeugnissen in palettierten Ladeeinheiten, die zur Weiterverarbeitung oder zur zusätzlichen Umhüllung in einem zugelassenen Betrieb bestimmt sind, unter folgenden Voraussetzungen nicht erforderlich:
- die genannte Ladeeinheit muß, wenn sie Fleischerzeugnisse enthält, auf der Außenseite die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Nummer 39 Buchstabe a) tragen;
  - der Versandbetrieb führt gesondert Buch über Menge, Art und Empfänger der nach Maßgabe der vorliegenden Nummer abgesandten Fleischerzeugnisse;
  - der Empfängerbetrieb führt gesondert Buch über Menge, Art und Herkunft der nach Maßgabe der vorliegenden Nummer erhaltenen Fleischerzeugnisse;
  - die Genußtauglichkeitskennzeichnung auf den genannten Ladeeinheiten muß beim Öffnen unter der verantwortlichen Überwachung der zuständigen Behörde zerstört werden;
  - auf der Außenseite der Großpackung sind deutlich sichtbar der Empfänger und der Verwendungszweck der Fleischerzeugnisse anzugeben, es sei denn, es handelt sich um durchsichtige Verpackungen.
- Ist jedoch eine Ladeeinheit von Fleischerzeugnissen in einer durchsichtigen äußeren Umhüllung enthalten, so ist die Genußtauglichkeitskennzeichnung auf der äußeren Umhüllung nicht erforderlich, wenn die Genußtauglichkeitskennzeichnung auf den verpackten Erzeugnissen durch die äußere Umhüllung hindurch deutlich sichtbar ist.
39. a) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung muß in ovaler Umrandung folgende Angaben enthalten:
- i) entweder:
    - im oberen Teil:  
in Großbuchstaben die Anfangsbuchstaben des Versandlands, d. h. einen der folgenden Buchstaben: B — D — DK — EL — ESP — F — IRL — I — L — NL — P — UK und die Zulassungsnummer des Betriebes;
    - im unteren Teil:  
eine der folgenden Abkürzungen: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;
  - ii) oder:
    - im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des Versandlands;
    - in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebs;
    - im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF.
- b) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung kann mit einem Farb- oder Brennstempel auf dem Erzeugnis, der Umhüllung oder der Verpackung angebracht oder auf einem Etikett eingedruckt oder angebracht werden. Sofern sie auf der Verpackung angebracht ist, muß der Stempel beim Öffnen der Verpackung zerstört werden. Hiervon darf nur dann abgewichen werden, wenn die Verpackung beim Öffnen zerstört wird. Bei luftdicht verschlossenen Behältnissen muß der Stempel dauerhaft in den Deckel eingepreßt oder auf die Dose aufgedruckt sein.
- c) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung darf auch in der Anbringung eines nicht mehr abnehmbaren Schilds aus widerstandsfähigem Material bestehen, die allen hygienischen Erfordernissen entspricht und die unter Buchstabe a) genannten Angaben trägt.

## KAPITEL VII

### GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

40. Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung, die außer bei den in Artikel 3 Absatz 1 Nummer 9 zweiter Satz genannten Erzeugnissen die Fleischerzeugnisse beim Versand in das Bestimmungsland begleiten muß, wird von der zuständigen Behörde bei der Verladung der Fleischerzeugnisse ausgestellt.
- Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß in ihrer Aufmachung und ihrem Inhalt dem Muster des Anhangs C entsprechen; sie muß zumindest in der Amtssprache bzw. den Amtssprachen des Bestimmungslands abgefaßt sein und die vorgesehenen Angaben enthalten. Die Bescheinigung darf nur aus einem Blatt bestehen.

## KAPITEL VIII

## LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG

41. Die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleischerzeugnisse müssen in den in Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a) vorgesehenen Räumen oder in einem gemäß der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenen Kühl- oder Gefrierhaus gelagert werden.  
Fleischerzeugnisse, die bei Umgebungstemperatur gelagert werden können, dürfen sich auch in Lagerräumen außerhalb eines zur Herstellung von Fleischerzeugnissen zugelassenen Betriebs befinden, wenn diese Lagerräume von der zuständigen Behörde unter dieser Richtlinie entsprechenden Bedingungen zugelassen sind.
42. Bei Fleischerzeugnissen, für die gemäß Artikel 4 bestimmte Lagertemperaturen angegeben worden sind, müssen diese Temperaturen eingehalten werden.
43. Fleischerzeugnisse müssen so versandt werden, daß sie während der Beförderung vor Einflüssen geschützt sind, die sie mit Krankheitskeimen infizieren oder eine ungünstige Einwirkung auf sie haben können. Dabei sind die Dauer und die Mittel der Beförderung sowie die Witterungsbedingungen zu berücksichtigen.
44. Die Fahrzeuge für die Beförderung von Fleischerzeugnissen müssen, wenn das Erzeugnis es erfordert, so ausgestattet sein, daß die Beförderung der Erzeugnisse in gekühltem Zustand gewährleistet ist und insbesondere die gemäß Artikel 4 angegebenen Temperaturen nicht überschritten werden.

## ANHANG B

## KAPITEL I

## BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON FLEISCHERZEUGNISSEN

1. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen des Anhangs A Kapitel I müssen Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen und umhüllen, mindestens über folgendes verfügen:
  - a) spätestens bis zum 31. Dezember 1992 über geeignete und ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung:
    - i) bei Kühlung
      - von frischem Fleisch im Sinne des Artikels 2 Buchstabe b) Ziffer ii) sowie von Fleischzubereitungen im Sinne des Artikels 2 Buchstabe c);
      - von anderem Fleisch oder anderen Fleischzubereitungen als denen des ersten Gedankenstrichs;
    - ii) bei Umgebungstemperatur oder gegebenenfalls bei Kühlung:
      - von Fleischerzeugnissen, die den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen;
      - von anderen Erzeugnissen, die vollständig oder teilweise aus Fleisch zubereitet sind;
  - b) spätestens ab 1. Januar 1993 über geeignete und ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung:
    - i) bei Kühlung: von frischem Fleisch oder Fleischzubereitungen;
    - ii) bei Umgebungstemperatur oder gegebenenfalls bei Kühlung:
      - von Fleischerzeugnissen, die den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen,
      - von anderen Erzeugnissen, die vollständig oder teilweise aus frischem Fleisch zubereitet sind;
  - c) einen oder mehrere geeignete und ausreichend große Räume zur Herstellung und Umhüllung;
  - d) einen verschließbaren Raum zur Lagerung bestimmter Zutaten, z. B. von Zusatzstoffen;
  - e) einen Raum zur Verpackung, sofern diesbezüglich nicht die Bedingungen des Anhangs A Kapitel V Nummer 34 erfüllt sind, und zum Versand;
  - f) einen Raum für die Lagerung des Materials für die Umhüllung und Verpackung;
  - g) einen Raum zur Reinigung der beweglichen Ausrüstungsgegenstände wie Haken und Behältnisse und einen Raum oder einen Schrank zum Abstellen der Wartungs- und Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel.
2. Je nach Art des betreffenden Erzeugnisses muß der Betrieb über folgendes verfügen:
  - a) einen Raum oder, wenn jede Gefahr der Kontamination ausgeschlossen ist, einen Platz zur Entfernung der Verpackung;
  - b) einen Raum oder, wenn jede Gefahr der Kontamination ausgeschlossen ist, einen Platz zum Auftauen des frischen Fleisches;
  - c) einen Zerlegungsraum;
  - d) einen Raum zum Füllen der Behältnisse vor deren Wärmebehandlung;
  - e) einen Raum:
    - zum Garen, wobei die für die Wärmebehandlung bestimmten Geräte mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet sein müssen,
    - zum Autoklavieren, wobei die Autoklaven mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer sowie mit einem direkt ablesbaren Kontrollthermometer und einem Manometer ausgestattet sein müssen;
  - f) einen Raum zum Auslassen von Fett;
  - g) einen Raum oder eine besondere Einrichtung zum Räuchern;
  - h) einen Raum zum Trocknen und Reifen;
  - i) einen Raum zum Wässern und Einweichen sowie für alle anderen Behandlungen von Naturdärmen;
  - j) einen Raum zur vorbereitenden Säuberung der zur Herstellung von Fleischerzeugnissen erforderlichen Lebensmittel;

- k) einen Raum zum Pökeln, erforderlichenfalls mit einer Kühleinrichtung zur Einhaltung der in Anhang A Kapitel II Nummer 22 vorgesehenen Temperatur;
- l) erforderlichenfalls einen Raum zur vorbereitenden Säuberung von Fleischerzeugnissen, die zum Aufschneiden oder Zerteilen und zur Umhüllung bestimmt sind;
- m) einen Raum zum Aufschneiden der Zerteilen und zur Umhüllung von Fleischerzeugnissen, die vorverpackt in den Handelsverkehr gebracht werden sollen, wobei dieser Raum erforderlichenfalls mit einer Kühleinrichtung auszustatten ist;
- n) eine Vorrichtung zur hygienischen Beförderung von Konservendosen zum Herstellungsraum;
- o) eine Anlage zur wirksamen Reinigung der Behältnisse unmittelbar vor ihrer Füllung;
- p) eine Anlage zum Waschen der luftdicht verschlossenen Behältnisse mit zur Entfernung von Fett ausreichend erwärmtem Trinkwasser vor dem Autoklavieren;
- q) einen Raum oder einen geeigneten Ort zur Kühlung und Trocknung der Behältnisse nach der Wärmebehandlung;
- r) Einrichtungen für die Inkubation von stichprobenweise entnommenen Fleischerzeugnissen aus luftdicht verschlossenen Behältnissen;
- s) eine geeignete Vorrichtung zur Untersuchung der Behältnisse auf ihre Dichtheit und Unversehrtheit.

Soweit nicht die Gefahr besteht, daß sich die verwendeten Vorrichtungen nachteilig auf das frische Fleisch oder die Fleischerzeugnisse auswirken, können die Tätigkeiten, zu deren Ausführung unter den Buchstaben e) und f) getrennte Räume vorgesehen sind, auch in demselben Raum durchgeführt werden.

Die Tätigkeiten in den unter den Buchstaben c), d), e), g) und m) genannten Räumen können auch in dem in Nummer 1 Buchstabe c) genannten Raum durchgeführt werden, wenn die Anlagen einen einzigen durchlaufenden Produktionszyklus ohne Arbeitsunterbrechung bilden und gewährleisten, daß die übrigen Vorschriften der Richtlinie eingehalten werden, und wenn ausgeschlossen ist, daß das frische Fleisch oder die Fleischerzeugnisse dabei mit Krankheitskeimen infiziert werden.

## KAPITEL II

### BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR LUFTDICHT VERSCHLOSSENE BEHÄLTNISSE

Betriebe, die Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen herstellen, müssen zusätzlich zu den allgemeinen Bedingungen die folgenden Vorschriften erfüllen:

1. Hinsichtlich der Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen muß die zuständige Behörde dafür sorgen, daß:
  - a) sich der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer oder sein Vertreter durch Stichprobenkontrollen vergewissert, daß:
    - auf die Fleischerzeugnisse, die bei Umgebungstemperatur gelagert werden sollen, ein Verfahren angewandt wird, mit dem ein Fc-Wert von 3,00 oder mehr erreicht werden kann, oder — in den Mitgliedstaaten, in denen die Zugrundelegung dieses Werts nicht üblich ist — eine Kontrolle der Haltbarmachung durch einen Inkubationstest von sieben Tagen bei 37 °C oder von zehn Tagen bei 35 °C vorgenommen wird;
    - ein zuverlässiges thermisches Verfahren angewandt wird, das nach Maßgabe repräsentativer Kriterien wie der Erhitzungsdauer, der Temperatur, der Bewegung während des Erhitzens, der Füllung usw. definiert wird;
    - die leeren Behältnisse den Herstellungsnormen entsprechen;
    - Kontrollen der Tagesproduktion in im voraus festgelegten Abständen durchgeführt werden, um die Wirksamkeit des Verschlusses zu gewährleisten;
    - die erforderlichen Kontrollen durchgeführt und insbesondere Kontrollmarkierungen vorgesehen werden, um zu gewährleisten, daß die Behältnisse einer angemessenen Wärmebehandlung unterzogen worden sind;
    - die erforderlichen Kontrollen durchgeführt werden, um zu gewährleisten, daß das Kühlwasser nach Benutzung einen Restgehalt an Chlor aufweist. Die Mitgliedstaaten können jedoch eine Abweichung von dieser Vorschrift zulassen, wenn das Wasser den Anforderungen der Richtlinie 80/778/EWG genügt;
    - bei Fleischerzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen, die gemäß dem ersten Gedankenstrich durch Erhitzen haltbar gemacht worden sind, Inkubationstests durchgeführt werden;
    - die Behältnisse mit einem besonderen Kennzeichen versehen werden, um Fleischerzeugnisse, die zum selben Zeitpunkt und unter denselben Bedingungen hergestellt worden sind, kenntlich zu machen;

- b) die in luftdicht verschlossenen Behältnissen befindlichen Erzeugnisse der Erhitzungseinrichtung bei einer Temperatur, die genügend hoch ist, um ein rasches Verdunsten der Feuchtigkeit zu gewährleisten, entnommen und nicht mit den Händen berührt werden, solange sie nicht vollkommen trocken sind;
  - c) Konservendosen, die Gasbildung aufweisen, einer zusätzlichen Prüfung unterzogen werden;
  - d) die Thermometer der Erhitzungseinrichtung unter Verwendung geeichter Thermometer überwacht werden.
2. Die Behältnisse müssen
- aussortiert werden, wenn sie beschädigt oder fehlerhaft sind;
  - unmittelbar vor dem Füllen in der unter Kapitel I Nummer 2 Buchstabe o) genannten Anlage wirksam gereinigt werden, wobei die Verwendung von stehendem Wasser nicht zulässig ist;
  - falls erforderlich, nach der Reinigung und vor dem Füllen genügend lange abtropfen;
  - falls erforderlich, nach dem luftdichten Verschließen und vor dem Autoklavieren in der unter Kapitel I Nummer 2 Buchstabe p) genannten Anlage mit Trinkwasser gewaschen werden, das gegebenenfalls so heiß sein muß, daß sich damit Fettrückstände beseitigen lassen;
  - nach dem Erhitzen in Wasser gekühlt werden, das den Vorschriften von Nummer 1 Buchstabe a) sechster Gedankenstrich entspricht;
  - sowohl vor als auch nach der Wärmebehandlung so behandelt werden, daß jegliche Beschädigung oder Kontaminierung vermieden wird.
3. Die Mitgliedstaaten können den Zusatz von bestimmten Stoffen zum Wasser in den Autoklaven zulassen, um das Rosten der Konservendosen zu vermeiden und den Härtegrad des Wassers zu vermindern sowie es zu desinfizieren. Ein Verzeichnis dieser Stoffe wird nach dem Verfahren des Artikels 18 aufgestellt.
4. Die Mitgliedstaaten können zulassen, daß zum Kühlen der wärmebehandelten Behältnisse wiederaufbereitetes Wasser verwendet wird. Dieses Wasser muß gefiltert und mit Chlor behandelt oder einer anderen Behandlung unterzogen worden sein, das nach dem Verfahren des Artikels 18 genehmigt wurde. Mit dieser Behandlung soll erreicht werden, daß das wiederaufbereitete Wasser den Vorschriften des Anhangs I Abschnitt E der Richtlinie 80/778/EWG entspricht, so daß dieses Wasser die Erzeugnisse nicht mit Krankheitskeimen infizieren kann und keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt.
- Das wiederaufbereitete Wasser muß in einem geschlossenen System enthalten sein, das eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zuläßt.
5. Das zum Kühlen der Behältnisse verwendete Wasser sowie das Wasser der Autoklaven darf jedoch am Ende einer Arbeitsperiode zum Reinigen des Fußbodens benutzt werden, falls dadurch keine Infektionsgefahr entsteht.

### KAPITEL III

#### BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON FERTIGGERICHTEN

Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen des Anhangs A Kapitel I gelten je nach Produktionsart folgende Vorschriften:

1. a) Wenn die Herstellung von Fertiggerichten nicht in dem dafür in Kapitel I Nummer 1 Buchstabe c) vorgesehenen Raum erfolgt, muß der Betrieb über einen getrennten Raum für die Herstellung von Fertiggerichten verfügen;
- b) die Herstellung von Fertiggerichten muß unter kontrollierten Temperaturbedingungen erfolgen.
2. a) Der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer oder sein Vertreter ist verpflichtet, die allgemeine Hygiene der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb, insbesondere der nach dem vierten Unterabsatz vorgeschriebenen mikrobiologischen Kontrollen, regelmäßig überwachen zu lassen.

Die Kontrollen müssen sich auf die Arbeitsgeräte, Einrichtungsgegenstände und Maschinen auf allen Produktionsstufen sowie, entsprechend der jeweiligen Produktionsart, auf die Erzeugnisse erstrecken.

Der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer 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 mit der Kontrolle beauftragten Labors mitzuteilen.

Die Art dieser Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Methoden der Probenahme und der bakteriologischen Prüfung werden in einem Hygienekodex festgelegt, der nach dem Verfahren des Artikels 18 zu erstellen ist.



b) Die zuständige Behörde analysiert in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen nach Buchstabe a). Je nach dem Ergebnis dieser Analysen kann er 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.

3. Außerdem gilt für gegarte Fertiggerichte, die für den Direktverkauf an den Verbraucher bestimmt sind, folgendes:
  - Sie müssen unmittelbar vor oder nach dem Garen umhüllt werden;
  - sie müssen nach dem Garen und Umhüllen unter zufriedenstellenden Hygienebedingungen in einem abgetrennten Bereich rasch gekühlt werden;
  - sie müssen vom Abschluß des Garens bis zum Erreichen einer Innentemperatur von +10 °C höchstens 2 Stunden lang gekühlt worden sein;
  - gegebenenfalls müssen sie unmittelbar nach dem Kühlen eingefroren oder tiefgefroren werden.
4. Die Etikettierung der Fertiggerichte muß der Richtlinie 79/118/EWG entsprechen. In der Liste der Zutaten ist für die Zwecke der vorliegenden Richtlinie auch anzugeben, von welchen Tiergattungen das darin enthaltene Fleisch stammt.
5. Die Fertiggerichte müssen auf einer der Außenflächen der Umhüllung außer den bereits vorgesehenen Angaben auch die deutlich aufgebrachte Angabe des Herstelldatums enthalten.

ANHANG C

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR FLEISCHERZEUGNISSE <sup>(1)</sup>, DIE FÜR EINEN MITGLIEDSTAAT DER EWG BESTIMMT SIND

Nr. <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> .....

Versandland: .....

Ministerium: .....

Behörde: .....

Betr. <sup>(2)</sup>: .....

**I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse**

Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von: .....  
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse <sup>(4)</sup>: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Temperatur bei Lagerung und Beförderung <sup>(5)</sup> .....

Dauer der Haltbarkeit <sup>(5)</sup>: .....

Nettogewicht: .....

**II. Herkunft der Fleischerzeugnisse**

Anschriften und Veterinärzulassungsnummer(n) des(der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s) <sup>(3)</sup>: .....

gegebenenfalls

Anschrift(en) und Veterinärzulassungsnummer(n) des(der) zugelassenen Kühllager(s) <sup>(3)</sup>: .....

**III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse**

Die Erzeugnisse werden versandt

von: .....  
(Versandort)

nach: .....  
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel <sup>(6)</sup> <sup>(3)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

<sup>(1)</sup> Nach Artikel 2 der Richtlinie 77/99/EWG.

<sup>(2)</sup> Angabe steht frei.

<sup>(3)</sup> Im Falle der Umladung in einem zugelassenen Kühlhaus oder Kühllager muß die zuständige Behörde die Bescheinigung vervollständigen (Registriernummer, Datum, Ort, Stempel und Unterschrift).

<sup>(4)</sup> Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.

<sup>(5)</sup> Für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 4 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen sind.

<sup>(6)</sup> Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.

## IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit

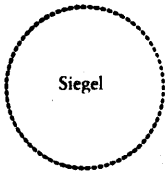
Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

- a) Die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse sind aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter Bedingungen hergestellt worden, die den Vorschriften der Richtlinie 77/99/EWG entsprechen.
- b) Die Fleischerzeugnisse sind/sind nicht <sup>(1)</sup> gemäß Anhang B Kapitel I Buchstabe a) erster Gedankenstrich der Richtlinie 77/99/EWG behandelt worden.
- c) Die genannten Fleischerzeugnisse, ihre Umhüllungen oder ihre Verpackungen sind mit einer Kennzeichnung versehen worden, aus der ersichtlich ist, daß diese Erzeugnisse ausschließlich aus zugelassenen Betrieben stammen <sup>(1)</sup>.
- d) Die Fahrzeuge und Transportmittel sowie die Ladebedingungen dieser Sendung entsprechen den in der Richtlinie 77/99/EWG geregelten Hygieneanforderungen.
- e) Das verwendete frische Schweinefleisch ist/ist nicht <sup>(1)</sup> auf Trichinen untersucht worden.

Ausgefertigt in ..... am .....

(Ort)

(Datum)



Siegel

.....  
(Unterschrift)

(Name in Großbuchstaben)

<sup>(1)</sup> Unzutreffendes ist zu streichen.

## RICHTLINIE DES RATES

vom 19. Dezember 1988

zur Änderung der Richtlinien 73/132/EWG, 76/630/EWG und 82/177/EWG betreffend die statistischen Erhebungen über den Viehbestand in der Gemeinschaft infolge der Einführung der Kombinierten Nomenklatur

(88/659/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

gestützt auf die Akte über den Beitritt Spaniens und Portugals,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments <sup>(1)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Richtlinien 73/132/EWG <sup>(2)</sup>, 76/630/EWG <sup>(3)</sup> und 82/177/EWG <sup>(4)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinien 86/80/EWG <sup>(5)</sup> bzw. 86/83/EWG <sup>(6)</sup> und 86/82/EWG <sup>(7)</sup>, enthalten Bezugnahmen auf den Gemeinsamen Zolltarif. Dieser wurde inzwischen außer Kraft gesetzt und in die durch die Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 <sup>(8)</sup> eingeführte Kombinierte Nomenklatur integriert. Daher sind die Bezugnahmen entsprechend zu ändern —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die Richtlinie 73/132/EWG wird wie folgt geändert:

1. In Artikel 2 Absatz 1 wird die Angabe „der Tarifnummer 01.02 A des Gemeinsamen Zolltarifs“ ersetzt durch „des KN-Code 0102 mit Ausnahme der Unterposition 0102 90 90“.
2. In Artikel 8 wird die Angabe „des Ausschusses der NIMEXE gemäß dem Verfahren nach Artikel 5 der Verordnung (EWG) Nr. 1445/72 <sup>(1)</sup>“ ersetzt durch „des Ausschusses für die Nomenklatur nach dem Verfahren des Artikels 10 der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 <sup>(1)</sup>“.

Die Fußnote erhält folgende Fassung:

„<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 256 vom 7. 9. 1987, S. 1.“

*Artikel 2*

In Artikel 2 der Richtlinie 76/630/EWG wird die Angabe „der Tarifstelle 01.03 A des Gemeinsamen Zolltarifs“ ersetzt durch „des KN-Codes 0103 mit Ausnahme der Unterpositionen 0103 91 90 und 0103 92 90“.

*Artikel 3*

Die Richtlinie 82/177/EWG wird wie folgt geändert:

1. In Artikel 2 Absatz 1 wird die Angabe „die Nummern 01.04 A I und 01.04 B I des Gemeinsamen Zolltarifs“ ersetzt durch „den KN-Code 0104 10“ und die Angabe „die Nummern 01.04 A II und 01.04 B II des Gemeinsamen Zolltarifs“ durch „den KN-Code 0104 20“.
2. In Artikel 8 wird die Angabe „des Ausschusses für die NIMEXE nach dem Verfahren des Artikels 5 der Verordnung (EWG) Nr. 1445/72 <sup>(1)</sup>“ ersetzt durch „des Ausschusses für die Nomenklatur nach dem Verfahren des Artikels 10 der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 <sup>(1)</sup>“.

Die Fußnote erhält folgende Fassung:

„<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 256 vom 7. 9. 1987, S. 1.“

*Artikel 4*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 19. Dezember 1988.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

Y. POTTAKIS

<sup>(1)</sup> Stellungnahme vom 16. Dezember 1988 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 153 vom 9. 6. 1973, S. 25.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 223 vom 16. 8. 1976, S. 4.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 81 vom 27. 3. 1982, S. 35.

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 77 vom 22. 3. 1986, S. 27.

<sup>(6)</sup> ABl. Nr. L 77 vom 22. 3. 1986, S. 31.

<sup>(7)</sup> ABl. Nr. L 77 vom 22. 3. 1986, S. 30.

<sup>(8)</sup> ABl. Nr. L 256 vom 7. 9. 1987, S. 1.

## RICHTLINIE DES RATES

vom 19. Dezember 1988

zur Änderung der Richtlinie 80/215/EWG zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen

(88/660/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission <sup>(1)</sup>,nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments <sup>(2)</sup>,nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(3)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

In Artikel 4 Absatz 1 der Richtlinie 80/215/EWG <sup>(4)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 87/491/EWG <sup>(5)</sup>, sind die Behandlungen beschrieben, die geeignet sind, die Keime von Viehseuchen in Fleischerzeugnissen abzutöten, um unter bestimmten Voraussetzungen einen innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit diesen Erzeugnissen zu ermöglichen.

Die bisherigen Erfahrungen sowie die Entwicklung der wissenschaftlichen Kenntnisse und der Fleischtechnologie ermöglichen die Anwendung einer neuen Behandlung, welche die geforderten Garantien bietet.

Die Aufnahme dieser Behandlung zusätzlich zu den bereits vorgeschriebenen Behandlungen dürfte eine Erleichterung des freien Warenverkehrs in der Gemeinschaft zur Folge haben, wodurch der Wert der Erzeugung gesteigert und zugleich die Gefahr einer Ausbreitung von Seuchen vermindert wird.

Einem wissenschaftlichen Gutachten zufolge kann auf die bisher für solche Fleischerzeugnisse geltende Gewichtsbeschränkung von 5 kg gefahrlos verzichtet werden, sofern alle anderen bestehenden Schutzmaßnahmen beibehalten und angewandt werden —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

*Artikel 1*

Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer ii) der Richtlinie 80/215/EWG wird wie folgt geändert:

1. Der zweite Gedankenstrich wird gestrichen.
2. Im bisherigen vierten Gedankenstrich erster Untergedankenstrich werden im zweiten Satz die Worte „die Temperatur“ durch „die Kerntemperatur“ ersetzt.

*Artikel 2*

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens zum 1. April 1989 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

*Artikel 3*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 19. Dezember 1988.

*Im Namen des Rates**Der Präsident*

Y. POTTAKIS

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 273 vom 22. 10. 1988, S. 9.

<sup>(2)</sup> Stellungnahme vom 16. Dezember 1988 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).

<sup>(3)</sup> Stellungnahme vom 14. Dezember 1988 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 47 vom 21. 2. 1980, S. 4.

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 279 vom 2. 10. 1987, S. 27.

## RICHTLINIE DES RATES

vom 19. Dezember 1988

über die tierzüchterischen Normen für Zuchtschweine

(88/661/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission <sup>(1)</sup>,nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments <sup>(2)</sup>,nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(3)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Schweinezucht und die Schweineproduktion nehmen in der Landwirtschaft der Gemeinschaft einen sehr wichtigen Platz ein; für einen Teil der landwirtschaftlichen Bevölkerung stellen sie eine mögliche Einkommensquelle dar.

Aus diesem Grunde ist die Schweineproduktion zu fördern; dabei hängen befriedigende Ergebnisse in diesem Bereich weitgehend vom Einsatz reinrassiger oder hybrider Zucht-tiere ab.

Im Rahmen ihrer jeweiligen nationalen Zuchtspolitik haben sich die meisten Mitgliedstaaten bisher bemüht, die Erzeugung von Tieren zu fördern, die eindeutig bestimmten tierzüchterischen Normen entsprechen. Das Bestehen von Ungleichartigkeiten bei der Durchführung dieser Politiken kann eine Behinderung des innergemeinschaftlichen Handels darstellen.

Um diese Ungleichartigkeiten auszuschalten und so zu einer Produktivitätssteigerung der Landwirtschaft auf dem betreffenden Sektor beizutragen, ist der innergemeinschaftliche Handel mit allen Zuchtieren nach und nach zu liberalisieren. Die vollständige Liberalisierung des Handels setzt eine weitere ergänzende Harmonisierung voraus, insbesondere im Hinblick auf die Zulassung zur Zucht und die Kriterien für die Eintragung in die Herdbücher bzw. Register.

Die Mitgliedstaaten müssen die Möglichkeit haben, die Vorlage von Bescheinigungen, die nach einem Gemeinschaftsverfahren auszustellen sind, zu verlangen.

Deshalb sind Durchführungsmaßnahmen zu treffen. Um solche Maßnahmen anwenden zu können, ist ein Verfahren zur Herstellung enger Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission im Rahmen des vom Rat mit dem Beschluß 77/505/EWG <sup>(4)</sup> eingesetzten Ständigen Tierzuchtausschusses einzuführen.

Bis zum Erlaß ergänzender Gemeinschaftsbeschlüsse können die Mitgliedstaaten unter Einhaltung der allgemeinen Regeln des Vertrages ihre einzelstaatlichen Vorschriften beibehalten.

Es ist dafür zu sorgen, daß die Einfuhr von Zuchtschweinen aus Drittländern nicht weniger strengen Bedingungen unterworfen wird als denen, die in der Gemeinschaft gelten.

Im Hinblick auf die besonderen Bedingungen in Spanien und Portugal muß eine zusätzliche Frist für die Anwendung dieser Richtlinie vorgesehen werden —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

## KAPITEL I

## Definitionen

## Artikel 1

Im Sinne dieser Richtlinie gilt als

- a) *reinrassiges Zuchtschwein* — jedes Schwein, dessen Eltern und Großeltern in einem Herdbuch derselben Rasse eingetragen bzw. registriert sind und das selbst entweder eingetragen oder aber registriert ist und wahrscheinlich eingetragen werden wird;
- b) *hybrides Zuchtschwein* — jedes Schwein, das folgende Bedingungen erfüllt:
  1. Es stammt aus einer geplanten Kreuzung
    - entweder zwischen reinrassigen Zuchtschweinen, die verschiedenen Rassen oder verschiedenen Abstammungslinien angehören;
    - oder zwischen Tieren, die selbst aus einer Kreuzung zwischen verschiedenen Rassen oder Abstammungslinien stammen;
    - oder zwischen reinrassigen Tieren und Tieren, die einer oder der anderen vorstehend genannten Kategorien angehören.
  2. Es muß in ein Register eingetragen sein.
- c) *Herdbücher* — Bücher, Karteien oder Datenträger
  - die entweder von einer Züchtervereinigung mit amtlicher Zulassung in dem Mitgliedstaat ihres Sitzes oder von einer amtlichen Stelle des betreffenden Mitgliedstaates geführt werden.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 44 vom 21. 2. 1980, S. 12.<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 147 vom 16. 6. 1980, S. 34.<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 182 vom 21. 7. 1980, S. 5.<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 206 vom 12. 8. 1977, S. 11.

Die Mitgliedstaaten können jedoch ebenfalls vorsehen, daß die Herdbücher von einer Zuchtorganisation mit amtlicher Zulassung in dem Mitgliedstaat ihres Sitzes geführt werden;

- in denen reinrassige Zuchtschweine einer bestimmten Rasse mit Angabe ihrer Vorfahren eingetragen oder registriert sind;

d) *Register* — Bücher, Karteien oder Datenträger

- die von einer Züchtervereinigung, einer Zuchtorganisation oder einem privaten Unternehmen mit amtlicher Zulassung in dem Mitgliedstaat ihres Sitzes oder einer amtlichen Stelle des betreffenden Mitgliedstaates geführt werden;
- in denen hybride Zuchtschweine mit Angabe ihrer Vorfahren eingetragen sind.

## KAPITEL II

### Regeln für den innergemeinschaftlichen Handel mit reinrassigen Zuchtschweinen

#### Artikel 2

(1) Die Mitgliedstaaten dürfen die nachstehend genannten Tätigkeiten nicht aus tierzüchterischen Gründen verbieten, einschränken oder behindern:

- den innergemeinschaftlichen Handel mit reinrassigen Zuchtschweinen sowie mit Samen, Eizellen und Embryonen von solchen;
- die Einrichtung von Herdbüchern, sofern sie den nach Artikel 6 festzulegenden Bedingungen entsprechen;
- die amtliche Zulassung von Züchtervereinigungen oder Zuchtorganisationen gemäß Artikel 1 Buchstabe c), die Herdbücher gemäß Artikel 6 führen oder einrichten.

(2) Die Mitgliedstaaten können jedoch ihre einzelstaatlichen Vorschriften entsprechend den allgemeinen Regeln des Vertrages bis zum Inkrafttreten der jeweiligen in den Artikeln 3, 5 und 6 genannten Gemeinschaftsbeschlüsse beibehalten.

#### Artikel 3

Der Rat erläßt mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission spätestens zum 31. Dezember 1990 die Gemeinschaftsbestimmungen über die Zulassung reinrassiger Zuchtschweine zur Zucht.

#### Artikel 4

(1) Von einem Mitgliedstaat amtlich zugelassene Züchtervereinigungen und/oder Zuchtorganisationen gemäß Artikel 1 Buchstabe c) und/oder die amtliche Stelle eines Mitgliedstaats dürfen die Eintragung reinrassiger Zuchtschweine aus einem anderen Mitgliedstaat in die betreffenden Herdbücher nicht verweigern, sofern die Tiere den nach Artikel 6 festzulegenden Normen entsprechen.

(2) Die Mitgliedstaaten können jedoch vorschreiben bzw. zulassen, daß bestimmte, aus einem anderen Mitgliedstaat versandte reinrassige Zuchtschweine mit spezifischen Merkmalen, die sie von der im Bestimmungsmitgliedstaat befindlichen Population derselben Rasse unterscheiden, in einen besonderen Teil des Herdbuchs der Rasse, der sie angehören, eingetragen werden.

#### Artikel 5

Die Mitgliedstaaten können verlangen, daß reinrassige Zuchtschweine sowie Samen, Eizellen und Embryonen von solchen bei ihrer Vermarktung von Bescheinigungen, die gemäß Artikel 6 erstellt sind, begleitet werden.

#### Artikel 6

(1) Nach dem Verfahren des Artikels 11 sind zu bestimmen:

- die Methoden der Leistungskontrolle sowie der genetischen Bewertung der reinrassigen Zuchtschweine;
- die Kriterien für die Einrichtung von Herdbüchern;
- die Kriterien für die Eintragung in die Herdbücher;
- die Kriterien für die Zulassung und Kontrolle von Züchtervereinigungen und/oder Zuchtorganisationen gemäß Artikel 1 Buchstabe c), die Herdbücher führen oder einrichten;
- die Bescheinigung gemäß Artikel 5.

(2) Bis zum Inkrafttreten der in Absatz 1 vorgesehenen Bestimmungen werden die in den einzelnen Mitgliedstaaten gemäß Absatz 1 erster Gedankenstrich amtlich vorgenommenen Kontrollen sowie die Herdbücher von den anderen Mitgliedstaaten anerkannt.

## KAPITEL III

### Regeln für den innergemeinschaftlichen Handel mit hybriden Zuchtschweinen

#### Artikel 7

(1) Die Mitgliedstaaten dürfen die nachstehend genannten Tätigkeiten nicht aus tierzüchterischen Gründen verbieten, einschränken oder behindern:

- den innergemeinschaftlichen Handel mit hybriden Zuchtschweinen sowie mit Samen, Eizellen und Embryonen von solchen;
- die Einrichtung von Registern, sofern sie den nach Artikel 10 festzulegenden Bedingungen entsprechen;
- die amtliche Zulassung von Züchtervereinigungen und/oder Zuchtorganisationen und/oder privaten Unternehmen gemäß Artikel 1 Buchstabe d), die Register gemäß Artikel 10 führen oder einrichten.

(2) Die Mitgliedstaaten können jedoch ihre einzelstaatlichen Vorschriften entsprechend den allgemeinen Regeln des

Vertrags bis zum Inkrafttreten der jeweiligen in den Artikeln 8, 9 und 10 genannten Gemeinschaftsbeschlüsse beibehalten.

#### Artikel 8

Der Rat erläßt mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission spätestens zum 31. Dezember 1990 die Gemeinschaftsbestimmungen über die Zulassung hybrider Zuchtschweine zur Zucht.

#### Artikel 9

Die Mitgliedstaaten können verlangen, daß hybride Zuchtschweine sowie Samen, Eizellen und Embryonen von solchen bei ihrer Vermarktung von Bescheinigungen, die gemäß Artikel 10 erstellt sind, begleitet werden.

#### Artikel 10

(1) Nach dem Verfahren des Artikels 11 sind zu bestimmen:

- die Methoden der Leistungskontrolle sowie der genetischen Bewertung der hybriden Zuchtschweine;
- die Kriterien für die Einrichtung von Registern;
- die Kriterien für die Eintragung in die Register;
- die Kriterien für die Zulassung und Kontrolle von Züchtervereinigungen und/oder Zuchtorganisationen und/oder privaten Unternehmen gemäß Artikel 1 Buchstabe d), die Register führen oder einrichten;
- die Bescheinigung gemäß Artikel 9.

(2) Bis zum Inkrafttreten der in Absatz 1 vorgesehenen Bestimmungen werden die in den einzelnen Mitgliedstaaten gemäß Absatz 1 erster Gedankenstrich amtlich vorgenommenen Kontrollen sowie die Register von den anderen Mitgliedstaaten anerkannt.

### KAPITEL IV

#### Allgemeine Bestimmungen

#### Artikel 11

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende den durch den Beschluß 77/505/EWG eingesetzten Ständigen Tierzuchtsausschuß — nachstehend „Ausschuß“ genannt — von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats unverzüglich mit der Angelegenheit.

(2) Im Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesen Maßnahmen innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Fragen festsetzen kann. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von 54 Stimmen zustande.

(4) Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen und setzt sie unverzüglich in Kraft, 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 erläßt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit. Hat der Rat nach Ablauf von drei Monaten seit dem Zeitpunkt, zu dem er mit der Angelegenheit befaßt wurde, keine Maßnahme erlassen, so erläßt die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und setzt sie unverzüglich in Kraft.

#### Artikel 12

Bis zum Beginn der Anwendung einer diesbezüglichen Gemeinschaftsregelung dürfen die bei der Einfuhr von reinrassigen und hybriden Zuchtschweinen aus Drittländern geltenden tierzüchterischen Bedingungen nicht günstiger sein als die, welche für den innergemeinschaftlichen Handel maßgebend sind.

#### Artikel 13

Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie bis spätestens zum 1. Januar 1991 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Das Königreich Spanien und die Portugiesische Republik verfügen jedoch über eine zusätzliche Frist von zwei Jahren, um dieser Richtlinie nachzukommen, es sei denn, daß der Rat mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission beschließt, diese Ausnahmeregelung zu verlängern.

#### Artikel 14

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 19. Dezember 1988.

*Im Namen des Rates*  
Der Präsident  
Y. POTTAKIS



## BESCHLUSS DES RATES

vom 21. Dezember 1988

über die vorläufige Anwendung des Internationalen Naturkautschuk-Übereinkommens von 1987

(88/662/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 113 und 116,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Geltungsdauer des Internationalen Naturkautschuk-Übereinkommens von 1979 ist beendet.

In Anwendung des Beschlusses 88/107/EWG <sup>(1)</sup> wurde das Internationale Naturkautschuk-Übereinkommen von 1987, nachstehend „Übereinkommen von 1987“ genannt, von der Gemeinschaft und ihren Mitgliedstaaten am 18. Dezember 1987 unterzeichnet <sup>(1)</sup>.

Es empfiehlt sich, das vorläufige Inkrafttreten des Übereinkommens von 1987 spätestens am 1. Januar 1989 sicherzustellen. Zu diesem Zweck müssen die Gemeinschaft und ihre Mitgliedstaaten entsprechend ihren einschlägigen internen Verfahren und nach deren Abschluß dem Generalsekretär der Organisation der Vereinten Nationen ihre Absicht notifizieren, das Übereinkommen von 1987 vorläufig anzuwenden —

BESCHLIESST:

*Artikel 1*

Die Gemeinschaft und ihre Mitgliedstaaten notifizieren nach Abschluß der erforderlichen internen Verfahren dem Generalsekretär der Organisation der Vereinten Nationen ihre Absicht, das Internationale Naturkautschuk-Übereinkommen von 1987 gemäß Artikel 59 Absatz 1 und Artikel 60 Absatz 2 vorläufig anzuwenden.

*Artikel 2*

Der Präsident des Rates wird ermächtigt, die Person zu benennen, die befugt ist, die Notifizierung der vorläufigen Anwendung des Übereinkommens von 1987 für die Gemeinschaft zu hinterlegen.

Geschehen zu Brüssel am 21. Dezember 1988.

*Im Namen des Rates*  
*Der Präsident*  
V. PAPANDREOU

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 58 vom 3. 3. 1988, S. 18.

## RICHTLINIE DES RATES

vom 21. Dezember 1988

zur Änderung der Richtlinie 74/651/EWG über Steuerbefreiungen bei der Einfuhr von Waren in Kleinsendungen nichtkommerzieller Art innerhalb der Gemeinschaft

(88/663/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 99,

auf Vorschlag der Kommission (1),

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments (2),

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses (3),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Nach Artikel 1 Absatz 4 der Richtlinie 74/651/EWG (4), zuletzt geändert durch die Richtlinie 85/349/EWG (5), beschließt der Rat nach den im Vertrag hierfür vorgesehenen Verfahren alle zwei Jahre, erstmals spätestens am 31. Oktober 1987, eine Anpassung der in Absatz 2 Buchstabe d) und Absatz 2a genannten Freibeträge mit dem Ziel, den realen Wert beizubehalten.

Nach der Erhebung der Kommission ist der Preisindex in den Mitgliedstaaten vom 1. Oktober 1985 bis zum 31. Dezember 1988 im gewogenen Durchschnitt um 11,3% gestiegen.

Eine Rundung der sich danach ergebenden Beträge erscheint angezeigt.

Führt die Anpassung der gemeinschaftlichen Freigrenze zu einer Änderung der in Landeswährung ausgedrückten Freigrenze von weniger als 5% oder zu einer Verminderung dieser Freigrenze, so sollte es dem betreffenden Mitgliedstaat gestattet sein, den vor dieser Änderung geltenden Betrag in nationaler Währung beizubehalten —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

## Artikel 1

Artikel 1 der Richtlinie 74/651/EWG wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 2 Buchstabe d) wird die Angabe „einhundert ECU“ durch „einhundertzehn ECU“ ersetzt.

b) in Absatz 2a wird die Angabe „77 ECU“ durch „85 ECU“ ersetzt.

c) Folgender Absatz 5 wird hinzugefügt:

„(5) Die Mitgliedstaaten können den geltenden Freibetrag beibehalten, wenn die Umrechnung der in ECU ausgedrückten Freibeträge zu einer Änderung der in Landeswährung ausgedrückten Freigrenze um weniger als 5% oder zu einer Verminderung dieser Freigrenze führt.“

## Artikel 2

(1) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, um dieser Richtlinie vor dem 1. Juli 1989 nachzukommen.

(2) Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission über die innerstaatlichen Vorschriften, die sie zur Anwendung dieser Richtlinie erlassen.

## Artikel 3

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 21. Dezember 1988.

Im Namen des Rates

Der Präsident

V. PAPANDEOU

(1) ABl. Nr. C 5 vom 9. 1. 1988, S. 5, und ABl. Nr. C 272 vom 21. 10. 1988, S. 5.

(2) ABl. Nr. C 235 vom 12. 9. 1988, S. 139.

(3) ABl. Nr. C 80 vom 28. 3. 1988, S. 13.

(4) ABl. Nr. L 354 vom 30. 12. 1974, S. 57.

(5) ABl. Nr. L 183 vom 16. 7. 1985, S. 27.

## RICHTLINIE DES RATES

vom 21. Dezember 1988

zur neunten Änderung der Richtlinie 69/169/EWG zur Harmonisierung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften über die Befreiung von den Umsatzsteuern und Sonderverbrauchssteuern bei der Einfuhr im grenzüberschreitenden Reiseverkehr

(88/664/EWG)

DER RAT DER ERUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 99,

auf Vorschlag der Kommission <sup>(1)</sup>,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments <sup>(2)</sup>,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(3)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Gemäß Artikel 2 Absatz 6 und Artikel 7b Absatz 4 der Richtlinie 69/169/EWG <sup>(4)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 87/198/EWG <sup>(5)</sup>, beschließt der Rat nach den im Vertrag hierfür vorgesehenen Verfahren alle zwei Jahre, erstmals spätestens am 31. Oktober 1987, eine Anpassung der in den Absätzen 1 und 2 dieser Artikel genannten Freibeträge mit dem Ziel, den realen Wert beizubehalten.

Nach der Erhebung der Kommission ist der Preisindex in den Mitgliedstaaten vom 1. Oktober 1985 bis zum 31. Dezember 1988 im gewogenen Durchschnitt um 11,3% gestiegen.

Eine Aufrundung der sich danach ergebenden Beträge erscheint angezeigt.

Führt die Anpassung der gemeinschaftlichen Freigrenze zu einer Änderung der in Landeswährung ausgedrückten Freigrenze von weniger als 5% oder zu einer Verminderung dieser Freigrenze, so sollte es dem betreffenden Mitgliedstaat gestattet sein, den vor dieser Änderung geltenden Betrag in nationaler Währung beizubehalten —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

### Artikel 1

Die Richtlinie 69/169/EWG wird wie folgt geändert:

#### 1. Artikel 2:

- a) In Absatz 1 werden die Worte „dreihundertfünfzig Ecu“ durch „dreihundertneunzig Ecu“ ersetzt;

- b) in Absatz 2 werden die Worte „neunzig Ecu“ durch „einhundert Ecu“ ersetzt.

#### 2. Dem Artikel 7 wird folgender Absatz angefügt:

„(5) Die Mitgliedstaaten können den geltenden Freibetrag beibehalten, wenn die Umrechnung der in Ecu ausgedrückten Freibeträge bei der in Artikel 2 Absatz 6 und Artikel 7b Absatz 4 erwähnten Anpassung zu einer Änderung der in Landeswährung ausgedrückten Freigrenze um weniger als 5% bzw. zu einer Verminderung dieser Freigrenze führt.“

#### 3. Artikel 7b:

- a) In Absatz 1 Buchstabe a) werden die Worte „zweihundertachtzig Ecu“ durch „dreihundertzehn Ecu“ ersetzt.

- b) In Absatz 1 Buchstabe b) werden die Worte „siebenundsiebzig Ecu“ durch „fünfundachtzig Ecu“ ersetzt.

- c) In Absatz 2 werden die Worte „siebenundsiebzig Ecu“ durch „fünfundachtzig Ecu“ ersetzt.

### Artikel 2

(1) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, um dieser Richtlinie vor dem 1. Juli 1989 nachzukommen.

(2) Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission über die innerstaatlichen Vorschriften, die sie zur Anwendung dieser Richtlinie erlassen.

### Artikel 3

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 21. Dezember 1988.

Im Namen des Rates

Der Präsident

V. PAPANDREOU

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 102 vom 16. 4. 1988, S. 4 und Nr. C 272 vom 21. 10. 1988, S. 6.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 235 vom 12. 9. 1988, S. 138.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 95 vom 11. 4. 1988, S. 11.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 133 vom 4. 6. 1969, S. 6.

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 78 vom 20. 3. 1987, S. 53.

## RICHTLINIE DES RATES

vom 21. Dezember 1988

zur Änderung mehrerer Richtlinien zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten hinsichtlich der Veröffentlichung der in diesen Richtlinien vorgesehenen Bescheinigungen und Zertifikate im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften

(88/665/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100a,

auf Vorschlag der Kommission,

in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament <sup>(1)</sup>,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(2)</sup>,

in Erwägung folgender Gründe:

Mehrere Gemeinschaftsrichtlinien legen allgemeine Bestimmungen fest, insbesondere hinsichtlich der EWG-Bauartzulassung, der EWG-Baumusterprüfung, der EWG-Prüfung und anderer EWG-Zertifizierungen. Einzelrichtlinien nehmen Bezug auf dieses Verfahren.

Im Rahmen der Verfahren der EWG-Bauartzulassung und der EWG-Baumusterprüfung ist eine gegenseitige Information zwischen den Mitgliedstaaten und/oder den zugelassenen Stellen sowie eine Mitteilung an die Kommission über die erteilten Bescheinigungen vorgesehen. Auszugsweise sind diese Bescheinigungen auch im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* zu veröffentlichen.

Die bisherige Erfahrung zeigt, daß die auszugsweise Veröffentlichung der Zertifikate und Bescheinigungen im Amtsblatt die Transparenz auf diesem Gebiet nicht spürbar erhöht, weil diese bereits in zufriedenstellender Weise anderweitig sichergestellt wird. Daher ist die Veröffentlichung nicht unerlässlich und kann wegfallen —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

## Artikel 1

Nachstehende Richtlinien werden wie folgt geändert:

1. Richtlinie 71/316/EWG des Rates vom 26. Juli 1971 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitglied-

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 156 vom 15. 6. 1987, S. 190 und C 309 vom 5. 12. 1988, S. 43.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 232 vom 31. 8. 1987, S. 7.

staaten betreffend gemeinsame Vorschriften über Meßgeräte sowie über Meß- und Prüfverfahren <sup>(3)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 87/355/EWG <sup>(4)</sup>:

Anhang I: Nummer 5.1 wird gestrichen; unter Nummer 5.3 wird die Bezugnahme auf Nummer 5.1 gestrichen.

2. Richtlinie 76/767/EWG des Rates vom 27. Juli 1976 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend gemeinsame Vorschriften für Druckbehälter sowie über Verfahren zu deren Prüfung <sup>(5)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 87/354/EWG <sup>(6)</sup>:

Anhang I: Nummer 4.1 wird gestrichen; unter Nummer 4.3 wird die Bezugnahme auf Nummer 4.1 gestrichen.

3. Richtlinie 79/196/EWG des Rates vom 6. Februar 1979 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung in explosibler Atmosphäre, die mit bestimmten Zündschutzmitteln versehen sind <sup>(7)</sup>, in der Fassung der Richtlinie 84/47/EWG <sup>(8)</sup>:

Artikel 6 Absatz 2 wird gestrichen; in Artikel 7 Absatz 1 wird die Bezugnahme auf Artikel 6 gestrichen.

4. Richtlinie 84/528/EWG des Rates vom 17. September 1984 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über gemeinsame Vorschriften für Hebezeuge und Fördergeräte <sup>(9)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 87/354/EWG:

Anhang I: Nummer 5.1 wird gestrichen; unter Nummer 5.3 wird die Bezugnahme auf Nummer 5.1 gestrichen.

5. Richtlinie 84/530/EWG des Rates vom 17. September 1984 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über gemeinsame Vorschriften betreffend Gasverbrauchseinrichtungen, hierfür bestimmte Gassicherheits- und Regelgeräte und über Prüfverfahren für diese Einrichtungen bzw. Geräte <sup>(10)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 87/354/EWG:

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 202 vom 6. 9. 1971, S. 1.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 192 vom 11. 7. 1987, S. 46.

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 262 vom 27. 9. 1976, S. 153.

<sup>(6)</sup> ABl. Nr. L 192 vom 11. 7. 1987, S. 43.

<sup>(7)</sup> ABl. Nr. L 43 vom 20. 2. 1979, S. 20.

<sup>(8)</sup> ABl. Nr. L 31 vom 2. 2. 1984, S. 19.

<sup>(9)</sup> ABl. Nr. L 300 vom 19. 11. 1984, S. 72.

<sup>(10)</sup> ABl. Nr. L 300 vom 19. 11. 1984, S. 95.

Anhang I: Nummer 5.1 wird gestrichen; unter Nummer 5.3 wird die Bezugnahme auf Nummer 5.1 gestrichen.

6. Richtlinie 84/532/EWG des Rates vom 17. September 1984 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend Baugeräte und Baumaschinen: Gemeinsame Bestimmungen <sup>(1)</sup>, zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Spaniens und Portugals:

Anhang I: Nummer 4.1 wird gestrichen; unter Nummer 4.3 wird die Bezugnahme auf Nummer 4.1 gestrichen.

*Artikel 2*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 21. Dezember 1988.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

V. PAPANDREOU

---

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 300 vom 19. 11. 1984, S. 111.

## BESCHLUSS DES RATES

vom 21. Dezember 1988

über die vorläufige Anwendung der Vereinbarten Niederschrift zur Änderung des Abkommens zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und Hongkong über den Handel mit Textilwaren

(88/666/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 113,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Das am 2. Oktober 1986 paraphierte Abkommen zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und Hongkong über den Handel mit Textilwaren wird seit dem 1. Januar 1987 im Vorgriff auf die Durchführung der für seinen Abschluß erforderlichen Verfahren vorläufig angewandt, und zwar, was die Gemeinschaft anbelangt, entsprechend dem Beschluß 88/213/EWG<sup>(1)</sup>.

Dieses Abkommen sieht die Möglichkeit von mengenmäßigen Anpassungen der Quoten für bestimmte Kategorien vor, um der Einführung der Kombinierten Nomenklatur Rechnung zu tragen.

Als Ergebnis der Konsultationen zwischen der Gemeinschaft und Hongkong wurde am 29. Juli 1988 eine Vereinbarte Niederschrift paraphiert, durch welche die im Abkommen festgelegten Quoten für die Waren der Kategorien 7 und 78 geändert werden.

Die Vereinbarte Niederschrift sollte mit Wirkung vom 1. Januar 1988 im Vorgriff auf die Durchführung der für den Abschluß des Abkommens und der Vereinbarten Niederschrift erforderlichen Verfahren vorläufig angewandt werden, vorausgesetzt, daß Hongkong sie ebenfalls vorläufig anwendet —

BESCHLIESST:

*Artikel 1*

Die Vereinbarte Niederschrift zur Änderung des Abkommens über den Handel mit Textilwaren zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und Hongkong wird in der Gemeinschaft mit Wirkung vom 1. Januar 1988 vorläufig angewandt, solange die zum Abschluß der Vereinbarten Niederschrift erforderlichen Verfahren nicht durchgeführt sind, vorausgesetzt, daß Hongkong die Vereinbarte Niederschrift ebenfalls vorläufig anwendet.

Der Wortlaut der Vereinbarten Niederschrift ist diesem Beschluß beigefügt.

*Artikel 2*

Die Kommission wird ersucht, die Zustimmung der Regierung Hongkongs zur vorläufigen Anwendung der in Artikel 1 genannten Vereinbarten Niederschrift einzuholen und den Rat entsprechend zu unterrichten.

Geschehen zu Brüssel am 21. Dezember 1988.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

V. PAPANDREOU

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. 97 vom 14. 4. 1988, S. 1.

### AGREED MINUTE

1. A delegation of the Hong Kong Government and a delegation of the European Community met in Brussels on 27 July 1988 for consultations on problems arising from the adoption, following introduction of the harmonized system, of the revised definitions of blouses, both knitted and woven, as set out in the explanatory notes to the combined nomenclature (CN) Chapters 61 and 62 concerning shirts, shirt-blouses and blouses for women or girls (category 7). The consultations were conducted in accordance with Article 14 (3) of the Agreement on Trade in Textile Products between Hong Kong and the Community initialled on 2 October 1986 in Brussels.

2. As a result of the consultations and having regard to the migration of woven tops with shoulder straps and woven tops without opening from category 78 to category 7, the two parties agreed to add the following quantities to the quantitative limits for category 7 established in Annex II of the said Agreement:

<i>Year</i>	<i>Additional quantity</i> <i>'000 pieces</i>
1988	632
1989	637
1990	642
1991	647

and to deduct the following quantities from the quantitative limits for category 78 established in Annex II of the said Agreement:

<i>Year</i>	<i>Quantity to be deducted</i> <i>Tonnes</i>
1988	52
1989	52
1990	53
1991	53

3. It was further agreed that the regional shares for category 7 for the year 1988 as indicated in the Annex to the Community's Note Verbale No 02728 dated 4 March 1988 will be increased in consequence of the additional quantity for category 7 referred to in paragraph 2 above by the following quantities:

<i>Region</i>	<i>Additional quantity</i> <i>'000 pieces</i>
D	417
F	61
I	1
BNL	19
UK	133
DEN	1

4. As regards the regional shares for category 78 for the year 1988 as indicated in the Annex to the Community's Note Verbale No 02728 dated 4 March 1988, it was agreed that they will be decreased in consequence of the quantities to be deducted from category 78 referred to in paragraph 1 above by the following quantities:

<i>Region</i>	<i>Quantity to be deducted</i> <i>Tonnes</i>
D	34
F	5
BNL	2
UK	11

Brussels, 28 July 1988.

*Delegation of  
the Hong Kong Government*

*Delegation of the  
European Economic Community*

## RICHTLINIE DES RATES

vom 21. Dezember 1988

zur vierten Änderung der Richtlinie 76/768/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über kosmetische Mittel

(88/667/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100a.

auf Vorschlag der Kommission <sup>(1)</sup>,in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament <sup>(2)</sup>,nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(3)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die nacheinander erfolgten Änderungen der Anhänge der Richtlinie 76/768/EWG <sup>(4)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 88/233/EWG <sup>(5)</sup>, machen eine Anpassung der Vorschriften der Richtlinie selbst erforderlich.

Die seit Erlass der Richtlinie 76/768/EWG gewonnenen Erfahrungen haben gezeigt, daß die Vorschriften über die Etikettierung verbessert werden müssen und daß die in Artikel 12 Absatz 2 vorgesehene Frist unzureichend ist —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die Richtlinie 76/768/EWG wird wie folgt geändert:

1. Artikel 1 Absatz 3 erhält folgende Fassung:

„(3) Ausgeschlossen vom Anwendungsbereich dieser Richtlinie sind kosmetische Mittel, die einen der in Anhang V aufgeführten Stoffe enthalten. Für diese Erzeugnisse erlassen die Mitgliedstaaten die von ihnen für zweckdienlich erachteten Vorschriften.“

2. In Artikel 4 erhalten die Buchstaben c) und d) folgende Fassung:

„c) andere als in Anhang IV Teil 1 aufgeführte Farbstoffe enthalten, mit Ausnahme der kosmetischen Mittel, die nur zum Haarfärben bestimmte Farbstoffe enthalten;

d) in Anhang IV Teil 1 aufgeführte Farbstoffe unter Nichteinhaltung der darin festgelegten Bedingungen enthalten, mit Ausnahme der kosmetischen Mittel, die nur zum Haarfärben bestimmte Farbstoffe enthalten.“

3. Artikel 5 enthält folgende Fassung:

*„Artikel 5*

Die Mitgliedstaaten gestatten das Inverkehrbringen kosmetischer Mittel, die

- a) die in Anhang III Teil 2 aufgeführten Stoffe entsprechend den darin angegebenen Einschränkungen und Bedingungen enthalten, bis zu den in Spalte g des genannten Anhangs angegebenen Daten;
- b) die in Anhang IV Teil 2 aufgeführten Farbstoffe entsprechend den darin angegebenen Einschränkungen und Bedingungen enthalten, bis zu den in dem genannten Anhang angegebenen Zulassungsdaten;
- c) die in Anhang VI Teil 2 aufgeführten Konservierungsmittel entsprechend den darin angegebenen Einschränkungen und Bedingungen enthalten, bis zu den in Spalte f des genannten Anhangs angegebenen Daten. Jedoch dürfen bestimmte dieser Stoffe zu spezifischen Zwecken, die sich aus der Aufmachung des Erzeugnisses ergeben, in anderen Konzentrationen verwendet werden;
- d) die in Anhang VII Teil 2 aufgeführten UV-Filter entsprechend den darin angegebenen Einschränkungen und Bedingungen enthalten, bis zu den in Spalte f des genannten Anhangs angegebenen Daten.

Ab diesen Daten werden diese Stoffe, Farbstoffe, Konservierungsmittel und UV-Filter:

- endgültig zugelassen,
- oder endgültig untersagt (Anhang II),
- oder für einen in dem jeweiligen Teil 2 der Anhänge III, IV, VI und VII festgelegten Zeitraum zugelassen,
- oder aus allen Anhängen gestrichen, wobei die Bewertung der verfügbaren wissenschaftlichen Infor-

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 86 vom 1. 4. 1987, S. 3.<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 122 vom 9. 5. 1988, S. 80, und Beschluß vom 14. Dezember 1988 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 319 vom 30. 11. 1987, S. 5.<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 262 vom 27. 9. 1976, S. 169.<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 105 vom 26. 4. 1988, S. 11.



mationen zugrunde gelegt wird bzw. von der Tatsache ausgegangen wird, daß sie nicht mehr verwendet werden.

4. Artikel 6 enthält folgende Fassung:

„Artikel 6

(1) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, damit kosmetische Mittel nur dann in den Verkehr gebracht werden können, wenn ihre Behältnisse und Verpackungen unverwischbar, gut leserlich und deutlich sichtbar folgende Angaben tragen:

- a) den Namen oder die Firma und die Anschrift oder den Firmensitz des in der Gemeinschaft ansässigen Herstellers oder der dort ansässigen Person, die für das Inverkehrbringen des kosmetischen Mittels verantwortlich ist. Die Angaben dürfen abgekürzt werden, sofern das Unternehmen aus der Abkürzung allgemein erkennbar ist. Für außerhalb der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnisse können die Mitgliedstaaten die Angabe des Ursprungslandes vorschreiben;
- b) den Nenninhalt zur Zeit der Abfüllung, als Gewichts- oder Volumenangabe; hiervon ausgenommen sind Packungen, die weniger als 5 g oder weniger als 5 ml enthalten, Gratisproben und Portionspackungen; bei Vorverpackungen, die in der Regel als Großpackungen mit mehreren Stücken verkauft werden und für die die Gewichts- und Volumenangabe nicht von Bedeutung ist, ist die Angabe des Inhalts nicht erforderlich, sofern die Stückzahl auf der Verpackung angegeben ist. Die Angabe der Stückzahl ist nicht erforderlich, wenn sie von außen leicht zu erkennen ist oder wenn das Erzeugnis in der Regel nur als Einheit verkauft wird;
- c) das Mindesthaltbarkeitsdatum; das Mindesthaltbarkeitsdatum eines kosmetischen Erzeugnisses ist das Datum, bis zu dem dieses Erzeugnis bei sachgemäßer Aufbewahrung seine ursprüngliche Funktion weiter erfüllt und insbesondere mit Artikel 2 vereinbar bleibt.

Es wird durch den Hinweis „Mindestens haltbar bis . . .“ angezeigt, gefolgt von

- entweder dem Datum selbst
- oder der Angabe der Stelle, an der es in der Etikettierung aufgeführt ist.

Diese Angaben werden erforderlichenfalls durch die Bezeichnung der Aufbewahrungsbedingungen ergänzt, deren Einhaltung die angegebene Haltbarkeit gewährleistet.

Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe von Monat und Jahr in dieser Reihenfolge. Für kosmetische Mittel mit einer Mindesthaltbarkeit von mehr als 30 Monaten ist die Angabe des Haltbarkeitsdatums nicht vorgeschrieben;

d) die besonderen Vorsichtsmaßnahmen für den Gebrauch, insbesondere die Angaben der Spalte „Obligatorische Angabe der Anwendungsbedingungen und Warnhinweise auf der Etikettierung“ der Anhänge III, IV, VI und VII, die auf dem Behältnis und der Verpackung stehen müssen; ferner etwaige besondere Vorsichtshinweise bei kosmetischen Mitteln, die zum gewerblichen Gebrauch, insbesondere von Friseuren, bestimmt sind; ist dies aus praktischen Gründen nicht möglich, so müssen diese Angaben auf einer Packungsbeilage enthalten sein, und ein verkürzter Hinweis auf dem Behältnis und der Verpackung muß den Verbraucher auf die betreffenden Angaben hinweisen;

e) die Nummer des Herstellungspostens oder ein Kennzeichen, die eine Identifizierung der Herstellung ermöglichen; ist dies aus praktischen Gründen wegen der geringen Abmessungen der kosmetischen Mittel praktisch nicht möglich, so braucht ein solcher Hinweis nur auf der Verpackung zu stehen.

(2) Für nicht vorverpackte kosmetische Mittel bzw. für kosmetische Mittel, die an den Verkaufsstellen auf Wunsch des Käufers verpackt werden oder im Hinblick auf ihren sofortigen Verkauf vorverpackt sind, erlassen die Mitgliedstaaten die Vorschriften, nach denen die in Absatz 1 vorgesehenen Hinweise angegeben werden.

(3) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, um sicherzustellen, daß bei der Etikettierung, der Aufmachung für den Verkauf und der Werbung für kosmetische Mittel nicht Texte, Bezeichnungen, Warenzeichen, Abbildungen und andere bildhafte oder nicht bildhafte Zeichen verwendet werden, die Merkmale vortäuschen, die die betreffenden Erzeugnisse nicht besitzen.“

5. Artikel 12 Absatz 2 erhält folgende Fassung:

„(2) Die Kommission konsultiert binnen kürzester Frist die betreffenden Mitgliedstaaten; anschließend gibt sie unverzüglich ihre Stellungnahme ab und trifft die geeigneten Maßnahmen.“

6. Anhang III Teil 2 wird Anhang IV Teil 1.

7. Anhang IV Teil 1 wird Anhang III Teil 2.

Artikel 2

(1) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, damit nach dem 1. Januar 1992 weder die Hersteller noch die in der Gemeinschaft ansässigen Importeure Mittel in Verkehr bringen, deren Etikettierung den Vorschriften dieser Richtlinie nicht entspricht.

(2) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, damit die in Absatz 1 genannten Mittel nach dem

31. Dezember 1993 nicht mehr verkauft oder an den Endverbraucher abgegeben werden können.

*Artikel 3*

(1) Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie spätestens bis zum 31. Dezember 1989 nachzukommen. Sie setzen die Kommission hiervon unverzüglich in Kenntnis.

(2) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission den Wortlaut der innerstaatlichen Rechtsvorschriften mit, die sie auf dem unter dieser Richtlinie fallenden Gebiet erlassen.

*Artikel 4*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 21. Dezember 1988.

*Im Namen des Rates*  
*Der Präsident*  
V. PAPANDREOU