

# Amtsblatt

## der Europäischen Gemeinschaften

ISSN 0376-9453

L 62

36. Jahrgang

15. März 1993

Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Rechtsvorschriften

Inhalt

### I Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte

.....

### II Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte

#### Rat

- ★ Richtlinie 92/116/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 71/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch ..... 1
  
- ★ Richtlinie 92/117/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über Maßnahmen zum Schutz gegen bestimmte Zoonosen bzw. ihre Erreger bei Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen und Vergiftungen ..... 38
  
- ★ Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und — in bezug auf Krankheitserreger — der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen ..... 49
  
- ★ Richtlinie 92/119/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 mit allgemeinen Gemeinschaftsmaßnahmen zur Bekämpfung bestimmter Tierseuchen sowie besonderen Maßnahmen bezüglich der vesikulären Schweinekrankheit ..... 69
  
- ★ Richtlinie 92/120/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen bestimmter Erzeugnisse tierischen Ursprungs ..... 86

Preis: 18 ECU

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.

## II

*(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)*

## RAT

## RICHTLINIE 92/116/EWG DES RATES

vom 17. Dezember 1992

zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 71/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

Geflügelfleisch fällt unter die in Anhang II des Vertrages aufgeführten Erzeugnisse. Die Herstellung dieser Erzeugnisse und der Handel damit stellen für die landwirtschaftliche Erwerbsbevölkerung eine wichtige Einkommensquelle dar.

Um die rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten und seine Produktivität zu steigern, müssen auf Gemeinschaftsebene Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen der genannten Erzeugnisse erlassen werden.

Durch die Richtlinie 71/118/EWG <sup>(4)</sup> wurden die gesundheitlichen Bedingungen festgelegt, die beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch zu erfüllen sind.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 71, ABl. Nr. C 276 vom 23. 10. 1991, S. 10, ABl. Nr. C 262 vom 14. 10. 1981, S. 3, und ABl. Nr. C 36 vom 14. 2. 1992, S. 9.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 183 vom 15. 7. 1991, S. 56, und ABl. Nr. C 129 vom 20. 3. 1991, S. 166.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 332 vom 31. 12. 1990, S. 56.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/654/EWG (ABl. Nr. L 353 vom 17. 12. 1990, S. 48).

Die Gemeinschaft muß bis zum 31. Dezember 1992 die erforderlichen Maßnahmen treffen, um den Binnenmarkt, der einen Raum ohne Binnengrenzen umfaßt, schrittweise zu verwirklichen.

In der Richtlinie 89/662/EWG <sup>(5)</sup> 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 vorsieht. Im Rahmen des Handelsverkehrs muß diese Regelung auch auf frisches Geflügelfleisch angewandt werden.

Zu diesem Zweck müssen die Vorschriften der Richtlinie 71/118/EWG im Hinblick auf ihre Anpassung an die neue Gemeinschaftspolitik geändert werden.

Es ist in diesem Zusammenhang angezeigt, in erster Linie den Erzeugern die Verantwortung für die Einhaltung der Anforderungen der vorliegenden Richtlinie aufzuerlegen und die zuständige Behörde zur Überwachung der Anwendung dieses Grundsatzes der Eigenkontrolle zu verpflichten.

Durch diese Anpassung sollen insbesondere die hygienischen Bedingungen vereinheitlicht werden, die für die Erzeugung, Lagerung und Beförderung von Geflügelfleisch gelten.

Es erscheint notwendig, vom Anwendungsbereich dieser Richtlinie bestimmte Arten des Direktverkaufs auszuschließen.

Bestimmte Erzeugnisse des Direktverkaufs zwischen Erzeuger und Endverbraucher sollten von der Richtlinie nicht erfaßt werden.

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

Es ist damit zu rechnen, daß einige bereits vor dem 1. Januar 1992 arbeitende Betriebe aufgrund ihrer besonderen Situation nicht alle in dieser Richtlinie niedergelegten Anforderungen erfüllen können.

Aus Gründen der Zweckmäßigkeit sollten ein Zulassungsverfahren für Betriebe, die den in dieser Richtlinie vorgeschriebenen gesundheitlichen Bedingungen entsprechen, sowie ein gemeinschaftliches Verfahren, mit dem die Einhaltung der Zulassungsbedingungen überwacht wird, vorgesehen werden.

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

Die Genußtauglichkeitskennzeichnung von Geflügelfleisch durch den amtlichen Tierarzt ist das beste Mittel, um den zuständigen Behörden des Bestimmungsortes die Gewähr dafür zu geben, daß eine Sendung den Bestimmungen dieser Richtlinie entspricht. Dennoch ist auch die Genußtauglichkeitsbescheinigung im Hinblick auf die Kontrolle der Bestimmung von Geflügelfleisch beizubehalten, sofern tiergesundheitliche Aspekte betroffen sind.

In der Gemeinschaft vermarktete Erzeugnisse aus Drittländern müssen denselben Schutz der menschlichen Gesundheit ermöglichen. Es ist daher angezeigt, in bezug auf diese Erzeugnisse Garantien zu verlangen, die den Garantien, welche die Erzeugnisse mit Ursprung in der Gemeinschaft bieten, gleichwertig sind, und auf sie die Kontrollgrundsätze und -vorschriften 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<sup>(1)</sup> anzuwenden.

Um den Fristen Rechnung zu tragen, die für die Schaffung der Gemeinschaftsinspektion erforderlich sind, mit der für die Einhaltung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Garantien durch Drittländer gesorgt werden soll, ist vorübergehend an den einzelstaatlichen Kontrollvorschriften gegenüber diesen Ländern festzuhalten.

Es empfiehlt sich, die Kommission zu beauftragen, Durchführungsbestimmungen zu dieser Richtlinie zu erlassen. Es ist angebracht, zu diesem Zweck Verfahren vorzusehen, die eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses gewährleisten.

Für die Griechische Republik sind wegen der auf die geographische Lage dieses Mitgliedstaats zurückzuführenden besonderen Versorgungsschwierigkeiten Ausnahmeregelungen vorzusehen. Aus demselben Grund ist entlegenen Regionen eine zusätzliche Frist für die Umsetzung dieser Richtlinie einzuräumen.

Die Annahme spezifischer Regeln für von dieser Richtlinie erfaßte Erzeugnisse berührt nicht die Annahme allgemeiner

(<sup>1</sup>) ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

Regeln betreffend die Hygiene und die Nahrungsmittelsicherheit, hinsichtlich deren die Kommission einen Vorschlag für eine Rahmenrichtlinie vorgelegt hat.

Der Termin für die Umsetzung dieser Richtlinie sollte keine Auswirkung auf die Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen zum 1. Januar 1993 haben.

Der Klarheit halber ist es angezeigt, die Richtlinie 71/118/EWG zu aktualisieren —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

#### Artikel 1

Der Titel, die Artikel und die Anhänge der Richtlinie 71/118/EWG erhalten die Fassung des Anhangs B der vorliegenden Richtlinie.

#### Artikel 2

(1) In Artikel 3 Abschnitt A der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen<sup>(2)</sup> wird Nummer 2 wie folgt geändert:

a) Unterabsatz 1 erhält folgenden Wortlaut:

„2. aus frischem Fleisch gemäß Artikel 2 Buchstabe d) hergestellt sind, wobei jedoch aus Drittländern eingeführtes Fleisch den Mindestanforderungen des Kapitels III der Richtlinie 71/118/EWG genügen und gemäß der Richtlinie 90/675/EWG kontrolliert werden muß.“

b) Im einleitenden Teil von Unterabsatz 2 wird nach den Worten „Richtlinie 64/433/EWG“ folgender Satzteil hinzugefügt:

„des Artikels 4 Absatz 1 Unterabsatz 3 und des Anhangs I Kapitel IX der Richtlinie 71/118/EWG und ganz allgemein Fleisch, das gemäß der Gemeinschaftsregelung als nicht zum Genuß für Menschen geeignet erklärt wurde.“

(2) Die Richtlinie 80/879/EWG der Kommission vom 3. September 1980 hinsichtlich der Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von frischem Geflügelfleisch in Großpackungen<sup>(3)</sup> wird aufgehoben.

(3) Artikel 3 Absatz 4 Ziffer i) Unterabsatz 2 der Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen

(<sup>2</sup>) ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85. Richtlinie aktualisiert durch die Richtlinie 92/5/EWG (ABl. Nr. L 57 vom 2. 3. 1992, S. 1) und zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/45/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35).

(<sup>3</sup>) ABl. Nr. L 251 vom 24. 9. 1980, S. 10. Richtlinie zuletzt geändert durch die Entscheidung 92/189/EWG (ABl. Nr. L 87 vom 2. 4. 1992, S. 25).

Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch <sup>(1)</sup> erhält folgende Fassung:

„Anhang I Kapitel XII Nummer 68 der Richtlinie 71/118/EWG betreffend die Kennzeichnung der Genüßtauglichkeit von Sammelpackungen gilt für das Fleisch von Kleinwild entsprechend.“

(4) Die 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 <sup>(2)</sup> wird wie folgt geändert:

a) Artikel 3 Abschnitt A Nummer 6 erhält folgende Fassung:

„6. von der Gesundheitsbescheinigung im Anhang begleitet wird, sofern es für einen Mitgliedstaat oder ein Gebiet eines Mitgliedstaats, die als frei von der Newcastle-Krankheit anerkannt sind, bestimmt ist oder durch ein Drittland in einen anderen Mitgliedstaat befördert werden soll;“.

b) Der Anhang erhält die Fassung des Anhangs A dieser Richtlinie.

(5) In Artikel 2 Absatz 2 Nummer 3 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 <sup>(3)</sup> wird der Verweis auf „in Artikel 1 der Richtlinie 71/118/EWG“ durch den Verweis auf „in Artikel 2 der Richtlinie 71/118/EWG“ ersetzt.

### Artikel 3

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am 1. Januar 1994 nachzukommen; ausgenommen sind Betriebe

— in den gemäß Artikel 17 der Richtlinie 90/675/EWG <sup>(4)</sup> anerkannten entlegenen Gebieten, einschließlich — hinsichtlich des Königreichs Spanien — der

Kanarischen Inseln, sowie in den gemäß Artikel 13 der Richtlinie 91/496/EWG <sup>(5)</sup> anerkannten entlegenen Gebieten und

— in den neuen Bundesländern der Bundesrepublik Deutschland, die in Umstrukturierungspläne einbezogen sind,

hinsichtlich deren sie dieser Richtlinie spätestens am 1. Januar 1995 nachzukommen haben; die in diesen Betrieben gewonnenen Erzeugnisse müssen in den genannten Gebieten in den Verkehr gebracht werden.

Sie setzen die Kommission unverzüglich von den diesbezüglich erlassenen Vorschriften in Kenntnis.

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

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

(3) Die Festlegung des äußersten Umsetzungstermins auf den 1. Januar 1994 läßt die in der Richtlinie 89/662/EWG vorgesehene Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen unberührt.

### Artikel 4

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 17. Dezember 1992.

Im Namen des Rates

Der Präsident

J. GUMMER

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 35.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 41.

<sup>(4)</sup> Richtlinie des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (AbI. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1). Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

<sup>(5)</sup> 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 (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56). Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/628/EWG (AbI. Nr. L 340 vom 11. 12. 1991, S. 17).

ANHANG A

„ANHANG

MUSTER

TIERSEUCHENRECHTLICHE BESCHEINIGUNG

für frisches Geflügelfleisch <sup>(1)</sup>

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

Versandort: .....

Ministerium: .....

Behörde: .....

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

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 Veterinärzulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s): .....

Anschrift(en) und Veterinärzulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s): .....

Anschrift(en) und Veterinärzulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- und Gefrierhauses(häuser): .....

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt von .....  
(Versandort)

nach .....  
(Bestimmungsland und -ort)

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

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

<sup>(1)</sup> Frisches Geflügelfleisch ist 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 worden ist.  
<sup>(2)</sup> Angabe steht frei.  
<sup>(3)</sup> Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes sowie erforderlichenfalls die Containernummer anzugeben.

**IV. Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt, daß das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch den Anforderungen 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 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 Abschnitt A Nummer 1 Unterabsatz 2 derselben Richtlinie entspricht.

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

.....  
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)\*

## ANHANG B

## Richtlinie 71/118/EWG des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Gewinnung und dem Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch

## KAPITEL I

## Allgemeine Bestimmungen

## Artikel 1

In dieser Richtlinie werden die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch festgelegt.

Diese Richtlinie gilt nicht für das Zerlegen und Lagern von frischem Geflügelfleisch im Einzelhandel oder in Räumlichkeiten, die an Verkaufsstellen angrenzen und in denen das Fleisch ausschließlich zum Direktverkauf an den Verbraucher zerlegt und gelagert wird, wobei diese Vorgänge weiterhin den Hygienekontrollen im Rahmen der einzelstaatlichen Vorschriften für den Einzelhandel unterliegen.

## Artikel 2

Für die Zwecke dieser Richtlinie gelten die Begriffsbestimmungen des Artikels 2 Buchstaben l) bis n) und q) bis s) der Richtlinie 77/99/EWG<sup>(1)</sup>.

Ferner sind im Sinne der vorliegenden Richtlinie

1. *Geflügelfleisch*: alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Hausgeflügel der Arten Hühner, Puten, Perlhühner, Enten und Gänse;
2. *frisches Geflügelfleisch*: Geflügelfleisch, einschließlich vakuumumhülltes oder in kontrollierter Umgebung umhülltes Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich kältebehandelt wurde;
3. *Tierkörper*: der ganze Körper von unter Nummer 1 genanntem Geflügel nach dem Entbluten, Rupfen und Ausnehmen; das Entfernen des Herzens, der Leber, der Lunge, des Magens, des Kropfes und der Nieren sowie das Abtrennen der Beine und des Kopfes, der Speise- und der Luftröhre, sind jedoch freigestellt;
4. *Tierkörperteile*: die Teile des Tierkörpers im Sinne von Nummer 3;
5. *Nebenprodukte der Schlachtung*: anderes als das unter Nummer 3 genannte Tierkörperfleisch, auch wenn noch eine natürliche Verbindung zum Tierkörper besteht, sowie Kopf und Beine, wenn diese abgetrennt wurden;

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85. Richtlinie aktualisiert durch die Richtlinie 92/5/EWG (AbI. Nr. L 57 vom 2. 3. 1992, S. 1) und zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/45/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35).

6. *Eingeweide*: Organe (Nebenprodukte der Schlachtung) der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle, sowie gegebenenfalls Luft- und Speiseröhre und Kropf;
7. *amtlicher Tierarzt*: der von der zuständigen Zentralbehörde eines Mitgliedstaats benannte Tierarzt;
8. *Hilfskraft*: eine von der zuständigen Behörde nach Artikel 8 Absatz 2 offiziell benannte Fachkraft zur Unterstützung des amtlichen Tierarztes;
9. *Untersuchung vor der Schlachtung*: die Untersuchung von Schlachtgeflügel gemäß den Anforderungen von Anhang I Kapitel VI;
10. *Fleischuntersuchung*: die Untersuchung des geschlachteten Geflügels in einem Schlachtbetrieb gemäß den Anforderungen von Anhang I Kapitel VIII;
11. *Transportmittel*: die Laderäume von Kraftfahrzeugen, Schienenfahrzeugen und Flugzeugen sowie Schiffsladeräume und Behälter für den Land-, See- und Lufttransport;
12. *Betrieb*: zugelassener Schlachtbetrieb, zugelassener Zerlegungsbetrieb, zugelassenes Kühl- und Gefrierhaus oder ein aus diesen Betrieben bestehender Gebäudekomplex.

## KAPITEL II

## Vorschriften für die Gemeinschaftserzeugung

## Artikel 3

- I. Frisches Geflügelfleisch muß folgenden Anforderungen genügen:
  - A. Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung müssen
    - a) von einem Tier stammen, das gemäß Anhang I Kapitel VI einer Untersuchung vor der Schlachtung unterzogen und aufgrund des Untersuchungsergebnisses als geeignet für die Schlachtung und das Inverkehrbringen als frisches Geflügelfleisch befunden wurde;
    - b) aus einem zugelassenen Schlachtbetrieb stammen, der einer Eigenkontrolle gemäß Artikel 6 Absatz 2 und einer Kontrolle durch die zuständige Behörde gemäß Artikel 8 unterliegt;

- c) gemäß Anhang I Kapitel VII unter hygienisch einwandfreien Bedingungen behandelt worden sein;
- d) gemäß Anhang I Kapitel VIII einer Fleischuntersuchung unterzogen und dürfen nicht als zum Genuß für Menschen ungeeignet im Sinne von Anhang I Kapitel IX beurteilt worden sein;
- e) mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen versehen worden sein, das den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel XII entspricht, wobei diese Kennzeichnung nicht erforderlich ist bei Tierkörpern, die im selben Betrieb zerlegt werden sollen;
- f) nach der Fleischuntersuchung gemäß Anhang I Kapitel VII Nummer 46 behandelt und gemäß Anhang I Kapitel XIII unter hygienisch zufriedenstellenden Bedingungen gelagert worden sein;
- g) gemäß Anhang I Kapitel XIV angemessen verpackt worden sein. Wird eine Schutzhülle verwendet, so muß diese den Anforderungen des genannten Kapitels genügen.

Gegebenenfalls kann beschlossen werden, die Bestimmungen dieses Kapitels nach dem Verfahren des Artikels 21 zu ergänzen, um insbesondere die verschiedenen handelsüblichen Angebotsformen zu berücksichtigen, sofern diese den Hygienevorschriften genügen;

- h) gemäß Anhang I Kapitel XV befördert worden sein;
- i) für den Versand mit folgenden Dokumenten versehen sein:
  - entweder einem Warenbegleitdokument, das
    - neben den Angaben im Sinne von Anhang I Kapitel XII Nummer 66 die Kodenummer zur Feststellung der mit der Kontrolle des Ursprungsbetriebs beauftragten zuständigen Behörde sowie des amtlichen Tierarztes tragen muß, der am Tag der Gewinnung des Fleisches für die Überwachung zuständig war;
    - vom Empfänger mindestens ein Jahr lang aufbewahrt werden muß, damit es der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt werden kann;
  - oder der Genußtauglichkeitsbescheinigung im Sinne von Anhang VI bei frischem Geflügelfleisch gemäß Artikel 2 aus einem Schlachtbetrieb, der in einem Gebiet oder einer Zone liegt, für die aus tierseuchenrechtlichen Gründen Beschränkungen gelten, oder bei frischem Geflügelfleisch, das in verplombten Transportmitteln durch ein Drittland in einen anderen Mitgliedstaat befördert werden soll.

Die Durchführungsvorschriften zu diesem Buchstaben, insbesondere zur Zuteilung der Codenummern und zur Erstellung einer oder mehrerer Listen für die Feststellung der zuständigen Behörde, werden nach dem Verfahren des Artikels 21 erlassen.

- B. 1. Tierkörperteile oder entbeintes Fleisch müssen
  - a) in gemäß Artikel 6 zugelassenen und kontrollierten Zerlegungsbetrieben zerlegt und/oder entbeint worden sein;
  - b) gemäß Anhang I Kapitel VII zerlegt bzw. gewonnen worden sein und
    - von innerhalb der Gemeinschaft geschlachtetem Geflügel stammen, das den Anforderungen von Abschnitt A entspricht, oder
    - von Geflügelschlachtkörpern stammen, die entsprechend den Bedingungen des Kapitels III aus Drittländern eingeführt und den in der Richtlinie 90/675/EWG<sup>(1)</sup> vorgesehenen Kontrollen unterzogen wurden;
  - c) gemäß Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe b) Ziffer ii) untersucht worden sein;
  - d) den Anforderungen von Abschnitt A Buchstaben c), h) und i) genügen;
  - e) an Ort und Stelle oder in Umpackzentren, die von der zuständigen Behörde zu diesem Zweck zugelassen worden sind, gemäß Abschnitt A Buchstaben e) und g) umhüllt, verpackt oder gekennzeichnet worden sein;
  - f) unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen entsprechend den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel XIII gelagert worden sein.
- 2. Wird in den Zerlegungsbetrieben neben Geflügelfleisch auch anderes frisches Fleisch bearbeitet, so muß dieses ebenfalls den einschlägigen Normen der Richtlinien 64/433/EWG<sup>(2)</sup>, 91/495/EWG<sup>(3)</sup> und 92/45/EWG<sup>(4)</sup> entsprechen.
- C. Frisches Geflügelfleisch, das dieser Richtlinie entsprechend in einem von einem Mitgliedstaat zugelassenen Kühl- oder Gefrierhaus gelagert und

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/497/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 69).

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 41.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35.



danach außer im Zusammenhang mit der Lagerung nicht mehr behandelt wurde, muß den Anforderungen von Abschnitt A Buchstaben c), e), g) und h) sowie von Abschnitt B genügen bzw. in Übereinstimmung mit den Anforderungen des Kapitels III aus Drittländern eingeführt und gemäß der Richtlinie 90/675/EWG kontrolliert worden sein.

- II. Die Mitgliedstaaten können bei der Abgabe von frischem Geflügelfleisch in geringen Mengen durch Landwirte, die jährlich weniger als 10 000 Tiere nach Artikel 2 Absatz 2 Nummer 1 erzeugen, von den Anforderungen des Abschnittes A abweichen, wenn das aus ihrem Betrieb stammende Geflügel

- entweder im Betrieb oder auf den dem Betrieb am nächsten gelegenen Wochenmärkten direkt an den Endverbraucher abgegeben wird
- oder an einen Einzelhändler mit dem Ziel des Direktverkaufs an den Endverbraucher abgegeben wird, sofern der Einzelhändler seine Tätigkeit in derselben Ortschaft wie der Erzeuger oder in einer benachbarten Ortschaft ausübt.

Die Mitgliedstaaten können festlegen, inwieweit die genannten Ausnahmen abweichend von Abschnitt B auf die Zerlegung Anwendung finden können.

Von dieser Ausnahmeregelung ausgeschlossen ist die Abgabe im Reisegewerbe, im Versand und — für den Einzelhändler — auf Märkten.

Die genannten Ausnahmen unterliegen weiterhin den Hygienekontrollen im Rahmen der einzelstaatlichen Vorschriften.

- III. Unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Bestimmungen der Gemeinschaft gilt Abschnitt I nicht für frisches Geflügelfleisch,

- a) das für andere Zwecke als zum Genuß für Menschen bestimmt ist,
- b) das für Ausstellungen, für besondere Untersuchungen oder für Analysen bestimmt ist, sofern durch amtliche Kontrolle gewährleistet werden kann, daß dieses Fleisch nicht zum Genuß für Menschen verwendet wird und es nach Beendigung der betreffenden Ausstellung, der besonderen Untersuchungen oder der Analysen — mit Ausnahme der für Analysezwecke verwendeten Mengen — unschädlich beseitigt wird,
- c) das ausschließlich zur Versorgung internationaler Organisationen bestimmt ist.

#### Artikel 4

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß frisches Geflügelfleisch bzw. Schlachtgeflügel über die Anforderun-

gen des Artikels 3 Teil I Abschnitt A hinaus und unbeschadet der Gemeinschaftsvorschriften über die Rückstandsuntersuchung bei Tieren und frischem Fleisch

- a) auf Rückstände untersucht wird, wenn der amtliche Tierarzt aufgrund der Ergebnisse der Untersuchung vor der Schlachtung oder anderer Erkenntnisse einen entsprechenden Verdacht hegt,
- b) im Sinne des Anhangs IV Abschnitt I der Richtlinie 92/117/EWG <sup>(1)</sup> stichprobenweise untersucht wird.

Die Untersuchungen gemäß Buchstabe a) sind zur Ermittlung von Rückständen pharmakologisch wirkender Stoffe und ihrer Derivate im Hinblick auf die Einhaltung der Wartezeiten sowie zur Ermittlung von Rückständen anderer auf Geflügelfleisch übertragbarer Stoffe vorzunehmen, aufgrund deren der Genuß frischen Geflügelfleisches unter Umständen die menschliche Gesundheit gefährden oder ihr schaden kann.

Die Untersuchungen im Sinne von Unterabsatz 2 sind nach wissenschaftlich anerkannten und bewährten Methoden, namentlich solchen, die auf gemeinschaftlicher oder internationaler Ebene festgelegt sind, durchzuführen.

Die Untersuchungsergebnisse müssen anhand von Referenzmethoden, die nach dem Verfahren von Absatz 3 festzulegen sind, bewertet werden können.

Bei einem positiven Befund ergreift der amtliche Tierarzt je nach Art des Risikos die geeigneten Maßnahmen, die insbesondere folgendes umfassen:

- verstärkte Kontrollen desjenigen Geflügels und derjenigen Mengen Fleischs, die unter technisch vergleichbaren und daher mit dem gleichen Risiko behafteten Bedingungen gehalten bzw. gewonnen wurden;
- Verstärkung der Kontrollen der übrigen Bestände des Ursprungsbetriebs und bei wiederholten Beanstandungen geeignete Maßnahmen in bezug auf den Ursprungsbetrieb;
- Eingriffe in die Produktionskette, sofern es sich um eine Kontamination aus der Umgebung handelt.

(2) Die Toleranzwerte für die in Absatz 1 genannten Stoffe werden, sofern sie nicht bereits in der Richtlinie 86/366/EWG <sup>(2)</sup> festgelegt sind, nach dem in der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 <sup>(3)</sup> vorgesehenen Verfahren bestimmt.

<sup>(1)</sup> Richtlinie 92/117/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die Maßnahmen zur Verhütung bestimmter Zoonosen bzw. ihrer Erreger bei Tieren und Erzeugnissen tierischer Herkunft, um bestimmte lebensmittelbedingte Infektionen und Vergiftungen zu verhindern (Siehe Seite 38 dieses Amtsblatts).

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 221 vom 7. 8. 1989, S. 43.

<sup>(3)</sup> Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (AbI. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 1). Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 675/92 der Kommission (AbI. Nr. L 73 vom 19. 3. 1992, S. 8).

(3) Die Referenzmethoden werden nach dem Verfahren des Artikels 21 festgelegt.

Nach demselben Verfahren kann beschlossen werden, die Untersuchungen auf andere als die in Absatz 1 genannten Stoffe auszudehnen.

(4) Bis zum Inkrafttreten der Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel bleiben — vorbehaltlich der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages — die einzelstaatlichen Regelungen anwendbar.

#### Artikel 5

(1) Unbeschadet der Richtlinien 91/494/EWG <sup>(1)</sup>, 81/602/EWG <sup>(2)</sup> und 88/146/EWG <sup>(3)</sup> und der Beschränkungen gemäß der Richtlinie 92/117/EWG darf Geflügelfleisch nicht zum Genuß für Menschen in den Verkehr gebracht werden, wenn

- a) es von Geflügel stammt, das von Krankheiten im Sinne der Richtlinie 91/494/EWG befallen ist;
- b) die vorhandenen Rückstände die nach Artikel 4 Absatz 2 festzulegenden zulässigen Toleranzwerte überschreiten oder das Fleisch mit Antibiotika, Zartmachern oder Konservierungsstoffen behandelt wurde, sofern diese Stoffe nach den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften nicht zugelassen worden sind, wobei die unmittelbar zur Förderung der Wasserrückhaltung verwendeten Stoffe verboten sind; das Verbot des Inverkehrbringens gilt auch für die Menge Geflügelfleisch, das unter technisch vergleichbaren und daher mit dem gleichen Risiko behafteten Bedingungen gewonnen wurde;
- c) es von Tieren stammt, bei denen einer der in Anhang I Kapitel IX Nummer 53 Buchstabe a) genannten Mängel festgestellt worden ist;
- d) es gemäß Anhang I Kapitel IX Nummer 53 Buchstabe b) und Nummer 54 als nicht zum Genuß für Menschen geeignet erklärt worden ist.

(2) Bis zum Inkrafttreten etwaiger gemeinschaftlicher Vorschriften berührt diese Richtlinie nicht die Bestimmungen der Mitgliedstaaten über die Behandlung von frischem Geflügelfleisch mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen. Zu diesem Zweck sieht der Ursprungsmitgliedstaat, in dem diese Art von Behandlung angewandt wird, davon ab, derart behandelte Erzeugnisse in einen Mitgliedstaat zu versenden, nach dessen Rechtsvorschriften diese Behandlung auf seinem Hoheitsgebiet untersagt ist und der die Kommission und die übrigen Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses von diesem Verbot unterrichtet hat.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 35.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 222 vom 7. 8. 1981, S. 32. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 85/358/EWG (ABl. Nr. L 191 vom 23. 7. 1985, S. 46).

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 70 vom 16. 3. 1988, S. 16.

#### Artikel 6

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der nicht in Artikel 7 bezeichneten Betriebe auf, die er zugelassen und denen er eine Veterinärkontrollnummer erteilt hat. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Eine einheitliche Zulassungsnummer kann einem Betrieb erteilt werden, in dem Erzeugnisse behandelt bzw. umgepackt werden, die aus Ausgangsprodukten oder unter Verwendung von Ausgangsprodukten gewonnen worden sind, welche unter eine der in Artikel 2 Buchstabe d) der Richtlinie 77/99/EWG genannten Richtlinien fallen.

Die zuständige Behörde läßt einen Betrieb nur zu, wenn die Einhaltung der vorliegenden Richtlinie gewährleistet ist.

Werden hygienische Mängel festgestellt und erweisen sich die Abhilfemaßnahmen nach Anhang I Kapitel VIII Nummer 51 Absatz 2 als unzureichend, so setzt die zuständige einzelstaatliche Behörde die Zulassung vorübergehend aus.

Werden die festgestellten Mängel von dem 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 10 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat in diesem Zusammenhang die dabei erzielten Ergebnisse. Die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission werden von dem Entzug der Zulassung unterrichtet.

(2) Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter ist verpflichtet, die allgemeine Hygiene hinsichtlich der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb regelmäßig, auch durch mikrobiologische Kontrollen, überwachen zu lassen.

Die Kontrollen müssen sich auf die Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte, Maschinen und sonstigen 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 zuständigen Behörde dem amtlichen Tierarzt oder den Veterinärsachverständigen der Kommission die Art, die Häufigkeit und das Ergebnis der 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 21 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) Der Inhaber eines Zerlegungsbetriebs oder Umpackzentrums bzw. der Eigentümer oder sein Vertreter muß über das eingegangene und abgegebene frische Geflügelfleisch mit genauer Angabe der Art des eingegangenen Fleisches Buch führen.

(5) Die Überprüfung und Überwachung der Betriebe werden unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt, der sich gemäß Artikel 8 Absatz 2 bei ausschließlich technischer Tätigkeit von Hilfskräften unterstützen lassen darf. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebes haben, um sich zu vergewissern, daß die Bestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden.

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 bzw. -eigentümer oder seinem Vertreter zur Kenntnis gebracht werden, der dafür Sorge trägt, daß festgestellte Mängel im Hinblick auf die Verbesserung der Hygienebedingungen behoben werden.

#### Artikel 7

A. Die Mitgliedstaaten können gemäß Anhang II bei Schlachtbetrieben, die weniger als 150 000 Stück Geflügel pro Jahr bearbeiten, von den Struktur- und Infrastrukturanforderungen des Anhangs I abweichen, sofern diese Betriebe folgenden Anforderungen genügen:

1. Sie werden in einem besonderen Veterinärverzeichnis erfaßt und erhalten eine gesonderte, an die lokale Kontrolleinheit gebundene Zulassungsnummer.

Für die Zulassung durch die zuständige einzelstaatliche Behörde gelten folgende Voraussetzungen:

- a) Der Betrieb muß die Zulassungsbedingungen des Anhangs II erfüllen.
- b) Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter muß über folgendes Buch führen:
  - Schlachttiereingänge und Ausgänge von Schlachterzeugnissen,
  - die durchgeführten Kontrollen,
  - die Ergebnisse der Kontrollen.

Diese Angaben sind der zuständigen Behörde auf deren Aufforderung hin 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 und ihm eine Kopie der Gesundheitsbescheinigung nach Anhang IV zu übermitteln.

- d) Der amtliche Tierarzt oder eine Hilfskraft muß beim Ausnehmen zugegen sein, um sich zu vergewissern, daß die Hygienevorschriften der Kapitel VII und VIII des Anhangs I eingehalten werden.

Falls der amtliche Tierarzt oder die Hilfskraft bei der Schlachtung nicht zugegen sein kann, darf das Fleisch den Betrieb erst verlassen, nachdem die Fleischuntersuchung gemäß Artikel 8 Absatz 2 noch am Tag der Schlachtung durchgeführt wurde; dies gilt nicht für Fleisch im Sinne von Anhang I Kapitel VIII Nummer 49.

- e) Die zuständige Behörde muß den Vertriebsweg für Fleisch aus dem Betrieb und die geeignete Kennzeichnung der als nicht zum Genuß für Menschen geeignet erklärten 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 an diesem Verzeichnis der Kommission.

- f) Die zuständige Behörde hat dafür zu sorgen, daß frisches Fleisch aus den in Buchstabe e) genannten Betrieben mit den Stempeln oder Etiketten versehen wird, die nach dem Verfahren des Artikels 21 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, der nicht in einen zugelassenen Schlachtbetrieb integriert ist und dem eine Zulassung nach Artikel 4 Absatz 2 der Richtlinie 64/433/EWG erteilt wurde, so kann die zuständige Behörde auch gemäß Anhang II Ausnahmen gewähren, wenn dieser Zerlegungsbetrieb nicht mehr als 3 Tonnen pro Woche bearbeitet, wobei die in Anhang I Kapitel VIII Nummer 49 vorgesehene Temperatur einzuhalten ist.

Die Bestimmungen des Anhangs I Kapitel VIII und X und Kapitel XI Nummer 64 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 Verwaltungsbezirk der für den Ursprungsbetrieb zuständigen Gesundheitsstelle angibt. Das Muster für diesen Stempel wird nach dem Verfahren des Artikels 21 festgelegt.

## 4. Das Fleisch

- 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. Veterinärsachverständige der Kommission können, soweit dies für eine einheitliche Anwendung dieses Artikels erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit der zuständigen einzelstaatlichen Behörde vor Ort Kontrollen bei einer repräsentativen Anzahl von Betrieben durchführen, auf die die Bestimmungen dieses Artikels Anwendung finden.
- C. Die Mitgliedstaaten können bei Kühl- und Gefrierhäusern mit geringer Kapazität, in denen nur verpacktes Fleisch gelagert wird, von den Strukturanforderungen des Anhangs I abweichen.
- D. Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 21 festgelegt.
- E. Der Rat überprüft diesen Artikel vor dem 1. Januar 1998 anhand eines Berichts der Kommission.

## Artikel 8

- (1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß
- a) alle Tierhaltungsbetriebe, die Schlachtbetrieben Geflügel der Arten im Sinne von Artikel 2 Nummer 1 liefern, der Veterinärkontrolle unterstellt werden;
  - b) sichergestellt ist, daß
    - i) in einem gemäß Artikel 6 zugelassenen Schlachtbetrieb während der gesamten Dauer der Fleischuntersuchung wenigstens ein amtlicher Tierarzt anwesend ist;
    - ii) in einem gemäß Artikel 6 zugelassenen Zerlegungsbetrieb, solange Fleisch bearbeitet wird, wenigstens einmal täglich ein Mitglied des in Absatz 2 Unterabsatz 3 genannten Kontrollteams 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 Mitglied des in Absatz 2 Unterabsatz 3 genannten Kontrollteams anwesend ist.

(2) Der amtliche Tierarzt kann sich bei folgenden Tätigkeiten von Hilfskräften unter seiner Aufsicht und Verantwortung unterstützen lassen:

- a) sofern die Hilfskraft die Voraussetzungen nach Anhang III Nummer 3 Buchstabe a) erfüllt: Einholung der zur Beurteilung des Gesundheitszustands des Ursprungsbestands erforderlichen Angaben gemäß Anhang I Kapitel VI, wobei es dem amtlichen Tierarzt des Betriebs obliegt, die Diagnose zu stellen;

b) sofern die Hilfskraft die Voraussetzungen nach Anhang III Nummer 3 Buchstabe b) erfüllt:

- i) Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften des Anhangs I Kapitel I, V, VII und X und des Anhangs II und der Vorschriften des Anhangs I Nummer 47;
- ii) Feststellung, daß bei der Fleischuntersuchung keine der in Anhang I Kapitel IX Nummer 53 genannten Mängel vorliegen;
- iii) Fleischuntersuchungen gemäß Anhang I Kapitel VIII Nummer 47 Unterabsatz 2 Buchstaben a) und b), insbesondere Beurteilung der Qualität der Tierkörper und der Zurichtung, sofern der amtliche Tierarzt in der Lage ist, die Arbeit der Hilfskräfte an Ort und Stelle tatsächlich zu überwachen;
- iv) Überwachung der Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Anhang I Kapitel XII Nummer 67;
- v) Hygienekontrolle von zerlegtem und gelagertem Fleisch;
- vi) Überwachung der Beförderungsmittel und Transportfahrzeuge sowie der Verladebedingungen gemäß Anhang I Kapitel XV.

Als Hilfskräfte dürfen nur Personen eingesetzt werden, die die Anforderungen von Anhang III erfüllen und bei der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaats 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 Mitgliedstaats 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 21 geregelt.

(3) Die zuständige Behörde kann zulassen, daß das Personal eines bestimmten Betriebs, das durch den amtlichen Tierarzt besonders geschult wurde — wobei die allgemeinen Kriterien hierfür nach dem Verfahren des Artikels 21 vor dem 1. Oktober 1993 festzulegen sind — unter der direkten Aufsicht des amtlichen Tierarztes die Untersuchungen gemäß Anhang I Kapitel VIII Nummer 47 Unterabsatz 2 Buchstaben a) und b) durchführt.

## Artikel 9

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 Untersuchungen vor der Schlachtung und Fleischuntersuchung.

Wird eine solche Krankheit diagnostiziert, so sind die den spezifischen Fall betreffenden Ergebnisse unverzüglich den für die Kontrolle des Ursprungsbestandes zuständigen Veterinärbehörden mitzuteilen.

Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission die Angaben über bestimmte Krankheiten, insbesondere im Fall der Feststellung von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten.

Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 21 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 10

(1) Veterinärsachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung der vorliegenden Richtlinie erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit der zuständigen einzelstaatlichen Behörde Kontrollen an Ort und Stelle durchführen. Hierzu können sie durch die Kontrolle einer repräsentativen Zahl von Betrieben nachprüfen, ob die zuständige Behörde die Einhaltung der Vorschriften dieser Richtlinie durch die zugelassenen Betriebe kontrolliert. 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 21 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 vorgesehenen Kontrollen aus.

(2) Der Rat überprüft diesen Artikel vor dem 1. Januar 1995 anhand eines Berichtes der Kommission, dem etwaige Vorschläge beigelegt sind.

#### Artikel 11

Die Mitgliedstaaten können abweichend von den Anforderungen nach Artikel 3 Teil I Abschnitt A Buchstabe a) zulassen, daß die für die Erzeugung von Stopflebern bestimmten Tiere im Mastbetrieb selbst betäubt, entblutet und gerupft werden, sofern dies in einem gesonderten

Raum geschieht, der den Anforderungen von Anhang I Kapitel II Nummer 14 Buchstabe b) entspricht, und die nicht ausgenommenen Tierkörper — gemäß Anhang I Kapitel XV — unmittelbar in einen zugelassenen Zerlegungsbetrieb verbracht werden, der über einen gesonderten Raum im Sinne von Anhang I Kapitel III Nummer 15 Buchstabe b) zweiter Gedankenstrich verfügt, in dem die Tierkörper innerhalb von 24 Stunden unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes ausgenommen werden müssen.

#### Artikel 12

(1) Die Mitgliedstaaten können weiterhin die Anwendung des Tauchkühlverfahrens für frisches Geflügelfleisch erlauben, sofern dieses nach Maßgabe des Anhangs I Kapitel VII Nummern 42 und 43 durchgeführt wird. Das gemäß diesem Verfahren gekühlte frische Geflügelfleisch kann entweder gekühlt, gefroren oder tiefgefroren vermarktet werden.

(2) Die Mitgliedstaaten, in denen dieses Verfahren noch angewandt wird, setzen die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten so rasch wie möglich, auf jeden Fall jedoch vor dem 1. Januar 1994, hiervon in Kenntnis.

(3) Die Mitgliedstaaten dürfen die Einfuhr von nach Maßgabe des Anhangs I Kapitel VII Nummern 42 und 43 gekühltem frischem Geflügelfleisch in ihr Hoheitsgebiet nicht untersagen, wenn die Anwendung dieses Kühlverfahrens in dem Begleitdokument nach Artikel 3 Absatz I Abschnitt A Buchstabe i) angegeben ist und

- a) das Geflügelfleisch gekühlt oder nach der Kühlung ohne unbillige Verzögerung gefroren oder tiefgefroren wurde,
- b) das gekühlte Geflügelfleisch in ihrem Hoheitsgebiet nach demselben Verfahren gewonnen wird.

#### Artikel 13

Die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG<sup>(1)</sup> finden Anwendung, insbesondere betreffend die Kontrollen am Ursprungsort, die Durchführung der vom Bestimmungsmitgliedstaat vorzunehmenden Kontrollen sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen.

### KAPITEL III

#### Vorschriften für Einfuhren in die Gemeinschaft

#### Artikel 14

A. Nach dem Verfahren des Artikels 21 muß festgestellt worden sein, daß die Bedingungen für die Vermarktung von aus Drittländern eingeführtem frischem

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/654/EWG (ABl. Nr. L 353 vom 17. 12. 1990, S. 48).

Geflügelfleisch den Bedingungen, die für die Vermarktung von gemäß den Artikeln 3 bis 6 und 8 bis 13 gewonnenem frischem Geflügelfleisch vorgesehen sind, mindestens gleichwertig sind.

B. Zur einheitlichen Durchführung des Abschnitts A finden die nachstehenden Bestimmungen Anwendung:

1. In die Gemeinschaft darf nur frisches Geflügelfleisch eingeführt werden, das

- a) aus Drittländern oder Teilen von Drittländern stammt, die in der gemäß Artikel 9 Absätze 1 und 2 der Richtlinie 91/494/EWG aufgestellten Liste aufgeführt sind und die Erfordernisse der vorliegenden Richtlinie erfüllen,
- b) aus Betrieben stammt, für die die zuständige Behörde des Drittlandes gegenüber der Kommission die Garantie gegeben hat, daß diese Betriebe die Erfordernisse dieser Richtlinie erfüllen,
- c) mit der in Artikel 12 der Richtlinie 91/494/EWG genannten Bescheinigung versehen ist; diese Gesundheitsbescheinigung ist durch eine Bescheinigung zu ergänzen, wonach dieses Fleisch den in Kapitel II veröffentlichten Anforderungen entspricht, gegebenenfalls die ergänzenden Bedingungen nach Nummer 2 Buchstabe b) erfüllt oder gleichwertige Garantien im Sinne von Nummer 2 Buchstabe b) bietet. Erforderlichenfalls wird der Inhalt dieser Bescheinigung nach dem Verfahren des Artikels 21 festgelegt.

2. Nach dem Verfahren des Artikels 21 wird folgendes festgelegt:

- a) ein Gemeinschaftsverzeichnis der Betriebe, die die Erfordernisse nach Buchstabe b) erfüllen. Bis zur Erstellung dieses Verzeichnisses sind die Mitgliedstaaten befugt, die in Artikel 1 Absatz 2 der Richtlinie 90/675/EWG vorgesehenen Kontrollen sowie die für Betriebe mit einer nationalen Zulassung erforderliche nationale Gesundheitsbescheinigung beizubehalten;
- b) die besonderen Bedingungen sowie die gleichwertigen Garantien in bezug auf die weiteren Anforderungen dieser Richtlinie, ausgenommen jene von Artikel 3 Teil I Abschnitt A Buchstabe d) sowie von Anhang I Kapitel VI, Kapitel VII Nummern 42 und 43 und Kapitel VIII. Diese Bedingungen und Garantien dürfen nicht weniger streng als diejenigen der Artikel 3 bis 6 und 8 bis 13 sein.

3. Sachverständige der Kommission und der Mitgliedstaaten überprüfen,

- a) ob die von dem betreffenden Drittland gebotenen Garantien für die Erzeugungs- und Vermarktungsbedingungen mit den in der Gemeinschaft verlangten Garantien gleichgesetzt werden können;

- b) ob die Bedingungen gemäß den Absätzen 1 und 2 erfüllt sind.

Die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, die mit der Durchführung dieser Kontrollen zu beauftragten 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 21 festgelegt.

4. Solange die in Absatz 3 vorgesehenen Kontrollen noch nicht stattfinden, gelten die einzelstaatlichen Bestimmungen für Inspektionen in Drittländern weiterhin mit der Maßgabe, daß bei diesen Inspektionen festgestellte Verstöße gegen die Hygienevorschriften im Ständigen Veterinärausschuß gemeldet werden.

#### Artikel 15

In das in Artikel 14 Abschnitt B Nummer 2 vorgesehene Verzeichnis dürfen nur diejenigen Drittländer oder Teile von ihnen aufgenommen werden,

- a) von denen aus die Einfuhr nicht aufgrund der Richtlinie 91/494/EWG Artikel 9 bis 12 verboten ist;
- b) die aufgrund ihrer Rechtsvorschriften und des Aufbaus ihrer Veterinär- und Inspektionsdienste, der Befugnisse dieser Dienste und der Aufsicht, der sie unterliegen, gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 72/462/EWG<sup>(1)</sup> oder gemäß Artikel 9 Absatz 2 der Richtlinie 91/494/EWG anerkanntermaßen die Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften garantieren können oder
- c) deren Veterinärdienste die Einhaltung von Gesundheitsvorschriften garantieren können, die den Vorschriften des Kapitels II mindestens gleichwertig sind.

#### Artikel 16

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß nur frisches Geflügelfleisch in die Gemeinschaft eingeführt wird, das

- mit der in Artikel 14 Abschnitt B Nummer 1 Buchstabe c) vorgesehenen Bescheinigung versehen ist;
- die in der Richtlinie 90/675/EWG vorgesehenen Kontrollen ohne Beanstandung durchlaufen hat.

(2) Bis zur Festlegung der Durchführungsvorschriften zu diesem Kapitel

- gelten für Einfuhren aus Drittländern, für die keine Anforderungen auf Gemeinschaftsebene festgelegt sind,

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/688/EWG (ABl. Nr. L 377 vom 31. 12. 1991, S. 18).

- weiterhin die einzelstaatlichen Regelungen, sofern sie nicht günstiger als diejenigen des Artikels 14 Abschnitt B Nummer 2 Buchstabe b) sind;
- müssen die Einfuhren unter den in Artikel 11 Absatz 2 der Richtlinie 90/675/EWG vorgesehenen Bedingungen erfolgen.

#### Artikel 17

Es gelten die Grundsätze und Bestimmungen der Richtlinie 90/675/EWG, insbesondere hinsichtlich der Durchführung der von den Mitgliedstaaten vorzunehmenden Kontrollen und der zu ergreifenden Schutzmaßnahmen.

Bis zum Beginn der Anwendung der Beschlüsse nach Artikel 8 Nummer 3 der Richtlinie 90/675/EWG gilt für die Einfuhren Artikel 11 Absatz 2 dieser Richtlinie.

### KAPITEL IV

#### Schlußbestimmungen

#### Artikel 18

- (1) Die Bestimmungen der Anhänge gelten nicht für Betriebe, die sich auf bestimmten Inseln der Griechischen Republik befinden, sofern die Erzeugung dieser Betriebe ausschließlich für den lokalen Verbrauch bestimmt ist.
- (2) Die Modalitäten für die Anwendung von Absatz 1 werden nach dem Verfahren des Artikels 21 festgelegt. Nach dem gleichen Verfahren kann beschlossen werden, Absatz 1 im Hinblick auf eine schrittweise Ausdehnung der Gemeinschaftsnormen auf sämtliche Betriebe, die sich auf den in Absatz 1 genannten Inseln befinden, anzupassen.

#### Artikel 19

Der Rat ändert auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit die Anhänge, um sie insbesondere an den technischen und wissenschaftlichen Fortschritt anzupassen.

#### Artikel 20

Nach dem Verfahren des Artikels 21 kann folgendes festgelegt werden:

- die besonderen Zulassungsbedingungen für Betriebe in Großmärkten;
- die Kennzeichnungsvorschriften für die aus einem Umpackzentrum stammenden Erzeugnisse sowie die Kontrollmodalitäten, die es ermöglichen, die Ausgangsprodukte bis zu ihrem Herkunftsbetrieb zurückzuführen.

#### Artikel 21

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des durch den Beschluß 68/361/EWG <sup>(1)</sup> 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) a) Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen und führt sie unverzüglich durch, 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 seiner Befassung an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen diese Maßnahmen ausgesprochen.

#### Artikel 22

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

## 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 Buchstabe e), 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, in denen nur verpacktes oder umhülltes Fleisch gelagert wird, 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 Kühl- und in Lagerräumen mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich ausgearbeitet sein; davon ausgenommen sind die 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 1994 erbaut wurden, keinen Entzug der Zulassung;
  - c) Türen und Fensterrahmen 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 Bedachungsinnenfläche 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 oder mit dem Arm 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 automatische Fleischbearbeitungsgeräte, Schneidetsche, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen, 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 Geflügelfleisch 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 Bereitstellungsbe-  
reiche;
  - 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 nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt oder unschädlich beseitigt wird;  
wird dieses Fleisch über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß  
eine Gefahr der Kontamination des frischen Geflügelfleisches ausgeschlossen wird;
  - e) einen Raum für die hygienische Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials in den Fäßen,  
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 frischen  
Geflügelfleisches ausschließenden Kondenswasserablaufsystem ausgestattet sein;
  6. eine Anlage zur Wasserversorgung, die Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG <sup>(1)</sup> in ausrei-  
chender Menge unter Druck liefert. 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 der 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 genannten Kühl- und Gefrierhäusern sowie in den Umpackzentren 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 Kühl- und Gefrierhäusern, 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 Desinfektionsmit-  
teln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegen-  
heiten 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 Anlagen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel für Fleisch,  
außer im Fall von Kühl- und Gefrierhäusern, die nur zur Aufnahme und Lagerung von zum Versand  
bestimmtem, hygienisch verpacktem frischem Fleisch dienen. In Schlachtbetrieben sind gesonderte  
Standplätze und Anlagen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel und der Käfige für das  
Schlachtgeflügel vorzusehen. Diese Standplätze und Anlagen sind jedoch nicht erforderlich, falls vorge-  
schrieben ist, daß die Reinigung und das Desinfizieren der Transportmittel und Käfige 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 GEFLÜGELSCHLACHTBETRIEBEN

14. Unabhängig von den allgemeinen Anforderungen müssen Geflügelschlachtbetriebe mindestens über  
folgendes verfügen:
  - a) einen ausreichend großen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Raum oder überdachten  
Platz für die Untersuchung vor der Schlachtung im Sinne von Kapitel VI Nummer 28 Absatz 2 und  
die Annahme der in Artikel 2 Absatz 2 Nummer 1 genannten Tiere;

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/692/EWG (AbI. Nr. L 377 vom 31. 12. 1991, S. 48).

- b) einen ausreichend großen Schlachtraum mit gesonderten Arbeitsbereichen zum Betäuben und Entbluten einerseits und zum Rupfen und Brühen andererseits. Der Schlachtraum und der Raum bzw. Platz gemäß Buchstabe a) müssen — mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für das Schlachtgeflügel — durch automatisch schließende Türen verbunden sein;
- c) einen Raum für das Ausnehmen und Zurichten, der so groß ist, daß das Ausnehmen an einem Arbeitsplatz erfolgen kann, der von den anderen Arbeitsplätzen weit genug entfernt bzw. durch eine Trennwand von diesen abgesondert ist, um einer Kontamination vorzubeugen. Der Raum für das Ausnehmen und Zurichten und der Schlachtraum müssen — mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für das Schlachtgeflügel — durch automatisch schließende Türen verbunden sein;
- d) erforderlichenfalls einen Versandraum;
- e) ausreichend große Kühl- oder Gefrierräume mit verschließbaren Abteilungen für beschlagnahmtes frisches Geflügelfleisch;
- f) einen Raum oder Platz zum Sammeln der Federn, sofern sie nicht als Abfall behandelt werden;
- g) gesonderte Waschbecken und Toiletten für das Personal, das mit Schlachtgeflügel in Berührung kommt.

### 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;
  - b) — einen Raum für das Zerlegen, Entbeinen und Umhüllen;  
— sofern das Ausnehmen im Zerlegungsbetrieb erfolgt:
    - i) einen Raum für das Ausnehmen von Enten und Gänsen, die für die Erzeugung von Stopflebern gehalten und im Mastbetrieb betäubt, entblutet und gerupft wurden;
    - ii) einen Raum für das Ausnehmen von in Kapitel VIII Nummer 49 genanntem Geflügel;
  - c) einen Raum für das Verpacken, sofern dieses im Zerlegungsbetrieb vorgenommen wird und sofern nicht die Bedingungen gemäß Kapitel XIV Nummer 74 erfüllt sind.

### 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 XIII Nummer 69 erster Gedankenstrich gelagert wird, mindestens über folgendes verfügen:
- a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume, in denen frisches Fleisch bei der unter Nummer 69 erster Gedankenstrich vorgeschriebenen Temperatur gelagert werden kann;
  - b) ein Registrierthermometer oder ein Registrierfernthermometer in jedem bzw. für jeden Lagerraum.
17. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Kühl- und Gefrierhäuser, in denen frisches Geflügelfleisch gemäß Kapitel XIII Nummer 69 zweiter Gedankenstrich gelagert wird, mindestens über folgendes verfügen:
- a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume, in denen frisches Geflügelfleisch bei der unter Nummer 69 zweiter Gedankenstrich vorgeschriebenen Temperatur 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 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 Lauf des Tages erforderlichenfalls zu wechseln und sich mehrmals im Lauf 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 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. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.
  - c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die beim Umgang mit lebendem Geflügel und bei der Bearbeitung von frischem Geflügelfleisch verwendet werden, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Lauf sowie am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
  - d) Die Transportkäfige für das Geflügel müssen aus korrosionsfestem Material bestehen sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sind insbesondere vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.
19. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen für andere Zwecke als für die Arbeit mit frischem Geflügelfleisch, frischem Fleisch oder gemäß den Richtlinien 91/495/EWG und 92/45/EWG zugelassenem Wildfleisch sowie Fleischzubereitungen oder -erzeugnissen nur verwendet werden, wenn sie vor ihrer erneuten Benutzung gereinigt und desinfiziert worden sind.
- Diese Einschränkung gilt nicht für die in den Räumen im Sinne von Nummer 17 Buchstabe a) verwendeten Transportmittel, sofern das Fleisch verpackt ist.
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, für die Brandbekämpfung, für die Kühlung der Kühlvorrichtungen und für die Beseitigung der Federn im Schlachtbetrieb 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. Die Leitungen für das Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.
22. — Federn und nicht zum Genuß für Menschen geeignete Schlachtnebenerzeugnisse müssen sofort entfernt werden.
- Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Boden der Räume für die Bearbeitung und die Lagerung des frischen Geflügelfleisches 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 bei der Fleischbearbeitung und -behandlung 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 aus ärztlicher Sicht nichts entgegensteht. Die medizinische Überwachung dieser Personen fällt unter die in dem betreffenden Mitgliedstaat geltenden Rechtsvorschriften.

## KAPITEL VI

## UNTERSUCHUNG VOR DER SCHLACHTUNG

25. a) Der amtliche Tierarzt des Schlachtbetriebs darf die Schlachtung einer Geflügelsendung aus den obengenannten Betrieben unbeschadet der in Anhang IV Muster 5 der Richtlinie 90/539/EWG vorgesehenen Bescheinigung nur genehmigen,
- i) wenn das Schlachtgeflügel mit einer Gesundheitsbescheinigung gemäß Anhang IV versehen ist bzw.
  - ii) wenn ihm mindestens 72 Stunden vor dem Eingang des Geflügels im Schlachtbetrieb ein von der zuständigen Behörde festzulegendes Dokument vorliegt, das folgendes enthält:
    - einschlägige aktuelle Angaben bezüglich des Ursprungsbestands, insbesondere diejenigen, die aus den Betriebsaufzeichnungen nach Nummer 27 Buchstabe a) zu entnehmen sind und sich auf die Art des Schlachtgeflügels beziehen,
    - den Nachweis, daß der Ursprungsbetrieb der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes unterstellt ist.
- Der amtliche Tierarzt beurteilt diese Angaben und entscheidet dann, welche Maßnahmen in bezug auf die aus dem betreffenden Betrieb stammenden Tiere zu ergreifen sind; insbesondere legt er die Art der Untersuchung vor der Schlachtung fest.
- b) Sind die Anforderungen gemäß Buchstabe a) nicht erfüllt, so kann der amtliche Tierarzt des Schlachtbetriebs die Schlachtung entweder verschieben oder — falls die Regeln der artgerechten Tierbehandlung dies erfordern — die Schlachtung nach Durchführung der unter Nummer 27 Buchstabe b) vorgesehenen Untersuchung genehmigen und veranlassen, daß im Ursprungsbetrieb der betreffenden Tiere durch einen amtlichen Tierarzt ein Kontrollbesuch durchgeführt wird, um die genannten Angaben zu erhalten. Alle Kosten im Zusammenhang mit der Anwendung dieses Buchstabens gehen zu Lasten des Geflügelhalters, wobei die zuständige Behörde die entsprechenden Einzelheiten festlegt.
- c) Jedoch kann im Fall von Geflügelhaltern, deren Jahresproduktion 20 000 Hähnchen, 15 000 Enten, 10 000 Puten oder 10 000 Gänse oder eine entsprechende Anzahl bei den anderen Geflügelarten nach Artikel 2 Nummer 1 nicht übersteigt, die Untersuchung vor der Schlachtung im Sinne von Nummer 27 Buchstabe b) im Schlachtbetrieb durchgeführt werden. In diesem Fall hat der Geflügelhalter eine Bescheinigung darüber vorzulegen, daß seine Jahresproduktion die genannten Zahlen nicht übersteigt.
- d) Der Geflügelhalter hat die Betriebsaufzeichnungen nach Nummer 27 Buchstabe a) mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren, damit er sie der zuständigen Behörde auf deren Verlangen vorlegen kann.
26. Der Eigentümer, der Verfügungsberechtigte oder deren Vertreter ist gehalten, die Untersuchung des Geflügels vor der Schlachtung nach Kräften zu erleichtern und insbesondere den amtlichen Tierarzt bei jeder als zweckdienlich erachteten Maßnahme zu unterstützen.
- Der amtliche Tierarzt hat die Untersuchung des Geflügels vor der Schlachtung nach wissenschaftlichen Methoden bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen.
27. Die Untersuchung des Geflügels vor der Schlachtung im Ursprungsbetrieb nach Nummer 25 umfaßt:
- a) die Überprüfung der Aufzeichnungen des Schlachtgeflügelhalters, die je nach Art des gezüchteten Geflügels mindestens folgendes enthalten müssen:
    - Tag der Einstellung der Tiere,
    - Herkunft der Tiere,
    - Anzahl der Tiere,
    - Ist-Leistung der einzelnen Rassen (z. B. Gewichtszunahme),
    - Mortalität,
    - Futtermittellieferanten,
    - Art, Anwendungszeitraum und Wartezeit von Futtermittelzusatzstoffen,
    - Futtermittel- und Wasserverbrauch,
    - Untersuchungen und Diagnosen des behandelnden Tierarztes, gegebenenfalls mit Laborergebnissen,
    - Art, Tag der Verabreichung und Tag des Absetzens von Arzneimitteln, mit denen der Bestand gegebenenfalls behandelt worden ist,
    - Tag etwaiger Impfungen und Art der Impfungen,
    - Gewichtszunahmen während der Mastzeit,

- Ergebnisse aller vorangegangenen amtlichen Untersuchungen aus demselben Ursprungsbestand,
  - Anzahl der zur Schlachtung vorgesehenen Tiere,
  - voraussichtlicher Schlachtermin;
- b) die für eine Diagnose erforderlichen ergänzenden Untersuchungen, wenn das Geflügel:
- i) von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen ist oder das einzelne Tier oder der Bestand insgesamt sich so verhält, daß der Ausbruch einer solchen Krankheit zu befürchten ist,
  - ii) allgemeine Verhaltensstörungen oder Anzeichen für eine Krankheit aufweist, die dazu führen können, daß das Fleisch nicht zum Genuß für Menschen geeignet ist;
- c) regelmäßige Probenahmen beim Trinkwasser und Futter der Tiere zur Kontrolle der Einhaltung der Wartezeiten;
- d) die Ergebnisse der Untersuchung auf Zoonose-Erreger, die gemäß der Richtlinie 92/117/EWG erfolgt.
28. Im Schlachtbetrieb nimmt der amtliche Tierarzt die Identifizierung des Geflügels vor, er überprüft die Einhaltung der Anforderungen des Kapitels II der Richtlinie 91/628/EWG<sup>(1)</sup> und prüft insbesondere nach, ob die Tiere während des Transports zu Schaden gekommen sind.
- Außerdem hat der amtliche Tierarzt, wenn Zweifel hinsichtlich der Nämlichkeit einer Sendung Schlachtgeflügel bestehen und die Tiere gemäß Nummer 25 Buchstabe c) der Untersuchung vor der Schlachtung im Schlachtbetrieb unterzogen werden müssen, Käfig für Käfig zu untersuchen, ob die Tiere Symptome im Sinne von Nummer 27 Buchstabe b) aufweisen.
29. Sind die Tiere innerhalb von drei Tagen nach ihrer Untersuchung und nach der Ausstellung der in Nummer 25 Buchstabe a) Ziffer i) vorgesehenen Gesundheitsbescheinigung noch nicht geschlachtet worden, so muß:
- wenn die Tiere den Herkunftsbetrieb nicht verlassen haben, eine neue Gesundheitsbescheinigung ausgestellt werden oder
  - der für den Schlachtbetrieb zuständige amtliche Tierarzt nach Prüfung der Gründe für die Verzögerung die Schlachtung, gegebenenfalls nach einer erneuten Untersuchung des Geflügels, genehmigen, sofern dem tiergesundheitliche Gründe nicht entgegenstehen.
30. Unbeschadet der Anforderungen der Richtlinie 91/494/EWG ist die Schlachtung zum Zweck des menschlichen Verzehrs zu untersagen, wenn klinische Merkmale der folgenden Krankheiten festgestellt worden sind:
- a) Ornithose,
  - b) Salmonellose.
- Der amtliche Tierarzt kann auf Ersuchen des Eigentümers des Geflügels oder dessen Bevollmächtigten nach Abschluß der normalen Schlachtung die Schlachtung genehmigen, wenn Vorkehrungen getroffen werden, um die Risiken einer Verstreuerung der Keime möglichst gering zu halten und um die Einrichtungen nach der Schlachtung zu reinigen und zu desinfizieren, wobei das aus dieser Schlachtung stammende Fleisch wie Fleisch zu behandeln ist, das als nicht zum Genuß für Menschen geeignet erklärt wurde.
31. Der amtliche Tierarzt hat
- a) die Schlachtung zu verbieten, wenn er aus ihm vorliegenden Angaben den Schluß ziehen kann, daß das Fleisch der betreffenden Tiere als nicht zum Genuß für Menschen geeignet beurteilt werden wird,
  - b) die Verschiebung der Schlachtung anzuordnen, wenn die Wartezeiten in bezug auf die Rückstände nicht eingehalten worden sind,
  - c) bei klinisch gesundem Geflügel, das jedoch aus einem Bestand stammt, dessen Tiere im Rahmen eines Programms zur Kontrolle von Infektionskrankheiten zu schlachten sind, dafür Sorge zu tragen, daß die Tiere am Ende des Tages bzw. unter solchen Bedingungen geschlachtet werden, daß eine Kontaminierung des übrigen Geflügels vermieden wird. Die Mitgliedstaaten können in ihrem Hoheitsgebiet gemäß den nationalen Vorschriften über dieses Fleisch verfügen.
32. Der amtliche Tierarzt hat ein Schlachtverbot der zuständigen Behörde unter Angabe des Grundes unverzüglich mitzuteilen und das von diesem Schlachtverbot betroffene Schlachtgeflügel vorübergehend sicherzustellen.

(<sup>1</sup>) ABl. Nr. L 340 vom 11. 12. 1991, S. 17.

## KAPITEL VII

## HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DAS SCHLACHTEN UND DIE BEHANDLUNG DES FRISCHEN FLEISCHES

33. In die Schlachträume darf nur lebendes Schlachtgeflügel verbracht werden. Unmittelbar nach seiner Verbringung in diese Räume ist das Schlachtgeflügel sofort nach der Betäubung zu schlachten, es sei denn, die Schlachtung erfolgt nach den Vorschriften bestimmter Religionsgemeinschaften.
34. Die Schlachttiere müssen vollständig entbluten; dabei ist darauf zu achten, daß das Blut außerhalb des Schlachtplatzes keine Verunreinigungen hervorruft.
35. Die Tierkörper sind unverzüglich vollständig zu rupfen.
36. Die Tierkörper sind bei vollständigem Ausnehmen unverzüglich und bei partiellem oder verzögertem Ausnehmen innerhalb der in Nummer 49 vorgesehenen Fristen auszunehmen. Das geschlachtete Geflügel ist so zu öffnen, daß die Leibeshöhlen und ihre Eingeweide untersucht werden können. Zu diesem Zweck können die zu untersuchenden Eingeweide entweder vom Tierkörper abgetrennt werden oder mit dem Tierkörper natürlich verbunden bleiben. Werden sie abgetrennt, so muß feststellbar bleiben, von welchem Tierkörper sie stammen.

Enten und Gänse, die zur Erzeugung von Stopflebern gehalten und geschlachtet werden, können jedoch innerhalb von 24 Stunden ausgenommen werden, sofern die nicht ausgenommenen Schlachtkörper schnellstmöglich auf die in Kapitel XIII Nummer 69 erster Gedankenstrich vorgeschriebene Temperatur heruntergekühlt, auf dieser Temperatur gehalten und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen befördert werden.

37. Nach ihrer Untersuchung sind die Eingeweide unverzüglich vom Schlachtkörper zu trennen und die zum Genuß für Menschen nicht geeigneten Teile sofort zu beseitigen.

Im Tierkörper verbliebene Eingeweide oder Eingeweideteile sind mit Ausnahme der Nieren alsbald möglichst vollständig unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu entfernen.

38. Das Reinigen von Fleisch mit Tüchern und das Füllen der Tierkörper, ausgenommen das Füllen mit genießbaren Nebenprodukten der Schlachtung und Hälsen von Geflügel, das im selben Schlachtbetrieb geschlachtet wurde, sind verboten.
39. Das Zerlegen des Tierkörpers, die Entnahme oder die Behandlung von Geflügelfleisch vor Abschluß der Fleischuntersuchung sind verboten. Der amtliche Tierarzt kann sonstige Behandlungen anordnen, sofern die Untersuchung dies erfordert.
40. Vorläufig beschlagnahmtes Geflügelfleisch einerseits und Geflügelfleisch, das gemäß Kapitel IX Nummer 53 als nicht zum Genuß für Menschen geeignet beurteilt oder gemäß Kapitel IX Nummer 54 vom Genuß für Menschen ausgeschlossen worden ist, andererseits sowie Federn und Abfälle sind schnellstmöglich in die Räumlichkeiten, Einrichtungen oder Behältnisse gemäß Kapitel I Nummer 4 Buchstabe d) und Kapitel II Nummer 14 Buchstaben e) und f) zu verbringen und so zu behandeln, daß eine Kontamination weitestgehend ausgeschlossen ist.
41. Nach der Untersuchung und dem Ausnehmen ist das Geflügelfleisch unverzüglich unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu reinigen und so zu kühlen, daß die in Kapitel XIII vorgesehenen Temperaturen so rasch wie möglich erreicht werden.
42. Geflügelfleisch, das im Tauchverfahren nach Nummer 43 wassergekühlt werden soll, ist sofort nach dem Ausnehmen durch Abbrausen gründlich zu waschen und unverzüglich in die Kühlflüssigkeit einzutauchen. Das Abbrausen hat in einer Anlage zu erfolgen, mit der die Tierkörper sowohl innen wie außen gründlich gesäubert werden können.

Für Tierkörper mit einem Gewicht von

- bis zu 2,5 kg sind mindestens 1,5 Liter Wasser,
- 2,5 bis 5 kg sind mindestens 2,5 Liter Wasser,
- 5 kg oder mehr sind mindestens 3,5 Liter Wasser

je Tierkörper zu verwenden.

43. Die Tauchkühlung muß folgenden Anforderungen genügen:
  - a) Die Tierkörper müssen ein oder mehrere Becken mit ständig erneuertem Wasser oder Eiswasser durchlaufen. Dabei ist nur ein Verfahren zulässig, bei dem die Tierkörper mechanisch und kontinuierlich entgegen der Kühlwasserströmung transportiert werden;

- b) die beim Eingang der Tierkörper in das oder die Becken gemessene Wassertemperatur darf + 16 °C, die beim Ausgang gemessene Temperatur + 4 °C nicht überschreiten;
- c) sie muß so durchgeführt werden, daß die in Kapitel XIII Nummer 69 erster Gedankenstrich vorgesehene Temperatur in möglichst kurzer Zeit erreicht wird;
- d) während des gesamten Kühlvorgangs gemäß Buchstabe a) muß der Wasserdurchfluß mindestens
  - 2,5 Liter Wasser je Tierkörper von 2,5 kg oder weniger,
  - 4 Liter Wasser je Tierkörper von 2,5 bis 5 kg,
  - 6 Liter Wasser je Tierkörper von 5 kg oder mehrbetragen.

Bei Verwendung mehrerer Becken ist der Zufluß des frischen und der Abfluß des verbrauchten Wassers so zu regulieren, daß die Durchflußmenge mit fortschreitendem Passieren der Tierkörper progressiv abnimmt und das Frischwasser so auf die einzelnen Becken verteilt wird, daß die Durchflußmenge im letzten Becken nicht weniger beträgt als

- 1 Liter Wasser je Tierkörper von bis zu 2,5 kg,
- 1,5 Liter Wasser je Tierkörper zwischen 2,5 kg und 5 kg,
- 2 Liter Wasser je Tierkörper von 5 kg oder mehr.

Das für die erste Füllung verwendete Wasser ist bei der Berechnung dieser Mengen nicht zu berücksichtigen;

- e) die Tierkörper dürfen im ersten Teil der Anlage bzw. im ersten Becken nicht länger als 30 Minuten und im Rest der Anlage bzw. in den anderen Becken nicht länger als unbedingt erforderlich verbleiben.

Es sind die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, damit die in Unterabsatz 1 genannte Durchlaufzeit im Fall einer Unterbrechung des Kühlprozesses eingehalten wird.

Nach jeder Unterbrechung der Anlage hat sich der amtliche Tierarzt persönlich vor der Fortsetzung des Kühlvorgangs zu vergewissern, daß die Tierkörper weiterhin den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen und zum Genuß für Menschen geeignet sind; im gegenteiligen Fall veranlaßt er, daß die Tierkörper schnellstmöglich in den Raum gemäß Nummer 4 Buchstabe d) verbracht werden;

- f) jeder Behälter muß erforderlichenfalls nach jeder Arbeitsschicht, mindestens jedoch einmal täglich vollständig geleert, gereinigt und desinfiziert werden;
- g) eine geeichte Kontrolleinrichtung muß eine sachgerechte und kontinuierliche Überwachung der Messung und Registrierung folgender Daten ermöglichen:
  - der Wasserverbrauch für das Abbrausen der Tierkörper vor dem Eintauchen in die Kühlbecken,
  - die Wassertemperatur in den oder dem Becken zu Beginn und am Ende des Durchlaufs der Tierkörper,
  - der Wasserverbrauch während des Kühlvorgangs,
  - die Zahl der Tierkörper in den einzelnen Gewichtsklassen gemäß Buchstabe d) und gemäß Nummer 42;
- h) die Ergebnisse der betrieblichen Kontrollen sind dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung zu halten und auf Verlangen vorzulegen;
- i) das reibungslose Funktionieren der Kühlanlage und ihre Auswirkungen auf das Hygieniveau werden — bis zum Erlaß gemeinschaftlicher mikrobiologischer Methoden nach dem Verfahren des Artikels 21 dieser Richtlinie — nach einzelstaatlich anerkannten wissenschaftlichen mikrobiologischen Methoden durch Vergleich des Gesamtkeimgehalts und des Gehalts an Enterobacteriaceae am Tierkörper vor und nach dem Kühlvorgang bewertet. Dieser Vergleich muß bei der ersten Inbetriebnahme der Anlage und danach in regelmäßigen Abständen sowie immer dann erfolgen, wenn an der Anlage Änderungen vorgenommen werden. Die verschiedenen Teile der Anlage müssen so funktionieren, daß ein zufriedenstellendes Hygieniveau gewährleistet ist.

44. 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.

45. Es ist zu vermeiden, daß vorläufig beschlagnahmtes oder als zum Genuß für Menschen ungeeignet erklärtes Fleisch und ungenießbare Nebenerzeugnisse mit Fleisch, das als zum Genuß für Menschen geeignet erklärt wurde, 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.

46. Das Zurichten, die Behandlung, die Weiterverarbeitung und der Transport von Fleisch einschließlich Nebenprodukten der Schlachtung muß unter Beachtung sämtlicher Hygienevorschriften erfolgen. Beim Verpacken dieses Fleisches sind die Bedingungen von Kapitel II Nummer 14 Buchstabe d) und von Kapitel XIV einzuhalten. Verpacktes oder umhülltes Fleisch darf nicht im selben Raum wie nicht verpacktes oder nicht umhülltes frisches Fleisch lagern.

## KAPITEL VIII

### FLEISCHUNTERSUCHUNG

47. Das Geflügel ist unmittelbar nach der Schlachtung bei angemessener Beleuchtung zu untersuchen.

Dabei

a) sind folgende Teile:

- i) die Tierkörperoberfläche ohne Kopf und Beine, es sei denn, diese sind zum Genuß für Menschen bestimmt,
- ii) die Eingeweide und
- iii) die Körperhöhle

zu besichtigen, erforderlichenfalls zu durchtasten und anzuschneiden;

b) ist zu achten auf

- i) Abweichungen der Konsistenz, der Farbe und des Geruchs,
- ii) größere Abweichungen als Folge des Schlachtungsvorgangs,
- iii) das ordnungsgemäße Funktionieren der Schlachtanlage.

Der amtliche Tierarzt muß auf jeden Fall

- a) die bei der Fleischuntersuchung nach Kapitel IX Nummer 53 ausgesonderten, nicht zum Genuß für Menschen geeignete Tierkörper einer Stichprobenuntersuchung unterziehen;
- b) im Hinblick auf eine Untersuchung der Eingeweide und der Körperhöhle eine Stichprobe von 300 Tieren, über die gesamte der Fleischuntersuchung unterzogene Sendung verteilt, untersuchen;
- c) eine besondere Untersuchung des Geflügelfleisches vornehmen, wenn andere Anzeichen darauf hindeuten, daß Fleisch von dem betreffenden Geflügel nicht zum Genuß für Menschen geeignet sein könnte.

Der Eigentümer oder Verfügungsberechtigte hat bei der Durchführung der Fleischuntersuchung in erforderlichem Umfang mitzuwirken. Sie haben das Geflügel und Geflügelfleisch in untersuchungsfähigem Zustand bereitzustellen. Sie haben auf Verlangen des Untersuchers ausreichend sonstige Hilfen zu stellen. Kommen sie ihren Mitwirkungspflichten nicht nach, ist die Untersuchung zu unterbrechen, bis sie in dem für die Fleischuntersuchung erforderlichen Umfang mitwirken.

48. Bei teilweise ausgeweideten Tierkörpern (entdarntes Geflügel) sind bei mindestens 5% des geschlachteten Geflügels jeder Sendung die Eingeweide und die Körperhöhlen nach dem Ausnehmen zu untersuchen. Werden bei dieser Untersuchung Abweichungen bei mehreren Tieren festgestellt, so sind alle Tiere der Sendung nach Nummer 47 zu untersuchen.
49. Bei Tierkörpern, die zeitlich verzögert ausgeweidet werden (New-York-dressed-Geflügel),
- a) erfolgt die Fleischuntersuchung nach Nummer 47 spätestens 15 Tage nach der Schlachtung; während dieses Zeitraums ist das Geflügel bei einer Temperatur von höchstens + 4 °C zu lagern;
  - b) hat das Ausnehmen spätestens nach Ablauf dieses Zeitraums in dem Schlachtbetrieb, in dem das Geflügel geschlachtet wurde, oder aber in einem zugelassenen Geflügelzerlegungsbetrieb zu erfolgen, der zusätzlich den Anforderungen von Kapitel III Nummer 15 Buchstabe b) zweiter Gedankenstrich genügt, wobei im letztgenannten Fall den Tierkörpern eine Gesundheitsbescheinigung nach Anhang V beigegeben sein muß;
  - c) darf das Kennzeichen der Genußtauglichkeit nach Kapitel XII angebracht werden, sobald die Bestimmungen der Buchstaben a) und b) erfüllt sind.
50. Rückstandsuntersuchungen sind stichprobenweise, in jedem Fall jedoch bei begründetem Verdacht durchzuführen. Bei der stichprobenweisen Rückstandsuntersuchung ist insbesondere auf Rückstände



nach Anhang I Abschnitt A Gruppe III sowie Abschnitt B Gruppe I Buchstaben a) und c) und Gruppe II Buchstabe a) der Richtlinie 86/469/EWG<sup>(1)</sup> zu untersuchen.

Die Verpflichtung zur Untersuchung auf Rückstände pharmakologisch wirkender Stoffe gemäß Artikel 4 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Richtlinie gilt nicht für Geflügel aus Betrieben, die unter amtlicher Aufsicht stehen, wenn die genannte Rückstandsuntersuchung im Betrieb selbst erfolgt ist.

51. Besteht aufgrund der Untersuchung vor der Schlachtung und der Fleischuntersuchung Seuchenverdacht, so kann der amtliche Tierarzt Laboruntersuchungen veranlassen, wenn er dies für die Diagnose oder zur Ermittlung von Rückständen pharmakologisch wirkender Stoffe, mit denen die festgestellte Krankheit möglicherweise bekämpft wurde, für erforderlich hält.

Im Verdachtsfall kann der amtliche Tierarzt an den wesentlichen Teilen des Geflügels weitere Schnitte und Untersuchungen vornehmen, die für eine endgültige Entscheidung notwendig sind.

Wenn der amtliche Tierarzt feststellt, daß ein eindeutiger Verstoß gegen die Hygienevorschriften dieser Richtlinie 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.

52. Die Ergebnisse der Untersuchung vor der Schlachtung und der Fleischuntersuchung werden vom amtlichen Tierarzt registriert und, wenn eine übertragbare Krankheit diagnostiziert wird, der für die Überwachung des Ursprungszuchtbetriebs zuständigen Veterinärbehörde und dem Eigentümer des Ursprungszuchtbetriebs oder seinem Vertreter mitgeteilt, der sie berücksichtigen und diese Mitteilung aufbewahren und dem mit der Untersuchung vor der Schlachtung des nächsten Durchgangs befaßten amtlichen Tierarzt vorlegen muß.

## KAPITEL IX

### BEURTEILUNG DES AMTLICHEN TIERARZTES NACH DER FLEISCHUNTERSUCHUNG

53. a) Geflügelfleisch ist insgesamt als zum Genuß für Menschen ungeeignet zu erklären, wenn die Fleischuntersuchung folgendes ergibt:
- allgemeine Infektionskrankheiten und chronische Herde von Mikroorganismen, die Erreger von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten sind,
  - systematische Mykose und örtliche Läsionen in den Organen, bei denen der Verdacht besteht, daß sie durch die Erreger von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten oder die von ihnen erzeugten Toxine verursacht worden sind,
  - umfassende subkutane oder muskuläre Parasitose und systematische Parasitose,
  - Vergiftung,
  - Abmagerung (Kachexie),
  - Geruchs-, Farb- und Geschmacksanomalien,
  - bösartige oder multiple Tumore,
  - allgemeine Verunreinigung oder Kontamination,
  - umfangreiche Läsionen und Ecchymose,
  - ausgedehnte mechanische Läsionen, auch aufgrund von Verbrühungen,
  - unzureichendes Entbluten,
  - Rückstände von Stoffen, bei denen die zugelassenen Toleranzen überschritten werden, sowie Rückstände verbotener Stoffe,
  - Bauchwassersucht (Aszites).
- b) Als zum Genuß für Menschen ungeeignet sind diejenigen Tierkörperteile zu beurteilen, die Läsionen oder Kontaminationen aufweisen, die Genußtauglichkeit des übrigen Fleisches jedoch nicht beeinträchtigen.
54. Vom Genuß für Menschen sind ausgeschlossen der vom Tierkörper abgetrennte Kopf mit Ausnahme der Zunge, des Kamms, des Federschleißes und des Kehllappens, sowie die Luftröhre, die gemäß Kapitel VII Nummer 37 vom Schlachtkörper abgetrennten Lungen, die Speiseröhre, der Kropf, der Darm und die Gallenblase.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 275 vom 26. 9. 1986, S. 36. Richtlinie geändert durch die Entscheidung 89/187/EWG (AbI. Nr. L 66 vom 10. 3. 1989, S. 37).

## KAPITEL X

## VORSCHRIFTEN FÜR FLEISCH, DAS ZUM ZERLEGEN BESTIMMT IST

55. Die Tierkörper dürfen nur in zugelassenen Zerlegungsräumen zerlegt oder entbeint werden.
56. Der Betriebsinhaber oder -eigentümer oder sein Vertreter tragen dafür Sorge, daß eine Betriebsüberwachung ohne weiteres möglich ist; insbesondere müssen sie jede für erforderlich gehaltene Maßnahme treffen und dem Überwachungsdienst die notwendigen Einrichtungen zur Verfügung stellen. Außerdem müssen sie dem für die Überwachung zuständigen amtlichen Tierarzt auf Verlangen die Herkunft des angelieferten Fleisches und der geschlachteten Tiere nachweisen können.
57. Unbeschadet Kapitel V Nummer 19 darf sich Fleisch, das nicht den Bedingungen des Artikels 3 Abschnitt I Buchstabe B Nummer 1 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.
58. Frisches zum Zerlegen bestimmtes Fleisch ist, sobald es in den Zerlegungsbetrieb verbracht worden ist, bis zu seiner Zerlegung in dem Raum gemäß Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) unterzubringen.
- Unbeschadet Kapitel III Nummer 41 kann Fleisch jedoch direkt vom Schlachtraum in den Zerlegungsraum befördert werden.
- In diesem Fall müssen Schlachtraum und Zerlegungsraum in ein und demselben Gebäudekomplex so nahe beieinander liegen, daß das Fleisch ohne Unterbrechung des Transports durch Verlängerung der Transportkette von der Schlachthalle zu diesem Raum befördert werden kann, um dort sofort zerlegt zu werden. Nach dem vorschriftsmäßigen Zerlegen und Verpacken ist das Fleisch in den Kühlraum gemäß Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) zu verbringen.
59. Fleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in die Räumlichkeiten gemäß Nummer 15 Buchstabe b) verbracht werden. Nach dem Zerlegen und gegebenenfalls Verpacken ist das Fleisch in den Kühlraum gemäß Nummer 15 Buchstabe a) zu verbringen.
60. Mit Ausnahme von Fleisch, das warm zerlegt wird, darf das Zerlegen erst stattfinden, wenn das Fleisch auf eine Temperatur von + 4 °C oder weniger abgekühlt ist.
61. Das Abwischen von frischem Fleisch mit Tüchern ist verboten.
62. Die Zerlegung des Fleisches wird so durchgeführt, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplitter und Blutgerinsel werden entfernt. Fleisch, das bei der Zerlegung anfällt und nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, ist sofort in die in Kapitel I Nummer 4 Buchstabe d) vorgesehenen Behältnisse oder Räume zu verbringen.

## KAPITEL XI

## UNTERSUCHUNG DES ZERLEGTEN UND GELAGERTEN GEFLÜGELFLEISCHES

63. Die zugelassenen Zerlegungsbetriebe, Umpackzentren und Kühl- und Gefrierhäuser unterliegen der Überwachung durch ein Mitglied des Kontrollteams gemäß Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe b) Unterabsatz 3.
64. Die Überwachung nach Nummer 63 umfaßt folgende Aufgaben:
- Überwachung des Ein- und Ausgangs von frischem Geflügelfleisch,
  - Untersuchung des im Betrieb vorhandenen frischen Geflügelfleisches,
  - 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 XII

## KENNZEICHNUNG DER GENUßSTAUGLICHKEIT

65. Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit hat unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes zu erfolgen. Er kontrolliert zu diesem Zweck
- die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des Fleisches;
  - die Etiketten und das Umhüllungsmaterial, soweit sie bereits mit dem in diesem Kapitel erwähnten Stempelabdruck versehen sind.
66. Das Genußtauglichkeitskennzeichen umfaßt
- bei Fleisch in Einzel- oder Kleinpackungen:
    - 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;
    - in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Betriebes bzw. gegebenenfalls des Zerlegungsbetriebes oder Umpackzentrums;
    - im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG;  
sowohl die Buchstaben wie die Ziffern müssen eine Höhe von 0,2 cm haben;
  - bei Sammelpackungen: einen ovalen Stempel von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe, die die unter Buchstabe a) aufgeführten Angaben enthält.  
Die Buchstaben müssen mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann einen Hinweis enthalten, aufgrund dessen sich ermitteln läßt, welcher Tierarzt das Fleisch untersucht hat.  
Das Material für die Kennzeichnung muß allen Hygieneanforderungen genügen, die Angaben gemäß Buchstabe a) müssen deutlich lesbar sein.
67. a) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Nummer 66 Buchstabe a) erfolgt
- bei einzeln verpackten Tierkörpern auf oder sichtbar unter der Umhüllung oder dem sonstigen Verpackungsmaterial,
  - bei nicht einzeln verpackten Tierkörpern durch Stempelaufdruck oder durch Anbringen einer nur einmal zu verwendenden Plakette,
  - bei in kleinen Mengen verpackten Tierkörperteilen oder Nebenprodukten der Schlachtung auf oder sichtbar unter der Umhüllung oder dem sonstigen Verpackungsmaterial.
- b) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Nummer 66 Buchstabe b) ist an Sammelpackungen mit ganzen Tierkörpern, Tierkörperteilen und Nebenprodukten der Schlachtung anzubringen, die gemäß Buchstabe a) gekennzeichnet wurden.
- c) Werden Genußtauglichkeitskennzeichen auf der Umhüllung oder Verpackung angebracht,
- so sind sie so anzubringen, daß sie beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung zerstört werden, bzw.
  - ist die Umhüllung oder Verpackung so zu versiegeln, daß sie nach dem Öffnen nicht wieder verwendet werden kann.
68. Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von Tierkörpern, Teilen von Tierkörpern oder Nebenprodukten der Schlachtung gemäß Nummer 67 Buchstabe a) ist in den folgenden Fällen nicht erforderlich:
- Sendungen von Tierkörpern, einschließlich solcher Tierkörper, von denen Teile im Sinne des Kapitels IX Nummer 53 Buchstabe b) entfernt wurden, werden von zugelassenen Schlachtbetrieben zu einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zum Zweck der Zerlegung unter folgenden Voraussetzungen befördert:
    - die Sammelpackung mit dem frischen Geflügelfleisch muß auf der Außenseite das Kennzeichen der Genußtauglichkeit gemäß Nummer 67 Buchstabe a) dritter Gedankenstrich und Nummer 67 Buchstabe c) tragen;
    - der Versandbetrieb führt Buch über Menge, Art und Empfänger der nach Maßgabe dieser Richtlinie abgesandten Sendungen;
    - der Zerlegungsbetrieb, für den die Ware bestimmt ist, führt Buch über Menge, Art und Herkunft der nach Maßgabe dieser Richtlinie eingegangenen Sendungen;
    - das Kennzeichen der Genußtauglichkeit auf den Sammelpackungen wird beim Öffnen in einem unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes stehenden Zerlegungsbetrieb zerstört;
    - auf der Außenseite der Sammelpackung ist deutlich sichtbar der Empfänger und der Verwendungszweck jeder Sendung nach Maßgabe dieser Nummer und des Anhangs VII anzugeben.

2. Sendungen von Tierkörpern, einschließlich solcher, von denen Teile im Sinne des Kapitels IX Nummer 53 Buchstabe b) entfernt wurden, von Teilen von Tierkörpern und von Nebenprodukten der Schlachtung, soweit es sich um Herzen, Lebern und Mägen handelt, werden von einem zugelassenen Schlacht- oder Zerlegungsbetrieb oder Umpackzentrum zu einem Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellenden Betrieb unter folgenden Voraussetzungen befördert:
  - a) die Sammelpackung mit dem frischen Geflügelfleisch trägt auf der Außenseite das Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Nummer 67 Buchstabe a) dritter Gedankenstrich und Nummer 67 Buchstabe c);
  - b) der Versandbetrieb führt Buch über Menge, Art und Empfänger der nach Maßgabe dieser Richtlinie abgegangenen Sendungen;
  - c) der Fleischzubereitungen und -erzeugnisse herstellende Betrieb, für den die Ware bestimmt ist, führt Buch über Menge, Art und Herkunft der nach Maßgabe dieser Richtlinie eingegangenen Sendungen;
  - d) wird das frische Geflügelfleisch zu Fleischerzeugnissen verarbeitet, die innergemeinschaftlich gehandelt werden sollen, so wird das Genußtauglichkeitskennzeichen auf den Sammelpackungen beim Öffnen in einem unter Aufsicht der zuständigen Behörde stehenden Betrieb zerstört;
  - e) auf der Außenseite der Sammelpackung ist deutlich sichtbar der Empfänger und der Verwendungszweck jeder Sendung nach Maßgabe dieser Nummer und des Anhangs VII anzugeben.
3. Sendungen von Tierkörpern, einschließlich solcher, von denen Teile im Sinne des Kapitels IX Nummer 53 Buchstabe b) entfernt wurden, werden von einem zugelassenen Schlacht- oder Zerlegungsbetrieb oder Umpackzentrum an Speisegaststätten, Kantinen und Großküchen, sofern diese das frische Geflügelfleisch nach einer Wärmebehandlung direkt an den Endverbraucher abgeben, befördert, und zwar unter folgenden Voraussetzungen:
  - a) die Packung mit dem frischen Geflügelfleisch muß auf der Außenseite das Kennzeichen der Genußtauglichkeit gemäß Nummer 67 Buchstabe a) dritter Gedankenstrich und Nummer 67 Buchstabe c) tragen;
  - b) der Versandbetrieb führt Buch über Menge, Art und Empfänger der nach Maßgabe dieser Richtlinie abgegangenen Sendungen;
  - c) der Empfänger führt Buch über Menge, Art und Herkunft der nach Maßgabe dieser Richtlinie eingegangenen Sendungen;
  - d) die Empfänger unterliegen der Überwachung durch die zuständige Behörde, der Einsicht in die Bücher zu gewähren ist;
  - e) auf der Außenseite der Sammelpackung ist deutlich sichtbar der Empfänger und der Verwendungszweck jeder Sendung nach Maßgabe dieser Nummer und des Anhangs VII anzugeben.

### KAPITEL XIII

#### LAGERUNG

69. — Nach der Kühlung gemäß Nummer 41 ist frisches Geflügelfleisch stets bei einer Temperatur von höchstens + 4 °C und
- gefrorenes Geflügelfleisch stets bei einer Temperatur von höchstens - 12 °C aufzubewahren.
  - Verpacktes frisches Geflügelfleisch darf nicht in denselben Räumen wie nicht verpacktes frisches Fleisch gelagert werden.

### KAPITEL XIV

#### UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FRISCHEM GEFLÜGELFLEISCH

70. a) Das Verpackungsmaterial (z. B. Kisten, Kartons) muß den hygienischen Bedingungen genügen, insbesondere
- darf es die organoleptischen Eigenschaften des Geflügelfleisches nicht verändern,
  - darf es keine für den Menschen schädlichen Stoffe auf das Geflügelfleisch übertragen können,
  - muß es ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz des Geflügelfleisches während des Transports und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.
- b) Das Verpackungsmaterial darf zur Verpackung von Geflügelfleisch nicht wiederverwendet werden, es sei denn, die Verpackung besteht aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und ist vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.

71. Wenn frisches zerlegtes Geflügelfleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung umhüllt werden, muß dies sogleich nach dem Zerlegen unter Einhaltung der hygienischen Bedingungen erfolgen.
- Die Umhüllungen müssen durchsichtig und farblos oder — bei Verwendung einer farbigen durchsichtigen Umhüllung — so beschaffen sein, daß das umhüllte Geflügelfleisch bzw. die umhüllten Nebenprodukte der Schlachtung teilweise sichtbar bleiben. Sie müssen ferner den Bedingungen gemäß Nummer 70 Buchstabe a) erster und zweiter Gedankenstrich entsprechen; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Geflügelfleisch verwendet werden.
- Teile des Tierkörpers bzw. Nebenprodukte der Schlachtung, die vom Tierkörper getrennt sind, müssen stets von einer Schutzhülle, die diesen Kriterien genügt und fest verschlossen ist, umgeben sein.
72. Umhülltes Fleisch muß verpackt werden.
73. 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 70 erfüllt sind, ist eine zweite Umschließung nicht erforderlich.
74. Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf in ein und demselben Raum erfolgen, wenn die Verpackung die unter Nummer 70 Buchstabe b) genannten Eigenschaften für eine Wiederverwendung hat und folgende Bedingungen erfüllt sind:
- a) Der Raum muß ausreichend groß und so eingerichtet sein, daß diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden.
  - b) 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.
  - c) Die Lagerräume für das Verpackungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein; zwischen ihnen und den Räumen, die Substanzen enthalten, die das frische Geflügelfleisch kontaminieren könnten, darf keine Luftverbindung bestehen. Das Verpackungsmaterial darf nicht auf dem Boden abgelegt werden.
  - d) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den Raum gebracht wird.
  - e) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen in den Raum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit frischem Geflügelfleisch nicht in Berührung kommt.
  - f) Das Geflügelfleisch muß unmittelbar nach dem Umhüllen in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.
75. Die in diesem Kapitel genannten Verpackungen dürfen nur zerlegtes frisches Geflügelfleisch enthalten.

## KAPITEL XV

### BEFÖRDERUNG

76. Frisches Geflügelfleisch 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 so gebaut und ausgestattet sein müssen, daß die in Kapitel XIII vorgesehenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden.
77. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel müssen folgenden Anforderungen entsprechen:
- a) Ihre 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.
78. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel dürfen niemals zur Beförderung von lebenden Tieren oder von Erzeugnissen, die das Geflügelfleisch beeinträchtigen oder kontaminieren können, benutzt werden.

79. Geflügelfleisch darf in demselben Transportmittel mit anderen Erzeugnissen, die eine Gefahr für seine einwandfreie Beschaffenheit darstellen oder es kontaminieren können, nicht befördert werden.

Verpacktes Geflügelfleisch darf nicht in ein und demselben Transportmittel mit unverpacktem Geflügelfleisch befördert werden, es sei denn, daß in diesem Transportmittel für eine entsprechende physische Trennung gesorgt wird, so daß das unverpackte Geflügelfleisch nicht mit dem verpackten Geflügelfleisch in Berührung kommt.

80. Frisches Geflügelfleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Transportmitteln befördert werden.
81. Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter muß dafür Sorge tragen, daß die Transportmittel und die Ladebedingungen die Einhaltung der in diesem Kapitel genannten hygienischen Anforderungen ermöglichen. Ein Mitglied des in Artikel 8 Absatz 2 Unterabsatz 3 dieser Richtlinie vorgesehenen Kontrollteams muß die Einhaltung dieser Anforderungen überwachen.

## 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 mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind.  
Jedoch begründet die Verwendung von Holzwänden in den Räumen gemäß Anhang I Kapitel IV Nummer 16, die vor dem 1. Januar 1994 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 Entbelegung;
  - 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 Genuß für Menschen 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 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) einen Schlachtraum mit ausreichend großer Fläche zum Betäuben und Entbluten einerseits und zum Rupfen und Brühen andererseits; diese beiden Arbeitsvorgänge müssen an zwei voneinander getrennten Stellen durchgeführt werden;
  - b) im Schlachtraum abwaschfeste Wände bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern oder bis zur Decke;
  - c) einen Raum für das Ausnehmen und Zubereiten, der so groß ist, daß das Ausnehmen an einem Arbeitsplatz erfolgen kann, der von den anderen Arbeitsplätzen weit genug entfernt bzw. durch eine Trennwand von diesen abgesondert ist, so daß jegliche Kontamination vermieden wird;
  - d) 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 entfernt wird, sofern die Beförderung nicht länger als eine Stunde dauert.
11. In den Schlachtraum verbrachte Schlachttiere müssen — nach Betäubung — sofort geschlachtet werden, es sei denn, die Schlachtung erfolgt nach den Vorschriften bestimmter Religionsgemeinschaften.
12. 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 8 Absatz 2 Unterabsatz 2 genannten Eignungsprüfung werden nur Bewerber zugelassen, die nachweislich
  - a) einen von den zuständigen einzelstaatlichen Stellen anerkannten Lehrgang (einschließlich Laborausbildung) zu den unter Nummer 3 Buchstabe a) genannten Themen sowie
  - b) ein Praktikum unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes absolviert haben. Das Praktikum ist in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben, Kühl- und Gefrierhäusern oder Frischfleischkontrollstellen bzw. zum Zweck der Untersuchung vor der Schlachtung in einem Betrieb abzuleisten.
2. Hilfskräfte, die den Anforderungen von Anhang III der Richtlinie 64/433/EWG genügen, können jedoch einen Lehrgang absolvieren, dessen theoretischer Teil nur 4 Wochen in Anspruch nimmt.
3. Die Eignungsprüfung gemäß Artikel 8 Absatz 2 Unterabsatz 2 der vorliegenden Richtlinie besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil und umfaßt folgende Bereiche:
  - a) für die Besichtigung der Betriebe:
    - i) theoretische Ausbildung:
      - Grundlagen der Geflügelproduktion; Organisation, wirtschaftliche Bedeutung, Produktionsweise, Welthandel usw.,
      - Geflügelanatomie und -pathologie,
      - Grundkenntnisse über Krankheiten — Viren, Bakterien, Parasiten usw.,
      - Überwachung der Krankheiten und Einsatz von Arzneimitteln/Impfstoffen und Rückstandskontrolle,
      - Hygiene- und Gesundheitskontrolle,
      - artgerechte Behandlung auf dem Hof, bei der Beförderung und im Schlachtbetrieb,
      - Umweltkontrolle — Gebäude, Hof und allgemein,
      - nationale und internationale Regelungen,
      - Verbraucherverhalten und Qualitätskontrolle;
    - ii) praktische Ausbildung:
      - Besichtigung von Betrieben mit verschiedenen Arten und Methoden der Tierhaltung,
      - Besichtigung von Erzeugerbetrieben,
      - Beladen und Entladen von Transportmitteln,
      - Besichtigung von Labors,
      - Veterinärkontrollen,
      - Dokumente,
      - praktische Erfahrung;
  - b) für die Untersuchung im Schlachtbetrieb:
    - i) theoretischer Teil:
      - Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie,
      - Grundkenntnisse der Schlachttierpathologie,
      - Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie von Schlachttieren,
      - Grundkenntnisse in Hygienefragen, insbesondere Betriebshygiene, Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene sowie Arbeitshygiene,
      - Kenntnis der Methoden und Verfahren der Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Verpackung, Umhüllung und Beförderung von frischem Fleisch,
      - Kenntnis der Rechts- und Verwaltungsvorschriften, die die Ausübung ihrer Tätigkeit regeln,
      - Stichprobeverfahren;
    - ii) praktischer Teil:
      - Schlachttieruntersuchung und -bewertung,
      - Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung arttypischer Körperteile,
      - Identifizierung einer Reihe von Schlachtkörperteilen, an denen Veränderungen aufgetreten sind, und Bemerkungen dazu,
      - Fleischuntersuchung im Schlachtbetrieb,
      - Hygienekontrolle,
      - Stichprobennahme.

ANHANG IV

MUSTER

GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG <sup>(1)</sup>

für Schlachtgeflügel, das vom Ursprungsbetrieb zum Schlachtbetrieb befördert wird

Zuständige Stelle: ..... Nr. <sup>(2)</sup>: .....

I. Identifizierung der Schlachttiere

Tierart: .....

Zahl der Tiere: .....

Identitätskennzeichen: .....

II. Herkunft der Schlachttiere

Anschrift des Ursprungsbetriebs: .....

III. Bestimmung der Schlachttiere

Die Schlachttiere werden mit folgendem Transportmittel: .....

zu folgendem Schlachtbetrieb: ..... befördert.

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt, daß die oben bezeichneten Tiere am ..... um ..... Uhr einer Untersuchung vor der Schlachtung in dem obengenannten Ursprungsbetrieb unterzogen und für gesund befunden worden sind.

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

.....  
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

<sup>(1)</sup> Gültigkeitsdauer der Gesundheitsbescheinigung: 72 Stunden.  
<sup>(2)</sup> Angabe steht frei.

ANHANG V

MUSTER

GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für Tierkörper, die mit zeitlicher Verzögerung ausgenommen wurden, und für Tierkörper von zur Erzeugung von Stopflebern gehaltenen Enten und Gänsen, die im Mastbetrieb betäubt, entblutet und gerupft wurden und zu einem Zerlegungsbetrieb befördert werden, der über einen gesonderten Raum für das Ausnehmen der Tierkörper verfügt

Zuständige Stelle: ..... Nr. (1): .....

I. Identifizierung der nichtausgenommenen Tierkörper

Tierart: .....

Zahl der nichtausgenommenen Tierkörper: .....

II. Herkunft der nichtausgenommenen Tierkörper

Anschrift des Mastbetriebs: .....

.....

III. Bestimmung der nichtausgenommenen Tierkörper

Die nichtausgenommenen Tierkörper werden zu folgendem Zerlegungsbetrieb: .....

..... befördert.

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt, daß die oben bezeichneten nichtausgenommenen Tierkörper von Tieren stammen, die im vorgenannten Mastbetrieb am ..... um ..... Uhr einer Untersuchung vor der Schlachtung unterzogen und für gesund befunden wurden.

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

.....  
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(1) Angabe steht frei.

## ANHANG VI

## MUSTER

## GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Geflügelfleisch <sup>(1)</sup>Nr. <sup>(2)</sup>: .....

Versandort: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

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

## 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 .....  
(Bestimmungsland und -ort)mit folgenden Transportmitteln <sup>(3)</sup>: .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

<sup>(1)</sup> Frisches Geflügelfleisch im Sinne der in Abschnitt IV dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Haustieren folgender Gattungen: Hühner, Puten, Perlhühner, Enten, Gänse, Wachteln, Tauben, Fasanen und Rebhühner, 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 ist.

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

<sup>(3)</sup> Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes sowie erforderlichenfalls die Containernummer anzugeben.

## IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) Das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch entspricht den Anforderungen 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 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 Abschnitt A Nummer 1 Unterabsatz 2 derselben Richtlinie.
- b) — Das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch,  
— die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches  
ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß  
— das Geflügelfleisch von Tieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind;  
— das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist.
- 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 und 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 zum Genuß für Menschen geeignet befunden worden.
- d) Die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der Richtlinie 71/118/EWG genannten hygienischen Anforderungen.

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

.....  
(Name und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

---

ANHANG VII

ANGABEN AUF SAMMELPACKUNGEN

---

Vorgesehene Verwendung: Zerlegung/Hitzebehandlung (!)

Anschrift des Empfängers: .....

.....

.....

---

(!) Nichtzutreffendes streichen.

---

## RICHTLINIE 92/117/EWG DES RATES

vom 17. Dezember 1992

über Maßnahmen zum Schutz gegen bestimmte Zoonosen bzw. ihre Erreger bei Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen und Vergiftungen

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

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

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

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

Lebende Tiere und tierische Erzeugnisse sind in der Liste des Anhangs II des Vertrages aufgeführt. Tierhaltung und Vermarktung tierischer Erzeugnisse sind eine wichtige Einkommensquelle für die landwirtschaftliche Bevölkerung.

Die rationelle Entwicklung dieses Sektors und die Steigerung seiner Produktivität können durch die Einführung seuchenhygienischer Maßnahmen zum immer besseren Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier in der Gemeinschaft erreicht werden.

Zoonosen, insbesondere lebensmittelbedingte, welche eine Gefahr für die öffentliche Gesundheit darstellen, müssen durch geeignete Maßnahmen verhütet und bekämpft werden.

Die Gemeinschaft hat bereits Maßnahmen zur Tilgung bestimmter Zoonosen getroffen, insbesondere gegen Rindertuberkulose, Rinderbrucellose, Brucellose der Schafe und Ziegen sowie Tollwut. Es empfiehlt sich, epidemiologische Daten über diese Seuchen zu sammeln.

Diese Maßnahmen sollen unbeschadet der Richtlinie des Rates 89/397/EWG vom 14. Juni 1989 über die amtliche Kontrolle von Lebensmitteln <sup>(4)</sup> Anwendung finden.

Um Prioritäten für die Zoonoseprophylaxe zu setzen, müssen in den Mitgliedstaaten Daten über die Zoonoseinzidenz der Bevölkerung, der Haus- und Nutztiere, der Futtermittel und der wildlebenden Tiere erfaßt werden.

Die Kommission sollte die Entwicklung der epidemiologischen Lage verfolgen, um geeignete Maßnahmen vorschlagen zu können.

Aufgrund der Lage in bezug auf die Salmonellose ist es bei bestimmten salmonellosegefährdeten Tierhaltungen gerechtfertigt, sofortige Gegenmaßnahmen zu treffen.

Zur Harmonisierung der wichtigsten Anforderungen an den Schutz der öffentlichen Gesundheit ist es unerlässlich, gemeinschaftliche Verbindungs- und Referenzlaboratorien zu bezeichnen und wissenschaftlich-technische Maßnahmen durchzuführen.

Die Einzelheiten der finanziellen Beteiligung der Gemeinschaft an einigen in dieser Richtlinie genannten Maßnahmen sind in der Entscheidung 90/424/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 über Ausgaben im Veterinärbereich <sup>(5)</sup> festgelegt.

Es empfiehlt sich, ein Verfahren vorzusehen, mit dem eine enge und effiziente Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission im Hinblick auf die Festlegung von Durchführungsmaßnahmen eingeführt wird —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

*Artikel 1*

Diese Richtlinie regelt die Erfassung von Daten über Zoonosen und ihre Erreger sowie die diesbezüglich in den Mitgliedstaaten und auf Gemeinschaftsebene zu ergreifenden Maßnahmen.

*Artikel 2*

Für die Zwecke dieser Richtlinie gelten folgende Begriffsbestimmungen:

1. *Zoonosen*: sämtliche Krankheiten und/oder sämtliche Infektionen, die natürlicherweise von Tieren auf Menschen übertragen werden können;
2. *Zoonoseerreger*: Bakterien, Viren oder Parasiten, die Zoonosen verursachen können;
3. *zugelassenes einzelstaatliches Labor*: von der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats zugelassenes oder anerkanntes Labor, das mit der Untersuchung amtlicher Proben auf Zoonoseerreger beauftragt ist;

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 253 vom 27. 9. 1991, S. 2.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 326 vom 16. 2. 1991, S. 223.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 79 vom 30. 3. 1992, S. 6.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 23.

<sup>(5)</sup> 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).

4. *Probe*: vom Eigentümer oder Verantwortlichen des Betriebs bzw. des Bestandes für den Nachweis eines Zoonoseerregers entnommene oder in ihrem Namen entnommene Probe;
5. *amtliche Probe*: von der zuständigen Behörde für den Nachweis eines Zoonoseerregers entnommene Probe; die amtliche Probe ist mit Angaben über Art, Typ, Probenumfang und Probenahmeverfahren sowie über die Herkunft des Tieres bzw. des Erzeugnisses tierischen Ursprungs zu versehen und ohne Vorankündigung zu entnehmen;
6. *zuständige Behörde*: die zentrale(n) Behörde(n) eines Mitgliedstaats, die für die Überwachung der Einhaltung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Bestimmungen oder anderer sich aus dieser Richtlinie ergebender tiermedizinischer Aspekte zuständig ist (sind), oder jede andere Behörde, der die zentrale Behörde diese Zuständigkeit überträgt.

### Artikel 3

- (1) Jeder Mitgliedstaat sorgt dafür, daß die nach Maßgabe dieser Richtlinie von der zuständigen Behörde getroffenen Maßnahmen auf einzelstaatlicher und lokaler Ebene koordiniert werden, insbesondere hinsichtlich der epidemiologischen Erhebungen.
- (2) Die auf lokaler Ebene zuständigen Behörden werden von zugelassenen einzelstaatlichen Labors unterstützt.
- (3) Jeder Mitgliedstaat bestimmt die einzelstaatlichen Referenzlabors, die für die in Anhang I Abschnitt I aufgeführten Zoonosen und ihre Erreger zugelassen sind und in denen ein Zoonoseerreger identifiziert oder sein Auftreten endgültig bestätigt werden kann.

### Artikel 4

- (1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß
  - a) die Inhaber oder Verwalter der nach den Richtlinien 64/433/EWG<sup>(1)</sup>, 71/118/EWG<sup>(2)</sup> und 77/99/EWG<sup>(3)</sup> zugelassenen Betriebe die Ergebnisse der Untersuchungen, die zum Nachweis der in Anhang I Abschnitt I genannten Zoonosen vorzunehmen sind, während eines von der zuständigen Behörde festzulegenden Mindestzeitraums aufbewahren und sie dieser Behörde auf Anforderung mitteilen müssen;
  - b) die Isolierung und Identifizierung von Zoonoseerregern und die Diagnose aller anderen Befallsymptome der

für das Labor verantwortlichen Person bzw. — für den Fall, daß die Identifizierung außerhalb des Labors durchgeführt wird — der für die Untersuchung verantwortlichen Person obliegt;

- c) die Diagnose und Identifizierung eines Zoonoseerregers der zuständigen Behörde mitgeteilt werden;
- d) die zuständige Behörde Informationen über die Zoonoseerreger, deren Auftreten durch die Tests oder Untersuchungen bestätigt wurde, sowie die in Anhang I Abschnitt I aufgeführten klinischen Zoonosefälle bei Mensch und Tier erfaßt;
- e) die anderen Mitgliedstaaten in dem durch den Beschluß 68/361/EWG<sup>(4)</sup> eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß regelmäßig über die gemäß Buchstabe d) festgestellten klinischen Fälle unterrichtet werden.

(2) Die Vorschriften dieses Artikels können nach dem Verfahren des Artikels 16 auf die in Anhang I Abschnitte II und III aufgeführten Zoonosen und Zoonoseerreger ausgedehnt werden.

### Artikel 5

- (1) Die zuständige Behörde wertet die nach Maßgabe von Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe d) ermittelten Daten aus. Sie legt der Kommission zum 31. März jedes Jahres einen Trendbericht über den Verlauf und die Quellen der im vorangegangenen Jahr festgestellten Zoonose-Infektionen vor.
- (2) Unbeschadet des Absatzes 1 steht es den Mitgliedstaaten frei, der Kommission auch öfter Bericht zu erstatten, wenn die Umstände dies erfordern; ebenso kann die Kommission im Bedarfsfall Zusatzinformationen verlangen. Die Kommission wertet die Angaben aus, die ihr von den Mitgliedstaaten übermittelt werden, und erstattet dem Ständigen Veterinärausschuß vor dem 1. Oktober jedes Jahres Bericht.
- (3) Die Kommission legt dem Rat vor dem 1. Januar 1996 einen Erfahrungsbericht mit Vorschlägen zur Optimierung der Berichterstattung vor, über die der Rat mit qualifizierter Mehrheit befindet.

### Artikel 6

Die Kommission verfolgt die Zoonoseentwicklung in der Gemeinschaft insbesondere anhand der nach den Artikeln 5 und 8 erfaßten Daten und verfährt wie folgt:

- a) sie führt in Zusammenarbeit mit den zuständigen einzelstaatlichen Labors und den gemeinschaftlichen Referenzlabors gemäß Artikel 13 sowie dem durch den Beschluß 81/651/EWG<sup>(5)</sup> eingesetzten Wissenschaftli-

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/497/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 69).

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23. Richtlinie zuletzt geändert und aktualisiert durch die Richtlinie 92/116/EWG (siehe Seite 1 dieses Amtsblatts).

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85. Richtlinie aktualisiert durch die Richtlinie 92/5/EWG (AbI. Nr. L 57 vom 2. 3. 1992, S. 1) und zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/45/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35).

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 233 vom 19. 8. 1981, S. 32. Beschluß geändert durch den Beschluß 86/105/EWG (AbI. Nr. L 93 vom 8. 4. 1986, S. 14).



chen Veterinärausschuß besondere Untersuchungen durch, insbesondere hinsichtlich der Bewertung der von Zoonoseerregern ausgehenden Gefahren sowie über Diagnoseverfahren und Kontrollmaßnahmen;

- b) sie legt nach dem Verfahren des Artikels 16 fest, nach welchen Methoden die Sammlung der Proben und die Untersuchung in den in Artikel 3 Absätze 2 und 3 genannten zugelassenen einzelstaatlichen Labors vorzunehmen sind; was Salmonellen anbelangt, so muß diese Festlegung vor dem in Artikel 17 vorgesehenen Zeitpunkt erfolgen;
- c) sie legt Leitsätze für Maßnahmen zur Bekämpfung der Zoonosen fest.

#### Artikel 7

Die Methoden zur Feststellung der Bewegungen von Nutztieren gemäß der Entscheidung 89/153/EWG der Kommission<sup>(1)</sup> werden auch bei Maßnahmen in bezug auf Zoonosen und Zoonoseerreger im Sinne dieser Richtlinie angewandt.

#### Artikel 8

(1) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission vor dem 1. Oktober 1993 die einzelstaatlichen Maßnahmen mit, die sie zur Erreichung der Ziele dieser Richtlinie bezüglich der Zoonosen nach Anhang I Abschnitt I und II durchführen; hiervon ausgenommen sind die Maßnahmen, die aufgrund von im Rahmen der Gesetzgebung der Gemeinschaft bereits angenommenen Plänen zur Bekämpfung der Brucellose und Tuberkulose bereits durchgeführt worden sind.

Sie können dabei auch Maßnahmen zur Feststellung der in Anhang I Abschnitt III genannten Zoonosen und Zoonoseerreger vorsehen.

Die Mitgliedstaaten, die über einzelstaatliche Pläne zur Feststellung der in Anhang I Abschnitt II aufgeführten Zoonosen verfügen, können diese Pläne der Kommission im Rahmen der in Unterabsatz 1 vorgesehenen Unterrichtung vorlegen.

Die Mitgliedstaaten lassen der Kommission jedes Jahr einen Bericht zur epidemiologischen Situation hinsichtlich der Trichinose zukommen.

Die Kommission prüft, ob die Maßnahmen, die ihr von den Mitgliedstaaten mitgeteilt wurden, mit den Zielen dieser Richtlinie vereinbar sind. Sie unterrichtet die Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses von ihren Schlußfolgerungen.

(2) Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission vor dem 1. Januar 1994 Pläne zur Bekämpfung der Salmonellose bei Geflügel, die den Kriterien der Anhänge II und III entsprechen. Diese Pläne müssen

- a) Angaben über die Maßnahmen in bezug auf Salmonellen enthalten, die im Hinblick auf die Einhaltung der Mindestanforderungen des Anhangs III getroffen wurden;
- b) der besonderen Lage jedes Mitgliedstaats Rechnung tragen;
- c) Angaben über die Zahl der zugelassenen einzelstaatlichen Labors, in denen die Untersuchung sowie die Identifizierung der Salmonellen durchgeführt werden, sowie über die Zulassungsverfahren für diese Labors enthalten.

(3) Nach dem Verfahren des Artikels 16

— werden die in Absatz 2 genannten Pläne — gegebenenfalls nach vorherigen Anpassungen — spätestens sechs Monate nach ihrer Vorlage gebilligt;

— können bereits gebilligte Pläne geändert oder ergänzt werden, um der Entwicklung der Lage in dem betreffenden Mitgliedstaat oder einem seiner Gebiete Rechnung zu tragen.

#### Artikel 9

(1) Die Einzelheiten der finanziellen Beteiligung der Gemeinschaft an den Ausgaben für die aufgrund von Anhang III Teil I Kapitel 1 Abschnitt V erforderlichen Maßnahmen betreffend die Schlachtung und die unschädliche Beseitigung sowie die amtlichen Probenahmen und an den Ausgaben für den Betrieb der in Anhang IV genannten Labors werden gemäß der Entscheidung 90/424/EWG festgelegt.

Bei den in Anhang III genannten Maßnahmen darf die finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft gemäß der Entscheidung 90/424/EWG den Tierhaltern nicht gewährt werden, die gegen die Anforderungen dieser Richtlinie verstoßen haben.

Die Kosten, die aufgrund der Durchführung der in Absatz 1 genannten Maßnahmen betreffend die Schlachtung und die unschädliche Beseitigung entstehen, werden bis zu 50 % von der Gemeinschaft übernommen.

(2) In Artikel 4 der Entscheidung 90/424/EWG ist folgender Absatz 3 hinzuzufügen:

„(3) Die Bestimmungen des Artikels 3, mit Ausnahme derjenigen des Absatzes 2 vierter Gedankenstrich und des Absatzes 5 zweiter Gedankenstrich, sind im Fall des Auftretens einer Zoonose gemäß Richtlinie 92/117/EWG anzuwenden, wenn dieses Auftreten ein unmittelbares Risiko für die öffentliche Gesundheit darstellt. Die Einhaltung dieser Bedingung wird bei der Verabschiedung der in Artikel 3 Absatz 3 vorgesehenen Entscheidung festgestellt.“

#### Artikel 10

(1) Die Mitgliedstaaten treffen ab 1. Januar 1994 die in Anhang III Teil I vorgesehenen Mindestmaßnahmen zur Bekämpfung der Salmonellose.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 59 vom 2. 3. 1989, S. 33.

Die Mitgliedstaaten legen vor dem 1. Januar 1994 unter Berücksichtigung der in Anhang II der Richtlinie 90/539/EWG enthaltenen Grundsätze die Vorschriften für die vorbeugenden Maßnahmen fest, die zu ergreifen sind, um das Einschleppen von Salmonellen in eine Tierhaltung zu verhindern.

Der Rat beschließt vor dem 1. Januar 1995 mit qualifizierter Mehrheit auf einen Vorschlag hin, den die Kommission im Lichte einer Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses erarbeitet, und ausgehend von den bei der Durchführung der vorliegenden Richtlinie gewonnenen Erfahrungen die Maßnahmen, die für die Salmonellenkontrollen in Legebeständen erforderlich sind.

Bis zur Verabschiedung dieser Maßnahmen können die Mitgliedstaaten unter Wahrung der Vorschriften des Vertrages ihre innerstaatlichen Vorschriften für Legebestände beibehalten.

(2) Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit über einen Vorschlag der Kommission, der aufgrund von nach Artikel 5 und 6 und Artikel 8 Absatz 1 ermittelten Daten erstellt wurde, und entscheidet, ob spezifische Maßnahmen zur Bekämpfung anderer Zoonosen erforderlich sind, die eine vergleichbare Bedrohung darstellen.

#### Artikel 11

(1) Sachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung dieser Richtlinie erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit den zuständigen einzelstaatlichen Behörden Kontrollen an Ort und Stelle durchführen. Hierzu können sie durch die Kontrolle einer repräsentativen Zahl von Betrieben nachprüfen, ob die Mitgliedstaaten die Einhaltung der Vorschriften dieser Richtlinie gewährleisten. Die Kommission unterrichtet die zuständige Behörde über das Ergebnis der durchgeführten Kontrollen.

Der betreffende Mitgliedstaat ergreift gegebenenfalls die notwendigen Maßnahmen, um den Ergebnissen dieser Kontrollen Rechnung zu tragen. Ergreift der Mitgliedstaat diese Maßnahmen nicht, so können nach Prüfung der Lage im Ständigen Veterinärausschuß geeignete Maßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 16 beschlossen werden.

(2) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel, insbesondere die Häufigkeit und die Art der Durchführung der in Absatz 1 Unterabsatz 1 genannten Kontrollen, werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

#### Artikel 12

Für die Zwecke dieser Richtlinie gelten die in der Richtlinie 90/425/EWG<sup>(1)</sup> vorgesehenen Schutzmaßnahmen bezüglich der beim Handel durchzuführenden veterinärrechtlichen Kontrollen im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarkts.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 29. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

#### Artikel 13

Die in Anhang IV aufgeführten gemeinschaftlichen Referenzlabors übernehmen gemäß den dort beschriebenen Aufgaben und Verpflichtungen die Funktion von Verbindungs- und Koordinierungsstellen für die in Artikel 3 Absatz 3 vorgesehenen einzelstaatlichen Referenzlabors.

#### Artikel 14

(1) Die Zulassung zu der Gemeinschaftsliste mit den Drittländern bzw. Drittlandgebieten, aus denen Einfuhren in gesundheitsrechtlicher Hinsicht zulässig sind, bzw. das Verbleiben auf dieser Liste ist davon abhängig, daß das betreffende Drittland einen Plan vorlegt, aus dem sich die von diesem Land angebotenen Garantien auf dem Gebiet der Kontrolle von Zoonosen und Zoonoseerregern ergeben.

Diese Garantien dürfen nicht weniger wirksam sein als die sich aus dieser Richtlinie ergebenden Garantien.

Die Kommission genehmigt den betreffenden Plan nach dem Verfahren des Artikels 16. Nach demselben Verfahren können andere als die sich aus der Anwendung dieser Richtlinie ergebenden Garantien zugelassen werden; sie dürfen allerdings nicht günstiger ausfallen als die für den Handel geltenden Garantien.

(2) Ist hinsichtlich eines bestimmten Drittlandes am 31. Dezember 1995 kein Beschluß im Sinne des Absatzes 1 ergangen, so wird die Aufnahme dieses Landes in die in Absatz 1 genannte Liste nach dem Verfahren des Artikels 16 ausgesetzt.

(3) Die genaue Durchführung der Pläne durch die zuständigen Behörden der Drittländer wird bei den nach der Gemeinschaftsregelung von Sachverständigen der Gemeinschaft durchgeführten Kontrollen geprüft.

#### Artikel 15

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

Insbesondere muß eine erneute Überprüfung des Anhangs III nach diesem Verfahren vor dem 1. Januar 1996 erfolgen.

#### 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 Ausschuß.

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

(3) 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 Fragen festlegen kann. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von vierundfünfzig Stimmen zustande.

(4) a) Die Kommission erläßt die Maßnahmen und wendet sie sofort an, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.

b) Entsprechen die in Aussicht genommenen Maßnahmen 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*

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 1. Januar 1994 nachzukommen.

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 Mitgliedstaaten teilen der Kommission den Wortlaut der wichtigsten innerstaatlichen Rechtsvorschriften mit, die sie auf dem unter diese Richtlinie fallenden Gebiet erlassen.

#### *Artikel 18*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 17. Dezember 1992.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

J. GUMMER

## ANHANG I

## LISTE DER ZONNOSEN NACH ARTIKEL 4

- I. — Tuberkulose, verursacht durch *Mycobacterium bovis*,
  - Brucellose und ihre Erreger,
  - Salmonellose und ihre Erreger,
  - Trichinose;
- II. — *Campylobacteriose*,
  - Echinokokkose,
  - Listeriose,
  - Tollwut,
  - Toxoplasmose,
  - Yersiniose,
  - sonstige Zoonosen und ihre Erreger;
- III. sämtliche sonstigen gemeinschaftsfremden Zoonosen und ihre Erreger.

## ANHANG II

**KRITERIEN FÜR DIE ERSTELLUNG VON PLÄNEN FÜR DIE SALMONELLENÜBERWACHUNG BEI GEFLÜGELBESTÄNDEN**

- I. Die Maßnahmen müssen folgendes vorsehen:
- Anzahl und Art der zu entnehmenden Proben,
  - Anzahl und Art der zu entnehmenden amtlichen Proben,
  - Probenahmeverfahren,
  - Verfahren zur Untersuchung der Proben und zur Identifizierung der Zoonoseerreger.
- II. Bezüglich der Festlegung der Probenahmeverfahren müssen die Maßnahmen folgenden Kriterien Rechnung tragen:
- a) Faktoren, die eine Verschleppung einer oder mehrerer Zoonosen begünstigen;
  - b) Inzidenz der betreffenden Zoonose in einem Land oder in einem Gebiet bei Nutztieren oder wildlebenden Tieren;
  - c) Bestandsaspekte:
    - Gesamtbestand,
    - Homogenität der Populationsgruppen,
    - Alter der Tiere,
    - Art der tierischen Erzeugung;
  - d) betriebliches Umfeld:
    - regionale Unterschiede,
    - Bestandskonzentration,
    - Verbindung zu bewohnten Gebieten,
    - Verbindung zu Gebieten mit wildlebenden Tieren;
  - e) Wirtschaftsweise u. a.:
    - Intensivhaltung,
    - Extensivhaltung,
    - Haltungsmethoden, insbesondere Futterwirtschaft und Haltungshygiene;
  - f) Probleme, mit denen angesichts früherer Fälle und anderer Erkenntnisse zu rechnen ist;
  - g) erforderliches Schutzniveau angesichts von Art und Schwere der betreffenden Zoonose.

## ANHANG III

## SALMONELLOSEKONTROLLEN

## Teil I

ÜBERWACHUNG UND KONTROLLEN — AUFTRETEN VON SALMONELLEN  
IN ZUCHTBESTÄNDEN

## I. Geflügelzuchtbestände

Ein Geflügelzuchtbestand umfaßt mindestens 250 Tiere (*Gallus gallus*), die in ein und demselben Betrieb zur Erzeugung von Bruteiern gehalten bzw. aufgezogen werden.

## II. Salmonellenüberwachung bei Geflügelzuchtbeständen

Der Eigentümer der Brüterei oder des Geflügelzuchtbestands oder die dafür verantwortliche Person muß auf eigene Rechnung Probenahmen vornehmen lassen, die in einem zugelassenen einzelstaatlichen oder einem von der zuständigen Behörde anerkannten Labor unter Beachtung der nachstehenden Mindestvorschriften für die Probenahme zum Salmonellennachweis zu prüfen sind.

## A. Zuchtbestände

1. Bei zu Zuchtzwecken aufgezogenem Geflügel sind die Proben zumindest bei Eintagsküken, bei Tieren im Alter von vier Wochen und bei Junghennen zwei Wochen vor Eintritt in die Legephase zu entnehmen.
2. Es sind folgende Proben zu entnehmen:
  - a) bei Eintagsküken Proben der Einstreu der Kükenkästen, in denen die Küken beim Betrieb angeliefert wurden, sowie Proben der Küken, bei deren Anlieferung festgestellt wird, daß sie verendet sind;
  - b) bei Junghennen im Alter von vier Wochen oder bei Probenahmen zwei Wochen vor dem Beginn der Legenutzung der Junghennen Kotmischproben, die sich aus gesonderten Proben frischen Kots mit einem Gewicht von jeweils mindestens einem Gramm zusammensetzen, die nach dem Zufallsprinzip an verschiedenen Stellen des Gebäudes entnommen wurden, in dem die Tiere gehalten werden; haben die Tiere in ein und demselben Betrieb zu mehr als einem Gebäude freien Zugang, so sind in jedem der zur Geflügelhaltung dienenden Gebäudekomplexe des Betriebs solche Proben zu entnehmen;
  - c) Zahl der verschiedenen für eine Kotmischprobe zu entnehmenden Kotproben wie nachstehend angegeben:

Anzahl der in einem Gebäude gehaltenen Tiere	Anzahl der in einem Gebäude oder Gebäudekomplex des Betriebs zu entnehmenden Kotproben
1— 24	(entsprechend der Anzahl der Tiere, jedoch höchstens 20)
25— 29	20
30— 39	25
40— 49	30
50— 59	35
60— 89	40
90—199	50
200—499	55
500 oder darüber	60

## B. Ausgewachsene Geflügelzuchtbestände

1. In allen Geflügelzuchtbeständen sind während der Legephase mindestens alle zwei Wochen Stichproben vorzunehmen.

2. Alle Geflügelzuchtbestände, deren Eier an Brütereien mit einer Brutkapazität von weniger als 1 000 Eiern geliefert werden, müssen Stichprobenentnahmen im Betrieb unterzogen werden, und die zu entnehmenden Proben müssen sich aus gesonderten Proben frischen Kots mit einem Gewicht von jeweils mindestens einem Gramm zusammensetzen, die gemäß Buchstabe A Nummer 2 Buchstabe b) entnommen worden sind.
3. Bei Geflügelzuchtbeständen, deren Eier an eine Brüterei mit einer Brutkapazität von mindestens 1 000 Eiern geliefert werden, müssen in der Brüterei Stichproben entnommen werden. Diese Proben müssen folgendes umfassen:
  - a) eine Mekonium-Mischprobe, die bei 250 Küken entnommen wird, welche aus den Eiern geschlüpft sind, die aus den einzelnen Zuchtbeständen an die Brüterei geliefert wurden, oder
  - b) Proben der Körper von 50 Küken, die entweder in der Schale verendet oder aus Eiern ausgebrütet worden sind, welche aus den einzelnen Zuchtbeständen an die Brüterei geliefert wurden.
4. Diese Proben können auch bei Zuchtbeständen mit weniger als 250 Tieren entnommen werden, deren Eier an eine Brüterei mit einer Gesamtbrutkapazität von mindestens 1 000 Eiern geliefert werden.
5. Anstelle der unter Buchstabe B vorgesehenen Probenahmen sind alle acht Wochen amtliche Probenahmen vorzusehen, für welche die unter Nummer 4 festgelegten Bestimmungen gelten.

#### C. Prüfung der zum Salmonellennachweis entnommenen Proben

Die in den einzelnen Gebäuden entnommenen Proben können zu Analyse Zwecken zusammengefaßt werden.

Die Analysen und Tests werden nach Methoden durchgeführt, die gemäß dem Verfahren des Artikels 16 nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses anzuerkennen sind, bis diese Anerkennung nach einzelstaatlichen Methoden erfolgt, die sich bewährt haben und die Garantien gemäß der Entscheidung 89/610/EWG<sup>(1)</sup> bieten.

### III. Mitteilung der Ergebnisse

Wird bei einer Überprüfung nach Abschnitt II in einem Zuchtbestand *Salmonella enteritidis* oder *Salmonella typhimurium* nachgewiesen, so teilt die Person, die für das zugelassene Labor verantwortlich ist, das die Untersuchung durchführt, oder die mit der Untersuchung beauftragte Person oder der Eigentümer des Geflügelbestands der zuständigen Behörde die Ergebnisse mit.

### IV. Untersuchung der Bestände, bei denen die Kontrollen einen positiven Befund ergaben

Bei der Meldung des Auftretens von *Salmonella enteritidis* oder von *Salmonella typhimurium* gemäß Abschnitt III wird der Bestand zur Bestätigung der ersten Ergebnisse einer amtlichen Probenahme unterzogen. In jedem Gebäude, in dem Tiere dieses Bestands gehalten werden, ist eine Stichprobe zu entnehmen, wobei die Anzahl der Proben nach der Tabelle in Abschnitt II Buchstabe A Nummer 2 Buchstabe c) festzulegen ist. Zu Kontrollzwecken müssen die Tiere zu Fünferpartien zusammengestellt und Proben von der Leber, den Eierstöcken und den Eingeweiden dieser Tiere entnommen werden; diese Proben müssen auf Salmonellen untersucht werden; diese Untersuchung erfolgt durch Analysen und Tests im Rahmen von Methoden, die nach dem Verfahren des Artikels 16 bestätigt und anerkannt sind, oder — solange diese Anerkennung noch aussteht — nach bewährten einzelstaatlichen Methoden.

### V. Maßnahmen im Fall der Bestätigung des Verdachtes einer Infektion der Bestände

Die Maßnahmen müssen folgenden Mindestvorschriften genügen:

1. Wird bei einer Überprüfung nach Abschnitt IV das Auftreten von *Salmonella enteritidis* oder *Salmonella typhimurium* in einem Gebäude bestätigt, so sind folgende Maßnahmen zu ergreifen:
  - a) Kein Tier darf das betreffende Gebäude verlassen, es sei denn, daß die zuständige Behörde die kontrollierte Schlachtung und unschädliche Beseitigung oder die Schlachtung in einem von ihr bezeichneten Schlachtbetrieb gemäß Buchstabe c) genehmigt hat.
  - b) Die unbrüteten Eier aus dem betreffenden Gebäude sind entweder an Ort und Stelle unschädlich zu beseitigen oder nach geeigneter Kennzeichnung unter Überwachung zu einem für die Behandlung von Eiprodukten zugelassenen Betrieb zu verbringen, um dort entsprechend den Anforderungen der Richtlinie 89/437/EWG<sup>(2)</sup> einer Hitzebehandlung unterzogen zu werden.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 351 vom 2. 12. 1989, S. 34.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 212 vom 22. 7. 1989, S. 87. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/684/EWG (AbI. Nr. L 376 vom 31. 12. 1991, S. 38).

- c) Sämtliche Tiere des Geflügelzuchtbestands sind entsprechend den Bestimmungen von Anhang I Kapitel VI Nummer 31 Buchstabe c) der Richtlinie 71/118/EWG zu schlachten; der amtliche Tierarzt des Schlachtbetriebs ist entsprechend den Bestimmungen von Anhang I Kapitel VI Nummer 25 Buchstabe a) der genannten Richtlinie davon zu unterrichten, daß die Schlachtung beschlossen wurde, oder die Tiere sind so zu schlachten und unschädlich zu beseitigen, daß die Gefahr der Salmonellenausbreitung so gering wie möglich gehalten wird.
2. Nach der Entfernung der von *Salmonella enteritidis* oder *Salmonella typhimurium* befallenen Bestände aus der Betriebsstätte ist diese entsprechend den von der örtlichen Veterinärbehörde festgelegten Verfahren gründlich zu reinigen und zu desinfizieren und Mist und Einstreu unschädlich zu beseitigen. Die Wiederbelegung mit Küken, die den Bedingungen von Abschnitt II Buchstabe A Nummer 1 entsprechen, ist sicherzustellen.
3. Sämtliche Bruteier einer Brüterei, die von Beständen stammen, in denen das Auftreten von *Salmonella enteritidis* oder *Salmonella typhimurium* bestätigt wurde, sind unschädlich zu beseitigen oder als gefährliche Stoffe gemäß der Richtlinie 90/667/EWG<sup>(1)</sup> zu behandeln.

VI. Gemäß dem in Artikel 16 vorgesehenen Verfahren und nach der vor dem 1. Oktober 1993 einzuholenden Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses

- a) können Überwachungssysteme auf Grundlage einer serologischen Kontrolle im Betrieb anerkannt werden, wenn sie Garantien bieten, die dem Inspektionssystem in der Brüterei gemäß Abschnitt II Buchstabe A Nummer 1, Buchstabe B Nummern 3 und 4 und Buchstabe C gleichwertig sind;
- b) können Alternativen zur in Abschnitt V Buchstabe c) vorgesehenen obligatorischen Schlachtung nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses für Zuchtbestände zugelassen werden;
- c) können besondere Regeln im Hinblick auf den Schutz genetisch wertvollen Materials festgelegt werden.

Die im vorliegenden Kapitel vorgesehenen Kontrollen können gemäß dem in Artikel 16 vorgesehenen Verfahren im Lichte der Entwicklung der wissenschaftlichen Kenntnisse angepaßt werden.

## Teil II

### SALMONELLENÜBERWACHUNG AUF DER ENDSTUFE DER ERZEUGUNG VON MISCHFUTTERMITTELN FÜR GEFLÜGEL

Bei der amtlichen Probenahme in einem Betrieb oder bei begründetem Verdacht können Probenahmen bei den für die Fütterung des Geflügels verwendeten Mischfuttermitteln durchgeführt werden.

Erweist sich eine Probe als salmonellapositiv, so führt die zuständige Behörde eine Untersuchung durch zwecks

- a) Ermittlung der Kontaminationsquelle, insbesondere durch Entnahme amtlicher Proben auf verschiedenen Produktionsstufen;
- b) Prüfung der Anwendung der Vorschriften und Kontrollen bezüglich der Beseitigung und der Verarbeitung von tierischen Abfällen, insbesondere derjenigen der Richtlinie 90/667/EWG;
- c) Festlegung von Verfahren für die gute Herstellungspraxis und Gewährleistung der Einhaltung der anerkannten Regeln.

<sup>(1)</sup> Richtlinie 90/667/EWG des Rates vom 27. November 1990 zum Erlaß veterinärrechtlicher Vorschriften für die Beseitigung, Verarbeitung und Vermarktung tierischer Abfälle und zum Schutz von Futtermitteln tierischen Ursprungs, auch aus Fisch, gegen Krankheitserreger sowie zur Änderung der Richtlinie 90/425/EWG (ABl. Nr. L 363 vom 27. 12. 1990, S. 51).



## ANHANG IV

## KAPITEL I

## LISTE DER GEMEINSCHAFTLICHEN REFERENZLABORS FÜR ZONNOSEN (a)

## I. Zoonosen-Epidemiologie

Institut für Veterinärmedizin  
(Robert-von-Ostertag-Institut)  
Postfach 33 00 13  
Thielallee 88/92  
D-1000 Berlin (Bundesrepublik Deutschland);

## II. Salmonellen

Rijksinstituut voor de Volksgezondheid  
Postbus 1  
NL-3720 BA Bilthoven (Niederlande).

## KAPITEL II

## BEFUGNISSE UND AUFGABEN DES GEMEINSCHAFTLICHEN REFERENZLABORS

1. Die in Kapitel I genannten gemeinschaftlichen Referenzlabors sind beauftragt,
  - Informationen über die Analysemethoden und die vergleichenden Tests an die einzelstaatlichen Referenzlabors zu liefern,
  - die Durchführung der im ersten Gedankenstrich genannten Analysemethoden durch die einzelstaatlichen Referenzlabors zu koordinieren und hierfür insbesondere vergleichende Tests durchzuführen,
  - die Erforschung neuer Analysemethoden und die Unterrichtung der einzelstaatlichen Referenzlabors über die diesbezüglichen Fortschritte zu koordinieren,
  - Aus- und Fortbildungskurse für das Personal der einzelstaatlichen Referenzlabors durchzuführen,
  - den Dienststellen der Kommission, insbesondere bei Unstimmigkeiten in bezug auf die Analyseergebnisse der Mitgliedstaaten, technische und wissenschaftliche Unterstützung zu leisten.
2. Die gemeinschaftlichen Referenzlabors stellen sicher, daß folgende Betriebsvoraussetzungen erfüllt sind:

Sie müssen

  - über qualifiziertes Personal mit hinreichenden Kenntnissen über die Verfahren zur Feststellung von Zoonosen verfügen;
  - über die Ausrüstung und die nötigen Stoffe zur Durchführung der Aufgaben gemäß Nummer 1 verfügen;
  - eine angemessene Verwaltungsinfrastruktur aufweisen;
  - die vertrauliche Behandlung bestimmter Fragen, Ergebnisse oder Mitteilungen durch ihr Personal gewährleisten;
  - hinreichend über die internationalen Normen und Praktiken unterrichtet sein.

---

(a) Unbeschadet der Referenzlabors für Brucellose, Tuberkulose und Tollwut.

## RICHTLINIE 92/118/EWG DES RATES

vom 17. Dezember 1992

über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und — in bezug auf Krankheitserreger — der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

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

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

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind im Verzeichnis der unter Anhang II des Vertrages fallenden Erzeugnisse enthalten. Ihre Vermarktung trägt bei der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung in hohem Maße zum Einkommen bei.

Um eine angemessene Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten und seine Produktivität zu steigern, müssen auf Gemeinschaftsebene gesundheitliche und tierseuchenrechtliche Vorschriften für die betreffenden Erzeugnisse erlassen werden.

Die Gemeinschaft muß Maßnahmen zur schrittweisen Verwirklichung des Binnenmarktes, der einen Raum ohne Binnengrenzen umfaßt, bis zum 31. Dezember 1992 beschließen.

Im Hinblick auf die vorgenannten Zielsetzungen hat der Rat bereits tierseuchenrechtliche Vorschriften für Frischfleisch, Geflügelfleisch, Erzeugnisse aus Fleisch, Wild- und Kaninchenfleisch sowie Milcherzeugnisse verabschiedet.

Sofern nichts anderes bestimmt ist, muß der Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs unbeschadet der Anwendung etwaiger Schutzmaßnahmen liberalisiert werden.

Aufgrund der erheblichen Risiken der Krankheitsübertragung sind für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs die besonderen Anforderungen genau anzugeben, die bei ihrer Vermarktung zu Handelszwecken vorzuschreiben sind, insbesondere, wenn sie für Gebiete mit hohem Gesundheitsstandard bestimmt sind.

Bei der Annahme der Richtlinie 92/65/EWG war die Kommission damit einverstanden, die für Tiere geltenden tierseuchenrechtlichen Aspekte von denjenigen abzutrennen, die für Erzeugnisse gelten.

Um die Beseitigung der Kontrollen an den Grenzen zwischen den Mitgliedstaaten zum 1. Januar 1993 zu ermöglichen, sind für alle Erzeugnisse, die solchen Kontrollen unterworfen sind, tierseuchenrechtliche und gesundheitliche Vorschriften festzulegen, soweit der Handel mit diesen Erzeugnissen oder deren Einfuhr noch nicht auf Gemeinschaftsebene harmonisiert worden ist.

Damit dieses Ziel erreicht werden kann, sind einige bestehende Regelungen für die Annahme der obengenannten Maßnahmen anzupassen.

Aus Gründen der Zweckmäßigkeit sollen ein Zulassungsverfahren für Drittländer und Betriebe, die den in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Bedingungen entsprechen, sowie ein gemeinschaftliches Verfahren, mit dem die Einhaltung der Zulassungsbedingungen überwacht wird, vorgesehen werden.

Das den Erzeugnissen beigefügte Begleitdokument ist das beste Mittel, um den zuständigen Behörden des Bestimmungsorts die Gewähr dafür zu geben, daß eine Sendung den Bestimmungen dieser Richtlinie entspricht. Die Genußtauglichkeits- bzw. Gesundheitsbescheinigung ist im Hinblick auf die Kontrolle der Bestimmung bestimmter Einfuhrerzeugnisse beizubehalten.

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 <sup>(4)</sup> anwendbar.

Was den innergemeinschaftlichen Handel anbelangt, so finden ferner die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG Anwendung.

Es empfiehlt sich, die Kommission zu beauftragen, Durchführungsbestimmungen zu dieser Richtlinie zu erlassen. Es ist angebracht, zu diesem Zweck Verfahren vorzusehen, die eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses gewährleisten.

Für die Griechische Republik sind wegen der auf die geographische Lage dieses Mitgliedstaats zurückzuführenden besonderen Versorgungsschwierigkeiten besondere Ausnahmeregelungen vorzusehen.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 327 vom 30. 12. 1989, S. 29, und ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 102.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 113 vom 7. 5. 1990, S. 205, und ABl. Nr. C 149 vom 18. 6. 1990, S. 259.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 124 vom 21. 5. 1990, S. 15, und ABl. Nr. C 182 vom 23. 7. 1990, S. 250.

Die Annahme spezifischer Regeln für von dieser Richtlinie erfaßte Erzeugnisse berührt nicht die Annahme allgemeiner Regeln für Hygiene und Nahrungsmittelsicherheit, hinsichtlich deren die Kommission einen Vorschlag für eine Rahmenrichtlinie vorgelegt hat —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

## KAPITEL I

### Allgemeine Bestimmungen

#### Artikel 1

Diese Richtlinie regelt die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs (einschließlich der solchen Erzeugnissen entnommenen Warenmuster) in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG<sup>(1)</sup> und — in bezug auf Krankheitserreger — der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen.

Diese Richtlinie berührt weder die Festlegung ausführlicher tierseuchenrechtlicher Anforderungen im Rahmen der genannten spezifischen Regelungen noch die Beibehaltung von durch Erfordernisse der öffentlichen Gesundheit begründeten Handels- bzw. Einfuhrbeschränkungen bei Erzeugnissen im Sinne der in Unterabsatz 1 genannten spezifischen Regelungen.

#### Artikel 2

(1) Im Sinne dieser Richtlinie gelten als

- a) *Handel*: der Handel im Sinne des Artikels 2 Nummer 2 der Richtlinie 89/662/EWG;
- b) *Warenmuster*: eine im Namen des Eigentümers oder Verantwortlichen eines Betriebs entnommene Probe ohne Handelswert, die bei den Erzeugnissen tierischen Ursprungs dieses Betriebes für eine bestimmte Erzeugung repräsentativ ist oder als Muster für ein Erzeugnis tierischen Ursprungs, dessen Herstellung geplant ist, dient und die zur weiteren Prüfung mit der Angabe der Art des Erzeugnisses, seiner Zusammensetzung und der Tierart, von der sie gewonnen wurde, zu versehen ist;
- c) *ernste übertragbare Krankheit*: jede Krankheit im Sinne der Richtlinie 82/894/EWG<sup>(2)</sup>;
- d) *Krankheitserreger*: jede Ansammlung oder Kultur von Organismen oder deren Abkömmlingen, isoliert oder als Kombination solcher Ansammlungen oder Kulturen

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

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

von Organismen, die bei Lebewesen (mit Ausnahme des Menschen) eine Krankheit hervorrufen können, sowie alle veränderten Abkömmlinge solcher Organismen, die Träger oder Überträger von Tierkrankheitserregern sein können; diese Definition umfaßt nicht die durch die Richtlinie 90/677/EWG<sup>(3)</sup> zugelassenen immunologischen Tierarzneimittel;

- e) *zur Verfütterung bestimmtes verarbeitetes tierisches Eiweiß*: tierisches Eiweiß, das behandelt worden ist, damit es für die unmittelbare Verfütterung oder zur Verwendung als Bestandteil eines Futtermittels aufbereitet werden kann. Es umfaßt Fischmehl, Fleischmehl, Knochenmehl, Huf- und Klauenmehl, Hornmehl, Blutmehl, Federmehl, getrocknete Grieben und ähnliche Erzeugnisse sowie Mischungen, die diese Erzeugnisse enthalten;
- f) *zum Verzehr bestimmtes verarbeitetes tierisches Eiweiß*: Grieben, Fleischmehl und Schwartenpulver im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe b) der Richtlinie 77/99/EWG<sup>(4)</sup>;
- g) *Imkereierzeugnis*: Honig, Wachs, Gelée Royale, Kittharz und Pollen, die weder zum Verzehr noch für einen gewerblichen Verwendungszweck bestimmt sind.

(2) Darüber hinaus finden die Begriffsbestimmungen gemäß Artikel 2 der Richtlinien 89/662/EWG, 90/425/EWG und 90/675/EWG sinngemäß Anwendung.

#### Artikel 3

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß

- der Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs im Sinne von Artikel 1 sowie mit nicht zum Verzehr bestimmter Gelatine und die Einfuhr dieser Erzeugnisse nur aus tierseuchenrechtlichen oder gesundheitlichen Gründen untersagt oder beschränkt wird, die sich aus der Anwendung dieser Richtlinie oder anderer gemeinschaftlicher Rechtsvorschriften, insbesondere der Anwendung etwaiger Schutzmaßnahmen, ergeben,
- ein neues Erzeugnis tierischen Ursprungs, das nach dem in Artikel 20 vorgesehenen Zeitpunkt zur Vermarktung in einem Mitgliedstaat zugelassen wird, erst in den Handel gebracht oder eingeführt werden darf, wenn eine Entscheidung gemäß Artikel 15 Absatz 1 ergangen ist, und zwar nach einer — gegebenenfalls nach Stellungnahme des durch den Beschluß 81/651/EWG<sup>(5)</sup> eingesetzten Wissenschaftlichen Veterinärausschusses vorzunehmenden — Bewertung des möglicherweise aus dem Inverkehrbringen des Erzeugnisses sich ergebenden tatsächlichen Risikos einer Ausbreitung erster übertragbarer Krankheiten nicht nur innerhalb der Art, von der das Erzeugnis stammt, sondern auch auf andere Arten, die Krankheitsträger sein oder Krankheitsspeicher werden oder eine Gefahr für die öffentliche Gesundheit darstellen könnten,

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 26.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85. Richtlinie aktualisiert durch die Richtlinie 92/5/EWG (AbI. Nr. L 57 vom 2. 3. 1992, S. 1) und zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/45/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35).

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 233 vom 19. 8. 1981, S. 32.

- alle anderen Erzeugnisse tierischen Ursprungs im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe b) der Richtlinie 77/99/EWG nur in den Handel kommen oder aus Drittländern eingeführt werden, wenn sie den Anforderungen der genannten Richtlinie und den einschlägigen Anforderungen der vorliegenden Richtlinie genügen.

## KAPITEL II

### Vorschriften für den Handel

#### Artikel 4

Die Mitgliedstaaten ergreifen die erforderlichen Maßnahmen, damit zum Zweck der Anwendung von Artikel 4 Absatz 1 der Richtlinie 89/662/EWG und von Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe a) der Richtlinie 90/425/EWG die Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die in den Anhängen I und II sowie in Artikel 3 zweiter und dritter Gedankenstrich aufgeführt sind, unbeschadet der gemäß Artikel 10 Absatz 3 und Artikel 11 zu erlassenden besonderen Bedingungen nur in den Handel kommen, wenn sie folgenden Anforderungen genügen:

1. Sie müssen den Anforderungen des Artikels 5 sowie den spezifischen Anforderungen entsprechen, die in Anhang I für die tiergesundheitlichen Aspekte und in Anhang II für die Aspekte der öffentlichen Gesundheit vorgesehen sind.
2. Sie müssen aus Betrieben stammen, die
  - a) sich nach Maßgabe der in den Anhängen I und II vorgesehenen spezifischen Anforderungen für die im jeweiligen Betrieb hergestellten Erzeugnisse dazu verpflichten,
    - die in dieser Richtlinie vorgesehenen Herstellungsbedingungen einzuhalten;
    - Methoden zur Überwachung und Kontrolle der Risikobereiche nach Maßgabe der angewendeten Produktionsverfahren zu erarbeiten und anzuwenden;
    - nach Maßgabe der Erzeugnisse Proben zu entnehmen, damit diese in einem von der zuständigen Behörde anerkannten Labor zur Überprüfung der Einhaltung der Vorschriften dieser Richtlinie analysiert werden können;
    - schriftliche oder sonstige Aufzeichnungen von den gemäß den vorangehenden Gedankenstrichen ermittelten Angaben aufzubewahren, damit diese der zuständigen Behörde vorgelegt werden können. Insbesondere sind die Ergebnisse der einzelnen Kontrollen und Tests für einen Zeitraum von mindestens zwei Jahren aufzubewahren;
    - die ordnungsgemäße Handhabung der Kennzeichnung bzw. Etikettierung zu gewährleisten;
    - die zuständige Behörde zu informieren, falls aus der Prüfung durch das Labor oder einer anderen ihnen vorliegenden Information hervorgeht, daß eine schwerwiegende gesundheit-

liche oder tiergesundheitliche Gefährdung besteht;

- zu Handelszwecken nur Erzeugnisse zu versenden, denen ein Handelsdokument beigelegt ist, in dem die Art des Erzeugnisses, der Name und gegebenenfalls die Veterinärkontrollnummer des Erzeugungsbetriebs angegeben sind;
- b) der Aufsicht durch die zuständige Behörde unterliegen, so daß sich diese vergewissern kann, daß die Anforderungen dieser Richtlinie vom Betriebsinhaber bzw. Geschäftsführer eingehalten werden;
- c) bei der zuständigen Behörde aufgrund der von dem Betrieb gegebenen Garantien für die Einhaltung der Anforderungen dieser Richtlinie eingetragen worden sind.

#### Artikel 5

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die erforderlichen Maßnahmen getroffen werden, um sicherzustellen, daß die Erzeugnisse tierischen Ursprungs im Sinne der Anhänge I und II weder von Betrieben aus in den Handel gebracht werden, die in Gebieten liegen, welche wegen des Auftretens einer Krankheit, für die die erzeugnisliefernde Tierart anfällig ist, Beschränkungen unterliegen, noch von Betrieben oder Gebieten aus, von denen bei der Verbringung oder dem Handel mit den Erzeugnissen eine Gefährdung für den Gesundheitsstatus der Mitgliedstaaten ausgehen würde; dies gilt nicht für Erzeugnisse, die einer Wärmebehandlung gemäß den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften unterzogen worden sind.

Besondere Garantien, die abweichend von Absatz 1 das Verbringen bestimmter Erzeugnisse der genannten Art ermöglichen, können nach dem Verfahren des Artikels 18 im Rahmen der Schutzmaßnahmen festgelegt werden.

#### Artikel 6

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß der Handel mit Krankheitserregern strengen Regeln unterliegt, welche gemäß dem Verfahren des Artikels 18 festgelegt werden.

#### Artikel 7

(1) Die Kontrollvorschriften der Richtlinie 89/662/EWG und — in bezug auf Krankheitserreger — der Richtlinie 90/425/EWG finden insbesondere hinsichtlich der Durchführung der erforderlichen Kontrollen sowie der Folgemaßnahmen auf die unter die vorliegende Richtlinie fallenden Erzeugnisse Anwendung.

(2) Artikel 10 der Richtlinie 90/425/EWG findet auf die unter die vorliegende Richtlinie fallenden Erzeugnisse Anwendung.

(3) Zu Handelszwecken wird Artikel 12 der Richtlinie 90/425/EWG auf Betriebe ausgedehnt, welche unter die vorliegende Richtlinie fallende Erzeugnisse tierischen Ursprungs liefern.

(4) Unbeschadet der spezifischen Vorschriften dieser Richtlinie führt die zuständige Behörde bei Verdacht auf

Verstoß gegen die Vorschriften dieser Richtlinie alle ihr sachdienlich erscheinenden Kontrollen durch.

(5) Die Mitgliedstaaten treffen die geeigneten verwaltungs- oder strafrechtlichen Maßnahmen, um jeden Verstoß gegen diese Richtlinie zu ahnden, insbesondere wenn festgestellt wird, daß die ausgestellten Bescheinigungen oder Dokumente dem tatsächlichen Zustand der in den Anhängen I und II genannten Erzeugnisse nicht entsprechen oder daß die betreffenden Erzeugnisse nicht den Anforderungen dieser Richtlinie genügen oder aber den darin vorgesehenen Kontrollen nicht unterzogen wurden.

#### Artikel 8

In Anhang A Kapitel 1 Nummer 1 der Richtlinie 92/46/EWG<sup>(1)</sup> wird folgender Absatz hinzugefügt:

„Die Milch und die Erzeugnisse auf Milchbasis dürfen nicht aus einer abgegrenzten Kontrollzone im Sinne der Richtlinie 85/511/EWG stammen, sofern die Milch nicht unter der Kontrolle der zuständigen Behörde pasteurisiert (15 Sekunden lang 71,7 °C) worden ist.“

### KAPITEL III

#### Vorschriften für die Einfuhr in die Gemeinschaft

#### Artikel 9

Die Vorschriften für die Einfuhr von Erzeugnissen im Sinne dieser Richtlinie müssen zumindest die Garantien des Kapitels II bieten, einschließlich derjenigen Vorschriften, die gemäß Artikel 6 und Artikel 3 zweiter und dritter Gedankenstrich festgelegt werden.

#### Artikel 10

(1) Zur einheitlichen Anwendung von Artikel 9 gelten die nachstehenden Bestimmungen.

(2) Die in den Anhängen I und II sowie in Artikel 3 zweiter und dritter Gedankenstrich aufgeführten Erzeugnisse dürfen in die Gemeinschaft nur eingeführt werden, wenn sie folgenden Anforderungen genügen:

- a) Soweit in den Anhängen I und II keine anderslautenden spezifischen Bestimmungen vorgesehen sind, müssen sie aus einem Drittland bzw. einem Teil eines Drittlands stammen, das bzw. der in einer nach dem Verfahren des Artikels 18 aufzustellenden und zu aktualisierenden Liste aufgeführt ist.
- b) Sie stammen — mit Ausnahme der Erzeugnisse im Sinne von Anhang I Kapitel 5 Abschnitt B — aus Betrieben, hinsichtlich deren die zuständige Behörde des Drittlandes der Kommission Garantien dafür gegeben hat, daß die genannten Einrichtungen den Anforderungen in Absatz 3 Buchstabe a) nachkommen.
- c) In den in den Anhängen I und II sowie in Artikel 3 zweiter und dritter Gedankenstrich vorgesehenen spezi-

fischen Fällen ist ihnen eine Gesundheits- oder Genußtauglichkeitsbescheinigung nach einem gemäß dem Verfahren des Artikels 18 festzulegenden Muster beige-fügt, mit der bestätigt wird, daß die betreffenden Erzeugnisse die zusätzlichen Bedingungen erfüllen bzw. die gleichwertigen Garantien im Sinne von Absatz 3 Buchstabe a) bieten bzw. aus Betrieben stammen, die diese Garantien bieten, und die von einem amtlichen Tierarzt oder gegebenenfalls von einer anderen nach demselben Verfahren anerkannten zuständigen Behörde unterzeichnet ist.

(3) Nach dem Verfahren des Artikels 18

a) werden die spezifischen Vorschriften — insbesondere diejenigen zum Schutz der Gemeinschaft gegen bestimmte exotische oder auf den Menschen übertragbare Krankheiten — bzw. Garantien, die diesen Vorschriften gleichwertig sind, festgelegt.

Die für Drittländer festgelegten spezifischen Vorschriften und gleichwertigen Garantien dürfen nicht günstiger sein als die Vorschriften bzw. Garantien, die in den Anhängen I und II sowie in Artikel 3 zweiter und dritter Gedankenstrich vorgesehen sind;

b) wird eine Gemeinschaftsliste der Betriebe von Drittländern erstellt, die den Anforderungen von Absatz 2 Buchstabe b) genügen;

c) wird die Art der etwaigen Behandlungen oder werden Maßnahmen festgelegt, mit denen eine erneute Kontamination von Tierdärmen, Eiern und Erzeugnissen auf Eibasis vermieden werden kann.

(4) Die Entscheidungen nach den Absätzen 2 und 3 sind anhand einer — gegebenenfalls nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses vorzunehmenden — Bewertung des möglicherweise aus dem Inverkehrbringen des Erzeugnisses sich ergebenden tatsächlichen Risikos zu treffen, daß ernste übertragbare Krankheiten sich nicht nur innerhalb der Art, von der das Erzeugnis stammt, sondern auch auf andere Arten, die Krankheitsträger sein oder Krankheitsspeicher werden oder eine Gefahr für die öffentliche Gesundheit darstellen könnten, ausbreiten oder daß sich auf den Menschen übertragbare Krankheiten ausbreiten.

(5) Sachverständige der Kommission und der Mitgliedstaaten überprüfen an Ort und Stelle, ob die von dem betreffenden Drittland gebotenen Garantien für die Erzeugungs- und Vermarktungsbedingungen mit den in der Gemeinschaft verlangten Garantien gleichgesetzt werden können.

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

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

Solange die in Unterabsatz 1 vorgesehenen Kontrollen noch nicht stattfinden, bleiben die einzelstaatlichen Bestimmungen für Inspektionen in Drittländern weiterhin anwendbar, mit der Maßgabe, daß bei diesen Inspektionen

(<sup>1</sup>) ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 1.

festgestellte Verstöße gegen die nach Absatz 3 gebotenen Garantien im Ständigen Veterinärausschuß gemeldet werden.

(6) Bis die in Absatz 2 Buchstabe a) und Absatz 3 Buchstabe b) vorgesehenen Listen vorliegen, sind die Mitgliedstaaten befugt, an den in Artikel 11 Absatz 2 der Richtlinie 90/675/EWG vorgesehenen Kontrollen sowie an der einzelstaatlichen Bescheinigung festzuhalten, die für im Rahmen der bestehenden einzelstaatlichen Vorschriften eingeführte Erzeugnisse verlangt wird.

#### Artikel 11

Nach dem Verfahren des Artikels 18 werden für Erzeugnisse nach Anhang I, die für Versuchslabors bestimmt sind, die besonderen tierseuchenrechtlichen Bedingungen für die Einfuhr in die Gemeinschaft sowie Art und Inhalt der jeweiligen Begleitpapiere geregelt.

#### Artikel 12

(1) Es gelten die Grundsätze und Bestimmungen der Richtlinien 90/675/EWG und 91/496/EWG<sup>(1)</sup> insbesondere hinsichtlich der Durchführung der von den Mitgliedstaaten vorzunehmenden Kontrollen und der Folge- und Schutzmaßnahmen.

Nach dem Verfahren des Artikels 18 kann jedoch bei bestimmten Arten von Erzeugnissen tierischen Ursprungs von der in Artikel 8 Absatz 2 der Richtlinie 90/675/EWG vorgesehenen Warenuntersuchung abgewichen werden.

(2) In Artikel 4 Absatz 1 der Richtlinie 90/675/EWG wird folgender Unterabsatz 2 hinzugefügt:

„Jedoch kann bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die in Containern ankommen oder vakuumverpackt sind, die Nämlichkeitskontrolle darauf beschränkt werden, daß nachgeprüft wird, ob die vom amtlichen Tierarzt bzw. von der zuständigen Behörde an dem Container oder der Verpackung angebrachten Plomben unbeschädigt sind und ob die darauf angebrachten Angaben mit den Angaben des Begleitdokuments bzw. der begleitenden Gesundheitsbescheinigung übereinstimmen.“

#### Artikel 13

(1) Die Mitgliedstaaten können durch Erteilung einer entsprechenden Lizenz die Einfuhr von in den Anhängen I und II genannten Erzeugnissen tierischen Ursprungs aus Drittländern in Form von Warenmustern zulassen.

(2) Die in Absatz 1 genannte Lizenz ist der Sendung beizugeben und muß umfassende Angaben über die besonderen Bedingungen enthalten, unter denen die Sendung eingeführt werden darf, wobei auch etwaige Abweichungen von den in der Richtlinie 90/675/EWG vorgesehenen Kontrollen anzugeben sind.

(3) Wird die Sendung in einen Mitgliedstaat verbracht, um in einen anderen Mitgliedstaat weiterversandt zu wer-

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56.

den, so stellt der erste Mitgliedstaat sicher, daß der Sendung die entsprechende Lizenz beigelegt ist. Die Verbringung erfolgt gemäß Artikel 11 Absatz 2 der Richtlinie 90/675/EWG. Es obliegt dem Mitgliedstaat, der die Lizenz erteilt hat, dafür zu sorgen, daß die Sendung den durch die Lizenz festgelegten Bedingungen entspricht, sowie die Einfuhr in sein Hoheitsgebiet zuzulassen.

### KAPITEL IV

#### Gemeinsame und Schlußbestimmungen

#### Artikel 14

(1) Zu Artikel 3 der Richtlinie 72/461/EWG<sup>(2)</sup> wird der Buchstabe d) gestrichen.

Unbeschadet etwaiger Änderungen, die nach dem Verfahren des Artikels 18 vorzunehmen sind, gelten die Entscheidungen 92/183/EWG<sup>(3)</sup> und 92/187/EWG<sup>(4)</sup> der Kommission für die Zwecke dieser Richtlinie weiterhin.

(2) Die Richtlinie 90/667/EWG wird wie folgt geändert:

a) In Artikel 13 wird folgender Absatz hinzugefügt:

„(2) Um die Durchführung der in Absatz 1 vorgesehenen Maßnahmen im Anschluß an die Kontrollen zu gewährleisten, müssen

a) Verarbeitungserzeugnisse, die aus wenig gefährlichen und aus gefährlichen Stoffen gewonnen wurden, den Anforderungen von Anhang I Kapitel 6 der Richtlinie 92/118/EWG<sup>(\*)</sup> genügen;

b) bei wenig gefährlichen Stoffen, bei gefährlichen Stoffen, die dazu bestimmt sind, in einem gemäß Artikel 4 Nummer 2 in einem anderen Mitgliedstaat bezeichneten Betrieb behandelt zu werden, und bei Verarbeitungserzeugnissen, die aus gefährlichen oder wenig gefährlichen Stoffen gewonnen wurden, folgende Dokumente mitgeführt werden:

— wenn sie aus einem gemäß Artikel 4 oder 5 zugelassenen Betrieb stammen: ein Handelsdokument, aus dem hervorgeht,

— welche Art von Behandlung gegebenenfalls vorgenommen wurde und

— ob das Erzeugnis Eiweiß von Wiederkäuern enthält;

— wenn sie aus einem anderen Betrieb stammen: eine von einem amtlichen Tierarzt ausgestellte und unterzeichnete Bescheinigung, aus der hervorgeht,

— nach welchen Methoden die Sendung behandelt wurde,

— zu welchem Ergebnis der Salmonellentest geführt hat und

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 24. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/687/EWG (ABl. Nr. L 377 vom 31. 12. 1991, S. 16).

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 84 vom 31. 3. 1992, S. 33.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 87 vom 2. 4. 1992, S. 20.

— ob das Erzeugnis Eiweiß von Wiederkäuern enthält.

(\*) ABl. Nr. L 62 vom 15. 3. 1993, S. 49.“

- b) In Artikel 6 werden die Worte „werden nach dem Verfahren des Artikels 19 festgelegt“ durch folgende Worte ersetzt: „sind in Anhang I Kapitel 10 der Richtlinie 92/118/EWG festgelegt.“
- c) In Artikel 14 wird Unterabsatz 1 gestrichen.

#### Artikel 15

Neue Anhänge mit spezifischen Anforderungen für weitere Erzeugnisse, von denen ein tatsächliches Risiko in bezug auf die Verbreitung ernster übertragbarer Krankheiten oder für die menschliche Gesundheit ausgehen kann, werden vom Rat mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission erlassen.

Die Anhänge werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 18 unter Einhaltung der in Artikel 3 zweiter Gedankenstrich aufgeführten allgemeinen Grundsätze geändert.

#### Artikel 16

(1) Die Mitgliedstaaten werden ermächtigt, vorzuschreiben, daß die in den Anhängen I und II sowie in Artikel 3 zweiter und dritter Gedankenstrich genannten Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die zwar im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaates gewonnen, aber durch das Hoheitsgebiet eines Drittlandes geführt wurden, nur gegen Vorlage einer Gesundheits- oder Genußtauglichkeitsbescheinigung, in der die Einhaltung der Anforderungen dieser Richtlinie bescheinigt wird, in ihr Hoheitsgebiet verbracht werden dürfen.

(2) Die Mitgliedstaaten, die die Möglichkeit nach Absatz 1 in Anspruch nehmen, setzen die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten im Rahmen des durch den Beschluß 68/361/EWG<sup>(1)</sup> eingesetzten Ständigen Veterinärausschusses davon in Kenntnis.

#### Artikel 17

(1) Die Anhänge A und B der Richtlinien 89/662/EWG und 90/425/EWG werden durch die Texte in Anhang III der vorliegenden Richtlinie ersetzt.

(2) Die Richtlinie 77/99/EWG wird wie folgt geändert:

— In Artikel 2 Buchstabe b) wird Ziffer iv) gestrichen; die Ziffern v) und vi) werden somit zu den Ziffern iv) bzw. v).

— Artikel 6 Absatz 2 erhält folgende Fassung:

„(2) Nach dem Verfahren des Artikels 20 können für die sonstigen Erzeugnisse tierischen Ursprungs zusätzliche Bedingungen festgelegt werden, um den Schutz der öffentlichen Gesundheit sicherzustellen.“

#### Artikel 18

Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so entscheidet der Ständige Veterinärausschuß gemäß den in Artikel 17 der Richtlinie 89/662/EWG festgelegten Regeln.

#### Artikel 19

Nach dem Verfahren des Artikels 18 können für die Dauer von höchstens drei Jahren, gerechnet ab 1. Juli 1993, Maßnahmen erlassen werden, die den Übergang zu der neuen gemäß dieser Richtlinie geltenden Regelung erleichtern.

#### Artikel 20

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um Artikel 12 Absatz 2 und Artikel 17 ab dem 1. Januar 1993 und den übrigen Bestimmungen dieser Richtlinie vor dem 1. Januar 1994 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten Vorschriften nach Unterabsatz 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.

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

(3) Die Festlegung des Zeitpunkts für den Ablauf der Umsetzungsfrist auf den 1. Januar 1994 läßt die mit den Richtlinien 89/662/EWG und 90/425/EWG vorgesehene Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen unberührt.

#### Artikel 21

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 17. Dezember 1992.

Im Namen des Rates

Der Präsident

J. GUMMER

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

## ANHANG I

## BESONDERE TIERSEUCHENRECHTLICHE BEDINGUNGEN

## KAPITEL 1

## Flüssigmilch, Milchpulver und Milchpulvererzeugnisse, die nicht zum Verzehr bestimmt sind

Der innergemeinschaftliche Handel mit Flüssigmilch, Milchpulver und Milchpulvererzeugnissen, die nicht zum Verzehr bestimmt sind, sowie die Einfuhr dieser Erzeugnisse unterliegen folgenden Bedingungen:

1. Jedwedes Behältnis, in dem die Erzeugnisse befördert werden, muß so gekennzeichnet sein, daß die Art des betreffenden Erzeugnisses ersichtlich ist.
2. Jeder Sendung muß ein Handelsdokument gemäß Artikel 4 Nummer 2 Buchstabe a) letzter Gedankenstrich bzw. eine Gesundheitsbescheinigung gemäß Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe c) beigelegt sein, das bzw. die den Namen und die Zulassungsnummer des Verarbeitungs- oder Bearbeitungsbetriebs enthält und bestätigt, daß das Erzeugnis einer Wärmebehandlung gemäß Nummer 3 Buchstabe a) unterzogen worden ist; dieses Dokument bzw. diese Bescheinigung ist vom Empfänger mindestens 1 Jahr lang aufzubewahren.
3. In dem Dokument bzw. der Bescheinigung gemäß Nummer 2 ist zu bestätigen:
  - a) daß die Milch während der Verarbeitung bzw. Bearbeitung mindestens 15 Sekunden lang einer Mindesttemperatur von 71,7 °C ausgesetzt worden ist bzw. daß eine gleichwertige Kombination von Dauer des Vorgangs und Mindesttemperatur gewählt wurde bzw. daß — im Falle von Milchpulver und Milchpulvererzeugnissen — die Wärmebehandlung durch Sprüh- oder Walzentrocknung ein gleichwertiges Ergebnis sichergestellt hat;
  - b) daß im Falle von Milchpulver und Milchpulvererzeugnissen folgende Bedingungen erfüllt sind:
    - i) Nach Abschluß des Trocknungsprozesses wurden alle Maßnahmen getroffen, um eine Verunreinigung des Erzeugnisses zu verhindern.
    - ii) Das fertige Erzeugnis wurde in unbenützte Behältnisse verpackt;
  - c) daß bei der Verwendung von Massengutcontainern das betreffende Fahrzeug oder der betreffende Container unter Verwendung eines von den zuständigen Behörden zugelassenen Erzeugnisses desinfiziert worden ist, bevor die Flüssigmilch, das Milchpulver oder die Milchpulvererzeugnisse zur Beförderung zum Bestimmungsort in das Fahrzeug oder in den Container verladen wurden.

Ferner darf die Einfuhr von Flüssigmilch, Milchpulver und Milchpulvererzeugnissen nur aus Drittländern bzw. Teilen von Drittländern zugelassen werden, die in den Verzeichnissen gemäß Artikel 23 der Richtlinie 92/46/EWG stehen und die in Artikel 26 der gleichen Richtlinie festgelegten Bedingungen erfüllen.

## KAPITEL 2

## Tierdärme

## A. Handel

Beim Handel mit Tierdärmen ist ein Dokument vorzulegen, in dem der Ursprungsbetrieb angegeben ist; dieser Ursprungsbetrieb muß,

- wenn die Därme gleich dort gesalzen oder getrocknet wurden und wenn die Därme anschließend für andere Zwecke bearbeitet werden, ein von der zuständigen Behörde zugelassener Betrieb sein,
- in den übrigen Fällen ein gemäß der Richtlinie 64/433/EWG <sup>(1)</sup> zugelassener Betrieb sein, wobei die Därme so zu befördern sind, daß keine Verunreinigung erfolgt.

## B. Einfuhren aus Drittländern

Bei der Einfuhr von Tierdärmen aus Drittländern ist die von einem amtlichen Tierarzt des ausführenden Drittlandes ausgestellte und unterzeichnete Bescheinigung nach Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe c) vorzulegen, aus der hervorgeht, daß

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/497/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 69).



- i) die Därme aus einem von der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes zugelassenen Betrieb stammen;
- ii) die Därme gewaschen, ausgeschabt sowie gesalzen oder gebleicht oder aber nach dem Ausschaben getrocknet worden sind;
- iii) nach der Behandlung gemäß Ziffer ii) wirksame Maßnahmen getroffen wurden, um eine erneute Verunreinigung der Därme zu verhindern.

### KAPITEL 3

#### Huftierhäute, soweit sie nicht unter die Richtlinien 64/433/EWG und 72/462/EWG fallen

Der Handel mit Huftierhäuten sowie die Einfuhr dieser Erzeugnisse aus Drittländern ist an die Bedingung geknüpft, daß jeder Sendung entweder das Handelsdokument gemäß Artikel 4 Nummer 2 Buchstabe a) letzter Gedankenstrich oder eine Gesundheitsbescheinigung gemäß Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe c) beigelegt wird, aus dem bzw. der hervorgeht, daß

- a) im Falle von Huftierhäuten mit Ausnahme von Schweinehäuten
  - i) die Häute nicht von Tieren gewonnen wurden, die aus einem Gebiet oder einem Land stammen, das aufgrund des Auftretens einer ersten übertragbaren Krankheit hinsichtlich der betreffenden Art Beschränkungen unterliegt;
  - ii) die Häute mindestens 14 Tage vor dem Versand getrocknet bzw. trocken oder naß gesalzen oder chemisch behandelt worden sind;
  - iii) die Sendung weder mit anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs noch mit lebenden Tieren in Berührung gekommen ist, bei denen das Risiko der Ausbreitung einer ansteckenden Krankheit besteht.

Diese Anforderungen gelten nicht, wenn die Häute 21 Tage lang ununterbrochen befördert worden sind;

- b) im Falle von Schweinehäuten
  - i) die Schweine, von denen die Häute gewonnen wurden, vor ihrer Schlachtung mindestens drei Monate lang in dem Versandland gehalten wurden;
  - ii) die Häute mindestens vierzehn Tage vor dem Versand getrocknet bzw. trocken oder naß gesalzen oder chemisch behandelt worden sind;
  - iii) vor dem Versand in dem Ursprungsland bzw. — bei Regionalisierung — in der Ursprungsregion zwölf Monate lang kein Fall von Schweinepest oder vesikulärer Schweinekrankheit zu verzeichnen war;
  - iv) die Sendung weder mit anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs noch mit lebenden Tieren in Berührung gekommen ist, bei denen das Risiko der Ausbreitung einer ersten übertragbaren Krankheit besteht.

Die Einfuhr unbehandelter Häute ist nur aus Drittländern zulässig, aus denen die Einfuhr von frischem Fleisch der entsprechenden Tierarten nach der Gemeinschaftsregelung zulässig ist.

### KAPITEL 4

#### Futter, in das wenig gefährliche Stoffe im Sinne der Richtlinie 90/667/EWG eingegangen sind

1. Jeder in hermetisch verschlossenen Behältnissen beförderten Sendung Heimtierfutter muß eine von einem amtlichen Tierarzt des Ursprungslandes ausgestellte und unterzeichnete Bescheinigung beigelegt werden, aus der hervorgeht, daß das betreffende Erzeugnis einer Wärmebehandlung unterzogen worden ist, damit ein Fc-Wert von mindestens 3,0 erzielt wird.
2. Jeder Sendung Halbfuchtfutter ist das Handelsdokument oder die Bescheinigung gemäß Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe b) der Richtlinie 90/667/EWG beizufügen, aus dem bzw. der hervorgeht, daß
  - i) das Rohmaterial tierischen Ursprungs für die Herstellung des Heimtierfutters nur von gesunden Schlachttieren gewonnen wurde, deren Fleisch als genußtauglich erklärt worden ist;
  - ii) die Bestandteile tierischen Ursprungs auf eine Kerntemperatur von mindestens 90 °C erhitzt wurden;

- iii) nach der Verarbeitung wirksame Maßnahmen ergriffen wurden, um sicherzustellen, daß die Sendung nicht einer etwaigen neuerlichen Verunreinigung ausgesetzt wird.
3. Trockenfutter für Heimtiere muß folgenden Anforderungen genügen:
- a) Die Rohstoffe zur Herstellung des Heimtierfutters sind wenig gefährliche Stoffe im Sinne der Artikel 2, 5 und 17 der Richtlinie 90/667/EWG.
- b) Jeder Sendung ist das Handelsdokument bzw. die Bescheinigung gemäß Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe b) der Richtlinie 90/667/EWG beigefügt, aus dem bzw. der hervorgeht, daß
- i) die Bestandteile des Trockenfutters für Heimtiere aus von geschlachteten Tieren gewonnenen Erzeugnissen bestehen, die auf eine Kerntemperatur von mindestens 90 °C erhitzt wurden, wobei diese Wärmebehandlung bei fertigen Erzeugnissen, deren Bestandteile einer derartigen Behandlung unterzogen wurden, nicht erforderlich ist;
  - ii) nach der Wärmebehandlung alle Vorkehrungen getroffen wurden, um eine Verunreinigung des Erzeugnisses vor dem Versand zu vermeiden;
  - iii) das Erzeugnis in unbenutzte Behälter (Tüten oder Säcke) verpackt wurde;
  - iv) die Wirksamkeit der Wärmebehandlung durch Tests mit gemäß Anhang II Kapitel III Nummer 2 der Richtlinie 90/667/EWG des Rates zufriedenstellenden Ergebnissen bestätigt wurde.
4. Jeder Sendung von aus verarbeiteten Häuten hergestellten Erzeugnissen ist das Handelsdokument bzw. die Bescheinigung gemäß Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe b) der Richtlinie 90/667/EWG beizufügen aus dem bzw. der hervorgeht, daß die Erzeugnisse während der Verarbeitung einer Wärmebehandlung unterzogen worden sind, die ausreicht, um Krankheitserreger (einschließlich Salmonellen) abzutöten, und daß nach der Verarbeitung wirksame Maßnahmen ergriffen wurden, um eine Verunreinigung der Erzeugnisse zu vermeiden.

#### KAPITEL 5

#### Knochen und Erzeugnisse aus Knochen (außer Knochenmehl), Horn und Hornerzeugnisse (außer Hornmehl) sowie Hufen und Klauen (außer Huf- und Klauenmehl)

Der Handel mit den vorgenannten Erzeugnissen und ihre Einfuhr unterliegt folgenden Bedingungen:

##### A. Zum Verzehr durch Menschen oder zur Tierernährung bestimmte Erzeugnisse

1. Hinsichtlich des Handels unterliegen Knochen, Horn, Hufe und Klauen den tierseuchenrechtlichen Bedingungen der Richtlinie 72/461/EWG.
2. Hinsichtlich des Handels unterliegen Erzeugnisse aus Knochen, Hornerzeugnisse sowie Erzeugnisse aus Hufen und Klauen den tierseuchenrechtlichen Bedingungen der Richtlinie 80/215/EWG<sup>(1)</sup>.
3. Hinsichtlich der Einfuhr unterliegen Knochen, Erzeugnisse aus Knochen, Horn, Hornerzeugnisse, Hufe und Klauen sowie Erzeugnisse aus Hufen und Klauen den Bedingungen der Richtlinie 72/462/EWG<sup>(2)</sup>.

##### B. Zu anderen Zwecken als zum Verzehr durch Menschen oder zur Tierernährung bestimmte Erzeugnisse, einschließlich der zur Verarbeitung im Hinblick auf die Gelatineherstellung bestimmten Erzeugnisse

1. Die Mitgliedstaaten lassen die Einfuhr von Knochen und Erzeugnissen aus Knochen (außer Knochenmehl), von Horn und Hornerzeugnissen (außer Hornmehl) sowie von Hufen und Klauen und Erzeugnissen aus Hufen und Klauen (außer Huf- und Klauenmehl) aus Drittländern zu, sofern
  - i) die Erzeugnisse vor der Ausfuhr getrocknet, nicht jedoch gekühlt oder gefroren wurden,
  - ii) die Erzeugnisse von ihrem Ursprungsland ausschließlich auf dem Land- und Seeweg direkt zu einer Grenzkontrollstelle in der Gemeinschaft verbracht wurden, ohne in einem außerhalb der Gemeinschaft gelegenen Hafen oder an einem anderen Ort außerhalb der Gemeinschaft umgeladen zu werden,
  - iii) die Erzeugnisse nach den in der Richtlinie 90/765/EWG vorgesehenen Dokumentenprüfungen unmittelbar zum Herstellungsbetrieb befördert wurden.
2. Jeder Sendung von Erzeugnissen muß eine Erklärung beigefügt sein, in der sich der Importeur verpflichtet, die im Rahmen dieses Kapitels eingeführten Erzeugnisse nicht unmittelbar dem Verzehr durch Menschen bzw. der Tierernährung zuzuführen.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 47 vom 21. 2. 1980, S. 4. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/687/EWG (AbI. Nr. L 377 vom 31. 12. 1991, S. 16).

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/688/EWG (AbI. Nr. L 377 vom 31. 12. 1991, S. 18).

Diese Erklärung ist dem amtlichen Tierarzt der Grenzkontrollstelle bei Eingang der Ware in das Gebiet der Gemeinschaft vorzulegen und von ihm mit einem Sichtvermerk zu versehen; sie muß die Sendung bis zu ihrem Bestimmungsort begleiten.

3. Nach dem Verfahren des Artikels 18 kann je nach der gesundheitlichen Lage und den von einem Drittland gebotenen Garantien in bezug auf die Kontrolle am Ursprungsort von einigen der genannten Erfordernisse abgewichen werden.

## KAPITEL 6

### Verarbeitetes tierisches Eiweiß

- I. Unbeschadet etwaiger Beschränkungen aufgrund der BSE sowie etwaiger Beschränkungen für die Fütterung von Wiederkäuern mit Eiweiß von Wiederkäuern unterliegen der Handel mit verarbeitetem Eiweiß und seine Einfuhr folgenden Bedingungen:

#### A. hinsichtlich des Handels:

- Bei für den menschlichen Verzehr bestimmtem verarbeitetem tierischem Eiweiß ist das Dokument bzw. die Bescheinigung gemäß der Richtlinie 77/99/EWG vorzulegen, aus dem bzw. der hervorgeht, daß den Anforderungen dieser Richtlinie entsprochen wird.
- Bei zur Tierernährung bestimmtem verarbeitetem tierischem Eiweiß ist das Dokument bzw. die Bescheinigung gemäß Artikel 13 der Richtlinie 90/667/EWG vorzulegen.

#### B. hinsichtlich der Einfuhr:

1. Es ist eine vom amtlichen Tierarzt des Ursprungslandes unterzeichnete Gesundheitsbescheinigung im Sinne von Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe c) vorzulegen, aus der hervorgeht, daß
  - a) das Erzeugnis
    - i) wenn es zur Verfütterung bestimmt ist, einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, so daß es den mikrobiologischen Normen von Anhang II Kapitel III der Richtlinie 90/667/EWG entspricht,
    - ii) wenn es zum menschlichen Verzehr bestimmt ist, den Erfordernissen der Richtlinie 80/215/EWG genügt,
  - b) nach der Behandlung alle Vorkehrungen getroffen wurden, um jegliche Verunreinigung des bearbeiteten Erzeugnisses zu vermeiden,
  - c) beim Verlassen des Ursprungslandes Proben für Salmonellentests entnommen wurden,
  - d) die Ergebnisse dieser Tests negativ waren.
2. Nach der Dokumentenprüfung hinsichtlich der unter Nummer 1 genannten Bescheinigung hat die zuständige Behörde der Grenzkontrollstelle unbeschadet der Ziffer ii) Proben
  - i) bei jeder Massengutsendung,
  - ii) bei den Sendungen von im Herstellungsbetrieb verpackten Erzeugnissen (Stichproben) entnommen.
3. Sendungen von verarbeitetem tierischem Eiweiß dürfen im Gebiet der Gemeinschaft nur dann in den freien Verkehr gebracht werden, wenn die Ergebnisse der Probenahmen gemäß Abschnitt B Nummer 1 Buchstabe c) negativ sind, gegebenenfalls nach Weiterverarbeitung.

- C. Die zum Zeitpunkt der Bekanntgabe dieser Richtlinie bestehenden einzelstaatlichen Vorschriften, in denen für tierisches Eiweiß Auflagen hinsichtlich der BSE und der Traberkrankheit (Scrapie) festgelegt sind, können aufrechterhalten werden, bis eine Entscheidung bezüglich der Art der Wärmebehandlung, mit der das entscheidende Agens vernichtet werden kann, getroffen ist.

Der Handel mit Fleisch- und Knochenmehl sowie deren Einfuhr unterliegen weiterhin den Bestimmungen von Artikel 5 Absatz 2 der Richtlinie 89/662/EWG und des Artikels 11 Absatz 2 der Richtlinie 90/675/EWG.

- II. Die Mitgliedstaaten können eine Stichprobenkontrolle bei Massengutsendungen aus Drittländern vornehmen, hinsichtlich deren die sechs letzten aufeinanderfolgenden Tests negativ waren.

Hat eine derartige Kontrolle zu einem positiven Ergebnis geführt, so muß die zuständige Behörde des Ursprungslands davon unterrichtet werden, damit sie die geeigneten Abhilfemaßnahmen trifft. Diese Maßnahmen müssen der für die Einfuhrkontrollen verantwortlichen zuständigen Behörde zur Kenntnis

gebracht werden. Im Falle eines erneuten positiven Ergebnisses bei Erzeugnissen derselben Herkunft müssen die weiteren Kontrollen bei allen Sendungen derselben Herkunft vorgenommen werden, bis die im ersten Satz genannten Anforderungen erneut erfüllt sind.

- III. Die Mitgliedstaaten sind gehalten, eine Aufstellung der Ergebnisse der bei den Sendungen durchgeführten Kontrollen aufzubewahren.
- IV. Gemäß Artikel 3 Absatz 3 der Richtlinie 89/662/EWG sind Umladungen von Sendungen nur in nach dem Verfahren des Artikels 18 anerkannten Häfen gestattet, sofern ein bilaterales Abkommen zwischen Mitgliedstaaten geschlossen wurde, das eine spätere Kontrolle der Sendungen bei ihrer Ankunft an der Grenzkontrollstelle des Bestimmungsmitgliedstaats ermöglicht.
- V. Bei positivem Befund der Untersuchung auf Salmonellen wird die Sendung
- a) wieder aus der Gemeinschaft ausgeführt oder
  - b) für andere Zwecke als zur Tierfütterung verwendet. In diesem Fall darf die Sendung den Hafen oder das Lager nur verlassen, wenn die Erzeugnisse, aus denen sie besteht, nicht Futtermitteln beigemischt werden, oder
  - c) in einer gemäß der Richtlinie 90/667/EWG zugelassenen Verarbeitungsanlage oder einem für die Dekontaminierung zugelassenen Betrieb weiterverarbeitet; die Beförderung aus dem Hafen oder dem Lager wird im Wege eines Genehmigungsverfahrens durch die zuständige Behörde kontrolliert und die Sendung erst freigegeben, wenn sie bearbeitet und gemäß Anhang II Kapitel III der Richtlinie 90/667/EWG von der zuständigen Behörde mit negativem Befund auf Salmonellen untersucht worden ist.

## KAPITEL 7

### Blut und Bluterzeugnisse tierischen Ursprungs

(ausgenommen Blut von Equiden und von Equiden stammende Bluterzeugnisse)

1. Für den Handel mit Blut und Bluterzeugnissen gilt die allgemeine Bestimmung des Artikels 4.
  2. Bei der Einfuhr von Bluterzeugnissen, die für die pharmazeutische Industrie bestimmt sind, ist eine Gesundheitsbescheinigung gemäß Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe b) vorzulegen, aus der hervorgeht, daß die Bestimmungen über die Nämlichkeit der betreffenden Stoffe, ihre Verpackung, die Beförderungs-, Lagerungs-, Verlade- und Verarbeitungsbedingungen sowie die Bestimmungen über die Beseitigung der Verpackung, der Umhüllung und der Verarbeitungsrückstände eingehalten werden, damit jede Gefahr für die öffentliche Gesundheit und die Gesundheit der Tiere ausgeschlossen wird; dies gilt unbeschadet der für den Verzehr durch Menschen bestimmten Einfuhrgüter, die weiterhin den Anforderungen der Richtlinie 72/462/EWG genügen müssen.
  3. Bei der Einfuhr von zu anderen Zwecken bestimmten Bluterzeugnissen tierischen Ursprungs von anderen Tieren als Equiden ist die vom amtlichen Tierarzt unterzeichnete Gesundheitsbescheinigung gemäß Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe c) vorzulegen, aus der, wenn nach dem Verfahren des Artikels 18 festgestellt wurde, daß das Ursprungsdrittland ein Gesundheitsrisiko hinsichtlich der Maul- und Klauenseuche und/oder der Blauzungenkrankheit darstellt, folgendes hervorgeht:
    - a) Entweder stammen die Erzeugnisse
      - aus einem Schlachthof, der innerhalb eines Gebiets mit einem Radius von zehn Kilometern liegt, das frei von den betreffenden Krankheiten ist, für die die erzeugnisliefernden Tiere anfällig sind, und
      - von einem Tier, das selbst oder dessen Muttertier
        - drei Monate lang im Ursprungsland gehalten wurde und
        - einer Untersuchung vor der Schlachtung und einer Fleischuntersuchung unterzogen und für frei von den betreffenden Krankheiten befunden wurde.
- Erfüllen die Sendungen die obengenannten Anforderungen, so gelten folgende Bestimmungen:
- Jede Sendung von Bluterzeugnissen ist — außer in dem in Nummer 5 genannten Fall — auf direktem Wege vom Einfuhrhafen zur Behandlung in ein Labor zu verbringen, und alle Behandlungsrückstände sind sofort unschädlich zu beseitigen.
  - Von jeder Sendung von Bluterzeugnissen ist eine Probe zu entnehmen, die in einem nach dem Verfahren des Artikels 18 zugelassenen Labor Tests auf Maul- und Klauenseuche und Blauzungenkrankheit zu unterziehen ist.
  - Die Sendung darf das Labor erst verlassen, wenn die untersuchte Probe für frei vom Maul- und Klauenseuchevirus und/oder vom Blauzungenvirus befunden worden ist.

- Die Kosten für die Kontrollen gemäß der Richtlinie 90/675/EWG sind vom Importeur zu tragen.
- b) Oder die Erzeugnisse wurden einer der folgenden Behandlungen unterzogen:
  - Sie wurden für mindestens drei Stunden auf mindestens 65 °C erhitzt oder
  - mit 2,5 Megarad bestrahlt oder
  - für drei Stunden einer pH-Wert-Änderung unterzogen und einem pH-Wert 5 ausgesetzt.
- c) Oder die Erzeugnisse wurden — sofern es sich um Bluterzeugnisse handelt, die als In-vitro-Diagnosemittel oder als Reagens verwendet werden sollen — in versiegelten, undurchlässigen Behältern versandt. In diesem Fall
  - müssen die Behälter oder ihre äußere Verpackung die deutlich erkennbare Aufschrift „Nur zur Verwendung als In-vitro-Diagnosemittel oder als Reagens“ tragen,
  - darf das Bluterzeugnis nur als In-vitro-Diagnosemittel oder als Reagens verwendet werden; ferner muß aus den beigefügten Unterlagen hervorgehen, daß die Erzeugnisse oder ihre Rückstände nicht mit Wiederkäuern oder Schweinen in Berührung kommen dürfen.
- 4. Die Mitgliedstaaten lassen die Einfuhr von Bluterzeugnissen aus Drittländern, die für frei von ernststen übertragbaren Krankheiten befunden wurden, unter der Voraussetzung zu, daß den Bluterzeugnissen eine tierärztliche Bescheinigung beigefügt ist, aus der hervorgeht, daß sie von einem Tier gewonnen wurden, welches aus einem Mitgliedstaat oder aus einem der genannten Drittländer stammt.
- 5. Bluterzeugnisse, die sich in versiegelten, undurchlässigen Behältern befinden, können in Betrieben gelagert werden, die unter der ständigen Aufsicht eines amtlichen Tierarztes stehen, sofern sie von allen anderen in demselben Betrieb gelagerten Erzeugnissen tierischen Ursprungs ferngehalten werden.

## KAPITEL 8

### Equidenserum

1. Das Serum darf nur in den Handel gebracht werden, wenn es von Equiden stammt, die keine der ernststen übertragbaren Krankheiten im Sinne der Richtlinie 90/426/EWG<sup>(1)</sup> und keine ernste übertragbare Krankheit aufweisen, für die Equiden anfällig sind, und in Einrichtungen oder Zentren gewonnen worden ist, die keinen gesundheitlichen Beschränkungen gemäß der genannten Richtlinie unterliegen.
2. Equidenserum darf nur eingeführt werden, wenn es von einem Equiden gewonnen wurde, der in einem Drittland geboren und aufgezogen worden ist, aus dem die Einfuhr von Schlachtequiden zugelassen ist und bei der Gewinnung, Behandlung und Versendung bestimmte nach dem Verfahren des Artikels 18 festzulegende Bedingungen eingehalten wurden.

## KAPITEL 9

### Schmalz und ausgelassene Fette

1. Die Mitgliedstaaten gestatten die Einfuhr von Schmalz und ausgelassenen Fetten in die Gemeinschaft aus den Drittländern, die in der Liste im Anhang zur Entscheidung 79/542/EWG aufgeführt sind und aus denen die Einfuhr von frischem Fleisch der betreffenden Tierart gestattet ist.
2. Ist in einem der in Nummer 1 genannten Länder während der Zeitspanne von zwölf Monaten vor der Ausfuhr eine ernste übertragbare Krankheit aufgetreten, so muß jeder Sendung von Schmalz oder ausgelassenen Fetten eine Bescheinigung gemäß Artikel 10 Absatz 2 der vorliegenden Richtlinie beigegeben sein, aus der folgendes hervorgeht:
  - A. Das Schmalz bzw. die ausgelassenen Fette wurden einer der nachstehend genannten Wärmebehandlungen unterzogen:
    - i) Erhitzung auf eine Temperatur von mindestens 70 °C für mindestens 30 Minuten oder

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 42. Richtlinie zuletzt geändert durch die Entscheidung 92/130/EWG (AbI. Nr. L 47 vom 22. 2. 1992, S. 26).

- ii) Erhitzung auf mindestens 90 °C für mindestens 15 Minuten oder
  - iii) Erhitzung auf mindestens 80 °C bei einem kontinuierlichen Ausschmelzverfahren.
- B. Bei verpacktem Schmalz bzw. verpackten ausgelassenen Fetten wurden unbenutzte Behältnisse verwendet, und es wurden alle Vorkehrungen zur Vermeidung einer neuerlichen Verunreinigung getroffen.
- C. Beim Versand der Erzeugnisse als Massengut wurden die Leitungen, die Pumpen, die Tanks sowie alle sonstigen Massengutbehältnisse bzw. Massenguttankwagen, die zur Beförderung der Erzeugnisse vom Herstellungsbetrieb direkt auf das Schiff, zu Küstentankanlagen oder direkt zu Betrieben verwendet werden, vor der Verwendung geprüft und für sauber befunden.

## KAPITEL 10

### Rohmaterial zur Herstellung von Futtermitteln und pharmazeutischen oder technischen Erzeugnissen

1. Als „Rohmaterial“ gelten frisches Fleisch, Drüsen, Organe und andere Nebenprodukte der Schlachtung sowie Darmschleimhaut, die nicht zum menschlichen Genuß bestimmt sind. Rohmaterial ist als frisch anzusehen, wenn es nur einer Kältebehandlung oder einer anderen Behandlung, durch die Krankheitserreger nicht ausreichend sicher abgetötet wurden, unterzogen wurde. Dabei darf es sich nur um wenig gefährliche Stoffe im Sinne der Richtlinie 90/667/EWG handeln.
2. Das Rohmaterial muß entweder von dem Handelsdokument bzw. der Bescheinigung nach Artikel 13 Absatz 2 der Richtlinie 90/667/EWG oder von einer Bescheinigung nach einem gemäß dem Verfahren des Artikels 18 zu erstellenden Muster begleitet sein und den Anforderungen der Entscheidung 92/183/EWG genügen.
3. Im Handel ist die Gesundheitsbescheinigung bzw. das Handelsdokument der für den Verarbeitungsbetrieb und der für das Zwischenlager — Kühlhaus — oder für den Sortierbetrieb zuständigen Veterinärbehörde sowie bei der Einfuhr aus Drittländern der Grenzkontrollstelle jeweils im Original vorzulegen.
4. Das Rohmaterial muß unmittelbar zu den Betrieben, die für die Verarbeitung zugelassen bzw. registriert sind und die die Voraussetzungen der Richtlinie 90/667/EWG erfüllen, oder zur Zwischenlagerung in dafür zugelassene Kühllhäuser transportiert werden. Rohmaterial für pharmazeutische Zwecke darf vor der Verarbeitung auch in speziell von den Mitgliedstaaten hierfür zugelassenen Betrieben sortiert und eingelagert werden. Die Mitgliedstaaten setzen die Kommission über die Zulassung derartiger Sortierbetriebe in Kenntnis.
5. Das Rohmaterial darf nur in flüssigkeitsdichten und ordnungsgemäß versiegelten Behältern oder Transportmitteln zum Verarbeitungsbetrieb transportiert werden. Die Behälter und Begleitpapiere müssen mit der dem jeweiligen Verwendungszweck entsprechenden Kennzeichnung „Ausschließlich zur Herstellung von Heimtierfutter“ bzw. „Ausschließlich zur Herstellung von pharmazeutischen oder technischen Erzeugnissen“ versehen sein. Auf den Behältern und Begleitpapieren sind Name und Anschrift des Empfangsbetriebs anzugeben.
6. Die zum Transport der Ware benutzten Fahrzeuge und Behälter sowie alle Ausrüstungsgegenstände oder Geräte, die mit dem unbehandelten Rohmaterial in Berührung gekommen sind, sind zu reinigen und zu desinfizieren. Verpackungsmaterial ist zu verbrennen oder in anderer Weise nach näherer Anweisung des amtlichen Tierarztes unschädlich zu beseitigen.
7. Eine Zwischenlagerung des Rohmaterials ist nur mit Genehmigung und unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes in dafür zugelassenen Kühllhäusern zulässig. Dabei ist das Material getrennt von anderer Ware und so zu lagern, daß eine Verschleppung von Tierseuchenerregern verhütet wird.
8. Das Rohmaterial ist in dem Verarbeitungsbetrieb so zu behandeln, daß Krankheitserreger abgetötet werden und eine Gefährdung einheimischer Tierbestände ausgeschlossen wird. Eine Entfernung von Rohmaterial aus dem Betrieb ist nur in Ausnahmefällen mit Genehmigung des amtlichen Tierarztes zur unschädlichen Beseitigung gemäß der Richtlinie 90/667/EWG in hierfür zugelassenen oder registrierten Verarbeitungsbetrieben zulässig. Für den Transport des Rohmaterials und die Benachrichtigung des für den Verarbeitungsbetrieb zuständigen amtlichen Tierarztes gelten die Vorschriften der Nummern 5, 6 und 9 entsprechend.
9. Der Abtransport des Rohmaterials vom Ursprungsbetrieb bzw. von der Drittlandsgrenze ist dem für den Verarbeitungsbetrieb, das Zwischenlager oder den Sortierbetrieb zuständigen amtlichen Tierarzt — im innergemeinschaftlichen Handel von dem für den Ursprungsbetrieb zuständigen amtlichen Tierarzt,

— bei der Einfuhr aus Drittländern von der Grenzkontrollstelle mittels des „ANIMO-Systems“ oder per Telex oder Telefax mitzuteilen.

10. Bei der Einfuhr aus Drittländern gilt darüber hinaus noch folgendes:

- a) Die Mitgliedstaaten genehmigen die Einfuhr von Rohmaterial in die Gemeinschaft nur aus Drittländern, die in der durch die Entscheidung 79/542/EWG des Rates oder durch die das jeweilige Rohmaterial betreffende besondere Entscheidung der Kommission festgelegten Liste (Drittländerliste) aufgeführt sind.
- b) Im Anschluß an die Grenzkontrolle ist das Rohmaterial unter Überwachung der zuständigen Veterinärbehörde unmittelbar zu einem zugelassenen bzw. registrierten Verarbeitungsbetrieb, der ständig unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes steht und die Garantie gegeben hat, daß das Rohmaterial nur für den genehmigten Zweck verwendet wird und den Betrieb unverarbeitet nicht verläßt, oder in ein zugelassenes Zwischenlager oder einen zugelassenen Sortierbetrieb zu transportieren.
- c) Die Gesundheitsbescheinigung mit dem Eingangsvermerk der Grenzkontrollstelle oder eine beglaubigte Abschrift der Bescheinigung muß die Ware bis zum Bestimmungsbetrieb begleiten.

## KAPITEL 11

### Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild nur eingeführt wird,

- a) wenn es aus Drittländern stammt, die
  - i) im Fall von Haarwild aus Zuchtbetrieben in der Liste der Länder aufgeführt sind, aus denen Frischfleisch der entsprechenden Arten gemäß der Richtlinie 72/462/EWG eingeführt werden darf,
  - ii) im Fall von Federwild aus Zuchtbetrieben in der Liste der Länder aufgeführt sind, aus denen gemäß der Richtlinie 91/494/EWG <sup>(1)</sup> frisches Geflügelfleisch eingeführt werden darf,
  - iii) im Fall von Kaninchenfleisch in einer Liste aufgeführt sind, die nach dem Verfahren des Artikels 18 zu erstellen ist;
- b) wenn es zumindest den Anforderungen genügt, die in Kapitel II bzw. III der Richtlinie 91/495/EWG <sup>(2)</sup> vorgesehen sind;
- c) wenn es aus Betrieben stammt, die die in Buchstabe b) genannten Sicherheiten bieten und nach dem Verfahren des Artikels 18 anerkannt sind; bis zur Fertigstellung der in Buchstabe a) Ziffer iii) genannten Liste von Betrieben ist eine Zulassung des Betriebs durch die zuständigen Behörden erforderlich;
- d) wenn jeder Sendung Fleisch die in Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe c) vorgesehene Gesundheitsbescheinigung beigelegt ist.

## KAPITEL 12

### Imkereierzeugnisse

1. Die ausschließlich zur Verwendung in der Imkerei bestimmten Imkereierzeugnisse
  - a) dürfen nicht aus einem Gebiet stammen, über das eine Sperre wegen des Auftretens der bösartigen Faulbrut oder der gutartigen Faulbrut verhängt wurde, wenn im Fall der zuletzt genannten Krankheit der Bestimmungsmitgliedstaat ergänzende Garantien gemäß Artikel 14 Absatz 2 der Richtlinie 92/65/EWG <sup>(3)</sup> erhalten hat;
  - b) müssen den Anforderungen des Artikels 8 Buchstabe a) der Richtlinie 92/65/EWG genügen.
2. Über etwaige Abweichungen wird erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 18 der vorliegenden Richtlinie entschieden.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 35.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 41.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 54.

## KAPITEL 13

## Jagdtrophäen

Beim Handel und bei der Einfuhr unbehandelter Jagdtrophäen muß das in Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe a) siebter Gedankenstrich vorgesehene Handelsdokument oder die in Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe c) vorgesehene Gesundheitsbescheinigung mitgeführt werden, aus dem bzw. der hervorgeht, daß

1. die Trophäen nicht von Tieren aus einem Gebiet stammen, das wegen des Auftretens ernster übertragbarer Krankheiten Beschränkungen unterliegt,
2. die Trophäen vollständig trocken sind und keine Fleischreste aufweisen und vor ihrem Versand während mindestens 14 Tagen getrocknet bzw. trocken oder naß gesalzen worden sind,
3. die Sendung weder mit anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs noch mit lebenden Tieren in Berührung gekommen ist, durch die eine Kontaminierung möglich gewesen wäre,
4. das Erzeugnis nach der Trocknung mit von der zuständigen Behörde des Versandstaates zugelassenen Erzeugnissen desinfiziert wurde,
5. für die Trophäen unbenutzte durchsichtige Verpackungen verwendet wurden.

## KAPITEL 14

## Gülle für die Bodenbehandlung (a)

*Verarbeitungserzeugnisse auf Güllebasis*

Alle organischen Dünger, die einer Behandlung unterworfen wurden, durch die das Erzeugnis frei von Krankheitserregern wurde.

Gestattet ist der Handel mit oder die Einfuhr von Verarbeitungserzeugnissen auf Güllebasis, wenn sie die nachstehend aufgeführten Voraussetzungen erfüllen:

- sie müssen salmonellenfrei sein:  
keine Salmonellen in 25 g des Verarbeitungserzeugnisses;
- sie müssen frei von Enterobakterien sein:  
nach der Messung des Gehalts an aeroben Keimen (< 1 000 kolonienbildende Einheiten pro g des Verarbeitungserzeugnisses);
- sie müssen einer Verringerung der Sporenbildung und der Toxogenese unterzogen worden sein:  
Feuchtigkeitsgehalt < 14 % Wassergehalt des Erzeugnisses < 0,7.

Die Erzeugnisse müssen so aufbewahrt werden, daß eine Kontaminierung oder Sekundärinfektion sowie ein Feuchtwerden nach der Behandlung ausgeschlossen sind.

Erforderlich ist daher eine Lagerung

- in fest verschlossenen und gut isolierten Speichern oder
- in dicht verschlossenen Verpackungen (Plastiksäcke oder „Big Bags“).

*Nicht verarbeitete Gülle*

Nicht verarbeitete Gülle darf nur gehandelt und eingeführt werden, wenn sie von Geflügel oder Equiden stammt. Sie muß aus einem Gebiet stammen, das frei von ernstesten übertragbaren Tierkrankheiten, insbesondere den nachstehend aufgeführten Krankheiten, ist:

- Maul- und Klauenseuche,
- Newcastle-Krankheit,

(a) Unter „Gülle“ ist das Kot-Harn-Wasser-Gemisch von Rindern, Schweinen, Equiden und Geflügel zu verstehen.



- klassische Schweinepest,
- Geflügelpest,
- afrikanische Schweinepest,
- Pferdepest,
- vesikuläre Schweinekrankheit.

Erforderlichenfalls können nach dem Verfahren des Artikels 18 bakteriologische Normen festgelegt werden.

## KAPITEL 15

### Unbearbeitete Wolle, Haare, Borsten, Federn und Federteile

1. Als „unbearbeitet“ gelten Schafwolle, Haare von Wiederkäuern und Schweineborsten, wenn sie keiner Fabrikwäsche unterzogen oder nicht beim Gerben gewonnen sind, sowie Federn und Federteile, wenn sie nicht mit strömendem Wasserdampf oder auf eine andere Art, die eine Übertragung von Krankheitserregern ausschließt, behandelt sind.
2. Unbearbeitete Schafwolle, Haare von Wiederkäuern, Schweineborsten und Federteile (Ware) dürfen nur gehandelt oder eingeführt werden, wenn sie in Umhüllungen fest verpackt oder trocken sind. Der Handel mit Schweineborsten aus Ländern oder Gebieten, in denen die afrikanische Schweinepest endemisch vorkommt, und ihre Einfuhr sind jedoch verboten; hiervon ausgenommen sind Schweineborsten, die
  - a) gekocht, gefärbt oder gebleicht worden sind oder
  - b) einer anderen Behandlung unterworfen worden sind, durch die Krankheitserreger sicher abgetötet werden, sofern dies durch eine Bescheinigung des für den Herkunftsort zuständigen Tierarztes nachgewiesen wird. Die Fabrikwäsche gilt nicht als Behandlung im Sinne dieser Vorschrift.
3. Die Vorschriften dieses Kapitels finden keine Anwendung auf den Handel mit Schmuckfedern und Federn und deren Einfuhr, soweit diese Erzeugnisse
  - a) im Reiseverkehr zur eigenen Verwendung mitgeführt oder
  - b) als Sendung an Privatpersonen zu nichtgewerblichen Zwecken innergemeinschaftlich verbracht oder eingeführt werden.
4. Die Ware muß unmittelbar in den Bestimmungsbetrieb oder in ein Lagerhaus verbracht werden; dabei ist sicherzustellen, daß eine Verschleppung von Krankheitserregern vermieden wird.

## ANHANG II

## SPEZIFISCHE GESUNDHEITLICHE BEDINGUNGEN

## KAPITEL 1

**Einfuhr von aus Geflügelfleisch, Zuchtwild, Wildfleisch und Kaninchenfleisch gewonnenen Fleischerzeugnissen aus Drittländern**

Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß Fleischerzeugnisse, die aus Geflügelfleisch, Zuchtwildfleisch, Wildfleisch und Kaninchenfleisch gewonnen wurden, nur eingeführt werden, wenn

- a) sie aus einem Drittland stammen, das in einer der folgenden Listen aufgeführt ist:
  - i) Liste des Artikels 14 der Richtlinie 71/118/EWG bei Geflügelfleisch,
  - ii) Liste des Artikels 16 der Richtlinie 92/45/EWG bei Wildfleisch,
  - iii) für Kaninchenfleisch und Zuchtwildfleisch nach dem Verfahren des Artikels 18 zu erstellende Liste;
- b) das verwendete frische Fleisch den entsprechenden Anforderungen des Artikels 14 der Richtlinie 71/118/EWG für Geflügelfleisch, des Artikels 16 der Richtlinie 92/45/EWG für Wildfleisch, des Artikels 3 der Richtlinie 91/495/EWG für Kaninchenfleisch und des Artikels 6 der genannten Richtlinie für Zuchtwildfleisch entspricht;
- c) sie aus einem Betrieb stammen, der dieselben Garantien bietet, wie sie in der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen und nach dem Verfahren des Artikels 18 bzw. — bis zur Annahme eines solchen Beschlusses — von der zuständigen Behörde des Mitgliedstaates genehmigt worden sind; für die Einfuhr dieser Erzeugnisse gelten weiterhin die Vorschriften des Artikels 11 Absatz 2 der Richtlinie 90/675/EWG;
- d) sie nach den entsprechenden Anforderungen der Richtlinie 77/99/EWG zubereitet, kontrolliert und behandelt worden sind;
- e) jeder Sendung Fleischerzeugnisse eine nach dem Verfahren des Artikels 18 erstellte Gesundheitsbescheinigung beigelegt ist.

## KAPITEL 2

Vor dem 1. Januar 1994 sind nach dem Verfahren des Artikels 18 die gesundheitlichen Bedingungen festzulegen für

- die Vermarktung und Einfuhr von Eiern sowie die Einfuhr von Eiprodukten, die für den Verzehr bestimmt sind, und zwar unbeschadet der im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation festgelegten Regeln,
- die Zubereitung von für den Verzehr bestimmten Gelatinen,
- den Handel mit Honig, Froschschenkeln und Schnecken, die zum Verzehr bestimmt sind, sowie deren Einfuhr.

## ANHANG III

## I

## KONSOLIDIERTE FASSUNG DER ANHÄNGE A UND B DER RICHTLINIE 89/662/EWG

## „ANHANG A

## TIERÄRZTLICHE RECHTSVORSCHRIFTEN

## KAPITEL I

- Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64);
- Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23);
- Richtlinie 72/461/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 24);
- Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen (ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85);
- Richtlinie 80/215/EWG des Rates vom 22. Januar 1980 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen (ABl. Nr. L 47 vom 21. 2. 1980, S. 4);
- Richtlinie 88/657/EWG des Rates vom 14. Dezember 1988 zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen (ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 3);
- Richtlinie 89/437/EWG des Rates vom 20. Juni 1989 zur Regelung hygienischer und gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten (ABl. Nr. L 212 vom 22. 7. 1989, S. 87);
- Richtlinie 91/67/EWG des Rates vom 28. Januar 1991 betreffend die tierseuchenrechtlichen Vorschriften für die Vermarktung von Tieren und anderen Erzeugnissen der Aquakultur (ABl. Nr. L 46 vom 19. 2. 1991, S. 1);
- 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);
- Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 15);
- 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);
- 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);
- Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch (ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35);
- Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis (ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 1).

## KAPITEL II

- Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und — in bezug auf Krankheitserreger — der Richtlinie 90/425/EWG (mit Ausnahme der Krankheitserreger) unterliegen.

## ANHANG B

**ERZEUGNISSE, DIE NICHT DER GEMEINSCHAFTSHARMONISIERUNG UNTERLIEGEN, FÜR DIE JEDOCH IM HANDELSVERKEHR DIE IN DIESER RICHTLINIE VORGESEHENEN KONTROLLEN GELTEN WERDEN**

Andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die weder in Anhang A der vorliegenden Richtlinie noch im Anhang der Richtlinie 90/425/EWG aufgeführt sind: Diese Erzeugnisse werden nach dem Verfahren des Artikels 18 bestimmt.“

## II

**KONSOLIDIERTE FASSUNG DER ANHÄNGE A UND B DER RICHTLINIE 90/425/EWG**

## „ANHANG A

## KAPITEL I

**VETERINÄRRECHTLICHE VORSCHRIFTEN**

## Abschnitt 1

- Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen (ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 1977/64);
- Richtlinie 88/407/EWG des Rates vom 14. Juni 1988 zur Festlegung der tierseuchenrechtlichen Anforderungen an den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit gefrorenem Samen von Rindern und an dessen Einfuhr (ABl. Nr. L 194 vom 22. 7. 1988, S. 10);
- Richtlinie 89/556/EWG des Rates vom 25. September 1989 über viehseuchenrechtliche Fragen beim innergemeinschaftlichen Handel mit Embryonen von Hausrindern und ihrer Einfuhr aus Drittländern (ABl. Nr. L 302 vom 19. 10. 1989, S. 1);
- Richtlinie 90/426/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Festlegung der tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Verbringen von Equiden und für ihre Einfuhr aus Drittländern (ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 42);
- Richtlinie 90/429/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Festlegung der tierseuchenrechtlichen Anforderungen an den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Samen von Schweinen und an dessen Einfuhr (ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 62);
- Richtlinie 90/539/EWG des Rates vom 15. Oktober 1990 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit Geflügel und Bruteiern für ihre Einfuhr aus Drittländern (ABl. Nr. L 303 vom 31. 10. 1990, S. 6);
- Richtlinie 90/667/EWG des Rates vom 27. November 1990 zum Erlaß veterinärrechtlicher Vorschriften für die Beseitigung, Verarbeitung und Vermarktung tierischer Abfälle und zum Schutz von Futtermitteln tierischen Ursprungs, auch aus Fisch, gegen Krankheitserreger sowie zur Änderung der Richtlinie 90/425/EWG (ABl. Nr. L 363 vom 27. 12. 1990, S. 51);
- Richtlinie 91/67/EWG des Rates vom 28. Januar 1991 betreffend die tierseuchenrechtlichen Vorschriften für die Vermarktung von Tieren und anderen Erzeugnissen der Aquakultur (ABl. Nr. L 46 vom 19. 2. 1991, S. 1);
- Richtlinie 91/68/EWG des Rates vom 28. Januar 1991 zur Regelung tierseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Schafen und Ziegen (ABl. Nr. L 46 vom 19. 2. 1991, S. 19);
- Richtlinie 91/628/EWG des Rates vom 19. November 1991 über den Schutz von Tieren beim Transport sowie zur Änderung der Richtlinien 90/425/EWG und 91/496/EWG (ABl. Nr. L 340 vom 11. 12. 1991, S. 17).

## Abschnitt 2

Richtlinie 92/65/EWG des Rates vom 13. Juli 1992 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den Handel mit Tieren, Samen, Eizellen und Embryonen in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Abschnitt 1 der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 54).

— In bezug auf Krankheitserreger

Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und — in bezug auf Krankheitserreger — Anhang A Kapitel I Abschnitt 1 der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen.

KAPITEL II

TIERZUCHTRECHTLICHE VORSCHRIFTEN

- Richtlinie 77/504/EWG des Rates vom 25. Juli 1977 über reinrassige Zuchtrinder (ABl. Nr. L 206 vom 12. 8. 1977, S. 8);
- Richtlinie 88/661/EWG des Rates vom 19. Dezember 1988 über die tierzüchterischen Normen für Zuchtschweine (ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 36);
- Richtlinie 89/361/EWG des Rates vom 30. Mai 1989 über reinrassige Zuchtschafe und -ziegen (ABl. Nr. L 153 vom 8. 6. 1989, S. 30);
- Richtlinie 90/427/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Festlegung der tierzüchterischen und genealogischen Vorschriften für den innergemeinschaftlichen Handel mit Equiden (ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 55);
- Richtlinie 91/174/EWG des Rates vom 25. März 1991 über züchterische und genealogische Bedingungen für die Vermarktung reinrassiger Tiere (ABl. Nr. L 85 vom 5. 4. 1991, S. 37).

ANHANG B

**TIERE UND ERZEUGNISSE, DIE NICHT DER GEMEINSCHAFTSHARMONISIERUNG  
UNTERLIEGEN, FÜR DIE JEDOCH IM HANDELSVERKEHR DIE IN DIESER RICHTLINIE  
VORGESEHENEN KONTROLLEN GELTEN WERDEN**

KAPITEL I

Veterinärrechtliche Vorschriften — Sonstige lebende Tiere, die nicht in Anhang A Kapitel I aufgeführt sind.

KAPITEL II

Veterinärrechtliche Vorschriften — Samen, Eizellen und Embryonen, die nicht in Anhang A Kapitel I aufgeführt sind.“

## RICHTLINIE 92/119/EWG DES RATES

vom 17. Dezember 1992

mit allgemeinen Gemeinschaftsmaßnahmen zur Bekämpfung bestimmter Tierseuchen sowie besonderen Maßnahmen bezüglich der vesikulären Schweinekrankheit

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

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

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

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

Lebende Tiere sind in der Liste in Anhang II des Vertrages aufgeführt. Ihre Vermarktung stellt für die landwirtschaftliche Bevölkerung eine wichtige Einkommensquelle dar.

Um die rationelle Entwicklung des Agrarsektors sicherzustellen und den Tiergesundheitsschutz in der Gemeinschaft zu verbessern, sind auf Gemeinschaftsebene Bekämpfungsmaßnahmen für den Fall von Seuchenausbrüchen zu erlassen.

Bestimmte Tierkrankheiten können rasch epizootische Ausmaße annehmen. Die damit einhergehende hohe Mortalität und die dabei auftretenden Störungen können die Rentabilität der tierischen Erzeugung stark beeinträchtigen.

Bei Seuchenverdacht sind sofort entsprechende Schritte einzuleiten, damit rasch und wirksam eingegriffen werden kann, wenn sich dieser Verdacht bestätigt.

Jegliche Bekämpfungsaktion muß die Verhütung der Seuchenverschleppung ermöglichen, insbesondere durch strenge Verbringungskontrollen für Tiere und Erzeugnisse, die Träger von Ansteckungsstoffen sein könnten.

Für die Seuchenverhütung in der Gemeinschaft gilt in der Regel der Grundsatz der Nichtimpfung. Für besondere Notfälle ist jedoch eine Impfung vorzusehen.

Damit geimpfte Tiere als solche erkennbar sind, ist der Impfbestand zu kennzeichnen. Zur Sicherheit ist jeder verwendete Impfstoff von einem gemeinschaftlich benannten Referenzlaboratorium auf Wirksamkeit zu prüfen und zu genehmigen.

Die Verhütung der Seuchenverschleppung erfordert gründliche epidemiologische Untersuchungen. Es ist notwendig, daß die Mitgliedstaaten zu diesem Zweck Sondereinheiten einrichten.

Um eine erfolgreiche Seuchenbekämpfung zu gewährleisten, muß die Seuchendiagnose harmonisiert und von zuständigen Laboratorien gestellt werden, die durch ein gemeinschaftlich benanntes Referenzlaboratorium koordiniert werden können.

Im Fall des Ausbruchs einer der in Anhang I genannten Seuchen gelten die Bestimmungen des Artikels 3 der Entscheidung 90/424/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 über bestimmte Ausgaben im Veterinärbereich <sup>(4)</sup>.

Eine gemeinsame Seuchenbekämpfungsaktion bildet die Grundlage für das Fortbestehen einer einheitlichen Tiergesundheitsnorm.

Darüber hinaus sollten besondere Bestimmungen für jede einzelne Seuche, zunächst jedoch für die vesikuläre Schweinekrankheit vorgesehen werden —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

*Artikel 1*

Diese Richtlinie regelt die allgemeinen Gemeinschaftsmaßnahmen bei Ausbruch einer der in Anhang I genannten Seuchen.

*Artikel 2*

Im Sinne dieser Richtlinie gelten als:

1. *Betrieb*: jeder (landwirtschaftliche oder sonstige) im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats gelegene Betrieb, in dem Tiere gehalten oder gezüchtet werden;
2. *Tier*: Haustier einer Art, die für die betreffende Seuche unmittelbar empfänglich ist, oder freilebendes Wirbeltier, das als Träger oder Speicher von Ansteckungsstoffen zu deren Verschleppung beitragen könnte;
3. *Vektor*: Wirbeltier oder wirbelloses Tier, das den fraglichen Seuchenerreger auf mechanischem oder biologischem Weg übertragen und verschleppen könnte;
4. *Besitzer/Halter*: jede natürliche oder juristische Person, die rechtmäßiger Besitzer der Tiere bzw. entgeltlich oder unentgeltlich für deren Haltung zuständig ist;
5. *Inkubationszeit*: die voraussichtliche Zeitspanne zwischen der Infektion und dem Auftreten der ersten

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 148 vom 7. 6. 1991, S. 12.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 280 vom 28. 10. 1991, S. 174.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 339 vom 31. 12. 1991, S. 12.

<sup>(4)</sup> 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).

klinischen Krankheitssymptome. Diese Zeitspanne entspricht der für jede einzelne Seuche in Anhang I angegebenen Frist;

6. *Seuchenbestätigung*: die auf Laborbefunde gestützte Feststellung einer der in Anhang I genannten Seuchen durch die zuständige Behörde; bei epidemischem Auftreten kann die zuständige Behörde die Seuchenbestätigung auch auf klinische und/oder epidemiologische Befunde stützen;
7. *zuständige Behörde*: für die Durchführung der veterinärrechtlichen Kontrollen zuständige Zentralbehörde eines Mitgliedstaates oder eine von dieser damit beauftragte Veterinärstelle;
8. *amtlicher Tierarzt*: von der zuständigen Behörde bestellter Tierarzt.

### Artikel 3

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die zuständige Behörde zwingend und unverzüglich von einem Verdacht auf Ausbruch einer der in Anhang I genannten Seuchen benachrichtigt wird.

### Artikel 4

(1) Befinden sich in einem Betrieb Tiere, bei denen der Verdacht auf Infektion oder Kontakt mit Ansteckungstoffen einer der in Anhang I genannten Seuchen besteht, so tragen die Mitgliedstaaten dafür Sorge, daß der amtliche Tierarzt unverzüglich die amtlichen Untersuchungsmaßnahmen durchführt, um diesen Verdacht zu erhärten bzw. zu entkräften. Insbesondere entnimmt er geeignete Proben bzw. veranlaßt deren Entnahme für die Laboruntersuchungen. Zu diesem Zweck können seuchenverdächtige Tiere unter der Kontrolle der zuständigen Behörde, die die geeigneten Vorkehrungen gegen eine Seuchenverschleppung trifft, in die Laboratorien verbracht werden.

(2) Unmittelbar nach Anzeige des Seuchenverdachts stellt die zuständige Behörde den Betrieb unter amtliche Überwachung und veranlaßt insbesondere, daß

- a) alle Kategorien von Tieren empfänglicher Arten unter Angabe der bereits verendeten und erkrankten Tiere sowie der Tiere, bei denen der Verdacht auf Infektion oder auf Kontakt mit Ansteckungstoffen besteht, ermittelt werden. Die Zählung ist auf dem neuesten Stand zu halten, d. h. es sind alle während des Verdachtszeitraums geborenen und verendeten Tiere zu berücksichtigen; die Angaben sind auf den neuesten Stand zu bringen und auf Verlangen vorzulegen und können bei jedem Kontrollbesuch überprüft werden;
- b) alle im Betrieb befindlichen Tiere empfänglicher Arten entweder in den normalen Stallungen verwahrt oder an einem anderen Ort, der eine gesonderte Aufstallung ermöglicht, abgesondert werden; dabei ist unter Umständen der mögliche Einfluß von Vektoren zu berücksichtigen;

- c) die Verbringung von Tieren empfänglicher Arten aus und zu dem Seuchenbetrieb untersagt wird;
- d) die Genehmigung der zuständigen Behörde, die die entsprechenden, zur Vermeidung jeglicher Gefahr der Seuchenverschleppung erforderlichen Bedingungen festlegt, eingeholt werden muß für
  - den Verkehr von Personen und Fahrzeugen sowie die Verbringung von Tieren anderer, für die Seuche nicht empfänglicher Arten aus dem und zum Seuchenbetrieb;
  - den Transport von Fleisch und Tierkörpern, Futtermitteln, Gegenständen, Abfällen, Dung, Einstreu, Mist und sonstigen Materialien, die Träger von Ansteckungstoffen sein könnten, aus dem und zum Seuchenbetrieb;
- e) geeignete Desinfektionsmittel an den Ein- und Ausgängen von Gebäuden, Räumlichkeiten oder sonstigen Orten zur Unterbringung von Tieren empfänglicher Arten und der Wirtschaftsgebäude verwendet werden;
- f) eine epizootiologische Untersuchung gemäß Artikel 8 durchgeführt wird.

(3) Bis die amtlichen Maßnahmen gemäß Absatz 2 ergriffen sind, trifft der Besitzer/Halter von seuchenverdächtigen Tieren alle zweckmäßigen Vorkehrungen, um den Vorschriften von Absatz 2 mit Ausnahme des Buchstaben f) nachzukommen.

(4) Die zuständige Behörde kann die Maßnahmen gemäß Absatz 2 auf andere Betriebe ausdehnen, wenn Lage, betriebliche Anordnung oder Kontakte mit dem seuchenverdächtigen Betrieb eine Ansteckung befürchten lassen.

(5) Die Maßnahmen gemäß den Absätzen 1 und 2 werden erst aufgehoben, wenn der Seuchenverdacht vom amtlichen Tierarzt entkräftet wurde.

### Artikel 5

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß die zuständige Behörde über die Maßnahmen gemäß Artikel 4 Absatz 2 hinaus folgende Maßnahmen anordnet, wenn eine der in Anhang I genannten Seuchen in einem Betrieb amtlicherseits bestätigt wurde:

- a) unverzügliche Tötung aller Tiere empfänglicher Arten im Betrieb. Die toten bzw. getöteten Tiere werden wenn möglich im Betrieb verbrannt bzw. vergraben oder im Wege der Tierkörperverwertung beseitigt. Dabei ist die Gefahr der Verschleppung des Seuchenerregers möglichst gering zu halten;
- b) nach Weisung des amtlichen Tierarztes unschädliche Beseitigung bzw. entsprechende Behandlung aller Stoffe und Abfälle wie Futtermittel, Einstreu, Mist und Gülle, die Träger von Ansteckungstoffen sein könnten, wobei die Behandlung die Gewähr für die Abtötung der Krankheitserreger bzw. Vektoren bieten muß;
- c) nach Ausführung der Maßnahmen gemäß den Buchstaben a) und b) Reinigung und Desinfektion der für die

Unterbringung der Tiere empfänglicher Arten verwendeten Stallungen und ihrer unmittelbaren Umgebung, der Transportmittel sowie aller anderen Gegenstände und Materialien, die Träger von Ansteckungsstoffen sein könnten, gemäß Artikel 16;

d) Durchführung einer epizootiologischen Untersuchung gemäß Artikel 8.

(2) Werden die Tierkörper oder Abfälle im Sinne von Absatz 1 Buchstaben a) und b) vergraben, so müssen sie so tief vergraben werden, daß sie nicht von fleischfressenden Tieren wieder ausgegraben werden können, und das dafür gewählte Gelände muß die Gewähr bieten, daß eine Verseuchung des Grundwassers oder Umweltschäden anderer Art ausgeschlossen sind.

(3) Die zuständige Behörde kann die Maßnahmen gemäß Absatz 1 auf andere benachbarte Betriebe ausdehnen, wenn Lage, betriebliche Anordnung oder Kontakte mit dem Seuchenbetrieb eine Ansteckung befürchten lassen.

(4) Die zuständige Behörde genehmigt die Wiederbelebung des Betriebs, nachdem der amtliche Tierarzt sich von der Reinigung und Desinfektion gemäß Artikel 16 überzeugt hat.

#### Artikel 6

Liegt bei freilebenden Tieren ein Seuchenverdacht oder ein Seuchenfall vor, so sorgen die Mitgliedstaaten dafür, daß geeignete Maßnahmen getroffen werden. Sie unterrichten die Kommission und die übrigen Mitgliedstaaten im durch Beschluß 68/361/EWG<sup>(1)</sup> eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß über die von ihnen ergriffenen Maßnahmen.

#### Artikel 7

(1) Für Seuchenbetriebe mit zwei oder mehr getrennten Produktionseinheiten kann die zuständige Behörde in bezug auf nicht gefährdete Produktionseinheiten Ausnahmen von den Anforderungen des Artikels 5 Absatz 1 Buchstabe a) zulassen, sofern der amtliche Tierarzt bestätigt hat, daß Größe und Struktur dieser Einheiten und die durchgeführten Maßnahmen die Gewähr für die vollkommene Trennung in bezug auf Unterbringung, Haltung, Personal, Material und Fütterung der Tiere bieten und der Seuchenerreger nicht von einer auf eine andere Einheit übergreifen kann.

(2) Wird Absatz 1 in Anspruch genommen, so gelten die Vorschriften der Entscheidung 88/397/EWG der Kommission<sup>(2)</sup> sinngemäß. Nach dem Verfahren des Artikels 25 können diese Vorschriften in bezug auf die betreffende Seuche geändert werden, um deren besonderen Merkmalen Rechnung zu tragen.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

<sup>(2)</sup> Entscheidung 88/397/EWG der Kommission vom 12. Juli 1988 zur Koordinierung der von den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 6 der Richtlinie 85/511/EWG des Rates getroffenen Maßnahmen (ABl. Nr. L 189 vom 20. 7. 1988, S. 25).

#### Artikel 8

(1) Die epizootiologische Untersuchung erstreckt sich auf folgendes:

a) die mutmaßliche Zeitspanne zwischen der Infektion und dem Auftreten der Seuchenanzeige bzw. der ersten Verdachtsmomente;

b) die Ermittlung der mutmaßlichen Ansteckungsquelle im Seuchenbetrieb sowie die Ermittlung der anderen Betriebe mit Tieren empfänglicher Arten, die sich möglicherweise dort infiziert haben oder in Kontakt mit Ansteckungsstoffen gekommen sind; oder

c) den Verkehr von Personen und Fahrzeugen sowie die Verbringung von Tieren, Tierkörpern, Material und sonstigen Stoffen, durch die der Seuchenerreger zu oder aus den fraglichen Betrieben vermutlich verschleppt worden ist;

d) gegebenenfalls das Vorhandensein und die Weiterverbreitung von Vektoren.

(2) Für die umfassende Koordinierung aller zur schnellstmöglichen Seuchentilgung erforderlichen Maßnahmen für die Durchführung der epizootiologischen Untersuchung wird ein Krisenzentrum errichtet.

Die allgemeinen Vorschriften für die Errichtung der nationalen Krisenzentren und des gemeinschaftlichen Krisenzentrums werden vom Rat mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission festgelegt.

#### Artikel 9

(1) Stellt der amtliche Tierarzt fest oder geht er aufgrund gesicherter Daten davon aus, daß die Seuche durch Personen, Tiere, Fahrzeuge oder auf andere Weise aus anderen Betrieben in den Betrieb gemäß Artikel 4 bzw. aus diesem in andere Betriebe verschleppt worden sein könnte, so werden diese anderen Betriebe unter die amtliche Überwachung gemäß Artikel 4 gestellt, die erst aufgehoben wird, wenn der Seuchenverdacht amtlicherseits entkräftet wurde.

(2) Stellt der amtliche Tierarzt fest oder geht er aufgrund gesicherter Daten davon aus, daß die Seuche durch Personen, Tiere, Fahrzeuge oder auf andere Weise aus anderen Betrieben in den Betrieb gemäß Artikel 5 bzw. aus diesem in andere Betriebe verschleppt worden sein könnte, so werden diese anderen Betriebe unter die amtliche Überwachung gemäß Artikel 4 gestellt, die erst aufgehoben wird, wenn der Seuchenverdacht amtlicherseits entkräftet wurde.

(3) Wurden in einem Betrieb die Maßnahmen gemäß Absatz 2 angeordnet, so hält die zuständige Behörde die Vorschriften gemäß Artikel 4 für den fraglichen Betrieb ab dem durch die epizootiologische Untersuchung gemäß Artikel 8 bestimmten mutmaßlichen Zeitpunkt der Seucheneinschleppung mindestens für die Dauer der maximalen seuchenspezifischen Inkubationszeit aufrecht.

(4) Hält sie die entsprechenden Voraussetzungen für gegeben, so kann die zuständige Behörde die Maßnahmen



gemäß den Absätzen 1 und 2 auf einen Teil des Betriebs und die dort gehaltenen Tiere — sofern der Betrieb den Anforderungen von Artikel 7 genügt — oder ausschließlich auf die Tiere empfänglicher Arten beschränken.

#### Artikel 10

(1) Unmittelbar nach der amtlichen Bestätigung einer der betreffenden Seuchen tragen die Mitgliedstaaten dafür Sorge, daß die zuständige Behörde um den Seuchenbetrieb innerhalb einer Überwachungszone mit einem Mindestradius von 10 km eine Schutzzone mit einem Mindestradius von 3 km abgrenzt. Dabei sind die mit der betreffenden Seuche in Zusammenhang stehenden geographischen, verwaltungstechnischen, ökologischen und epizootiologischen Faktoren sowie die Kontrollstrukturen zu berücksichtigen.

(2) Befinden sich diese Zonen im Hoheitsgebiet mehrerer Mitgliedstaaten, so arbeiten die zuständigen Behörden der betroffenen Mitgliedstaaten bei der Abgrenzung der in Absatz 1 bezeichneten Zonen zusammen. Gegebenenfalls werden die Schutz- und die Überwachungszone nach dem Verfahren des Artikels 26 abgegrenzt.

(3) Auf einen ordnungsgemäß begründeten Antrag eines Mitgliedstaats hin oder auf Initiative der Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 26 beschlossen werden, die Grenzen der in Absatz 1 festgelegten Zonen (insbesondere im Sinne einer Verkleinerung bzw. Vergrößerung) sowie die Dauer der Beschränkungsmaßnahmen zu ändern, wobei folgendes zu berücksichtigen ist:

- geographische Lage der Zonen und ökologische Faktoren;
- Witterungsverhältnisse;
- Vorhandensein, Weiterschleppung und Art der Vektoren;
- Ergebnisse der epizootiologischen Untersuchungen gemäß Artikel 8;
- Ergebnisse der Laboruntersuchungen;
- tatsächlich ergriffene Bekämpfungsmaßnahmen.

#### Artikel 11

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß in der Schutzzone folgende Maßnahmen angewandt werden:

- a) Ermittlung sämtlicher Betriebe innerhalb der Zone, die Tiere empfänglicher Arten halten;
- b) regelmäßige Kontrollbesuche in Betrieben, die Tiere empfänglicher Arten halten, klinische Untersuchung dieser Tiere und gegebenenfalls Entnahme von Proben für Laboruntersuchungen sowie Protokollierung der Kontrollbesuche und -ergebnisse, wobei sich die Häufigkeit dieser Kontrollbesuche nach der Schwere der Seuche in den Betrieben richtet, in denen die Risiken am größten sind;

c) Verbot der Verbringung und Beförderung von Tieren empfänglicher Arten über öffentliche Verkehrswege und Privatwege, ausgenommen die innerbetrieblichen Wirtschaftswege; die zuständige Behörde kann jedoch von diesem Verbot abweichen, wenn die Tiere im Straßen- oder Schienenverkehr ohne Entladung oder Fahrtunterbrechung durchgeführt werden;

d) Verbleib der Tiere empfänglicher Arten im Haltungsbetrieb, es sei denn, sie werden unter amtlicher Überwachung auf direktem Wege zur Notschlachtung in einen in diesem Gebiet gelegenen Schlachthof oder, wenn sich in dieser Zone kein tierärztlich überwachter Schlachthof befindet, in einen von der zuständigen Behörde benannten Schlachthof innerhalb der Überwachungszone verbracht. Die Verbringung darf von der zuständigen Behörde erst genehmigt werden, nachdem der amtliche Tierarzt alle Tiere empfänglicher Arten in dem Betrieb untersucht und jeglichen Seuchenverdacht entkräftet hat. Der für den Schlachthof zuständigen Behörde wird mitgeteilt, daß die Tiere zu besagtem Schlachthof verbracht werden sollen.

(2) Die Maßnahmen in der Schutzzone werden frühestens nach Ablauf der maximalen seuchenspezifischen Inkubationszeit im Anschluß an die unschädliche Beseitigung der Tiere gemäß Artikel 5 aus dem Seuchenbetrieb und nach der Reinigung und Desinfektion gemäß Artikel 16 aufgehoben. Wird die Seuche jedoch durch einen Insektenvektor übertragen, so kann die zuständige Behörde die Dauer der Maßnahmen bestimmen und die Vorkehrungen hinsichtlich einer etwaigen Belegung mit Sentineltieren festlegen. Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses unverzüglich über die von ihnen getroffenen Maßnahmen.

Nach Ablauf der Frist gemäß Unterabsatz 1 finden die Maßnahmen für die Überwachungszone auch auf die Schutzzone Anwendung.

#### Artikel 12

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß in der Überwachungszone folgende Maßnahmen getroffen werden:

- a) Sämtliche Betriebe mit Tieren empfänglicher Arten werden ermittelt.
- b) Die Verbringung von Tieren empfänglicher Arten über öffentliche Verkehrswege wird untersagt, es sei denn, sie werden zu ihnen vorbehaltenen Weiden oder Ställen geführt; die zuständige Behörde kann jedoch von diesem Verbot abweichen, wenn die Tiere ohne Entladung oder Fahrtunterbrechung im Straßen- oder Schienenverkehr durchgeführt werden.
- c) Die Beförderung von Tieren empfänglicher Arten innerhalb der Überwachungszone wird der Genehmigung durch die zuständige Behörde unterworfen.
- d) Tiere empfänglicher Arten müssen mindestens während der maximalen Inkubationszeit nach dem letzten Seuchenausbruch in der Überwachungszone gehalten werden. Anschließend dürfen sie unter amtlicher Über-

wachung auf direktem Wege in einen von der zuständigen Behörde benannten Schlachthof zur unmittelbaren Schlachtung befördert werden. Die Verbringung darf von der zuständigen Behörde erst genehmigt werden, nachdem der amtliche Tierarzt alle Tiere empfänglicher Arten des Betriebs untersucht und jeglichen Seuchenverdacht entkräftet hat. Der für den Schlachthof zuständigen Behörde wird mitgeteilt, daß die Tiere zu besagtem Schlachthof verbracht werden sollen.

(2) Die Maßnahmen in der Überwachungszone werden frühestens nach Ablauf der maximalen Inkubationszeit im Anschluß an die unschädliche Beseitigung der Tiere gemäß Artikel 5 aus dem Betrieb und nach Reinigung und Desinfektion gemäß Artikel 16 aufgehoben. Wird die Seuche jedoch von einem Insektenvektor übertragen, so kann die zuständige Behörde die Dauer der Maßnahmen bestimmen und die Vorkehrungen hinsichtlich einer etwaigen Belegung mit Sentineltieren festlegen. Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses unverzüglich über die von ihnen getroffenen Maßnahmen.

#### Artikel 13

Bestehen die Sperren nach Artikel 11 Absatz 1 Buchstabe d) und Artikel 12 Absatz 1 Buchstabe d) wegen des Auftretens neuer Seuchenfälle länger als 30 Tage und entstehen dadurch Schwierigkeiten bei der Unterbringung der Tiere, so kann die zuständige Behörde auf begründeten Antrag des Eigentümers die Verbringung der Tiere aus einem Betrieb in der Schutz- bzw. in der Überwachungszone genehmigen, sofern

- a) der amtliche Tierarzt diese Sachlage überprüft hat;
- b) alle im Betrieb befindlichen Tiere untersucht wurden;
- c) die zu verbringenden Tiere einer klinischen Untersuchung mit negativem Ergebnis unterzogen wurden;
- d) jedes einzelne Tier mit einer Ohrmarke versehen bzw. durch ein anderes zugelassenes Mittel gekennzeichnet wurde;
- e) sich der Bestimmungsbetrieb in der Schutzzone oder innerhalb der Überwachungszone befindet.

Es müssen alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden, insbesondere für die Reinigung und Desinfektion der Lastkraftwagen nach dem Transport, um die Gefahr einer Verschleppung des Seuchenerregers während dieses Transports zu vermeiden.

#### Artikel 14

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die zuständige Behörde die erforderlichen Maßnahmen ergreift, um zumindest die Bewohner der Schutz- und Überwachungszone über die geltenden Beschränkungen zu informieren, und alle notwendigen Vorkehrungen zur angemessenen Durchsetzung dieser Maßnahmen trifft.

(2) Weist die betreffende Seuche in einem bestimmten Gebiet einen außergewöhnlichen Schweregrad auf, so wer-

den alle von den betroffenen Mitgliedstaaten zu ergreifenden zusätzlichen Maßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 26 erlassen.

#### Artikel 15

Abweichend von den allgemeinen Bestimmungen dieser Richtlinie sind die besonderen Bestimmungen bezüglich der spezifischen Maßnahmen zur Bekämpfung und Tilgung jeder der genannten Seuchen

- für die vesikuläre Schweinekrankheit in Anhang II festgelegt,
- für jede der anderen in Anhang I aufgeführten Seuchen vom Rat mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission festzulegen.

#### Artikel 16

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß

- a) die zu verwendenden Desinfektions- und Insektenvertilgungsmittel sowie gegebenenfalls ihre Konzentrationen von der zuständigen Behörde amtlich zugelassen werden;
- b) Reinigungs-, Desinfektions- und Entwesungsarbeiten unter behördlicher Aufsicht
  - nach amtstierärztlicher Weisung durchgeführt werden,
  - so erfolgen, daß eine Verschleppung bzw. das Überleben des Seuchenerregers ausgeschlossen ist;
- c) der amtliche Tierarzt sich nach Durchführung der in Buchstabe b) an genannten Maßnahmen vergewissert, daß die Maßnahmen ordnungsgemäß durchgeführt worden sind und ein angemessener Zeitraum von mindestens 21 Tagen verstrichen ist, der die vollständige Tilgung der betreffenden Krankheit vor der Wiederbelegung mit Tieren empfänglicher Arten gewährleistet.

(2) Die Reinigungs- und Desinfektionsverfahren in einem infizierten Betrieb

- sind für die vesikuläre Schweinekrankheit in Anhang II festgelegt;
- werden nach dem Verfahren des Artikels 15 zweiter Gedankenstrich im Rahmen der Ausarbeitung spezifischer Maßnahmen für jede der in Anhang I genannten Seuchen festgelegt.

#### Artikel 17

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß in jedem Mitgliedstaat folgende Einrichtungen benannt werden:

- a) ein nationales Laboratorium, das technisch und personell so ausgestattet ist, daß jederzeit — insbesondere bei den ersten Anzeichen der Seuchen — Serotyp, Subtyp und Variante des betreffenden Virus nach-

gewiesen und die Ergebnisse der regionalen Diagnoselaboratorien bestätigt werden können;

b) ein nationales Laboratorium, in dem Reagenzien zur Verwendung in regionalen Diagnoselaboratorien getestet werden.

(2) Die für jede der genannten Seuchen benannten Laboratorien sind für die Koordinierung der Standards und Diagnoseverfahren sowie der Verwendung von Reagenzien zuständig.

(3) Sie sind ferner zuständig für die Koordinierung der in den einzelnen staatlichen Diagnoselaboratorien für jede der genannten Seuchen angewandten Standards und Diagnoseverfahren. Zu diesem Zweck

a) können sie Diagnosereagenzien an regionale Laboratorien abgeben;

b) kontrollieren sie die Qualität aller in dem Mitgliedstaat verwendeten Diagnosereagenzien;

c) veranlassen sie die regelmäßige Durchführung von Vergleichstests;

d) halten sie Virus-Isolate der betreffenden Seuche aus bestätigten Seuchenfällen des Mitgliedstaats vorrätig;

e) bestätigen sie positive Ergebnisse der regionalen Diagnoselaboratorien.

(4) Abweichend von Absatz 1 können die Mitgliedstaaten, die über kein für die betreffende Seuche zuständiges nationales Laboratorium verfügen, die Dienstleistungen des dafür zuständigen nationalen Laboratoriums eines anderen Mitgliedstaats in Anspruch nehmen.

(5) Die Liste der nationalen Laboratorien für die vesikuläre Schweinekrankheit ist in Anhang II enthalten.

(6) Die für jede der genannten Seuchen benannten nationalen Laboratorien arbeiten mit den in Artikel 18 aufgeführten gemeinschaftlichen Referenzlaboratorien zusammen.

(7) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 25 festgelegt.

#### Artikel 18

(1) Das gemeinschaftliche Referenzlaboratorium für die vesikuläre Schweinekrankheit ist in Anhang II angegeben.

(2) Die gemeinschaftlichen Referenzlaboratorien für jede der anderen in Anhang I aufgeführten Seuchen werden nach dem Verfahren des Artikels 15 zweiter Gedankenstrich im Rahmen der Ausarbeitung spezifischer Maßnahmen für jede einzelne Seuche benannt.

(3) Unbeschadet der Bestimmungen der Entscheidung 90/424/EWG, insbesondere des Artikels 28, sind die Befugnisse und Aufgaben der in den Absätzen 1 und 2 genannten Laboratorien in Anhang III festgelegt.

#### Artikel 19

(1) Die Impfung gegen die in Anhang I genannten Seuchen kann nur ergänzend zu den Bekämpfungsmaßnahmen durchgeführt werden, die beim Auftreten der betreffenden Seuche ergriffen wurden, wobei folgendes gilt:

a) Der Beschluß, die Impfung ergänzend zu den Bekämpfungsmaßnahmen durchzuführen, wird von der Kommission in Zusammenarbeit mit dem betroffenen Mitgliedstaat gemäß dem Verfahren des Artikels 26 gefaßt.

b) Der Beschluß stützt sich insbesondere auf folgende Kriterien:

— Bestandsdichte bei den Tieren der betroffenen Arten im Seuchengebiet;

— Merkmale und Zusammensetzung des verwendeten Impfstoffs;

— Einzelheiten der Kontrolle von Verteilung, Lagerung und Verwendung der Impfstoffe;

— Arten und Alter der Tiere, die geimpft werden können bzw. müssen;

— Gebiete, in denen die Impfung erfolgen kann oder muß;

— Dauer der Impfkampagne.

(2) In dem in Absatz 1 bezeichneten Fall gilt folgendes:

a) Die Impfung oder Neuimpfung von Tieren empfänglicher Arten in den Betrieben gemäß Artikel 4 ist verboten.

b) Die Injektion von Hyperimmunserum ist verboten.

(3) Im Falle der Impfung gilt folgendes:

a) Alle geimpften Tiere sind nach einer gemäß dem Verfahren des Artikels 25 zugelassenen Methode mit einer eindeutigen und gut lesbaren Kennzeichnung zu versehen.

b) Geimpfte Tiere dürfen die Impfzone nur im Hinblick auf ihre unmittelbare Schlachtung in einem von der zuständigen Behörde benannten Schlachthof verlassen. Die Verbringung darf jedoch erst genehmigt werden, nachdem der amtliche Tierarzt alle Tiere empfänglicher Arten im Betrieb untersucht und bestätigt hat, daß keines der Tiere seuchenverdächtig ist.

(4) Nach Abschluß der Impfungen kann die Verbringung von Tieren empfänglicher Arten aus der Impfzone nach dem Verfahren des Artikels 26 innerhalb von nach demselben Verfahren festzulegenden Fristen genehmigt werden.

(5) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses den Stand der Impfkampagne regelmäßig mit.

(6) Abweichend von Absatz 1 kann der betreffende Mitgliedstaat nach Mitteilung an die Kommission die Durchführung der Notimpfung beschließen, sofern die grundlegenden Interessen der Gemeinschaft davon unberührt bleiben. Dieser Beschluß, bei dem insbesondere der Bestandsdichte der Tiere in bestimmten Gebieten, dem

erforderlichen Schutz besonderer Rassen sowie dem geographischen Gebiet, in dem die Impfung durchgeführt wird, Rechnung getragen wird, ist nach dem Verfahren des Artikels 26 im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses unverzüglich zu prüfen; der Ausschuß kann beschließen, daß die Maßnahmen beizubehalten, zu ändern, auszuweiten oder zu beenden sind.

#### Artikel 20

(1) Jeder Mitgliedstaat erstellt einen Krisenplan, der für alle in Anhang I genannten Seuchen gilt und die Maßnahmen umfaßt, die bei Ausbrechen einer dieser Seuchen auf einzelstaatlicher Ebene zu treffen sind.

Dieser Plan regelt die Bereitstellung von Einrichtungen, Ausrüstungen, Personal und sonstigen Mitteln, die zur schnellen und nachhaltigen Tilgung der Seuche erforderlich sind.

(2) Für die Erstellung dieser Krisenpläne gelten die allgemeinen Kriterien in Anhang IV Nummern 1 bis 5 und Nummer 10, wobei die Nummern 6 bis 9 die entsprechend der jeweiligen Seuche anzupassenden Kriterien enthalten. Die Mitgliedstaaten können sich jedoch auf die Anwendung der in den Nummern 6 bis 9 enthaltenen Kriterien beschränken, wenn die Kriterien der Nummern 1 bis 5 sowie der Nummer 10 bereits bei der Vorlage von Plänen über die Durchführung von Maßnahmen zur Bekämpfung einer anderen Seuche angenommen worden sind.

(3) Die gemäß den Kriterien des Anhangs IV erstellten Krisenpläne sind der Kommission vorzulegen, und zwar

- i) im Falle der vesikulären Schweinekrankheit spätestens sechs Monate nach dem Beginn der Anwendbarkeit dieser Richtlinie,
- ii) für jede der anderen in Anhang I genannten Seuchen spätestens sechs Monate nach der Durchführung der spezifischen Maßnahmen.

(4) Die Kommission prüft, ob diese Krisenpläne die Verwirklichung des gesteckten Ziels ermöglichen, und schlägt dem betreffenden Mitgliedstaat die Änderungen vor, die erforderlich sind, um insbesondere sicherzustellen, daß die Pläne mit denen der anderen Mitgliedstaaten in Einklang stehen.

Die Kommission genehmigt die gegebenenfalls geänderten Pläne nach dem Verfahren des Artikels 25.

Die Pläne können nach demselben Verfahren zu einem späteren Zeitpunkt geändert oder ergänzt werden, um der Entwicklung der Lage sowie den besonderen Merkmalen der betreffenden Seuche Rechnung zu tragen.

#### Artikel 21

Abweichend von den Bestimmungen der Artikel 19 und 20 bezüglich der von den Mitgliedstaaten zu treffenden Sofortmaßnahmen und unter Berücksichtigung der besonderen natürlichen und geographischen Gegebenheiten in den überseeischen Departements, auf den Azoren und auf Madeira sowie aufgrund der Entfernung dieser Gebiete

zum Kerngebiet der Gemeinschaft ist es dem betreffenden Mitgliedstaat gestattet, spezifische Sonderbestimmungen zur Bekämpfung jeder der in Anhang I genannten Seuchen anzuwenden.

Der betreffende Mitgliedstaat unterrichtet die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses über die von ihm diesbezüglich getroffenen Maßnahmen und insbesondere über die Kontrollmaßnahmen, die ergriffen wurden, um zu verhindern, daß die Tiere aus den betreffenden Gebieten bzw. die aus diesen Tieren gewonnenen Erzeugnisse in die übrigen Gebiete der Gemeinschaft versandt werden.

Nach dem Unterrichtsverfahren gemäß Unterabsatz 2 gilt Artikel 20 sinngemäß.

#### Artikel 22

Sachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung der vorliegenden Richtlinie erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden Kontrollen an Ort und Stelle durchführen. Hierzu können sie durch die Kontrolle einer repräsentativen Zahl von Betrieben nachprüfen, ob die zuständigen Behörden kontrollieren, inwieweit die Vorschriften dieser Richtlinie von den Betrieben eingehalten werden. 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 Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 25 festgelegt.

#### Artikel 23

(1) Die Bedingungen der finanziellen Beteiligung der Gemeinschaft an den sich aus dieser Richtlinie ergebenden Maßnahmen sind in der Entscheidung 90/424/EWG geregelt.

(2) Artikel 3 der Entscheidung 90/424/EWG wird wie folgt geändert:

a) in der Liste der in Absatz 1 aufgeführten Seuchen wird folgende Seuche hinzugefügt:

„epizootische Hämorrhagie der Hirsche“,

b) folgender Absatz 2a wird hinzugefügt:

„Der betroffene Mitgliedstaat erhält ebenfalls eine finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft, wenn beim Ausbruch einer der in Absatz 1 aufgeführten Seuchen zwei oder mehrere Mitgliedstaaten bei der Kontrolle dieser Seuche, insbesondere bei der Durchführung der epizootiologischen Untersuchung und der Maßnahmen zur Überwachung der Seuche eng zusammenarbeiten. Die besondere finanzielle Beteiligung der Gemeinschaft wird unbeschadet der im Rahmen der betreffenden gemeinsamen Marktorganisationen vorgesehenen Maßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 41 beschlossen.“

*Artikel 24*

- (1) Falls erforderlich, werden die Anhänge I, III und IV vom Rat mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission geändert, um insbesondere neuen Untersuchungen und Diagnoseverfahren Rechnung zu tragen.
- (2) Nach dem Verfahren des Artikels 25 kann die Kommission Anhang II ändern, um insbesondere der technischen und wissenschaftlichen Entwicklung sowie neuen Diagnoseverfahren Rechnung zu tragen.

*Artikel 25*

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des Ständigen Veterinärausschusses diesen Ausschuß unverzüglich von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats mit der Angelegenheit.

(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 innerhalb von drei Monaten nach seiner Befassung keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen diese Maßnahmen ausgesprochen.

*Artikel 26*

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des Ständigen Veterinärausschusses diesen Ausschuß unverzüglich von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats mit der Angelegenheit.

(2) Im Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach dem Verfahren des Artikels 148 Absatz 2 des

Vertrages gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesen Maßnahmen innerhalb von zwei Tagen Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von 54 Stimmen zustande.

(4) a) Die Kommission erläßt die Maßnahmen und bringt sie unverzüglich zur Anwendung, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.

b) Entsprechen die Maßnahmen nicht der Stellungnahme des Ausschusses oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat alsbald einen Vorschlag für die zu ergreifenden Maßnahmen. Der Rat verabschiedet die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf von fünfzehn Tagen seit Vorlage der Maßnahmen keine Maßnahmen verabschiedet, so erläßt die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und bringt sie unverzüglich zur Anwendung, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen diese Maßnahmen ausgesprochen.

*Artikel 27*

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

Wenn die Mitgliedstaaten Vorschriften nach Unterabsatz 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.

(2) Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission den Wortlaut der wichtigsten innerstaatlichen Rechtsvorschriften, die sie in dem unter diese Richtlinie fallenden Bereich erlassen.

(3) Die Festlegung des Zeitpunkts für den Ablauf der Umsetzungsfrist auf den 1. Oktober 1993 läßt die in der Richtlinie 90/425/EWG vorgesehene Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen unberührt.

*Artikel 28*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 17. Dezember 1992.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

J. GUMMER

## ANHANG I

## VERZEICHNIS DER ANZEIGEPFLICHTIGEN SEUCHEN

Seuche	Maximale Inkubationszeit
Rinderpest	21 Tage
Pest der kleinen Wiederkäuer	21 Tage
Vesikuläre Schweinekrankheit	28 Tage
Blauzungkrankheit	40 Tage
Epizootische Hämorrhagie der Hirsche	40 Tage
Schaf- und Ziegenpocken (Capripox)	21 Tage
Vesikuläre Stomatitis	21 Tage
Teschener Krankheit	40 Tage
Dermatitis nodularis	28 Tage
Rifttalfeber	30 Tage

## ANHANG II

## SPEZIFISCHE MASSNAHMEN ZUR BEKÄMPFUNG UND TILGUNG BESTIMMTER SEUCHEN

Neben den allgemeinen Bestimmungen dieser Richtlinie finden im Falle der vesikulären Schweinekrankheit die nachstehenden spezifischen Bestimmungen Anwendung.

**1. Beschreibung der Krankheit**

Schweinekrankheit, die sich klinisch nicht von der Maul- und Klauenseuche unterscheiden läßt. Es treten Bläschen am Rüssel, an den Lippen, auf der Zunge und an den oberen Rändern der Klauen auf. Die Krankheit nimmt einen unterschiedlich schweren Verlauf und kann einen Schweinebestand befallen, ohne daß klinische Schädigungen auftreten. Das Virus kann über lange Zeiträume hinweg außerhalb des Körpers, selbst in frischem Fleisch, überleben und ist gegenüber den normalen Desinfektionsmitteln außerordentlich resistent; es zeichnet sich durch Persistenz aus und ist in einem pH-Bereich zwischen 2,5 und 12 stabil, was eine sehr intensive Reinigung und Desinfektion erforderlich macht.

**2. Inkubationszeit**

Für die Zwecke dieser Richtlinie wird von einer maximalen Inkubationszeit von 28 Tagen ausgegangen.

**3. Diagnoseverfahren zur Bestätigung der Differentialdiagnose bei vesikulärer Schweinekrankheit**

Die Einzelheiten der Verfahren zur Entnahme von Material für die Diagnose, die diagnostischen Labortests, die Tests zum Nachweis von Antikörpern und die Auswertung der Laborergebnisse werden vor dem Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Richtlinie nach dem Verfahren des Artikels 25 bestimmt.

**4. Seuchenbestätigung bei der vesikulären Schweinekrankheit**

Abweichend von Artikel 2 Nummer 6 erfolgt die Seuchenbestätigung

- a) in Betrieben, in denen das Virus der vesikulären Schweinekrankheit entweder bei den Schweinen selbst oder in der Umgebung isoliert worden ist,
- b) in Betrieben mit hinsichtlich der vesikulären Schweinekrankheit seropositiven Schweinen, sofern diese Schweine oder andere im Betrieb befindliche Schweine die für die vesikuläre Schweinekrankheit charakteristischen Schädigungen aufweisen,
- c) in Betrieben mit Schweinen, die klinische Anzeichen aufweisen oder seropositiv sind, sofern eine unmittelbare epidemiologische Verbindung zu einem bestätigten Krankheitsherd besteht,
- d) in sonstigen Beständen, in denen seropositive Schweine ermittelt worden sind. In diesem Fall führt die zuständige Behörde vor der Seuchenbestätigung zusätzliche Untersuchungen, insbesondere erneute Stichprobentests mit einem Abstand von mindestens 28 Tagen zwischen den Probenahmen durch. Artikel 4 bleibt bis zum Abschluß dieser zusätzlichen Untersuchungen anwendbar. Sind bei den weiteren Untersuchungen keine eindeutigen Anzeichen der Krankheit festzustellen und sind die Schweine weiterhin seropositiv, so sorgt die zuständige Behörde dafür, daß die untersuchten Schweine unter ihrer Überwachung getötet und unschädlich beseitigt werden oder unter ihrer Überwachung in einem von ihr benannten Schlachthof in ihrem nationalen Hoheitsgebiet geschlachtet werden.

Die zuständige Behörde trägt dafür Sorge, daß die betreffenden Schweine gleich nach ihrem Eintreffen im Schlachthof von den anderen Schweinen getrennt gehalten und geschlachtet werden und daß ihr Fleisch ausschließlich auf dem nationalen Markt vermarktet wird.

**5. Diagonelaboratorien**

Deutschland:	Bundesforschungsanstalt für Viruskrankheiten der Tiere, Paul-Ehrlich-Straße, 7400 Tübingen;
Belgien:	Institut national de recherches vétérinaires, Groeselenberg 99, 1180 Bruxelles;
Dänemark:	Statens Veterinære Institut for Virusforskning, Lindholm;

Spanien:	Laboratorio de Alta Seguridad Biológica (INIA), 28130 Madrid;
Frankreich:	Laboratoire central de recherche vétérinaire, Maisons-Alfort;
Griechenland:	Ινστιτούτο Λοιμωδών και Παρασιτικών Νοσημάτων, Νεαπόλεως 21, Αγία Παρασκευή;
Irland:	Institute for Animal Health, Pirbright, Woking, Surrey;
Italien:	Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, Brescia;
Luxemburg:	Institut national de recherches vétérinaires, Groeselenberg 99, 1180 Bruxelles;
Niederlande:	Centraal Diergeneeskundig Instituut, Lelystad;
Portugal:	Laboratório Nacional de Investigação Veterinária, Lisboa;
Vereinigtes Königreich:	Institute for Animal Health, Pirbright, Woking, Surrey.

#### 6. Gemeinschaftliches Referenzlaboratorium

AFRC Institute for Animal Health,  
Pirbright Laboratory,  
Ash Road,  
Pirbright,  
Woking,  
Surrey,  
GU240NF,  
United Kingdom.

#### 7. Schutzzone

1. Für die Schutzzone gilt die in Artikel 10 dieser Richtlinie festgelegte Ausdehnung.
2. Im Falle der vesikulären Schweinekrankheit sind abweichend von Artikel 11 dieser Richtlinie die nachstehenden Maßnahmen anzuwenden:
  - a) Sämtliche Betriebe innerhalb der Zone, in denen Tiere empfänglicher Arten gehalten werden, werden ermittelt.
  - b) Betriebe, in denen Tiere der empfänglichen Arten gehalten werden, werden regelmäßig untersucht, wobei eine klinische Untersuchung der genannten Tiere gegebenenfalls auch eine Probenentnahme für Laboruntersuchungen umfaßt; die Kontrollbesuche und -ergebnisse sind zu protokollieren, wobei sich die Häufigkeit der Kontrollbesuche nach der Schwere der Seuche in den Betrieben richtet, in denen die Risiken am größten sind.
  - c) Tiere empfänglicher Arten dürfen über öffentliche Verkehrswege und Privatwege, ausgenommen die innerbetrieblichen Wirtschaftswege, weder verbracht noch befördert werden. Die zuständige Behörde kann jedoch von diesem Verbot abweichen, wenn die Tiere im Straßen- oder Schienenverkehr ohne Entladung oder Fahrtunterbrechung durchgeführt werden.
  - d) Nach dem Verfahren des Artikels 25 kann jedoch eine Ausnahme im Falle von Schlachtschweinen gewährt werden, die von außerhalb der Schutzzone kommen und in einen innerhalb dieser Zone gelegenen Schlachthof verbracht werden.
  - e) Lastkraftwagen sowie andere Fahrzeuge und Ausrüstungen, die innerhalb der Schutzzone zur Beförderung von Schweinen oder anderen Tieren bzw. von Stoffen, die leicht zu Trägern von Ansteckungsstoffen werden können, insbesondere Futtermittel, Dung oder Gülle, verwendet werden, dürfen
    - i) einen innerhalb der Schutzzone gelegenen Betrieb,
    - ii) die Schutzzone,
    - iii) einen Schlachthof,
 erst verlassen, wenn sie gemäß den von der zuständigen Behörde vorgesehenen Verfahren gereinigt und desinfiziert worden sind. Diese Verfahren sehen insbesondere vor, daß Lastkraftwagen oder andere Fahrzeuge, mit denen Schweine befördert worden sind, die Zone erst verlassen dürfen, wenn sie von der zuständigen Behörde untersucht worden sind.
  - f) Die Schweine dürfen den Haltungsbetrieb nach Abschluß der in Artikel 16 vorgesehenen ersten Maßnahmen zur Reinigung und Desinfektion des Seuchenbetriebs 21 Tage lang nicht verlassen;



nach Ablauf von 21 Tagen kann die Erlaubnis erteilt werden, daß Schweine den genannten Betrieb verlassen, um

- i) unmittelbar in einen von der zuständigen Behörde benannten Schlachthof, vorzugsweise innerhalb der Schutz- oder Überwachungszone, verbracht zu werden, sofern
  - sämtliche im Betrieb befindlichen Schweine untersucht worden sind,
  - die zur Schlachtung zu befördernden Schweine einer klinischen Untersuchung unterzogen worden sind,
  - jedes einzelne Schwein mit einer Ohrmarke bzw. durch ein anderes zugelassenes Mittel gekennzeichnet worden ist,
  - die Beförderung in von der zuständigen Behörde plombierten Fahrzeugen erfolgt.

Die für den Schlachthof verantwortliche zuständige Behörde wird davon unterrichtet, daß Schweine dorthin verbracht werden sollen.

Nach dem Eintreffen im Schlachthof sind die genannten Schweine gesondert von den übrigen Schweinen zu halten und zu schlachten. Die Fahrzeuge und Ausrüstungen, in denen die Schweine befördert wurden, sind vor dem Verlassen des Schlachthofs zu reinigen und zu desinfizieren.

Während der Schlachtier- und Fleischuntersuchung in dem benannten Schlachthof berücksichtigt die zuständige Behörde etwaige Anzeichen für das Vorhandensein des Virus der vesikulären Schweinekrankheit.

Im Falle von nach diesen Bestimmungen geschlachteten Schweinen sind statistisch repräsentative Blutproben zu entnehmen. Ergeben diese Blutproben einen positiven Befund, der bestätigt, daß die vesikuläre Schweinekrankheit vorliegt, so finden die in Nummer 9 Unternummern 3 vorgesehenen Maßnahmen Anwendung;

- ii) unter außergewöhnlichen Umständen — unmittelbar in andere innerhalb der Schutzzone gelegene Räumlichkeiten verbracht zu werden, sofern
  - sämtliche in dem Betrieb befindlichen Schweine untersucht worden sind,
  - die zu verbringenden Schweine einer klinischen Untersuchung mit negativem Befund unterzogen worden sind,
  - jedes einzelne Schwein mit einer Ohrmarke versehen bzw. durch ein anderes zugelassenes Mittel gekennzeichnet worden ist.
- g) Frisches Fleisch, das von Schweinen im Sinne von Buchstabe f) Ziffer i) gewonnen wurde, ist gemäß dem Anhang zur Richtlinie 72/461/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch<sup>(1)</sup> zu kennzeichnen und später gemäß Artikel 4 Absatz 1 der Richtlinie 80/215/EWG des Rates vom 20. Januar 1980 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen<sup>(2)</sup> zu behandeln. Diese Behandlung hat in einem von der zuständigen Behörde benannten Betrieb zu erfolgen.

Die Fleischsendung muß vor der Abfahrt zu einem solchen Betrieb plombiert werden und während der gesamten Dauer der Beförderung plombiert bleiben.

Jedoch können auf mit einer entsprechenden Begründung versehenen Antrag eines Mitgliedstaates nach dem Verfahren des Artikels 25 dieser Richtlinie spezifische Lösungen festgelegt werden, insbesondere hinsichtlich der Kennzeichnung des Fleisches und seiner späteren Verwendung sowie der Zweckbestimmung der aus der Behandlung hervorgehenden Erzeugnisse.

3. Die Maßnahmen in der Schutzzone werden zumindest so lange angewandt, bis

- a) alle in Artikel 16 dieser Richtlinie vorgesehenen Maßnahmen abgeschlossen sind,
- b) in sämtlichen Betrieben der Zone
  - i) die Schweine einer klinischen Untersuchung unterzogen worden sind, die die Feststellung ermöglicht, daß sie keinerlei Krankheitszeichen aufweisen, das auf das Vorliegen der vesikulären Schweinekrankheit hindeuten würde,
    - und
  - ii) eine statistisch repräsentative Anzahl von Schweinen einer serologischen Untersuchung unterzogen worden ist, bei der keine Antikörper gegen das Virus der vesikulären Schweinekrankheit nachgewiesen werden konnten. Das serologische Nachweisprogramm hat der Übertragung der vesikulären Schweinekrankheit sowie der Art und Weise der Unterbringung der Schweine Rechnung zu tragen. Das Programm ist gemäß dem Verfahren des Artikels 25 dieser Richtlinie vor dem Zeitpunkt ihrer Anwendbarkeit aufzustellen.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 24. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/687/EWG (AbI. Nr. L 377 vom 31. 12. 1991, S. 16).

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 47 vom 21. 2. 1980, S. 4. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/687/EWG (AbI. Nr. L 377 vom 31. 12. 1991, S. 16).

Die Untersuchung und die Probenahme gemäß den Ziffern i) und ii) können erst nach Ablauf von 28 Tagen seit Abschluß der ersten Maßnahmen zur Reinigung und Desinfektion des Seuchenbetriebs erfolgen.

4. Nach Ablauf des Zeitraums gemäß Unternummer 3 finden die Regeln für die Überwachungszone auch auf die Schutzzone Anwendung.

#### 8. Überwachungszone

1. Die Ausdehnung der Überwachungszone ist in Artikel 10 geregelt.
2. Im Falle der vesikulären Schweinekrankheit werden anstelle der Maßnahmen gemäß Artikel 12 folgende Maßnahmen ergriffen:
  - a) sämtliche Betriebe mit Tieren empfänglicher Arten werden ermittelt;
  - b) außer der unmittelbaren Verbringung in den Schlachthof ist eine Verbringung von Schweinen aus einem Betrieb in der Überwachungszone nur gestattet, wenn während der vorangegangenen 21 Tage keine Schweine in diesen Betrieb aufgenommen wurden; der Eigentümer bzw. die Person, die für die Tiere zuständig ist, hat ein Verzeichnis über alle Verbringungen der Schweine zu führen;
  - c) die zuständige Behörde kann die Verbringung von Schweinen aus der Überwachungszone genehmigen, sofern
    - alle im Betrieb befindlichen Schweine in der Zeitspanne von 48 Stunden vor der Verbringung untersucht worden sind,
    - die zu verbringenden Schweine in der Zeitspanne von 48 Stunden vor der Verbringung einer klinischen Untersuchung mit negativem Ergebnis unterzogen worden sind,
    - in der Zeitspanne von 14 Tagen vor der Verbringung eine statistische Stichprobe der zu verbringenden Schweine serologisch untersucht wurde und dabei keine Antikörper gegen das Virus der vesikulären Schweinekrankheit festgestellt wurden. Für Schlachtschweine kann die serologische Untersuchung jedoch anhand von Blutproben erfolgen, die in dem von der zuständigen Behörde benannten Schlachthof in ihrem Hoheitsgebiet entnommen wurden. Wird die vesikuläre Schweinekrankheit durch positive Ergebnisse bestätigt, so sind die unter Nummer 9 Unternummer 3 vorgesehenen Maßnahmen anzuwenden,
    - jedes einzelne Schwein mit einer Ohrmarke versehen bzw. durch ein anderes zugelassenes Mittel gekennzeichnet worden ist,
    - die Lastkraftwagen sowie die anderen Fahrzeuge und Ausrüstungen, die zur Verbringung dieser Schweine verwendet wurden, nach jedem Transport gereinigt und desinfiziert werden;
  - d) die innerhalb der Überwachungszone zur Verbringung von Schweinen, anderen Tieren oder Materialien, die Träger von Ansteckungsstoffen sein könnten, verwendeten Lastkraftwagen, anderen Fahrzeuge und Ausrüstungen dürfen diese Zone erst verlassen, wenn sie gemäß den von der zuständigen Behörde vorgesehenen Verfahren gereinigt und desinfiziert worden sind.
3. a) Die Ausdehnung der Überwachungszone kann nach Maßgabe des Artikels 10 Absatz 3 geändert werden,
  - b) die Maßnahmen in der Überwachungszone gelten mindestens, bis
    - i) alle Maßnahmen nach Artikel 16 abgeschlossen sind,
    - ii) alle Maßnahmen in der Schutzzone abgeschlossen sind.

#### 9. Gemeinsame allgemeine Maßnahmen

Neben den vorstehend genannten Maßnahmen sind die nachstehenden gemeinsamen Bestimmungen anzuwenden:

1. Ist das Auftreten der vesikulären Schweinekrankheit amtlich bestätigt, so tragen die Mitgliedstaaten dafür Sorge, daß über die Maßnahmen des Artikels 4 Absatz 2 und des Artikels 5 dieser Richtlinie hinaus das Fleisch von Schweinen, die in dem Zeitraum zwischen der mutmaßlichen Einschleppung der Seuche in den Betrieb und der Durchführung amtlicher Maßnahmen geschlachtet wurden, unter amtlicher Überwachung soweit wie möglich ermittelt und unschädlich beseitigt wird, so daß jede Möglichkeit einer Verschleppung des Virus der vesikulären Schweinekrankheit ausgeschlossen ist.
2. Hat der amtliche Tierarzt Anlaß zu dem Verdacht, daß die Schweine eines Betriebs infolge der Bewegung von Personen, der Verbringung von Tieren oder des Verkehrs von Fahrzeugen oder auf andere Weise mit Ansteckungsstoffen in Kontakt gekommen sind, so unterliegen die Schweine des

Betriebs zumindest noch so lange den in Artikel 9 dieser Richtlinie vorgesehenen Bewegungsbeschränkungen, bis in dem Betrieb

- a) eine klinische Untersuchung der Schweine mit negativem Befund erfolgt ist,
- b) eine statistisch repräsentative Anzahl von Schweinen einer serologischen Untersuchung unterzogen worden ist, bei der keine Antikörper gegen das Virus der vesikulären Schweinekrankheit gemäß Nummer 7 Unternummer 3 Buchstabe b) Ziffer ii) nachgewiesen werden konnten.

Die Untersuchungen gemäß den Buchstaben a) und b) können erst erfolgen, nachdem 28 Tage seit der etwaigen Verunreinigung der betreffenden Räumlichkeiten aufgrund der Bewegungen von Personen, der Verbringung von Tieren, des Verkehrs von Fahrzeugen und der Beförderung anderer Gegenstände vergangen sind.

3. Bestätigt sich das Auftreten der vesikulären Schweinekrankheit in einem Schlachthof, so trägt die zuständige Behörde dafür Sorge, daß
  - a) sämtliche im Schlachthof befindlichen Schweine unverzüglich geschlachtet werden,
  - b) die Tierkörper der infizierten und mit Ansteckungsstoffen in Kontakt gekommenen Schweine sowie die Nebenprodukte der Schlachtung unter amtlicher Aufsicht unschädlich beseitigt werden, damit die Gefahr einer Verschleppung des Virus der vesikulären Schweinekrankheit ausgeschlossen ist,
  - c) die Reinigung und Desinfektion der Gebäude und Einrichtungen, einschließlich der Fahrzeuge, gemäß den von der zuständigen Behörde vorgesehenen Anweisungen unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes erfolgen,
  - d) eine epidemiologische Untersuchung gemäß Artikel 8 dieser Richtlinie durchgeführt wird,
  - e) Schweine zum Zwecke der Schlachtung frühestens 24 Stunden nach Abschluß der gemäß Buchstabe c) durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen wieder in den Schlachthof verbracht werden.

#### 10. Reinigung und Desinfektion der Seuchenbetriebe

Neben den Vorkehrungen gemäß Artikel 16 dieser Richtlinie finden folgende Maßnahmen Anwendung:

##### 1. Verfahren der Vorreinigung und Desinfektion

- a) Sobald die Schweinetierkörper entfernt worden sind, um unschädlich beseitigt zu werden, sind die Teile der Räumlichkeiten, in denen die Schweine untergebracht waren, sowie alle anderen Teile von während der Schlachtung verunreinigten Räumlichkeiten mit einem gemäß Artikel 16 zugelassenen Desinfektionsmittel in der der vesikulären Schweinekrankheit angemessenen Konzentration zu besprühen. Das verwendete Desinfektionsmittel muß mindestens 24 Stunden einwirken können.
- b) Beim Schlachten gegebenenfalls freigesetztes Gewebe oder Blut ist sorgfältig zu entfernen und zusammen mit den Schlachtkörpern unschädlich zu beseitigen (die Schlachtung muß stets auf einer undurchlässigen Oberfläche erfolgen).

##### 2. Verfahren der Zwischenreinigung und -desinfektion

- a) Dung, Einstreu und Futter, die Träger von Ansteckungsstoffen sein könnten, sind aus den Gebäuden zu entfernen, aufzuschichten und mit einem zugelassenen Desinfektionsmittel zu besprühen. Gülle ist mit einer Methode zu behandeln, die eine Abtötung des Virus ermöglicht.
- b) Alle beweglichen Zubehörteile sind aus den Räumlichkeiten zu entfernen und gesondert zu reinigen und zu desinfizieren.
- c) Von allen Flächen sind mit Hilfe eines Entfettungsmittels Fett und andere Verunreinigungen zu entfernen; sie sind sodann mit Druckwasser abzuspitzen.
- d) Anschließend sind sämtliche Flächen erneut mit einem Desinfektionsmittel zu besprühen.
- e) Hermetisch abgeschlossene Räume sind durch Begasung zu desinfizieren.
- f) Instandsetzungen von Boden, Wänden und anderen beschädigten Teilen sind nach einer Untersuchung seitens des amtlichen Tierarztes zu genehmigen und sofort durchzuführen.
- g) Nach Abschluß der Instandsetzungsarbeiten ist nachzuprüfen, ob sie in zufriedenstellender Weise durchgeführt worden sind.
- h) Alle Teile der Räumlichkeiten, die von brennbarem Material vollständig frei sind, können einer Hitzebehandlung mit Hilfe eines Flammenwerfers unterzogen werden.

- i) Sämtliche Flächen sind mit einem alkalischen Desinfektionsmittel mit einem pH-Wert von mehr als 12,5 oder einem anderen zugelassenen Desinfektionsmittel zu besprühen. Das Desinfektionsmittel ist 48 Stunden danach mit Wasser abzuspülen.

3. *Endreinigung und -desinfektion*

Die Behandlung mit Flammschneidern oder einem alkalischen Desinfektionsmittel (Nummer 2 Buchstaben h) oder i)) ist nach zwei Wochen erneut vorzunehmen.

11. **Wiederbelegung der Seuchenbetriebe**

Außer den Maßnahmen nach Artikel 5 Absatz 4 dieser Richtlinie finden folgende Bestimmungen Anwendung:

1. Die Wiederbelegung darf erst nach Ablauf von vier Wochen seit der ersten vollständigen Desinfektion der Räumlichkeiten erfolgen, d. h. ab der dritten Stufe der Reinigungs- und Desinfektionsverfahren.
2. Bei der Wiederbelegung mit Schweinen muß der Art der in dem betreffenden Betrieb üblichen Haltung und Züchtung Rechnung getragen und folgenden Bestimmungen entsprochen werden:
  - a) Handelt es sich um Freilufhaltung, so beginnt die Wiederbelegung damit, daß eine begrenzte Anzahl von Ferkeln, bei denen die Untersuchung auf Antikörper gegen das Virus der vesikulären Schweinekrankheit einen negativen Befund ergeben hat, als Sentineltiere eingeführt wird. Diese Ferkel werden gemäß den Anforderungen der zuständigen Behörde in jedem infizierten Betrieb an verschiedenen Stellen verteilt; sie werden 28 Tage nach ihrer Verbringung in den Betrieb einer klinischen Untersuchung sowie einem serologischen Stichprobentest unterzogen.

Hat keines der Ferkel klinische Symptome der vesikulären Schweinekrankheit gezeigt und keine Antikörper gegen das Virus dieser Krankheit entwickelt, so kann die vollständige Wiederbelegung erfolgen.
  - b) Bei allen übrigen Formen der Haltung und Züchtung erfolgt die Wiederbelegung mit Schweinen entweder gemäß dem Buchstaben a) oder durch eine vollständige Wiederbelegung unter der Voraussetzung, daß
    - alle Schweine innerhalb von 8 Tagen eintreffen, aus Betrieben stammen, die außerhalb der aufgrund der vesikulären Schweinekrankheit Beschränkungen unterworfenen Zonen liegen, und seronegativ sind,
    - während eines Zeitraums von 60 Tagen nach Ankunft der letzten Schweine kein Schwein den Betrieb verlassen darf,
    - der wiederaufgestockte Bestand einer klinischen und serologischen Untersuchung gemäß den von der zuständigen Behörde festgelegten Bestimmungen unterzogen wird. Diese Untersuchung kann frühestens nach 28 Tagen erfolgen.
12. Spätestens zum 1. Oktober 1997 unterbreitet die Kommission dem Rat einen auf der Grundlage eines Gutachtens des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses ausgearbeiteten Bericht über die Entwicklung der Forschung und der Diagnoseverfahren sowie über die technische und wissenschaftliche Entwicklung hinsichtlich der vesikulären Schweinekrankheit, zusammen mit etwaigen Vorschlägen, in denen den Schlußfolgerungen dieses Berichts Rechnung getragen wird. Der Rat befindet spätestens sechs Monate nach der Vorlage mit qualifizierter Mehrheit über diese Vorschläge.

## ANHANG III

## GEMEINSCHAFTLICHE REFERENZLABORATORIEN FÜR DIE BETREFFENDEN SEUCHEN

Die gemeinschaftlichen Referenzlaboratorien für die betreffenden Seuchen haben folgende Befugnisse und Aufgaben:

1. Sie koordinieren im Benehmen mit der Kommission die Methoden zur Diagnose der betreffenden Seuche in den Mitgliedstaaten, und zwar insbesondere durch folgende Maßnahmen:
  - a) Spezifizierung, Aufbewahrung und Abgabe von Virusstämmen der betreffenden Seuche für serologische Tests und zur Herstellung eines Antiserums;
  - b) Abgabe von Referenzseren und anderen Referenzreagenzien an die nationalen Referenzlaboratorien zur Standardisierung der Tests und der in den einzelnen Mitgliedstaaten verwendeten Reagenzien;
  - c) Anlage und Aufbewahrung einer Sammlung von Stämmen und Isolaten des Virus der betreffenden Seuche;
  - d) regelmäßige Durchführung von Tests zum Vergleich der Diagnoseverfahren auf Gemeinschaftsebene;
  - e) Sammlung und vergleichende Analyse der Daten und Angaben über die in der Gemeinschaft angewandten Diagnosemethoden und die Ergebnisse der in der Gemeinschaft durchgeführten Tests;
  - f) Charakterisierung der Virusisolate der betreffenden Seuche mit den modernsten Methoden, um weitergehende Erkenntnisse über die Epizootiologie der Seuche zu erhalten;
  - g) Beobachtung der Entwicklungen auf dem Gebiet der Überwachung, der Epizootiologie und der Prophylaxe der betreffenden Seuche auf der ganzen Welt;
  - h) Bereitstellung von Expertenwissen zum Virus der betreffenden Seuche und zu anderen relevanten Viren, um rasche Differentialdiagnosen zu ermöglichen;
  - i) Aufbau eines profunden Know-how über die Zubereitung und Verwendung veterinärmedizinischer Immunologiepräparate zur Eindämmung und Tilgung der betreffenden Seuche.
2. Sie helfen durch die Untersuchung der Virusisolate, die ihnen zur Diagnosebestätigung, zur Viruscharakterisierung und für Nachforschungen zur Epizootiologie zugehen, aktiv bei der Ermittlung der Herde der betreffenden Seuche in den Mitgliedstaaten mit.
3. Sie helfen bei der Ausbildung bzw. Weiterbildung von Labordiagnostikern im Hinblick auf eine gemeinschaftsweite Harmonisierung der Diagnosetechniken.

## ANHANG IV

## MINDESTKRITERIEN FÜR KRISENPLÄNE

Die Krisenpläne müssen mindestens folgenden Kriterien genügen:

1. Einrichtung eines Krisenzentrums auf nationaler Ebene, das alle Bekämpfungsmaßnahmen in dem betreffenden Mitgliedstaat koordiniert.
2. Auflistung der örtlichen Seuchenbekämpfungszentren, die über Einrichtungen zur lokalen Koordinierung der Überwachungsmaßnahmen verfügen.
3. Ausführliche Angaben über die mit der Seuchenbekämpfung befaßten Personen, ihre Qualifikationen und Zuständigkeiten.
4. Schnelle Kontaktaufnahme der örtlichen Seuchenbekämpfungszentren mit direkt oder indirekt von einem Seuchenausbruch betroffenen Personen oder Organisationen.
5. Verfügbarkeit der zur sachgerechten Seuchenbekämpfung erforderlichen Ausrüstungen und Materialien.
6. Genaue Anweisungen zu den Maßnahmen, die bei Seuchenverdacht bzw. Verdacht auf Kontakt mit Ansteckungsstoffen und dessen Bestätigung zu treffen sind, einschließlich der Art und Weise der Beseitigung der Tierkörper.
7. Aufstellung von Aus- und Fortbildungsprogrammen zur Pflege und Vertiefung praktischer und verwal- tungstechnischer Verfahrenkenntnisse.
8. Möglichkeit der Tierkörperuntersuchungen und der entsprechenden serologischen, histologischen und sonstigen Untersuchungen und der Aktualisierung der Schnelldiagnostiktechniken in Diagnoselaboratorien (Regelung der schnellen Beförderung von Probematerial).
9. Angaben über die bei der Notimpfung gegen die betreffende Seuche voraussichtlich erforderliche Impfstoffmenge.
10. Gewährleistung der zur Durchführung der Krisenpläne erforderlichen Regelungsgrundlage.

## RICHTLINIE 92/120/EWG DES RATES

vom 17. Dezember 1992

über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen bestimmter Erzeugnisse tierischen Ursprungs

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 <sup>(1)</sup>,

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

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

Erzeugnisse tierischen Ursprungs fallen unter die in Anhang II des Vertrages aufgeführten Erzeugnisse. Das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse stellt eine wichtige Einkommensquelle für die landwirtschaftliche Erwerbsbevölkerung dar.

Um die rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten, seine Produktivität zu steigern und schrittweise Binnenmarktverhältnisse zu schaffen, wurden auf Gemeinschaftsebene Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse erlassen.

Die Gemeinschaft hat die Maßnahmen erlassen, die die Aufhebung der Veterinärkontrollen an den Grenzen zwischen Mitgliedstaaten für die betreffenden Erzeugnisse ermöglichen.

Die Möglichkeit besteht, daß Betriebe aufgrund besonderer Umstände am 1. Januar 1993 nicht in der Lage sind, alle vorgesehenen besonderen Vorschriften anzuwenden. Deshalb sollte für Betriebe, die bereits vor dem 1. Januar 1993 ihre Tätigkeit ausgeübt haben, eine Regelung zur Gewährung zeitlich und inhaltlich begrenzter Ausnahmen eingeführt werden, um örtlichen Verhältnissen Rechnung zu tragen und plötzliche Unternehmensschließungen zu vermeiden.

Die Kommission hat es für erforderlich gehalten, die Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses für die Gewährung von Ausnahmen vom Grundsatz der systematischen Suche nach Trichinen im Schweinefleisch einzuholen. Diese Stellungnahme liegt noch nicht vor. Deshalb sind zeitlich begrenzte Ausnahmen für Schweinefleisch beizubehalten, das nicht für Mitgliedstaaten bestimmt ist, welche eine systematische Suche nach Trichinen im Schweinefleisch durchführen.

Diese Ausnahmen bleiben unter strenger Kontrolle, damit jeglicher Mißbrauch ausgeschlossen wird —

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 100.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 113 vom 7. 5. 1990, S. 205.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 332 vom 31. 12. 1990, S. 62.

*Artikel 1*

(1) Die Mitgliedstaaten können bis zum 31. Dezember 1995 zulassen, daß Betriebe, welche Erzeugnisse tierischen Ursprungs im Sinne von Artikel 2 Buchstabe b) der Richtlinie 77/99/EWG herstellen und bei denen zum Zeitpunkt der Bekanntgabe dieser Richtlinie festgestellt wird, daß sie die in der Richtlinie 77/99/EWG aufgestellten Voraussetzungen für ihre Zulassung nicht erfüllen, von bestimmten strukturellen Anforderungen des Anhangs A Kapitel I sowie des Anhangs C Kapitel II Abschnitt A und Kapitel III der genannten Richtlinie abweichen, sofern die Erzeugnisse tierischen Ursprungs aus solchen Betrieben weiterhin den Kontrollvorschriften von Artikel 5 Absatz 2 der Richtlinie 89/662/EWG unterliegen.

(2) Eine Ausnahmeregelung nach Absatz 1 kann nur Betrieben gewährt werden, die bei der zuständigen einzelstaatlichen Behörde einen entsprechenden Antrag eingereicht haben.

Diesem Antrag sind auf Verlangen der zuständigen Behörde ein Plan und ein Arbeitsprogramm beizufügen, in denen angegeben ist, wann der Betrieb die in Absatz 1 genannten strukturellen Anforderungen erfüllen kann.

Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission und den anderen im Ständigen Veterinärausschuß vertretenen Mitgliedstaaten mit, welche Betriebe die Anforderungen der Richtlinie 77/99/EWG für die dort in Artikel 2 Buchstabe b) genannten Erzeugnisse tierischen Ursprungs erfüllen. Diese Mitteilung muß für jeden einzelnen Betrieb genaue Angaben über die Art der hergestellten Erzeugnisse enthalten.

(3) Für eine finanzielle Unterstützung seitens der Gemeinschaft sind nur Anträge für Vorhaben im Einklang mit der Richtlinie 77/99/EWG zulässig.

*Artikel 2*

(1) Die Mitgliedstaaten können bis zum 31. Dezember 1995 Ausnahmen von den in Anhang I Kapitel IV der Richtlinie 64/433/EWG <sup>(4)</sup> und in Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a) der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen strukturellen Anforderungen für Kühl- und Gefrierhäuser mit geringer Kapazität, in denen Fleisch und andere Lebensmittel nur in verpacktem Zustand gelagert werden, sowie von einer etwaigen Verpflichtung, die betreffenden Betriebe zuzulassen, gewähren.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 71 (kodifizierte Fassung).

(2) Die Bestimmungen über die Bearbeitungsmenge in Artikel 13 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Richtlinie 64/433/EWG gelten für unter Artikel 4 Buchstabe A derselben Richtlinie fallende Schlachtbetriebe bis zum 31. Dezember 1994. Für Zerlegungsbetriebe beträgt die Zahl in Artikel 4 Buchstabe A Nummer 2 Unterabsatz 1 der genannten Richtlinie für denselben Zeitraum fünf Tonnen wöchentlich.

#### *Artikel 3*

Die Mitgliedstaaten dürfen, solange der in Artikel 6 Absatz 2 der Richtlinie 64/433/EWG vorgesehene Beschluß nicht vorliegt, von der in Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe a) der genannten Richtlinie vorgesehenen Anforderung für frisches Schweinefleisch, das in ihrem Hoheitsgebiet vermarktet werden soll, sowie für frisches Schweinefleisch, das für Mitgliedstaaten bestimmt ist, welche dieselbe Ausnahme anwenden, abweichen.

Die Mitgliedstaaten, die diese Ausnahme anwenden, teilen dies der Kommission und den übrigen Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses mit.

#### *Artikel 4*

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 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 der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

#### *Artikel 5*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 17. Dezember 1992.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

J. GUMMER