

Amtsblatt

der Europäischen Gemeinschaften

ISSN 0376 – 9453

L 268

34. Jahrgang

24. September 1991

Ausgabe
in deutscher Sprache

Rechtsvorschriften

Inhalt

I *Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte*

.....

II *Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte*

Rat

91/492/EWG:

- ★ Richtlinie des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln 1

91/493/EWG:

- ★ Richtlinie des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen 15

91/494/EWG:

- ★ Richtlinie des Rates vom 26. Juni 1991 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern 35

91/495/EWG:

- ★ Richtlinie des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild 41

91/496/EWG:

- ★ Richtlinie des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Tieren und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG, 90/425/EWG und 90/675/EWG ... 56

Preis: 16 ECU

(Fortsetzung umseitig)

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.

Inhalt (Fortsetzung)

91/497/EWG:

- ★ Richtlinie des Rates vom 29. Juli 1991 zur Änderung und Kodifizierung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch zwecks Ausdehnung ihrer Bestimmungen auf die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch 69

91/498/EWG:

- ★ Richtlinie des Rates vom 29. Juli 1991 über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch 105

91/499/EWG:

- ★ Richtlinie des Rates vom 26. Juni 1991 zur Änderung der Richtlinie 64/432/EWG hinsichtlich der Diagnose der Rinderbrucellose und der enzootischen Rinderleukose 107

II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

RAT

RICHTLINIE DES RATES

vom 15. Juli 1991

zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln

(91/492/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission ⁽¹⁾,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments ⁽²⁾,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Im Hinblick auf die Schaffung des Binnenmarktes und insbesondere im Interesse eines reibungslosen Funktionierens der mit der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 ⁽⁴⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2886/89 ⁽⁵⁾, eingeführten gemeinsamen Marktorganisation für Fischereierzeugnisse müssen die zwischen den Mitgliedstaaten bestehenden Unterschiede bei den gesundheitlichen Bestimmungen, die die Vermarktung von lebenden Muscheln beschränken, beseitigt werden. Hierdurch können Erzeugung und Vermarktung stärker vereinheitlicht und gleiche Wettbewerbsbedingungen geschaffen werden; gleichzeitig wird sichergestellt, daß der Verbraucher ein Erzeugnis von einwandfreier Qualität erhält.

Die Richtlinie 79/923/EWG des Rates vom 30. Oktober 1979 über die Qualitätsanforderungen an Muschelgewässer ⁽⁶⁾ sieht vor, daß die gesundheitlichen Anforderungen, denen Erzeugnisse der Muschelzucht entsprechen müssen, festzulegen sind.

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

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

Es ist wichtig, daß die gesundheitlichen Anforderungen an das Enderzeugnis im einzelnen festgelegt werden. Der Stand von Wissenschaft und Technik bietet indes für bestimmte Gesundheitsprobleme noch keine endgültigen Lösungen; im Interesse eines optimalen Gesundheitsschutzes ist es daher notwendig, ein Gemeinschaftsverfahren festzulegen, das einen raschen Erlaß und erforderlichenfalls eine Verschärfung der Hygienevorschriften gestattet, um Virusinfektionen und anderen Gesundheitsrisiken vorzubeugen.

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

Es ist in erster Linie Aufgabe des Erzeugers, sich davon zu überzeugen, daß die lebenden Muscheln den Hygienevorschriften entsprechen. Den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten obliegt es, durch Kontrollen und Besichtigungen

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 29.

⁽²⁾ ABl. Nr. C 183 vom 15. 7. 1991.

⁽³⁾ ABl. Nr. C 332 vom 31. 12. 1990, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 379 vom 31. 12. 1981, S. 1.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 282 vom 2. 10. 1989, S. 1.

⁽⁶⁾ ABl. Nr. L 281 vom 10. 11. 1979, S. 47.

dafür Sorge zu tragen, daß ein Erzeuger diese Vorschriften einhält. Vor allem müssen die zuständigen Behörden die Ernteplätze regelmäßig kontrollieren, um sicherzustellen, daß die dort geernteten Muscheln weder Mikroorganismen noch giftige Stoffe in Mengen enthalten, die als gesundheitsgefährdend gelten.

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

In diesem Bereich sind die Regeln, Grundsätze und Schutzmaßnahmen nach der Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen ⁽¹⁾ anwendbar.

Was den innergemeinschaftlichen Handel anbelangt, so finden ferner die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der viehseuchenrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt ⁽²⁾, geändert durch die Richtlinie 90/675/EWG, Anwendung.

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

Um besonderen Situationen Rechnung tragen zu können, erscheint es angebracht, für bestimmte bereits vor dem 1. Januar 1993 arbeitende Betriebe Ausnahmen vorzusehen, um ihnen eine Anpassung an alle in dieser Richtlinie enthaltenen Anforderungen zu ermöglichen.

Im Fall lebender Tiere, die lebend zu verzehren sind, sollte hinsichtlich des Haltbarkeitsdatums 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 Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/72/EWG ⁽⁴⁾, abgewichen werden.

Es ist die Möglichkeit vorzusehen, Übergangsvorschriften zu erlassen, um dem Fehlen bestimmter Durchführungsbestimmungen vorzubeugen.

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

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 42 vom 16. 1. 1991, S. 27.

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

KAPITEL I

Allgemeine Vorschriften

Artikel 1

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

Mit Ausnahme der Bestimmungen über die Reinigung gilt diese Richtlinie auch für Echinoderme, Tunikata und Meerestropoden.

Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie sind

1. *Muscheln*: Lamellibranchia, die sich durch Ausfiltern von Kleinlebewesen aus dem Wasser ernähren;
2. *marine Biotoxine*: giftige Stoffe, die von Muscheln, die sich von toxischhaltigem Plankton ernähren, angereichert werden;
3. *sauberes Meerwasser*: Meeres- oder Brackwasser, zur Verwendung unter den in dieser Richtlinie festgesetzten Bedingungen, in dem keine Mikroorganismen und keine natürlichen oder in die Umwelt abgegebenen toxischen oder schädlichen Verbindungen entsprechend dem Anhang zur Richtlinie 79/923/EWG in Mengen nachgewiesen werden, die die hygienische Beschaffenheit und den Geschmack von Muscheln nachhaltig beeinträchtigen können;
4. *zuständige Behörde*: die für die Durchführung der veterinärrechtlichen Kontrollen zuständige Zentralbehörde eines Mitgliedstaates oder eine von dieser damit beauftragte Stelle;
5. *Hälterung*: die vorübergehende Lagerung von lebenden Muscheln von einer Qualität, die ein Umsetzen oder Aufbereiten in einer Reinigungsanlage nicht erforderlich macht, in Becken oder sonstigen mit sauberem Meerwasser gefüllten Anlagen oder an natürlichen Plätzen, um Sand, Schlick oder Schleim zu entfernen;
6. *Erzeuger*: jede natürliche oder juristische Person, die lebende Muscheln an einem Ernteplatz zum Zweck einer Behandlung sowie der Vermarktung sammelt;
7. *Erzeugungsgebiet*: Meeres-, Lagunen- und Mündungsgebiet mit natürlichen Muschelbänken oder zur Muschelzucht verwendeten Plätzen, an denen lebende Muscheln geerntet werden;
8. *Umsetzgebiet*: von der zuständigen Behörde zugelassenes Meeres-, Lagunen- und Mündungsgebiet, das durch Bojen, Pfähle oder sonstige feste Vorrichtungen deutlich abgegrenzt und markiert ist und ausschließlich für die natürliche Reinigung lebender Muscheln bestimmt ist;

9. *Versandzentrum*: jede zugelassene Anlage, an Land oder im Wasser, für die Annahme, die Hälterung, das Spülen, das Säubern, die Größensortierung und das Verpacken von lebenden Muscheln, die zum Verzehr geeignet sind;
10. *Reinigungszentrum*: zugelassener Betrieb mit Becken, die mit natürlich sauberem oder durch geeignete Aufbereitung gereinigtem Meerwasser gespeist werden, in denen lebende Muscheln so lange gehalten werden, daß sie Mikroorganismen ausscheiden können, um genüßtauglich zu werden;
11. *Umsetzen*: Vorgang, bei dem lebende Muscheln während des für die Ausscheidung der Mikroorganismen notwendigen Zeitraums unter Überwachung der zuständigen Behörde in zugelassene Meeres-, Lagunen- oder Mündungsgebiete verlagert werden. Nicht unter diesen Begriff fällt der besondere Vorgang des Aussetzens von Muscheln in geeigneteren Gebieten zu Mastzwecken;
12. *Beförderungsmittel*: die Ladeflächen von Kraft-, Schienen- und Luftfahrzeugen sowie Schiffsladeräume und Container für die Beförderung zu Lande, in der Luft oder zur See;
13. *Verpackung*: Arbeitsgang, bei dem die lebenden Muscheln mit geeignetem Verpackungsmaterial umgeben werden;
14. *Sendung*: die einem oder mehreren Abnehmern zuzustellende Menge von in einem Versandzentrum behandelten oder in einem Reinigungszentrum aufbereiteten lebenden Muscheln;
15. *Partie*: Menge in einem Erzeugungsgebiet gesammelter lebender Muscheln, die zur Lieferung in ein zugelassenes Versandzentrum, ein Reinigungszentrum, ein Umsetzgebiet oder ein Verarbeitungsunternehmen bestimmt ist;
16. *Vermarktung*: lebende Muscheln für den Rohkonsum oder zum Zwecke der Weiterverarbeitung feilhalten, zum Verkauf anbieten, verkaufen, liefern oder jede andere Form des Inverkehrbringens im Gebiet der Gemeinschaft, mit Ausnahme der direkten Abgabe in geringen Mengen auf dem örtlichen Markt durch den Küstenfischer an den Einzelhändler oder den Verbraucher, die den für die Kontrolle des Einzelhandels vorgeschriebenen einzelstaatlichen Hygienekontrollen unterzogen werden müssen;
17. *Einfuhr*: das Verbringen von lebenden Muscheln aus Drittländern in das Gebiet der Gemeinschaft;
18. *Fäkalcoliforme*: fakultativ aerobe, gramnegative, nicht sporenbildende, Cytochromoxydase-negative Stäbchenbakterien, die Milchzucker in Gegenwart von Gallensalzen oder anderen oberflächenaktiven Substanzen mit ähnlich wachstumshemmenden Eigenschaften unter Gasbildung bei $44\text{ °C} \pm 0,2\text{ °C}$ innerhalb von mindestens 24 Stunden vergären können;
19. *E. coli*: Fäkalcoliforme, die innerhalb von 24 Stunden bei $44\text{ °C} \pm 0,2\text{ °C}$ Indol aus Tryptophan bilden.

KAPITEL II

Vorschriften für die Erzeugung in der Gemeinschaft

Artikel 3

(1) Für die Vermarktung lebender Muscheln zum Zweck des direkten Verzehrs gelten folgende Bedingungen:

- a) Sie müssen aus Erzeugungsgebieten stammen, die den Anforderungen des Kapitels I des Anhangs entsprechen. Bei Pilgermuscheln gilt dies jedoch nur für Aquakulturerzeugnisse im Sinne des Artikels 2 Nummer 2 der Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen ⁽¹⁾;
- b) sie müssen gemäß den Bedingungen des Kapitels II des Anhangs gesammelt und vom Erzeugungsgebiet zu einem Versandzentrum, einem Reinigungszentrum, einem Umsetzgebiet oder einem Verarbeitungsunternehmen befördert worden sein;
- c) sie müssen in den in dieser Richtlinie vorgesehenen Fällen in zu diesem Zweck zugelassene Gebiete umgesetzt worden sein, die den Anforderungen von Kapitel III des Anhangs entsprechen;
- d) sie müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen behandelt und gegebenenfalls in zu diesem Zweck zugelassenen Betrieben gemäß den Anforderungen von Kapitel IV des Anhangs gereinigt worden sein;
- e) sie müssen die Kriterien von Kapitel V des Anhangs erfüllen;
- f) sie müssen Gesundheitskontrollen gemäß Kapitel VI des Anhangs unterzogen worden sein;
- g) sie müssen gemäß Kapitel VII des Anhangs sachgemäß verpackt worden sein;
- h) sie müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gemäß den Kapiteln VIII und IX des Anhangs gelagert und befördert worden sein;
- i) sie müssen gemäß Kapitel X des Anhangs gekennzeichnet sein.

(2) Lebende Muscheln, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, müssen den einschlägigen Anforderungen von Absatz 1 genügen und entsprechend den Bestimmungen der Richtlinie 91/493/EWG verarbeitet werden.

Artikel 4

Die Mitgliedstaaten achten darauf, daß die Personen, die mit lebenden Muscheln auf der Stufe der Erzeugung und der Vermarktung umgehen, alle erforderlichen Maßnahmen treffen, um den Anforderungen dieser Richtlinie zu genügen.

Insbesondere trägt die Betriebsleitung der Versandzentren und Reinigungszentren dafür Sorge, daß

⁽¹⁾ Siehe Seite 15 dieses Amtsblatts.

- regelmäßig und in repräsentativer Anzahl Proben für Laboruntersuchungen gezogen und analysiert werden, um jeweils nach Maßgabe der Herkunftsgebiete der Partien die hygienische Beschaffenheit der lebenden Muscheln vor und nach der Behandlung in dem Versandzentrum oder dem Reinigungszentrum zu dokumentieren;
- die Ergebnisse der Kontrollen zur Einsicht durch die zuständige Behörde in einer ständigen Kartei gesammelt werden.

Artikel 5

- (1) a) Die zuständige Behörde läßt ein Versandzentrum oder ein Reinigungszentrum nur zu, nachdem sie sich davon überzeugt hat, daß es die Voraussetzungen dieser Richtlinie erfüllt. Sind die Zulassungsbedingungen nicht mehr erfüllt, so trifft die zuständige Behörde die erforderlichen Maßnahmen. In diesem Zusammenhang berücksichtigt sie insbesondere die Ergebnisse einer etwaigen Kontrolle nach Artikel 6 Absatz 1.

Jedoch können die Mitgliedstaaten den Versandzentren und Reinigungszentren für die Anforderungen hinsichtlich der Ausrüstung und Struktur gemäß Kapitel IV des Anhangs, die vor dem 1. Oktober 1991 nach dem Verfahren des Artikels 12 zu bestimmen sind, eine zusätzliche Frist bis zum 31. Dezember 1995 einräumen, um den Vorschriften für die Zulassung nach dem genannten Kapitel nachzukommen; ausdrückliche Voraussetzung dafür ist, daß die aus diesen Zentren stammenden lebenden Muscheln den Hygienevorschriften dieser Richtlinie entsprechen. Eine solche Ausnahmeregelung kann nur Betrieben gewährt werden, die ihre Tätigkeit am 31. Dezember 1991 bereits ausüben und vor dem 1. Juli 1992 bei der zuständigen einzelstaatlichen Behörde einen entsprechenden hinreichend begründeten Antrag gestellt haben. Diesem Antrag sind ein Plan und ein Arbeitsprogramm beizufügen, in denen angegeben ist, innerhalb welcher Fristen die Betriebe den genannten Auflagen nachkommen können. Wird eine finanzielle Unterstützung der Gemeinschaft beantragt, so sind nur Anträge für Vorhaben im Einklang mit dieser Richtlinie zulässig.

Die zuständige Behörde stellt ein Verzeichnis der zugelassenen Versandzentren und der zugelassenen Reinigungszentren auf, die jeweils über eine amtliche Nummer verfügen.

Das Verzeichnis der zugelassenen Versandzentren und der zugelassenen Reinigungszentren sowie jede spätere Änderung dieses Verzeichnisses sind der Kommission von den einzelnen Mitgliedstaaten zu übermitteln. Die Kommission leitet diese Informationen an die anderen Mitgliedstaaten weiter.

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

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

- (2) a) Die zuständige Behörde stellt ein Verzeichnis der Erzeugungs- und Umsetzgebiete mit Angabe des Standorts und der Abgrenzungen auf, aus denen lebende Muscheln gemäß den Bestimmungen dieser Richtlinie, insbesondere des Kapitels I des Anhangs, entnommen werden dürfen.

Dieses Verzeichnis ist den von dieser Richtlinie betroffenen Personen, insbesondere den Erzeugern und den Betreibern von Reinigungszentren und Versandzentren, mitzuteilen.

- b) Die Überwachung der Erzeugungs- und Umsetzgebiete erfolgt unter der Verantwortung der zuständigen Behörde nach den Bestimmungen dieser Richtlinie.

Wird im Zuge der Überwachung festgestellt, daß die Anforderungen dieser Richtlinie nicht mehr erfüllt werden, so sperrt die zuständige Behörde das betreffende Erzeugungs- oder Umsetzgebiet, bis sich die Lage wieder normalisiert hat.

- (3) Die zuständige Behörde kann die Erzeugung und die Ernte von Muscheln in Gebieten, die aus hygienischen Gründen als für diesen Zweck ungeeignet angesehen werden, untersagen.

Artikel 6

- (1) Sachverständige der Kommission können in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten Kontrollen vor Ort durchführen, soweit dies für die einheitliche Anwendung dieser Richtlinie erforderlich ist. Sie können insbesondere prüfen, ob die Zentren und die Erzeugungs- und Umsetzgebiete den Vorschriften dieser Richtlinie tatsächlich nachkommen. Der Mitgliedstaat, in dem eine Kontrolle durchgeführt wird, unterstützt die Sachverständigen in jeder zur Erfüllung ihrer Aufgaben gebotenen Weise. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über die Ergebnisse dieser Kontrollen.

- (2) Die Durchführungsbestimmungen zu Absatz 1 werden nach dem Verfahren des Artikels 12 festgelegt.

- (3) Die Kommission kann Empfehlungen mit Leitlinien für das ordnungsgemäße Verhalten in den verschiedenen Stadien der Herstellung und Vermarktung aussprechen.

Artikel 7

- (1) Für lebende Muscheln, Echinoderme, Tunikata und Meerestropoden, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, gelten die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG, insbesondere für die vom Bestimmungsmitgliedstaat durchzuführenden Kontrollen und das weitere Vorgehen im Anschluß an diese Kontrollen sowie die zu ergreifenden Schutzmaßnahmen.

(2) Die Richtlinie 89/662/EWG wird wie folgt geändert:

- a) In Anhang A wird folgender Gedankenstrich angefügt:
 „— Richtlinie 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 1)“.
- b) In Anhang B wird folgender Gedankenstrich gestrichen:
 „— Lebende zweischalige Weichtiere (Bivalvia), die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind;“.

KAPITEL III

Einfuhren aus Drittländern

Artikel 8

Die Vorschriften für die Einfuhr von lebenden Muscheln aus Drittländern müssen den Vorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Gemeinschaftserzeugnissen mindestens gleichwertig sein.

Artikel 9

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

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

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

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

Häufigkeit und Einzelheiten der Durchführung dieser Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 12 festgelegt.

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

- a) die Rechtsvorschriften des Drittlands;
- b) der Aufbau der zuständigen Behörde des Drittlands und seiner Inspektionsdienste, die Befugnisse dieser Dienste und die Aufsicht, der sie unterliegen, sowie die Möglichkeiten dieser Dienste, die Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften wirksam zu überprüfen;

- c) die für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln, insbesondere die Überwachung der Umwelt und der Ernteplätze im Hinblick auf eine mikrobiologische Verunreinigung sowie das Vorhandensein mariner Biotoxine tatsächlich zur Anwendung kommenden Gesundheitsvorschriften;
- d) die Regelmäßigkeit und die Schnelligkeit, mit denen das Drittland Angaben über das Vorkommen von toxinhaltigem Plankton an den Erzeugungsgebieten — insbesondere von in den Gemeinschaftsgewässern nicht vorkommenden Arten und die Risiken, die sich daraus für die Gemeinschaft ergeben — übermittelt;
- e) die Garantien, die die Drittländer im Hinblick auf die Einhaltung der Vorschriften von Kapitel V des Anhangs geben können.

3. Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 12 folgendes fest:

- a) das Verzeichnis der Drittländer, welche die Bedingungen der Gleichwertigkeit gemäß Absatz 2 erfüllen;
- b) für jedes Drittland die besonderen Bedingungen für die Einfuhr von lebenden Muscheln. Dazu gehören folgende Bedingungen:
- i) die Einzelheiten der Gesundheitsbescheinigung, die jeder für die Gemeinschaft bestimmten Sendung beizufügen ist;
 - ii) die Abgrenzung der Erzeugungsgebiete, von denen lebende Muscheln geerntet und eingeführt werden dürfen;
 - iii) die Verpflichtung, der Gemeinschaft jegliche Änderung hinsichtlich der Zulassung von Erzeugungsgebieten unverzüglich mitzuteilen;
 - iv) gegebenenfalls eine Reinigung der Muscheln nach Ankunft in der Gemeinschaft;
- c) das Verzeichnis der Betriebe, aus denen lebende Muscheln eingeführt werden dürfen. Zu diesem Zweck sind eine oder mehrere Listen derartiger Betriebe aufzustellen. Ein Betrieb kann in eine solche Liste nur aufgenommen werden, wenn er von der zuständigen Behörde des Drittlandes offiziell zur Ausfuhr in die Gemeinschaft zugelassen ist. Voraussetzung für diese Zulassung ist die Erfüllung nachstehender Bedingungen:
- die Einhaltung von Vorschriften, die den Vorschriften dieser Richtlinie gleichwertig sind;
 - Überwachung durch einen amtlichen Kontrolldienst des Drittlandes.

4. Die Maßnahmen gemäß Nummer 3 können nach dem Verfahren des Artikels 12 geändert werden.

Diese Maßnahmen sowie etwaige Änderungen werden im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften*, Reihe L, veröffentlicht.

5. Solange die in Nummer 3 vorgesehenen Maßnahmen noch nicht getroffen sind, schreiben die Mitgliedstaaten

für die Einfuhren von lebenden Muscheln aus Drittländern Bedingungen vor, die den für die Erzeugung und Vermarktung der Gemeinschaftserzeugnisse geltenden Vorschriften zumindest gleichwertig sind.

Artikel 10

Es gelten die Bestimmungen und Grundsätze der Richtlinie 90/675/EWG, insbesondere hinsichtlich der Gestaltung der von den Mitgliedstaaten durchzuführenden Kontrollen und das weitere Vorgehen im Anschluß daran sowie der zu treffenden Schutzmaßnahmen.

Unbeschadet der Einhaltung der in Absatz 1 dieses Artikels genannten Bestimmungen und Grundsätze bleiben bis zum Beginn der Anwendung der Beschlüsse nach Artikel 8 Nummer 3 und Artikel 30 der Richtlinie 90/675/EWG die einschlägigen einzelstaatlichen Durchführungsbestimmungen zu Artikel 8 Nummern 1 und 2 der genannten Richtlinie anwendbar.

KAPITEL IV

Schlußbestimmungen

Artikel 11

Der Anhang kann vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert werden.

Vor dem 1. Januar 1994 legt die Kommission dem Rat nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses einen Bericht über den Inhalt der Kapitel I und V des Anhangs vor, dem gegebenenfalls Vorschläge zur Änderung dieser Kapitel beigefügt sind.

Artikel 12

(1) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des Ständigen Veterinärausschusses, nachstehend „Ausschuß“ genannt, diesen von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats.

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

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

b) Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die

Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten von der Befassung des Rates an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 13

Falls zum 1. Januar 1993 noch kein Beschluß betreffend die Durchführungsbestimmungen zu dieser Richtlinie ergangen ist, können die erforderlichen Übergangsmaßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 12 für einen Zeitraum von zwei Jahren festgelegt werden.

Artikel 14

Die Kommission unterbreitet dem Rat nach Konsultation mit den Mitgliedstaaten vor dem 1. Juli 1992 einen Bericht über die Mindestanforderungen an Struktur und Ausrüstung kleiner Versandzentren oder kleiner Betriebe für die Belieferung des örtlichen Markts in Regionen mit besonderen versorgungsmäßigen Sachzwängen, zusammen mit etwaigen Vorschlägen, über die der Rat vor dem 31. Dezember 1992 nach dem Abstimmungsverfahren des Artikels 43 des Vertrags beschließt.

Die Bestimmungen dieser Richtlinie werden vor dem 1. Januar 1998 vom Rat auf Vorschlag der Kommission unter Zugrundelegung der Erfahrungen überprüft.

Artikel 15

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 1. Januar 1993 nachzukommen. Sie setzen die Kommission davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in diesen Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Artikel 16

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 15. Juli 1991.

Im Namen des Rates

Der Präsident

P. BUKMAN

ANHANG

KAPITEL I

VORSCHRIFTEN FÜR ERZEUGUNGSGBIETE

1. Lage und Abgrenzung der Erzeugungsgebiete sind von der zuständigen Behörde so festzulegen, daß eindeutig die Gebiete ausgewiesen werden, aus denen lebende Muscheln
 - a) für den unmittelbaren Verzehr geerntet werden können. Lebende Muscheln aus diesen Gebieten müssen den Anforderungen von Kapitel V dieses Anhangs entsprechen;
 - b) geerntet, aber erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder nach Umsetzen in andere Gewässer zum Verzehr in den Verkehr gebracht werden können. Bei lebenden Muscheln aus diesen Gebieten dürfen in einem 5-tube-3-dilution MPN-Test in 90 % der Proben maximal 6 000 Fäkalcoliforme je 100 g Muschelfleisch oder 4 600 E. coli je 100 g Fleisch nachgewiesen werden.
Nach der Reinigung oder dem Umsetzen müssen alle Anforderungen von Kapitel V dieses Anhangs erfüllt sein;
 - c) geerntet, aber erst nach dem Umsetzen über einen langen Zeitraum (mindestens zwei Monate), sei es in Verbindung mit einer Reinigung oder ohne Reinigung, oder nach einer eingehenden Reinigung während eines nach dem Verfahren des Artikels 12 dieser Richtlinie festzulegenden Zeitraums und entsprechend den festzulegenden Modalitäten in den Verkehr gebracht werden dürfen, um den Anforderungen nach Buchstabe a) zu entsprechen. Bei lebenden Muscheln aus diesen Gebieten dürfen in einem 5-tube-3-dilution MPN-Test maximal 60 000 Fäkalcoliforme je 100 g Muschelfleisch nachgewiesen werden.
2. Jegliche Neuabgrenzung von Erzeugungsgebieten wie auch deren vorübergehende oder endgültige Schließung sind den von dieser Richtlinie betroffenen Berufsständen, namentlich den Erzeugern und den Betreibern von Reinigungszentren und Versandzentren, von der zuständigen Behörde unverzüglich bekanntzugeben.

KAPITEL II

VORSCHRIFTEN FÜR DIE ERNTE UND DIE BEFÖRDERUNG VON PARTIEN ZU EINEM VERSANDZENTRUM, EINEM REINIGUNGSZENTRUM, EINEM UMSETZGEBIET ODER EINEM VERARBEITUNGSUNTERNEHMEN

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

Werden lebende Muscheln als Massengut über eine große Entfernung zu einem Versandzentrum, einem Reinigungszentrum, einem Umsetzgebiet oder einem Verarbeitungsunternehmen befördert, so müssen die Beförderungsmittel so ausgestattet sein, daß den Muscheln die bestmöglichen Überlebensbedingungen geboten werden; insbesondere müssen sie den Bedingungen von Kapitel IX Nummer 2 dieses Anhangs entsprechen.

6. Jeder Partie ist ein Registriarschein zur Identifizierung von Partien lebender Muscheln während des Transports vom Erzeugungsgebiet zu einem Versandzentrum, einem Reinigungszentrum, einem Umsetzgebiet oder einem Verarbeitungsunternehmen beizufügen. Das Dokument wird auf Antrag des Erzeugers von der zuständigen Behörde ausgestellt. Für jede Partie sind die zutreffenden Abschnitte des Registriarscheins gut leserlich und unlöslich auszufüllen; sie müssen folgende Angaben enthalten:
 - Angaben zur Person des Erzeugers und dessen Unterschrift,
 - Zeitpunkt der Ernte,
 - Lage des Erzeugungsgebietes mit möglichst genauer Standortbeschreibung,

- Muschelart und Menge mit möglichst genauen Angaben,
- Zulassungsnummer und Bestimmungsort für das Verpacken, Umsetzen, Reinigen oder Verarbeiten.

Die Registrierscheine sind durchgehend und fortlaufend zu numerieren. Die zuständige Behörde erfaßt die Anzahl der Registrierscheine und die Personen, die die lebenden Muscheln gesammelt haben und auf deren Namen sie ausgestellt worden sind, in einem Register. Jeder Registrierschein für eine Partie lebender Muscheln ist bei der Lieferung der Partie an ein Versandzentrum, ein Reinigungszentrum, ein Umsetzgebiet oder ein Verarbeitungsunternehmen mit einem Tagesstempel zu versehen und von der Betriebsleitung bzw. dem Betreiber des Gebietes über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen aufzubewahren.

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

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

KAPITEL III

VORSCHRIFTEN FÜR DAS UMSETZEN LEBENDER MUSCHELN

Beim Umsetzen lebender Muscheln sind die nachstehenden Bedingungen einzuhalten:

1. Die lebenden Muscheln müssen gemäß den Bestimmungen des Kapitels II dieses Anhangs geerntet und befördert worden sein;
2. die Behandlung lebender Muscheln, die umgesetzt werden sollen, muß gewährleisten, daß die Muscheln wieder mit der Nahrungsaufnahme durch Ausfiltern beginnen, nachdem sie in natürlichen Gewässern ausgesetzt worden sind;
3. die lebenden Muscheln dürfen nicht in einer Dichte ausgesetzt werden, die den Reinigungsvorgang unmöglich macht;
4. die lebenden Muscheln müssen im Umsetzgebiet über einen ausreichend langen Zeitraum in Meerwasser lagern; dieser Zeitraum muß länger ausfallen als die benötigte Zeit für den Abbau von Fäkalbakterien auf die nach dieser Richtlinie zulässigen Werte; gleichzeitig ist darauf zu achten, daß die Vorschriften von Kapitel V dieses Anhangs eingehalten werden;
5. erforderlichenfalls ist die Mindestwassertemperatur für ein erfolgreiches Umsetzen festzusetzen und von der zuständigen Behörde für jede Art lebender Muscheln und jedes zugelassene Umsetzgebiet bekanntzugeben;
6. lebende Muscheln können nur in hierfür von der zuständigen Behörde zugelassene Gebiete umgesetzt werden. Die Abgrenzungen der Gebiete sind durch Tonnen, Stangen oder andere feste Vorrichtungen deutlich zu markieren; der Abstand zwischen den Umsetzgebieten sowie zwischen Umsetzgebieten und Erzeugungsgebieten muß mindestens 300 m betragen;
7. einzelne Plätze innerhalb eines Umsetzgebietes sind eindeutig voneinander zu trennen, um ein Vermischen der Partien zu verhindern; nach dem System der einheitlichen Bewirtschaftung darf eine neue Partie Muscheln erst eingesetzt werden, wenn die vorherige Partie völlig abgeerntet ist;
8. die Betreiber von Umsetzgebieten müssen zu Zwecken der Kontrolle durch die zuständige Behörde über die Herkunft der lebenden Muscheln, die Umsetzdauer, den Umsetzplatz und die anschließende Bestimmung der Partien Buch führen;
9. nach der Ernte im Umsetzgebiet muß den Partien während des Transports zu dem zugelassenen Versandzentrum, Reinigungszentrum oder Verarbeitungsunternehmen der Registrierschein gemäß Kapitel II Nummer 6 dieses Anhangs mitgegeben werden, es sei denn, dasselbe Personal ist sowohl im Umsetzgebiet als auch im Versandzentrum, im Reinigungszentrum bzw. im Verarbeitungsunternehmen tätig.

KAPITEL IV

VORSCHRIFTEN FÜR DIE ZULASSUNG VON VERSAND- ODER REINIGUNGSZENTREN

I. Allgemeine Vorschriften für Räumlichkeiten und Ausstattung

Die Zentren dürfen nicht in Gegenden angesiedelt sein, in deren Nähe unangenehme Gerüche, Rauch, Staub oder andere Verunreinigungen nachgewiesen werden. Der Standort darf nicht durch normalen Tidenhub oder Wasserläufe aus der Umgebung überflutet werden.

In den Zentren müssen mindestens folgende Voraussetzungen gegeben sein:

1. in den Räumlichkeiten, in denen lebende Muscheln behandelt oder gelagert werden:
 - a) Gebäude oder Einrichtungen von solider Bauweise, die so angelegt sind und ordnungsgemäß gewartet werden, daß eine Verunreinigung der lebenden Muscheln durch Unrat, Abwässer, Dämpfe, Schmutz und Nagetiere oder andere Tiere verhindert wird;
 - b) Fußböden, die problemlos sauberzuhalten sind und ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglichen;
 - c) ausreichend große Arbeitsflächen, die eine ordnungsgemäße Durchführung aller Arbeitsgänge ermöglichen;
 - d) leicht zu reinigende Wände aus haltbarem Material;
 - e) eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung;
2. Zugang zu einer angemessenen Anzahl von Umkleieräumen, Waschbecken und Toiletten. In der Nähe der Toiletten muß sich eine ausreichende Anzahl Waschbecken befinden;
3. geeignete Vorrichtungen zum Säubern der Arbeitsgeräte, Behältnisse und Ausrüstungsgegenstände;
4. eine Anlage zur Lieferung und erforderlichenfalls zur ausschließlichen Speicherung von Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG des Rates vom 15. Juli 1980 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch ⁽¹⁾ oder eine Anlage zur Lieferung von sauberem Meerwasser.

Zugelassen werden kann auch eine Anlage, die Wasser ohne Trinkwassereigenschaften liefert. Das betreffende Wasser darf nicht mit den lebenden Muscheln in Berührung kommen oder zur Reinigung oder Desinfektion von Behältnissen, Anlagen oder Ausrüstungsgegenständen verwendet werden, die mit den lebenden Muscheln in Berührung kommen. Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften müssen sich deutlich von den Trinkwasserleitungen unterscheiden;
5. Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte oder deren Oberflächen, die mit lebenden Muscheln in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein, das problemlos wiederholt gewaschen und gereinigt werden kann.

II. Allgemeine Hygienevorschriften

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

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

III. Vorschriften für Reinigungszentren

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

1. Böden und Wände der Reinigungsbecken und der Wasserbehälter müssen glatte, feste und undurchlässige Oberflächen haben und sich durch Schrubben oder die Verwendung von Druckwasser leicht reinigen lassen. Der untere Teil des Reinigungsbeckens muß schräg abfallen und mit ausreichenden Abflüssen für die anfallende Arbeitsmenge versehen sein.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11. Richtlinie zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 1985 (AbI. Nr. L 302 vom 15. 11. 1985, S. 218).

2. Lebende Muscheln müssen vor dem Reinigen mit sauberem Meerwasser unter Druck oder mit Trinkwasser von Schlamm befreit werden. Dieses erste Waschen kann auch in den Reinigungsbecken durchgeführt werden, bevor der Reinigungsprozeß selbst beginnt; in diesem Fall sind die Abflußrohre während des gesamten Waschvorgangs geöffnet zu halten und mit dem Beginn des Reinigungsprozesses muß anschließend gewartet werden, bis die Anlage saubergespült ist.
3. Den Reinigungsbecken ist eine ausreichende Menge Meerwasser je Stunde und je Tonne aufzubereitender lebender Muscheln zuzuführen.
4. Zur Reinigung lebender Muscheln ist sauberes oder durch Aufbereitung gereinigtes Meerwasser zu verwenden. Der Wasserzulauf muß in ausreichender Entfernung von den Abläufen des Abwassers liegen, um jede Verunreinigung auszuschließen. Gegebenenfalls erforderliche Verfahren zur Aufbereitung des Meerwassers werden genehmigt, nachdem sich die zuständige Behörde von ihrer Wirksamkeit überzeugt hat. Trinkwasser, das für die Zubereitung von Meerwasser aus seinen chemischen Hauptbestandteilen verwendet wird, muß den Anforderungen der Richtlinie 80/778/EWG entsprechen.
5. Der Betrieb der Reinigungsanlage muß sicherstellen, daß die lebenden Muscheln ihre Filtertätigkeit rasch wiederaufnehmen, noch verbleibende Verunreinigungen ausscheiden und nicht erneut verunreinigt werden und daß die Muscheln nach dem Reinigen unter einwandfreien Bedingungen lebensfähig sind, damit sie das Verpacken, das Lagern und den Transport vor der Vermarktung überstehen.
6. Die Menge zu reinigender Muscheln darf die Kapazität des Reinigungszentrums nicht übersteigen. Die lebenden Muscheln sind während eines für die Einhaltung der mikrobiologischen Normen gemäß Kapitel V dieses Anhangs ausreichenden Zeitraums ununterbrochen zu reinigen. Dieser Zeitraum dauert von dem Augenblick, in dem die lebenden Muscheln in dem Reinigungsbecken mit Wasser bedeckt sind, bis zu dem Augenblick, in dem sie entnommen werden. Das Reinigungszentrum muß anhand der Angaben über die Rohstoffe (Muschelart, Herkunft, Mikrobengehalt usw.) entscheiden, ob die Reinigungszeit gegebenenfalls verlängert werden muß, bis gewährleistet ist, daß die lebenden Muscheln den bakteriellen Anforderungen von Kapitel V dieses Anhangs entsprechen.
7. Enthält ein Reinigungsbecken mehrere Partien Muscheln, so müssen diese derselben Art angehören und aus demselben Erzeugungsgebiet bzw. aus verschiedenen Gebieten mit demselben Gesundheitsstatus stammen. Die Behandlungsdauer richtet sich nach der Partie, für die die längste Reinigungsdauer erforderlich ist.
8. Die Behältnisse zur Aufnahme der lebenden Muscheln in der Reinigungsanlage müssen so beschaffen sein, daß das Meerwasser ungehindert durchfließen kann. Die lebenden Muscheln dürfen nicht so hoch aufeinandergeschichtet werden, daß sie ihre Schalen während des Reinigungsprozesses nicht mehr ungehindert öffnen können.
9. In einem Reinigungsbecken, in dem sich lebende Muscheln zur Reinigung befinden, dürfen keine Krebstiere, Fische oder andere Meerestiere gehalten werden.
10. Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs müssen die Schalen der lebenden Muscheln gründlich mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser gegebenenfalls im Reinigungsbecken selbst abgespritzt werden. Das verwendete Wasser darf nicht wiederverwendet werden.
11. Die Reinigungszentren müssen über ein eigenes Labor verfügen oder die entsprechenden Untersuchungen von einem Labor vornehmen lassen, das über die erforderliche Ausrüstung verfügt, um die Wirksamkeit des Reinigungsverfahrens mittels mikrobiologischer Analysen zu prüfen. Die externen Labors müssen von der zuständigen Behörde anerkannt sein.
12. Die Reinigungszentren erfassen regelmäßig folgende Daten:
 - Ergebnisse der mikrobiologischen Analysen des Wassers der Reinigungsanlage beim Einlaß in die Reinigungsbecken;
 - Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen der ungereinigten lebenden Muscheln;
 - Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen der gereinigten lebenden Muscheln;
 - Datum der Anlieferung und Mengen der an das Reinigungszentrum gelieferten lebenden Muscheln und Zahl der Registrierscheine;
 - Zeitpunkt des Füllens und Leerens der Reinigungsanlagen (Reinigungsdauer);
 - Angaben über die Abfertigung der Sendungen nach dem Reinigen.Diese Aufzeichnungen müssen vollständig, genau und leserlich in einem Hauptbuch festgehalten werden, das von der zuständigen Behörde zur Kontrolle eingesehen werden kann.
13. Die Reinigungszentren dürfen nur solche Partien von lebenden Muscheln annehmen, denen der in Kapitel II dieses Anhangs genannte Registrierschein beigelegt ist.

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

IV. Vorschriften für Versandzentren

1. Zusätzlich zu den Anforderungen unter den Abschnitten I und II gelten die nachstehenden Bedingungen:
 - a) Eine Verunreinigung des Erzeugnisses während der Hälterung ist auszuschließen. Die Hälterungsanlagen müssen entsprechend den von den zuständigen Behörden anerkannten Regeln verwendet werden, insbesondere in bezug auf die bakteriologischen und chemischen Anforderungen an das verwendete Meerwasser;
 - b) Ausrüstung und Behältnisse in den Hälterungsanlagen dürfen keine Quelle für eine Verunreinigung darstellen;
 - c) das Meßverfahren zur Bestimmung der Muschelgröße darf nicht zu einer zusätzlichen Verunreinigung des Erzeugnisses führen oder sonstige Veränderungen bewirken, die die Möglichkeit, die Erzeugnisse nach dem Verpacken zu befördern und zu lagern, beeinträchtigen;
 - d) lebende Muscheln müssen stets mit sauberem Meerwasser oder Trinkwasser (Druckwasser) abgespritzt bzw. gereinigt werden; das verwendete Wasser darf nicht wiederverwendet werden.

2. Die Versandzentren dürfen nur Partien von lebenden Muscheln, denen ein Registriarschein gemäß Kapitel II Nummer 6 dieses Anhangs beigelegt ist, aus einem zugelassenen Erzeugungsgebiet, Umsetzgebiet oder Reinigungszentrum annehmen.

3. Die Versandzentren müssen über ein eigenes Labor verfügen oder die entsprechenden Untersuchungen von einem Labor vornehmen lassen, das über die erforderliche Ausrüstung verfügt, um unter anderem überprüfen zu können, ob die Muscheln die mikrobiologischen Anforderungen nach Kapitel V dieses Anhangs erfüllen. Die externen Labors müssen von der zuständigen Behörde anerkannt sein.

Diese Bestimmungen gelten jedoch nicht für Versandzentren, die ihre Muscheln ausschließlich und direkt aus einem Reinigungszentrum beziehen, in dem diese nach der Reinigung untersucht worden sind.

4. Die Versandzentren müssen der zuständigen Behörde folgende Daten zur Verfügung stellen:
 - Ergebnisse der mikrobiologischen Analysen der lebenden Muscheln aus einem zugelassenen Erzeugungsgebiet oder einem Umsetzgebiet;
 - Datum der Anlieferung und Mengen der an das Versandzentrum gelieferten Muscheln sowie Zahl der entsprechenden Registriarscheine;
 - Angaben über die Abfertigung der Sendungen.

Diese Daten müssen chronologisch geordnet und während eines von der zuständigen Behörde festzulegenden Zeitraums, mindestens jedoch drei Monate lang archiviert werden.

5. Für Versandzentren auf Schiffen gelten die Bedingungen, die in Nummer 1 Buchstaben b), c) und d) und in den Nummern 3 und 4 festgelegt sind. Die in den Abschnitten I und II festgelegten Bedingungen gelten für diese Versandzentren entsprechend; jedoch können für sie nach dem Verfahren des Artikels 12 dieser Richtlinie besondere Bedingungen bestimmt werden.

KAPITEL V

VORSCHRIFTEN FÜR LEBENDE MUSCHELN

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

1. Sie müssen sichtbare Merkmale aufweisen, von denen auf Frischezustand und Lebensfähigkeit geschlossen werden kann, unter anderem schmutzfreie Schalen, eine Klopfreaktion und normale Mengen von Schalenflüssigkeit.
2. In einem 5-tube-3-dilution MPN-Test oder einem anderen bakteriologischen Verfahren mit entsprechender Genauigkeit müssen weniger als 300 Fäkalcoliforme oder weniger als 230 E. coli je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit nachgewiesen werden.
3. In 25 g Muschelfleisch dürfen keine Salmonellen nachgewiesen werden.
4. Sie dürfen nicht mit natürlich vorkommenden oder in die Umwelt ausgesetzten toxischen bzw. schädlichen Stoffen gemäß dem Anhang der Richtlinie 79/923/EWG in einem Maße belastet sein, daß die errechnete Aufnahme über Nahrungsmittel die für den Menschen zulässige Tagesdosis (ADI) übersteigt und der Geschmack der Muscheln beeinträchtigt werden könnte.

Die zur Kontrolle der chemischen Kriterien anzuwendenden Analysemethoden sowie die einzuhaltenden Grenzwerte werden von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 12 dieser Richtlinie festgelegt.

5. Der Höchstgehalt an Radionukleiden darf die von der Gemeinschaft vorgeschriebenen Werte für Lebensmittel nicht übersteigen.
6. Der Gesamtgehalt an wasserlöslichen Algentoxinen (Paralytic Shellfish Poison — PSP) in den eßbaren Muschelteilen (ganze Körper oder einzeln verzehrbare Teile) darf bei der biologischen Analyse — gegebenenfalls in Verbindung mit einem chemischen Saxitoxin-Testverfahren — oder jeder anderen nach dem Verfahren des Artikels 12 dieser Richtlinie anerkannten Methode 80 Mikrogramm je 100 g Muschelfleisch nicht übersteigen.
Bei Anfechtung der Ergebnisse ist die biologische Methode als Referenzmethode heranzuziehen.
7. Die üblichen biologischen Analysemethoden dürfen keine positive Reaktion auf fettlösliche Algentoxine (Diarrhetic Shellfish Poison — DSP) in den eßbaren Muschelteilen (ganze Körper oder einzeln verzehrbare Teile) ergeben.
8. Beim Fehlen routinemäßiger Virustestverfahren und virologischer Normen müssen zur Überprüfung der hygienischen Unbedenklichkeit Fäkalbakterien gezählt werden.

Untersuchungen zur Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen dieses Kapitels sind nach wissenschaftlich anerkannten und in der Praxis erprobten Methoden durchzuführen.

Zur einheitlichen Durchführung dieser Richtlinie werden die anzuwendenden Stichprobenpläne sowie die Methoden und Analysetoleranzen für die Prüfung der Einhaltung der Anforderungen dieses Kapitels nach dem Verfahren des Artikels 12 dieser Richtlinie festgelegt.

Die Wirksamkeit der Bakterien als Fäkalindikator und ihre zahlenmäßigen Grenzwerte sowie sonstige in diesem Kapitel festgelegte Parameter sind ständig zu überprüfen und, wenn wissenschaftliche Erkenntnisse dies erfordern, nach dem Verfahren des Artikels 12 dieser Richtlinie zu ändern.

Erweist es sich aufgrund wissenschaftlicher Erkenntnisse als erforderlich, andere Hygienekontrollen einzuführen oder die in diesem Kapitel genannten Parameter zu ändern, um die öffentliche Gesundheit zu schützen, so werden diese Maßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 12 erlassen.

KAPITEL VI

GESUNDHEITSKONTROLLEN UND PRODUKTIONSÜBERWACHUNG

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

1. eine periodische Überwachung der Erzeugungsgebiete und der Umsetzgebiete für lebende Muscheln mit der Absicht,
 - a) rechtswidrige Praktiken in bezug auf Herkunft und Bestimmung der lebenden Muscheln zu unterbinden;
 - b) die mikrobiologische Beschaffenheit der lebenden Muscheln in Verbindung mit dem Erzeugungsgebiet und dem Umsetzgebiet zu kontrollieren;
 - c) toxinproduzierendes Plankton in den Erzeugungs- und Umsetzgewässern und Biotoxine in den lebenden Muscheln nachzuweisen;
 - d) chemische Verunreinigungen nachzuweisen; die entsprechenden zulässigen Höchstwerte werden nach dem Verfahren des Artikels 12 dieser Richtlinie bis zum 31. Dezember 1992 festgelegt.

Für die Anwendung der Buchstaben c) und d) stellen die zuständigen Behörden Stichprobenpläne für die entsprechenden Kontrollen auf, die in regelmäßigen Abständen oder — wenn in unregelmäßigen Zeiträumen geerntet wird — von Fall zu Fall durchgeführt werden;

2. Stichprobenpläne nach Nummer 1, wobei insbesondere folgendes zu beachten ist:
 - a) die Wahrscheinlichkeit einer ungleichmäßigen Verunreinigung durch Fäkalbakterien in jedem Erzeugungs- und Umsetzungsgebiet;
 - b) mögliche Schwankungen in den Erzeugungs- und Umsetzungsgebieten im Vorkommen von Plankton, das marine Biotoxine enthält. Die Probenahmen sind wie folgt durchzuführen:
 - i) Überwachung: planmäßige periodische Stichproben mit dem Ziel, Änderungen in der Zusammensetzung des toxinhaltigen Planktons und dessen geographischer Verteilung zu ermitteln. Ergebnisse, die auf eine Akkumulation von Toxinen im Muskelfleisch schließen lassen, erfordern eine anschließende intensive Probenahme;

ii) intensive Probenahme:

- Untersuchung des Planktons in den Zucht- und Fischereigewässern unter Erhöhung der Anzahl der Stichproben und der Anzahl der Stellen, an denen Proben entnommen werden, und
- Toxizitätstests bei den am stärksten kontaminationsgefährdeten Muscheln aus dem betroffenen Gebiet.

Die Vermarktung der Muscheln aus diesem Gebiet kann erneut zugelassen werden, nachdem die Probenahme zufriedenstellende Toxizitätstests ergeben hat;

c) die mögliche Verunreinigung der Muscheln im Erzeugungs- und Umsetzungsgebiet.

Wenn die Vermarktung lebender Muscheln nach dem Ergebnis eines Stichprobenplans ein Gesundheitsrisiko darstellen kann, muß die zuständige Behörde das Erzeugungsgebiet für die betreffenden Muscheln schließen, bis sich die Lage normalisiert hat;

3. Laboruntersuchungen mit dem Ziel, die Einhaltung der Anforderungen zu überprüfen, denen das Endergebnis gemäß Kapitel V dieses Anhangs entsprechen muß. Es ist insbesondere zu kontrollieren, ob die Belastung mit marinen Biotoxinen die unbedenklichen Werte nicht übersteigt;
4. Inspektionen der Betriebe in regelmäßigen Abständen. Bei diesen Inspektionen ist insbesondere zu überprüfen:
 - a) ob der Betrieb die Zulassungsvoraussetzungen noch erfüllt;
 - b) die Sauberkeit der Anlagen, der Einrichtungen und der Ausstattung sowie die Einhaltung der Hygienevorschriften durch das Personal;
 - c) die vorschriftsmäßige Behandlung und Bearbeitung der lebenden Muscheln;
 - d) das vorschriftsmäßige Betreiben und das ordnungsgemäße Funktionieren der Reinigungs- oder Haltungsanlagen;
 - e) die gemäß Kapitel IV Abschnitt III Nummer 12 dieses Anhangs vorgeschriebenen Bücher;
 - f) die vorschriftsmäßige Kennzeichnung der Genußtauglichkeit.

Diese Kontrollen können Probenahmen für Laboruntersuchungen einschließen. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden der Betriebsleitung mitgeteilt;

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

KAPITEL VII

VERPACKUNG

1. Die Verpackung lebender Muscheln erfolgt unter hygienisch einwandfreien Bedingungen.

Das Verpackungsmaterial oder Behältnis

- darf die organoleptischen Eigenschaften der lebenden Muscheln nicht nachteilig verändern;
- darf keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf die lebenden Muscheln übertragen;
- muß von ausreichender Festigkeit sein, um die lebenden Muscheln angemessen zu schützen.

2. Austern sind mit der konkaven Seite nach unten zu verpacken.

3. Sämtliche Verpackungen mit lebenden Muscheln sind zu verschließen und müssen vom Versandzentrum bis zur Lieferung an den Verbraucher oder Einzelhändler versiegelt bleiben.

KAPITEL VIII

AUFBEWAHRUNG UND LAGERUNG

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

KAPITEL IX

BEFÖRDERUNG VOM VERSANDZENTRUM

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

Lebende Muscheln enthaltende Verpackungen dürfen während des Transports nicht mit dem Boden des Fahrzeugs oder Containers in Berührung kommen; sie müssen auf einem Rost oder einer anderen Vorrichtung zur Vermeidung der Bodenberührung gelagert werden.

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

KAPITEL X

KENNZEICHNUNG VON SENDUNGEN

1. Sämtliche Einzelverpackungen in einer Sendung lebender Muscheln müssen mit einem Aufdruck zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit versehen sein, so daß sich das Versandzentrum während des Transports und des Vertriebs bis zur Einzelhandelsstufe jederzeit feststellen läßt. Unbeschadet der Richtlinie 79/112/EWG muß dieser Aufdruck folgende Angaben enthalten:
 - Versandland,
 - Muschelart (allgemein übliche und wissenschaftliche Bezeichnung),
 - Identifizierung des Versandzentrums anhand der von der zuständigen Behörde erteilten Zulassungsnummer,
 - Verpackungsdatum, wobei zumindest der Tag und der Monat anzugeben sind.Abweichend von der Richtlinie 79/112/EWG kann das Haltbarkeitsdatum durch folgende Angabe ersetzt werden: „Diese Tiere müssen zum Zeitpunkt des Kaufs lebend sein.“
2. Die Genußtauglichkeitskennzeichnung kann auf das Verpackungsmaterial aufgedruckt oder auf einem getrennten Etikett angebracht werden, das auf dem Verpackungsmaterial befestigt oder in die Verpackung gesteckt wird. Die Etiketten können auch mit Draht oder Heftklammer befestigt werden. Selbstklebende Etiketten zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit sind nur zulässig, wenn sie sich nicht entfernen lassen. Zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist eine Markierung zu wählen, die nur einmal verwendet und nicht übertragen werden kann.
3. Die Genußtauglichkeitskennzeichnung muß haltbar und wasserfest und der Aufdruck in leicht zu entziffernden Schriftzeichen leserlich und unauslöschlich sein.
4. Genußtauglichkeitskennzeichnungen, die an nicht in verbrauchergerechter Größe verpackten Sendungen lebender Muscheln angebracht sind, sind vom Einzelhändler über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen, nachdem er den Inhalt der Sendung in einzelne Mengen aufgeteilt hat, aufzubewahren.

RICHTLINIE DES RATES

vom 22. Juli 1991

zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen

(91/493/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf die Vorschläge der Kommission ⁽¹⁾,

nach den Stellungnahmen des Europäischen Parlaments ⁽²⁾,

nach den Stellungnahmen des Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Im Hinblick auf die Schaffung des Binnenmarktes und insbesondere im Interesse eines reibungslosen Funktionierens der mit der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 ⁽⁴⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2886/89 ⁽⁵⁾, eingeführten gemeinsamen Marktorganisation für Fischereierzeugnisse darf die Vermarktung von Fisch und Fischereierzeugnissen nicht länger durch die Unterschiede behindert werden, die zwischen den einzelnen Mitgliedstaaten bei gesundheitlichen Vorschriften bestehen. Hierdurch können die Erzeugung und die Vermarktung stärker vereinheitlicht und gleiche Wettbewerbsbedingungen geschaffen werden; gleichzeitig wird sichergestellt, daß der Verbraucher ein Erzeugnis von einwandfreier Qualität erhält.

Das Europäische Parlament hat die Kommission in seiner Entschließung vom 17. März 1989 ⁽⁶⁾ aufgefordert, allgemeine Vorschläge für die hygienischen Bedingungen, die bei der Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen zu beachten sind, einschließlich Lösungsvorschlägen für das Nematodenproblem, auszuarbeiten.

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

Es sind grundlegende Vorschriften zu erlassen, um eine einwandfreie hygienische Behandlung der frischen oder

verarbeiteten Fischereierzeugnisse auf allen Stufen der Erzeugung, der Lagerung und der Beförderung zu gewährleisten.

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

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

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

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

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

Im Rahmen dieses innergemeinschaftlichen Handelsverkehrs finden die Bestimmungen der Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der viehseuchenrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes ⁽⁷⁾, geändert durch die Richtlinie 90/675/EWG ⁽⁸⁾, auch auf Fischereierzeugnisse Anwendung.

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

Für die betreffenden Einfuhren gelten die Kontrollregeln und Schutzmaßnahmen nach der Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen.

Um besonderen Situationen Rechnung tragen zu können, erscheint es angebracht, für bestimmte bereits vor dem

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 66 vom 11. 3. 1988, S. 2, ABl. Nr. C 282 vom 8. 11. 1989, S. 7, und ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 56.

⁽²⁾ ABl. Nr. C 96 vom 17. 4. 1989, S. 29, und ABl. Nr. C 183 vom 15. 7. 1991.

⁽³⁾ ABl. Nr. C 134 vom 24. 5. 1988, S. 31, und ABl. Nr. C 332 vom 31. 12. 1990, S. 59.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 379 vom 31. 12. 1981, S. 1.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 282 vom 2. 10. 1989, S. 1.

⁽⁶⁾ ABl. Nr. C 96 vom 17. 4. 1989, S. 199.

⁽⁷⁾ ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13.

⁽⁸⁾ ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1.

1. Januar 1993 arbeitende Betriebe Ausnahmen vorzusehen, damit ihnen eine Anpassung an die in dieser Richtlinie enthaltenen Anforderungen möglich ist.

Die Kommission sollte damit betraut werden, bestimmte Durchführungsmaßnahmen zu dieser Richtlinie zu erlassen. Zu diesem Zweck ist ein Verfahren vorzusehen, das eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten innerhalb des Ständigen Veterinär-ausschusses gewährleistet.

Die in dieser Richtlinie festgelegten Grundregeln bedürfen gegebenenfalls einer späteren Präzisierung —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

KAPITEL I

Allgemeine Vorschriften

Artikel 1

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

Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie sind

1. *Fischereierzeugnisse*: sämtliche Meeres- oder Süßwassertiere oder Teile dieser Tiere, einschließlich Roggen und Milch, mit Ausnahme von im Wasser lebenden Säugetieren, Fröschen und Wassertieren, die anderen Rechtsakten der Gemeinschaft unterliegen;
2. *Aquakulturerzeugnisse*: sämtliche Fischereierzeugnisse, die in Anlagen erzeugt und bis zum Zeitpunkt ihrer Vermarktung als Lebensmittel dort aufgezogen werden. Als Aquakulturerzeugnisse gelten ferner See- oder Süßwasserfische oder Krebstiere, die als Jungtiere in ihrer natürlichen Umgebung gefangen und anschließend gehalten werden, bis sie die für den Verzehr geforderte Vermarktungsgröße erreicht haben. Keine Aquakulturerzeugnisse sind dagegen in ihrer natürlichen Umgebung gefangene und bis zum späteren Verkauf gehaltene Fische und Krebstiere von entsprechender Vermarktungsgröße, wenn sie lediglich am Leben gehalten werden und nicht an Größe oder Gewicht zunehmen sollen;
3. *Kühlung*: Verfahren, bei dem die Temperatur der Fischereierzeugnisse auf die Temperatur von schmelzendem Eis abgesenkt wird;
4. *frische Erzeugnisse*: Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, einschließlich vakuumverpackter oder unter geänderten atmosphärischen Bedingungen verpackter Erzeugnisse, die zur Haltbarmachung lediglich gekühlt und keiner weiteren Behandlung unterzogen worden sind;
5. *zubereitete Erzeugnisse*: Fischereierzeugnisse, die durch Arbeitsgänge wie Ausnehmen, Köpfen, Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern usw. in ihrer anatomischen Beschaffenheit verändert wurden;
6. *verarbeitete Erzeugnisse*: Fischereierzeugnisse, die als gekühlte Erzeugnisse oder Gefriererzeugnisse einem chemischen oder physikalischen Verfahren wie Erhitzen, Räuchern, Salzen, Dehydrieren, Marinieren u. a. oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen worden sind, auch in Verbindung mit anderen Lebensmitteln;
7. *Konserve*: Ergebnis eines Verfahrens, bei dem die Erzeugnisse in hermetisch verschlossenen Behältnissen abgepackt einer Wärmebehandlung unterzogen werden, die ausreicht, für jedwede Lagerhaltungstemperatur, der das Erzeugnis ausgesetzt werden sollte, ein etwaiges Mikroorganismenwachstum durch Abtötung oder Hemmung auszuschalten;
8. *Gefriererzeugnisse*: Fischereierzeugnisse, die auf eine Kerntemperatur von mindestens -18°C nach thermischer Stabilisierung gefroren wurden;
9. *Verpackung*: Arbeitsgang, bei dem Fischereierzeugnisse zum Schutz mit einer Umhüllung, einem Behältnis oder einem anderen geeigneten Material umschlossen werden;
10. *Partie*: eine unter praktisch identischen Bedingungen hergestellte Menge von Fischereierzeugnissen;
11. *Sendung*: die einem oder mehreren Abnehmern in einem Bestimmungsland zuzustellende Menge von Fischereierzeugnissen, die mit ein und demselben Beförderungsmittel befördert wird;
12. *Beförderungsmittel*: die Ladeflächen von Kraft-, Schienen- und Luftfahrzeugen sowie Schiffsladeräume oder Container für die Beförderung zu Lande, in der Luft oder zur See;
13. *zuständige Behörde*: die zentrale Behörde eines Mitgliedstaats, die für die Durchführung der tierärztlichen Kontrollen zuständig ist oder jede andere Behörde, der die zentrale Behörde diese Zuständigkeit übertragen hat;
14. *Betrieb*: alle Räumlichkeiten, in denen Fischereierzeugnisse zubereitet, verarbeitet, gekühlt, gefroren, verpackt oder gelagert werden. Versteigerungshallen und Großhandelsmärkte, in denen ausschließlich das Feilbieten und der Verkauf en gros erfolgt, gelten nicht als Betriebe;
15. *Vermarktung*: das Lagern, Ausstellen oder Anbieten zum Verkauf, das Verkaufen, Liefern oder jede andere Form des Inverkehrbringens in der Gemeinschaft, mit Ausnahme des Verkaufs im Einzelhandel und der direkten Abgabe in geringen Mengen auf dem örtlichen Markt durch einen Fischer an den Einzelhändler oder den Verbraucher, die den für die Kontrolle im Einzelhandel vorgeschriebenen einzelstaatlichen Hygienekontrollen unterzogen werden müssen;
16. *Einfuhr*: das Verbringen von Fischereierzeugnissen aus Drittländern in das Gebiet der Gemeinschaft;

17. *sauberes Meerwasser*: Meeres- oder Brackwasser, in dem keine Mikroorganismen, keine Schadstoffe und/oder toxisches Meeresplankton in Mengen vorhanden sind, die die hygienische Beschaffenheit von Fischereierzeugnissen nachhaltig beeinträchtigen können, zur Verwendung unter den in dieser Richtlinie festgelegten Bedingungen;
18. *Fabrikschiff*: Schiff, auf dem Fischereierzeugnisse an Bord einem oder mehreren der nachstehenden Arbeitsgänge mit nachfolgender Verpackung unterzogen werden: Filetieren, Zerteilen, Enthäuten, Zerkleinern, Gefrieren/Tiefgefrieren, Verarbeitung.

Nicht als Fabrikschiffe gelten:

- Fischereifahrzeuge, die lediglich Garnelen und Weichtiere an Bord abkochen,
- Fischereifahrzeuge, die lediglich das Gefrieren an Bord vornehmen.

Artikel 3

(1) Für die Vermarktung von in ihrem natürlichen Lebensraum gefangenen Fischereierzeugnissen gelten folgende Bedingungen:

- a) Sie müssen
- i) nach den vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit festzulegenden Hygienevorschriften gefangen und an Bord der Fischereifahrzeuge gegebenenfalls beim Ausbluten, Köpfen, Ausnehmen und Entfernen der Flossen sowie beim Kühlen oder Gefrieren nach diesen Vorschriften behandelt worden sein. Die Kommission legt entsprechende Vorschläge vor dem 1. Oktober 1992 vor;
 - ii) gegebenenfalls in gemäß Artikel 7 zugelassenen Fabrikschiffen unter Einhaltung der Anforderungen des Kapitels I des Anhangs behandelt worden sein.

Beim Abkochen von Garnelen und Weichtieren an Bord sind die Bestimmungen von Kapitel III Abschnitt I Nummer 5 und Kapitel IV Abschnitt IV Nummer 7 des Anhangs einzuhalten. Diese Schiffe werden von den zuständigen Behörden gesondert registriert.

- b) Während und nach der Anlandung müssen sie gemäß Kapitel II des Anhangs behandelt worden sein.
- c) Sie müssen unter Einhaltung der Bestimmungen der Kapitel III und IV des Anhangs in gemäß Artikel 7 zugelassenen Betrieben hygienisch behandelt und gegebenenfalls verpackt, zubereitet, verarbeitet, gefroren, aufgetaut oder gelagert worden sein.

Abweichend von Kapitel II Nummer 2 des Anhangs kann die zuständige Behörde das Umladen von frischen Fischereierzeugnissen am Kai in zum sofortigen Versand bestimmten Behältern genehmigen, wenn die Sendung für einen zugelassenen Betrieb oder eine registrierte Versteigerungshalle oder einen registrierten Großhandelsmarkt bestimmt ist und dort kontrolliert werden soll.

- d) Sie müssen einer Gesundheitskontrolle gemäß Kapitel V des Anhangs unterzogen worden sein.
- e) Sie müssen gemäß Kapitel VI des Anhangs vorschriftsmäßig verpackt worden sein.
- f) Sie müssen gemäß Kapitel VII des Anhangs identifizierbar sein.
- g) Sie müssen unter einwandfreien hygienischen Bedingungen gemäß Kapitel VIII des Anhangs gelagert und befördert worden sein.

(2) Ist das Ausnehmen unter technischen und handelsrelevanten Gesichtspunkten möglich, so muß es möglichst bald nach dem Fang oder der Anlandung erfolgen.

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

- a) Die Schlachtung der Fische muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Die Erzeugnisse dürfen insbesondere keine Verunreinigung durch Erde, Schlamm oder Kot erfahren. Werden die Fische nicht unmittelbar nach dem Schlachten verarbeitet, so sind sie gekühlt zu lagern.

b) Die Erzeugnisse müssen ferner den Anforderungen von Absatz 1 Buchstaben c) bis g) entsprechen.

(4) a) Für die Vermarktung lebender Muscheln gelten die Bestimmungen der Richtlinie 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln ⁽¹⁾.

b) Sollen die Muscheln verarbeitet werden, so müssen sie außer den Anforderungen unter Buchstabe a) auch den Anforderungen von Absatz 1 Buchstaben c) bis g) entsprechen.

Artikel 4

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

Artikel 5

Folgende Fischereierzeugnisse dürfen nicht in den Handel gebracht werden:

- giftige Fische der nachstehenden Familien: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae,
- Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie z. B. Ciguatoxin oder Muskellähmungen bewirkende Toxine enthalten.

Eingehende Vorschriften über die von diesem Artikel betroffenen Arten sowie die jeweiligen Analysemethoden werden nach dem Verfahren des Artikels 15 erlassen.

⁽¹⁾ Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

Artikel 6

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß die für die Betriebe verantwortlichen Personen alle erforderlichen Maßnahmen treffen, damit die Vorschriften dieser Richtlinie auf allen Stufen der Herstellung der Fischereierzeugnisse eingehalten werden.

Die genannten verantwortlichen Personen müssen zu diesem Zweck Eigenkontrollen durchführen, für die die folgenden Grundsätze gelten:

- Ermittlung der je nach dem verwendeten Herstellungsprozeß zu bestimmenden kritischen Punkte in ihrem Betrieb;
- Festlegung und Durchführung von Überwachungs- und Kontrollmethoden für diese kritischen Punkte;
- Entnahme von Proben, die durch ein von der zuständigen Behörde zugelassenes Labor analysiert werden; damit sollen die Reinigungs- und Desinfektionsmethoden kontrolliert sowie die Einhaltung der in dieser Richtlinie festgelegten Normen überprüft werden;
- Aufbewahrung schriftlicher oder unlöschbar registrierter Aufzeichnungen der vorstehenden Punkte zum Zweck ihrer Vorlage bei der zuständigen Behörde. Die Ergebnisse der einzelnen Kontrollen und Untersuchungen insbesondere sind während eines Zeitraums von mindestens zwei Jahren aufzubewahren.

(2) Stellt sich bei den Eigenkontrollen oder bei sonstigen Informationen, über die die in Absatz 1 genannten verantwortlichen Personen verfügen, heraus, daß eine Gefahr für die Gesundheit oder Grund für einen entsprechenden Verdacht besteht, so werden unbeschadet der Maßnahmen gemäß Artikel 3 Absatz 1 Unterabsatz 4 der Richtlinie 89/662/EWG unter amtlicher Kontrolle die geeigneten Maßnahmen ergriffen.

(3) Die Durchführungsbestimmungen zu Absatz 1 Unterabsatz 2 werden nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.

Artikel 7

(1) Die zuständige Behörde läßt die Betriebe zu, wenn sichergestellt ist, daß sie bei den von ihnen ausgeübten Arbeitsgängen die Anforderungen der vorliegenden Richtlinie erfüllen. Die Zulassung muß erneut beantragt werden, wenn ein Betrieb andere Arbeitsgänge vornimmt als jene, für die er die Zulassung erhalten hat.

Die zuständige Behörde trifft die erforderlichen Maßnahmen, wenn die Zulassungsbedingungen nicht mehr erfüllt sind. Sie berücksichtigt dabei insbesondere die Ergebnisse einer etwaigen Kontrolle nach Artikel 8.

Die zuständige Behörde registriert die Versteigerungshallen und Großhandelsmärkte, die keine Zulassung benötigen, nachdem sie sich vergewissert hat, daß diese Einrichtungen den Vorschriften dieser Richtlinie entsprechen.

(2) Jedoch können die Mitgliedstaaten den Fabrikschiffen, Betrieben, Versteigerungshallen oder Großhandelsmärkten für die Anforderungen hinsichtlich der Ausrüstung und Struktur gemäß den Kapiteln I bis IV des Anhangs eine zusätzliche Frist bis zum 31. Dezember 1995 einräumen, um den Vorschriften für die Zulassung nach Kapitel IX nachzukommen; ausdrückliche Voraussetzung dafür ist, daß die von diesen Fabrikschiffen, Betrieben, Versteigerungshallen und Großhandelsmärkten stammenden Erzeugnisse den Hygienevorschriften dieser Richtlinie entsprechen. Eine solche Ausnahmeregelung kann nur Fabrikschiffen, Betrieben, Versteigerungshallen bzw. Großhandelsmärkten gewährt werden, die ihre Tätigkeit am 31. Dezember 1991 bereits ausüben und vor dem 1. Juli 1992 bei der zuständigen einzelstaatlichen Behörde einen entsprechenden hinreichend begründeten Antrag gestellt haben. Diesem Antrag sind ein Plan und ein Arbeitsprogramm beizufügen, in denen angegeben ist, innerhalb welcher Fristen die Fabrikschiffe, Betriebe, Versteigerungshallen bzw. Großhandelsmärkte den genannten Auflagen nachkommen können. Wird eine finanzielle Unterstützung der Gemeinschaft beantragt, so sind nur Anträge für Vorhaben im Einklang mit dieser Richtlinie zulässig.

(3) Die zuständige Behörde stellt ein Verzeichnis der von ihr zugelassenen Betriebe auf, die jeweils eine amtliche Nummer erhalten.

Jeder Mitgliedstaat übermittelt der Kommission das Verzeichnis der zugelassenen Betriebe und jede spätere Änderung. Diese leitet diese Angaben an die anderen Mitgliedstaaten weiter.

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

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

(5) Die Absätze 1, 3 und 4 gelten gleichermaßen für Fabrikschiffe.

(6) Die Absätze 3 und 4 gelten gleichermaßen für Großhandelsmärkte und Versteigerungshallen.

Artikel 8

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

(2) Die Durchführungsvorschriften zu Absatz 1 werden nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.

Artikel 9

(1) Die die für den menschlichen Verzehr bestimmten Fischereierzeugnisse betreffenden Bestimmungen der Richtlinie 89/662/EWG finden Anwendung, insbesondere hinsichtlich der Durchführung der Kontrollen seitens des Empfängermitgliedstaats und der daraus folgenden Maßnahmen sowie der anzuwendenden Schutzmaßnahmen.

(2) Die Richtlinie 89/662/EWG wird wie folgt geändert:

a) In Anhang A wird folgender Gedankenstrich eingefügt:

„— Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen (Abl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 15)“.

b) In Anhang B wird folgender Gedankenstrich gestrichen:

„— Fischereierzeugnisse, zum Verzehr bestimmt“.

KAPITEL II**Einfuhren aus Drittländern****Artikel 10**

Die Vorschriften für die Einfuhr von Fischereierzeugnissen aus Drittländern müssen den Vorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Gemeinschaftserzeugnissen mindestens gleichwertig sein.

Fischereierzeugnisse, die in ihrem natürlichen Lebensraum von einem Fischereifahrzeug unter der Flagge eines Drittlandes gefangen werden, müssen den Kontrollen nach Artikel 18 Absatz 3 der Richtlinie 90/675/EWG unterzogen werden.

Artikel 11

(1) Die besonderen Einfuhrbedingungen für Fischereierzeugnisse werden für jedes Drittland oder jede Gruppe von Drittländern nach dem Verfahren des Artikels 15 entsprechend der gesundheitlichen Lage des betreffenden Drittlandes festgelegt.

(2) Um die Einfuhrbedingungen festlegen zu können und um die Erzeugungs-, Lagerungs- und Versandbedingungen der Fischereierzeugnisse für die Gemeinschaft feststellen zu können, werden von den Sachverständigen der Kommission und der Mitgliedstaaten Kontrollen vor Ort durchgeführt.

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

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

Häufigkeit und Einzelheiten der Durchführung dieser Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.

(3) Bei der Festlegung der in Absatz 1 genannten Einfuhrbedingungen für Fischereierzeugnisse sind insbesondere nachstehende Aspekte ausschlaggebend:

- a) die Rechtsvorschriften des Drittlandes;
- b) der Aufbau der zuständigen Behörde des Drittlandes und seine Inspektionsdienste, die Befugnisse dieser Dienste und die Aufsicht, der sie unterliegen, sowie die Möglichkeiten dieser Dienste, die Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften wirksam zu überprüfen;
- c) die bei der Erzeugung, der Lagerung und dem Versand der für die Gemeinschaft bestimmten Fischereierzeugnisse tatsächlich gegebenen gesundheitlichen Bedingungen;
- d) die Garantien, die das Drittland im Hinblick auf die Einhaltung der Vorschriften von Kapitel V des Anhangs geben kann.

(4) Die in Absatz 1 genannten Einfuhrbedingungen müssen folgendes umfassen:

- a) die Einzelheiten der Gesundheitsbescheinigung, die jeder für die Gemeinschaft bestimmten Sendung beizufügen ist;
- b) die Anbringung einer Markierung zur Kennzeichnung der Fischereierzeugnisse, insbesondere durch eine Zulassungsnummer des Ursprungsbetriebs; davon ausgenommen sind gefrorene, unmittelbar für die Konservenindustrie angelandete Fischereierzeugnisse, denen eine Gesundheitsbescheinigung gemäß Buchstabe a) beigefügt ist;
- c) ein Verzeichnis der nach dem Verfahren des Artikels 15 von der Kommission zugelassenen Betriebe und gegebenenfalls der registrierten und zugelassenen Fabriksschiffe, Versteigerungshallen oder Großhandelsmärkte.

Zu diesem Zweck sind ein oder mehrere Verzeichnisse dieser Betriebe anhand einer Mitteilung der zuständigen Behörden des Drittlandes an die Kommission zu erstellen. Ein Betrieb kann in ein solches Verzeichnis nur aufgenommen werden, wenn er von der zuständigen Behörde des Drittlandes offiziell zur Ausfuhr in die Gemeinschaft zugelassen ist. Voraussetzung für diese Zulassung ist die Erfüllung nachstehender Bedingungen:

- Einhaltung von Vorschriften, die den Vorschriften dieser Richtlinie gleichwertig sind;
- Überwachung durch einen amtlichen Kontrolldienst des Drittlandes.

(5) Die Maßnahmen gemäß Absatz 4 Buchstaben a) und b) können nach dem Verfahren des Artikels 15 geändert werden.

Das Verzeichnis gemäß Absatz 4 Buchstabe c) kann von der Kommission gemäß den in der Entscheidung 90/13/EWG der Kommission ⁽¹⁾ aufgestellten Regeln geändert werden.

(6) Zur Bewältigung besonderer Situationen können nach dem Verfahren des Artikels 15 direkte Einfuhren von einem Betrieb oder einem Fabrikschiff eines Drittlandes genehmigt werden, wenn dieses Land nicht in der Lage ist, die Garantien nach Absatz 3 zu geben, sofern dieser Betrieb oder dieses Fabrikschiff Gegenstand einer besonderen Zulassung im Anschluß an die Kontrollen nach Absatz 2 gewesen ist. In dem Beschluß über die Genehmigung werden die besonderen Einfuhrbedingungen festgelegt, die für die Erzeugnisse aus diesem Betrieb oder von diesem Fabrikschiff gelten.

(7) Solange die in Absatz 1 vorgesehenen Einfuhrbedingungen noch nicht festgelegt sind, achten die Mitgliedstaaten darauf, daß für die Einfuhren von Fischereierzeugnissen aus Drittländern Bedingungen angewandt werden, die den für die Erzeugung und Vermarktung der Gemeinschaftserzeugnisse geltenden Vorschriften zumindest gleichwertig sind.

Artikel 12

(1) Es gelten die Bestimmungen und Grundsätze der Richtlinie 90/675/EWG, insbesondere hinsichtlich der Gestaltung der von den Mitgliedstaaten durchzuführenden Kontrollen und das weitere Vorgehen im Anschluß daran sowie der zu treffenden Schutzmaßnahmen.

(2) Unbeschadet der Einhaltung der in Absatz 1 dieses Artikels genannten Bestimmungen und Grundsätze bleiben bis zum Beginn der Anwendung der Beschlüsse nach Artikel 8 Nummer 3 und Artikel 30 der Richtlinie 90/675/EWG sowie der Beschlüsse nach Artikel 11 der vorliegenden Richtlinie die einschlägigen einzelstaatlichen Durchführungsbestimmungen in Artikel 8 Nummern 1 und 2 der genannten Richtlinie anwendbar.

KAPITEL III

Schlußbestimmungen

Artikel 13

Der Anhang wird vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert.

Artikel 14

Die Kommission unterbreitet dem Rat nach Konsultation mit den Mitgliedstaaten vor dem 1. Juli 1992 einen Bericht über die Mindestanforderungen an Struktur und Ausrüstung kleiner Betriebe für die Belieferung des örtlichen Markts in Regionen mit besonderen versorgungsmäßigen Sachzwängen,

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 8 vom 11. 1. 1990, S. 70.

zusammen mit etwaigen Vorschlägen, über die der Rat vor dem 31. Dezember 1992 nach dem Abstimmungsverfahren des Artikels 43 des Vertrages beschließt.

Artikel 15

(1) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des mit dem Beschluß 68/361/EWG ⁽²⁾ eingesetzten Ständigen Veterinärausschusses, nachstehend „Ausschuß“ genannt, diesen von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats.

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

(3) Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen,

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

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten von der Befassung des Rates an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 16

Falls bis zum 1. Januar 1993 noch kein Beschluß betreffend die Durchführungsbestimmungen zu dieser Richtlinie ergangen ist, können die erforderlichen Übergangsmaßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 15 für einen Zeitraum von zwei Jahren festgelegt werden.

Artikel 17

Die Bestimmungen dieser Richtlinie werden vor dem 1. Januar 1998 vom Rat auf Vorschlag der Kommission unter Zugrundelegung der zwischenzeitlichen Erfahrungen überprüft.

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

Artikel 18

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 1. Januar 1993 nachzukommen. Sie setzen die Kommission davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in diesen Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Artikel 19

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 22. Juli 1991.

Im Namen des Rates

Der Präsident

P. DANKERT

ANHANG

KAPITEL I

VORSCHRIFTEN FÜR FABRIKSCHIFFE

I. Konstruktions- und Ausstattungsvorschriften

1. Fabriksschiffe müssen zumindest über folgende Einrichtungen verfügen:
 - a) einen Aufnahmebereich ausschließlich für das Einholen der Fischereierzeugnisse, der in Form ausreichend großer Einzelbereiche ausgelegt ist, so daß die Neuzugänge der Reihe nach abgesondert werden können. Dieser Aufnahmebereich und seine beweglichen Bauteile müssen leicht zu reinigen sein. Der Bereich muß so konzipiert sein, daß die Erzeugnisse vor Sonneneinstrahlung oder sonstigen Witterungseinflüssen sowie vor jeglicher Verunreinigung oder Kontaminierung geschützt sind;
 - b) ein System für die Beförderung der Fischereierzeugnisse vom Aufnahmebereich in die Arbeitsbereiche unter Einhaltung der Hygienevorschriften;
 - c) ausreichend große Arbeitsbereiche, die die Durchführung der Zubereitungs- und Verarbeitungsvorgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Die Bereiche sind so konzipiert und angeordnet, daß jegliche Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen wird;
 - d) ausreichend große und leicht zu reinigende Räume für die Lagerung der fertigen Erzeugnisse. Wird an Bord eine Abfallverarbeitungsanlage betrieben, so ist für die Lagerung der betreffenden Nebenprodukte ein gesonderter Laderaum vorzusehen;
 - e) einen Raum für die Lagerung des Verpackungsmaterials, der von den Zubereitungs- und Verarbeitungsräumen getrennt ist;
 - f) spezielle Vorrichtungen für die Beseitigung der Abfälle und der für den Verzehr ungeeigneten Fischereierzeugnisse entweder durch direkte Ableitung ins Meer oder, falls die Umstände es erfordern, durch Einleitung in einen nur hierfür bestimmten wasserdichten Behälter. Werden die Abfälle im Hinblick auf ihre Aufbereitung an Bord gelagert und behandelt, so sind hierfür gesonderte Räume vorzusehen;
 - g) eine Anlage zur Versorgung mit Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG des Rates vom 15. Juli 1980 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch ⁽¹⁾ oder mit sauberem Meerwasser, das unter Druck steht. Die Einlaßöffnung der Pumpstation für das Ansaugen des Meerwassers muß sich an einer Stelle befinden, an der die Qualität des angesaugten Wassers nicht durch ins Meer zurückgeführte Abwässer oder Abfälle oder durch abgeleitetes Kühlwasser der Antriebsmaschinen beeinträchtigt werden kann;
 - h) eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen, Waschbecken und Toiletten, wobei letztere keinen direkten Zugang zu den Räumen haben dürfen, in denen die Fischereierzeugnisse zubereitet, verarbeitet oder gelagert werden. Die Waschbecken müssen mit hygienisch einwandfreien Wasch- und Trocknungseinrichtungen ausgestattet sein; die Wasserhähne der Waschbecken dürfen nicht von Hand zu bedienen sein.
2. Die Bereiche, in denen die Fischereierzeugnisse zubereitet und verarbeitet oder gefroren bzw. tiefgefroren werden, müssen über folgende Einrichtungen verfügen:
 - a) einen rutschsicheren und leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Fußboden, der ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglicht. Fest am Boden installierte Strukturen und Geräte müssen mit Nüstergatts versehen sein, die groß genug sind, damit sie nicht durch Fischabfälle verstopft werden und das Wasser leicht abfließen kann;
 - b) Wände und Decken, die insbesondere im Bereich der darüber laufenden Rohre, Ketten oder elektrischen Leitungen leicht zu reinigen sind;
 - c) Hydrauliksysteme, die so angeordnet oder geschützt sind, daß die Fischereierzeugnisse durch gegebenenfalls ausfließendes Öl nicht verunreinigt werden;
 - d) ausreichende Belüftung sowie gegebenenfalls zufriedenstellende Entnebelung;
 - e) ausreichende Beleuchtung;
 - f) Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte, der Ausrüstung und der Anlagen;
 - g) Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände, wobei die Hähne nicht von Hand zu betätigen sein dürfen und Wegwerfhandtücher vorhanden sein müssen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. 9. 1980, S. 11. Richtlinie zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 1985 (AbI. Nr. L 302 vom 15. 11. 1985, S. 218).

3. Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte wie Zurichtungstische, Behältnisse, Fließbänder, Maschinen zum Ausnehmen, Filetieren usw. müssen aus Material bestehen, das gegenüber Meerwasser korrosionsfest, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist, und in gutem Zustand gehalten werden.
4. Fabrikschiffe, auf denen Fischereierzeugnisse gefroren werden, müssen über folgendes verfügen:
 - a) eine Anlage mit ausreichender Kühlleistung zwecks schneller Senkung der Temperatur der Erzeugnisse, die es ermöglicht, eine dieser Richtlinie entsprechende Kerntemperatur zu erzielen;
 - b) Anlagen mit ausreichender Kühlleistung, die es ermöglichen, in den Lagerräumen eine dieser Richtlinie entsprechende Temperatur der Fischereierzeugnisse aufrechtzuerhalten. Die Lagerräume müssen mit einem Temperaturaufzeichnungssystem ausgestattet sein, das so angebracht ist, daß es ein leichtes Ablesen ermöglicht.

II. Hygienevorschriften für die Behandlung und Lagerung von Fischereierzeugnissen an Bord

1. Eine entsprechend qualifizierte Person an Bord des Fabrikschiffes muß dafür verantwortlich sein, daß ordnungsgemäße Verfahren zur Herstellung der Fischereierzeugnisse angewandt werden. Sie muß über die erforderlichen Befugnisse verfügen, um die Einhaltung der Bestimmungen dieser Richtlinie durchsetzen zu können. Sie hält für die mit der Kontrolle beauftragten Bediensteten das an Bord angewandte Programm zur Überwachung und Nachprüfung der kritischen Punkte, ein Register mit ihren Bemerkungen sowie die gegebenenfalls erforderlichen Temperaturaufzeichnungen zur Verfügung.
2. Für Räume und Ausrüstung gelten die in Kapitel III Abschnitt II Buchstabe A dieses Anhangs festgelegten allgemeinen Hygienevorschriften.
3. Für das Personal gelten die in Kapitel III Abschnitt II Buchstabe B dieses Anhangs festgelegten allgemeinen Hygienevorschriften.
4. Beim Köpfen, Ausnehmen und Filetieren sind die in Kapitel IV Abschnitt I Nummern 2, 3 und 4 dieses Anhangs festgelegten Hygienevorschriften einzuhalten.
5. Bei der Verarbeitung der Fischereierzeugnisse an Bord sind die in Kapitel IV Abschnitte III, IV und V dieses Anhangs festgelegten Hygienevorschriften einzuhalten.
6. Für die Aufmachung und Verpackung der Fischereierzeugnisse an Bord gelten die in Kapitel VI dieses Anhangs festgelegten Hygienevorschriften.
7. Bei der Lagerung der Fischereierzeugnisse an Bord sind die in Kapitel VIII Nummern 1 und 2 dieses Anhangs festgelegten Hygienevorschriften einzuhalten.

KAPITEL II

ANLANDUNGSVORSCHRIFTEN

1. Entlade- und Anlandungsvorrichtungen müssen aus leicht zu reinigendem Material sein und vorschriftsmäßig gewartet und saubergehalten werden.
2. Beim Entladen und bei der Anlandung ist jegliche Verunreinigung der Fischereierzeugnisse zu vermeiden; so ist namentlich zu gewährleisten, daß
 - das Entladen und die Anlandung so rasch wie möglich ablaufen;
 - die Fischereierzeugnisse unverzüglich in ein geschütztes Milieu und unter Einhaltung der je nach Art des Erzeugnisses erforderlichen Temperatur in die Transportmittel, die Lagerhallen, Verkaufshallen oder in einen Betrieb gebracht und gegebenenfalls mit Eis gekühlt werden;
 - keine Geräte und Techniken zulässig sind, die die genießbaren Teile der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen könnten.
3. Die Teile der Versteigerungshallen und Großhandelsmärkte, in denen Fischereierzeugnisse zum Verkauf ausgestellt werden, müssen nachstehende Bedingungen erfüllen:
 - a) Sie müssen überdacht sein, und die Wände müssen leicht zu reinigen sein;
 - b) die Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material sein und ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglichen sowie mit einem hygienisch einwandfreien Abwasserabflußsystem ausgestattet sein;

- c) sie müssen über sanitäre Anlagen mit einer ausreichenden Anzahl von Waschbecken und Toiletten mit Wasserspülung verfügen. Die Waschbecken müssen mit Mitteln zur Reinigung der Hände und Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein;
 - d) sie müssen über ausreichende Beleuchtung verfügen, die die Untersuchung der Fischereierzeugnisse gemäß Kapitel V dieses Anhangs erleichtert;
 - e) während der Ausstellung bzw. Lagerung von Fischereierzeugnissen dürfen sie nicht für andere Zwecke genutzt werden. Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren, deren Abgase die Qualität der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen könnten, dürfen die Hallen nicht befahren. Unerwünschte Tiere sind fernzuhalten;
 - f) sie sind regelmäßig, zumindest aber jeweils nach dem Verkauf zu reinigen; die verwendeten Kisten sind nach jedem Gebrauch zu reinigen und innen und außen mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser abzuspülen; sie sind gegebenenfalls zu desinfizieren;
 - g) es müssen deutlich sichtbar Verbotsschilder angebracht sein, die Rauchen und Spucken sowie Essen und Trinken untersagen;
 - h) sie müssen verschließbar sein und verschlossen gehalten werden können, wenn die zuständige Behörde dies für erforderlich hält;
 - i) sie müssen über eine Anlage zur Versorgung mit Wasser, das den Anforderungen von Kapitel III Abschnitt I Nummer 7 dieses Anhangs entspricht, verfügen;
 - j) sie müssen über besondere wasserdichte, korrosionsfeste Container für genußuntaugliche Fischereierzeugnisse verfügen;
 - k) sie müssen für die Erfordernisse der zuständigen Behörde — sofern diese keine eigenen Räume an Ort und Stelle oder in unmittelbarer Nähe hat — über einen entsprechend den zum Verkauf kommenden Mengen ausreichend ausgestatteten, verschließbaren Raum und das erforderliche Material für die Durchführung der Kontrollen verfügen.
4. Nach der Anlandung bzw. nach dem Erstverkauf sind die Fischereierzeugnisse unverzüglich unter den in Kapitel VIII dieses Anhangs festgelegten Bedingungen an ihren Bestimmungsort zu befördern.
5. Werden die Bedingungen der Nummer 4 jedoch nicht erfüllt, so müssen die Hallen, in denen Fischereierzeugnisse gegebenenfalls vor der Ausstellung zum Verkauf oder nach dem Verkauf bis zur Beförderung an den Bestimmungsort gelagert werden, über Kühlräume mit einer ausreichenden Kühlleistung entsprechend den Vorschriften des Kapitels III Abschnitt I Nummer 3 dieses Anhangs verfügen. Die Fischereierzeugnisse müssen in diesem Fall bei einer der Temperatur von schmelzendem Eis entsprechenden Temperatur gelagert werden.
6. Die allgemeinen Hygienevorschriften des Kapitels III Abschnitt II dieses Anhangs, mit Ausnahme von Buchstabe B Nummer 1 Buchstabe a), gelten entsprechend auch für die Hallen, in denen Fischereierzeugnisse zum Verkauf ausgestellt oder gelagert werden.
7. Die Großhandelsmärkte, auf denen Fischereierzeugnisse zum Verkauf ausgestellt oder gelagert werden, unterliegen den gleichen Bestimmungen wie den in den Nummern 3 und 5 dieses Kapitels vorgesehenen Bestimmungen sowie den Bestimmungen des Kapitels III Abschnitt I Nummern 4, 10 und 11 dieses Anhangs.

Die allgemeinen Hygienevorschriften des Kapitels III Abschnitt II dieses Anhangs gelten entsprechend auch für Großhandelsmärkte.

KAPITEL III

ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE AN LAND

I. Räumlichkeiten und Ausstattung

Die Betriebe müssen mindestens über folgende Einrichtungen verfügen:

1. ausreichend große Arbeitsbereiche, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Diese Arbeitsbereiche sind so konzipiert und angeordnet, daß jegliche Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen wird und der saubere und der verunreinigte Bereich deutlich voneinander getrennt sind;
2. in den Bereichen, in denen die Erzeugnisse behandelt, zubereitet und verarbeitet werden:
 - a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglichen oder über ein Abflusssystem verfügen;

- b) Wände mit glatter, leicht zu reinigender, widerstandsfähiger und wasserundurchlässiger Oberfläche;
 - c) eine leicht zu reinigende Decke;
 - d) Türen aus unveränderlichem, leicht zu reinigendem Material;
 - e) ausreichende Belüftung sowie gegebenenfalls zufriedenstellende Entnebelung;
 - f) ausreichende Beleuchtung;
 - g) eine ausreichende Anzahl von Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände. In den Arbeitsräumen und den Toiletten dürfen die Hähne nicht von Hand zu betätigen sein. Es müssen Wegwerfhandtücher vorhanden sein;
 - h) Vorrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte, der Ausrüstung und der Anlagen;
3. in den Kühlräumen, in denen Fischereierzeugnisse gelagert werden:
- dieselben Anforderungen wie unter Nummer 2 Buchstaben a), b), c), d) und f);
 - gegebenenfalls eine Anlage mit ausreichender Kühlleistung, die gewährleistet, daß die Erzeugnisse bei den in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden;
4. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen unerwünschte Tiere wie Insekten, Nagetiere, Vögel usw.;
5. Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte wie Zurichtungstische, Behältnisse, Fließbänder und Messer aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;
6. besondere wasserdichte, korrosionsfeste Container für Erzeugnisse, die nicht zum Verzehr bestimmt sind, und einen Raum für die Aufbewahrung dieser Container, wenn diese nicht mindestens am Ende eines jeden Arbeitstages entleert werden;
7. eine Anlage zur ausreichenden Versorgung mit Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG oder gegebenenfalls sauberem bzw. durch eine entsprechende Anlage geklärtem Meerwasser, das unter Druck steht. Zur Dampferzeugung, Brandbekämpfung oder Kühlung der Kühlanlagen ist jedoch auch eine Anlage zulässig, die Wasser ohne Trinkwassereigenschaften liefert, sofern die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers unmöglich machen und keinerlei Kontaminationsgefahr besteht. Die Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften müssen deutlich von den Leitungen für Trinkwasser bzw. sauberes Meerwasser unterschieden sein;
8. ein hygienisch einwandfreies Abwasserabflußsystem;
9. eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen mit wasserundurchlässigen, abwaschbaren, glatten Wänden und Böden, Waschbecken sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschbecken müssen mit Mitteln zur Reinigung der Hände und Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein; die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu bedienen sein;
10. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht, wenn die Menge der behandelten Erzeugnisse eine regelmäßige oder ständige Anwesenheit erforderlich macht;
11. geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Beförderungsmittel. Nicht zwingend erforderlich sind diese Vorrichtungen, wenn die Beförderungsmittel gemäß geltenden Vorschriften in von der zuständigen Behörde zugelassenen Anlagen gereinigt und desinfiziert werden müssen;
12. in Betrieben, in denen lebende Tiere wie Krebstiere und Fische gehalten werden, eine Anlage, die optimale Überlebensbedingungen herstellt, unter Verwendung von Wasser, dessen Qualität sicherstellt, daß keine Organismen oder Schadstoffe auf die Tiere übertragen werden.

II. Allgemeine Hygienevorschriften

A. Allgemeine Hygienevorschriften für Räume und Ausrüstung

- 1. Fußböden, Wände, Decken und Trennwände sowie bei der Arbeit mit Fischereierzeugnissen verwendete Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind einwandfrei sauber zu halten und zu warten, so daß eine Kontamination der Erzeugnisse durch sie ausgeschlossen ist.
- 2. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer in den Räumlichkeiten oder auf Geräten sind systematisch zu bekämpfen. Ratten- und Insektengift, Desinfektionsmittel und sonstige möglicherweise giftige Stoffe sind in Räumen oder Schränken unter Verschuß zu halten; sie sind so zu verwenden, daß eine Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.

3. Die Räume, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von Fischereierzeugnissen benutzt werden. Mit entsprechender Genehmigung der zuständigen Behörde dürfen sie jedoch zur gleichen Zeit oder zu anderen Zeitpunkten für die Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.
4. Für sämtliche Arbeitsgänge ist die Verwendung von Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG oder von sauberem Meerwasser vorgeschrieben. Zur Dampferzeugung, Brandbekämpfung oder Kühlung von Maschinen jedoch kann ausnahmsweise auch die Verwendung von Wasser ohne Trinkwassereigenschaften gestattet werden, sofern die hierfür gelegten Leitungen eine andere Verwendung des Wassers unmöglich machen und die Gefahr einer Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen werden kann.
5. Reinigungs-, Desinfektions- und ähnliche Mittel müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein und sind so zu verwenden, daß Zustand und Qualität der Einrichtung und der Ausrüstungsgegenstände sowie der Erzeugnisse hiervon unberührt bleiben.

B. Allgemeine Hygienevorschriften für das Personal

1. Vom Personal wird peinlichste Sauberkeit verlangt. Insbesondere gilt folgendes:
 - a) Das Personal muß geeignete, saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt. Dies betrifft insbesondere die Personen, die mit leicht zu verunreinigenden Fischereierzeugnissen umgehen.
 - b) Das für die Behandlung und die Zubereitung der Fischereierzeugnisse zuständige Personal muß sich die Hände zumindest bei jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit waschen. Verletzungen an den Händen müssen mit einem undurchlässigen Verband versehen sein.
 - c) Das Rauchen, Spucken, Trinken und Essen in den Arbeits- und Lagerräumen ist untersagt.
2. Der Arbeitgeber hat dafür Sorge zu tragen, daß Personen, die Krankheitskeime übertragen könnten, so lange von der Bearbeitung oder sonstigen Behandlung der Fischereierzeugnisse ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, daß keine Gefahr der Ansteckung mehr besteht.

Bei der Einstellung müssen alle Personen, die Fischereierzeugnisse bearbeiten oder behandeln, durch ein ärztliches Zeugnis nachweisen, daß ihrer Verwendung nichts im Wege steht. Die medizinische Überwachung dieser Personen fällt unter die in dem betreffenden Mitgliedstaat geltenden nationalen Rechtsvorschriften, bei Drittländern richtet sie sich nach besonderen Garantien, die nach dem Verfahren des Artikels 15 festzulegen sind.

KAPITEL IV

SONDERVORSCHRIFTEN FÜR DIE BEHANDLUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN IN BETRIEBEN AN LAND

I. Vorschriften für frische Erzeugnisse

1. Gekühlte unverpackte Erzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Betrieb verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, sind in den Kühlräumen der Betriebe mit Eis gekühlt zu lagern bzw. auszustellen. In den Räumen ist nach Bedarf neues Eis nachzufüllen. Das mit oder ohne Salz zur Kühlung verwendete Eis muß aus Trinkwasser oder sauberem Meerwasser hergestellt und unter hygienischen Bedingungen in speziell hierfür bestimmten Behältnissen gelagert werden. Diese Behältnisse sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten. Vorverpackte frische Erzeugnisse können durch Eis oder maschinell durch eine Kühlanlage, die ähnliche Temperaturen herstellt, gekühlt werden.
2. Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen — sofern sie nicht bereits an Bord durchgeführt wurden — unter hygienischen Bedingungen erfolgen. Unmittelbar danach sind die Erzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser zu waschen.
3. Bei Arbeitsgängen wie dem Filetieren und Zerteilen ist darauf zu achten, daß die Filets und Stücke nicht kontaminiert bzw. verunreinigt werden und daß diese Arbeitsgänge an einer anderen Stelle als das Köpfen und Ausnehmen abgewickelt werden. Die Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Zubereitung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Sollen die Filets und Stücke frisch verkauft werden, so müssen sie unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.
4. Eingeweide und solche Teile, die eine Gefahr für die öffentliche Gesundheit darstellen können, sind von den für den menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen zu trennen und fernzuhalten.
5. Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von frischen Fischereierzeugnissen sollen die Erzeugnisse vor Verunreinigung schützen und sie gleichzeitig unter hygienisch einwandfreien Bedingungen frischhalten; insbesondere müssen sie so beschaffen sein, daß Schmelzwasser leicht ablaufen kann.

6. Gibt es keine besonderen Vorrichtungen zur ständigen Beseitigung der Abfälle, so sind diese in auslaufsichere Behältnisse mit Deckel zu füllen, die leicht gereinigt und desinfiziert werden können. In den Arbeitsbereichen dürfen sich keine Abfälle ansammeln. Sie werden laufend oder immer dann, wenn die Behältnisse voll sind, zumindest aber am Ende eines jeden Arbeitstages in einen Container bzw. Raum gemäß Kapitel III Abschnitt I Nummer 6 dieses Anhangs verbracht. Die für die Aufnahme der Abfälle bestimmten Behältnisse, Container und/oder Räume werden nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert. Die gelagerten Abfälle dürfen für den Betrieb nicht zu einer Kontaminationsquelle und für die Umgebung nicht zur Belästigung werden.

II. Vorschriften für gefrorene Erzeugnisse

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

Für ganze Fische, die in Salzlösung eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, sind jedoch aus technischen Gründen, die mit der Gefriermethode und der Behandlung dieser Erzeugnisse zusammenhängen, höhere Temperaturen als ansonsten in dieser Richtlinie vorgesehen zulässig; sie dürfen jedoch -9°C nicht übersteigen.

2. Frische Erzeugnisse, die gefroren werden sollen, müssen die Anforderungen von Abschnitt I dieses Kapitels erfüllen.
3. Die Kühlräume müssen mit einem leicht abzulesenden Temperaturlaufzeichnungsgerät ausgestattet sein. Der Temperaturfühler dieses Gerätes muß in dem Teil des Raums angebracht sein, in dem die höchste Temperatur herrscht.

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

III. Vorschriften für aufgetaute Erzeugnisse

Die Betriebe, die das Auftauen vornehmen, müssen folgendes beachten:

1. Fischereierzeugnisse sind unter hygienisch einwandfreien Bedingungen aufzutauen; so ist insbesondere jegliche Verunreinigung zu vermeiden und die sachgerechte Ableitung des Schmelzwassers zu gewährleisten.

Beim Auftauen darf die Temperatur der Erzeugnisse nicht übermäßig ansteigen.

2. Nach dem Auftauen sind die Erzeugnisse unter den in dieser Richtlinie festgelegten Bedingungen zu behandeln. Werden sie zubereitet oder verarbeitet, so sind die entsprechenden Arbeitsgänge so rasch wie möglich abzuschließen. Werden sie direkt vermarktet, so muß gemäß Artikel 5 Absatz 3 der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ⁽¹⁾ auf der Verpackung deutlich sichtbar angegeben werden, daß es sich um aufgetauten Fisch handelt.

IV. Vorschriften für verarbeitete Erzeugnisse

1. Die zu verarbeitenden frischen, gefrorenen oder aufgetauten Erzeugnisse müssen den Anforderungen von Abschnitt I bzw. II dieses Kapitels genügen.
2. Dient eine Behandlung zur Hemmung der Entwicklung pathogener Mikroorganismen oder ist diese Behandlung für die Haltbarkeit des Erzeugnisses wesentlich, so muß es sich um eine wissenschaftlich anerkannte Behandlung handeln; im Fall einer Behandlung der in Kapitel I Nummer 1 Buchstaben b) und c) des Anhangs der Richtlinie 91/492/EWG genannten Erzeugnisse, die keiner Umsetzung oder Reinigung unterworfen waren, muß diese Behandlung innerhalb von vier Monaten nach dem Eingang des Antrags eines Mitgliedstaates nach dem Verfahren des Artikels 15 genehmigt werden.

Die im Betrieb verantwortliche Person führt ein Register über die vorgenommenen Behandlungen. Einzutragen und zu überprüfen sind je nach Art der jeweiligen Behandlung Werte wie Dauer und Temperatur einer Hitzebehandlung, Salzkonzentration, pH-Wert, Wassergehalt. Die Register sind der zuständigen Behörde mindestens für die Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses zur Verfügung zu halten.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/72/EWG (AbI. Nr. L 42 vom 16. 1. 1991, S. 27).

3. Auf der Verpackung von Erzeugnissen, die nach einer Behandlung wie Salzen, Räuchern, Trocknen oder Marinieren nur begrenzt haltbar sind, müssen gemäß der Richtlinie 79/112/EWG die Lagerbedingungen deutlich sichtbar angegeben sein.

Darüber hinaus gelten folgende Bedingungen:

4. Konserven

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

- a) das bei der Zubereitung der Konserven verwendete Wasser Trinkwassereigenschaft hat;
- b) die Wärmebehandlung nach einem zuverlässigen Verfahren erfolgt, für das wichtige Kriterien wie Dauer der Erhitzung, Temperatur, Einfüllvorgang, Behältnisgröße usw. festgelegt sind; über diese Angaben ist Buch zu führen. Die angewandte Behandlung muß geeignet sein, alle pathogenen Organismen sowie die Keime pathogener Mikroorganismen zu zerstören oder zu inaktivieren. Die Anlage muß mit Kontrollmarkierern ausgerüstet sein, um feststellen zu können, ob die Behältnisse tatsächlich einer angemessenen Wärmebehandlung unterzogen wurden. Nach der Wärmebehandlung sind die Behälter mit Trinkwasser abzukühlen. In diesem können chemische Zusätze, die nach einwandfreien technologischen Verfahren zur Verhinderung des Rostens der Anlagen und der Behälter eingesetzt werden, vorhanden sein;
- c) vom Hersteller weitere Stichprobenkontrollen durchgeführt werden, um zu prüfen, ob die verarbeiteten Erzeugnisse einer angemessenen Wärmebehandlung unterzogen wurden, und zwar:
 - Inkubationstests: Die Inkubation wird über sieben Tage bei 37 °C oder über zehn Tage bei 35 °C oder aber unter gleichwertigen Bedingungen durchgeführt;
 - mikrobiologische Untersuchungen des Inhalts der Behältnisse im betriebseigenen Laboratorium oder in einem anderen zugelassenen Laboratorium;
- d) der Tagesproduktion in vorher festgelegten Abständen Stichproben entnommen werden, um sicherzustellen, daß die Behältnisse wirksam verschlossen sind. Hierzu muß eine geeignete Ausrüstung zur Verfügung stehen, die die Prüfung von Nahtschnittstellen ermöglicht;
- e) Kontrollen durchgeführt werden, um sicherzustellen, daß die Behältnisse unbeschädigt sind;
- f) sämtliche Behältnisse, die unter praktisch gleichen Bedingungen einer Wärmebehandlung unterzogen worden sind, mit einem Kennzeichen für die entsprechende Partie versehen werden, und dies im Einklang mit den Bestimmungen der Richtlinie 89/396/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen läßt⁽¹⁾.

5. Räuchern

Das Räuchern muß in einem separaten Raum bzw. in einem Bereich erfolgen, der gegebenenfalls mit einer Belüftung ausgestattet ist, die verhindert, daß Rauch oder Abwärme von der Verbrennung in die übrigen Räume oder Bereiche dringen, in denen die Fischereierzeugnisse zubereitet, verarbeitet oder gelagert werden.

- a) Die Materialien, die zur Erzeugung von Rauch für das Räuchern von Fisch verwendet werden, sind außerhalb des Räucherraums zu lagern und so zu verwenden, daß eine Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
- b) Holz, das mit Farbe, Lack, Leim oder mit sonstigen chemischen Schutzmitteln behandelt worden ist, ist als Material für die Erzeugung von Rauch nicht zulässig.
- c) Nach dem Räuchern sind die Erzeugnisse rasch auf die für die Erhaltung der Genußtauglichkeit erforderliche Temperatur abzukühlen und erst dann zu verpacken.

6. Salzen

- a) Das Salzen muß an einem anderen, von den übrigen Tätigkeiten ausreichend weit entfernten Platz erfolgen.
- b) Das bei der Behandlung von Fischereierzeugnissen verwendete Salz muß sauber sein und so gelagert werden, daß jegliche Kontamination ausgeschlossen wird. Es darf nicht wiederverwendet werden.
- c) Zum Salzen verwendete Behältnisse müssen so konstruiert sein, daß die Fischereierzeugnisse während des Salzungs Vorgangs vor Verunreinigung geschützt sind.
- d) Die verwendeten Behältnisse und die Arbeitsbereiche sind vor dem Salzen zu reinigen.

(1) ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 21.

7. Gekochte Krebs- und Weichtiererzeugnisse

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

- a) Nach dem Kochen sind die Erzeugnisse rasch abzukühlen. Verwendet werden darf ausschließlich Trinkwasser oder sauberes Meerwasser. Wird kein anderes Verfahren zur Haltbarmachung angewandt, so müssen die Erzeugnisse bis auf die Temperatur von schmelzendem Eis abgekühlt werden.
- b) Das Entfernen der Schalen muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse erfolgen. Geschieht dies von Hand, so muß das Personal auf sorgfältiges Händewaschen achten; sämtliche Arbeitsflächen sind gründlich zu reinigen. Bei Einsatz von Maschinen sind diese in kurzen Abständen zu reinigen und nach jedem Arbeitstag zu desinfizieren.

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

- c) Der Hersteller muß für regelmäßige mikrobiologische Kontrollen seiner Erzeugnisse sorgen und dabei die nach Kapitel V Nummer 4 dieses Anhangs festgelegten Normen beachten.

8. Fischschnitzel

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

- a) Die maschinelle Gewinnung von Schnitzeln muß ohne ungerechtfertigte Verzögerung nach dem Filetieren erfolgen; es dürfen keine Eingeweide oder Eingeweidereste mitverwendet werden. Wird der ganze Fisch verwendet, so ist dieser vorher auszunehmen und zu waschen.
- b) Die Maschinen sind in kurzen Abständen, mindestens jedoch alle zwei Stunden zu reinigen.
- c) Nach der Herstellung sind die Schnitzel so rasch wie möglich zu gefrieren oder Erzeugnissen beizumischen, die gefroren oder haltbar gemacht werden sollen.

V. Vorschriften bezüglich Parasiten

1. Während der Erzeugung und vor ihrer Vermarktung als Speisefisch müssen die Fische und Fischerzeugnisse einer Sichtkontrolle unterzogen werden, um sichtbare Parasiten festzustellen und zu entfernen.

Offensichtlich von Parasiten befallene Fische oder Fischteile, die aus diesem Grund entfernt wurden, dürfen nicht als Speisefisch vermarktet werden.

Die Modalitäten für diese Kontrolle werden auf Vorschlag der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 15 dieser Richtlinie festgelegt; die Kommission legt diesen Vorschlag vor dem 1. Oktober 1992 vor.

2. Die unter Nummer 3 aufgeführten Fische und Fischerzeugnisse, die naturbelassen verzehrt werden sollen, müssen ferner über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden einer Gefrierbehandlung bei einer Kerntemperatur von -20°C oder weniger unterzogen werden. Diese Gefrierbehandlung ist auf das rohe Ausgangserzeugnis oder das Enderzeugnis anzuwenden.
3. Die Fische und Fischerzeugnisse, für die die Vorschriften von Nummer 2 gelten, sind die folgenden:
 - a) Fisch, der roh oder — wie Junghering (Matjes) — quasi roh verzehrt wird;
 - b) nachstehende Arten, sofern sie kalt geräuchert werden und die Temperatur im Innern des Fisches während dieses Vorgangs weniger als 60°C beträgt:
 - Hering,
 - Makrele,
 - Sprotte,
 - atlantischer und pazifischer freilebender Lachs;
 - c) marinierte und/oder gesalzene Heringe, wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um Nematodenlarven abzutöten.

Diese Liste kann auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse nach dem Verfahren des Artikels 15 dieser Richtlinie geändert werden. Nach demselben Verfahren werden auch die Kriterien zur Beurteilung der Behandlungen festgelegt, die als ausreichend bzw. nicht ausreichend angesehen werden, um Nematoden abzutöten.

4. Die Erzeuger müssen sich vergewissern, daß die unter Nummer 3 genannten Fische und Fischerzeugnisse bzw. die zu ihrer Herstellung verwendeten Rohstoffe vor ihrer Vermarktung der unter Nummer 2 genannten Behandlung unterzogen wurden.
5. Den unter Nummer 3 genannten Fischereierzeugnissen muß bei ihrer Vermarktung eine Bescheinigung des Herstellers beiliegen, aus der hervorgeht, welcher Art von Behandlung sie unterzogen wurden.

KAPITEL V

GESUNDHEITSKONTROLLEN UND PRODUKTIONSÜBERWACHUNG

I. Allgemeine Überwachung

Die zuständigen Behörden führen ein Kontroll- und Überwachungssystem mit dem Ziel ein, die Einhaltung der Vorschriften dieser Richtlinie zu überprüfen.

Dieses Kontroll- und Überwachungssystem umfaßt insbesondere:

1. Fischereifahrzeugkontrollen, wobei diese Kontrollen beim Aufenthalt im Hafen durchgeführt werden dürfen;
2. Überprüfung der Anlande- und Erstverkaufsbedingungen;
3. regelmäßige Kontrolle der Betriebe, um insbesondere zu überprüfen, ob
 - a) die Zulassungsvoraussetzungen weiterhin erfüllt sind,
 - b) die Behandlung der Fischereierzeugnisse ordnungsgemäß erfolgt,
 - c) Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte sauber sind und die Hygienevorschriften für das Personal eingehalten werden,
 - d) die Kennzeichnungen vorschriftsmäßig angebracht werden;
4. Kontrolle der Großhandelsmärkte und der Versteigerungshallen;
5. Überprüfung der Lager- und Transportbedingungen.

II. Besondere Kontrollen

1. Organoleptische Prüfungen

Unbeschadet der Ausnahmeregelungen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 103/76 des Rates vom 19. Januar 1976 über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte frische oder gekühlte Fische⁽¹⁾ muß jede Partie Fischereierzeugnisse bei der Anlandung bzw. vor dem ersten Verkauf zur Beschau bereitgestellt und von der zuständigen Behörde auf Genußtauglichkeit geprüft werden. Diese Kontrolle besteht in einer organoleptischen Einschätzung aufgrund von Stichproben.

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

Für Erzeugnisse, die nicht unter eine einheitliche Regelung im Rahmen der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 fallen, kann die Kommission im Bedarfsfall nach dem Verfahren des Artikels 15 dieser Richtlinie besondere organoleptische Anforderungen festlegen.

Die organoleptische Einschätzung wird nach dem Erstverkauf von Fischereierzeugnissen wiederholt, wenn dies für erforderlich gehalten wird oder festgestellt wurde, daß den Anforderungen dieser Richtlinie nicht entsprochen wurde. Nach dem Erstverkauf müssen Fischereierzeugnisse zumindest den niedrigsten Anforderungen an den gemäß der vorgenannten Verordnung festgelegten Frischegrad entsprechen.

Ergibt die organoleptische Einschätzung, daß die Fischereierzeugnisse nicht zum Verzehr geeignet sind, so sind Maßnahmen zu ergreifen, um sie aus dem Markt zu nehmen und so zu denaturieren, daß ihre Wiederverwendung zum Verzehr ausgeschlossen ist.

Läßt die organoleptische Einschätzung den geringsten Zweifel an der Frische von Fischereierzeugnissen aufkommen, so können chemische oder mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt werden.

2. Parasitologische Kontrollen

Vor ihrer Vermarktung als Speisefisch müssen die Fische und Fischerzeugnisse einer stichprobenmäßigen Sichtkontrolle unterzogen werden, um sichtbare Parasiten festzustellen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 20 vom 28. 1. 1976, S. 29. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 33/89 (AbI. Nr. L 5 vom 7. 1. 1989, S. 18).

Offensichtlich von Parasiten befallene Fische oder Fischteile, die aus diesem Grund entfernt wurden, dürfen nicht als Speisefisch vermarktet werden.

Die Modalitäten für diese Kontrolle werden nach dem Verfahren des Artikels 15 dieser Richtlinie festgelegt.

3. Chemische Kontrollen

A. Es werden Stichproben entnommen und zur Überprüfung folgender Parameter einer Laboruntersuchung unterzogen:

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

Die Werte dieser Parameter sind gemäß dem Verfahren des Artikels 15 nach Arten zu präzisieren;

b) Histamin:

Es werden neun Proben von jeder Partie entnommen, bei denen

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

Diese Grenzwerte gelten lediglich für die Fischarten der Familien Scombridae und Clupeidae. Fische dieser Familien, die einem enzymatischen Reifungsprozeß in Salzlösung unterzogen wurden, dürfen jedoch einen höheren Histamingehalt aufweisen, der indes das Doppelte der genannten Werte nicht überschreiten darf. Den Untersuchungen müssen bewährte, wissenschaftlich anerkannte Methoden wie beispielsweise die HPLC-Methode zugrunde liegen.

B. Schadstoffe aus dem aquatischen Milieu

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

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

C. Nach dem Verfahren des Artikels 15 dieser Richtlinie sind bis zum 31. Dezember 1992 festzulegen:

- a) die zur Kontrolle der chemischen Kriterien anzuwendenden Analysemethoden sowie die Probenahmepläne,
- b) die für die chemischen Kriterien einzuhaltenden Grenzwerte.

4. Mikrobiologische Untersuchungen

Nach dem Verfahren des Artikels 15 dieser Richtlinie werden mikrobiologische Kriterien einschließlich Probenahmepläne und Analysemethoden aufgestellt, wenn dies zum Schutz der menschlichen Gesundheit erforderlich ist.

Die Kommission schlägt zu diesem Zweck vor dem 1. Oktober 1992 geeignete Maßnahmen vor.

KAPITEL VI

VERPACKUNG

1. Die Verpackung muß zur Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Fischereierzeugnisse unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen.
2. Das Verpackungsmaterial sowie Erzeugnisse, die mit den Fischereierzeugnissen in Berührung kommen können, müssen den einschlägigen Hygienevorschriften entsprechen, insbesondere
 - dürfen sie organoleptische Eigenschaften der Fischereierzeugnisse nicht verändern,
 - dürfen sie keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf die Fischereierzeugnisse übertragen,
 - müssen sie von ausreichender Festigkeit sein, um die Fischereierzeugnisse wirksam zu schützen.

3. Das Verpackungsmaterial darf nicht wiederverwendet werden; hiervon ausgenommen sind bestimmte wasserdichte Spezialbehälter aus glattem und korrosionsfestem, reinigungs- und desinfektionsfreundlichem Material, die nach gründlicher Reinigung und Desinfektion wiederverwendet werden dürfen. Verpackungsmaterial für Erzeugnisse, die mit Eis frischgehalten werden, muß das Abfließen des Schmelzwassers zulassen.
4. Vor der Verwendung ist das Verpackungsmaterial in gesonderten, vom Produktionsbereich getrennten Räumen zu lagern und gegen Staub und Verunreinigung zu schützen.

KAPITEL VII

IDENTIFIKATION

Unbeschadet der Vorschriften der Richtlinie 79/112/EWG muß es zu Kontrollzwecken möglich sein, anhand der Kennzeichnung oder der Begleitdokumente den Betrieb festzustellen, aus dem Sendungen von Fischereierzeugnissen stammen. Die Verpackungsaufschrift oder die Begleitdokumente müssen daher folgende Angaben enthalten:

- Versandland,
- Identifikation des Betriebs durch die amtliche Zulassungsnummer oder Registrierungsnummer der Versteigerungshalle oder des Großmarktes bei dessen gesonderter Registrierung gemäß Artikel 7 Absatz 1 Unterabsatz 3 dieser Richtlinie.

KAPITEL VIII

LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG

1. Fischereierzeugnisse müssen während der Lagerung und des Transports bei den in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen aufbewahrt werden. Dabei gilt im einzelnen folgendes:
 - Frische Fischereierzeugnisse sowie gekochte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse sind bei der Temperatur von schmelzendem Eis aufzubewahren;
 - gefrorene Fischereierzeugnisse mit Ausnahme von Fischen, die in Salzlösung eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, sind bei einer konstanten Temperatur von -18°C oder weniger im gesamten Erzeugnis aufzubewahren, wobei während der Beförderung gegebenenfalls kurze Temperaturschwankungen von höchstens 3°C nach oben auftreten dürfen;
 - verarbeitete Erzeugnisse sind bei den vom Hersteller angegebenen Temperaturen oder, falls die Umstände dies erfordern, bei den nach dem Verfahren des Artikels 15 dieser Richtlinie festgelegten Temperaturen aufzubewahren.
2. Werden die gefrorenen Fischereierzeugnisse von einem Kühllager zu einem zugelassenen Betrieb befördert, um dort unmittelbar nach der Ankunft zwecks Zubereitung und/oder Verarbeitung aufgetaut zu werden, und handelt es sich um eine kurze Strecke, die höchstens 50 km beträgt bzw. in maximal einer Stunde zurückgelegt wird, so kann die zuständige Behörde eine Ausnahme von den Bestimmungen unter Nummer 1 zweiter Gedankenstrich zulassen.
3. Die Erzeugnisse dürfen nicht zusammen mit anderen Erzeugnissen, die sie verunreinigen oder ihre Genußtauglichkeit beeinträchtigen können, gelagert oder befördert werden, wenn ihre Verpackung nicht einen ausreichenden Schutz gewährleistet.
4. Die zur Beförderung von Fischereierzeugnissen eingesetzten Fahrzeuge müssen so konstruiert und ausgestattet sein, daß die in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen während des gesamten Transports beibehalten werden können. Wird zum Kühlen der Erzeugnisse Eis verwendet, so muß das Abfließen des Schmelzwassers gewährleistet sein, damit ein ständiger Kontakt dieses Wassers mit den Erzeugnissen vermieden wird. Die Innenwände der Transportmittel müssen so beschaffen sein, daß die Genußtauglichkeit der Erzeugnisse nicht beeinträchtigt wird. Sie müssen glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
5. Für Fischereierzeugnisse verwendete Beförderungsmittel dürfen nicht für die Beförderung anderer Erzeugnisse eingesetzt werden, die den Zustand der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen oder diese verunreinigen können, es sei denn, eine Kontamination der Fischereierzeugnisse wird durch eine gründliche Reinigung mit anschließender Desinfektion ausgeschlossen.

6. Fischereierzeugnisse dürfen nicht in Fahrzeugen oder Containern befördert werden, die nicht gereinigt worden sind und die desinfiziert hätten werden müssen.
7. Fischereierzeugnisse, die lebend in den Verkehr gebracht werden, sind unter Bedingungen zu befördern, die den Zustand dieser Erzeugnisse in keiner Weise beeinträchtigen.

KAPITEL IX

NUMMERN DES ANHANGS I, FÜR DIE AUSNAHMEN ZUGELASSEN WERDEN KÖNNEN, UND GEBEBENENFALLS DIE BEI EINER AUSNAHME GELTENDEN BEDINGUNGEN

Zu Kapitel I Abschnitt I des Anhangs

1. Nummer 1 Buchstabe a),
sofern die Erzeugnisse vor Sonneneinstrahlung oder sonstigen Witterungseinflüssen sowie vor jeglicher Verunreinigung oder Kontaminierung geschützt sind.
2. Nummer 1 Buchstabe c),
sofern eine Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
3. Nummer 1 Buchstabe d) erster Satz,
sofern die fertigen Erzeugnisse an Bord bei der erforderlichen Temperatur gelagert werden.
4. Nummer 1 Buchstabe g) letzter Satz,
sofern die Erzeugnisse nicht durch Abwässer, Abfälle oder Kühlwasser der Antriebsmaschinen verunreinigt werden können.
5. Nummer 1 Buchstabe h),
sofern das Personal, das die Erzeugnisse behandelt, sich nach der Benutzung der Toilette die Hände waschen kann.
6. Nummer 2 Buchstabe a),
sofern die Fußböden entsprechend gereinigt und desinfiziert werden.
7. Nummer 2 Buchstaben b), c) und d)
8. Nummer 2 Buchstabe g)
in bezug auf die Wasserhähne und Handtücher.
9. Nummer 3,
sofern die Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte in gutem Zustand gehalten werden.

Zu Kapitel II des Anhangs

10. Nummer 3 Buchstabe a),
sofern die Wände saubergehalten werden.
11. Nummer 3 Buchstabe b),
sofern der Fußboden nach jedem Verkauf gereinigt wird.
12. Nummer 3 Buchstabe c) erster Satz
13. Nummer 3 Buchstabe e): Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren,
sofern durch Abgase verunreinigte Erzeugnisse aus dem Handel genommen werden.
14. Nummer 3 Buchstabe j),
sofern genußuntaugliche Erzeugnisse die Fischereierzeugnisse weder verunreinigen noch mit diesen vermischt werden können.

15. *Nummer 3 Buchstabe k)*
16. *Nummer 7*
insofern, als diese Nummer auf Nummer 3 desselben Kapitels und auf Kapitel III Abschnitt I Nummer 10 verweist.

Zu Kapitel III Abschnitt I des Anhangs

17. *Nummer 1,*
sofern die fertigen Erzeugnisse nicht durch Rohstoffe oder Abfälle verunreinigt werden können.
18. *Nummer 2 Buchstabe a),*
sofern der Fußboden entsprechend gereinigt und desinfiziert wird.
19. *Nummer 2 Buchstabe b),*
sofern die Wände saubergehalten werden.
20. *Nummer 2 Buchstabe c),*
sofern von der Decke keine Verunreinigung ausgeht.
21. *Nummer 2 Buchstabe d)*
22. *Nummer 2 Buchstabe e),*
sofern die Erzeugnisse durch den Raumdunst nicht verändert oder verunreinigt werden.
23. *Nummer 2 Buchstabe g),*
sofern das Personal die Möglichkeit hat, sich die Hände zu waschen.
24. *Nummer 3*
25. *Nummer 5*
hinsichtlich des korrosionsfesten Materials, sofern die Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte saubergehalten werden.
26. *Nummer 6,*
sofern die Erzeugnisse nicht durch Abfälle oder deren Abwässer verunreinigt werden können.
27. *Nummer 10*

Zu Kapitel IV des Anhangs

28. *Abschnitt I Nummer 1*
hinsichtlich der Verpflichtung, Erzeugnisse im Kühlraum des Betriebs zwischenzulagern, sofern während eines Zeitraums von höchstens 12 Stunden das Eis auf den Erzeugnissen nach Bedarf erneuert wird oder wenn die Erzeugnisse in einem nicht zum Betrieb gehörenden und in der Nähe gelegenen Kühlraum gelagert werden können.
29. *Abschnitt I Nummer 6*
hinsichtlich der Verpflichtung, Abfälle in auslaufsichere Behältnisse mit Deckel zu füllen, sofern die Erzeugnisse nicht durch die Abfälle oder deren Abwässer verunreinigt werden können.
30. *Abschnitt IV Nummer 5 erster Absatz,*
sofern alle Vorkehrungen getroffen werden, damit die Fischereierzeugnisse, die zubereitet oder gelagert werden, durch den Rauch nicht beeinträchtigt werden.
31. *Abschnitt IV Nummer 6 Buchstabe a),*
sofern die Fischereierzeugnisse, die zubereitet oder gelagert werden, durch das Salzen nicht beeinträchtigt werden.

RICHTLINIE DES RATES

vom 26. Juni 1991

über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern

(91/494/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission ⁽¹⁾,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments ⁽²⁾,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Geflügelfleisch fällt unter die Liste der in Anhang II des Vertrages aufgeführten Erzeugnisse. Die Geflügelzucht zählt zu den landwirtschaftlichen Tätigkeiten und stellt für einen Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung eine Einkommensquelle dar.

Die Unterschiede zwischen den Mitgliedstaaten müssen durch die Festlegung von tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch beseitigt werden, damit eine rationelle Entwicklung dieses Sektors gewährleistet und die Produktivität durch Förderung des innergemeinschaftlichen Handels verbessert werden kann, um zur Verwirklichung des Binnenmarktes beizutragen.

Um insbesondere den Gesundheitszustand des Geflügels, von dem das zum Versand in einen anderen Mitgliedstaat bestimmte Frischfleisch stammt, besser beurteilen zu können, sollte vorgeschrieben werden, daß das betreffende Geflügel in der Gemeinschaft aufgezogen bzw. gemäß Kapitel III der Richtlinie 90/539/EWG des Rates vom 15. Oktober 1990 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit Geflügel und Bruteiern sowie für ihre Einfuhr aus Drittländern ⁽⁴⁾ eingeführt worden sein muß.

Damit Tierseuchen nicht über Frischfleisch eingeschleppt werden, ist Fleisch aus einem Betrieb oder aus einem Gebiet, in dem entsprechend den Gemeinschaftsvorschriften veterinärhygienische Sperrmaßnahmen gelten, oder aus einem mit Geflügelinfluenza oder der Newcastle-Krankheit infizierten Gebiet vom innergemeinschaftlichen Handel auszuschließen.

Es sollte dafür Sorge getragen werden, daß den Gemeinschaftsvorschriften nicht entsprechendes frisches Geflügel-

fleisch nicht gemäß der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch ⁽⁵⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/484/EWG ⁽⁶⁾, als genußtauglich gekennzeichnet wird. Dieses Fleisch kann jedoch anderweitig verwendet werden, wenn es zur Abtötung der Seuchenerreger behandelt und entsprechend gekennzeichnet worden ist.

Für die Durchführung der vom Bestimmungsmitgliedstaat vorzunehmenden Kontrollen und Folgemaßnahmen sowie für die einzuleitenden Schutzmaßnahmen sollten die allgemeinen Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt ⁽⁷⁾ Anwendung finden.

Ferner sollte die Möglichkeit von Kontrollen durch die Kommission gegeben sein.

Damit sich der innergemeinschaftliche Handel harmonisch entwickelt, bedarf es einer gemeinschaftlichen Regelung für Einfuhren aus Drittländern.

Zu diesem Zweck ist insbesondere eine Liste der Drittländer oder Teile von Drittländern aufzustellen, aus denen frisches Geflügelfleisch eingeführt werden darf; ferner ist die Vorlage eines Tiergesundheitszeugnisses zu verlangen.

Die Veterinärsachverständigen der Kommission sollten beauftragt werden zu prüfen, ob die Gemeinschaftsregelung in den betreffenden Drittländern eingehalten wird.

Die bei der Kontrolle von frischem Geflügelfleisch anwendbaren allgemeinen Regeln und Grundsätze sollten zu einem späteren Zeitpunkt im Rahmen der für die Verwirklichung des Binnenmarktes zu treffenden Maßnahmen festgelegt werden.

Es ist angezeigt, die Richtlinie 90/539/EWG zu ändern, um dem Inhalt der vorliegenden Richtlinie Rechnung zu tragen, insbesondere zur Sicherstellung einer Parallelität bezüglich des Zeitpunktes, an dem die Mitgliedstaaten den neuen Seuchenbestimmungen nachzukommen haben.

Die Bestimmungen dieser Richtlinie sind im Rahmen der Vollendung des Binnenmarktes zu überprüfen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 327 vom 30. 12. 1989, S. 72.

⁽²⁾ ABl. Nr. C 183 vom 15. 7. 1991.

⁽³⁾ ABl. Nr. C 124 vom 21. 5. 1990, S. 12.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 303 vom 31. 10. 1990, S. 6.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23.

⁽⁶⁾ ABl. Nr. L 267 vom 29. 9. 1990, S. 45.

⁽⁷⁾ ABl. Nr. L 395 vom 31. 12. 1989, S. 13.

Es ist ein Verfahren festzulegen, das im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses eine enge Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten herbeiführt.

Es erscheint angezeigt, für die Einführung harmonisierter Regeln in bezug auf die Newcastle-Krankheit eine gewisse Frist vorzusehen —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

KAPITEL I

Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1

In dieser Richtlinie sind die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern festgelegt.

Artikel 2

Im Rahmen dieser Richtlinie gelten die Begriffsbestimmungen des Artikels 2 der Richtlinie 90/539/EWG, insbesondere die Begriffsbestimmungen für Geflügel.

Ferner gilt als

- a) Fleisch: alle zum Verzehr für Menschen geeigneten Teile des Geflügels;
- b) frisches Fleisch: Fleisch, einschließlich im Hochvakuum oder in definierter Atmosphäre umhülltes Fleisch, das zum Zweck der Haltbarmachung nur mit Kälte behandelt worden ist.

KAPITEL II

Vorschriften für den innergemeinschaftlichen Handel

Artikel 3

A. Für die Zulassung zum innergemeinschaftlichen Handel muß das frische Fleisch von Geflügel stammen, das

1. sich seit dem Schlupf im Gebiet der Gemeinschaft befunden hat oder gemäß Kapitel III der Richtlinie 90/539/EWG aus Drittländern eingeführt worden ist.

Ist das Geflügelfleisch für Mitgliedstaaten oder Gebiete von Mitgliedstaaten bestimmt, deren Status gemäß Artikel 12 Absatz 2 der Richtlinie 90/539/EWG anerkannt worden ist, so muß es bis zum 31. Dezember 1992 von Geflügel stammen, das während dreißig Tagen vor der Schlachtung nicht mit einem abgeschwächten Lebendimpfstoff gegen die Newcastle-Krankheit geimpft worden ist.

Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission, der sich auf einen Bericht über die Gefahren der Übertragung der Newcastle-Krankheit stützt, vor dem 1. Januar 1992 mit qualifizierter Mehrheit die ab dem 1. Januar 1993 geltende Regelung fest;

2. aus einem Betrieb kommt,
 - auf den keine tierseuchenrechtlichen Maßnahmen gegen eine Geflügelkrankheit angewandt werden,
 - der nicht in einem wegen Geflügelinfluenza oder Newcastle-Krankheit zur Seuchenzone erklärten Gebiet gelegen ist;
3. bei seiner Verbringung zum Schlachthof nicht mit Geflügel in Berührung gekommen ist, die von Geflügelinfluenza oder der Newcastle-Krankheit befallen sind; die Beförderung durch ein wegen Geflügelinfluenza oder Newcastle-Krankheit zur Seuchenzone erklärtes Gebiet ist unzulässig, es sei denn, daß sie über die großen Fernverkehrsstraßen oder Eisenbahnstrecken erfolgt;
4. in Schlachthöfen geschlachtet wurde, in denen zum Zeitpunkt der Schlachtung kein Fall von Geflügelinfluenza oder von Newcastle-Krankheit festgestellt worden ist.

Frisches Fleisch, bei dem der Verdacht besteht, daß es bei der Schlachtung, der Zerlegung, der Lagerung oder der Beförderung kontaminiert worden ist, muß aus dem Handel gezogen werden;
5. gemäß den Artikeln 4 und 5 gekennzeichnet ist;
6. von der Genußtauglichkeitsbescheinigung des Anhangs IV der Richtlinie 71/118/EWG in der gemäß dem Anhang zu der vorliegenden Richtlinie ergänzten Form begleitet wird.

B. Dieses Kapitel berührt nicht die einzelstaatlichen Rechtsvorschriften für Fleisch,

- das im persönlichen Gepäck von Reisenden für ihren eigenen Verbrauch mitgeführt wird;
- das in Kleinsendungen an Privatpersonen eingeht, sofern diesen Sendungen keine kommerziellen Erwägungen zugrunde liegen;
- das zur Verpflegung des Personals und der Reisenden in Beförderungsmitteln im grenzüberschreitenden Verkehr mitgeführt wird.

Artikel 4

Das unter diese Richtlinie fallende frische Geflügelfleisch muß gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe e) der Richtlinie 71/118/EWG als genußtauglich gekennzeichnet sein, sofern es den Anforderungen des Artikels 3 Buchstabe A der vorliegenden Richtlinie genügt und von Tieren stammt, die unter den in der Richtlinie 71/118/EWG vorgeschriebenen Hygienebedingungen geschlachtet wurden.

Artikel 5

(1) Frisches Geflügelfleisch, das den Bestimmungen des Artikels 3 Buchstabe A Nummern 2 und 3 und Nummer 4 Unterabsatz 1 nicht genügt, darf abweichend von Artikel 4 gleichwohl gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe e) der Richtlinie 71/118/EWG gekennzeichnet werden, wenn es nicht für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Fleisch bestimmt ist und die in der genannten Bestimmung vorgesehene Kennzeichnung unverzüglich

- a) so übermalt wird, daß die in Anhang I Kapitel X Nummer 44.1 Buchstaben a) und b) der Richtlinie 71/118/EWG festgelegte Genußtauglichkeitskennzeichnung von einem schräggestellten rechtwinklig angeordneten Kreuz, dessen Achsen sich in der Stempelmitte überschneiden, überdeckt wird und die Stempelangaben lesbar bleiben, oder
- b) durch eine besondere Einzelkennzeichnung ersetzt wird, die aus der gemäß Buchstabe a) übermalten Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Anhang I Kapitel X Nummer 44.1 Buchstaben a) und b) der Richtlinie 71/118/EWG besteht.

Für den Besitz und die Verwendung der Kennzeichnungsinstrumente gilt Anhang I Kapitel X Nummer 43 der Richtlinie 71/118/EWG entsprechend.

(2) Das in Absatz 1 genannte Fleisch muß gesondert bzw. darf nicht zur gleichen Zeit wie das für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch bestimmte Geflügelfleisch gewonnen, zerlegt, befördert oder gelagert werden und ist so zu verwenden, daß es nicht in Erzeugnisse auf Fleischgrundlage gelangt, die für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmt sind, es sei denn, daß es gemäß Artikel 4 Absatz 1 der Richtlinie 80/215/EWG⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/662/EWG, behandelt wurde.

Artikel 6

Die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG gelten insbesondere für die Durchführung der vom Bestimmungsmitgliedstaat vorzunehmenden Kontrollen und Folgemaßnahmen sowie für die einzuleitenden Schutzmaßnahmen.

Artikel 7

Veterinärsachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung dieser Richtlinie notwendig ist, in Zusammenarbeit mit den zuständigen einzelstaatlichen Behörden Kontrollen an Ort und Stelle durchführen. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über die Ergebnisse dieser Kontrollen.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, gewährt den Sachverständigen die zur Erfüllung ihrer Aufgabe erforderliche Unterstützung.

Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 18 erlassen. Nach demselben Verfahren werden die Vorschriften festgelegt, die für die in diesem Artikel vorgesehenen Kontrollen gelten.

(¹) ABl. Nr. L 47 vom 21. 2. 1980, S. 4.

KAPITEL III

Vorschriften für die Einfuhr aus Drittländern

Artikel 8

(1) Für die Einfuhr in die Gemeinschaft muß frisches Geflügelfleisch den Anforderungen der Artikel 9 bis 12 genügen.

(2) Dieses Kapitel gilt jedoch nicht für

- a) Fleisch, das im persönlichen Gepäck von Reisenden für ihren eigenen Verbrauch mitgeführt wird, sofern die beförderte Menge 1 kg pro Person nicht überschreitet und sofern das Fleisch aus einem Drittland oder einem Teil eines Drittlandes stammt, das in der nach Artikel 9 erstellten Liste aufgeführt ist und aus dem die Einfuhr nicht gemäß Artikel 14 verboten ist;
- b) Fleisch, das in Kleinsendungen an Privatpersonen ein- geht, sofern diesen Einfuhren keine kommerziellen Erwägungen zugrunde liegen, die versandte Menge 1 kg nicht überschreitet und das Fleisch aus einem Drittland oder einem Teil eines Drittlandes stammt, das in der nach Artikel 9 erstellten Liste aufgeführt ist und aus dem die Einfuhr nicht gemäß Artikel 14 verboten ist;
- c) Fleisch, das zur Verpflegung des Personals und der Reisenden in Beförderungsmitteln im grenzüberschreitenden Verkehr mitgeführt wird.

Wird dieses Fleisch oder Küchenabfall davon ausgeladen, so muß es unschädlich beseitigt werden. Von der Beseitigung kann jedoch abgesehen werden, wenn das Fleisch — unmittelbar oder nach vorübergehender Verwahrung unter zollamtlicher Überwachung — von einem Beförderungsmittel auf ein anderes Beförderungsmittel umgeladen wird.

Artikel 9

(1) Das frische Geflügelfleisch muß aus Drittländern oder Teilen von Drittländern stammen, die in einer von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 18 erstellten Liste aufgeführt sind. Diese Liste kann nach dem Verfahren des Artikels 17 geändert oder ergänzt werden.

(2) Bei der Entscheidung, ob ein Drittland oder ein Teil eines Drittlandes in die Liste nach Absatz 1 aufgenommen werden kann, wird besondere folgendes berücksichtigt:

- a) einerseits der Gesundheitszustand des Geflügels, der anderen Haustiere und des Wildbestands in dem betreffenden Drittland, insbesondere in bezug auf exotische Tierkrankheiten, und andererseits die Umwelthygiene dieses Landes, da diese beiden Faktoren die Volks- und Tiergesundheit in den Mitgliedstaaten beeinträchtigen könnten;
- b) die Regelmäßigkeit und die Schnelligkeit der Informationsübermittlung dieses Landes in bezug auf das Bestehen ansteckender Tierkrankheiten in seinem Hoheitsgebiet, insbesondere Krankheiten der A- bzw. B-Liste des Internationalen Tierseuchenamtes;

- c) die Vorschriften dieses Landes zur Verhütung und Bekämpfung von Tierkrankheiten;
 - d) die Struktur und die Befugnisse der Veterinärstellen dieses Landes;
 - e) die Organisation und Durchführung der Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung ansteckender Tierkrankheiten;
 - f) die Vorschriften dieses Landes hinsichtlich der Verwendung verbotener Stoffe, insbesondere in bezug auf ihr Verbot oder ihre Zulassung, ihre Verteilung, Vermarktung sowie ihre Verwaltungs- und Kontrollregeln;
 - g) die Garantien, die die Drittländer hinsichtlich der Einhaltung dieser Richtlinie bieten können.
- (3) Die in Absatz 1 genannte Liste und alle etwaigen Änderungen werden im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* veröffentlicht.

Artikel 10

- (1) Das frische Geflügelfleisch muß aus Ländern stammen, die frei von Geflügelinfluenza und von der Newcastle-Krankheit sind.
- (2) Die allgemeinen Kriterien für die Einstufung der Drittländer als frei von den in Absatz 1 genannten Seuchen werden nach dem Verfahren des Artikels 17 festgelegt. Diese Kriterien dürfen auf keinen Fall weniger streng sein als die, die für die Mitgliedstaaten nach der Richtlinie 90/539/EWG gelten.
- (3) Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 18 beschließen, daß Absatz 1 nur für einen Teil eines Drittlandes gilt.

Artikel 11

- (1) Das frische Geflügelfleisch muß
- a) den nach dem Verfahren des Artikels 17 festgelegten tierseuchenrechtlichen Bedingungen entsprechen. Diese können je nach Tierart unterschiedlich sein;
 - b) von Beständen stammen, die sich vor dem Versand während eines nach dem Verfahren des Artikels 17 festzulegenden Zeitraums ohne Unterbrechung in dem Drittland oder dem Teil des Drittlandes befunden haben.
- (2) Für die Festlegung der tierseuchenrechtlichen Bedingungen dienen als Bezugsgrundlage die Vorschriften des Kapitels II und der entsprechenden Anhänge der Richtlinie 90/539/EWG. Nach dem Verfahren des Artikels 18 können von Fall zu Fall Ausnahmen von diesen Vorschriften beschlossen werden, wenn das betreffende Drittland mindestens gleichwertige tierseuchenrechtliche Garantien bietet.

Artikel 12

- (1) Das frische Geflügelfleisch muß von einer Bescheinigung begleitet sein, die von einem amtlichen Tierarzt des Ausfuhrdrittlandes ausgestellt wurde.

Die Bescheinigung muß

- a) am Tag des Verladens zwecks Versand nach dem Bestimmungsland ausgestellt sein;
- b) in der oder den Amtssprachen des Versandlandes und des Bestimmungslandes sowie in einer der Amtssprachen des Landes abgefaßt sein, in dem die Einfuhrkontrolle stattfindet;
- c) die Sendung im Original begleiten;
- d) bestätigen, daß das frische Fleisch den Bedingungen dieser Richtlinie und den entsprechenden Durchführungsvorschriften für die Einfuhr aus Drittländern entspricht;
- e) aus einem einzigen Blatt bestehen;
- f) für einen einzigen Empfänger bestimmt sein.

- (2) Die Bescheinigung muß dem nach dem Verfahren des Artikels 18 festgelegten Muster entsprechen.

Artikel 13

Veterinärsachverständige der Kommission und der Mitgliedstaaten führen Kontrollen an Ort und Stelle durch, um sich von der ordnungsgemäßen Anwendung aller Vorschriften dieser Richtlinie zu überzeugen.

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

Die Kontrollen werden im Auftrag und auf Kosten der Gemeinschaft durchgeführt.

Die Häufigkeit und die Einzelheiten dieser Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 18 festgelegt.

Artikel 14

- (1) Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 17 beschließen, die Einfuhr aus einem Drittland oder einem Teil des Drittlandes auf frisches Geflügelfleisch bestimmter Tierarten zu beschränken.

- (2) Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 17 beschließen, nach der Einfuhr alle erforderlichen Veterinärmaßnahmen anzuwenden.

Artikel 15

Hinsichtlich der Regeln und allgemeinen Grundsätze für die Kontrollen in den Drittländern und für die Kontrollen bei der

Einfuhr von Geflügelfleisch aus Drittländern sowie hinsichtlich der anzuwendenden Schutzmaßnahmen gilt die Richtlinie 90/675/EWG⁽¹⁾.

Artikel 16

(1) Bis zum Beginn der Anwendung der für die Einfuhren von Geflügelfleisch aus Drittländern geltenden gemeinschaftlichen tierseuchenrechtlichen Vorschriften wenden die Mitgliedstaaten bei diesen Einfuhren Vorschriften an, die nicht günstiger sein dürfen als diejenigen, die gemäß der Richtlinie 71/118/EWG für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr gelten, und unterwerfen den Handel mit Geflügelfleisch den in Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b) Unterabsatz 2 der Richtlinie 89/662/EWG vorgesehenen Auflagen.

(2) Zur Sicherstellung der einheitlichen Anwendung dieser Vorschriften können Veterinärsachverständige der Mitgliedstaaten und der Kommission in den Drittländern Kontrollen an Ort und Stelle vornehmen.

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

Diese Kontrollen werden im Auftrag und auf Kosten der Gemeinschaft durchgeführt.

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

Eine Liste der Betriebe, die den Anforderungen des Anhangs I zur Richtlinie 71/118/EWG entsprechen, wird nach dem Verfahren des Artikels 18 erstellt.

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

KAPITEL IV

Gemeinsame Vorschriften

Artikel 17

Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so berät der durch den Beschluß 68/361/EWG⁽²⁾ eingesetzte Ständige Veterinärausschuß nach dem Verfahren des Artikels 12 der Richtlinie 71/118/EWG.

Artikel 18

Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so berät der durch den Beschluß 68/361/EWG

eingesetzte Ständige Veterinärausschuß nach dem Verfahren des Artikels 12a der Richtlinie 71/118/EWG.

Artikel 19

(1) Anhang A der Richtlinie 89/662/EWG wird durch folgende Angabe ergänzt:

„Richtlinie 91/494/EWG des Rates vom 26. Juni 1991 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 35)“.

(2) Die Richtlinie 90/539/EWG wird wie folgt geändert:

a) Artikel 12 Absatz 2 Unterabsatz 1 erhält folgende Fassung:

„Der Status der Mitgliedstaaten oder Regionen von Mitgliedstaaten hinsichtlich der Newcastle-Krankheit wird von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 32 bestimmt.“

b) In Artikel 36 wird das Datum „1. Januar 1992“ durch „1. Mai 1992“ ersetzt.

Artikel 20

Im Rahmen der Vorschläge zur Vollendung des Binnenmarktes überprüft der Rat, der mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission beschließt, diese Richtlinie vor dem 31. Dezember 1992.

Artikel 21

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 1. Mai 1992 nachzukommen. Sie setzen die Kommission davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten Vorschriften nach Absatz 1 erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Artikel 22

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Luxemburg am 26. Juni 1991.

Im Namen des Rates

Der Präsident

R. STEICHEN

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1.

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

ANHANG

Änderungen an der Genußtauglichkeitsbescheinigung in Anhang IV der Richtlinie 71/118/EWG

1. Die Überschrift wird wie folgt ergänzt:

„TIERSEUCHENRECHTLICHE UND GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG“.

2. Abschnitt IV erhält folgende Fassung:

„IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) Das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch ⁽¹⁾ entspricht den Anforderungen der Richtlinie 91/494/EWG über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern und ferner, wenn es für einen Mitgliedstaat oder ein Gebiet eines Mitgliedstaats bestimmt ist, die als frei von der Newcastle-Krankheit anerkannt sind, den Anforderungen des Artikels 3 Nummer 1 Unterabsatz 2 derselben Richtlinie;
- b) — das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch ⁽⁴⁾,
— die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches ⁽⁴⁾
ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß
— das Geflügelfleisch von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind ⁽⁴⁾;
— das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist ⁽⁴⁾;
- c) das Geflügelfleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- d) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der Richtlinie 71/118/EWG genannten hygienischen Anforderungen.“

3. Fußnote 1 erhält folgende Fassung:

„(1) Frisches Geflügelfleisch: frisches Fleisch von Hühnern, Puten, Perlhühnern, Enten, Gänsen, Wachteln, Tauben, Fasanen und Rebhühnern, die als Haustiere gehalten werden, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist. Als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen ist.“

RICHTLINIE DES RATES

vom 27. November 1990

zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild

(91/495/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild sind in der Liste der Erzeugnisse in Anhang II des Vertrages aufgeführt. Kaninchenzucht und Wildtierzucht werden im allgemeinen dem Bereich der Landwirtschaft zugeordnet. Diese Tierzucht stellt eine Einkommensquelle für einen Teil der landwirtschaftlichen Bevölkerung dar.

Um eine rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten und die Produktivität zu steigern, müssen Vorschriften, die Fragen der öffentlichen Gesundheit und der Tiergesundheit hinsichtlich der Erzeugung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild betreffen, auf Gemeinschaftsebene erlassen werden.

Unterschiede in bezug auf veterinärrechtliche und hygienische Vorschriften in den Mitgliedstaaten sollten in dem Bestreben beseitigt werden, den innergemeinschaftlichen Handel mit diesem Fleisch zu fördern und auf diese Weise zur Vollendung des gemeinsamen Binnenmarktes beizutragen.

Durch dieses Fleisch können auf Haustiere und Menschen übertragbare Krankheiten verbreitet werden. Es müssen Vorschriften zur Eindämmung dieser Gefahr erlassen werden.

Die Behandlung des betreffenden Fleisches muß unter hygienischen Bedingungen erfolgen, um Ansteckungen und Vergiftungen durch Lebensmittel zu verhindern.

Die Richtlinie 82/894/EWG des Rates vom 21. Dezember 1982 über die Mitteilung von Viehseuchen in der Gemeinschaft ⁽⁴⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/162/EWG ⁽⁵⁾, legt die Art und Weise der Mitteilung der Tierseuchen in der Gemeinschaft im einzelnen fest. Es ist angezeigt, für bestimmte ansteckende Krankheiten, die auf Zuchtwild übergreifen können, dieselben Mitteilungsvorschriften zu erlassen wie für die anderen Haustiere.

Die Richtlinie 64/433/EWG vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch ⁽⁶⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/662/EWG ⁽⁷⁾, und die Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch ⁽⁸⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/539/EWG ⁽⁹⁾, legen die Gesundheitsvorschriften für frisches Fleisch bzw. Geflügelfleisch fest. In Zuchtbetrieben zur Erzeugung von Wildbret gehaltene Wildtiere werden unter ähnlichen Bedingungen gehalten wie Vieh und Feder- und Geflügel. Es ist daher angezeigt, dieselben Gesundheitsvorschriften, die bereits für den Handelsverkehr mit frischem Fleisch und Geflügelfleisch gelten, auch auf Fleisch von Zuchtwild auszudehnen.

Geringe Mengen von örtlich gehandeltem Kaninchenfleisch und von Fleisch von Zuchtwild sollten von dieser Regelung ausgenommen werden.

Für die Organisation der vom Bestimmungsmitgliedstaat durchzuführenden Kontrollen sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen wird auf die allgemeinen Vorschriften in der Richtlinie 90/425/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Regelung der veterinärrechtlichen und tierzüchterischen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel mit lebenden Tieren und Erzeugnissen im Hinblick auf den Binnenmarkt ⁽¹⁰⁾ verwiesen.

Der Kommission sollte die Aufgabe übertragen werden, Maßnahmen zur Durchführung dieser Richtlinie zu erlassen. Zu diesem Zweck sind Verfahren vorzusehen, die eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten innerhalb des Ständigen Veterinärausschusses gewährleisten —

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 378 vom 31. 12. 1982, S. 58.⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 61 vom 4. 3. 1989, S. 48.⁽⁶⁾ ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64.⁽⁷⁾ ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13.⁽⁸⁾ ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23.⁽⁹⁾ ABl. Nr. L 303 vom 31. 10. 1990, S. 6.⁽¹⁰⁾ ABl. Nr. L 224 vom 18. 9. 1990, S. 29.⁽¹⁾ ABl. Nr. C 327 vom 30. 12. 1989, S. 40.⁽²⁾ ABl. Nr. C 260 vom 15. 10. 1990, S. 154.⁽³⁾ ABl. Nr. C 124 vom 21. 5. 1990, S. 7.

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

KAPITEL I

Allgemeine Vorschriften

Artikel 1

Diese Richtlinie legt die gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Anforderungen fest, die bei der Erzeugung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild zu beachten sind.

Artikel 2

Für die Zwecke dieser Richtlinie gelten die Begriffsbestimmungen des Artikels 2 der Richtlinie 64/433/EWG und des Artikels 2 der Richtlinie 71/118/EWG entsprechend.

Ferner gelten folgende Begriffsbestimmungen:

1. „Kaninchenfleisch“: alle zum Verzehr geeigneten Teile des Hauskaninchens;
2. „Fleisch von Wildtieren aus Zuchtbetrieben“ bzw. „Fleisch von Zuchtwild“: alle zum Verzehr geeigneten Teile von wilden Landsäugetieren und Wildvögeln einschließlich der in Artikel 2 Absatz 1 der Richtlinie 90/539/EWG genannten Arten, die in Gefangenschaft gezüchtet, gehalten und getötet werden;
3. „Wildtiere aus Zuchtbetrieben“ bzw. „Zuchtwild“: Landsäugetiere oder Vögel, die nicht zu den Haustieren zählen und nicht in Artikel 1 Absatz 1 der Richtlinie 64/433/EWG oder in Artikel 1 der Richtlinie 71/118/EWG genannt sind, die jedoch wie Haustiere gehalten werden. Wilde Säugetiere, die in einem abgeschlossenen Gebiet in ähnlicher Freiheit wie freilebendes Wild leben, gelten jedoch nicht als Zuchtwild;
4. „Erzeugerland“: der Mitgliedstaat, in dessen Gebiet sich der Erzeugerbetrieb befindet.

KAPITEL II

Vorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Kaninchenfleisch

Artikel 3

- (1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß Kaninchenfleisch
 - a) in einem Betrieb gewonnen wird, der die allgemeinen Anforderungen der Richtlinie 71/118/EWG erfüllt und für die Zwecke dieses Kapitels nach Artikel 14 zugelassen ist;
 - b) von Tieren aus Betrieben oder Gebieten stammt, für die keine Verbote aus tierseuchenrechtlichen Gründen erlassen wurden;

- c) von Tieren stammt, die gemäß den Bestimmungen von Anhang I Kapitel I der vorliegenden Richtlinie einer Schlachtieruntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt oder durch Hilfskräfte im Sinne des Artikels 4 der Richtlinie 71/118/EWG unterzogen und hierbei als zur Schlachtung geeignet befunden worden sind;
- d) unter vergleichbaren Bedingungen wie in Anhang I Kapitel V der Richtlinie 71/118/EWG — mit Ausnahme der Bedingungen nach den Nummern 28a und 28b — in hygienisch einwandfreier Weise behandelt wird;
- e) einer Fleischuntersuchung gemäß Anhang I Kapitel II der vorliegenden Richtlinie durch einen amtlichen Tierarzt oder durch Hilfskräfte im Sinne des Artikels 4 der Richtlinie 71/118/EWG unterzogen wurde und keine Veränderungen aufweist; ausgenommen sind kurz vor der Schlachtung erlittene Verletzungen sowie begrenzte Mißbildungen oder Andersartigkeiten, sofern festgestellt wird — erforderlichenfalls durch geeignete Laboruntersuchungen —, daß der Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung hierdurch nicht genußuntauglich werden oder eine Gefahr für die Gesundheit darstellen;
- f) gemäß Anhang I Kapitel III der vorliegenden Richtlinie als genußtauglich gekennzeichnet ist.

Gegebenenfalls kann nach dem Verfahren des Artikels 20 beschlossen werden, die Bestimmungen des genannten Kapitels zu ändern oder zu ergänzen, vor allem um den unterschiedlichen Aufmachungen im Handel Rechnung zu tragen, sofern sie den Hygieneregeln entsprechen; insbesondere werden abweichend von dem genannten Kapitel nach diesem Verfahren — erstmals vor dem 1. Januar 1992 — die Bedingungen festgelegt, unter denen die Vermarktung von Schlachtkörpern, Teilen von Schlachtkörpern oder Schlachtnebenerzeugnissen in Großpackungen zugelassen werden kann, die nicht gemäß Nummer 11.3. a) des genannten Kapitels gekennzeichnet sind;

- g) gemäß Anhang I Kapitel IV der vorliegenden Richtlinie nach der Fleischuntersuchung unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in zu diesem Zweck gemäß Artikel 14 zugelassenen Betrieben oder in gemäß den Gemeinschaftsvorschriften zugelassenen Kühllhäusern gelagert wird;
- h) unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gemäß Anhang I Kapitel V der vorliegenden Richtlinie befördert wird;
- i) sofern es sich um Teile von Tierkörpern oder entbeintetes Fleisch handelt, unter vergleichbaren Bedingungen wie in Artikel 3 der Richtlinie 71/118/EWG in zu diesem Zweck gemäß Artikel 14 der vorliegenden Richtlinie zugelassenen Betrieben gewonnen wird.

(2) Jeder Mitgliedstaat trägt ferner dafür Sorge, daß frisches Kaninchenfleisch, das in das Gebiet eines anderen Mitgliedstaats versandt wird, während des Transports in das Bestimmungsland von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung begleitet wird.

Das Original der Genußtauglichkeitsbescheinigung, das das frische Kaninchenfleisch auf dem Transportweg zu dem

Empfänger begleitet, muß zum Verladezeitpunkt von einem amtlichen Tierarzt ausgestellt werden. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß nach Form und Inhalt dem Muster in Anhang II entsprechen; sie muß zumindest in der Sprache oder den Sprachen des Bestimmungslands ausgestellt sein und die in dem Muster des genannten Anhangs vorgesehenen Angaben enthalten.

Artikel 4

(1) Die Mitgliedstaaten können in Abweichung von Artikel 3 genehmigen, daß

- a) ein Kleinerzeuger Kaninchenfleisch direkt an eine Privatperson für deren Eigenverbrauch abgibt;
- b) frisches Kaninchenfleisch in geringen und begrenzten Mengen durch Landwirte abgegeben wird, die Kaninchen in geringem Umfang züchten, wenn diese Abgabe
 - entweder direkt an den Endverbraucher auf den dem Betrieb am nächsten gelegenen lokalen Markt erfolgt,
 - oder an einen Kleinhändler mit dem Ziel des Direktverkaufs an den Endverbraucher erfolgt, sofern der Kleinhändler seine Tätigkeit in derselben Ortschaft wie der Züchter oder in einer benachbarten Ortschaft ausübt.

Von der Möglichkeit einer solchen Ausnahmeregelung ausgeschlossen ist die Abgabe im Reisegewerbe, im Versand und — für den Kleinhändler — auf Märkten.

(2) Die Mitgliedstaaten treffen die notwendigen Maßnahmen, um die Gesundheitskontrolle der in Absatz 1 genannten Vorgänge sicherzustellen; sie erlassen die Vorschriften, aufgrund deren der Erzeugerbetrieb dieses Fleisches festgestellt werden kann.

(3) Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 20 die Durchführungsbestimmungen zu vorliegendem Artikel erlassen und insbesondere auf Antrag eines Mitgliedstaats die Höchstmengen festsetzen, die nach Absatz 1 abgegeben werden dürfen.

KAPITEL III

Vorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fleisch und von Zuchtwild

Artikel 5

Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß der innergemeinschaftliche Handel mit Fleisch von Zuchtwild den Anforderungen entspricht, die

- a) für Federwild aus Zuchtbetrieben nach der Richtlinie 91/494/EWG des Rates vom 26. Juni 1991 über die

tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern ⁽¹⁾ gelten;

- b) für die übrigen Wildarten aus Zuchtbetrieben nach der Richtlinie 72/461/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch ⁽²⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/662/EWG, gelten.

Artikel 6

(1) Bei Fleisch von Schalenwild aus Zuchtbetrieben müssen die einschlägigen Bedingungen nach Artikel 3 und Artikel 5 Buchstaben b) bis k) der Richtlinie 64/433/EWG erfüllt sein, sofern die Herkunftsherde einer regelmäßigen Veterinärkontrolle untersteht und für sie keine Einschränkungen nach einer Untersuchung gemäß Artikel 11 oder infolge einer Veterinärinspektion festgelegt wurden. Die Modalitäten für diese Kontrolle werden nach dem Verfahren des Artikels 20 festgelegt. Die betreffenden Tiere müssen zu einem anderen Zeitpunkt als Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen verarbeitet werden.

Die Genußtauglichkeitsbescheinigung, die dieses Fleisch begleiten muß, muß dem Muster in Anhang IV der vorliegenden Richtlinie entsprechen.

Das Fleisch von Wildschweinen aus Zuchtbetrieben oder von anderen für Trichinenbefall anfälligen Arten muß einer Untersuchung (Methode der künstlichen Verdauung) gemäß der Richtlinie 77/96/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern ⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/321/EWG ⁽⁴⁾, unterzogen werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 kann die zuständige Behörde zulassen, daß Wildtiere aus Zuchtbetrieben, wenn sie für den Transport zu empfindlich sind oder jegliches Risiko für den Transporteur ausgeschlossen werden soll, oder auch aus Gründen des Tierschutzes, vor Ort geschlachtet werden. Erlaubnis zu dieser Abweichung kann erteilt werden, wenn

- die Herde einer regelmäßigen Veterinärkontrolle untersteht und für sie keine Einschränkungen nach einer Untersuchung gemäß Artikel 12 oder infolge einer Veterinärinspektion festgelegt wurden;
- der Besitzer der Tiere einen Antrag stellt;
- die zuständige Behörde im voraus von dem Zeitpunkt der Schlachtung der Tiere unterrichtet wird;
- der Betrieb über eine Sammelstelle für freilebende Tiere verfügt, auf der vor der Schlachtung der Tiergruppe eine Schlachttieruntersuchung möglich ist;

⁽¹⁾ Siehe Seite 35 dieses Amtsblatts.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 24.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 67.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 133 vom 17. 5. 1989, S. 33.

- der Betrieb über eine geeignete Örtlichkeit für die Schlachtung und den Halsschnitt sowie das Entbluten der Tiere verfügt;
- der Schlachtung durch Halsschnitt und Entbluten eine Betäubung vorausgeht, die unter den Bedingungen gemäß der Richtlinie 74/577/EWG ⁽¹⁾ erfolgen muß; der Veterinärdienst darf die Tötung durch Erschießen in Einzelfällen genehmigen;
- die geschlachteten und entbluteten Tiere unter zufriedenstellenden Hygienebedingungen so schnell wie möglich nach dem Schlachten zu einem nach der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenen Schlachthaus hängend transportiert werden. Kann das im Zuchtbetrieb geschlachtete Wild nicht innerhalb einer Stunde in ein nach Artikel 8 der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenes Schlachthaus verbracht werden, so muß es in einem Behälter oder Transportmittel befördert werden, in dem eine Temperatur zwischen Null und 4 °C herrscht. Das Ausweiden muß spätestens innerhalb von drei Stunden, gerechnet ab der Betäubung, erfolgen;
- die geschlachteten Tiere beim Transport zum Schlachthof von einer Bescheinigung des Veterinärdienstes begleitet werden, in der das positive Ergebnis der Schlachtieruntersuchung, die sachgerechte Vornahme des Entblutens und die Schlachtzeit vermerkt sind; diese Bescheinigung muß dem Muster im Anhang III entsprechen.

(3) Bis zum Erlaß der Hygienevorschriften für Fleisch für den Inlandsmarkt kann die Schlachtung von großem Zuchtwild, das Zerlegen und die Aufbewahrung des in Absatz 1 genannten Fleisches in Abweichung von jenem Absatz in Betrieben erfolgen, die von den innerstaatlichen Behörden für den Inlandsmarkt genehmigt worden sind, sofern dieses Fleisch nicht dem innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugeführt wird.

Artikel 7

(1) Die Bestimmungsländer können unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages einem oder mehreren Versandländern allgemeine oder auf bestimmte Fälle begrenzte Genehmigungen erteilen, wonach in ihr Gebiet frisches Fleisch im Sinne von Artikel 5 Buchstabe b) und Buchstaben i) bis k) der Richtlinie 64/433/EWG eingeführt werden darf.

Der Versand dieses frischen Fleisches darf nur nach Artikel 3 Absätze 1 und 3 der Richtlinie 64/433/EWG erfolgen.

(2) Erteilt ein Bestimmungsland eine allgemeine Genehmigung nach Absatz 1, so muß es die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission hiervon unverzüglich unterrichten.

(3) Die Versandländer treffen die erforderlichen Maßnahmen, damit in die Gesundheitsbescheinigungen nach Anhang IV eine Angabe darüber aufgenommen wird, daß von einer der in Absatz 1 vorgesehenen Möglichkeiten Gebrauch gemacht worden ist.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 316 vom 26. 11. 1974, S. 10.

Artikel 8

Das Fleisch von Federwild aus Zuchtbetrieben muß die Bedingungen von Artikel 3 der Richtlinie 71/118/EWG erfüllen.

Das für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmte Fleisch von Federwild aus Zuchtbetrieben muß von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Artikel 8 der Richtlinie 71/118/EWG begleitet sein, die dem Muster in Anhang IV der vorliegenden Richtlinie entsprechen muß.

Läßt sich aufgrund der angewandten Ausweidetechnik bei Wachteln und Tauben die vollständige Gesundheitsuntersuchung der Eingeweide jedes Tieres nicht vornehmen, so kann in Abweichung von Nummer 23 des Kapitels V des Anhangs I der Richtlinie 71/118/EWG diese Untersuchung an einer Stichprobe bei mindestens 5% der Tiere je Sendung von 500 Tieren und einem entsprechenden Verhältnis bei einer Zahl von mehr als 500 Tieren erfolgen, sofern die Sendungen hinsichtlich ihrer Art, ihres Gewichts und ihres Ursprungs gleichartig sind.

Falls die Ergebnisse nicht eindeutig zufriedenstellend sind, gilt die aufgrund der Stichprobenuntersuchung der Eingeweide abgegebene Stellungnahme über die Frage der Genußtauglichkeit der Tiere für die gesamte Sendung.

Artikel 9

In Abweichung von Artikel 8 Absatz 1 können die Mitgliedstaaten jedoch unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages für Fleisch von Federwild aus Zuchtbetrieben, das auf ihrem Gebiet erzeugt und in den Verkehr gebracht wird, den auf ihrem Gebiet gelegenen Schlacht- und Zerlegungsbetrieben, welche ihre Tätigkeit bereits vor der Bekanntgabe dieser Richtlinie ausübten, auf deren ausdrücklichen Antrag hin für teilweise entdarmtes oder nicht entdarmtes Federwild aus Zuchtbetrieben eine Ausnahme von den in Anhang I Kapitel V der Richtlinie 71/118/EWG vorgesehenen Bestimmungen über das Schlachten und Ausweiden gewähren.

Wird diese Ausnahmeregelung in Anspruch genommen, so ist die Verwendung der in Anhang I Kapitel X der Richtlinie 71/118/EWG vorgesehenen Kennzeichnung der Genußtauglichkeit verboten.

Artikel 10

Artikel 8 ist nicht anwendbar für Fleisch von Federwild aus Zuchtbetrieben, das von dem Betriebsinhaber in Einzelfällen direkt an den Endverbraucher für dessen Eigenverbrauch abgegeben wird, mit Ausnahme der Abgabe im Reisegewerbe, im Versand oder auf Märkten.

Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 20 die Durchführungsbestimmungen zu vorliegendem Artikel erlassen und insbesondere auf Antrag eines Mitgliedstaats die Höchstmengen festsetzen, die nach Absatz 1 abgegeben werden dürfen.

KAPITEL IV

Gemeinsame Bestimmungen

Artikel 11

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß der Gesundheitszustand von Kaninchen und Zuchtwild in den Erzeugerbetrieben auf ihrem Gebiet regelmäßig überprüft wird.

(2) Zu diesem Zweck wird ein zentraler Dienst oder ein entsprechendes Organ damit beauftragt, die Ergebnisse der gemäß dieser Richtlinie durchgeführten Gesundheitskontrollen zu sammeln und auszuwerten, falls auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheiten diagnostiziert oder Rückstände über die zulässigen Werte hinaus festgestellt werden.

(3) Wird eine Krankheit oder ein Zustand im Sinne von Absatz 2 festgestellt, so werden die entsprechenden Untersuchungsergebnisse der zuständigen Behörde, der die Überwachung der Herde obliegt, aus der die Tiere stammen, so rasch wie möglich mitgeteilt.

(4) Die zuständige Behörde läßt entsprechend der epizootischen Situation spezifische Untersuchungen an Zuchtwild durchführen, um das Vorhandensein der in Anhang I der Richtlinie 82/894/EWG genannten Krankheiten zu klären.

Die Feststellung dieser Krankheiten wird der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten entsprechend der genannten Richtlinie mitgeteilt.

Artikel 12

(1) Die Mitgliedstaaten ergänzen ihre in Artikel 4 der Richtlinie 86/469/EWG des Rates vom 16. September 1986 über die Untersuchung von Tieren und von frischem Fleisch auf Rückstände⁽¹⁾ genannten Pläne, um Kaninchen und Zuchtwild den in jener Richtlinie vorgesehenen Kontrollen zu unterziehen und — bei freilebenden Wildtieren — das Vorhandensein von kontaminierenden Stoffen in der Umwelt prüfen zu können.

(2) Die Mitgliedstaaten machen entsprechend den Ergebnissen der in Absatz 1 und in Artikel 11 Absatz 4 genannten Untersuchungen Auflagen für die Verwendung von Kaninchenfleisch oder Fleisch von Zuchtwild, das von Tieren aus beanstandeten Betrieben oder Gebieten stammt.

(3) Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 20 die Durchführungsbestimmungen zu vorliegendem Artikel fest.

Artikel 13

Nicht zum Verzehr angeboten werden darf aus Zuchtbetrieben stammendes Kaninchenfleisch oder Fleisch von Federwild,

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 275 vom 29. 6. 1986, S. 36.

- a) bei dem einer der unter Nummer 9 Buchstabe a) des Anhangs I aufgeführten Mängel festgestellt worden ist;
- b) das von Tieren stammt, denen gesundheitsschädliche Stoffe verabreicht wurden, die das Fleisch möglicherweise gesundheitsgefährlich machen und über die nach dem Verfahren des Artikels 20 ein Beschluß nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärsausschusses ergangen ist. Solange dieser Beschluß nicht vorliegt, bleiben die nationalen Vorschriften über die zugelassenen Stoffe unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages gültig;
- c) das unbeschadet einer etwaigen Gemeinschaftsregelung für die Behandlung mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen, mit Zartmachern, mit anderen die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches verändernden Stoffen oder mit anderen als zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit verwendeten Farbstoffen behandelt worden ist.

Artikel 14

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis seiner zugelassenen, mit einer Veterinärkontrollnummer ausgewiesenen Betriebe auf. Die Mitgliedstaaten können nach den Richtlinien 71/118/EWG und 64/433/EWG zugelassene Betriebe auch für das Schlachten und Zerlegen von Kaninchen und von Zuchtwild zulassen, sofern diese Betriebe über die erforderliche Ausstattung für die Verarbeitung von Kaninchenfleisch und/oder Fleisch von Zuchtwild verfügen und diese Arbeitsgänge so durchgeführt werden, daß die Einhaltung der Hygienevorschriften sichergestellt ist. Sie übermitteln dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

(2) Ein Mitgliedstaat läßt einen Betrieb nur zu, wenn die Einhaltung dieser Richtlinie gewährleistet ist. Sind die entsprechenden Voraussetzungen nicht länger erfüllt, so entziehen die Mitgliedstaaten die Zulassung.

(3) Hat nach Artikel 16 eine Überprüfung stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat die dabei erzielten Ergebnisse. Der Entzug einer Zulassung wird den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission mitgeteilt.

(4) Die Überwachung und Besichtigungen der zugelassenen Betriebe werden unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt, der sich — unbeschadet der den Hilfskräften nach der Richtlinie 71/118/EWG übertragenen Aufgaben — bei ausschließlich technischen Tätigkeiten von hierfür eigens ausgebildeten Hilfskräften unterstützen lassen kann. Der amtliche Tierarzt hat jederzeit Zugang zu sämtlichen Bereichen des Betriebs, um sich davon überzeugen zu können, daß die Bestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden.

Eingehende Bestimmungen über den Einsatz der Hilfskräfte werden nach dem Verfahren des Artikels 20 erlassen.

Artikel 15

Veterinärsachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Durchführung dieser Richtlinie

erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten Kontrollen vor Ort vornehmen; sie können insbesondere überprüfen, ob die zugelassenen Betriebe die Bestimmungen dieser Richtlinie tatsächlich einhalten. Die Kommission teilt den Mitgliedstaaten das Ergebnis dieser Untersuchungen mit.

Ein Mitgliedstaat, in dessen Gebiet eine Überprüfung vorgenommen wird, gewährt den Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe jede erforderliche Unterstützung.

Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 20 erlassen.

Artikel 16

(1) Die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG über die veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt finden Anwendung, insbesondere in bezug auf die Organisation der vom Bestimmungsmitgliedstaat durchzuführenden Kontrollen sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen im Zusammenhang mit gesundheitlichen Fragen bei der Erzeugung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild im Gebiet der Gemeinschaft.

(2) Die Richtlinie 89/662/EWG wird wie folgt geändert:

a) Am Ende des Anhangs A ist anzufügen:

„— Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 41 (mit Ausnahme von aus Drittländern eingeführtem Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild))“.

b) Im Anhang B ist der Gedankenstrich „— Kaninchen- und Wildfleisch“ zu ersetzen durch: „— Fleisch von freilebenden Wildtieren“.

Artikel 17

Bis zum Beginn der Anwendung der Gemeinschaftsbestimmungen über die Einfuhr von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild aus dritten Ländern wenden die Mitgliedstaaten bei diesen Einfuhren Vorschriften an, die denen dieser Richtlinie mindestens gleichwertig sind.

Bis zur Anwendung dieser Vorschriften tragen die Mitgliedstaaten indessen dafür Sorge, daß die Einfuhren aus Drittländern weiterhin den Bestimmungen des Artikels 6 Absatz 1 Buchstabe b) Unterabsatz 3 der Richtlinie 89/662/EWG unterliegen und daß ferner

i) frisches Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild auf keinen Fall die in Anhang I Kapitel X der Richtlinie 71/118/EWG vorgesehene Kennzeichnung der Genußtauglichkeit tragen darf und, wenn es zerlegt oder entbeint wird, gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B der genannten Richtlinie behandelt wird,

ii) Fleisch von für Trichinenbefall anfälligen Arten nach der in der Richtlinie 77/96/EWG vorgesehenen Methode der künstlichen Verdauung untersucht wird.

KAPITEL V

Schlußbestimmungen

Artikel 18

Diese Richtlinie beeinträchtigt nicht die Vorschriften, die die Gemeinschaft zum Schutz lebender Tiere erläßt.

Artikel 19

Die Anhänge zu dieser Verordnung werden vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert, um sie insbesondere an den technischen Fortschritt anzupassen.

Artikel 20

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des durch den Beschluß 68/361/EWG⁽¹⁾ eingesetzten Ständigen Veterinärausschusses, nachstehend „Ausschuß“ genannt, diesen unverzüglich von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats.

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

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

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

Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

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

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

und unverzüglich zur Anwendung gebracht, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen diese Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 21

Bis zur Durchführung gemeinschaftlicher Vorschriften zur Regelung gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Fleisch von Jagdwild, die bis spätestens 31. März 1991 zu erlassen sind, unterliegt das zum Verzehr geeignete Fleisch von Jagdwild den Bestimmungen des Artikels 3 Absatz 3, des Artikels 4 Absatz 1 Unterabsatz 2 zweiter Gedankenstrich und des Artikels 5 Absatz 2 der Richtlinie 89/662/EWG.

Artikel 22

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens zum 1. Januar 1993 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

(2) Wenn die Mitgliedstaaten die in Absatz 1 genannten Rechts- und Verwaltungsvorschriften erlassen, nehmen diese Vorschriften selbst auf diese Richtlinie Bezug oder werden sie bei ihrer amtlichen Veröffentlichung von einer entsprechenden Bezugnahme begleitet. Die Einzelheiten dieser Bezugnahme regeln die Mitgliedstaaten.

Artikel 23

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 27. November 1990.

Im Namen des Rates

Der Präsident

V. SACCOMANDI

ANHANG I

KAPITEL I

Schlachttieruntersuchung bei Kaninchen

1. Die Tiere müssen vor dem Schlachten einer Schlachtieruntersuchung unterzogen werden. Diese Schlachtieruntersuchung muß in der Regel auf dem landwirtschaftlichen Betrieb vor der Versendung erfolgen.
 - a) Wurde die Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbetrieb vorgenommen, so kann sich die Schlachtieruntersuchung auf dem Schlachthof darauf beschränken, während des Transports erlittene Verletzungen festzustellen, sofern die Kaninchen innerhalb der letzten 24 Stunden in dem Herkunftsbetrieb untersucht und für gesund befunden worden sind. Außerdem muß die Nämlichkeit der Sendung bei Ankunft im Schlachthof nachgewiesen werden.

Werden die Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbetrieb und die Untersuchung im Schlachthof nicht von demselben amtlichen Tierarzt durchgeführt, so muß für die Tiere eine Gesundheitsbescheinigung mit den Angaben nach Anhang III mitgeführt werden.
 - b) Wurde die Schlachtieruntersuchung nicht im Herkunftsbetrieb vorgenommen, so müssen die zur Schlachtung bestimmten Kaninchen innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Ankunft im Schlachthof zur Schlachtieruntersuchung kommen. Diese Untersuchung ist unmittelbar vor der Schlachtung zu wiederholen, wenn seit der Vornahme der Schlachtieruntersuchung mehr als 24 Stunden vergangen sind.

Der Betreiber des Schlachthofes oder sein Vertreter muß die gesundheitlichen Untersuchungen vor der Schlachtung und insbesondere jede für erforderlich gehaltene Tätigkeit erleichtern.

Jedes Tier oder jede Sendung zur Schlachtung bestimmter Tiere muß mit einer Kennzeichnung zur Identifizierung versehen sein, anhand deren die zuständige Behörde ihrer Herkunft feststellen kann.
2. Die Schlachtieruntersuchung muß von einem amtlichen Tierarzt bei ausreichender Beleuchtung nach anerkannten Methoden vorgenommen werden.
3. Bei der Untersuchung ist festzustellen,
 - a) ob die Tiere von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen sind oder ob bestimmte Anzeichen oder das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
 - b) ob die Tiere Anzeichen einer Krankheit oder einer Störung des Allgemeinbefindens erkennen lassen, durch die ihr Fleisch nicht zum Verzehr geeignet sein kann.
4. Tiere, bei denen die unter Nummer 3 genannten Krankheiten oder Anzeichen festgestellt werden, dürfen nicht zum Verzehr geschlachtet werden.
5. Die unter Nummer 4 genannten Tiere müssen getrennt oder nach dem Schlachten aller übrigen Kaninchen getötet werden; ihr Fleisch ist unter hygienischen Bedingungen zu beseitigen.

KAPITEL II

Fleischuntersuchung bei Kaninchen

6. Geschlachtete Kaninchen sind sofort nach dem Schlachten zu untersuchen.
7. Die Fleischuntersuchung ist bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen.
8. Die Fleischuntersuchung umfaßt:
 - a) die Besichtigung des geschlachteten Tieres,
 - b) Durchtasten und gegebenenfalls Anschneiden von Lunge, Leber, Milz, Nieren sowie der veränderten Teile des Tierkörpers,
 - c) die Prüfung auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe, des Geruchs und gegebenenfalls des Geschmacks,
 - d) erforderlichenfalls Untersuchungen im Laboratorium.

9. a) Für absolut ungeeignet zum Verzehr werden Kaninchen erklärt, bei denen die Fleischuntersuchung folgendes ergeben hat:
- auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheiten;
 - bösartige oder mehrfache Tumoren; mehrfache Abszesse,
 - ausgedehnten Parasitenbefall des Unterhaut- oder Muskelgewebes,
 - Rückstände von Stoffen, einschließlich Stoffen mit pharmakologischer Wirkung, die verboten oder in Konzentrationen über die zulässigen gemeinschaftlichen Höchstwerte hinaus vorhanden sind,
 - Vergiftung,
 - umfangreiche Verletzungen oder großflächige blutige bzw. starke Durchtränkung des Gewebes,
 - Abweichungen von der üblichen Farbe, dem üblichen Geruch oder Geschmack,
 - Abweichungen in bezug auf die Konsistenz, insbesondere Ödeme oder starke Abmagerung.
- b) Teile von geschlachteten Tieren, die örtlich begrenzte Verletzungen oder Verunreinigungen aufweisen, die den gesunden Zustand des übrigen Fleisches nicht beeinträchtigen, werden für ungeeignet zum Verzehr erklärt.
- c) Die Ergebnisse der Schlachtieruntersuchung und der Fleischuntersuchung werden vom amtlichen Tierarzt aufgezeichnet und in Fällen, in denen Krankheiten gemäß Nummer 3 oder Rückstände festgestellt werden, den für die Überwachung des Tierbestands, aus dem die Tiere stammen, verantwortlichen Dienststellen der zuständigen Behörde sowie der für den betreffenden Tierbestand verantwortlichen Person übermittelt.

KAPITEL III

Kennzeichnung der Genußtauglichkeit

10. Für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist der amtliche Tierarzt verantwortlich; er besitzt und verwahrt zu diesem Zweck
- a) die für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des Fleisches bestimmten Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben darf;
 - b) die Etiketten und Umhüllungen, soweit sie bereits mit einem der unter Nummer 11 genannten Kennzeichen versehen sind. Diese Etiketten, Umhüllungen und Plomben werden dem Hilfspersonal in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl zu dem Zeitpunkt übergeben, zu dem sie zu verwenden sind.
- 11.1. Das Genußtauglichkeitskennzeichen enthält folgende Angaben:
- a) — im oberen Teil in Großbuchstaben die Kurzbezeichnung des Versandlandes:
B, D, DK, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK,
— in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebs oder gegebenenfalls des Zerlegungsbetriebs,
— im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen:
CEE, EEC, EEG, EOK, EWG oder EØF;
die Buchstaben und die Ziffern müssen 0,2 cm hoch sein; oder
 - b) ein Oval mit den unter Buchstabe a) genannten Angaben. Die Buchstaben müssen 0,8 cm und die Ziffern 1,1 cm hoch sein.
2. Das zur Kennzeichnung verwendete Material muß den Hygieneanforderungen entsprechen und die in Nummer 1 genannten Angaben einwandfrei leserlich wiedergeben.
3. a) Die Kennzeichnung gemäß Nummer 1 Buchstabe a) ist anzubringen:
- auf unverhüllten Tierkörpern mittels eines Stempels, der die Angaben von Nummer 1 Buchstabe a) enthält,
 - auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder anderen Verpackungen von abgepackten Tierkörpern,
 - auf oder deutlich sichtbar unter Umhüllungen oder anderen Verpackungen von Teilen von Tierkörpern oder in kleinen Mengen verpackten Nebenprodukten der Schlachtung.
- b) Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit gemäß Nummer 1 Buchstabe b) ist auf Großpackungen anzubringen.

4. Erfolgt die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit gemäß Nummer 3 auf der Umhüllung oder Verpackung,
 - so muß sie so angebracht sein, daß sie beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung vernichtet wird, oder
 - die Umhüllung oder Verpackung muß derartig versiegelt sein, daß eine Wiederverwendung nach dem Öffnen unmöglich ist.

KAPITEL IV

Lagerung

12. Nach der Fleischuntersuchung muß Kaninchenfleisch gekühlt oder gefroren und bei einer Temperatur gelagert werden, die zu keinem Zeitpunkt + 4 °C für gekühltes Fleisch und - 12 °C für gefrorenes Fleisch übersteigt.

KAPITEL V

Beförderung

13. Beim Versand von Kaninchenfleisch ist hinsichtlich der Transportdauer und -bedingungen sowie der eingesetzten Transportmittel sicherzustellen, daß das Fleisch während des Transports gegen jegliche Verunreinigung oder andere Beeinträchtigung seiner Qualität geschützt ist. Insbesondere müssen die für die Beförderung verwendeten Fahrzeuge so ausgestattet sein, daß die in Nummer 12 angegebenen Temperaturen nicht überschritten werden.

ANHANG II

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Kaninchenfleisch ⁽¹⁾, das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt istVersandland: Nr. ⁽²⁾:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Ref. ⁽²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Teile:

Art der Verpackung:

Zahl der Packstücke:

Nettogewicht:

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s) ⁽⁴⁾:

.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s) ⁽⁴⁾:

.....

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt

von
(Versandort)nach
(Bestimmungsort und -land)mit folgendem Transportmittel ⁽³⁾:

Name und Anschrift des Absenders:

.....

Name und Anschrift des Empfängers:

.....

⁽¹⁾ Frisches Kaninchenfleisch, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.⁽²⁾ Fakultativ.⁽³⁾ Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer und bei Versand mit dem Schiff der Name einzutragen.⁽⁴⁾ Nichtzutreffendes streichen.

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) — das vorstehend bezeichnete Kaninchenfleisch (*);
— die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches (*)
ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß
— das Kaninchenfleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind (*);
— das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist (*);
- b) das Kaninchenfleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach der Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(*) Nichtzutreffendes streichen.

ANHANG III

MUSTER

GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für Kaninchen oder Zuchtwild ⁽¹⁾, die vom Herkunftsbetrieb zum Schlachtbetrieb befördert werden

Ausstellende Behörde: Nr. ⁽²⁾:

I. Identifizierung der Schlachttiere

Tiergattung:

Zahl der Tiere:

Kennzeichen zur Identifizierung:

II. Herkunft der Schlachttiere

Anschrift des Herkunftsbetriebs:

.....

III. Bestimmung der Schlachttiere

Die Schlachttiere werden mit folgendem Transportmittel:

.....

zu folgendem Schlachtbetrieb: befördert.

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt, daß die oben bezeichneten Schlachttiere am
..... um Uhr einer Schlachtieruntersuchung in dem obengenannten Herkunftsbetrieb
unterzogen und für gesund befunden worden sind.

Ausgefertigt in am

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

⁽¹⁾ Unter den Bedingungen des Artikels 6 Absatz 3 der Richtlinie 91/495/EWG.

⁽²⁾ Fakultativ.

ANHANG IV

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für Fleisch von Zuchtwild ⁽¹⁾, das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist

Versandland: Nr. ⁽²⁾:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Ref. ⁽²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Teile:

Art der Verpackung:

Zahl der Packstücke:

Nettogewicht:

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s) ⁽⁴⁾:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s) ⁽⁴⁾:

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt

von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel ⁽³⁾:

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

⁽¹⁾ Frisches Fleisch von Federwild aus Zuchtbetrieben und von freilebenden Säugetieren aus Zuchtbetrieben, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

⁽²⁾ Fakultativ.

⁽³⁾ Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer und bei Versand mit dem Schiff der Name einzutragen.

⁽⁴⁾ Nichtzutreffendes streichen.

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) — das Fleisch der vorstehend bezeichneten Gattungen (*),
— die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches (*)
ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß
- das Fleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind (*);
— das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist (*);
- b) das Fleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach
- der Richtlinie 77/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (*),
— der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (*)
als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(*) Nichtzutreffendes streichen.

RICHTLINIE DES RATES

vom 15. Juli 1991

zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Tieren und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG, 90/425/EWG und 90/675/EWG

(91/496/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission ⁽¹⁾,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments ⁽²⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Lebende Tiere sind in der Liste des Anhangs II des Vertrages aufgeführt.

Die Festlegung von Grundregeln über die Durchführung von Veterinärkontrollen für Tiere aus Drittländern auf Gemeinschaftsebene trägt zur Versorgungssicherheit und zur Stabilisierung der Märkte bei; gleichzeitig werden damit die für den Gesundheitsschutz der Tiere erforderlichen Maßnahmen harmonisiert.

Gemäß Artikel 23 der Richtlinie 90/425/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Regelung der veterinärrechtlichen und tierzüchterischen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel mit lebenden Tieren und Erzeugnissen im Hinblick auf den Binnenmarkt ⁽³⁾ muß der Rat über die Regeln und allgemeinen Grundsätze für die Kontrollen der Einfuhren von unter die genannte Richtlinie fallenden Tieren aus Drittländern beschließen.

Jede Sendung von Tieren mit Ursprung in Drittländern muß bei der Verbringung in das Gebiet der Gemeinschaft einer Dokumentenprüfung und einer Nämlichkeitskontrolle unterzogen werden.

Es müssen Grundregeln für die gesamte Gemeinschaft für die von den zuständigen Veterinärbehörden durchzuführen- den körperlichen Kontrollen sowie die entsprechenden Folgemaßnahmen festgelegt werden.

Es sind Schutzmaßnahmen vorzusehen; in diesem Rahmen muß die Kommission insbesondere die Befugnis haben, eine Besichtigung vor Ort vorzunehmen und angemessene Maßnahmen zu treffen.

Damit die Kontrollregelung reibungslos durchgeführt werden kann, sind ein Verfahren für die Zulassung und eine Überprüfung der Grenzkontrollstellen sowie ein Austausch von Beamten, die zur Kontrolle der aus Drittländern stammenden lebenden Tieren befugt sind, erforderlich.

Die Festlegung von gemeinsamen Grundregeln auf Gemeinschaftsebene ist um so notwendiger, als die Kontrollen an den Binnengrenzen aufgrund der Vollendung des gemeinsamen Binnenmarktes fortfallen werden.

Die Richtlinien 89/662/EWG ⁽⁴⁾, 90/425/EWG und 90/675/EWG ⁽⁵⁾ müssen geändert werden, um sie an die vorliegende Richtlinie anzupassen.

Es ist erforderlich, die Möglichkeit befristeter Übergangsmaßnahmen vorzusehen, um den Übergang zu der mit dieser Richtlinie eingeführten neuen Kontrollregelung zu erleichtern.

Es empfiehlt sich, die Kommission mit dem Erlass der Durchführungsbestimmungen zu dieser Richtlinie zu beauftragen —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Die Mitgliedstaaten führen die veterinärrechtlichen Kontrollen der aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Tiere nach den Vorschriften dieser Richtlinie durch.

(2) Diese Richtlinie gilt nicht für die Veterinärkontrollen bei nicht gewerbsmäßig von Reisenden mitgeführten Heimtieren, außer Equiden.

Artikel 2

(1) Für diese Richtlinie gelten erforderlichenfalls die Begriffsbestimmungen in Artikel 2 der Richtlinie 90/425/EWG.

(2) Ferner gelten folgende Begriffsbestimmungen:

a) „Dokumentenprüfung“: Prüfung der Veterinärbescheinigungen oder -dokumente, die die Tiere begleiten;

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1.

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 89 vom 6. 4. 1991, S. 5.

⁽²⁾ ABl. Nr. C 183 vom 15. 7. 1991.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 29. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/174/EWG (AbI. Nr. L 85 vom 5. 4. 1991, S. 37).

- b) „Nämlichkeitskontrolle“: Prüfung der Übereinstimmung zwischen den Dokumenten bzw. Bescheinigungen und den Tieren durch einfache Beschau sowie des Vorhandenseins und der Konformität der vorgeschriebenen Kennzeichen an den Tieren;
- c) „körperliche Kontrolle“: Kontrolle des Tieres selbst, auch mit Probenahmen und Laboruntersuchung dieser Proben, gegebenenfalls mit ergänzenden Kontrollen während der Quarantäne;
- d) „Einführer“: jede natürliche oder juristische Person, die die Tiere zur Einfuhr in die Gemeinschaft gestellt;
- e) „Sendung“: eine Anzahl Tiere der gleichen Art, für die die gleiche Veterinärbescheinigung bzw. das gleiche Veterinärdocument gilt, die mit ein und demselben Beförderungsmittel befördert wird und die aus demselben Drittland oder Teil eines Drittlands stammt;
- f) „Grenzkontrollstelle“: jede gemäß Artikel 6 bezeichnete und anerkannte Kontrollstelle in unmittelbarer Nähe der Außengrenze eines der Gebiete nach Anhang I der Richtlinie 90/675/EWG zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen.

KAPITEL I

Durchführung der Kontrollen und Folgemaßnahmen

Artikel 3

- (1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß
- a) die Einführer verpflichtet sind, dem Veterinärpersonal der Grenzkontrollstelle, der die Tiere gestellt werden, einen Werktag vorher Menge und Art der Tiere sowie den Zeitpunkt mitzuteilen, zu dem die Tiere voraussichtlich eintreffen;
- b) die Tiere unter amtlicher Kontrolle unmittelbar zu der Grenzkontrollstelle nach Artikel 6 oder gegebenenfalls in einer Quarantänestation nach Artikel 10 Absatz 1 Unterabsatz 1 zweiter Gedankenstrich gebracht werden;
- c) die Tiere diese Grenzkontrollstelle bzw. Quarantänestation nur verlassen dürfen, wenn — unbeschadet der nach dem Verfahren des Artikels 23 festzulegenden besonderen Bestimmungen — nachgewiesen ist,
- i) daß die veterinärrechtlichen Kontrollen der Tiere nach Artikel 4 Absatz 1 und Absatz 2 Buchstaben a), b) und d) sowie nach den Artikeln 8 und 9 ohne Beanstandung der zuständigen Behörde durchgeführt wurden; dieser Nachweis ist anhand der Bescheinigung gemäß Artikel 7 Absatz 1 zweiter Gedankenstrich oder Artikel 8 zu führen;
- ii) daß die Gebühren für die veterinärrechtlichen Kontrollen entrichtet wurden und daß gegebenenfalls eine Garantie zur Deckung etwaiger Kosten gemäß

Artikel 10 Absatz 1 zweiter und dritter Gedankenstrich, Artikel 10 Absatz 6 und Artikel 12 Absatz 2 hinterlegt wurde;

- d) die Zollbehörde nur dann die Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr in den in Anhang I der Richtlinie 90/675/EWG bezeichneten Gebieten genehmigt, wenn unbeschadet der nach dem Verfahren des Artikels 23 zu erlassenden besonderen Bestimmungen nachgewiesen ist, daß die Vorschriften des Buchstaben c) erfüllt sind.

- (2) Die Durchführungsbestimmungen zu vorliegendem Artikel werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 23 erlassen.

Artikel 4

- (1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß bei allen Sendungen von Tieren mit Herkunft aus Drittländern — unabhängig davon, zu welchem Zollverfahren die Tiere angemeldet werden — an einer Grenzkontrollstelle, die in einem der Gebiete im Sinne von Anhang I der Richtlinie 90/675/EWG gelegen und zu diesem Zweck zugelassen ist, von der Veterinärbehörde eine Dokumentenprüfung und eine Nämlichkeitskontrolle vorgenommen wird, um

- ihren Ursprung festzustellen;
- ihre weitere Bestimmung festzustellen, insbesondere, wenn es sich um die Durchfuhr oder um Tiere handelt, bei denen der Handel noch nicht auf Gemeinschaftsebene harmonisiert oder durch spezifische Auflagen geregelt ist, die durch Beschluß der Gemeinschaft für den Bestimmungsmitgliedstaat anerkannt sind;
- sicherzustellen, daß die Angaben in den Bescheinigungen oder Dokumenten den von der Gemeinschaftsregelung verlangten Garantien entsprechen; im Fall von Tieren, die auf Gemeinschaftsebene noch keinen harmonisierten Handelsvorschriften unterliegen, müssen sie der dem jeweiligen Fall nach dieser Richtlinie entsprechenden einzelstaatlichen Regelung genügen.

- (2) Unbeschadet der Freistellungen nach Artikel 8 muß der amtliche Tierarzt eine körperliche Kontrolle der an der Grenzkontrollstelle gestellten Tiere vornehmen. Diese Kontrolle muß insbesondere folgendes umfassen:

- a) eine klinische Untersuchung der Tiere, damit der Tierarzt sich vergewissern kann, daß die Tiere den Angaben in der Begleitbescheinigung bzw. dem Begleitdokument entsprechen und klinisch gesund sind.

Nach dem Verfahren des Artikels 23 kann bei bestimmten Gruppen und Arten von Tieren unter bestimmten Bedingungen nach Modalitäten, die nach demselben Verfahren festzulegen sind, vom Grundsatz der klinischen Einzeluntersuchung abgewichen werden;

- b) etwaige Laboruntersuchungen, die für erforderlich gehalten werden oder die nach den Gemeinschaftsvorschriften erforderlich sind;

- c) etwaige amtliche Proben zum Nachweis von Rückständen, die umgehend zu analysieren sind;
- d) die Prüfung der Einhaltung der Mindestanforderungen der Richtlinie 77/489/EWG des Rates vom 18. Juli 1977 über den Schutz von Tieren beim internationalen Transport ⁽¹⁾.

Der amtliche Tierarzt muß zum Zweck einer späteren Kontrolle des Transports und gegebenenfalls der Einhaltung der zusätzlichen Anforderungen des Bestimmungsbetriebes mit Hilfe des in Artikel 20 der Richtlinie 90/425/EWG vorgesehenen Informationsaustauschsystems den zuständigen Behörden des Bestimmungsmitgliedstaats die notwendigen Angaben mitteilen.

Der amtliche Tierarzt kann sich bei der Erfüllung bestimmter der vorgenannten Aufgaben von eigens dafür ausgebildetem und seiner Verantwortung unterstelltem qualifiziertem Personal unterstützen lassen.

(3) Abweichend von den Absätzen 1 und 2 kann jedoch folgende Regelung getroffen werden: Tiere, die über einen Hafen oder Flughafen des im Anhang I der Richtlinie 90/675/EWG definierten Gebiets eingeführt werden, können in diesem Bestimmungshafen bzw. -flughafen der Nämlichkeits- und der körperlichen Kontrolle unterzogen werden, sofern dieser über eine Grenzkontrollstelle gemäß Artikel 6 verfügt und die Tiere ihre Reise auf dem Seeweg bzw. Luftweg in dem gleichen Schiff oder Flugzeug fortsetzen. In diesem Fall unterrichtet die zuständige Behörde, die die Dokumente geprüft hat, den amtlichen Tierarzt der Kontrollstelle im Bestimmungsmitgliedstaat entweder selber oder über die örtliche Veterinärbehörde mit Hilfe des in Artikel 20 der Richtlinie 90/425/EWG genannten Informationsaustauschsystems über die Durchfuhr der Tiere.

(4) Die Durchführung der in diesem Artikel vorgesehenen Maßnahmen geht zu Lasten des Versenders, des Empfängers oder ihres Bevollmächtigten, ohne daß der Mitgliedstaat eine Entschädigung zahlt.

(5) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel, einschließlich der Bestimmungen betreffend die Ausbildung und die Qualifikation des Hilfspersonals, werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 23 erlassen.

Artikel 5

Die Verbringung in die in Anhang I der Richtlinie 90/675/EWG bezeichneten Gebiete ist untersagt, wenn sich bei diesen Kontrollen herausstellt,

- a) daß Tiere von Arten, für die auf Gemeinschaftsebene harmonisierte Einfuhrregelungen gelten — unbeschadet der in Artikel 19 der Richtlinie 90/426/EWG ⁽²⁾ vorgesehenen besonderen Bestimmungen für das Verbringen von Equiden und für ihre Einfuhr aus Drittländern —, aus dem Gebiet oder einem Teilgebiet eines Drittlandes kommen, das nicht in den gemäß der Gemeinschaftsregelung für die betreffenden Arten aufgestellten Listen aufgeführt ist bzw. aus dem die Ausfuhr aufgrund eines Gemeinschaftsbeschlusses untersagt ist;

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 200 vom 8. 8. 1977, S. 10.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 42.

- b) daß Tiere, welche nicht unter Buchstabe a) fallen, nicht den Anforderungen der dem jeweiligen Fall nach dieser Richtlinie entsprechenden einzelstaatlichen Rechtsvorschriften genügen;
- c) daß die Tiere von einer ansteckenden Krankheit befallen, der Erkrankung verdächtig oder mit einer ansteckenden Krankheit infiziert sind oder die Gesundheit von Mensch oder Tier gefährden bzw. ein anderer in der Gemeinschaftsregelung vorgesehener Grund vorliegt;
- d) daß die Gemeinschaftsvorschriften von dem ausführenden Drittland nicht eingehalten worden sind;
- e) daß die Tiere nicht mehr transportfähig sind;
- f) daß die für die Tiere mitgeführte Veterinärbescheinigung bzw. das entsprechende Veterinärdokument nicht die Bedingungen erfüllt, die gemäß der Gemeinschaftsregelung oder, wenn keine harmonisierten Vorschriften bestehen, gemäß der dem jeweiligen Fall nach dieser Richtlinie entsprechenden einzelstaatlichen Regelung erfüllt sein müssen.

Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 23 erlassen.

Artikel 6

(1) Für die Grenzkontrollstellen gelten die Bestimmungen dieses Artikels.

(2) Jede Grenzkontrollstelle muß

- a) an der Eingangsstelle zu einem der in Anhang I der Richtlinie 90/675/EWG bezeichneten Gebiete liegen.

Sie darf jedoch in einer gewissen Entfernung von der Eingangsstelle liegen, wenn dies aufgrund der geographischen Gegebenheiten (z. B. Anlegeplatz, Bahnstation, Gebirgspass) unvermeidlich ist, sofern in der Nähe keine Tierhaltungen bestehen bzw. sich keine Tiere aufhalten, die von ansteckenden Krankheiten befallen werden könnten;

- b) auf einem Zollgelände liegen, in dem die Durchführung der übrigen Verwaltungsformalitäten, einschließlich der Einfuhrzollformalitäten, möglich ist;

c) nach Absatz 3 bezeichnet und anerkannt sein;

- d) einem amtlichen Tierarzt unterstellt sein, der für die Kontrollen direkt verantwortlich ist. Der amtliche Tierarzt kann sich von eigens dafür ausgebildeten Hilfskräften, die ihm unterstellt sind, unterstützen lassen.

(3) Die Mitgliedstaaten legen der Kommission vor dem 1. Januar 1992 das Verzeichnis der Grenzkontrollstellen vor, die für die Veterinärkontrolle der Tiere zuständig sind; diese Vorlage erfolgt nach Vorauswahl durch die einzelstaatlichen Behörden, die in Zusammenarbeit mit den Kommissionsdienststellen überprüfen, ob die Mindestanforderungen nach Anhang A erfüllt sind; das Verzeichnis enthält folgende Angaben:

- a) Art der Grenzkontrollstelle:
- Hafen,
 - Flughafen,
 - Straßenkontrollstelle,
 - Bahnstation;
- b) Art der Tiere, die an der Grenzkontrollstelle unter Berücksichtigung der vorhandenen Ausrüstung und des zur Verfügung stehenden tierärztlichen Personals kontrolliert werden können, gegebenenfalls unter Angabe der Tiere, die dort nicht kontrolliert werden können, und bei registrierten Equiden Öffnungszeit einer speziell anerkannten Grenzkontrollstelle;
- c) für die Veterinärkontrolle zur Verfügung stehendes Personal
- Anzahl der amtlichen Tierärzte, wobei während der Öffnungszeiten der Grenzkontrollstelle mindestens ein amtlicher Tierarzt im Dienst sein muß;
 - Anzahl der Hilfskräfte oder Assistenten mit besonderer Qualifikation;
- d) Beschreibung der Ausrüstung und der Räumlichkeiten für die Vornahme:
- der Dokumentenprüfung,
 - der körperlichen Kontrolle,
 - der Probeentnahme,
 - der allgemeinen Analysen nach Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe b),
 - der vom amtlichen Tierarzt angeordneten besonderen Analysen;
- e) Kapazität der verfügbaren Räumlichkeiten zur etwaigen Unterbringung der Tiere bis zum Vorliegen der Analyseergebnisse;
- f) Art der Einrichtungen für einen schnellen Informationsaustausch, insbesondere mit den anderen Grenzkontrollstellen;
- g) Umfang der Handelsströme (Art und Mengen der Tiere, die die betreffende Grenzübergangsstelle passieren).

(4) Die Kommission inspiziert in Zusammenarbeit mit den zuständigen einzelstaatlichen Behörden die gemäß Absatz 3 zugelassenen Grenzkontrollstellen, um sich zu vergewissern, daß die veterinärrechtlichen Kontrollvorschriften einheitlich angewandt werden und daß die Grenzkontrollstellen tatsächlich über die erforderliche Infrastruktur verfügen und den Mindestanforderungen nach Anhang A genügen.

Die Kommission unterbreitet dem Ständigen Veterinärschuß vor dem 1. Januar 1992 einen Bericht über die Ergebnisse der in Unterabsatz 1 genannten Inspektion sowie Vorschläge, die den Schlußfolgerungen dieses Berichts Rechnung tragen; dies soll der Aufstellung eines Gemeinschaftsverzeichnisses der Grenzkontrollstellen dienen. Die Anerkennung und die etwaige Aktualisierung dieser Liste erfolgen nach dem Verfahren des Artikels 22.

In dem vorstehend genannten Bericht werden etwaige Schwierigkeiten aufgezeigt, denen bestimmte Mitgliedstaaten gegenüberstehen, falls die im Einleitungssatz von Absatz 3 genannte Vorauswahl dazu führen sollte, daß eine große Zahl von Grenzkontrollstellen zum 1. Juli 1992 ausgeschlossen ist.

Zur Berücksichtigung dieser etwaigen Schwierigkeiten kann der Betrieb einiger dieser Grenzkontrollstellen für einen Zeitraum von höchstens drei Jahren aufrechterhalten werden, damit sie den Anforderungen dieser Richtlinie in bezug auf Ausrüstung und Strukturen gerecht werden können.

Die Kommission veröffentlicht das Verzeichnis der anerkannten Grenzkontrollstellen sowie die etwaigen Aktualisierungen im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften*.

(5) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren in Artikel 23 erlassen.

Artikel 7

(1) Sollen Tiere von Arten, für die auf Gemeinschaftsebene harmonisierte Einfuhrregelungen gelten, nicht in dem Gebiet des Mitgliedstaats in den freien Verkehr übergeführt werden, der die Kontrolle nach Artikel 4 durchgeführt hat, so muß der amtliche Tierarzt, der für die Grenzkontrollstelle zuständig ist, unbeschadet der besonderen Vorschriften für eingetragene Equiden, für die das Dokument zu ihrer Identifizierung gemäß der Richtlinie 90/427/EWG ⁽¹⁾ beigefügt ist,

- dem Betreffenden eine oder — bei Aufteilung der Sendung — mehrere einzeln beglaubigte Abschriften der Originalbescheinigungen für die Tiere ausfertigen; die Geltungsdauer dieser Abschriften ist auf zehn Tage beschränkt;

- eine Bescheinigung nach einem von der Kommission gemäß dem Verfahren des Artikels 23 auszuarbeitenden Muster ausstellen, wonach es bei den Kontrollen gemäß Artikel 4 Absatz 1 und Absatz 2 Buchstaben a), b) und d) keine Beanstandungen seitens des amtlichen Tierarztes gegeben hat; dabei sind die Art der Probenahmen und gegebenenfalls die Ergebnisse der Laboruntersuchungen oder die Fristen, innerhalb deren diese Ergebnisse erwartet werden, anzugeben;

- die Originalbescheinigung(en) für die Tiere aufbewahren.

(2) Die Durchführungsvorschriften zu Absatz 1 werden nach dem Verfahren des Artikels 23 erlassen.

(3) Nach dem Passieren der Grenzkontrollstellen gelten für den Handel mit den in Absatz 1 genannten Tieren, die zur Verbringung in die in Anhang I der Richtlinie 90/675/EWG bezeichneten Gebiete zugelassen wurden, die Vorschriften über die veterinärrechtlichen Kontrollen nach der Richtlinie 90/425/EWG.

(1) ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 55.

Im einzelnen muß bei der Unterrichtung der zuständigen Behörde des Bestimmungsorts nach dem in Artikel 20 der Richtlinie 90/425/EWG vorgesehenen Informationsaustauschsystem angegeben werden,

- ob die Tiere für einen Mitgliedstaat oder ein Gebiet mit besonderen Anforderungen bestimmt sind,
- ob Probenahmen erfolgt sind, jedoch die Ergebnisse zum Zeitpunkt des Abgangs der Transportmittel von der Grenzkontrollstelle noch nicht verfügbar sind.

Artikel 8

A. Die Mitgliedstaaten tragen für folgendes Sorge:

1. Die Veterinärkontrollen bei der Einfuhr von Tieren der in Anhang A der Richtlinie 90/425/EWG nicht aufgeführten Arten müssen gemäß den nachstehenden Vorschriften erfolgen:

- a) Werden die Tiere unmittelbar einer Grenzkontrollstelle des Mitgliedstaats vorgeführt, der die Einfuhr tätigen will, so werden an dieser Grenzkontrollstelle alle Kontrollen gemäß Artikel 4 durchgeführt;
- b) werden die Tiere einer Grenzkontrollstelle eines anderen Mitgliedstaates mit dessen vorheriger Zustimmung vorgeführt,
 - i) so werden entweder alle Kontrollen gemäß Artikel 4 dort auf Kosten des Bestimmungsmitgliedstaats durchgeführt, insbesondere um die Einhaltung der tierseuchenrechtlichen Vorschriften dieses Staates zu überprüfen;
 - ii) oder es werden im Fall einer Vereinbarung zwischen den zuständigen Zentralbehörden der beiden Mitgliedstaaten und gegebenenfalls des/der Durchfuhrstaats/en nur die Kontrollen nach Artikel 4 Absatz 1 durchgeführt, wobei die Kontrollen nach Artikel 4 Absatz 2 sodann im Bestimmungsmitgliedstaat durchgeführt werden müssen.

In letzterem Fall dürfen die Tiere jedoch die Grenzkontrollstelle, an der die Prüfung der Dokumente und die Nämlichkeitskontrolle durchgeführt werden, nur in versiegelten Fahrzeugen verlassen, nachdem der amtliche Tierarzt dieser Grenzkontrollstelle

- die Vorführung und die durchgeführte Kontrolle auf der bzw. bei Aufteilung in Teilsendungen den Kopien der Originalbescheinigungen vermerkt hat;
- die Veterinärbehörde des Bestimmungsortes oder gegebenenfalls des Durchfuhrmitgliedstaates bzw. der Durchfuhrmitgliedstaaten von der Vorführung der Tiere entsprechend den in Artikel 20 der Richtlinie 90/425/EWG vorgesehenen Informationsaustauschsystem unterrichtet hat;

- in Abweichung von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe c) der zuständigen Zollbehörde der Grenzkontrollstelle für die betreffenden Tiere Entlastung erteilt hat.

Bei zur Schlachtung bestimmten Tieren können die Mitgliedstaaten nur das Verfahren nach Ziffer i) anwenden.

Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission und die Vertreter der übrigen Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß davon, wenn sie das Verfahren nach Ziffer ii) anwenden.

2. Solange die in der Gemeinschaftsregelung vorgesehenen spezifischen Beschlüsse noch nicht ergangen sind, müssen Tiere, für die auf Gemeinschaftsebene harmonisierte Handelsvorschriften gelten, die jedoch aus einem Drittland stammen, für das noch keine tierseuchenrechtlichen Bedingungen festgelegt worden sind, unter folgenden Bedingungen eingeführt werden:

- Sie müssen in dem ausführenden Drittland während der Aufenthaltszeiten gemäß Artikel 10 Absatz 1 der Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung tierseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen, von frischem Fleisch oder von Fleischerzeugnissen aus Drittländern⁽¹⁾ gehalten worden sein;
- sie müssen den Kontrollen nach Artikel 4 unterworfen werden;
- sie dürfen die Grenzkontrollstelle oder die Quarantänestation nur verlassen, wenn aufgrund dieser Kontrollen festgestellt werden kann, daß das Tier oder die Tiersendung
 - i) entweder — unbeschadet der von den betroffenen Drittländern im Hinblick auf exotische Krankheiten gegenüber der Gemeinschaft anwendbaren besonderen Anforderungen — den für den Handel mit der betroffenen Tierart vorgesehenen tierseuchenrechtlichen Bedingungen der in Anhang A der Richtlinie 90/425/EWG genannten Richtlinien oder den tierseuchenrechtlichen Bedingungen der Richtlinie 72/462/EWG genügt;
 - ii) oder für eine oder mehrere bestimmte Krankheiten den nach dem Verfahren des Artikels 23 auf Gegenseitigkeitsbasis anerkannten Bedingungen für die Gleichwertigkeit der Anforderungen des Drittlandes und der Gemeinschaft genügt;
- sie müssen, wenn sie für einen Mitgliedstaat bestimmt sind, für den zusätzliche Garantien gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe e) Zif-

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/266/EWG (AbI. Nr. L 134 vom 29. 5. 1991, S. 45).

fern iii) und iv) der Richtlinie 90/425/EWG gewährt werden, den in diesem Bereich für den innergemeinschaftlichen Handel festgelegten Anforderungen entsprechen;

— sie müssen nach der Vorführung an der Grenzkontrollstelle zum Bestimmungsschlachthof verbracht werden, wenn es sich um Schlachttiere handelt, oder zum Bestimmungsbetrieb, wenn es sich um Zucht- oder Nutztiere oder um Tiere der Aquakultur handelt.

3. Ergeben die Kontrollen gemäß den Nummern 1 und 2, daß das Tier oder die Tiersendung nicht den dort vorgesehenen Anforderungen entspricht, so darf das Tier oder die Sendung die Grenzkontrollstelle oder die Quarantänestation nicht verlassen und Artikel 12 findet Anwendung.
4. Sind die unter Nummer 1 genannten Tiere nicht dazu bestimmt, im Gebiet des Mitgliedstaats, der die Veterinärkontrollen durchgeführt hat, in Verkehr gebracht zu werden, so gelten die Bestimmungen des Artikels 7, insbesondere diejenigen, die sich auf die Ausstellung der Bescheinigung beziehen.
5. Am Bestimmungsort müssen Zuchttiere und Nutztiere unter der amtlichen Überwachung durch die zuständigen Veterinärbehörden bleiben. Nach einem gemäß dem Verfahren des Artikels 23 festzulegenden Beobachtungszeitraum können die Tiere gemäß den Bedingungen der Richtlinie 90/425/EWG zum innergemeinschaftlichen Handel zugelassen werden.

Für Schlachttiere gelten im Bestimmungsschlachthof die gemeinschaftlichen Vorschriften über das Schlachten der betreffenden Tierarten.

B. Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden erforderlichenfalls gemäß dem Verfahren des Artikels 23 festgelegt.

Artikel 9

(1) Die Mitgliedstaaten gestatten die Beförderung von Tieren aus einem Drittland nach einem anderen Drittland, sofern

- a) diese Beförderung zuvor von dem amtlichen Tierarzt der Grenzkontrollstelle des Mitgliedstaats, in dessen Gebiet die Tiere gestellt werden müssen, um dort den in Artikel 4 genannten Kontrollen unterzogen zu werden und gegebenenfalls von der zuständigen Zentralbehörde des Durchfuhrmitgliedstaats oder der Durchfuhrmitgliedstaaten genehmigt wird;
- b) der Antragsteller nachweist, daß das erste Drittland, in welches die Tiere nach der Durchfuhr durch eines der in Anhang I der Richtlinie 90/675/EWG bezeichneten Gebiete befördert werden, sich verpflichtet, die Tiere, deren Ein- oder Durchfuhr es gestattet, auf keinen Fall zurückzuweisen oder zurückzuschicken und in

den Gebieten im Sinne des Anhangs I der Richtlinie 90/675/EWG die Anforderungen der Gemeinschaftsregelung auf dem Gebiet des Wohlbefindens der Tiere beim Transport einzuhalten;

- c) die Kontrolle nach Artikel 4 — gegebenenfalls nach Aufenthalt der Tiere in einer Quarantänestation ohne Beanstandungen seitens des Veterinärdienstes — ergeben hat, daß die Tiere den Anforderungen dieser Richtlinie genügen oder — wenn es sich um Tiere im Sinne des Anhangs A der Richtlinie 90/425/EWG handelt — Gesundheitsgarantien bieten, die nach dem Verfahren des Artikels 23 anerkannt sind und den genannten Anforderungen mindestens gleichwertig sind;
- d) die zuständige Behörde der Grenzkontrollstelle, die zuständigen Behörden des Durchfuhrmitgliedstaats oder der Durchfuhrmitgliedstaaten und der Ausreisekontrollstelle mit Hilfe des in Artikel 12 Absatz 4 Unterabsatz 2 genannten Informationsaustauschsystems von der Durchfuhr der Tiere unterrichtet;
- e) im Fall der Durchfuhr durch eines der in Anhang I der Richtlinie 90/675/EWG bezeichneten Gebiete diese Beförderung nach dem gemeinschaftlichen Versandverfahren (externes Verfahren) oder im Rahmen eines anderen gemeinschaftsrechtlich vorgesehenen Verfahrens des Zollgutversands erfolgt; bei dieser Beförderung sind nur die beim Eingang in das betreffende Gebiet bzw. beim Ausgang aus diesem Gebiet vorgenommenen Behandlungen oder Vorkehrungen im Interesse des Wohlbefindens der Tiere gestattet.

(2) Alle Kosten im Zusammenhang mit der Durchführung dieses Artikels gehen zu Lasten des Versenders, des Empfängers oder ihres Bevollmächtigten, ohne daß der Mitgliedstaat eine Entschädigung zahlt.

Artikel 10

(1) Wenn die gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften — bzw. in den noch nicht harmonisierten Bereichen und unter Einhaltung der allgemeinen Vorschriften des Vertrages, die einzelstaatlichen Rechtsvorschriften — am Bestimmungsort eine Quarantäne oder Absonderung für lebende Tiere vorsehen, so kann diese an folgenden Orten erfolgen:

- bei anderen Krankheiten als Maul- und Klauenseuche, Tollwut und der Newcastle-Krankheit in einer Quarantänestation im Ursprungsdrittland, sofern sie nach dem Verfahren des Artikels 22 anerkannt worden ist und von den Veterinärsachverständigen der Kommission regelmäßig kontrolliert wird;
- in einer Quarantänestation im Gebiet der Gemeinschaft, die den Anforderungen des Anhangs B genügt;
- im Bestimmungsbetrieb.

Nach dem Verfahren des Artikels 23 können die besonderen Garantien festgelegt werden, die beim Transport zwischen Quarantänestation, Ursprungs- und Bestimmungsbetrieben und Grenzkontrollstellen sowie in den Quarantänestationen gemäß Unterabsatz 1 erster Gedankenstrich einzuhalten sind.

(2) Ordnet der verantwortliche amtliche Tierarzt der Grenzkontrollstelle eine Quarantäne an, so erfolgt diese entsprechend dem vom amtlichen Tierarzt diagnostizierten Risiko

- entweder an der Grenzkontrollstelle selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe
- oder im Bestimmungsbetrieb
- oder in einer Quarantänestation in der Nähe des Bestimmungsbetriebs.

(3) Die Quarantänestationen nach Absatz 1 erster und zweiter Gedankenstrich müssen den allgemeinen Bedingungen des Anhangs B genügen.

Die speziellen Zulassungsbedingungen für die einzelnen Tierarten werden nach dem Verfahren des Artikels 23 festgelegt.

(4) Die Anerkennung und etwaige Aktualisierung der Liste der in Absatz 1 erster und zweiter Gedankenstrich und in Absatz 2 erster Gedankenstrich genannten Quarantänestationen erfolgen nach dem Verfahren des Artikels 22. Diese Quarantänestationen unterliegen der in Artikel 19 vorgesehenen Inspektion.

Die Kommission veröffentlicht die Liste dieser Quarantänestationen sowie gegebenenfalls die Aktualisierungen im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften*.

(5) Absatz 1 Unterabsatz 2 sowie die Absätze 3 und 4 gelten nicht für Quarantänestationen, die nur für die in Artikel 8 Abschnitt A Nummer 1 genannten Tiere vorgesehen sind.

(6) Alle Kosten im Zusammenhang mit der Durchführung dieses Artikels gehen zu Lasten des Versenders, des Empfängers oder ihres Beauftragten, ohne daß der Mitgliedstaat eine Entschädigung zahlt.

(7) Die Kommission legt dem Rat vor dem 1. Januar 1996 einen Bericht vor, dem gegebenenfalls Vorschläge über die Einrichtung gemeinschaftlicher Quarantänestationen und eine finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft an ihren Betriebskosten beigefügt sind.

Artikel 11

(1) Unbeschadet der übrigen Bestimmungen dieses Kapitels führt der amtliche Tierarzt oder die zuständige Behörde bei Verdacht auf einen Verstoß gegen die Veterinärvorschriften oder bei Zweifeln an der Nämlichkeit des Tieres alle sachdienlich erscheinenden Veterinärkontrollen durch.

(2) Die Versandmitgliedstaaten treffen die geeigneten administrativen oder strafrechtlichen Maßnahmen, um jeden Verstoß einer natürlichen oder juristischen Person gegen die veterinärrechtlichen Vorschriften zu ahnden, wenn festgestellt wird, daß gegen die Gemeinschaftsregelung verstoßen wurde, insbesondere, daß die ausgestellten Bescheinigungen oder Dokumente dem tatsächlichen Zustand der Tiere nicht entsprechen, daß die Kennzeichnungsmarken nicht dieser

Regelung entsprechen oder daß die Tiere nicht einer Grenzkontrollstelle gestellt oder nicht an den ursprünglich vorgesehenen Bestimmungsort verbracht worden sind.

Artikel 12

(1) Stellt sich bei den nach dieser Richtlinie erforderlichen Kontrollen heraus, daß einzelne Tiere nicht den Vorschriften der Gemeinschaftsregelung bzw. — in den noch nicht harmonisierten Bereichen — den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften entsprechen oder daß eine Unregelmäßigkeit begangen wurde, so ordnet die zuständige Behörde nach Anhörung des Einführers oder seines Vertreters folgendes an:

- a) die Unterbringung, die Fütterung, das Tränken und, falls erforderlich, die Pflege der Tiere;
- b) gegebenenfalls das Verbringen in Quarantäne oder die Absonderung der Sendung;
- c) die Rücksendung der betreffenden Tiersendung innerhalb einer von der zuständigen einzelstaatlichen Behörde festzulegenden Frist aus dem im Anhang I der Richtlinie 90/675/EWG bezeichneten Gebiet, sofern keine Bedenken bezüglich der Gesundheit und dem Wohlbefinden der Tiere bestehen.

In diesem Fall muß der amtliche Tierarzt der Grenzkontrollstelle

- die übrigen Grenzkontrollstellen gemäß Absatz 4 über die Zurückweisung der Sendung unter Angabe der festgestellten Verstöße unterrichten;
- die Veterinärbescheinigung bzw. das Veterinärdokument für die zurückgewiesene Sendung nach gemäß dem Verfahren des Artikels 23 zu bestimmenden Modalitäten für ungültig erklären;
- über die zuständige Zentralbehörde in noch zu bestimmenden Zeitabständen der Kommission Art und Häufigkeit der festgestellten Verstöße mitteilen.

Ist insbesondere aus Gründen des Wohlbefindens der Tiere eine Rücksendung nicht möglich, so hat der amtliche Tierarzt folgende Befugnisse:

- Er kann nach vorheriger Zustimmung der zuständigen Behörde und nach der Schlachttieruntersuchung die Schlachtung der Tiere zum Verzehr genehmigen, wenn die in der Gemeinschaftsregelung vorgesehenen Bedingungen erfüllt sind;
- er muß, falls diese Bedingungen nicht erfüllt sind, die Tötung der Tiere für andere Zwecke als zum Verzehr oder die unschädliche Beseitigung der Schlacht- bzw. Tierkörper anordnen, wobei er festlegt, unter welchen Bedingungen die Verwendung der auf diese Weise gewonnenen Erzeugnisse zu kontrollieren ist.

Die zuständige Zentralbehörde unterrichtet die Kommission von der Anwendung der vorliegenden Ausnahme-

vorschriften gemäß Absatz 4. Die Kommission übermittelt diese Angaben in regelmäßigen Abständen dem Ständigen Veterinärausschuß.

(2) Die Kosten für die in Absatz 1 vorgesehenen Maßnahmen einschließlich der unschädlichen Beseitigung oder anderweitigen Verwendung des Fleisches gehen zu Lasten des Einführers oder seines Vertreters.

Der Erlös aus dem Verkauf der in Absatz 1 Buchstabe c) dritter Unterabsatz genannten Erzeugnisse steht — nach Abzug der vorgenannten Kosten — dem Eigentümer der Tiere oder seinem Beauftragten zu.

(3) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 23 erlassen.

(4) Die Unterrichtung der zuständigen Stellen der Mitgliedstaaten, der Grenzkontrollstellen und der Kommission erfolgt im Rahmen des Entwicklungsprogramms zur Informatisierung der tierärztlichen Kontrollverfahren.

Zu diesem Zweck richtet die Kommission im Wege des Verfahrens nach Artikel 23 ein informatisiertes Datenverarbeitungssystem mit Datenbanken ein, das die Grenzkontrollstellen und die zuständigen Veterinärstellen der Mitgliedstaaten und der Kommission verbindet und alle Angaben zu den Einfuhren von Tieren aus Drittländern umfaßt (SHIFT-Projekt) und an das in Artikel 20 der Richtlinie 90/425/EWG vorgesehene System zum Informationsaustausch zwischen den Veterinärbehörden angeschlossen ist.

(5) Die zuständigen Behörden übermitteln gegebenenfalls die ihnen vorliegenden Informationen entsprechend den Vorschriften der Richtlinie 89/608/EWG des Rates vom 21. November 1989 betreffend die gegenseitige Unterstützung der Verwaltungsbehörden der Mitgliedstaaten und die Zusammenarbeit dieser Behörden mit der Kommission, um die ordnungsgemäße Anwendung der tierärztlichen und tierzuchtrechtlichen Vorschriften zu gewährleisten⁽¹⁾.

Artikel 13

Die Kommission erläßt nach dem Verfahren des Artikels 23 auf der Grundlage der in Absatz 2 vorgesehenen Pläne die Vorschriften für die Einfuhr von zum Verzehr an Ort und Stelle bestimmten Schlachttieren sowie von Zucht- und Nutztieren in bestimmte Teile der in Anhang I der Richtlinie 90/675/EWG bezeichneten Gebiete, um den dortigen Naturgegebenheiten, insbesondere der Entfernung vom Kontinentalgebiet der Gemeinschaft, Rechnung zu tragen.

Zu diesem Zweck übermitteln die Mitgliedstaaten der Kommission spätestens am 31. Dezember 1991 einen Plan mit den Einzelheiten der Durchführung der Kontrollen bei der Einfuhr von Tieren aus Drittländern in die in Absatz 1 genannten Gebiete. In diesen Plänen wird angegeben, mit welchen Kontrollen sichergestellt werden soll, daß die in die betreffenden Gebiete verbrachten Tiere bzw. die daraus

gewonnenen Erzeugnisse auf keinen Fall von dort aus in das übrige Gebiet der Gemeinschaft versandt oder weiterversandt werden.

Artikel 14

Im Hinblick auf die Kontrollen gemäß Artikel 7 Absatz 3 dieser Richtlinie müssen die Kennzeichnung und die Registrierung nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe c) der Richtlinie 90/425/EWG außer bei Schlachttieren und registrierten Equiden am Bestimmungsort der Tiere erfolgen, gegebenenfalls nach dem in Artikel 8 Abschnitt A Nummer 5 vorgesehenen Beobachtungszeitraum.

Die Einzelheiten der Identifizierung und der Kennzeichnung der Schlachttiere werden nach dem Verfahren des Artikels 23 festgelegt.

Artikel 15

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß bei der Einfuhr der in dieser Richtlinie genannten Tiere zur Deckung der Kosten der Veterinärkontrollen im Sinne der Artikel 4, 5, 8 und 9 Gebühren und Auslagen erhoben werden.

(2) Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission vor dem 1. Juli 1992 mit qualifizierter Mehrheit die jeweilige Höhe der in Absatz 1 genannten Gebühren sowie die Einzelheiten und Grundsätze der Durchführung dieser Richtlinie und die Ausnahmen fest.

Artikel 16

Unbeschadet der Kontrollen des Wohlbefindens der Tiere beim Transport kann nach dem Verfahren des Artikels 23 unter bestimmten Voraussetzungen und insbesondere unter Berücksichtigung der Ergebnisse der Kontrollen, die vor Verabschiedung dieser Richtlinie durchgeführt wurden, eine geringere Häufigkeit der Nämlichkeitskontrollen und/oder der physischen Kontrollen auf der Grundlage der Gegenseitigkeit festgelegt werden.

Die Kommission berücksichtigt bei der Bewilligung derartigen Ausnahmeregelungen folgende Kriterien:

- a) von dem betreffenden Drittland angebotene Garantien für die Einhaltung der gemeinschaftlichen Anforderungen, insbesondere der Richtlinien 72/462/EWG und 90/426/EWG;
- b) tiergesundheitliche Lage in dem Drittland;
- c) Informationen über die Gesundheitssituation in dem Drittland;
- d) Art der Kontrollmaßnahmen und Seuchenbekämpfungsmaßnahmen in dem betreffenden Drittland;
- e) Aufbau und Befugnisse des Veterinärdienstes;
- f) Regelung für die Zulassung bestimmter Stoffe und Einhaltung der Anforderungen nach Artikel 7 der Richt-

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 351 vom 2. 12. 1989, S. 34.

linie 86/469/EWG des Rates vom 16. September 1986 über die Untersuchung von Tieren und von frischem Fleisch auf Rückstände ⁽¹⁾;

g) Ergebnisse von Inspektionen durch Gemeinschaftsstellen;

h) Ergebnisse der Einfuhrkontrollen.

Artikel 17

Die in den Mitgliedstaaten gegebenen Rechtsmittel gegen die Entscheidungen der zuständigen Behörden bleiben von dieser Richtlinie unberührt.

Die Entscheidungen der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaates sind dem davon betroffenen Einführer oder seinem Vertreter unter Angabe der Gründe mitzuteilen.

Auf Antrag des von der Entscheidung betroffenen Einführers oder seines Vertreters muß ihm die mit Gründen versehene Entscheidung schriftlich zugehen; in ihr müssen die nach den geltenden Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats der Grenzkontrollstelle eröffneten Rechtsmittel und die Form und Fristen ihrer Einlegung angegeben sein.

KAPITEL II

Schutzmaßnahmen

Artikel 18

(1) Kommt es im Gebiet eines Drittlandes zum Ausbruch oder zur Ausbreitung einer in der Richtlinie 82/894/EWG des Rates vom 21. Dezember 1982 über die Mitteilung von Viehseuchen in der Gemeinschaft ⁽²⁾ aufgeführten Krankheit oder zu einer Zoonose oder besteht die Gefahr, daß die Tiere oder die menschliche Gesundheit aufgrund einer Krankheit oder aus einem anderen Grund ernsthaft gefährdet werden könnten, oder ist dies — insbesondere aufgrund der Feststellung der Veterinärsachverständigen der Kommission — aus anderen schwerwiegenden tierseuchenrechtlichen Gründen erforderlich, so trifft die Kommission von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats unverzüglich je nach der Schwere der Lage eine der nachstehenden Maßnahmen:

- Aussetzung der Einfuhren aus dem gesamten Gebiet oder einem Teilgebiet des betreffenden Drittlandes und gegebenenfalls des Durchfuhrlandes,
- Festlegung besonderer Bedingungen für die Tiere aus dem gesamten Gebiet oder einem Teilgebiet des betreffenden Drittlandes.

(2) Wird im Laufe der in dieser Richtlinie vorgesehenen Kontrollen festgestellt, daß eine Sendung von Tieren die

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

⁽²⁾ ABl. Nr. L 378 vom 31. 12. 1982, S. 58. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/134/EWG (AbI. Nr. L 76 vom 22. 3. 1990, S. 23).

Gesundheit von Mensch und Tier gefährden könnte, so trifft die zuständige Veterinärbehörde unverzüglich die folgenden Maßnahmen:

- Beschlagnahme und unschädliche Beseitigung der beanstandeten Sendung,
- unverzügliche Unterrichtung der anderen Grenzkontrollstellen und der Kommission über die Feststellungen und den Ursprung der Tiere gemäß Artikel 12 Absatz 4.

(3) In dem in Absatz 1 genannten Fall kann die Kommission bei den in Artikel 9 genannten Tieren Sicherungsmaßnahmen treffen.

(4) Vertreter der Kommission können unverzüglich eine Besichtigung vor Ort vornehmen.

(5) In bezug auf die Einfuhr von Tieren kann ein Mitgliedstaat Sicherungsmaßnahmen treffen, sofern er die Kommission von der Notwendigkeit solcher Maßnahmen amtlich in Kenntnis setzt und die Kommission weder die Bestimmungen nach Absatz 1 und Absatz 3 zur Anwendung gebracht noch gemäß Absatz 6 den Ständigen Veterinärausschuß befaßt hat.

Trifft ein Mitgliedstaat Sicherungsmaßnahmen gegenüber einem Drittland gemäß vorliegendem Absatz, so unterrichtet er davon die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission gemäß Artikel 12 Absatz 5.

(6) Innerhalb einer Frist von zehn Arbeitstagen wird der Ständige Veterinärausschuß unter den Bedingungen des Artikels 22 im Hinblick auf die Verlängerung, die Änderung oder die Aufhebung der in den Absätzen 1, 3 und 5 vorgesehenen Maßnahmen befaßt.

(7) Entscheidungen über die Änderung, Aufhebung oder Verlängerung einer aufgrund der Absätze 1, 2, 3 und 6 erlassenen Maßnahme werden nach dem Verfahren des Artikels 22 erlassen.

(8) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Kapitel werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 23 erlassen.

KAPITEL III

Inspektion

Artikel 19

(1) Veterinärsachverständige der Kommission können in Zusammenarbeit mit den zuständigen einzelstaatlichen Behörden in dem für die einheitliche Anwendung der Vorschriften dieser Richtlinie erforderlichen Maße prüfen, ob die zugelassenen Grenzkontrollstellen und die gemäß den Artikeln 6 und 10 zugelassenen Quarantänestationen den Kriterien des Anhangs A bzw. des Anhangs B entsprechen.

- (2) Veterinärsachverständige der Kommission können in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden Kontrollen vor Ort vornehmen.
- (3) Der Mitgliedstaat, in dessen Gebiet eine Inspektion durchgeführt wird, gewährt den Veterinärsachverständigen der Kommission jede zur Erfüllung ihrer Aufgaben erforderliche Unterstützung.
- (4) Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über das Ergebnis der Kontrollen.
- (5) Die Kommission prüft die Lage im Ständigen Veterinärausschuß, sofern sie dies aufgrund der Ergebnisse der Kontrolle für angezeigt hält. Sie kann die notwendigen Entscheidungen nach dem Verfahren des Artikels 22 erlassen.
- (6) Die Kommission verfolgt die Entwicklung der Lage und kann die Entscheidung nach Absatz 5 nach dem in Artikel 22 genannten Verfahren entsprechend ändern oder aufheben.
- (7) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 23 erlassen.

Artikel 20

Kommt die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats aufgrund der Kontrollen am Ort der Vermarktung der Tiere zu der Überzeugung, daß die Vorschriften dieser Richtlinie in einer Grenzkontrollstelle eines anderen Mitgliedstaats nicht eingehalten werden, so setzt sie sich umgehend mit der zuständigen nationalen Behörde des betreffenden Mitgliedstaats in Verbindung.

Diese trifft alle notwendigen Maßnahmen und unterrichtet die zuständige Behörde des ersten Mitgliedstaats über die Art der vorgenommenen Kontrollen, über die entsprechenden Entscheidungen und die Gründe hierfür.

Befürchtet die zuständige Behörde des ersten Mitgliedstaats, daß diese Maßnahmen nicht ausreichen, so sucht sie gemeinsam mit der zuständigen Behörde des betroffenen Mitgliedstaats nach Abhilfemaßnahmen, gegebenenfalls auch durch eine Besichtigung vor Ort.

Wird aufgrund der in Absatz 1 genannten Kontrollen eine wiederholte Nichteinhaltung der Vorschriften dieser Richtlinie festgestellt, so unterrichtet die zuständige Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats die Kommission und die zuständigen Behörden der anderen Mitgliedstaaten.

Die Kommission entsendet auf Antrag der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats oder von sich aus in Zusammenarbeit mit den zuständigen einzelstaatlichen Behörden ein Inspektionsteam zu einer Besichtigung vor Ort. Dieses Team kann je nach Art der festgestellten Verstöße an Ort und Stelle bleiben, bis die im letzten Absatz genannten Entscheidungen getroffen worden sind.

Bis zu dem Zeitpunkt, zu dem die Schlußfolgerungen der Kommission vorliegen, muß der von den Maßnahmen betroffene Mitgliedstaat auf Antrag des Bestimmungsmitgliedstaats die Kontrollen in der betreffenden Grenzkontrollstelle oder Quarantänestation verstärken.

Der Bestimmungsmitgliedstaat kann seinerseits die Kontrollen von Tieren derselben Herkunft verstärken.

Die Kommission trifft, wenn die Inspektion nach Absatz 5 die Verfehlungen bestätigt, auf Antrag eines der beiden betroffenen Mitgliedstaaten die erforderlichen Maßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 22. Diese Maßnahmen müssen unverzüglich nach demselben Verfahren bestätigt oder überprüft werden.

Artikel 21

- (1) Jeder Mitgliedstaat erstellt ein Programm für den Austausch des Personals, das die Veterinärkontrollen der aus Drittländern eingeführten Tiere durchführen soll.
- (2) Die Kommission und die Mitgliedstaaten koordinieren die in Absatz 1 genannten Programme im Ständigen Veterinärausschuß.
- (3) Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, damit die nach der Koordinierung gemäß Absatz 2 erstellten Programme durchgeführt werden können.
- (4) Die Durchführung des Programms wird alljährlich im Ständigen Veterinärausschuß anhand eines Berichts der Mitgliedstaaten überprüft.
- (5) Die Mitgliedstaaten verbessern und vertiefen die Austauschprogramme anhand der gewonnenen Erfahrungen.
- (6) Die Gemeinschaft kann einen Zuschuß gewähren, um den effizienten Ausbau der Austauschprogramme zu ermöglichen. Die Einzelheiten der Zuschußgewährung sowie die hierfür im Haushaltsplan der Europäischen Gemeinschaften vorzusehenden Mittel sind in der Entscheidung 90/424/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 über bestimmte Ausgaben im Veterinärbereich ⁽¹⁾ festgelegt.
- (7) Die Durchführungsvorschriften zu den Absätzen 1, 4 und 5 werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 23 erlassen.

KAPITEL IV

Allgemeine Vorschriften

Artikel 22

Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so kommt Artikel 17 der Richtlinie 89/662/EWG zur Anwendung.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 19. Entscheidung geändert durch die Entscheidung 91/133/EWG (AbI. Nr. L 66 vom 13. 3. 1991, S. 18).

Artikel 23

Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so kommt Artikel 18 der Richtlinie 89/662/EWG zur Anwendung.

Artikel 24

Die Anhänge dieser Richtlinie werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 23 geändert.

Artikel 25

Die sich aus den Zollvorschriften ergebenden Verpflichtungen bleiben von dieser Richtlinie unberührt.

Artikel 26

(1) Die Artikel 12 und 28 der Richtlinie 72/462/EWG werden aufgehoben.

Bis zum Erlass der Bestimmungen nach den Artikeln 5 und 6 dieser Richtlinie bleiben die gemäß Artikel 12 der Richtlinie 72/462/EWG erlassenen Vorschriften anwendbar.

(2) Die Artikel 20 und 21 der Richtlinie 90/426/EWG sowie Artikel 27 und Artikel 29 Absatz 2 der Richtlinie 90/539/EWG werden aufgehoben.

Artikel 27

(1) Die Richtlinie 89/662/EWG wird wie folgt geändert:

a) In Artikel 19 Absatz 2 wird das Datum „31. Dezember 1992“ durch „31. Dezember 1996“ ersetzt.

b) Artikel 22 erhält folgende Fassung:

„Artikel 22

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie zum 1. Juli 1992 nachzukommen.“

(2) Die Richtlinie 90/425/EWG wird wie folgt geändert:

a) Artikel 7 erhält folgende Fassung:

„Artikel 7

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß bei den Kontrollen an Orten, an denen Tiere bzw. Erzeugnisse im Sinne des Artikels 1 aus Drittländern in das in Anhang I der Richtlinie 90/675/EWG genannte Gebiet eingeführt werden können, wie z. B. Häfen, Flughäfen und Grenzübergangsstellen zu Drittländern, folgende Maßnahmen getroffen werden:

a) Die Tiere oder Erzeugnisse begleitenden Bescheinigungen oder Dokumente werden überprüft;

b) auf Tiere und Erzeugnisse mit Ursprung in der Gemeinschaft werden die in Artikel 5 vorgesehenen Kontrollvorschriften angewandt;

c) für Erzeugnisse aus Drittländern gelten die Vorschriften der Richtlinie 90/675/EWG;

d) für Tiere aus Drittländern gelten die Vorschriften der Richtlinie 91/496/EWG.

(2) Abweichend von Absatz 1 gelten jedoch ab 1. Januar 1993 für sämtliche Tiere oder Erzeugnisse, die von zwischen zwei geographischen Punkten der Gemeinschaft regelmäßig und direkt verkehrenden Verkehrsmitteln befördert werden, die in Artikel 5 vorgesehenen Kontrollvorschriften.“

b) Artikel 23 erhält folgende Fassung:

„Artikel 23

Der Rat nimmt auf der Grundlage eines Berichts der Kommission, dem gegebenenfalls Vorschläge beigelegt sind, über die er mit qualifizierter Mehrheit beschließt, die Überprüfung folgender Vorschriften vor:

— der Bestimmungen des Artikels 10 und des Artikels 5 Absatz 2 Buchstabe a) vor dem 1. Januar 1993;

— der übrigen Bestimmungen vor dem 1. Januar 1996.“

c) Artikel 26 wird wie folgt geändert:

— Absatz 1 Ziffer ii) erhält folgende Fassung:

„ii) den übrigen Bestimmungen dieser Richtlinie zum 1. Juli 1992“.

— Absatz 2 wird gestrichen.

(3) Die Richtlinie 90/675/EWG wird wie folgt geändert:

a) Artikel 19 Absatz 6 erhält folgende Fassung:

„(6) Innerhalb einer Frist von zehn Arbeitstagen wird der Ständige Veterinärausschuß unter den Bedingungen des Artikels 23 im Hinblick auf die Verlängerung, die Änderung oder die Aufhebung der in den Absätzen 1, 3 und 5 vorgesehenen Maßnahmen befaßt. Nach dem Verfahren des Artikels 23 können auch die erforderlichen Entscheidungen, einschließlich derjenigen über den innergemeinschaftlichen Verkehr sowie die Durchfuhr der Erzeugnisse, erlassen werden.“

b) In Artikel 32 wird das Datum des 31. Dezember 1991 durch den 1. Juli 1992 ersetzt.

Artikel 28

Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 23 für einen Zeitraum von drei Jahren Übergangsmaßnahmen erlassen, um die Überleitung zu der neuen in dieser Richtlinie vorgesehenen Kontrollregelung zu erleichtern.

Artikel 29

Die Mitgliedstaaten können für die Durchführung dieser Richtlinie insbesondere die Einführung des Netzes für den Informationsaustausch zwischen den Veterinärdienststellen und den Grenzstellen die Finanzhilfe der Gemeinschaft gemäß Artikel 38 der Entscheidung 90/424/EWG in Anspruch nehmen.

Artikel 30

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um

- a) Artikel 6 Absatz 3 und den Artikeln 13, 18 und 21 zum 1. Dezember 1991 und
- b) den übrigen Bestimmungen dieser Richtlinie am 1. Juli 1992

nachzukommen.

Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis

bei ihrer amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

(2) Die Durchführungsbestimmungen zu dieser Richtlinie, insbesondere zu Artikel 8 Punkt B müssen am 1. Juli 1992 erlassen werden; das in Artikel 12 Absatz 4 Unterabsatz 2 genannte System muß bis zu demselben Zeitpunkt erstellt werden.

Kann der in Unterabsatz 1 genannte Zeitpunkt nicht eingehalten werden, so müssen zu diesem Zeitpunkt die Übergangsmaßnahmen gemäß Artikel 28 getroffen werden.

Artikel 31

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 15. Juli 1991.

Im Namen des Rates

Der Präsident

P. BUKMAN

ANHANG A

Allgemeine Zulassungsbedingungen für Grenzkontrollstellen

Um eine Gemeinschaftszulassung zu erhalten, müssen die Grenzkontrollstellen über folgendes verfügen:

1. eine eigens der Beförderung lebender Tiere vorbehaltene Zufahrt, um den Tieren unnötiges Warten zu ersparen;
2. leicht zu reinigende und zu desinfizierende Anlagen, die das Ent- und Beladen der verschiedenen Transportmittel, die Kontrolle, die Versorgung und die Pflege der Tiere ermöglichen und deren Fläche, Beleuchtung, Be- und Entlüftung und Versorgungsbereich der Zahl der zu kontrollierenden Tiere gerecht wird;
3. eine für die Zahl der von der Grenzkontrollstelle zu bearbeitenden Tiere ausreichende Anzahl von Tierärzten und Hilfskräften, die eine besondere Ausbildung erhalten haben, um die Angaben auf den Begleitpapieren zu prüfen und die klinischen Kontrollen gemäß den Artikeln 4, 5, 8 und 9 dieser Richtlinie vorzunehmen;
4. ausreichend große Räume, einschließlich Umkleieräume, Duschen und Toiletten, für das Personal, das mit der Durchführung der Veterinärkontrollen beauftragt ist;
5. ein angemessener Raum und angemessene Einrichtungen für die Entnahme und die Bearbeitung der Proben für die Routinekontrollen nach den Rechtsvorschriften der Gemeinschaft;
6. die Dienste eines Speziallabors, das in der Lage ist, spezielle Analysen der an dieser Grenzkontrollstelle entnommenen Proben durchzuführen;
7. die Dienste eines in unmittelbarer Nähe gelegenen Betriebs, der mit den Anlagen und Vorrichtungen für die Unterbringung, die Fütterung, das Tränken, die Pflege und gegebenenfalls die Schlachtung der Tiere ausgestattet ist;
8. angemessene Anlagen für den Fall, daß die Grenzkontrollstellen als Warte- bzw. Umladestationen für im Transport befindliche Tiere genutzt werden, so daß diese abgeladen, getränkt, gefüttert, gegebenenfalls ordnungsgemäß untergebracht und gepflegt oder erforderlichenfalls an Ort und Stelle auf eine Weise geschlachtet werden können, die ihnen unnötiges Leiden erspart;
9. eine angemessene Ausrüstung für einen raschen Informationsaustausch mit den anderen Grenzkontrollstellen und den zuständigen Veterinärbehörden nach Maßgabe von Artikel 20 der Richtlinie 90/425/EWG;
10. Reinigungs- und Desinfektionsgerät und -vorrichtungen.

ANHANG B

Allgemeine Zulassungsbedingungen für Quarantänestationen

1. Es gelten die Anforderungen der Nummern 2, 4, 5, 7, 9 und 10 des Anhangs A.
2. Zudem müssen die Quarantänestationen folgenden Anforderungen genügen:
 - Sie müssen unter ständiger Aufsicht und unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes stehen.
 - Sie müssen sich in sicherer Entfernung zu Tierhaltungen und anderen Orten befinden, wo sich Tiere, die durch ansteckende Krankheiten infiziert werden könnten, aufhalten.
 - Sie müssen ein wirksames Kontrollsystem besitzen, um eine angemessene Überwachung der Tiere zu sichern.

RICHTLINIE DES RATES

vom 29. Juli 1991

zur Änderung und Kodifizierung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch zwecks Ausdehnung ihrer Bestimmungen auf die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch

(91/497/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, fällt unter die in Anhang II des Vertrags aufgeführten Erzeugnisse. Die Erzeugung von frischem Fleisch und der Handel damit stellen für einen Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung eine wichtige Einkommensquelle dar.

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

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

Durch die Richtlinie 64/433/EWG ⁽⁴⁾ wurden die gesundheitlichen Bedingungen festgelegt, die beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, einzuhalten sind.

In der Richtlinie 89/662/EWG ⁽⁵⁾ wurde eine Regelung für die Kontrollen im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt aufgestellt, die insbesondere die Abschaffung der veterinärrechtlichen Kontrollen an den Binnengrenzen zwischen den Mitgliedstaaten beinhaltet.

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 8, und am 10. 11. 1983 übermittelter Vorschlag (nicht im Amtsblatt veröffentlicht).

⁽²⁾ ABl. Nr. C 183 vom 15. 7. 1991.

⁽³⁾ ABl. Nr. C 332 vom 31. 12. 1990, S. 53.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/662/EWG (ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13).

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 90/675/EWG (ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1).

Um der Abschaffung dieser Kontrollen und dem Ausbau der Garantien im Ursprungsland Rechnung zu tragen, empfiehlt es sich, die Anforderungen der Richtlinie 64/433/EWG mit den erforderlichen Anpassungen auf die gesamte Fleischproduktion auszudehnen, da die Unterscheidung zwischen Erzeugnissen, die für den Inlandsmarkt bestimmt sind, und solchen, die für den Markt eines anderen Mitgliedstaats bestimmt sind, nunmehr hinfällig ist.

Zu diesem Zweck erscheint eine Harmonisierung der Bedingungen erforderlich, unter denen bestimmte Fleischarten für genußuntauglich erklärt werden können.

Die Richtlinie 64/433/EWG ist mehrfach grundlegend geändert worden. Aus Gründen der Klarheit ist es angezeigt, diese Richtlinie zu kodifizieren.

Die Bezugnahme der Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung tierseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen, von frischem Fleisch oder von Fleischerzeugnissen aus Drittländern zwecks Einbeziehung von Schafen und Ziegen ⁽⁶⁾ müssen entsprechend dieser Kodifizierung angepaßt werden —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Richtlinie 64/433/EWG wird durch den Text im Anhang der vorliegenden Richtlinie ersetzt.

Artikel 2

Die Richtlinie 72/462/EWG wird wie folgt geändert:

1. In Artikel 1 Absatz 1 dritter Gedankenstrich erhält der Passus in Klammern folgende Fassung:

„(einschließlich ‚Bubalus bubalis‘ und ‚Bison bison‘)“.

2. In Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe c) wird

a) in Unterabsatz 2

— die Bezugnahme auf Nummer 13 durch die Bezugnahme auf Nummer 14 ersetzt;

⁽⁶⁾ ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/69/EWG (ABl. Nr. L 46 vom 19. 2. 1991, S. 37).

- die Bezugnahme auf Nummer 24 gestrichen;
- die Bezugnahme auf Nummer 41 Abschnitt C durch die Bezugnahme auf Nummer 42 Abschnitt A ersetzt;

b) folgender Unterabsatz hinzugefügt:

„Nach demselben Verfahren können besondere Garantien hinsichtlich der Qualität des von einem Schlachtbetrieb verwendeten Trinkwassers sowie hinsichtlich der ärztlichen Überwachung des mit der Bearbeitung und Behandlung frischen Fleisches befaßten Personals verlangt werden.“

3. Artikel 17:

a) In Absatz 2 wird

- in Buchstabe b) die Bezugnahme auf Kapitel V durch die Bezugnahme auf Kapitel VI ersetzt;
- in Buchstabe c) die Bezugnahme auf Kapitel VI durch die Bezugnahme auf Kapitel VII ersetzt;
- in Buchstabe d) die Bezugnahme auf Kapitel VII durch die Bezugnahme auf Kapitel VIII ersetzt;
- in Buchstabe e) die Bezugnahme auf Kapitel X durch die Bezugnahme auf Kapitel XI und die Bezugnahme auf Kapitel XIII durch die Bezugnahme auf Kapitel XIV ersetzt;
- in Buchstabe g) die Bezugnahme auf Kapitel XIV durch die Bezugnahme auf Kapitel XV ersetzt;

b) in Absatz 3 wird die Bezugnahme auf Kapitel XIII durch die Bezugnahme auf Kapitel XIV ersetzt.

4. In Artikel 18 wird

a) in Absatz 1 Buchstabe b)

- i) die Bezugnahme auf Kapitel VIII durch die Bezugnahme auf Kapitel IX ersetzt;

- ii) die Bezugnahme auf Kapitel IX durch die Bezugnahme auf Kapitel X ersetzt;
- iii) die Bezugnahme auf Kapitel XI durch die Bezugnahme auf Kapitel XII ersetzt;

b) in Absatz 3 die Bezugnahme auf Kapitel VIII Nummer 45 Buchstabe c) durch die Bezugnahme auf Kapitel IX Nummer 46 Buchstabe d) ersetzt.

5. In Artikel 20 Buchstabe d) wird die Bezugnahme auf Kapitel X Nummer 57 durch die Bezugnahme auf Kapitel XI Nummer 58 ersetzt.

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um den Bestimmungen dieser Richtlinie spätestens am 1. Januar 1993 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei ihrer amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 29. Juli 1991.

Im Namen des Rates

Der Präsident

H. VAN DEN BROEK

ANHANG

RICHTLINIE 64/433/EWG DES RATES

vom 26. Juni 1964

über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch

DER RAT DER EUROPÄISCHEN
WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT —

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

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialaus-
schusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Mit der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 des Rates vom
27. Juni 1968 über die gemeinsame Marktorganisation für
Rindfleisch⁽¹⁾, der Verordnung (EWG) Nr. 2759/75 des
Rates vom 29. Oktober 1975 über die gemeinsame Markt-
organisation für Schweinefleisch⁽²⁾ und der Verordnung
(EWG) Nr. 3013/89 des Rates vom 25. September 1989
über die gemeinsame Marktorganisation für Schaf- und
Ziegenfleisch⁽³⁾ wurden die Grundlagen für den freien
Handelsverkehr mit Rind-, Schweine-, Schaf- und Ziegen-
fleisch geschaffen.

Die Anwendung der genannten Verordnungen wird so lange
nicht die erwartete Wirkung haben, als der innergemein-
schaftliche Handelsverkehr durch die derzeitigen Unterschie-
de zwischen den Gesundheitsvorschriften der Mitgliedstaa-
ten für Fleisch behindert wird.

Zur Beseitigung dieser Unterschiede sind die Gesundheits-
vorschriften der Mitgliedstaaten parallel zu den vorgenann-
ten Verordnungen einander anzugleichen.

Durch diese Angleichung sollen insbesondere die hygieni-
schen Bedingungen für Fleisch in den Schlachthöfen und
Zerlegungsbetrieben sowie für die Lagerung und Beförde-
rung von Fleisch vereinheitlicht werden. Aus Zweckmäßig-
keitsgründen sollen ein Zulassungsverfahren für Schlachthö-
fe und Zerlegungsbetriebe, die den in dieser Richtlinie
vorgeschriebenen gesundheitlichen Bedingungen entspre-
chen, sowie ein gemeinschaftliches Verfahren, mit dem die

Einhaltung der Zulassungsbedingungen überwacht wird,
vorgesehen werden. Ferner ist die Zulassung der Kühl- und
Gefrierhäuser vorzusehen.

Betriebe mit geringer Kapazität sind nach vereinfachten
Struktur- und Infrastrukturkriterien zuzulassen, wobei die
Hygienevorschriften dieser Richtlinie einzuhalten sind.

Die Genußtauglichkeitskennzeichnung durch den amtlichen
Tierarzt und der Sichtvermerk des amtlichen Tierarztes auf
den Beförderungspapieren des Herkunftsbetriebes sind das
beste Mittel, um den zuständigen Behörden des Bestim-
mungsortes die Gewähr dafür zu geben, daß eine Fleischsen-
dung den Bestimmungen dieser Richtlinie entspricht; die
Genußtauglichkeitsbescheinigung ist im Hinblick auf die
Kontrolle der Bestimmung bestimmter Fleischwaren beizu-
behalten.

In diesem Bereich sind die Regeln, Grundsätze und Schutz-
maßnahmen nach der Richtlinie 90/675/EWG des Rates
vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für
die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemein-
schaft eingeführten Erzeugnissen⁽⁴⁾ anwendbar.

Was den innergemeinschaftlichen Handel anbelangt, so
finden ferner die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG
des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der
veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen
Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt⁽⁵⁾
Anwendung.

Es empfiehlt sich, die Kommission zu beauftragen, Durch-
führungsbestimmungen zu dieser Richtlinie auszuarbeiten.
Es ist angebracht, zu diesem Zweck Verfahren vorzusehen,
die eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der
Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Stän-
digen Veterinärausschusses gewährleisten —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

(1) In dieser Richtlinie werden die gesundheitlichen
Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen
von zum Verzehr bestimmtem frischem Fleisch von Haustie-
ren der Gattungen Rinder (einschließlich „Bubalus bubalis“
und „Bison bison“), Schweine, Schafe und Ziegen sowie von
als Haustiere gehaltenen Einhufern festgelegt.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13. Richtlinie geändert
durch die Richtlinie 90/675/EWG (AbI. Nr. L 373 vom
31. 12. 1990, S. 1).

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 148 vom 28. 6. 1968, S. 24. Verordnung zuletzt
geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3577/90 (AbI. Nr.
L 353 vom 17. 12. 1990, S. 23).

⁽²⁾ ABl. Nr. L 282 vom 1. 11. 1975, S. 1. Verordnung zuletzt
geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1249/89 (AbI. Nr.
L 129 vom 11. 5. 1989, S. 12).

⁽³⁾ ABl. Nr. L 289 vom 7. 10. 1989, S. 1. Verordnung geändert
durch die Verordnung (EWG) Nr. 3577/90 (AbI. Nr. L 353
vom 17. 12. 1990, S. 23).

(2) Sie gilt nicht für die Zerlegung und Lagerung von frischem Fleisch im Einzelhandel oder in Räumlichkeiten, die an Verkaufsstellen angrenzen und in denen das Fleisch ausschließlich zum Zwecke des an Ort und Stelle stattfindenden Direktverkaufs an den Verbraucher zerlegt und gelagert wird.

(3) Diese Richtlinie gilt unbeschadet der besonderen Gemeinschaftsvorschriften für Hackfleisch.

(4) Diese Richtlinie berührt nicht etwaige Einschränkungen für das Inverkehrbringen von Fleisch von Einhufern auf der Stufe des Einzelhandels, soweit sie mit den allgemeinen Bestimmungen des Vertrags in Einklang stehen.

Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie sind:

- a) „Fleisch“: alle genußtauglichen Teile von Haustieren der Gattungen Rinder (einschließlich „Bubalus bubalis“ und „Bison bison“), Schweine, Schafe, Ziegen und von als Haustiere gehaltenen Einhufern;
- b) „frisches Fleisch“: Fleisch (einschließlich im Hochvakuum oder in definierter Atmosphäre umhülltes Fleisch), das nicht zum Zweck der Haltbarmachung — außer mit Kälte — behandelt worden ist;
- c) „Separatorenfleisch“: mechanisch von fleischtragenden Knochen, ausgenommen Kopfknochen, Röhrenknochen, Gliedmaßenenden unterhalb Karpal- bzw. Tarsalgelenk sowie Schweineschwänzen, gewonnenes und für die gemäß Artikel 6 der Richtlinie 77/99/EWG⁽¹⁾ zugelassenen Betriebe bestimmtes Fleisch;
- d) „Tierkörper“: der ganze Tierkörper eines Schlachtieres nach dem Entbluten, Ausweiden und Abtrennen der Gliedmaßen in Höhe des Karpal- und Tarsalgelenks, des Kopfes, des Schwanzes und der Milchdrüse und bei Rindern, Schafen, Ziegen und Einhufern außerdem nach dem Enthäuten. Jedoch darf bei Schweinen das Abtrennen der Gliedmaßen in Höhe des Karpal- und Tarsalgelenks und des Kopfes nicht vorgenommen werden, wenn das Fleisch gemäß der Richtlinie 77/99/EWG behandelt werden soll;
- e) „Nebenprodukte der Schlachtung“: frisches Fleisch, soweit es nicht zum Tierkörper nach Buchstabe d) gehört, auch wenn es noch in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden ist;
- f) „Eingeweide“: die in Brust-, Bauch- und Beckenhöhle liegenden Nebenprodukte der Schlachtung einschließlich Luft- und Speiseröhre;
- g) „amtlicher Tierarzt“: von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaats bezeichneter Tierarzt;
- h) „Versandland“: Mitgliedstaat, von dem aus frisches Fleisch versandt wird;

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/662/EWG (Abl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13).

- i) „Bestimmungsland“: Mitgliedstaat, in den frisches Fleisch aus einem anderen Mitgliedstaat versandt wird;
- j) „Transportmittel“: Laderäume von Kraftwagen, Schienenfahrzeugen, Luftfahrzeugen und Schiffen sowie Behälter für die Beförderung auf dem Land-, See- oder Luftweg;
- k) „Betrieb“: zugelassener Schlachtbetrieb, zugelassener Zerlegungsbetrieb, zugelassenes Kühl- und Gefrierhaus oder ein aus diesen Betrieben bestehender Gebäudekomplex;
- l) „Umhüllung“: Schutz des frischen Fleisches durch Verwendung einer ersten Umhüllung oder eines ersten Behältnisses, die das frische Fleisch unmittelbar umgeben, sowie diese erste Umhüllung bzw. dieses erste Behältnis selbst;
- m) „Verpackung“: Einlegen des umhüllten frischen Fleisches in ein zweites Behältnis sowie das Behältnis selbst;
- n) „Schlachtung aus besonderem Anlaß“: jede von einem Tierarzt im Anschluß an einen Unfall oder aufgrund schwerer physiologischer und funktioneller Störungen angeordnete Schlachtung. Die Notschlachtung aus besonderem Anlaß erfolgt außerhalb eines Schlachtbetriebs, wenn der Tierarzt der Auffassung ist, daß das Tier nicht transportfähig ist oder daß der Transport dem Tier unnötige Leiden verursachen würde.

Artikel 3

- (1) Jeder Mitgliedstaat sorgt dafür, daß
 - A. Tierkörper, Tierkörperhälften oder in höchstens drei Stücke zerteile Tierkörperhälften oder Tierkörperviertel
 - a) in einem gemäß Artikel 10 zugelassenen und überwachten Schlachtbetrieb, der die Voraussetzungen von Anhang I Kapitel I und II erfüllt, oder in einem gemäß Artikel 4 gesondert zugelassenen Schlachtbetrieb gewonnen werden;
 - b) von Schlachttieren stammen, die nach Anhang I Kapitel VI einer Schlachtieruntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt unterzogen und dabei zur Schlachtung für die Zwecke dieser Richtlinie für geeignet befunden worden sind;
 - c) nach Anhang I Kapitel V und VII in hygienisch einwandfreier Weise behandelt worden sind;
 - d) nach Anhang I Kapitel VIII einer Fleischuntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt unterzogen worden sind und keinerlei Veränderungen aufgewiesen haben dürfen, mit Ausnahme von kurz vor der Schlachtung entstandenen Verletzungen und von Mißbildungen oder örtlich begrenzten Veränderungen, soweit — gegebenenfalls aufgrund geeigneter Laboruntersuchungen — sichergestellt ist, daß diese Verletzungen, Mißbildungen oder Veränderungen die Genußtauglichkeit des Tierkörpers einschließ-

lich der dazugehörigen Nebenprodukte der Schlachtung nicht beeinträchtigen und die menschliche Gesundheit nicht gefährden;

- e) gemäß Anhang I Kapitel XI durch einen Genußtauglichkeitsstempel gekennzeichnet sind;
- f) für den Versand mit folgenden Dokumenten versehen sind:
 - i) bis zum 30. Juni 1993: der vom amtlichen Tierarzt zum Zeitpunkt des Verladens ausgestellten Genußtauglichkeitsbescheinigung, die nach Aufmachung und Inhalt dem Muster in Anhang V entspricht. Sie muß mindestens in der bzw. den Amtssprachen des Bestimmungsortes ausgestellt sein. Sie darf nur aus einem einzigen Blatt bestehen;
 - ii) ab dem 1. Juli 1993: einem vom amtlichen Tierarzt mit einem Sichtvermerk versehenen Begleitdokument, das
 - neben den Angaben im Sinne von Anhang I Kapitel XI Nummer 50 und — für gefrorenes Fleisch — der unkodierten Nennung des Monats und des Jahres des Einfrierens die Kodenummer zur Identifizierung des amtlichen Tierarztes tragen
 - und vom Empfänger mindestens ein Jahr lang aufbewahrt werden muß, damit es der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt werden kann;
 - iii) einer Genußtauglichkeitsbescheinigung im Sinne von Anhang I Kapitel XI bei Fleisch von Tieren aus einem Schlachtbetrieb, der in einem Gebiet liegt, für das Beschränkungen gelten, oder bei Fleisch, das in verplombten Lastkraftwagen durch ein Drittland in einen anderen Mitgliedstaat befördert wird.

Die Durchführungsvorschriften zu Ziffer ii), insbesondere zur Zuteilung der Kodenummern und zur Erstellung einer oder mehrerer Listen für die Ermittlung der amtlichen Tierärzte, werden nach dem Verfahren des Artikels 16 erlassen;

- g) gemäß Anhang I Kapitel XIV nach der Fleischuntersuchung hygienisch einwandfrei in Betrieben gelagert werden, die gemäß Artikel 10 zugelassen worden sind und gemäß Anhang I Kapitel X überwacht werden;
 - h) gemäß Anhang I Kapitel XV in hygienisch einwandfreier Weise befördert werden;
- B. kleinere als die in Abschnitt A genannten Teilstücke oder entbeintes Fleisch
- a) in einem gemäß Artikel 10 zugelassenen und überwachten Zerlegungsbetrieb zerlegt bzw. entbeint werden, der die Voraussetzungen von Anhang I Kapitel I und III erfüllt;
 - b) gemäß Anhang I Kapitel IX zerlegt bzw. entbeint und gewonnen werden und

- von frischem Fleisch stammen, das den in Abschnitt A genannten Bedingungen mit Ausnahme des Buchstabens h) entspricht und gemäß Anhang I Kapitel XV befördert worden ist, oder

- von frischem Fleisch stammen, das entsprechend den Bestimmungen der Richtlinie 90/675/EWG aus Drittländern eingeführt worden ist;

- c) unter den Bedingungen gemäß Anhang I Kapitel XIV in Betrieben, die gemäß Artikel 10 zugelassen worden sind und gemäß Anhang I Kapitel X überwacht werden, gelagert worden sind;
- d) gemäß Anhang I Kapitel X von einem amtlichen Tierarzt überwacht worden sind;
- e) hinsichtlich ihrer Umhüllung und Verpackung den Erfordernissen des Anhangs I Kapitel XII entsprechen;
- f) den Bedingungen von Abschnitt A Buchstaben c), e), f) und h) entsprechen;

C. Nebenprodukte der Schlachtung aus einem zugelassenen Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb stammen. Schlachtnebenprodukte am Stück müssen den Bedingungen der Abschnitte A und B, zerlegte Schlachtnebenprodukte denen des Abschnitts B genügen.

Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nicht in Scheiben zerlegt werden; ausgenommen ist die Leber von Rindern, wenn diese in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb in Scheiben zerlegt wird. Der Rat kann auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit eine Ausdehnung dieser Ausnahmeregelung auf die Leber von Tieren anderer Arten beschließen;

D. frisches Fleisch, das in Übereinstimmung mit dieser Richtlinie in einem zugelassenen Kühl- oder Gefrierhaus eines Mitgliedstaats eingelagert worden ist und seitdem außer für die Lagerung keiner weiteren Behandlung unterzogen wurde,

- a) den Bedingungen in Abschnitt A Buchstaben c), e), g) und h) sowie in den Abschnitten B und C entspricht oder in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Richtlinie 90/675/EWG aus Drittländern eingeführt wird;
- b) für den Versand an den Bestimmungsort mit dem Begleitdokument bzw. der Bescheinigung gemäß Abschnitt A Buchstabe f) versehen ist.

In den Fällen, in denen das Fleisch mit einer Bescheinigung versehen ist, wird diese von dem amtlichen Tierarzt aufgrund der den Sendungen frischen Fleisches bei der Zulassung zur Einlagerung beigefügten Genußtauglichkeitsbescheinigungen ausgestellt und muß im Falle der Einfuhr einen Hinweis auf den Ursprung des frischen Fleisches enthalten;

E. frisches Fleisch, das in Übereinstimmung mit dieser Richtlinie gewonnen und in einem gemäß der Richtlinie

72/462/EWG⁽¹⁾ zugelassenen Kühlhaus eines Drittlandes unter zollamtlicher Überwachung eingelagert und danach außer im Zusammenhang mit der Lagerung nicht mehr behandelt worden ist,

- a) den Anforderungen der Abschnitte A, B und C genügt;
- b) den besonderen Garantien für die Kontrollen und das Bescheinigen der Einhaltung der Lager- und Beförderungsbedingungen entspricht;
- c) mit einer Bescheinigung versehen ist, die einem nach dem Verfahren des Artikels 16 zu erstellenden Muster entsprechen muß.

Die besonderen Garantien für die Kontrolle, die Bestätigung der Auflagen für Lagerung und Beförderung sowie die Bedingungen für die Ausstellung der Bescheinigung werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

(2) Unbeschadet der Tiergesundheitsvorschriften der Gemeinschaft gilt Absatz 1 jedoch nicht für frisches Fleisch, das

- a) für andere Zwecke als zum Genuß für den Menschen bestimmt ist;
- b) für Ausstellungen, besondere Untersuchungen oder für Analysen bestimmt ist, soweit durch amtliche Überwachung sichergestellt ist, daß dieses Fleisch nicht zum Genuß für Menschen verwendet wird und daß es nach Abschluß der Ausstellung, der besonderen Untersuchungen oder der Analysen — mit Ausnahme des Fleisches, das für die Analysen gebraucht wurde — unschädlich beseitigt wird;
- c) ausschließlich zur Versorgung internationaler Organisationen bestimmt ist.

Artikel 4

A. Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß die am 31. Dezember 1991 arbeitenden Schlachtbetriebe, die höchstens 12 GVE⁽²⁾ je Woche sowie höchstens 600 GVE je Jahr bearbeiten, ab 1. Januar 1993 folgenden Bedingungen unterworfen werden, sofern sie den Bedingungen von Anhang I nicht genügen:

1. Sie werden in einem besonderen Veterinärverzeichnis erfaßt und erhalten eine gesonderte, an die lokale Kontrolleinheit gebundene Zulassungsnummer.

Für die Zulassung durch die zuständigen einzelstaatlichen Behörden gelten folgende Voraussetzungen:

- a) Der Betrieb muß die Zulassungsbedingungen des Anhangs II erfüllen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/69/EWG (ABl. Nr. L 46 vom 19. 2. 1991, S. 37).

⁽²⁾ Rinder und Einhufer: 1,00 GVE.
Schweine: 0,33 GVE.
Schafe: 0,15 GVE.

- b) Der Betriebsinhaber bzw. Eigentümer oder sein Vertreter muß über folgendes Buch führen:

- Schlachttereingänge und Ausgänge von Schlachterzeugnissen,
- die durchgeführten Kontrollen,
- die Ergebnisse der Kontrollen,

Diese Angaben sind auf Antrag der zuständigen Behörde zu übermitteln.

- c) Der Schlachtbetrieb hat dem Veterinärdienst den Zeitpunkt der Schlachtung unter Angabe der Uhrzeit sowie die Zahl und die Herkunft der Tiere zu melden, damit dieser gemäß Kapitel VI des Anhangs I entweder im Tierhaltungsbetrieb oder unmittelbar vor der Schlachtung die Schlachtieruntersuchung vornehmen kann.
- d) Der amtliche Tierarzt oder eine Hilfskraft muß bei der Schlachtung zugegen sein, um sich zu vergewissern, daß die Hygienevorschriften der Kapitel V, VII und VIII des Anhangs I eingehalten werden.

Falls der amtliche Tierarzt bei der Schlachtung nicht zugegen sein kann, darf das Fleisch den Betrieb erst verlassen, nachdem der amtliche Tierarzt das Fleisch untersucht hat; dies muß noch am Tag der Schlachtung geschehen.

- e) Die zuständige Behörde muß den Vertriebsweg für Fleisch aus dem Betrieb und die geeignete Kennzeichnung der als für den Verzehr ungeeignet bezeichneten Erzeugnisse sowie ihre weitere Bestimmung und Verwendung überwachen.

Der Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Betriebe auf, denen solche Ausnahmeregelungen gewährt werden, und übermittelt dieses Verzeichnis sowie die weiteren Änderungen dieses Verzeichnisses der Kommission.

- f) Die zuständige Behörde muß dafür sorgen, daß frisches Fleisch aus den in Buchstabe e) genannten Betrieben mit den Stempeln versehen wird, die nach dem Verfahren des Artikels 16 zu diesem Zweck zugelassen wurden und auf denen der Verwaltungsbezirk der Gesundheitsstelle, der der Betrieb zugeordnet ist, angegeben ist.

2. Handelt es sich um einen Zerlegungsbetrieb, dessen wöchentliche Produktion nicht mehr als drei Tonnen beträgt und der nicht in einen zugelassenen Schlachtbetrieb integriert ist, so kann die zuständige Behörde außerdem gemäß Anhang II Nummern 1 bis 13 Ausnahmen gewähren.

Die Bestimmungen des Anhangs I Kapitel VII und IX und Kapitel X Nummer 48 finden keine Anwendung auf die Lagerung und Zerlegung in den in Unterabsatz 1 genannten Betrieben.

3. Fleisch, dessen Übereinstimmung mit den Hygiene- und Gesundheitsüberwachungsvorschriften der vorliegenden Richtlinie festgestellt worden ist, muß mit einem Stempel versehen werden, der den Verwal-

tungsbezirk der für den Ursprungsbetrieb zuständigen Gesundheitsstelle angibt. Das Muster für diesen Stempel wird nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

4. Fleisch aus den in diesem Artikel genannten Betrieben

- i) darf nur auf dem lokalen Markt unmittelbar abgegeben und frisch oder verarbeitet zum Direktverkauf an den Einzelhandel oder Verbraucher ohne Vorverpackung verwendet werden;
- ii) muß vom Betrieb bis zum Abnehmer unter hygienischen Bedingungen befördert werden.

B. Abweichend von den Struktur- und Infrastrukturbedingungen des Anhangs I der vorliegenden Richtlinie können erforderlichenfalls neue Betriebe nach dem Verfahren des Artikels 16 zugelassen werden, sofern die in Abschnitt A genannten Bedingungen erfüllt sind.

C. Die Veterinärsachverständigen der Kommission können, soweit dies für eine einheitliche Anwendung dieses Artikels erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit den zuständigen einzelstaatlichen Behörden vor Ort Kontrollen bei einer repräsentativen Anzahl von Betrieben durchführen, auf die die Bestimmungen dieses Artikels Anwendung finden.

D. Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

E. Der Rat überprüft diesen Artikel vor dem 1. Januar 1998 anhand eines Berichts der Kommission.

Artikel 5

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß der amtliche Tierarzt folgendes Fleisch für genußuntauglich erklärt:

a) Fleisch von

- i) Tieren, bei denen eine der folgenden Krankheiten — unbeschadet der in Anhang C der Richtlinie 90/425/EWG ⁽¹⁾ aufgeführten Krankheiten — festgestellt wurde:
 - generalisierte Aktinobazillose oder Aktinomykose,
 - Milzbrand und Rauschbrand,
 - generalisierte Tuberkulose,
 - generalisierte Lymphadenitis,
 - Rotz,
 - Tollwut,
 - Tetanus,
 - akute Salmonellose,

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 29. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/174/EWG (AbI. Nr. L 85 vom 5. 4. 1991, S. 37).

- akute Brucellose,
- Rotlauf (Erysipelas),
- Botulismus,
- Septikämie, Pyämie, Toxämie und Virämie;

- ii) Tieren, die akute krankhafte Veränderungen aufgrund von Bronchopneumonie, Brustfell-, Bauchfell-, Gebärmutter-, Euter-, Gelenk-, Herzbeutel-, Darm- oder Hirnhaut- und Hirnentzündung aufweisen, soweit eine gründliche Untersuchung, die gegebenenfalls durch eine bakteriologische Untersuchung und eine Untersuchung der Rückstände pharmakologisch wirkender Stoffe ergänzt wird, diesen Befund bestätigt.

Sind die Ergebnisse dieser besonderen Untersuchungen jedoch günstig, so werden die Tierkörper nach dem Entfernen der genußuntauglichen Teile als für den menschlichen Verzehr geeignet erklärt;

- iii) Tieren, die von folgenden parasitären Krankheiten befallen waren: generalisierte Sarkosporidiose und generalisierte Cysticercose sowie Trichinose;
- iv) toten, totgeborenen oder im Mutterleib gestorbenen Tieren;
- v) zu jung geschlachteten Tieren, deren Fleisch ödematös ist;
- vi) Tieren, bei denen eine Kachexie in Verbindung mit oder ohne Hydrämie oder eine ausgeprägte Anämie feststellbar war;
- vii) Tieren, die multiple Tumore, Abszesse oder schwere Verletzungen an verschiedenen Körperteilen oder Eingeweiden aufwiesen;

b) Fleisch von Tieren,

- i) bei denen die Tuberkulinprobe einen positiven Befund ergab oder Anlaß zu Zweifeln gab und bei denen durch eine Untersuchung gemäß Anhang I Kapitel VIII Nummer 41 Abschnitt G lediglich lokale Tuberkuloseherde an mehreren Organen oder mehreren Körperteilen festgestellt werden konnten.

Wird jedoch ein Tuberkuloseherd in den Lymphknoten ein und desselben Organs oder Körperteils festgestellt, so werden nur das befallene Organ bzw. der befallene Körperteil sowie die entsprechenden Lymphknoten für genußuntauglich erklärt;

- ii) bei denen die Untersuchung auf Brucellose einen positiven Befund ergab oder Anlaß zu Zweifeln gab und bei denen dieser Befund durch krankhafte Veränderungen bestätigt wird, die auf eine akute Erkrankung hindeuten.

Auch wenn keine dieser krankhaften Veränderungen festgestellt wurden, werden Euter, Genitaltrakt und Blut dennoch für genußuntauglich erklärt;

- c) — die Teile von Tierkörpern, bei denen sich seröse Infiltrationen oder nennenswerte Blutungen, lokale Abszesse oder lokale Verunreinigungen feststellen lassen,
- Nebenprodukte der Schlachtung und Eingeweide, bei denen sich krankhafte Veränderungen infektiösen, parasitären oder traumatischen Ursprungs feststellen lassen;
- d) folgende Arten von Fleisch:
- Fleisch von an Fieber erkrankten Tieren,
- Fleisch, dessen Farbe, Geruch, Konsistenz und Geschmack deutlich von der Norm abweicht;
- e) wenn der amtliche Tierarzt feststellt, daß ein Tierkörper oder Nebenprodukte der Schlachtung von Lymphadenitis oder einer anderen eitrigen Erkrankung befallen sind, ohne daß diese Erkrankung generalisiert oder von Kachexie begleitet ist:
- i) alle Organe und zugehörigen Lymphknoten, sofern die vorstehend beschriebene Erkrankung auf der Oberfläche oder im Gewebe des Organs oder des Lymphknotens festgestellt wird,
- ii) in den Fällen, in denen Ziffer i) nicht gilt, den Herd sowie die ihn umgebenden Teile, bei denen der amtliche Tierarzt dies unter Berücksichtigung des Alters und des Aktivitätsgrades des Herds für notwendig erachtet, wobei ein alter, fest verkapselter Herd als inaktiv angesehen werden kann;
- f) Fleisch von der Stichstelle;
- g) wenn der amtliche Tierarzt feststellt, daß ein Tierkörper — ganz oder teilweise — oder Nebenprodukte der Schlachtung von einer Krankheit bzw. einer Erkrankung außer denen, die in den vorstehenden Buchstaben genannt sind, befallen sind: den gesamten Tierkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung bzw. den Teil des Tierkörpers oder der Nebenprodukte der Schlachtung, bei dem er es für notwendig erachtet, ihn für genußuntauglich zu erklären;
- h) Tierkörper, deren Schlachtnebenprodukte keiner Fleischuntersuchung unterzogen worden sind;
- i) das Blut eines Tieres, dessen Fleisch gemäß den vorstehenden Buchstaben für genußuntauglich erklärt wurde, sowie durch den Mageninhalt oder andere Stoffe kontaminiertes Blut;
- j) Fleisch von Tieren, denen folgendes verabfolgt wurde:
- i) Stoffe, die nach den Richtlinien 81/602/EWG ⁽¹⁾ und 88/146/EWG ⁽²⁾ verboten sind,
- ii) Stoffe, die den Genuß dieses Fleisches für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen können und zu denen nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses nach dem Verfahren des Artikels 16 ein Beschluß zu fassen ist,
- iii) Zartmacher;
- k) Fleisch, das Rückstände von Stoffen enthält, die nach den Ausnahmeregelungen des Artikels 4 der Richtlinie 81/602/EWG sowie der Artikel 2 und 7 der Richtlinie 88/146/EWG zugelassen sind, bzw. Rückstände von Medikamenten, Antibiotika, Pestiziden oder anderen Stoffen, die schädlich sind oder die gegebenenfalls den Genuß des frischen Fleisches für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich machen können, sofern diese Rückstände die zulässigen Toleranzen überschreiten, die durch die Gemeinschaftsregelung festgesetzt sind;
- l) Fleisch, das kontaminiert ist oder Veränderungen aufweist in einem nach dem Verfahren des Artikels 16 nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses festzulegenden Ausmaß;
- m) die Leber und die Nieren von über zwei Jahre alten Tieren aus Gebieten, in denen aufgrund der Durchführung der gemäß Artikel 4 der Richtlinie 86/469/EWG ⁽³⁾ genehmigten Pläne festgestellt wurde, daß die Umwelt allgemein mit Schwermetallen belastet ist;
- n) Fleisch, das unbeschadet einer etwaigen diesbezüglichen Gemeinschaftsregelung mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt wurde;
- o) Fleisch, das einen starken Geschlechtsgeruch aufweist.
- (2) Gemäß dem in Artikel 16 vorgesehenen Verfahren können nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses etwaige Ergänzungen oder Änderungen zu Absatz 1 vor allem in bezug auf Tuberkulose, Brucellose und Salmonellose festgelegt werden.

Artikel 6

- (1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß
- a) unbeschadet der in Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer iii) und der in Absatz 2 vorgesehenen Fälle frisches Schweine- und Pferdefleisch im Sinne von Artikel 3, bei dem keine Untersuchung auf Trichinen gemäß Anhang I der Richtlinie 77/96/EWG ⁽⁴⁾ vorgenommen wurde, einer Kältebehandlung gemäß Anhang IV der vorgenannten Richtlinie unterzogen wird;

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 222 vom 7. 8. 1981, S. 32. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 85/358/EWG (AbI. Nr. L 191 vom 23. 7. 1985, S. 46).

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

⁽³⁾ ABl. Nr. L 275 vom 26. 9. 1986, S. 36.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 67. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/321/EWG der Kommission (AbI. Nr. L 133 vom 17. 5. 1989, S. 33).

b) Fleisch

- i) von zu Zuchtzwecken verwendeten männlichen Schweinen,
- ii) von Kryptorchiden und Zwittern,
- iii) — unbeschadet der in Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe o) vorgesehenen Fälle — von nicht kastrierten männlichen Schweinen mit einem Tierkörpergewicht von mehr als 80 kg, außer wenn der Betrieb durch eine nach dem Verfahren des Artikels 16 anerkannte bzw. — wenn kein entsprechender Beschluß gefaßt worden ist — durch eine von den zuständigen Behörden anerkannte Methode sicherstellen kann, daß Schlachtkörper mit einem starken Geschlechtsgeruch festgestellt werden können,

ein besonderes Kennzeichen gemäß der Entscheidung 84/371/EWG ⁽¹⁾ trägt und einer Behandlung gemäß der Richtlinie 77/99/EWG unterzogen wird;

c) Separatorenfleisch einer Hitzebehandlung gemäß der Richtlinie 77/99/EWG unterzogen wird;

d) nach Abtrennen der genußuntauglichen Teile frisches Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung von Tieren mit nicht generalisiertem Befall von *Cysticercus bovis* (Rinderfinne) oder *Cysticercus cellulosae* (Schweinefinne) einer Kältebehandlung gemäß einer nach dem Verfahren des Artikels 16 anerkannten Methode unterzogen werden;

e) Fleisch von Tieren, die aus besonderem Anlaß geschlachtet wurden, nur zum Verzehr für den lokalen Markt freigegeben wird, und zwar auch nur dann, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Der Herkunftsbetrieb unterliegt keinen tierseuchenrechtlichen Einschränkungen;
- bei dem Tier wurde vor der Schlachtung von einem Tierarzt eine Schlachttieruntersuchung gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe b) vorgenommen;
- das Tier wurde nach einer Betäubung geschlachtet, ausgeblutet und gegebenenfalls an Ort und Stelle ausgenommen; der Tierarzt darf in Einzelfällen von der Betäubung absehen und die Tötung durch Erschießen genehmigen;
- das geschlachtete und ausgeblutete Tier muß unter zufriedenstellenden Hygienebedingungen so schnell wie möglich nach dem Schlachten zu einem nach dieser Richtlinie zugelassenen Schlachtbetrieb transportiert werden. Kann das geschlachtete Tier nicht innerhalb einer Stunde in einen solchen Schlachtbetrieb verbracht werden, so muß es in einem Behälter oder Transportmittel befördert werden, in dem eine Temperatur zwischen Null und 4 °C herrscht. Das Ausnehmen muß — sofern es nicht bei der Schlachtung vorgenommen wird — spätestens drei Stunden danach erfolgen. Erfolgt das Ausnehmen an Ort und Stelle, müssen die Eingeweide den Tierkörper bis zum Schlachtbetrieb begleiten;

— beim Transport der geschlachteten Tiere zum Schlachtbetrieb wird eine Bescheinigung des Tierarztes, der die Schlachtung verfügt hat, mitgeführt, in der das Ergebnis der Schlachtieruntersuchung, die sachgerechte Vornahme des Ausblutens, die Schlachtzeit, die Art einer möglichen Behandlung des Tiers und gegebenenfalls das Ergebnis der Besichtigung der Eingeweide vermerkt sind; diese Bescheinigung muß einem Muster entsprechen, das gemäß dem Verfahren des Artikels 16 auszuarbeiten ist;

— der Tierkörper des geschlachteten Tiers muß, solange er nicht aufgrund der nach Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe d) durchgeführten Fleischuntersuchung, gegebenenfalls ergänzt durch eine bakteriologische Untersuchung, ganz oder teilweise für genußtauglich erklärt werden kann, so behandelt werden, daß er nicht mit zum Verzehr bestimmten Tierkörpern oder Nebenprodukten der Schlachtung in Berührung kommt;

f) Fleisch aus einem tierseuchenrechtlichen Beschränkungen unterliegenden Gebiet besonderen Vorschriften unterworfen wird, die für jeden einzelnen Fall nach dem Verfahren des Artikels 16 festzulegen sind;

g) die unter den vorstehenden Buchstaben genannten Behandlungen im Herkunftsbetrieb oder in einem vom amtlichen Tierarzt bestimmten sonstigen Betrieb erfolgen;

h) das Fleisch mit dem in Artikel 4 Abschnitt A Nummer 3 vorgesehenen Stempel versehen sein muß.

(2) Der Rat beschließt vor dem 1. Juli 1992 mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission, welche Gebietsteile der Gemeinschaft von der Anforderung nach Absatz 1 Buchstabe a) abweichen können, sofern

- durch epidemiologische Untersuchungen Trichinenfreiheit nachgewiesen ist,
- die lebenden und die geschlachteten Tiere einem wirksamen Nachweis- und Überwachungsverfahren unterliegen.

Artikel 7

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß

- a) für genußuntauglich erklärtes Fleisch deutlich von für genußtauglich erklärtem Fleisch zu unterscheiden ist,
- b) für genußuntauglich erklärtes Fleisch einer Behandlung gemäß der Richtlinie 90/667/EWG ⁽²⁾ unterzogen wird.

(2) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden, soweit erforderlich, nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 196 vom 26. 7. 1984, S. 46.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 363 vom 27. 12. 1990, S. 51.

Artikel 8

(1) Unbeschadet der Richtlinie 86/469/EWG müssen Schlachttiere und das Fleisch dieser Tiere auf Rückstände untersucht werden, wenn aufgrund der tierärztlichen Gesundheitskontrolle Verdacht auf Rückstände besteht.

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

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

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

Die Untersuchungsergebnisse müssen anhand von Referenzmethoden, die nach dem Verfahren des Artikels 16 festzulegen sind, bewertet werden können.

Nach dem Verfahren des Artikels 16 wird in jedem Mitgliedstaat mindestens ein Referenzlaboratorium für die Rückstandsuntersuchungen bestimmt.

(2) Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission die Toleranzwerte für ins Fleisch abgegebene Stoffe, die mit Wahrscheinlichkeit gesundheitsgefährdend sind, fest, sofern sie nicht bereits in der Richtlinie 86/363/EWG ⁽¹⁾ und in der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 ⁽²⁾ festgelegt sind.

Artikel 9

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß

- i) in einem gemäß Artikel 10 zugelassenen Schlachtbetrieb während der gesamten Dauer der Schlachtier- und Fleischuntersuchung wenigstens ein amtlicher Tierarzt anwesend ist;
- ii) in einem gemäß Artikel 10 zugelassenen Zerlegungsbetrieb, solange Fleisch bearbeitet wird, wenigstens einmal täglich ein amtlicher Tierarzt anwesend ist, um die allgemeinen hygienischen Verhältnisse im Betrieb und das Verzeichnis der Ein- und Ausgänge von frischem Fleisch zu kontrollieren;
- iii) in einem Kühl- bzw. Gefrierhaus in regelmäßigen Abständen ein amtlicher Tierarzt anwesend ist.

Der amtliche Tierarzt kann sich bei folgenden Tätigkeiten von Hilfskräften unter seiner Aufsicht und Verantwortung unterstützen lassen:

- a) Schlachttieruntersuchungen, wobei die Aufgabe der Hilfskraft in einer ersten Beobachtung der Tiere sowie in rein praktischen Tätigkeiten besteht;
- b) Fleischuntersuchungen, sofern der amtliche Tierarzt in der Lage ist, die Arbeit der Hilfskräfte auch wirklich zu überwachen;
- c) Hygienekontrolle von zerlegtem und gelagertem Fleisch;
- d) Kontrolle und Überwachung der zugelassenen Betriebe gemäß Artikel 10.

Die Höchstzahl von Hilfskräften, die den amtlichen Tierarzt bei seiner Tätigkeit unterstützen können, wird vom Rat auf Vorschlag der Kommission noch vor dem 1. Januar 1992 festgelegt. Diese Anzahl muß niedrig genug sein, um dem amtlichen Tierarzt eine wirksame Kontrolle der Fleischuntersuchung zu ermöglichen.

Als Hilfskräfte dürfen nur Personen eingesetzt werden, die die Anforderungen von Anhang III erfüllen und bei der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaates oder einer von dieser Zentralbehörde bestimmten Stelle eine Eignungsprüfung abgelegt haben.

Um die obengenannte Unterstützung leisten zu können, werden die Hilfskräfte einem Kontrollteam zugeordnet, das unter der Aufsicht und Verantwortung des amtlichen Tierarztes arbeitet. Es muß sich um vom betreffenden Betrieb unabhängige Bedienstete handeln. Die zuständige Behörde des betreffenden Mitgliedstaates legt für jeden Betrieb die Zusammensetzung des Kontrollteams fest, so daß sichergestellt ist, daß der amtliche Tierarzt die genannten Vorgänge überwachen kann.

Die Einzelheiten der Unterstützung gemäß diesem Artikel werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 16 geregelt.

Artikel 10

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der nicht in Artikel 4 bezeichneten Betriebe auf, die er zugelassen und denen er eine Veterinärkontrollnummer erteilt hat. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Die in Anhang I Kapitel V Nummer 19 Absatz 4 Unterabsatz 2 zweiter Gedankenstrich bezeichneten Betriebe müssen außerdem gemäß Richtlinie 71/118/EWG ⁽³⁾ zugelassen werden. Die Eintragung dieser besonderen Zulassung in das Verzeichnis der Zerlegungsbetriebe wird von der Kommission veröffentlicht.

Ein Mitgliedstaat läßt einen Betrieb nur zu, wenn die Einhaltung dieser Richtlinie gewährleistet ist.

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

⁽²⁾ ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 1.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/654/EWG (AbI. Nr. L 353 vom 17. 12. 1990, S. 48).

Werden hygienische Mängel festgestellt und erweisen sich die Abhilfemaßnahmen nach Anhang I Kapitel VIII Nummer 41 als unzureichend, so setzt die zuständige einzelstaatliche Behörde die Zulassung vorübergehend aus.

Werden die festgestellten Mängel von dem unter Absatz 2 bezeichneten Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder seinem Vertreter nicht in der von der zuständigen einzelstaatlichen Behörde festgesetzten Frist behoben, so entzieht diese die Zulassung.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 12 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat in diesem Zusammenhang die dabei erzielten Ergebnisse. Die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission werden von der Aussetzung und/oder dem Entzug der Zulassung unterrichtet.

(2) Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter ist verpflichtet, die allgemeine Hygiene hinsichtlich der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb, im Einklang mit Absatz 4 Unterabsatz 2 regelmäßig, darunter auch durch mikrobiologische Kontrollen, überwachen zu lassen.

Die Kontrollen müssen sich auf die Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte, Maschinen und Geräte auf allen Produktionsstufen sowie erforderlichenfalls auf die Erzeugnisse erstrecken.

Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter muß in der Lage sein, auf Antrag der amtlichen Stelle dem amtlichen Tierarzt 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 der Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Methoden der Probenahme und der bakteriologischen Prüfung werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

(3) Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter muß ein Schulungsprogramm für das Personal durchführen, mit dem dieses befähigt wird, den der Erzeugungsstruktur angepaßten Bedingungen für eine hygienische Produktion zu entsprechen.

Der für den zugelassenen Betrieb zuständige amtliche Tierarzt muß an der Gestaltung und Durchführung des Programms beteiligt werden.

(4) Die Überprüfung und Überwachung der zugelassenen Betriebe wird unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt, der sich gemäß Artikel 9 bei ausschließlich technischen Tätigkeiten von Hilfskräften unterstützen lassen darf. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebs haben, um sich zu vergewissern, daß die Bestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden; bei Zweifeln in bezug auf die Herkunft des Fleisches bzw. der Schlachttiere sind ihm auch die Buchungsunterlagen offenzulegen, anhand deren er den Herkunftsbetrieb des Schlachtieres feststellen kann.

Der amtliche Tierarzt muß in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen nach Absatz 2 analysieren. 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.

Artikel 11

Die Mitgliedstaaten beauftragen eine zentrale Dienststelle oder Einrichtung mit der Erfassung und Auswertung der Ergebnisse der von dem amtlichen Tierarzt im Hinblick auf die Diagnose von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten vorgenommenen Schlachtier- und Fleischuntersuchungen.

Wird eine solche Krankheit diagnostiziert, so sind die den spezifischen Fall betreffenden Ergebnisse unverzüglich den für die Kontrolle des Herkunftsbestandes zuständigen Veterinärbehörden mitzuteilen.

Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission die Angaben über bestimmte Krankheiten, insbesondere im Falle der Feststellung von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten.

Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 16 die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel und insbesondere folgende Einzelheiten fest:

- die Häufigkeit der Vorlage der Angaben bei der Kommission,
- die Art der Angaben,
- die Krankheiten, über die Angaben eingeholt werden müssen,
- die Verfahren für das Einholen und für die Auswertung der Angaben.

Artikel 12

(1) Veterinärsachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung der vorliegenden Richtlinie erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit den zuständigen einzelstaatlichen Behörden Kontrollen an Ort und Stelle durchführen; sie können insbesondere prüfen, ob die zugelassenen Betriebe die Vorschriften dieser Richtlinie tatsächlich einhalten. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über das Ergebnis der durchgeführten Kontrollen.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle vorgenommen wird, gewährt den Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe die erforderliche Unterstützung.

Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

Die Kommission arbeitet, nachdem sie die Stellungnahme der Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses eingeholt hat, eine Empfehlung für Regeln für die in diesem Absatz vorgesehene Kontrolle aus.

(2) Der Rat überprüft diesen Artikel vor dem 1. Januar 1995 anhand eines Berichtes der Kommission, dem etwaige Vorschläge beigelegt sind.

Artikel 13

(1) Nach dem Verfahren des Artikels 16 können die Mitgliedstaaten ermächtigt werden, die Vorschriften des Artikels 4 auf Schlachtbetriebe anzuwenden, die bis zu höchstens 20 GVE wöchentlich und 1 000 GVE jährlich bearbeiten,

- a) wenn sie in Regionen liegen, die unter besonderen geographischen Zwängen oder unter Versorgungsschwierigkeiten leiden;
- b) wenn sie sich zum 1. Juli 1991 im Rahmen eines zu diesem Zeitpunkt bestehenden innerstaatlichen Plans einem Umstrukturierungsprogramm angeschlossen haben.

Nach demselben Verfahren kann — abweichend von dem Umrechnungssatz für die in Artikel 4 Abschnitt A Absatz 1 für die GVE festgesetzten Höchstgrenzen — die in Unterabsatz 1 vorgesehene Ermächtigung auf Betriebe ausgedehnt werden, die höchstens 60 Schweine in der Woche bearbeiten, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- a) Der Betriebseigentümer hat sich einer von der zuständigen Behörde anerkannten besonderen Ausbildung im Bereich der Produktionshygiene unterzogen.
- b) Die zur Schlachtung bestimmten Tiere gehören dem Betriebseigentümer oder sind von ihm gekauft worden, um den in Buchstabe d) genannten Bedarf zu decken.
- c) Die Gewinnung des Fleisches erfolgt in Räumlichkeiten, die den Anforderungen des Anhangs II entsprechen und sich im Schlachtbetrieb befinden.
- d) Die Gewinnung von Fleisch ist auf die Versorgung des Schlachtbetriebs bzw. auf den an Ort und Stelle stattfindenden Direktverkauf an den Verbraucher beschränkt.

Bei der Annahme dieser Ausnahmeregelungen können besondere Auflagen, insbesondere eine Definition des lokalen Marktes, vorgesehen werden.

Betriebe, auf die diese Ausnahmeregelungen Anwendung finden, unterliegen der für zugelassene Betriebe vorgesehenen gemeinschaftlichen Überwachung.

(2) Nach dem Verfahren des Artikels 16 können

- Genehmigungen für Abweichungen von Anhang I Kapitel II Nummer 14 Buchstabe c) zweiter, dritter und vierter Gedankenstrich, Kapitel VIII Nummer 42 Ab-

schnitt A Nummer 2 und Kapitel IX Nummer 46 Buchstabe d) auf Antrag jedem Mitgliedstaat erteilt werden, der entsprechende Sicherheiten bietet. Bei diesen Abweichungen werden gesundheitliche Bedingungen festgelegt, die denen des Anhangs I zumindest gleichwertig sind;

- zusätzliche Auflagen, die der besonderen Lage der betreffenden Mitgliedstaaten entsprechen, hinsichtlich bestimmter Krankheiten, die die menschliche Gesundheit gefährden können, beschlossen werden;
- besondere Zulassungsbedingungen für Betriebe in Großmärkten festgelegt werden.

Artikel 14

(1) Unbeschadet der spezifischen Vorschriften dieser Richtlinie führt der amtliche Tierarzt oder die zuständige Behörde bei Verdacht auf Verstoß gegen die Veterinärvorschriften oder bei Zweifeln an der Genußtauglichkeit des Fleisches alle sachdienlich erscheinenden Veterinärkontrollen durch.

(2) Die Mitgliedstaaten treffen die geeigneten verwaltungs- oder strafrechtlichen Maßnahmen, um jeden Verstoß gegen die gemeinschaftliche Veterinärregelung zu ahnden, insbesondere wenn festgestellt wird, daß die ausgestellten Bescheinigungen oder Dokumente dem tatsächlichen Zustand des Fleisches nicht entsprechen, daß die Kennzeichnung nicht dieser Regelung entspricht oder daß das Fleisch nicht dem ursprünglich vorgesehenen Verwendungszweck zugeführt worden ist.

Artikel 15

Die Anhänge zu dieser Richtlinie werden insbesondere im Hinblick auf ihre Anpassung an die technische Entwicklung vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert.

Artikel 16

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats unverzüglich den Ständigen Ausschuß.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf der zu ergreifenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesen Maßnahmen binnen einer Frist Stellung, die der Vorsitzende je nach Dringlichkeit der zu prüfenden Frage festlegt. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von 54 Stimmen zustande, wobei die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen werden. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Die Kommission erläßt die Maßnahmen und wendet sie sofort an, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen. Entsprechen sie der Stellungnahme des Ausschusses nicht oder ist keine Stellungnahme ergangen, so

schlägt die Kommission dem Rat alsbald die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat erläßt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen erlassen, so trifft die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und wendet sie sofort an, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 17

Die Kommission legt dem Rat vor dem 1. Juli 1994 einen Bericht über die Untersuchungsmethoden vor, die ein Gesundheitsniveau gewährleisten, welches den Gesundheitsniveaus gleichwertig ist, die durch die in Anhang I Kapitel VI und VIII beschriebene Schlachtier- und Fleischuntersuchung

garantiert werden; dieser Bericht ist gegebenenfalls mit Vorschlägen versehen, zu denen der Rat sich nach dem in Artikel 43 des Vertrags vorgesehenen Abstimmungsverfahren äußert.

Artikel 18

Die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG finden Anwendung, insbesondere betreffend die Ursprungskontrollen, die Organisation der vom Bestimmungsmitgliedstaat durchzuführenden Kontrollen und das weitere Vorgehen im Anschluß an diese Kontrollen sowie die zu ergreifenden Schutzmaßnahmen.

Artikel 19

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

ANHANG I

KAPITEL I

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG DER BETRIEBE

Die Betriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. in den Räumen, in denen Fleisch gewonnen, gelagert oder sonst behandelt wird, sowie in den Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch befördert wird:
 - a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem nicht verrottendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muß zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden. Jedoch ist es
 - in den in Kapitel II Nummer 14 Buchstaben d) und f), Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) und Kapitel IV Nummer 16 Buchstabe a) vorgesehenen Räumen nicht erforderlich, daß das Wasser zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet wird; bei Räumen gemäß Nummer 16 Buchstabe a) genügt eine Einrichtung, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht;
 - in den in Kapitel IV Nummer 17 Buchstabe a) vorgesehenen Räumen sowie in den Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch befördert wird, genügen Fußböden aus wasserundurchlässigem, nicht verrottendem Material;
 - b) glatte, feste, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern, in Schlachträumen bis zu einer Höhe von mindestens drei Metern und in Kühlräumen und Kühlhäusern 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 unter Kapitel IV Nummer 17 Buchstabe a) vorgesehenen Räume.

Jedoch begründet die Verwendung von Holzwänden in den Räumen gemäß Kapitel IV Nummer 17, die vor dem 1. Januar 1983 erbaut wurden, keinen Entzug der Zulassung;
 - c) Türen aus verschleiß- und korrosionsfestem Material; Holztüren müssen auf allen Oberflächen eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;
 - d) eine Isolierung aus nicht verrottendem, geruchlosem Material;
 - e) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und zur gründlichen Entnebelung;
 - f) eine ausreichende natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung;
 - g) eine saubere und leicht sauber zu haltende Decke; anderenfalls muß eine diesen Bedingungen entsprechende Bedachungsinenseite vorhanden sein;
2. a) in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser; die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;
- b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte; die Wassertemperatur muß mindestens 82 °C betragen;
3. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);
4. a) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Flächen, mit denen Fleisch in Kontakt kommt bzw. kommen könnte, einschließlich Schweißstellen und Fugen, sind glatt zu halten. Die Verwendung von Holz ist untersagt, außer in Räumen, in denen sich ausschließlich hygienisch verpacktes frisches Fleisch befindet;
- b) den hygienischen Erfordernissen entsprechende korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für
 - die Beförderung des Fleisches,
 - das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behältnisse, die verhindern, daß das Fleisch und die Behältnisse unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen;
- c) Vorrichtungen für die hygienische Beförderung und den Schutz von Fleisch beim Verladen und Entladen, einschließlich entsprechend gestalteter und ausgestatteter Annahme- und Bereitstellungsbereiche;

- d) besondere wasserdichte, korrosionsfeste Behältnisse mit Deckeln und Verschlüssen, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von nicht zum Genuß für Menschen bestimmtem Fleisch, oder einen verschließbaren Raum für die Aufnahme solchen Fleisches, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder wenn solches Fleisch und solche Nebenprodukte der Schlachtung nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt oder unschädlich beseitigt werden; wird dieses Fleisch über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Kontamination des frischen Fleisches ausgeschlossen wird;
- e) Einrichtungen für die hygienische Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials in den Fällen, in denen diese Tätigkeiten im Betrieb durchgeführt werden;
5. Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die durch diese Richtlinie vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Kontamination des Fleisches ausschließenden Kondenswasserablaufsystem ausgestattet sein;
6. eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser gemäß Richtlinie 80/778/EWG ⁽¹⁾ in ausreichender Menge unter Druck liefert. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise Wasser zulässig, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches ausschließen. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;
7. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser gemäß Richtlinie 80/778/EWG liefert;
8. hygienisch einwandfreie Vorrichtungen zur Beseitigung flüssiger und fester Abfälle;
9. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht; in den in Kapitel IV Nummr 17 genannten Kühl- und Gefrierhäusern geeignete Einrichtungen;
10. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten;
11. eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden und Böden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die so ausgestattet sein müssen, daß die sauberen Teile des Gebäudes vor Kontamination geschützt sind.

Die Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Duschgelegenheiten sind nicht erforderlich in Kühlhäusern, in denen lediglich hygienisch verpacktes frisches Fleisch angenommen und gelagert wird. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen 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 für Fleisch, außer im Falle von Kühlhäusern, die nur zur Aufnahme und Lagerung von zum Versand bestimmtem, hygienisch verpacktem frischem Fleisch dienen. In Schlachtbetrieben sind gesonderte Standplätze und Einrichtungen für die Transportmittel für Schlachttiere vorzusehen. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, falls vorgeschrieben ist, daß die Reinigung und das Desinfizieren der Transportmittel in amtlich zugelassenen Anlagen zu erfolgen hat;
13. einen Raum oder eine Vorrichtung für die Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und ähnlichen Stoffen.

KAPITEL II

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON SCHLACHTBETRIEBEN

14. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Schlachtbetriebe mindestens über folgendes verfügen:
- a) ausreichend große und hygienische Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Pferche zur Unterbringung der Schlachttiere; Wände und Böden müssen widerstandsfähig, undurchlässig und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Es müssen Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern vorhanden sein; die Stallungen und Pferche müssen gegebenenfalls mit geeigneten Abflußrinnen versehen sein;

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 81/858/EWG (AbI. Nr. L 319 vom 7. 11. 1981, S. 19).

- b) Schlachträume, deren Größe einen ordnungsgemäßen Ablauf der Schlachtung ermöglicht; werden in einem Schlachtbetrieb sowohl Schweine als auch Tiere anderer Gattungen geschlachtet, so ist eine besondere Abteilung für das Schlachten von Schweinen vorzusehen; eine solche besondere Abteilung ist jedoch nicht zwingend vorgeschrieben, wenn die Schlachtung von Schweinen und die anderer Tiere zu verschiedenen Zeiten stattfindet; in diesem Fall muß jedoch das Brühen, Enthaaren, Kratzen und Sengen in besonderen Abteilungen vorgenommen werden, die von der Schlachtkette deutlich abgetrennt sind, und zwar entweder durch einen mindestens fünf Meter breiten freien Raum oder durch eine Trennwand von mindestens drei Meter Höhe;
- c) ausreichend große getrennte Räume, die ausschließlich genutzt werden für
- das Entleeren, Reinigen und Herrichten von Mägen und Därmen.
- Diese getrennten Räume sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Bearbeitung der Mägen mittels einer mechanischen Anlage im geschlossenen System erfolgt, die eine geeignete Lüftungsvorrichtung aufweist und folgenden Anforderungen genügt:
- i) Die Anlage muß so eingerichtet und aufgebaut sein, daß die Trennung der Därme vom Magen und das Entleeren und Reinigen der Mägen in hygienischer Weise erfolgt. Sie muß sich an einer besonderen Stelle befinden, die von dem frischen Fleisch durch eine vom Boden ausgehende mindestens drei Meter hohe Trennwand deutlich abgetrennt ist, die den Raum, in dem die Bearbeitung erfolgt, umschließt.
 - ii) Die Maschine muß in der Weise konzipiert sein und funktionieren, daß jede Kontamination des frischen Fleisches wirksam verhindert wird.
 - iii) Es ist eine Entlüftungsvorrichtung anzubringen, die so funktioniert, daß Gerüche beseitigt werden und keine Gefahr einer Kontaminierung durch Aerosole besteht.
 - iv) Die Maschine muß mit einer Vorrichtung ausgestattet sein, die es ermöglicht, in einem geschlossenen System die Abwässer und den Inhalt der Mägen in das Dränagesystem abzuleiten.
 - v) Der Kreislauf der Mägen zum und vom Gerät muß von dem übrigen frischen Fleisch deutlich getrennt und zugleich räumlich entfernt sein. Die Mägen müssen unmittelbar nach dem Entleeren und Reinigen auf hygienische Weise entfernt werden.
 - vi) Die Mägen dürfen nicht von dem Personal bearbeitet werden, das das übrige frische Fleisch bearbeitet. Das Personal, das die Mägen bearbeitet, darf keinen Zugang zum übrigen frischen Fleisch haben;
- die Weiterverarbeitung von Mägen und Därmen, soweit sie im Schlachtbetrieb erfolgt. Sie kann jedoch in dem unter dem ersten Gedankenstrich genannten Raum stattfinden, sofern eine Kreuzkontamination ausgeschlossen ist;
 - die Bearbeitung und Reinigung anderer als der unter den vorstehenden Gedankenstrichen genannten Nebenprodukte der Schlachtung einschließlich eines abgetrennten Raumes für die von den übrigen Nebenprodukten der Schlachtung hinreichend abgesonderten Köpfe, soweit diese Arbeiten im Schlachtbetrieb erfolgen und die Bearbeitung nicht an der Schlachtkette erfolgt;
 - die Lagerung von Häuten, Hörnern, Klauen und Schweineborsten, sofern diese Teile nicht unmittelbar im Laufe jedes Schlachttages bis zu ihrer Entfernung in geschlossene, undurchlässige Behältnisse verbracht werden;
- d) einen abgetrennten Raum zum Verpacken der Nebenprodukte der Schlachtung, soweit diese Verpackung im Schlachtbetrieb erfolgt;
- e) verschließbare Räume oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, geeignet gelegene Pferche mit gesonderten Abflußrinnen für die Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere; verschließbare Räume für das Schlachten dieser Tiere sowie für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmtem und für genußuntauglich erklärtem Fleisch. Für das Schlachten solcher Tiere vorbehaltene Räume sind nicht zwingend vorgeschrieben für Betriebe, die von der zuständigen Behörde keine Zulassung für die Schlachtung solcher Tiere haben, oder wenn die Schlachtung im Anschluß an die normalen Schlachtungen stattfindet und alle Vorkehrungen getroffen werden, um eine Kontamination von für genußtauglich erklärtem Fleisch zu vermeiden. In diesem Fall müssen die Räume vor erneuter Benutzung für die Schlachtung von Tieren, die weder krank noch krankheitsverdächtig sind, unter amtlicher Aufsicht besonders gereinigt und desinfiziert werden;
- f) ausreichend große Kühl- und Gefrierräume mit korrosionsfesten Einrichtungen, die verhindern, daß das frische Fleisch beim Transport oder bei der Lagerung mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt;
- g) Vorkehrungen zur Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachtbetriebs;
- h) eine klare Unterteilung zwischen dem unreinen und dem reinen Bereich der Schlachthanlagen, um den reinen Bereich vor jeglicher Kontamination zu schützen;

- i) Aufhängevorrichtungen, die es ermöglichen, sämtliche Arbeitsgänge nach dem Betäuben soweit wie möglich am hängenden Tier auszuführen; auf keinen Fall darf der Tierkörper während dieser Arbeitsgänge den Boden berühren;
- j) eine Hängebahn für die weitere Beförderung des geschlachteten Tieres;
- k) einen besonders eingerichteten Platz für die Dunglagerung, sofern Dung auf dem Gelände des Schlachtbetriebs gelagert wird;
- l) einen entsprechend ausgestatteten Trichinenschauraum, soweit eine Untersuchung auf Trichinen im Betrieb erfolgt.

KAPITEL III

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON ZERLEGUNGSBETRIEBEN

15. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Zerlegungsbetriebe mindestens über folgendes verfügen:
 - a) ausreichend große Kühlräume für die Aufbewahrung von Fleisch und einen Kühlraum für die Lagerung von verpacktem Fleisch, soweit solches Fleisch im Betrieb gelagert wird. Unverpacktes Fleisch darf in einem solchen Kühlraum nur gelagert werden, wenn er vorher gereinigt und desinfiziert wurde;
 - b) einen Raum für das Zerlegen und Entbeinen und für das Umhüllen des Fleisches, der mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet ist;
 - c) einen Raum für das Verpacken, sofern dieses im Zerlegungsbetrieb vorgenommen wird und sofern nicht die Bedingungen gemäß Kapitel XII Nummer 63 erfüllt sind;
 - d) einen Raum für die Lagerung des Materials für die Verpackung und Umhüllung, sofern diese Arbeiten im Zerlegungsbetrieb vorgenommen werden.

KAPITEL IV

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON KÜHL- UND GEFRIERHÄUSERN

16. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Kühl- und Gefrierhäuser, in denen frisches Fleisch gemäß Kapitel XIV Nummer 66 Absatz 1 gelagert wird, mindestens über folgendes verfügen:
 - a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume, in denen frisches Fleisch bei den unter Nummer 66 Absatz 1 vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden kann;
 - b) ein Registrierthermometer oder ein Registrierfernthermometer in jedem bzw. für jeden Lagerraum.
17. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Gefrierhäuser, in denen frisches Fleisch gemäß Kapitel XIV Nummer 66 Absatz 4 gelagert wird, mindestens über folgendes verfügen:
 - a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume, in denen frisches Fleisch bei den unter Nummer 66 Absatz 4 vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden kann;
 - b) ein Registrierthermometer oder ein Registrierfernthermometer in jedem bzw. für jeden Lagerraum.

KAPITEL V

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

18. Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig peinlich sauber sein:
 - a) Das Personal, das unverpacktes bzw. umhülltes frisches Fleisch behandelt oder in Räumen und Bereichen arbeitet, in denen dieses Fleisch behandelt, verpackt oder transportiert wird, muß insbesondere saubere und leicht zu reinigende Kopfbedeckungen und Schuhe sowie helle Arbeitskleidung und erforderlichenfalls einen Nackenschutz bzw. sonstige Schutzkleidung tragen. Personen, die Tiere schlachten oder mit frischem Fleisch in Berührung kommen, haben zu Beginn jedes Arbeitstages saubere Arbeitskleidung zu

tragen und diese im Laufe des Tages erforderlichenfalls zu wechseln und sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit heißem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen sowie in den Bereichen für das Einladen, die Annahme, das Bereitstellen und das Ausladen der Ware sowie in sonstigen Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch transportiert wird, darf nicht geraucht werden.

- b) Tiere sind von den Betrieben fernzuhalten; das gilt hinsichtlich der Schlachtbetriebe nicht für Tiere, die geschlachtet werden sollen oder auf dem Gelände des Schlachtbetriebs zur Arbeit verwendet werden. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.
 - c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Fleischbearbeitung verwendet werden, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
19. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Fleisch oder gemäß der Richtlinie 91/495/EWG ⁽¹⁾ zugelassenem Zuchtwildfleisch verwendet werden.

Diese Anforderung gilt nicht für

- in den unter Nummer 17 Buchstabe a) genannten Räumen benutzte Transportgeräte, wenn das Fleisch verpackt ist,
- das Zerlegen von Geflügelfleisch, anderem Wildfleisch oder Kaninchenfleisch oder die Fleischzubereitung, solange diese Arbeiten nicht parallel zur Zerlegung von frischem Fleisch oder Zuchtwildfleisch nach Absatz 1 durchgeführt werden und der Zerlegungsraum vor erneuter Benutzung zum Zerlegen von frischem Fleisch oder Zuchtwildfleisch vollständig gereinigt und desinfiziert wird.

Arbeitsgeräte zum Zerlegen von Fleisch dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.

20. Fleisch und die Fleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen.
21. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen; für die Erzeugung von Dampf ist jedoch die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, ausnahmsweise unter der Bedingung erlaubt, daß die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches ausschließen. Ferner ist ausnahmsweise die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen zulässig. Die Leitungen für das Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.
22. Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Boden der Räume für die Bearbeitung und die Lagerung des frischen Fleisches zu streuen.
23. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände oder das frische Fleisch auswirken können; anschließend müssen diese Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.
24. Personen, die das Fleisch mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen beim Schlachten sowie beim Zerlegen, Bearbeiten und sonstigen Behandeln von Fleisch nicht mitwirken.

Bei der Einstellung müssen alle Personen, die bei ihrer Tätigkeit mit frischem Fleisch in Berührung kommen, durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachweisen, daß dieser Tätigkeit nichts entgegensteht. Die medizinische Überwachung dieser Personen fällt unter die in dem betreffenden Mitgliedstaat geltenden Rechtsvorschriften.

KAPITEL VI

SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG

25. Die Tiere müssen am Tage ihres Eintreffens im Schlachtbetrieb oder vor Beginn der täglichen Schlachtung zur Schlacht tieruntersuchung vorgeführt werden. Die Schlacht tieruntersuchung ist unmittelbar vor dem Schlachten zu wiederholen, wenn sich das Tier über Nacht im Stall befunden hat.

Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter erleichtert die Durchführung der Schlacht tieruntersuchung und insbesondere jede für zweckdienlich gehaltene innerbetriebliche Behandlung.

Jedes Schlacht tier muß mit einer Identifizierungsmarke versehen werden, anhand deren die zuständige Behörde seine Herkunft ermitteln kann.

⁽¹⁾ Siehe Seite 41 dieses Amtsblatts.

26. a) Der amtliche Tierarzt hat die Schlachtieruntersuchung bei ausreichender Beleuchtung nach wissenschaftlichen Methoden vorzunehmen;
- b) der amtliche Tierarzt überprüft, ob für die angelieferten Tiere die Gemeinschaftsvorschriften über das Wohlbefinden von Tieren eingehalten wurden.
27. Die Schlachtieruntersuchung soll folgende Feststellungen ermöglichen:
- a) ob die Tiere von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen sind oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
- b) ob die Tiere eine Störung des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit erkennen lassen, wodurch das Fleisch untauglich zum Genuß für Menschen werden kann; bei der Schlachtieruntersuchung ist außerdem auf Anzeichen zu achten, die darauf hindeuten, daß den Tieren Substanzen mit pharmakologischer Wirkung verabreicht worden sind oder daß sie andere Substanzen aufgenommen haben, die geeignet sind, ihr Fleisch für die Gesundheit des Menschen schädlich zu machen;
- c) ob die Tiere ermüdet, stark aufgeregt oder verletzt sind.
28. a) Ermüdete oder stark aufgeregte Tiere müssen mindestens 24 Stunden lang ruhen, sofern der amtliche Tierarzt nichts anderes entscheidet.
- b) Tiere, bei denen eine Krankheit gemäß Nummer 27 Buchstaben a) und b) festgestellt wurde, dürfen nicht zum Genuß für Menschen geschlachtet werden.
- c) Die Schlachtung von Tieren mit Symptomen, die eine Krankheit gemäß Nummer 27 Buchstaben a) und b) befürchten lassen, muß zunächst verschoben werden, und die Tiere sind zwecks Diagnosestellung einer gründlichen Untersuchung zu unterziehen.

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

Die Tierkörper dieser Tiere sind einer gründlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen, die — falls dies der Tierarzt für notwendig erachtet — zur Bestätigung durch eine gezielte bakteriologische Untersuchung und eine Untersuchung auf Rückstände pharmakologisch wirkender Stoffe ergänzt wird, welche in Anbetracht des festgestellten Krankheitszustandes vermutlich verabreicht worden sind.

KAPITEL VII

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DAS SCHLACHTEN DER TIERE UND FÜR DIE ZERLEGUNG UND BEHANDLUNG VON FRISCHEM FLEISCH

29. Schlachttiere, die in die Schlachträume verbracht werden, müssen sofort geschlachtet werden. Beim Entbluten, Enthäuten oder Entborsten, Ausweiden und bei den weiteren Arbeitsgängen ist jede Kontamination des Fleisches zu vermeiden.
30. Die Tiere müssen vollständig entbluten. Zum Genuß für Menschen bestimmtes Blut ist in peinlich sauberen Behältnissen aufzufangen. Das Blut darf nicht mit den Händen, sondern nur mit hygienisch einwandfreien Gegenständen gerührt werden.
31. Außer bei Schweinen und unbeschadet der Ausnahmeregelung nach Kapitel VIII Nummer 41 Abschnitt D Buchstabe a) zweiter Satz ist die Haut sofort vollständig abzuziehen. Sofern Schweine nicht enthäutet werden, sind sie sofort zu entborsten. Dabei können Hilfsmittel verwendet werden, sofern die Schweine anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.

Das Enthäuten von Köpfen von Kälbern und Schafen kann unterbleiben, sofern diese Köpfe in der Weise behandelt werden, daß jegliche Kontamination des frischen Fleisches vermieden wird.

32. Das Ausweiden muß unverzüglich durchgeführt werden und innerhalb von 45 Minuten nach dem Betäuben oder bei Schlachtungen nach religiösem Ritus 30 Minuten nach dem Entbluten beendet sein. Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz und Mittelfell können entweder abgetrennt werden oder in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben.

Werden sie abgetrennt, so sind sie mit einer Nummer oder auf andere Weise so zu kennzeichnen, daß die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist; das gleiche gilt für Kopf, Zunge, Verdauungstrakt sowie andere zur Fleischuntersuchung oder gegebenenfalls zur Durchführung der Kontrollen nach der Richtlinie 86/469/EWG benötigte Teile des Tieres. Die genannten Teile sind bis zum Ende der Fleischuntersuchung in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers zu belassen. Der Penis kann jedoch, sofern er keine pathologischen Merkmale oder Verletzungen aufweist, unverzüglich entfernt werden. Die Nieren sind bei Tieren aller Gattungen aus ihrer Fettkapsel zu lösen; bei Rindern, Schweinen und Einhufern ist auch die Nierenkapsel zu entfernen.

33. Es ist untersagt, mit Messern in das Fleisch einzustechen, das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen oder aufzublasen. Wenn ein religiöser Ritus das Aufblasen eines Organs vorschreibt, kann dies zugelassen werden; in diesem Fall muß das aufgeblasene Organ jedoch vom Verzehr ausgeschlossen werden.
34. Die Tierkörper von Einhufern, von mehr als vier Wochen alten Schweinen sowie von mehr als sechs Monate alten Rindern sind zur Fleischuntersuchung vorzuführen, nachdem sie unter Längsspaltung der Wirbelsäule in Hälften geteilt worden sind. Erforderlichenfalls kann der amtliche Tierarzt bei Tieren die Längsspaltung des Kopfes und des Tierkörpers verlangen.

Die zuständige Behörde kann jedoch aus zwingenden technischen Gründen oder zur Berücksichtigung örtlicher Verbrauchergewohnheiten Schweine zur Tierkörperuntersuchung zulassen, die nicht in Hälften geteilt sind.
35. Bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung ist dafür zu sorgen, daß nicht untersuchte Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung mit bereits untersuchten Tierkörpern und Nebenprodukten der Schlachtung nicht in Berührung kommen können; die Entfernung von Tierkörperteilen, das Zerlegen oder eine weitere Behandlung des Tierkörpers sind verboten.
36. Es ist zu vermeiden, daß vorläufig beschlagnahmtes oder für genußuntauglich erklärtes Fleisch, Mägen, Därme und ungenießbare Nebenprodukte mit für genußtauglich erklärtem Fleisch in Berührung kommen, und sie sind baldmöglichst in dafür bestimmte Räume oder Behältnisse zu verbringen, die so gelegen und konzipiert sein müssen, daß eine Kontamination von sonstigem frischem Fleisch vermieden wird.
37. Werden Blut oder Nebenprodukte der Schlachtung mehrerer Tiere vor Abschluß der Fleischuntersuchung in einem Behältnis aufgefangen, so ist der gesamte Inhalt für genußuntauglich zu erklären, wenn der Tierkörper eines der Tiere für genußuntauglich erklärt worden ist.
38. Das Herrichten, die Behandlung, die Weiterverarbeitung und der Transport von Fleisch einschließlich Nebenprodukten der Schlachtung muß unter Beachtung sämtlicher Hygienevorschriften erfolgen. Beim Verpacken dieses Fleisches sind Nummer 14 Buchstabe d) und die Bedingungen von Kapitel XI einzuhalten. Verpacktes Fleisch darf nicht im selben Raum wie unverpacktes oder umhülltes frisches Fleisch gelagert werden.

KAPITEL VIII

FLEISCHUNTERSUCHUNG

39. Alle Teile des Tieres einschließlich des Blutes sind sofort nach dem Schlachten auf ihre Genußtauglichkeit zu untersuchen.
40. Die Fleischuntersuchung umfaßt
 - a) die Besichtigung des geschlachteten Tieres und der dazugehörigen Organe;
 - b) das Durchtasten der unter der Nummer 41 genannten Organe und — falls der amtliche Tierarzt dies für erforderlich erachtet — des Uterus;
 - c) das Anschneiden bestimmter Organe und Lymphknoten und — unter Berücksichtigung des Befundes des amtlichen Tierarztes — des Unterus; werden bei der Besichtigung oder beim Durchtasten von Organen des geschlachteten Tieres pathologisch-anatomische Veränderungen festgestellt, die eine Kontaminationsgefahr für Tierkörper, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, Personal oder Arbeitsräume bedeuten können, so dürfen diese Organe nicht im Schlachtraum oder einem anderen Teil des Betriebes, wo frisches Fleisch kontaminiert werden könnte, angeschnitten werden;
 - d) die Prüfung auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe, des Geruchs und gegebenenfalls des Geschmacks;
 - e) erforderlichenfalls Untersuchungen insbesondere auf die in Artikel 5 Absatz 1 Buchstaben j) und k) angeführten Stoffe im Laboratorium.
41. Der amtliche Tierarzt nimmt insbesondere folgendes vor:
 - A. bei über sechs Wochen alten Rindern:
 - a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngiales, mandibulares und parotidei) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die äußeren Kaumuskel sind nach zwei Anschnitten parallel zum Unterkiefer und die inneren Kaumuskel (musculus pterygoidus lateralis und medialis) nach einem Anschnitt zu untersuchen.

Die Zunge — die so weit zu lösen ist, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann — muß einer Besichtigung unterzogen und durchtastet werden. Die Mandeln sind zu entfernen.

- b) Besichtigung der Luftröhre; Besichtigung und Durchtasten der Lunge und der Speiseröhre; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
 - c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
 - d) Besichtigung des Zwerchfells;
 - e) Besichtigung und Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); ein Einschnitt an der Magenfläche der Leber und ein Einschnitt an der Basis des „Spigelschen Lappens“ zur Untersuchung der Gallengänge; Untersuchung und Durchtasten der Lymphknoten an der Bauchspeicheldrüse;
 - f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
 - g) Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten der Milz;
 - h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
 - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
 - j) Besichtigung der Genitalien;
 - k) Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten und Anschneiden des Euters und seiner Lymphknoten (Lnn. supramammarii); bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen langen und tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (Sinus lactiferes) zu spalten und sind die Lymphknoten des Euters anzuschneiden, außer wenn das Euter für genußuntauglich erklärt wird;
- B. bei unter sechs Wochen alten Rindern:**
- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngiales) müssen angeschnitten und untersucht werden; die Maul- und Rachenschleimhaut ist zu untersuchen; die Zunge ist zu durchtasten; die Mandeln müssen entfernt werden;
 - b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind anzuschneiden und zu untersuchen.
Die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
 - c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
 - d) Besichtigung des Zwerchfells;
 - e) Besichtigung der Leber, der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten und, falls notwendig, Anschneiden der Leber und ihrer Lymphknoten;
 - f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
 - g) Besichtigung und, falls notwendig, Durchtasten der Milz;
 - h) Besichtigung der Nieren und, falls notwendig, Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (Lnn. renales);
 - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
 - j) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke. Im Zweifelsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen; die Synovia ist zu untersuchen;

C. bei Schweinen:

- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; die Unterkieferlymphknoten (Lnn. mandibulares) sind zu untersuchen und anzuschneiden; Mund- und Rachenschleimhaut sowie Zunge sind zu besichtigen; die Mandeln sind zu entfernen;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge, der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten;
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten und, falls notwendig, Anschneiden dieser Lymphknoten;
- g) Besichtigung und, falls erforderlich, Durchtasten der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien;
- k) Besichtigung des Gesäuges und seiner Lymphknoten (Lnn. supramammarii); bei Sauen Anschneiden der Lymphknoten des Gesäuges;
- l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen;

D. bei Schafen und Ziegen:

- a) Besichtigung des Kopfes nach Abziehen der Haut und, im Verdachtsfall, Untersuchung des Rachens, des Maules, der Zunge, der Schlundkopf- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten; unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Bestimmungen sind diese Untersuchungen entbehrlich, wenn die zuständige Behörde gewährleisten kann, daß der Kopf — einschließlich der Zunge und des Gehirns — vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales). Im Zweifelsfall müssen diese Organe und Lymphknoten angeschnitten und untersucht werden;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz. Im Zweifelsfall ist das Herz anzuschneiden und zu untersuchen;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Einschneiden der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge;
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales);
- g) Besichtigung und, falls erforderlich, Durchtasten der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien;
- k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten;
- l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen;

E. bei Einhufern, die als Haustiere gehalten werden:

- a) Besichtigung des Kopfes und — nach Lösen der Zunge — des Maules; die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngiales, mandibulares und parotidei) sind zu durchtasten und, falls notwendig, anzuschneiden; die Zunge — die so weit zu lösen ist, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang besichtigt werden kann — muß einer Besichtigung unterzogen und durchtastet werden; die Mandeln sind zu entfernen;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes und eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales) sind zu durchtasten und, falls notwendig, anzuschneiden; die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste müssen durch einen Längsschnitt geöffnet werden; außerdem ist ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen; das Anschneiden der Lunge ist jedoch nicht erforderlich, wenn sie vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; falls notwendig, Anschneiden der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse;
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Kanals, der Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und des Mesenteriums sowie der Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici, craniales und caudales); falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
- g) Besichtigung und, falls erforderlich, Durchtasten der Milz;
- h) Besichtigung und Durchtasten der Nieren; falls notwendig, sind die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) anzuschneiden;
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien bei Hengsten und Stuten;
- k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (Lnn. supramammarii) und, falls notwendig, Anschneiden der Lymphknoten des Euters;
- l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren. Im Zweifelsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen;
- m) Untersuchung aller grauen oder weißen Pferde auf Melanose und Melanomata, und zwar hinsichtlich der Muskeln und Lymphknoten der Schulter (Lnn. lymphonodi subrhomboidei) unter dem Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter; die Nieren sind freizulegen und nach einem Schnitt durch die gesamte Niere zu untersuchen.

F. Im Verdachtsfall kann der amtliche Tierarzt an den wesentlichen Teilen der Tiere weitere Schnitte und Untersuchungen vornehmen, die für eine endgültige Entscheidung notwendig sind.

Wenn der amtliche Tierarzt feststellt, daß ein eindeutiger Verstoß gegen die Hygienevorschriften dieses Kapitels oder ein Hindernis für eine angemessene Fleischuntersuchung vorliegt, ist er befugt, auf die Verwendung von Arbeitsgeräten und Räumen Einfluß zu nehmen und alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen; diese können soweit gehen, daß der Produktionsrhythmus herabgesetzt oder der Produktionsprozeß vorübergehend ausgesetzt wird.

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

42. A. Der amtliche Tierarzt hat darüber hinaus folgende systematische Untersuchungen vorzunehmen:

1. auf Cysticercose bei Schweinen. Diese Untersuchung umfaßt die Untersuchung der freigelegten Muskelflächen, insbesondere an den flachen Keulermuskeln, den Zwerchfellpfeilern, den Zwischenrückmuskeln, an Herz, Zunge und Kehlkopf und, falls erforderlich, der Bauchwand und der vom Fettgewebe befreiten Psoasmuskulatur;
2. auf Rotz; bei Einhufern durch Besichtigung der Schleimhäute von Luftröhre, Kehlkopf, Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand;
3. auf Trichinen bei frischem Fleisch von Schweinen und Pferden, das Skelettmuskulatur (willkürliche Muskeln) einschließt.

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

Die Ergebnisse müssen an einer Referenzmethode, die nach dem Verfahren des Artikels 16 der vorliegenden Richtlinie nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses festgelegt worden ist und der trichinoskopischen Untersuchung nach Anhang I Abschnitt 1 der Richtlinie 77/96/EWG in bezug auf ihre Sicherheit zumindest gleichwertig ist, gemessen werden.

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

- B. Die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen werden von dem amtlichen Tierarzt registriert und im Fall der Feststellung einer auf den Menschen übertragbaren Krankheit im Sinne des Artikels 6 den für die Kontrolle des Herkunftsbestandes zuständigen Veterinärbehörden sowie dem für diesen Bestand verantwortlichen Tierarzt mitgeteilt.

KAPITEL IX

VORSCHRIFTEN FÜR FLEISCH, DAS ZERLEGT WERDEN SOLL

43. Das Zerlegen des Fleisches in kleinere als die in Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A genannten Teile, die Entbeinung sowie das In-Scheiben-Zerschneiden von Nebenprodukten der Schlachtung von Rindern sind nur in zugelassenen Zerlegungsbetrieben erlaubt.
44. Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter muß dafür sorgen, daß eine Überwachung ohne weiteres möglich ist, und insbesondere jede für erforderlich gehaltene Maßnahme treffen und dem tierärztlichen Untersuchungsdienst die notwendigen Einrichtungen zur Verfügung stellen; vor allem muß er jederzeit dem mit der Überwachung beauftragten amtlichen Tierarzt die Herkunft des in seinen Betrieb verbrachten Fleisches und der geschlachteten Tiere nachweisen können.
45. Unbeschadet Kapitel V Nummer 19 Absatz 2 darf sich Fleisch, das nicht den Bedingungen des Artikels 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe b) der vorliegenden Richtlinie entspricht, in den zugelassenen Zerlegungsbetrieben nur dann befinden, wenn es dort in besonderen Abteilungen gelagert wird; es muß an einem anderen Ort oder zu einem anderen Zeitpunkt zerlegt werden als das Fleisch, das diesen Bedingungen entspricht. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu allen Kühl- und Arbeitsräumen haben, um sich von der strikten Einhaltung der vorstehenden Bestimmungen überzeugen zu können.
46. a) Frisches Fleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in die in Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) genannten Räume verbracht werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — gegebenenfalls nach Verpackung — umgehend in den entsprechenden in Nummer 15 Buchstabe a) genannten Kühlraum zu verbringen.
- b) Fleisch, das in einen Zerlegungsraum gebracht wird, muß überprüft und erforderlichenfalls von Abfällen befreit worden sein. Die dafür vorgesehene Arbeitsstelle muß mit den entsprechenden Vorrichtungen und angemessenem Licht ausgestattet sein.
- c) Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens muß die Innentemperatur des Fleisches konstant auf höchstens +7 °C gehalten werden. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als +12 °C sein. Während des Zerlegens, Umhüllens und Verpackens muß die Innentemperatur von Lebern konstant auf höchstens +3 °C gehalten werden.
- Während des Zerlegens, Entbeinens, Zerschneidens in Scheiben oder Würfel, Umhüllens und Verpackens muß die Temperatur von Lebern, Nieren und Köpfen konstant bei höchstens +3 °C gehalten werden.
- d) Abweichend von den Buchstaben a) und c) kann das Fleisch warm zerlegt werden. In diesem Fall muß das Fleisch vom Schlachtraum unmittelbar in den Zerlegungsraum gebracht werden. Schlachtraum und Zerlegungsraum müssen dann in ein und demselben Gebäudekomplex so nahe beieinander gelegen sein, daß das zu zerlegende Fleisch ohne Unterbrechung des Transports vom Schlachtraum in den Zerlegungsraum gebracht werden kann, um dort sofort zerlegt zu werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — gegebenenfalls nach Verpackung — umgehend in den entsprechenden Kühlraum zu verbringen.
- e) Die Zerlegung des Fleisches wird so durchgeführt, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplitter und Blutgerinnsel werden entfernt. Fleisch, das bei der Zerlegung anfällt und nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, ist sofort in die unter Nummer 4 Buchstabe d) vorgesehenen Behältnisse oder Räume zu verbringen.

KAPITEL X

UNTERSUCHUNG DES ZERLEGTEN UND GELAGERTEN FLEISCHES

47. Die zugelassenen Zerlegungsbetriebe und die zugelassenen Kühl- und Gefrierhäuser unterliegen der Überwachung durch einen amtlichen Tierarzt.
48. Die Überwachung durch den amtlichen Tierarzt umfaßt folgende Aufgaben:
- Überwachung des Ein- und Ausgangs von frischem Fleisch,
 - Untersuchung des in den Betrieben gemäß Nummer 47 vorhandenen frischen Fleisches,
 - Untersuchung des frischen Fleisches vor der Zerlegung und beim Ausgang aus den Betrieben gemäß Nummer 47,
 - Überwachung der Sauberkeit der Räume, der Einrichtungen und der Arbeitsgeräte gemäß Kapitel V sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal (einschließlich Kleidung),
 - jede sonstige Überwachung, die der amtliche Tierarzt für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Richtlinie als nützlich erachtet.

KAPITEL XI

KENNZEICHNUNG DER GENUßSTAUGLICHKEIT

49. Für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er in eigener Verantwortung
- a) die für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des Fleisches bestimmten Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben darf;
 - b) die Etiketten und das Umhüllungsmaterial, soweit sie bereits mit dem in diesem Kapitel erwähnten Stempelabdruck versehen sind. Diese Etiketten und dieses Umhüllungsmaterial werden dem Hilfspersonal zu dem Zeitpunkt, zu dem sie anzubringen sind, in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl übergeben.
50. Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist wie folgt vorzunehmen:
- a) entweder mit einem ovalen Stempel von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe. Der Stempel muß folgende deutlich lesbare Angaben enthalten:
 - im oberen Teil in Großbuchstaben den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes, d.h.
B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK,
gefolgt von der Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes;
 - im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE, EEC, EEG, EØF, EWG, EOK;
 - b) oder mit einem ovalen Stempel von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe. Der Stempel muß folgende deutlich lesbare Angaben enthalten:
 - im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des Versandlandes,
 - in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes,
 - im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE, EEC, EEG, EØF, EWG, EOK.
- Die Buchstaben müssen mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein.
- Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit kann einen Hinweis enthalten, aufgrund dessen sich ermitteln läßt, welcher Tierarzt das Fleisch untersucht hat.
51. Die Tierkörper sind mit einem Farb- oder Brennstempel nach Nummer 50 zu kennzeichnen:
- Bei Tierkörpern mit einem Gewicht von mehr als 65 kg ist jede Hälfte mindestens an folgenden Stellen zu stempeln: Außenseite der Keule, Lende, Rücken, Bauch und Schulter;
 - andere Tierkörper sind mindestens viermal zu stempeln, nämlich an jeder Schulter und der Außenseite jeder Keule.

52. Die Leber von Rindern, Schweinen und Einhufern ist mit einem Brennstempel nach Nummer 50 zu kennzeichnen.
- Die Nebenprodukte der Schlachtung aller Tierarten sind mit einem Farb- oder Brennstempel nach Nummer 50 zu kennzeichnen, sofern sie nicht umhüllt oder verpackt und nach den Nummern 55 bis 56 gekennzeichnet werden.
53. Teilstücke, die in Zerlegungsbetrieben von ordnungsgemäß gekennzeichneten Tierkörpern gewonnen worden sind, müssen mit einem Farb- oder Brennstempel gemäß Nummer 50 gekennzeichnet werden, außer wenn sie umhüllt oder verpackt werden oder wenn Rippenstücke mit einem Stempel versehen sind, aus dem der Herkunftsschlachtbetrieb ersichtlich ist.
54. Die Verpackung ist stets gemäß Nummer 55 zu kennzeichnen.
55. Die in Nummer 52 zweiter Absatz und Nummer 53 genannten verpackten Teilstücke und Nebenprodukte der Schlachtung einschließlich der zerlegten Leber von Rindern sind mit einem Stempel gemäß Nummer 50, der anstelle der Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebs die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebs enthält, auf einem an der Verpackung befestigten oder auf der Verpackung aufgedruckten Etikett zu versehen; das Etikett ist so anzubringen, daß es bei Öffnung der Verpackung zerstört wird. Dieses Etikett enthält auch eine fortlaufende Nummer. Werden jedoch das zerlegte Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung gemäß Kapitel XII Nummer 62 umhüllt, so kann dieses Etikett an der Umhüllung befestigt werden. Ferner muß der Stempel, wenn die Nebenprodukte der Schlachtung in einem Schlachtbetrieb verpackt werden, die Veterinärkontrollnummer dieses Schlachtbetriebs enthalten.
56. Wird frisches Fleisch in handelsüblichen Einheiten umhüllt, die zum unmittelbaren Verkauf an den Verbraucher bestimmt sind, so muß zusätzlich zu den Anforderungen der Nummer 55 auf der Umhüllung oder auf einem an der Umhüllung angebrachten Etikett der in Nummer 50 Buchstabe a) vorgesehene Stempel aufgedruckt werden; der Stempel muß die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebs enthalten. Die nach Nummer 50 erforderlichen Abmessungen sind für die unter dieser Nummer vorgeschriebene Kennzeichnung nicht bindend. Werden die Nebenprodukte der Schlachtung jedoch in einem Schlachtbetrieb umhüllt, so muß der Stempel die Veterinärkontrollnummer dieses Schlachtbetriebs enthalten.
57. Frisches und verpacktes Fleisch von Einhufern muß zur Unterscheidung mit einem besonderen Kennzeichen versehen werden, das nach dem Verfahren des Artikels 16 der vorliegenden Richtlinie festzulegen ist.
58. Die für den Stempel zu verwendenden Farbstoffe müssen gemäß der Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für färbende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽¹⁾, zugelassen sein.

KAPITEL XII

UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FRISCHEM FLEISCH

59. a) Das Verpackungsmaterial (z. B. Kisten, Kartons) muß den hygienischen Bedingungen genügen, insbesondere
- darf es die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern,
 - darf es keine für den Menschen schädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen können,
 - muß es ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz des Fleisches während des Transports und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.
- b) Das Verpackungsmaterial darf zur Verpackung von Fleisch nicht wiederverwendet werden, es sei denn, die Verpackung besteht aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und ist vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.
60. Wenn frisches zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung umhüllt werden, muß dies sogleich nach dem Zerlegen unter Einhaltung der hygienischen Bedingungen erfolgen.
- Mit Ausnahme von Speckstücken und Bauchstücken müssen zerlegtes Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung in allen Fällen von einer Schutzhülle umgeben sein, sofern sie nicht hängend befördert werden.

Diese Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein und ferner den Bedingungen gemäß Nummer 59 Buchstabe a) erster und zweiter Gedankenstrich entsprechen; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Fleisch verwendet werden.

Zerlegte Leber von Rindern ist jeweils einzeln zu umhüllen. Eine Packung darf nur ein vollständiges, in Scheiben zerlegtes Organ in seiner ursprünglichen Form enthalten.

⁽¹⁾ ABl. Nr. 115 vom 11. 11. 1962, S. 2645/62. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 85/7/EWG (AbI. Nr. L 2 vom 3. 1. 1985, S. 22).

61. Umhülltes Fleisch muß verpackt werden.
62. Bietet die Umhüllung jedoch den von der Verpackung verlangten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; sofern die sonstigen Bedingungen gemäß Nummer 59 erfüllt sind, ist eine zweite Umschließung nicht erforderlich.
63. Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf vorbehaltlich der nachstehenden Bedingungen in ein und demselben Raum erfolgen.
- Der Raum muß ausreichend groß und so eingerichtet sein, daß diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden.
 - Die Verpackung und die Umhüllung sind unmittelbar nach ihrer Herstellung mit einer hermetisch verschlossenen Schutzhülle zu umgeben, die während des Transports zum Betrieb vor Beschädigung geschützt ist; im Betrieb sind sie unter hygienischen Bedingungen in einem getrennten Raum zu lagern.
 - Die Lagerräume für das Verpackungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein; zwischen ihnen und den Räumen, die Substanzen enthalten, die das frische Fleisch kontaminieren könnten, darf keine Luftverbindung bestehen. Das Verpackungsmaterial darf nicht auf dem Boden abgelegt werden.
 - Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den Raum gebracht wird.
 - Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen in den Raum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit frischem Fleisch nicht in Berührung kommt.
 - Das Fleisch muß unmittelbar nach dem Umhüllen in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.
64. Die in diesem Kapitel genannte Verpackung oder Umhüllung darf nur zerlegtes Fleisch der gleichen Tierart enthalten.

KAPITEL XIII

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

65. Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung, die dem Fleisch beim Versand zum Bestimmungsort beigegeben sein muß, wird von einem amtlichen Tierarzt bei der Verladung ausgestellt.

Die Bescheinigung muß nach Inhalt und Form dem Muster des Anhangs IV entsprechen; sie muß zumindest in der Amtssprache oder den Amtssprachen des Bestimmungsortes abgefaßt sein. Sie muß aus einem einzigen Blatt bestehen.

KAPITEL XIV

LAGERUNG

66. Frisches Fleisch ist nach der Fleischuntersuchung sofort zu kühlen; die Innentemperatur der Tierkörper und der Teilstücke ist konstant auf höchstens +7 °C und die der Nebenprodukte der Schlachtung konstant auf höchstens +3 °C zu halten.

Für die Beförderung des Fleisches zu in unmittelbarer Nähe des Schlachtbetriebes gelegenen Zerlegungsbetrieben oder Fleischereien können die zuständigen Behörden aus technischen Gründen der Fleischreifung Einzelfreistellungen von dieser Auflage gewähren, sofern die Beförderung nicht länger als eine Stunde dauert.

Frisches Fleisch, das gefroren werden soll, muß unmittelbar aus einem zugelassenen Schlachtbetrieb oder einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb stammen.

Frisches Fleisch darf nur in Räumen des Betriebs, in dem es gewonnen bzw. zerlegt worden ist, oder in zugelassenen Kühl- und Gefrierhäusern mit Hilfe geeigneter Anlagen gefroren werden.

Die Teile im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A der vorliegenden Richtlinie, die Teilstücke im Sinne von Kapitel XI Nummer 53 dieses Anhangs und die Nebenprodukte der Schlachtung, die gefroren werden sollen, müssen unverzüglich gefroren werden, es sei denn, eine Reifung ist aus gesundheitlichen Gründen erforderlich. In diesem Fall müssen sie unmittelbar nach der Reifung gefroren werden.

Tierkörper, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilte Tierkörperhälften oder Tierkörperviertel, die gefroren werden sollen, müssen ohne ungerechtfertigte Verzögerung im Anschluß an die Fixierung gefroren werden.

Zerlegtes Fleisch, das gefroren werden soll, muß ohne ungerechtfertigte Verzögerung im Anschluß an das Zerlegen gefroren werden.

Bei gefrorenem Fleisch muß eine Innentemperatur von mindestens -12°C erreicht werden; gefrorenes Fleisch muß anschließend bei mindestens dieser Temperatur gelagert werden.

Frisches Fleisch, das einem Gefrierverfahren unterzogen worden ist, muß eine Angabe des Monats und des Jahres tragen, in dem es gefroren worden ist.

67. In den in Kapitel IV Nummern 16 und 17 genannten Räumen dürfen keine anderen Erzeugnisse gelagert werden, die eine Gefahr für die einwandfreie Beschaffenheit des Fleisches darstellen, es sei denn, das Fleisch wird verpackt und getrennt gelagert.
68. Die Lagertemperatur muß gemäß Kapitel IV Nummern 16 und 17 registriert werden.

KAPITEL XV

BEFÖRDERUNG

69. Frisches Fleisch muß in hermetisch verschließbaren Transportmitteln befördert werden; frisches Fleisch, das gemäß der Richtlinie 90/675/EWG eingeführt oder das durch das Hoheitsgebiet eines Drittlandes geführt wird, muß in verplombten Transportmitteln befördert werden; die Transportmittel müssen so gebaut und ausgestattet sein, daß die in Kapitel XIV vorgesehenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden.

Abweichend von Absatz 1 dürfen Tierkörper, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilte Tierkörperhälften oder Tierkörperviertel unter Bedingungen, die nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses nach dem Verfahren des Artikels 16 der vorliegenden Richtlinie festzulegen sind, bei höheren Temperaturen als in Kapitel XIV vorgesehen befördert werden.

70. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel müssen folgenden Anforderungen entsprechen:
 - a) Ihre Innenwände und anderen Teile, die mit dem Fleisch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein und dürfen weder die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches beeinträchtigen noch gesundheitsschädliche Stoffe an das Fleisch abgeben; die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein;
 - b) die Transportmittel müssen mit wirksamen Vorrichtungen zum Schutz des Fleisches vor Staub und Insekten versehen und so abgedichtet sein, daß Flüssigkeit aus ihnen nicht ablaufen kann;
 - c) zur Beförderung von Tierkörpern, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilten Tierkörperhälften oder Tierkörpervierteln sowie von nicht verpacktem zerlegtem Fleisch — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material so anzubringen, daß das Fleisch den Boden nicht berühren kann; bei Beförderung auf dem Luftweg ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material jedoch nicht erforderlich, sofern geeignete korrosionsfeste Einrichtungen für das Verladen, Verstauen und Entladen vorhanden sind.
71. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel dürfen niemals zur Beförderung von lebenden Tieren oder von Erzeugnissen, die das Fleisch beeinträchtigen oder kontaminieren können, benutzt werden.
72. Fleisch darf in demselben Transportmittel mit anderen Erzeugnissen, die eine Gefahr für seine einwandfreie Beschaffenheit darstellen, nicht befördert werden, es sei denn, daß wirksame Schutzvorkehrungen getroffen werden. Verpacktes Fleisch darf nicht in ein und denselben Transportmitteln mit unverpacktem Fleisch befördert werden, es sei denn, daß in diesen Transportmitteln für eine entsprechende physische Trennung gesorgt wird, so daß das unverpackte Fleisch nicht mit dem verpackten Fleisch in Berührung kommt. Außerdem dürfen Mägen nur befördert werden, wenn sie gebrüht oder gereinigt sind, Köpfe und Gliedmaßenenden nur, wenn sie abgezogen oder gebrüht und enthaart sind.

73. Frisches Fleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Transportmitteln befördert werden.
74. Tierkörper, Tierkörperhälften, in höchstens drei Teile zerteilte Tierkörperhälften oder Tierkörperviertel sind — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — stets hängend zu befördern; eine Ausnahme bildet die Beförderung auf dem Luftweg gemäß Nummer 70 Buchstabe c).
- Andere Teilstücke sowie Nebenprodukte der Schlachtung sind entweder hängend oder auf Unterlagen zu befördern, falls sie sich nicht in Verpackungen oder korrosionsfesten Behältnissen befinden. Die Unterlagen, Verpackungen und Behältnisse müssen hygienisch einwandfrei sein und, soweit es sich insbesondere um die Verpackungen handelt, den Vorschriften dieser Richtlinie entsprechen. Eingeweide sind stets verpackt zu befördern; die Verpackungen müssen fest sowie flüssigkeits- und fettundurchlässig sein; sie sind vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.
75. Der amtliche Tierarzt hat sich vor dem Versand davon zu überzeugen, daß die Transportmittel und die Ladebedingungen den in diesem Kapitel genannten hygienischen Anforderungen entsprechen.

ANHANG II

KAPITEL I

ALLGEMEINE ZULASSUNGSBEDINGUNGEN FÜR BETRIEBE MIT GERINGER KAPAZITÄT

Die Betriebe mit geringer Kapazität müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. in den Räumen, in denen Fleisch gewonnen und behandelt wird:
 - a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muß zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden;
 - b) glatte, feste, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern, in Schlachträumen bis zu einer Höhe von mindestens drei Metern, mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind.
Jedoch begründet die Verwendung von Holzwänden in den Räumen gemäß Anhang I Kapitel III Nummer 16, die vor dem 1. Juli 1991 erbaut wurden, keinen Entzug der Zulassung;
 - c) Türen aus leicht zu reinigendem, nicht verrottendem und geruchlosem Material.
Wird das Fleisch in dem Betrieb gelagert, so muß dieser über einen Lagerraum verfügen, der den vorgenannten Anforderungen entspricht;
 - d) eine Isolierung aus verschleißfestem, geruchlosem Material;
 - e) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung;
 - f) eine ausreichende natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung;
2. a) in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;
- b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte an Ort und Stelle oder in einem angrenzenden Raum; die Wassertemperatur muß mindestens 82 °C betragen;
3. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer wie Insekten, Nagetiere usw.;
4. a) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Die Verwendung von Holz ist untersagt;
- b) den hygienischen Erfordernissen entsprechende korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für
— die weitere Behandlung des Fleisches,
— das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behältnisse, die verhindern, daß das Fleisch bzw. die Behältnisse unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen;
- c) besondere wasserdichte, korrosionsfeste Behältnisse mit Deckeln und Verschlüssen, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von nicht zum Verzehr bestimmtem Fleisch. Dieses Fleisch ist am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb zu entfernen oder unschädlich zu beseitigen;
5. Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die durch diese Richtlinie vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Kontamination des Fleisches ausschließenden Abflußsystem ausgestattet sein, das mit der Abwasserableitung verbunden ist;
6. eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG in ausreichender Menge unter Druck liefert; zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise Wasser zulässig, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches ausschließen. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;
7. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser gemäß Richtlinie 80/778/EWG liefert;

8. eine Anlage zur hygienischen Ableitung von Abwasser;
9. mindestens eine Waschgelegenheit sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheit muß fließend warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit hygienischen Mitteln zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Waschgelegenheit muß sich in der Nähe der Toiletten befinden.

KAPITEL II

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON SCHLACHTBETRIEBEN MIT GERINGER KAPAZITÄT

10. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen die Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität mindestens über folgendes verfügen:
 - a) ausreichend große Stallungen für Tiere, die über Nacht im Schlachtbetrieb verbleiben;
 - b) einen ausreichend großen Schlachtraum sowie — unter Berücksichtigung der bei der Schlachtung durchgeführten Arbeitsgänge — entsprechende Räumlichkeiten für diese Arbeiten, so daß ein hygienisch einwandfreier Ablauf der Schlachtung sichergestellt ist;
 - c) klar getrennte Abteilungen innerhalb des Schlachtraumes für die Betäubung und die Entblutung;
 - d) im Schlachtraum abwaschfeste Wände bis zu einer Höhe von mindestens drei Metern oder bis zur Decke; beim Schlachten sind die Räume ausreichend zu entnebeln;
 - e) geeignete Aufhängevorrichtungen, die es ermöglichen, sämtliche Arbeitsgänge nach dem Betäuben soweit wie möglich am hängenden Tier auszuführen; auf keinen Fall darf der Tierkörper während dieser Arbeitsgänge den Boden berühren;
 - f) einen Kühlraum, der gemessen am Umfang und an der Art der Schlachtung ausreichend groß ist und auf jeden Fall eine hinreichend geräumige, abgetrennte, verschließbare Abteilung ausschließlich für die Beobachtung der analysebedürftigen Tierkörper umfaßt.

Ausnahmen von dieser Auflage können von Fall zu Fall von den zuständigen Behörden gewährt werden, wenn Fleisch zwecks Versorgung von Zerlegungsbetrieben oder Metzgereien in unmittelbarer Nähe dieser Schlachtbetriebe unverzüglich aus diesen Schlachtbetrieben entfernt wird, sofern die Beförderung nicht länger als eine Stunde dauert.
11. Im Schlachtraum dürfen Mägen und Därme nicht entleert oder gereinigt werden und dürfen Häute, Hörner, Klauen und Schweineborsten nicht gelagert werden.
12. Kann der Dung nicht täglich vom Gelände des Schlachtbetriebs entfernt werden, so muß ein klar abgetrennter Platz für seine Lagerung vorhanden sein.
13. In den Schlachtraum verbrachte Schlachttiere müssen sofort betäubt und geschlachtet werden.
14. Kranke und krankheitsverdächtige Tiere dürfen in diesem Betrieb nur mit Ausnahmegenehmigung der zuständigen Behörde geschlachtet werden.

In einem solchen Ausnahmefall findet die Schlachtung unter Aufsicht der zuständigen Behörde statt, und es werden die erforderlichen Maßnahmen getroffen, um eine Kontamination zu vermeiden; die Räume müssen vor erneuter Benutzung unter amtlicher Aufsicht besonders gereinigt und desinfiziert werden.

ANHANG III

BERUFLICHE ANFORDERUNGEN AN HILFSKRÄFTE

1. Zu der in Artikel 9 Absatz 4 dieser Richtlinie genannten Eignungsprüfung werden nur Bewerber zugelassen, die nachweislich einen von den zuständigen einzelstaatlichen Stellen anerkannten, mindestens 400stündigen Lehrgang (einschließlich Laborausbildung) zu den unter Nummer 3 Buchstabe a) dieses Anhangs genannten Themen sowie ein mindestens 200stündiges Praktikum unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes absolviert haben. Das Praktikum ist in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Kühl- und Gefrierhäusern bzw. Frischfleischkontrollstellen abzulegen.
2. Hilfskräfte, die den Anforderungen von Anhang II der Richtlinie 71/118/EWG genügen, können jedoch einen Lehrgang absolvieren, dessen theoretischer Teil nur 200 Stunden in Anspruch nimmt.
3. Die Eignungsprüfung gemäß Artikel 9 Absatz 4 der vorliegenden Richtlinie besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil und umfaßt folgende Bereiche:
 - a) theoretische Prüfung:
 - Grundkenntnisse der Schlachtieranatomie und -physiologie;
 - Grundkenntnisse der Schlachtierpathologie;
 - Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie von Schlachtieren;
 - Grundkenntnisse in Hygienefragen, insbesondere Betriebshygiene, Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene sowie Arbeitshygiene;
 - Kenntnis der Methoden und Verfahren der Erschlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Verpackung, Umhüllung und Beförderung von frischem Fleisch;
 - Kenntnis der Rechts- und Verwaltungsvorschriften, die die Ausübung ihrer Tätigkeit regeln;
 - Stichprobeverfahren;
 - b) praktische Prüfung:
 - Schlachtieruntersuchung und -bewertung;
 - Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung arttypischer Körperteile;
 - Identifizierung einer Reihe von Schlachtkörperteilen, an denen Veränderungen aufgetreten sind, und Bemerkungen dazu;
 - Fleischuntersuchung im Schlachthof;
 - Hygienekontrolle;
 - Stichprobennahme.

ANHANG IV

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Fleisch ⁽¹⁾ gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe f) Ziffer iii) der Richtlinie
64/433/EWG

Nr. ⁽²⁾:

Versandort:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Bezug ⁽²⁾:

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Teile:

Art der Verpackung:

Zahl der Teile oder Packstücke:

Einfrierungsmonat(e) und -jahr(e):

Nettogewicht:

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s):

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s):

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- und Gefrierhauses(häuser):

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt

von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort)

mit folgendem Transportmittel ⁽³⁾:

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

⁽¹⁾ Frisches Fleisch im Sinne der in Abschnitt IV dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Haustieren der Gattungen Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden; diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

⁽²⁾ Wahlfrei.

⁽³⁾ Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes sowie erforderlichenfalls die Containernummer einzutragen.

IV. Genußtauglichkeitsbescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt, daß das vorstehend bezeichnete Fleisch unter den in der Richtlinie 64/437/EWG vorgesehenen Bedingungen betreffend die Herstellung und Kontrolle

- in einem Schlachtbetrieb, der in einer Beschränkungen unterliegenden Region oder Zone ⁽⁴⁾ liegt, gewonnen wurde und
- nach Durchfuhr durch ein Drittland ⁽⁴⁾ für einen Mitgliedstaat bestimmt ist.

Ausgefertigt in am

.....
(Name und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

⁽⁴⁾ Nichtzutreffendes streichen.

ANHANG V

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Fleisch ⁽¹⁾, das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt istNr. ⁽²⁾:

Versandland:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

Bezug:

(wahlfrei)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von:

(Tiergattung)

Art der Teile:

Art der Verpackung:

Zahl der Teile oder Packstücke:

Einfrierungsmonat(e) und -jahr(e):

Eigengewicht:

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s):

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s):

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- und Gefrierhauses(häuser):

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von

(Versandort)

nach

(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel ⁽³⁾:

Name und Anschrift des Absenders:

Name und Anschrift des Empfängers:

⁽¹⁾ Frisches Fleisch im Sinne der in Abschnitt IV dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuß für Menschen geeignete Teile von Haustieren der Gattungen Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden; diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

⁽²⁾ Wahlfrei.

⁽³⁾ Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes und erforderlichenfalls die Containernummer einzutragen.

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt, daß das vorstehend bezeichnete Fleisch unter Bedingungen betreffend die Herstellung und Kontrolle gewonnen wurde, die den Erfordernissen der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch entsprechen, und daher als solches für tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden ist.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

RICHTLINIE DES RATES

vom 29. Juli 1991

über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch

(91/498/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

Frisches Fleisch fällt unter die in Anhang II des Vertrages aufgeführten Erzeugnisse. Die Vermarktung dieses Erzeugnisses stellt eine Einkommensquelle für einen großen Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung dar.

Um die rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten, seine Produktivität zu steigern und schrittweise Binnenmarktverhältnisse zu schaffen, wurden auf Gemeinschaftsebene mit der Richtlinie 64/433/EWG ⁽⁴⁾, geändert und kodifiziert durch die Richtlinie 91/497/EWG ⁽⁵⁾, Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse erlassen.

Die Möglichkeit besteht, daß Betriebe aufgrund besonderer Umstände nicht in der Lage sind, alle vorgesehenen besonderen Vorschriften zum 1. Januar 1993 anzuwenden. Deshalb sollte für bereits vor dem 1. Januar 1992 arbeitende Betriebe eine Regelung zur Gewährung zeitlich und inhaltlich begrenzter Ausnahmen eingeführt werden, um örtlichen Verhältnissen Rechnung zu tragen oder plötzliche Unternehmensschließungen zu vermeiden.

Unbeschadet der Gewährung etwaiger Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft an bestimmte Betriebe finden auf sämtliche Vorgänge der Produktion und des Inverkehrbringens die Hygienevorschriften der Richtlinie 64/433/EWG Anwendung.

Diese Ausnahmen müssen von der Kommission überwacht werden, um jeglichen Mißbrauch auszuschließen. Es ist daher ein Verfahren vorzusehen, das eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen Kommission und Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß gewährleistet —

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 100.⁽²⁾ ABl. Nr. C 183 vom 15. 7. 1991.⁽³⁾ ABl. Nr. C 332 vom 31. 12. 1990, S. 62.⁽⁴⁾ ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64.⁽⁵⁾ Siehe Seite 69 dieses Amtsblatts.

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß ab 1. Januar 1996

- alle Betriebe die Anforderungen der Richtlinie 64/433/EWG erfüllen;
- das Fleisch aus diesen Betrieben mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Anhang I Kapitel X der Richtlinie 64/433/EWG bzw. bei unter Artikel 4 der Richtlinie 64/433/EWG fallenden Betrieben mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Absatz 3 desselben Artikels versehen wird.

Artikel 2

(1) Die Mitgliedstaaten können bis zum 31. Dezember 1995 zulassen, daß Betriebe, bei denen festgestellt wird, daß sie zum Zeitpunkt der Bekanntgabe dieser Richtlinie die in der Richtlinie 64/433/EWG aufgestellten Voraussetzungen für ihre Zulassung nicht erfüllen, von bestimmten Anforderungen der Nummern 1 bis 13 des Anhangs I der Richtlinie 64/433/EWG abweichen, sofern Fleisch aus solchen Betrieben mit dem einzelstaatlichen Stempel versehen wird.

(2) Eine Ausnahmeregelung nach Absatz 1 kann nur Betrieben gewährt werden, die vor dem 1. April 1992 bei der zuständigen einzelstaatlichen Behörde einen entsprechenden Antrag eingereicht haben.

Diesem Antrag sind ein Plan und ein Arbeitsprogramm beizufügen, in denen angegeben ist, wann der Betrieb die in Absatz 1 genannten Anforderungen erfüllen kann.

Für eine finanzielle Unterstützung seitens der Gemeinschaft sind nur Anträge für Vorhaben im Einklang mit der Richtlinie 64/433/EWG zulässig.

Die Mitgliedstaaten unterbreiten der Kommission vor dem 1. Juli 1992 das Verzeichnis der Betriebe, denen eine Ausnahmeregelung gewährt werden soll. In diesem Verzeichnis sind für jeden einzelnen Betrieb die Art und die Dauer der geplanten Ausnahmeregelungen, die Art der Überwachung des aus diesem Betrieb stammenden Fleisches sowie das mit dieser Überwachung beauftragte Personal anzugeben.

Die einzelstaatliche Zulassung von Betrieben, die bis zu dem in Absatz 1 genannten Zeitpunkt keinen Antrag auf Gewährung einer Ausnahme gestellt haben oder deren Antrag von

dem betreffenden Mitgliedstaat abgelehnt worden ist, muß vor dem 1. Januar 1993 widerrufen werden.

Das von einem Mitgliedstaat nach Unterabsatz 4 unterbreitete Verzeichnis wird von der Kommission binnen zwei Monaten nach Eingang geprüft und — gegebenenfalls nach Änderung — dem Ständigen Veterinärausschuß vorgelegt; dieser befindet nach dem in Artikel 6 genannten Verfahren.

(3) Die Kommission veröffentlicht das Verzeichnis der Betriebe, denen eine Ausnahmeregelung gewährt wurde.

Artikel 3

Artikel 2 der Richtlinie 88/409/EWG des Rates vom 15. Juni 1988 mit Hygienevorschriften für Fleisch für den Inlandsmarkt und zur Festlegung der gemäß der Richtlinie 85/73/EWG für die Untersuchung dieses Fleisches zu erhebenden Gebühren⁽¹⁾ erhält mit Wirkung vom 1. Juli 1992 folgende Fassung:

„Artikel 2

Die Mitgliedstaaten treffen ab 1. Januar 1996 die erforderlichen Maßnahmen, um zu gewährleisten, daß sämtliches in ihrem Hoheitsgebiet erzeugtes und dort zur Vermarktung bestimmtes frisches Fleisch in einem zugelassenen Betrieb gemäß den Anforderungen der Richtlinie 64/433/EWG erzeugt wird.“

Artikel 4

Die Griechische Republik darf bis zum 31. Dezember 1997 in schwach besiedelten benachteiligten Gebieten, die nach dem Verfahren des Artikels 6 anerkannt sind, weiterhin Schlachtungen von Ziegen und Schafen zulassen, die vom 15. Februar bis zum 15. Mai in Räumlichkeiten vorgenommen werden, die den Anforderungen der Anhänge I und II der Richtlinie 64/433/EWG nicht genügen, und gestatten, daß die Anforderung des Anhangs II Nummer 2 Buchstabe a) derselben Richtlinie, heißes Wasser zu verwenden, nicht eingehalten zu werden braucht.

Die Griechische Republik trägt dafür Sorge, daß das unter Inanspruchnahme der Ausnahmeregelung gewonnene Fleisch nur in Griechenland in Verkehr gebracht werden kann, und dies erst, nachdem ein amtlicher Tierarzt das Fleisch untersucht hat und dieses mit einem Stempel gemäß

Artikel 4 Abschnitt A Nummer 3 der Richtlinie 64/433/EWG versehen wurde.

Der Rat überprüft den vorliegenden Artikel anhand eines Berichts der Kommission, der gegebenenfalls Vorschläge enthält, über die der Rat mit qualifizierter Mehrheit beschließt.

Artikel 5

Der Bundesrepublik Deutschland kann nach dem Verfahren des Artikels 6 für Betriebe in den Ländern der ehemaligen Deutschen Demokratischen Republik im Rahmen laufender Umstrukturierungsprogramme Fristverlängerung gewährt werden.

Artikel 6

Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so finden die in Artikel 16 der Richtlinie 64/433/EWG festgelegten Regeln Anwendung.

Artikel 7

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um Artikel 2 Absatz 2 zum 1. Januar 1992 und den übrigen Bestimmungen dieser Richtlinie zum 1. Januar 1993 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten Vorschriften nach Absatz 1 erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei ihrer amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 8

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 29. Juli 1991.

Im Namen des Rates

Der Präsident

H. VAN DEN BROEK

(1) ABl. Nr. L 194 vom 22. 7. 1988, S. 28.

RICHTLINIE DES RATES

vom 26. Juni 1991

zur Änderung der Richtlinie 64/432/EWG hinsichtlich der Diagnose der Rinderbrucellose und der enzootischen Rinderleukose

(91/499/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

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

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments ⁽¹⁾,nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽²⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen ⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/422/EWG ⁽⁴⁾, legt die Verfahren fest, die zur Erhaltung des Status amtlich als brucellosefrei und von enzootischer Rinderleukose freier Bestände notwendig sind.

Aufgrund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse und technischer Fortschritte bei der Diagnose und Bekämpfung der Rinderbrucellose und der enzootischen Rinderleukose hat sich eine Änderung der Gemeinschaftsvorschriften in diesem Bereich als notwendig erwiesen —

Artikel 1

Die Anlagen der Richtlinie 64/432/EWG werden nach Maßgabe des Anhangs der vorliegenden Richtlinie geändert.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie vor dem 1. Januar 1992 nachzukommen. Sie unterrichten die Kommission unverzüglich davon.

Wenn die Mitgliedstaaten Vorschriften nach Absatz 1 erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 3

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Luxemburg am 26. Juni 1991.

Im Namen des Rates

Der Präsident

R. STEICHEN

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 48 vom 25. 2. 1991, S. 214.

⁽²⁾ ABl. Nr. C 60 vom 8. 3. 1991, S. 43.

⁽³⁾ ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 1977/64.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 9.

ANHANG

Änderungen der Anlagen der Richtlinie 64/432/EWG

1. Anlage A Abschnitt II Buchstabe A Nummer 1 Buchstabe c) Ziffer ii) erhält folgende Fassung:

- „ii) jährlich auf Brucellosefreiheit durch drei im Abstand von mindestens drei Monaten durchgeführte Milch-Ringtests bzw. ELISA-Milchtests oder durch zwei Milch-Ringtests bzw. ELISA-Milchtests im Abstand von mindestens drei Monaten und einen serologischen Test (Blutserum-Agglutination oder gepufferter Brucella-Antigen-Test oder Blutplasma-Agglutination oder Blutplasma-Milch-Ringtest oder Mikro-Agglutination oder Einzelblutprobentest im ELISA-Verfahren) im Abstand von mindestens sechs Wochen nach dem zweiten Milch-Ringtest bzw. ELISA-Milchtest überprüft werden. Werden keine Milch-Ringtests bzw. ELISA-Milchtests durchgeführt, so sind jährlich zwei serologische Tests (Blutserum-Agglutination oder gepufferter Brucella-Antigen-Test oder Blutplasma-Agglutination oder Blutplasma-Milch-Ringtest oder Mikro-Agglutination oder Einzelblutprobentest im ELISA-Verfahren) in Abständen von mindestens drei und höchstens sechs Monaten vorzunehmen.

Wenn in einem Mitgliedstaat oder in einem Gebiet eines Mitgliedstaats, in dem auf sämtliche Rinderbestände amtliche Brucellosebekämpfungsmaßnahmen angewandt werden, der Anteil der mit Brucellose infizierten Rinderbestände 1 % nicht übersteigt, genügen jährlich zwei Milch-Ringtests bzw. zwei ELISA-Milch-Tests im Abstand von mindestens drei Monaten oder ein serologischer Test (Blutserum-Agglutination oder gepufferter Brucella-Antigen-Test oder Blutplasma-Agglutination oder Blutplasma-Milch-Ringtest oder Mikro-Agglutination oder Einzelblutprobentest im ELISA-Verfahren).

Werden Milch-Ringtests bei Großtanks durchgeführt, so werden die in den vorangegangenen Unterabsätzen vorgesehene Anzahl von Milch-Ringtests verdoppelt und die Testabstände halbiert.“

2. In Anlage C wird folgender Buchstabe angefügt:

„H. ELISA-Test auf Rinderbrucellose gemäß Anlage G“.

3. In Anlage G

a) werden dem Titel folgende Worte angefügt:

„und der Rinderbrucellose“;

b) erhält Buchstabe C folgende Fassung:

„C. Enzym-Immuntest (ELISA) auf enzootische Rinderleukose und Rinderbrucellose

1. Für den ELISA-Test werden folgende Materialien und Reagenzien benötigt:

- a) Festphasen-Mikroplatten, Küvetten oder sonstige Festphasen;
- b) das Antigen wird mit oder ohne Hilfe von poly- oder monoklonalen zellwandständigen Antikörpern an die feste Phase gebunden. Ist die feste Phase direkt mit dem Antigen beschichtet, so sind im Fall von enzootischer Rinderleukose alle Testproben mit positiven Reaktionen erneut auf Kontrollantigene zu testen. Das Kontrollantigen sollte mit dem Antigen identisch sein, außer bei den Antigenen der Rinderleukoseviren. Sind die zellwandständigen Antikörper an die feste Phase gebunden, so dürfen die Antikörper auf keine anderen als Antigene gegen Rinderleukoseviren reagieren;
- c) die zu untersuchende Körperflüssigkeit;
- d) eine entsprechende positive und negative Kontrolle;
- e) Konjugat;
- f) ein auf das verwendete Enzym abgestimmtes Substrat;
- g) erforderlichenfalls eine Stopplösung;
- h) Lösungen zur Verdünnung der Testproben, für die Herstellung der Reagenzien und zum Waschen;
- i) ein für das gewählte Substrat geeignetes Ablesegerät.

2. Standardisierung und Empfindlichkeit des Tests

- a) Die Empfindlichkeit des ELISA-Tests für enzootische Rinderleukose muß so hoch sein, daß das E4-Serum positiv reagiert, wenn es zehnmal (Serumproben) bzw. 250mal (Milchproben) stärker verdünnt wird als die Lösung, die sich aus der Zusammenfassung von Einzelproben in Pools ergibt. Bei Versuchen, in denen Proben (Serum und Milch) einzeln getestet werden,

muß das im Verhältnis 1:10 (im Negativserum) oder 1:250 (in Negativmilch) verdünnte E4-Serum positiv reagieren, wenn es in derselben Verdünnung wie die Einzelproben getestet wird. Die unter Buchstabe A Nummer 2 aufgeführten amtlichen Institute sind für die Qualitätskontrolle des ELISA-Verfahrens verantwortlich, insbesondere für die Bestimmung der Anzahl der Einzelproben, die bei dem jeweiligen Produktionslos je nach dem für das E4-Serum erhaltenen Titer in Pools zusammenzufassen sind.

Das E4-Serum wird vom Statens Veterinære Serumlaboratorium, Kopenhagen, geliefert.

- b) 1. Bei Brucellose gelten die aus Großtanks gezogenen Proben als negativ, wenn sie eine Reaktion zeigen, die weniger als 50 % der Reaktion einer 10 000fachen Verdünnung des zweiten internationalen Brucellose-Standardserums in Negativmilch ausmacht.
2. Bei Brucellose gelten einzelne Serumproben als negativ, wenn sie eine Reaktion zeigen, die weniger als 10 % der Reaktion einer 200fachen Verdünnung des zweiten internationalen Brucellose-Standardserums in Salzlösung oder einer anderen im Verfahren des Artikels 12 nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses anerkannten Verdünnung ausmacht.

Dabei entsprechen die Brucellose-ELISA-Standards (in den auf dem Etikett angegebenen Verdünnungen) der Vorgabe gemäß Anlage C Buchstabe A Nummern 1 und 2.

3. Voraussetzungen für den ELISA-Test auf enzootische Rinderleukose und Rincerbrucellose

Das ELISA-Verfahren kann bei einer Milch- oder bei einer Molkeprobe angewandt werden, die der in einem Betrieb mit mindestens 30 % laktierender Milchrinder gesammelten Milch entnommen wird.

Wird von der vorgenannten Möglichkeit Gebrauch gemacht, so sind Maßnahmen zu treffen, damit die entnommenen Proben den Tieren, von denen die Testmilch oder die Testseren stammen, eindeutig zugeordnet werden können.

Zeigt sich bei einer der Proben eine positive Reaktion, so gilt bezüglich Rinderbrucellose Anlage A Abschnitt II Buchstabe A Nummer 1 Buchstabe c) Ziffer i) und bezüglich enzootischer Rinderleukose Kapitel I Buchstabe A Nummer 1 der vorliegenden Anlage.“
