

Amtsblatt

der Europäischen Union

ISSN 1725-2407

C 48 E

47. Jahrgang

24. Februar 2004

Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
	<i>I Mitteilungen</i>	
	Rat	
2004/C 48 E/01	Gemeinsamer Standpunkt (EG) Nr. 1/2004 vom 27. Oktober 2003, vom Rat festgelegt gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft im Hinblick auf den Erlass einer Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene	1
2004/C 48 E/02	Gemeinsamer Standpunkt (EG) Nr. 2/2004 vom 27. Oktober 2003, vom Rat festgelegt gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft im Hinblick auf den Erlass einer Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs	23
2004/C 48 E/03	Gemeinsamer Standpunkt (EG) Nr. 3/2004 vom 27. Oktober 2003, vom Rat festgelegt gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft im Hinblick auf den Erlass einer Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs	82
2004/C 48 E/04	Gemeinsamer Standpunkt (EG) Nr. 4/2004 vom 27. Oktober 2003, vom Rat festgelegt gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft im Hinblick auf den Erlass einer Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 92/118/EWG des Rates und der Entscheidung 95/408/EG des Rates	131

DE

I

(Mitteilungen)

RAT

GEMEINSAMER STANDPUNKT (EG) Nr. 1/2004

vom Rat festgelegt am 27. Oktober 2003

im Hinblick auf den Erlass der Verordnung (EG) Nr. .../2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... über Lebensmittelhygiene

(2004/C 48 E/01)

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND
DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 95 und 152 Absatz 4 Buchstabe b),

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

nach Anhörung des Ausschusses der Regionen,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags ⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit des Menschen ist eines der grundlegenden Ziele des Lebensmittelrechts, wie es in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ⁽⁴⁾ festgelegt wurde. In der genannten Verordnung werden noch weitere gemeinsame Grundsätze und Definitionen für das einzelstaatliche und das gemeinschaftliche Lebensmittelrecht festgelegt, darunter das Ziel des freien Verkehrs mit Lebensmitteln in der Gemeinschaft.
- (2) Mit der Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene ⁽⁵⁾ wurden die allgemeinen Hygienevorschriften für Lebensmittel und die Verfahren für die Überprüfung der Einhaltung dieser Vorschriften festgelegt.

⁽¹⁾ ABl. C 365 E vom 19.12.2000, S. 43.

⁽²⁾ ABl. C 155 vom 29.5.2001, S. 39.

⁽³⁾ Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 15. Mai 2002 (AbI. C 180 E vom 31.7.2003, S. 267), Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 27. Oktober 2003 und Standpunkt des Europäischen Parlaments vom ... (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).

⁽⁴⁾ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (AbI. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).

⁽⁵⁾ ABl. L 175 vom 19.7.1993, S. 1.

(3) Die Erfahrung hat gezeigt, dass diese Vorschriften und Verfahren eine solide Grundlage für die Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln bilden. Im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik sind viele Richtlinien angenommen worden, in denen spezifische Hygienevorschriften für die Produktion und das Inverkehrbringen der in Anhang I des Vertrags aufgeführten Erzeugnisse festgelegt worden sind. Diese Hygienevorschriften haben Hemmnisse im Handel mit den betreffenden Erzeugnissen reduziert und so zur Schaffung des Binnenmarktes beigetragen und gleichzeitig für den Verbraucher ein hohes Gesundheitsschutzniveau gewährleistet.

(4) Zum Schutz der öffentlichen Gesundheit enthalten diese Vorschriften und Verfahren gemeinsame Grundregeln, insbesondere betreffend die Pflichten der Hersteller und der zuständigen Behörden, die Anforderungen an Struktur, Betrieb und Hygiene der Unternehmen, die Verfahren für die Zulassung von Unternehmen, die Lager- und Transportbedingungen und die Genusstauglichkeitskennzeichnung.

(5) Diese Grundregeln stellen die allgemeine Grundlage für die hygienische Herstellung aller Lebensmittel einschließlich der in Anhang I des Vertrags aufgeführten Erzeugnisse tierischen Ursprungs dar.

(6) Neben dieser allgemeinen Grundlage sind für bestimmte Lebensmittel spezifische Hygienevorschriften erforderlich. Diese Vorschriften sind in der Verordnung (EG) Nr. .../2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs niedergelegt ⁽⁶⁾.

(7) Hauptziel der neuen allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften ist es, hinsichtlich der Sicherheit von Lebensmitteln ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten.

⁽⁶⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

- (8) Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit von der Primärproduktion bis hin zum Inverkehrbringen oder zur Ausfuhr ist ein integriertes Konzept erforderlich. Jeder Lebensmittelunternehmer in der gesamten Lebensmittelkette sollte dafür sorgen, dass die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet wird.
- (9) Die Gemeinschaftsvorschriften sollten weder für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch noch für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch gelten. Außerdem sollten sie nur für Unternehmen gelten, wodurch eine gewisse Kontinuität der Tätigkeiten und ein gewisser Organisationsgrad bedingt ist.
- (10) Gesundheitsgefahren, die auf Ebene der Primärproduktion gegeben sind, sollten identifiziert und in angemessener Weise unter Kontrolle gebracht werden, um sicherzustellen, dass die Ziele dieser Verordnung erreicht werden. Bei der direkten Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den erzeugenden Lebensmittelunternehmer an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen ist es angezeigt, die öffentliche Gesundheit durch einzelstaatliche Rechtsvorschriften zu schützen, und zwar insbesondere aufgrund der engen Beziehungen zwischen Erzeuger und Verbraucher.
- (11) Die Anwendung der Grundsätze der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Grundsätze) auf den Primärsektor ist noch nicht allgemein durchführbar. Es sollte aber Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis geben, die zur Anwendung einer geeigneten Hygienepraxis in den landwirtschaftlichen Betrieben beitragen. Soweit erforderlich, sollten außerdem spezifische Hygienevorschriften für die Primärproduktion diese Leitlinien ergänzen. Die Hygieneanforderungen an die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge sollten sich von denen für andere Arbeitsvorgänge unterscheiden.
- (12) Die Lebensmittelsicherheit beruht auf mehreren Faktoren. Die Mindesthygieneanforderungen sollten in Rechtsvorschriften festgelegt sein; zur Überwachung der Erfüllung der Anforderungen durch die Lebensmittelunternehmer sollte es amtliche Kontrollen geben; die Lebensmittelunternehmer sollten Programme für die Lebensmittelsicherheit und Verfahren auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze einführen und anwenden.
- (13) Eine erfolgreiche Umsetzung der Verfahren auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze erfordert die volle Mitwirkung und das Engagement der Beschäftigten des jeweiligen Lebensmittelunternehmens. Diese sollten dafür entsprechend geschult werden. Das HACCP-System ist ein Instrument, das Lebensmittelunternehmern hilft, einen höheren Lebensmittelsicherheitsstandard zu erreichen. Das HACCP-System sollte nicht als ein Verfahren der Selbstregulierung angesehen werden und nicht die amtliche Überwachung ersetzen.
- (14) Obwohl die Einführung von Verfahren auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze für die Primärproduktion zunächst noch nicht vorgeschrieben werden sollte, sollte im Rahmen der Überprüfung dieser Verordnung, die die Kommission im Rahmen der Durchführung vornehmen wird, auch untersucht werden, ob diese Anforderung ausgedehnt werden kann.
- (15) Die HACCP-Anforderungen sollten den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen. Sie sollten so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann. So bedeutet auch die verlangte Festsetzung von „kritischen Grenzwerten“ nicht, dass in jedem Fall ein in Zahlen ausgedrückter Grenzwert festzusetzen ist. Im Übrigen muss die Verpflichtung zur Aufbewahrung von Unterlagen flexibel sein, um einen übermäßigen Aufwand für sehr kleine Unternehmen zu vermeiden.
- (16) Flexibilität ist außerdem angezeigt, damit traditionelle Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln weiterhin angewandt werden können, wie auch in Bezug auf strukturelle Anforderungen an die Betriebe. Die Flexibilität ist für Regionen in schwieriger geografischer Lage — einschließlich der in Artikel 299 Absatz 2 des Vertrags aufgeführten Gebiete in äußerster Randlage — von besonderer Bedeutung. Die Flexibilität sollte jedoch die Ziele der Lebensmittelhygiene nicht in Frage stellen. Außerdem sollte das Verfahren, das den Mitgliedstaaten die Möglichkeit der Flexibilität einräumt, vollkommen transparent sein, da alle nach den Hygienevorschriften hergestellten Lebensmittel sich in der Gemeinschaft im freien Verkehr befinden werden. Dabei sollte vorgesehen werden, dass etwaige Meinungsverschiedenheiten in dem mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingesetzten Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit erörtert und gelöst werden.
- (17) Die Umsetzung der Hygienevorschriften kann durch Zielvorgaben, z. B. Ziele für die Reduzierung pathogener Erreger oder Leistungsnormen, gelenkt werden. Daher müssen entsprechende Verfahrensvorschriften festgelegt werden. Solche Zielvorgaben würden das geltende Lebensmittelrecht ergänzen, beispielsweise die Verordnung (EWG) Nr. 315/93 des Rates vom 8. Februar 1993 zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln⁽¹⁾, die für bestimmte Kontaminanten die Festlegung von Höchstwerten vorsieht, und die Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die das Inverkehrbringen nicht sicherer Lebensmittel untersagt und eine einheitliche Grundlage für die Anwendung des Vorsorgeprinzips schafft.

(¹) ABl. L 37 vom 13.2.1993, S. 1.

- (18) Um dem technischen und wissenschaftlichen Fortschritt Rechnung zu tragen, sollte eine enge und effiziente Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit sichergestellt werden. Die vorliegende Verordnung trägt den internationalen Verpflichtungen im Rahmen des WTO-Übereinkommens über gesundheitspolizeiliche und pflanzenschutzrechtliche Maßnahmen und den im Codex Alimentarius enthaltenen internationalen Lebensmittelsicherheitsstandards Rechnung.
- (19) Die Registrierung der Betriebe und die Kooperation der Lebensmittelunternehmer sind erforderlich, damit die zuständigen Behörden die amtlichen Kontrollen wirksam durchführen können.
- (20) Ein wesentlicher Aspekt der Lebensmittelsicherheit ist die Rückverfolgbarkeit des Lebensmittels und seiner Zutaten auf allen Stufen der Lebensmittelkette. Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 enthält Regelungen zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Zutaten sowie ein Verfahren zum Erlass von Bestimmungen zur Anwendung dieser Grundsätze auf bestimmte Sektoren.
- (21) In die Gemeinschaft eingeführte Lebensmittel müssen den allgemeinen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 genügen oder müssen Bestimmungen entsprechen, die den Gemeinschaftsbestimmungen gleichwertig sind. Die vorliegende Verordnung regelt bestimmte spezifische Hygieneanforderungen für in die Gemeinschaft eingeführte Lebensmittel.
- (22) Aus der Gemeinschaft in Drittländer ausgeführte Lebensmittel müssen den allgemeinen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 entsprechen. Die vorliegende Verordnung regelt bestimmte spezifische Hygieneanforderungen für aus der Gemeinschaft ausgeführte Lebensmittel.
- (23) Lebensmittelhygienevorschriften der Gemeinschaft müssen wissenschaftlich fundiert sein. Zu diesem Zweck ist erforderlichenfalls die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit zu konsultieren.
- (24) Die Richtlinie 93/43/EWG sollte aufgehoben werden, da sie durch die vorliegende Verordnung ersetzt wird.
- (25) Die Anforderungen dieser Verordnung sollten nicht gelten, bevor nicht alle Teile der neuen Lebensmittelhygienevorschriften in Kraft getreten sind. Ferner ist es angezeigt, einen Zeitraum von mindestens 18 Monaten zwischen dem Inkrafttreten und der Anwendung der neuen Vorschriften vorzusehen, um den betroffenen Wirtschaftszweigen Zeit zur Anpassung zu lassen.

- (26) Die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse ⁽¹⁾ erlassen werden —

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1

Geltungsbereich

- (1) Diese Verordnung enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer unter besonderer Berücksichtigung folgender Grundsätze:
- a) Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.
- b) Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein.
- c) Bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, insbesondere bei gefrorenen Lebensmitteln, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.
- d) Die Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer sollte durch die allgemeine Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis gestärkt werden.
- e) Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis sind ein wertvolles Instrument, das Lebensmittelunternehmern auf allen Stufen der Lebensmittelkette hilft, die Vorschriften der Lebensmittelhygiene einzuhalten und die HACCP-Grundsätze anzuwenden.
- f) Auf der Grundlage wissenschaftlicher Risikobewertungen sind mikrobiologische Kriterien und Temperaturkontrollfordernisse festzulegen.
- g) Es muss sichergestellt werden, dass eingeführte Lebensmittel mindestens denselben oder gleichwertigen Hygienennormen entsprechen wie in der Gemeinschaft hergestellte Lebensmittel.

⁽¹⁾ ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

Diese Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und für Ausfuhren sowie unbeschadet spezifischerer Vorschriften für die Hygiene von Lebensmitteln.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für:

- a) die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch;
- b) die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch;
- c) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.
- d) Sammelstellen und Gerbereien, die ausschließlich deshalb unter die Definition „Lebensmittelunternehmen“ fallen, weil sie mit Rohstoffen für die Herstellung von Gelatine oder Kollagen umgehen.

(3) Im Rahmen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften erlassen die Mitgliedstaaten Vorschriften für die Tätigkeiten im Sinne des Absatzes 2 Buchstabe c). Mit diesen einzelstaatlichen Vorschriften muss gewährleistet werden, dass die Ziele dieser Verordnung erreicht werden.

Artikel 2

Begriffsbestimmungen

(1) Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck

- a) „Lebensmittelhygiene“ (im folgenden „Hygiene“ genannt) die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist;
- b) „Betrieb“ jede Einheit eines Lebensmittelunternehmens;
- c) „zuständige Behörde“ die Zentralbehörde eines Mitgliedstaats, die für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung zuständig ist, oder jede andere Behörde, der die Zentralbehörde diese Zuständigkeit übertragen hat, gegebenenfalls auch die entsprechende Behörde eines Drittlandes;
- d) „gleichwertig“ in Bezug auf unterschiedliche Systeme ein zur Verwirklichung derselben Ziele geeignetes Verfahren;
- e) „Kontamination“ das Vorhandensein oder das Hereinbringen einer Gefahr;

f) „Trinkwasser“ Wasser, das den Mindestanforderungen der Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch ⁽¹⁾ entspricht;

g) „sauberes Meerwasser“ natürliches, künstliches oder gereinigtes Meer- oder Brackwasser, das keine Mikroorganismen, keine schädlichen Stoffe und kein toxisches Meeresplankton in Mengen aufweist, die die Gesundheitsqualität von Lebensmitteln direkt oder indirekt beeinträchtigen können;

h) „sauberes Wasser“ sauberes Meerwasser und Süßwasser von vergleichbarer Qualität;

i) „Umhüllung“ das Platzieren eines Lebensmittels in eine Hülle oder ein Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben, sowie diese Hülle oder dieses Behältnis selbst;

j) „Verpackung“ das Platzieren eines oder mehrerer umhüllter Lebensmittel in ein zweites Behältnis sowie dieses Behältnis selbst;

k) „luftdicht verschlossener Behälter“ einen Behälter, der seiner Konzeption nach dazu bestimmt ist, seinen Inhalt gegen das Eindringen von Gefahren zu schützen;

l) „Verarbeitung“ eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren;

m) „unverarbeitete Erzeugnisse“ Lebensmittel, die keiner Verarbeitung unterzogen wurden, einschließlich Erzeugnisse, die geteilt, ausgelöst, getrennt, in Scheiben geschnitten, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthülst, geschliffen, gekühlt, gefroren, tiefgefroren oder aufgetaut wurden;

n) „Verarbeitungserzeugnisse“ Lebensmittel, die aus der Verarbeitung unverarbeiteter Erzeugnisse hervorgegangen sind; diese Erzeugnisse können Zutaten enthalten, die zu ihrer Herstellung oder zur Verleihung besonderer Merkmale erforderlich sind.

(2) Ferner gelten die Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

(3) Im Sinne der Anhänge dieser Verordnung bedeuten Ausdrücke wie „erforderlichenfalls“, „geeignet“, „angemessen“ und „ausreichend“ im Hinblick auf die Ziele dieser Verordnung erforderlich, geeignet, angemessen und ausreichend.

⁽¹⁾ ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32.

KAPITEL II

VERPFLICHTUNGEN DER LEBENSMITTELUNTERNEHMER

Artikel 3

Allgemeine Verpflichtung

Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

Artikel 4

Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften

(1) Lebensmittelunternehmer, die in der Primärproduktion tätig sind und die in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgänge durchführen, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang I Teil A sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ zu erfüllen.

(2) Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die den Arbeitsgängen gemäß Absatz 1 nachgeordnet sind, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. .../2004 zu erfüllen.

(3) Lebensmittelunternehmer haben

- a) die mikrobiologischen Kriterien und die Temperaturkontrollanforderungen zu erfüllen und
- b) Maßnahmen zu treffen bzw. Verfahren einzuführen, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind.

(4) Die in Absatz 3 genannten Kriterien, Erfordernisse und Ziele werden nach dem Verfahren gemäß Artikel 14 Absatz 2 festgelegt.

Die entsprechenden Methoden für die Probenahme und die Analyse werden nach demselben Verfahren festgelegt.

(5) Falls in dieser Verordnung, in der Verordnung (EG) Nr. .../2004 und in deren Durchführungsmaßnahmen keine Probenahme- und Analysemethoden festgelegt sind, können die Lebensmittelunternehmer in anderen gemeinschaftlichen oder einzelstaatlichen Rechtsvorschriften festgelegte geeignete Methoden anwenden; bestehen solche Methoden nicht, so können die Lebensmittelunternehmer Methoden anwenden, die den Ergebnissen der Referenzmethode gleichwertige Ergebnisse erbringen, sofern diese Methoden nach international anerkannten Regeln oder Protokollen wissenschaftlich validiert sind.

⁽¹⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

(6) Die Lebensmittelunternehmer können für die Erfüllung ihrer Verpflichtungen aus dieser Verordnung unterstützend auf Leitlinien gemäß den Artikeln 7, 8 und 9 zurückgreifen.

Artikel 5

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

(1) Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

(2) Die in Absatz 1 genannten HACCP-Grundsätze sind die Folgenden:

- a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
- c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
- d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,
- e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,
- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird,
- g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis f) entsprochen wird.

Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.

(3) Absatz 1 gilt nur für Lebensmittelunternehmer, die auf einer Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufe von Lebensmitteln tätig sind, die der Primärproduktion und den in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgängen nachgeordnet sind.

- (4) Die Lebensmittelunternehmer haben
- a) gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis zu erbringen, dass sie Absatz 1 entsprechen; dieser Nachweis erfolgt in der von der zuständigen Behörde unter Berücksichtigung der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens verlangten Form;
 - b) sicherzustellen, dass die Dokumente, aus denen die gemäß diesem Artikel entwickelten Verfahren hervorgehen, jederzeit auf dem neuesten Stand sind;
 - c) die übrigen Dokumente und Aufzeichnungen während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.
- (5) Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel können nach dem Verfahren gemäß Artikel 14 Absatz 2 erlassen werden. Solche Vorschriften können die Durchführung dieses Artikels für bestimmte Lebensmittelunternehmer erleichtern, insbesondere indem sie zur Erfüllung von Absatz 1 die Anwendung der Verfahren vorsehen, die in den Leitlinien für die Anwendung der HACCP-Grundsätze festgelegt sind. In diesen Vorschriften kann auch festgelegt werden, wie lange die Lebensmittelunternehmer die Dokumente und Aufzeichnungen gemäß Absatz 4 Buchstabe c) aufzubewahren haben.

Artikel 6

Amtliche Kontrollen, Eintragung und Zulassung

- (1) Die Lebensmittelunternehmer arbeiten gemäß anderen anwendbaren Gemeinschaftsregelungen oder, wenn solche Regelungen nicht bestehen, gemäß den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften mit den zuständigen Behörden zusammen.
 - (2) Insbesondere haben die Lebensmittelunternehmer der entsprechenden zuständigen Behörde in der von dieser verlangten Weise die einzelnen ihrer Kontrolle unterstehenden Betriebe, die auf einer der Stufen der Produktion, der Verarbeitung oder des Vertriebs von Lebensmitteln tätig sind, zwecks Eintragung zu melden.
- Ferner stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass die Kenntnisse der zuständigen Behörde über die Betriebe stets auf dem aktuellem Stand sind, indem sie unter anderem alle wichtigen Veränderungen bei den Tätigkeiten und Betriebs-schließungen melden.
- (3) Die Lebensmittelunternehmer stellen jedoch sicher, dass die Betriebe von der zuständigen Behörde nach mindestens einer Kontrolle an Ort und Stelle zugelassen werden, wenn eine solche Zulassung vorgeschrieben ist:

- a) nach dem einzelstaatlichen Recht des Mitgliedstaats, in dem der Betrieb sich befindet,
- b) nach der Verordnung (EG) Nr. . . ./2004 oder
- c) aufgrund eines nach dem Verfahren gemäß Artikel 14 Absatz 2 gefassten Beschlusses.

Ein Mitgliedstaat, der gemäß Buchstabe a) die Zulassung bestimmter auf seinem Gebiet niedergelassener Unternehmen nach seinem einzelstaatlichen Recht vorschreibt, setzt die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten von den einschlägigen einzelstaatlichen Vorschriften in Kenntnis.

KAPITEL III

LEITLINIEN FÜR EINE GUTE VERFAHRENSPRAaxis

Artikel 7

Ausarbeitung, Verbreitung und Anwendung der Leitlinien

Die Mitgliedstaaten fördern die Ausarbeitung von einzelstaatlichen Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der HACCP-Grundsätze gemäß Artikel 8. Gemäß Artikel 9 werden gemeinschaftliche Leitlinien ausgearbeitet.

Die Verbreitung und die Anwendung sowohl von einzelstaatlichen als auch von gemeinschaftlichen Leitlinien werden gefördert. Die Lebensmittelunternehmer können diese Leitlinien jedoch auf freiwilliger Basis berücksichtigen.

Artikel 8

Einzelstaatliche Leitlinien

- (1) Werden einzelstaatliche Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis erstellt, so werden sie von der Lebensmittelwirtschaft wie folgt ausgearbeitet und verbreitet:
 - a) im Benehmen mit Vertretern von Beteiligten, deren Interessen erheblich berührt werden könnten, wie zuständige Behörden und Verbrauchervereinigungen,
 - b) unter Berücksichtigung der einschlägigen Verfahrenskodizes des Codex Alimentarius und,
 - c) sofern sie die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge gemäß Anhang I betreffen, unter Berücksichtigung der Empfehlungen in Anhang I Teil B.
- (2) Einzelstaatliche Leitlinien können unter der Federführung eines nationalen Normungsgremiums gemäß Anhang II der Richtlinie 98/34/EG⁽¹⁾ erstellt werden.
- (3) Die Mitgliedstaaten prüfen die einzelstaatlichen Leitlinien, um sicherzustellen, dass sie
 - a) gemäß Absatz 1 ausgearbeitet wurden,
 - b) in den betreffenden Sektoren durchführbar sind und
 - c) als Leitlinien für die ordnungsgemäße Anwendung der Artikel 3, 4 und 5 in den betreffenden Sektoren und für die betreffenden Lebensmittel geeignet sind.

(1) Richtlinie 98/34/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Juni 1998 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften (ABl. L 204 vom 21.7.1998, S. 37). Geändert durch die Richtlinie 98/48/EG (ABl. L 217 vom 5.8.1998, S. 18).

(4) Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission einzelstaatliche Leitlinien, die die Anforderungen gemäß Absatz 3 erfüllen. Die Kommission erstellt und unterhält ein Registrierungssystem für diese Leitlinien, das sie den Mitgliedstaaten zur Verfügung stellt.

(5) Die gemäß der Richtlinie 93/43/EWG ausgearbeiteten Leitlinien für eine gute Hygienepraxis gelten nach dem Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung weiter, sofern sie den Zielen dieser Verordnung gerecht werden.

Artikel 9

Gemeinschaftliche Leitlinien

(1) Vor der Ausarbeitung gemeinschaftlicher Leitlinien für eine gute Hygienepraxis oder für die Anwendung der HACCP-Grundsätze hört die Kommission den in Artikel 14 genannten Ausschuss an. Im Rahmen dieser Anhörung sollen die Zweckmäßigkeit, der Anwendungsbereich und der Gegenstand solcher Leitlinien geprüft werden.

(2) Werden gemeinschaftliche Leitlinien erstellt, so trägt die Kommission dafür Sorge, dass sie wie folgt ausgearbeitet und verbreitet werden:

- a) von oder im Benehmen mit geeigneten Vertretern der europäischen Lebensmittelwirtschaft, einschließlich kleiner und mittlerer Unternehmen, und anderen Interessengruppen, wie Verbrauchervereinigungen,
- b) in Zusammenarbeit mit Beteiligten, deren Interessen erheblich berührt werden könnten, einschließlich der zuständigen Behörden,
- c) unter Berücksichtigung der einschlägigen Verfahrenskodizes des Codex Alimentarius und,
- d) sofern sie die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge gemäß Anhang I betreffen, unter Berücksichtigung der Empfehlungen in Anhang I Teil B.

(3) Der in Artikel 14 genannte Ausschuss prüft den Entwurf der gemeinschaftlichen Leitlinien, um sicherzustellen, dass sie

- a) gemäß Absatz 2 ausgearbeitet wurden,
- b) in den betreffenden Sektoren gemeinschaftsweit durchführbar sind und
- c) als Leitlinien für die ordnungsgemäße Anwendung der Artikel 3, 4 und 5 in den betreffenden Sektoren und für die betreffenden Lebensmittel geeignet sind.

(4) Die Kommission fordert den in Artikel 14 genannten Ausschuss auf, alle nach diesem Artikel erstellten gemeinschaftlichen Leitlinien in Zusammenarbeit mit den in Absatz 2 genannten Gremien in regelmäßigen Abständen zu überprüfen.

Mit dieser Überprüfung soll sichergestellt werden, dass die Leitlinien durchführbar bleiben und soll den technologischen und wissenschaftlichen Entwicklungen Rechnung getragen werden.

(5) Die Titel und Fundstellen gemeinschaftlicher Leitlinien, die nach diesem Artikel erstellt wurden, werden in der Reihe C des *Amtsblatts der Europäischen Union* veröffentlicht.

KAPITEL IV

EINFUHREN UND AUSFUHREN

Artikel 10

Einführen

In Bezug auf die Hygiene von eingeführten Lebensmitteln umfassen die in Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 genannten entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts auch die Vorschriften der Artikel 3 bis 6 der vorliegenden Verordnung.

Artikel 11

Ausführen

In Bezug auf die Hygiene von ausgeführten oder wieder ausgeführten Lebensmitteln umfassen die in Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 genannten entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts auch die Vorschriften der Artikel 3 bis 6 der vorliegenden Verordnung.

KAPITEL V

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 12

Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen

Nach dem Verfahren gemäß Artikel 14 Absatz 2 können Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen festgelegt werden.

Artikel 13

Änderung und Anpassung der Anhänge I und II

(1) Die Anhänge I und II können nach dem Verfahren gemäß Artikel 14 Absatz 2 aufgehoben, geändert, angepasst oder ergänzt werden, um Folgendem Rechnung zu tragen:

- a) der Ausarbeitung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis,
- b) den bei der Anwendung von HACCP-gestützten Systemen gemäß Artikel 5 gesammelten Erfahrungen,
- c) technologischen Entwicklungen,
- d) wissenschaftlichen Gutachten, insbesondere neuen Risikobewertungen,
- e) der Festlegung von Zielen für die Sicherheit von Lebensmitteln.

(2) Nach dem Verfahren gemäß Artikel 14 Absatz 2 können Ausnahmen von den Anhängen I und II gewährt werden, sofern die Erreichung der Ziele dieser Verordnung dadurch nicht in Frage gestellt wird.

(3) Die Mitgliedstaaten können, ohne die Erreichung der Ziele dieser Verordnung zu gefährden, nach den Absätzen 4 bis 7 des vorliegenden Artikels einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung der Anforderungen des Anhangs II erlassen.

- (4) a) Die einzelstaatlichen Vorschriften gemäß Absatz 3 haben zum Ziel,
 - i) die weitere Anwendung traditioneller Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufen von Lebensmitteln zu ermöglichen oder
 - ii) den Bedürfnissen von Lebensmittelunternehmen in Regionen in schwieriger geografischer Lage durch entsprechende Anpassungen Rechnung zu tragen.
- b) In den anderen Fällen betreffen sie lediglich den Bau, die Konzeption und die Ausrüstung der Betriebe.

(5) Mitgliedstaaten, die gemäß Absatz 3 einzelstaatliche Vorschriften erlassen wollen, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten mit. Die Mitteilung enthält:

- a) eine ausführliche Beschreibung der Anforderungen, die nach Ansicht des betreffenden Mitgliedstaats angepasst werden müssen, und die Art der angestrebten Anpassung,
- b) eine Beschreibung der betroffenen Lebensmittel und Betriebe,
- c) eine Erläuterung der Gründe für die Anpassung, einschließlich gegebenenfalls einer Zusammenfassung der Ergebnisse der durchgeführten Gefahrenanalyse und der Maßnahmen, die getroffen werden sollen, um sicherzustellen, dass die Anpassung die Ziele dieser Verordnung nicht gefährdet, sowie

d) alle sonstigen relevanten Informationen.

(6) Die anderen Mitgliedstaaten haben ab Eingang einer Mitteilung gemäß Absatz 5 drei Monate Zeit, um der Kommission schriftliche Bemerkungen zu übermitteln. Im Fall der Anpassungen gemäß Absatz 4 Buchstabe b) wird diese Frist auf vier Monate verlängert, wenn ein Mitgliedstaat dies beantragt. Die Kommission kann die Mitgliedstaaten in dem in Artikel 14 Absatz 1 genannten Ausschuss anhören; wenn sie schriftliche Bemerkungen von einem oder mehreren Mitgliedstaaten erhält, muss sie diese Anhörung durchführen. Die Kommission kann nach dem Verfahren gemäß Artikel 14 Absatz 2 entscheiden, ob die geplanten Vorschriften — erforderlichenfalls mit geeigneten Änderungen — erlassen werden dürfen. Die Kommission kann gegebenenfalls gemäß Absatz 1 oder 2 des vorliegenden Artikels allgemeine Maßnahmen vorschlagen.

(7) Ein Mitgliedstaat darf einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung des Anhangs II nur erlassen,

- a) wenn eine entsprechende Entscheidung gemäß Absatz 6 vorliegt oder
- b) wenn die Kommission die Mitgliedstaaten einen Monat nach Ablauf der Frist gemäß Absatz 6 nicht davon in Kenntnis gesetzt hat, dass ihr schriftliche Bemerkungen vorliegen oder dass sie beabsichtigt, die Annahme einer Entscheidung gemäß Absatz 6 vorzuschlagen.

Artikel 14

Ausschussverfahren

(1) Die Kommission wird von dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

Artikel 15

Anhörung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit

Die Kommission hört die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit in jeder in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallenden Angelegenheit an, die erhebliche Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit haben könnte, und insbesondere, bevor sie Kriterien, Erfordernisse oder Ziele gemäß Artikel 4 Absatz 4 vorschlägt.

*Artikel 16***Bericht an das Europäische Parlament und den Rat**

(1) Die Kommission unterbreitet dem Europäischen Parlament und dem Rat spätestens am ... (*) einen Bericht.

(2) Dieser Bericht enthält insbesondere einen Überblick über die bei der Anwendung dieser Verordnung gemachten Erfahrungen sowie Überlegungen dazu, ob eine Ausdehnung der Anforderungen des Artikels 5 auf Lebensmittelunternehmer, die in der Primärproduktion tätig sind und die in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgänge durchführen, wünschenswert und durchführbar wäre.

(3) Die Kommission fügt dem Bericht gegebenenfalls geeignete Vorschläge bei.

*Artikel 17***Aufhebung**

(1) Die Richtlinie 93/43/EWG wird mit Wirkung ab dem Datum, ab dem die vorliegende Verordnung gilt, aufgehoben.

(2) Verweisungen auf die aufgehobene Richtlinie gelten als Verweisungen auf die vorliegende Verordnung.

(3) Nach Artikel 3 Absatz 3 und Artikel 10 der Richtlinie 93/43/EWG erlassene Beschlüsse bleiben jedoch bis zu ihrer Ersetzung durch Beschlüsse gemäß der vorliegenden Verordnung oder gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in Kraft. Bis zur Festlegung der in Artikel 4 Absatz 3 Buchstabe a) der vorliegenden Verordnung genannten Kriterien oder Erfordernisse können die Mitgliedstaaten einzelstaatliche Bestimmungen zur Festlegung solcher Kriterien oder Erfordernisse, die sie gemäß der Richtlinie 93/43/EWG angenommen hatten, beibehalten.

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

Geschehen zu ...

Im Namen des Europäischen Parlaments
Der Präsident

Im Namen des Rates
Der Präsident

(4) Bis zur Anwendung neuer Gemeinschaftsregelungen mit Vorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln ergreifen die Mitgliedstaaten die geeigneten Maßnahmen, um sicherzustellen, dass die in dieser Verordnung oder im Rahmen dieser Verordnung festgelegten Verpflichtungen erfüllt werden.

*Artikel 18***Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt 20 Tage nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Ihre Anwendung beginnt 18 Monate nach dem Zeitpunkt, zu dem alle folgenden Rechtsakte in Kraft getreten sind:

- a) Verordnung (EG) Nr. .../2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs,
- b) Verordnung (EG) Nr. .../2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs⁽¹⁾ und
- c) Richtlinie 2004/.../EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 92/118/EWG vom Rat und Beschluss 95/408/EG vom Rat⁽²⁾.

Sie gilt jedoch frühestens ab dem 1. Januar 2006.

(*) Fünf Jahre nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung.

⁽¹⁾ Siehe Seite 82 dieses Amtsblatts.

⁽²⁾ Siehe Seite 131 dieses Amtsblatts.

ANHANG I

PRIMÄRPRODUKTION

TEIL A: ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE PRIMÄRPRODUKTION UND DAMIT ZUSAMMENHÄNGENDE VORGÄNGE

I. GELTUNGSBEREICH

1. Dieser Anhang gilt für die Primärproduktion und die folgenden damit zusammenhängenden Vorgänge:
 - a) die Beförderung, die Lagerung und die Behandlung von Primärerzeugnissen am Erzeugungsort, sofern dabei ihre Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wird,
 - b) die Beförderung lebender Tiere, sofern dies zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, und
 - c) im Falle von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, Fischereierzeugnissen und Wild die Beförderung zur Lieferung von Primärerzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, vom Erzeugungsort zu einem Betrieb.

II. HYGIENEVORSCHRIFTEN

2. Die Lebensmittelunternehmer müssen so weit wie möglich sicherstellen, dass Primärerzeugnisse im Hinblick auf eine spätere Verarbeitung vor Kontaminationen geschützt werden.
3. Unbeschadet der allgemeinen Verpflichtung nach Nummer 2 müssen die Lebensmittelunternehmer die einschlägigen gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über die Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen einhalten, einschließlich:
 - a) der Maßnahmen zur Verhinderung der Kontamination durch Bestandteile der Luft, des Bodens und des Wassers, durch Futtermittel, Düngemittel, Tierarzneimittel, Pflanzenschutzmittel und Biozide und durch die Lagerung, Behandlung und Beseitigung von Abfällen sowie;
 - b) der Maßnahmen betreffend die Tiergesundheit und den Tierschutz sowie die Pflanzengesundheit, die sich auf die menschliche Gesundheit auswirken, einschließlich der Programme zur Überwachung und Bekämpfung von Zoonosen und Zoonoseerregern.
4. Die Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten, ernten oder jagen oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen die jeweils angemessenen Maßnahmen treffen, um:
 - a) die für die Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgänge verwendeten Anlagen, einschließlich der zur Lagerung und Behandlung von Futtermitteln verwendeten Anlagen, zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;
 - b) Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge und Schiffe zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;
 - c) die Sauberkeit von Schlachttieren und erforderlichenfalls von Nutztieren so weit wie möglich sicherzustellen;
 - d) erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden;
 - e) sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist;
 - f) Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich vorzubeugen;
 - g) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird;
 - h) zu verhindern, dass auf den Menschen übertragbare Infektionskrankheiten durch Lebensmittel eingeschleppt und verbreitet werden, unter anderem durch Sicherheitsvorkehrungen beim Einbringen neuer Tiere und durch Meldung an die zuständige Behörde bei Verdacht auf Ausbruch einer solchen Krankheit;
 - i) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen und
 - j) Futtermittelzusatzstoffe und Tierarzneimittel nach den einschlägigen Rechtsvorschriften korrekt zu verwenden.

5. Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse erzeugen oder ernten, müssen die jeweils angemessenen Maßnahmen treffen, um:
- die Anlagen, Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge und Schiffe zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren;
 - erforderlichenfalls hygienische Produktions-, Transport- und Lagerbedingungen für die Pflanzenerzeugnisse sowie deren Sauberkeit sicherzustellen;
 - erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden;
 - sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist;
 - Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich zu verhindern;
 - Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird;
 - die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Pflanzenmaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen und
 - Pflanzenschutzmittel und Biozide nach den einschlägigen Vorschriften korrekt zu verwenden.
6. Die Lebensmittelunternehmer treffen geeignete Abhilfemaßnahmen, wenn sie über Probleme unterrichtet werden, die im Rahmen der amtlichen Überwachung festgestellt werden.

III. BUCHFÜHRUNG

7. Die Lebensmittelunternehmer müssen in geeigneter Weise über die Maßnahmen, die zur Eindämmung von Gefahren getroffen wurden, Buch führen und die Bücher während eines der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessenen Zeitraums aufbewahren. Die Lebensmittelunternehmer müssen die in diesen Büchern enthaltenen relevanten Informationen der zuständigen Behörde und den belieferten Lebensmittelunternehmern auf Verlangen zur Verfügung stellen.
8. Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen, müssen insbesondere Buch führen über:
- Art und Herkunft der an die Tiere verfütterten Futtermittel;
 - die den Tieren verabreichten Tierarzneimittel und die sonstigen Behandlungen, denen die Tiere unterzogen wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartefristen;
 - aufgetretene Krankheiten, die die Sicherheit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beeinträchtigen können;
 - die Ergebnisse von Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger für Diagnosezwecke genommener Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, und
 - einschlägige Berichte über Untersuchungen, die an den Tieren oder Erzeugnissen tierischen Ursprungs vorgenommen wurden.
9. Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse erzeugen oder ernten, müssen insbesondere Buch führen über:
- die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden;
 - aufgetretene Schädlinge und Krankheiten, die die Sicherheit von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs beeinträchtigen können, und
 - die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Pflanzenproben oder sonstigen Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind.
10. Der Lebensmittelunternehmer kann von anderen Personen, wie beispielsweise Tierärzten, Agronomen und Agrartechnikern, beim Führen der Bücher unterstützt werden.

TEIL B: EMPFEHLUNGEN FÜR DIE LEITLINIEN FÜR DIE GUTE HYGIENEPRAXIS

1. Die in Artikel 7 bis 9 dieser Verordnung genannten einzelstaatlichen und gemeinschaftlichen Leitlinien sollten eine Richtschnur für die gute Hygienepraxis zur Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen darstellen.
 2. Die Leitlinien für die gute Hygienepraxis sollten angemessene Informationen über mögliche Gefahren bei der Primärproduktion und damit zusammenhängenden Vorgängen und Maßnahmen zur Eindämmung von Gefahren enthalten, einschließlich der in gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften oder Programmen dargelegten einschlägigen Maßnahmen. Dazu können beispielsweise gehören:
 - a) die Bekämpfung von Kontaminationen durch Mykotoxine, Schwermetalle und radioaktives Material;
 - b) die Verwendung von Wasser, organischen Abfällen und Düngemitteln;
 - c) die vorschrifts- und sachgemäße Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden sowie deren Rückverfolgbarkeit;
 - d) die vorschrifts- und sachgemäße Verwendung von Tierarzneimitteln und Futtermittelzusatzstoffen sowie deren Rückverfolgbarkeit;
 - e) die Zubereitung, Lagerung, Verwendung und Rückverfolgbarkeit von Futtermitteln;
 - f) die vorschriftsgemäße Entsorgung von verendeten Tieren, Abfall und Einstreu;
 - g) die Schutzmaßnahmen zur Verhütung der Einschleppung von auf den Menschen übertragbaren Infektionskrankheiten durch Lebensmittel und die Meldepflichten gegenüber der zuständigen Behörde;
 - h) die Verfahren, Praktiken und Methoden, um sicherzustellen, dass Lebensmittel unter angemessenen Hygienebedingungen hergestellt, behandelt, verpackt, gelagert und befördert werden, einschließlich einer gründlichen Reinigung und Schädlingsbekämpfung;
 - i) die Maßnahmen im Hinblick auf die Sauberkeit der Schlacht- und der Nutztiere;
 - j) die Maßnahmen im Hinblick auf die Buchführung.
-

ANHANG II

ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR ALLE LEBENSMITTELUNTERNEHMER**(AUSGENOMMEN UNTERNEHMEN, FÜR DIE ANHANG I GILT)**

EINLEITUNG

Die Kapitel V bis XII gelten für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln; für die übrigen Kapitel gilt Folgendes:

- Kapitel I gilt für alle Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ausgenommen die Betriebsstätten gemäß Kapitel III;
- Kapitel II gilt für alle Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III;
- Kapitel III gilt für alle in der Überschrift dieses Kapitels genannten Betriebsstätten;
- Kapitel IV gilt für alle Beförderungen.

KAPITEL I

ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBSSTÄTTEN, IN DENEN MIT LEBENSMITTELN UMGEGANGEN WIRD
(AUSGENOMMEN DIE ANLAGEN GEMÄSS KAPITEL III)

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass:
 - a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
 - b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
 - c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und
 - d) soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.
3. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
4. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.
5. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
6. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
7. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
8. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflurrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.

9. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleideräume für das Personal vorhanden sein.
10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

KAPITEL II

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR RÄUME, IN DENEN LEBENSMITTEL ZUBEREITET, BEHANDELT ODER VERARBEITET WERDEN (AUSGENOMMEN ESSBEREICHE UND DIE BETRIEBSSTÄTTEN GEMÄSS KAPITEL III)

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:
 - a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;
 - b) die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;
 - c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden;
 - d) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben;
 - e) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind und
 - f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
2. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.
3. Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels VII über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.

KAPITEL III

VORSCHRIFTEN FÜR ORTSVERÄNDERLICHE UND/ODER NICHTSTÄNDIGE BETRIEBSSTÄTTEN (WIE VERKAUFSELTE, MARKTSTÄNDE UND MOBILE VERKAUFSFAHRZEUGE), VORRANGIG ALS PRIVATE WOHNGEBÄUDE GENUTZTE BETRIEBSSTÄTTEN, IN DENEN JEDOCH LEBENSMITTEL REGELMÄSSIG FÜR DAS INVERKEHRBRINGEN ZUBEREITET WERDEN, SOWIE VERKAUFSAUTOMATEN

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.

2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:

- a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist;
- b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;
- c) es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;
- d) soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;
- e) die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein;
- f) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;
- g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
- h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.

KAPITEL IV

BEFÖRDERUNG

1. Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.
2. Transportbehälter und/oder Container müssen ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten bleiben, wenn die Gefahr von Kontamination besteht.
3. Werden in Transportbehältern und/oder Containern neben Lebensmitteln zusätzlich auch andere Waren befördert oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.
4. Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, werden in Transportbehältern und/oder Containern/Tanks befördert, die ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Die Container sind in einer oder mehreren Sprachen der Gemeinschaft deutlich sichtbar und dauerhaft als Beförderungsmittel für Lebensmittel auszuweisen, oder sie tragen den Aufdruck „Nur für Lebensmittel“.
5. Wurden Transportbehälter und/oder Container für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen, damit kein Kontaminationsrisiko entsteht.
6. Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.
7. Transportbehälter und/oder Container, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, müssen erforderlichenfalls die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur halten können und eine Überwachung der Beförderungstemperatur ermöglichen.

KAPITEL V

VORSCHRIFTEN FÜR AUSTRÜSTUNGEN

1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen:
 - a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht;

- b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist;
 - c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, und
 - d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.
2. Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.
 3. Chemische Zusatzstoffe müssen, soweit sie erforderlich sind, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern, nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.

KAPITEL VI

LEBENSMITTELABFÄLLE

1. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
2. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.
3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.
4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

KAPITEL VII

WASSERVERSORGUNG

1. a) Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen, das erforderlichenfalls zu verwenden ist, um zu gewährleisten, dass die Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
b) Sauberes Wasser kann für unzerteilte Fischereierzeugnisse verwendet werden. Sauberes Meerwasser kann für lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken verwendet werden; sauberes Wasser kann auch zum äußeren Abwaschen verwendet werden. Wird solches Wasser verwendet, so müssen hierfür ausreichende Versorgungseinrichtungen zur Verfügung stehen.
2. Brauchwasser, das beispielsweise zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat durch ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen zu leiten. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung bestehen.
3. Aufbereitetes Wasser, das zur Verarbeitung oder als Zutat verwendet wird, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Es muss den Trinkwassernormen entsprechen, es sei denn, die zuständige Behörde hat festgestellt, dass die Wasserqualität die Genussauglichkeit des Lebensmittels in seiner Fertigform in keiner Weise beeinträchtigen kann.
4. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, muss aus Trinkwasser oder — bei der Kühlung von unzerteilten Fischereierzeugnissen — aus sauberem Wasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.
5. Dampf, der unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine potenziell gesundheitsgefährdenden oder kontaminationsfähigen Stoffe enthalten.
6. Werden Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältnissen hitzebehandelt, so ist sicherzustellen, dass das nach dem Erhitzen zum Kühlen verwendete Wasser keine Kontaminationsquelle für die Lebensmittel darstellt.

KAPITEL VIII

PERSÖNLICHE HYGIENE

1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
2. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome unverzüglich zu melden.

KAPITEL IX

VORSCHRIFTEN FÜR LEBENSMITTEL

1. Ein Lebensmittelunternehmer darf andere Zutaten bzw. Rohstoffe als lebende Tiere oder andere Materialien, die bei der Verarbeitung von Erzeugnissen eingesetzt werden, nicht akzeptieren, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, dass selbst nach ihrer hygienisch einwandfreien normalen Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung durch den Lebensmittelunternehmer das Endprodukt für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre.
2. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.
3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
4. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).
5. Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen.
6. Soweit Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach ihrer Erhitzung oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet.
7. Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Taufähigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.
8. Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.

KAPITEL X

VORSCHRIFTEN FÜR DAS UMHÜLLEN UND VERPACKEN VON LEBENSMITTELN

1. Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.
2. Umhüllungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können.
3. Die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse muss so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden. Insbesondere wenn Metall- oder Glasbehältnisse verwendet werden, ist erforderlichenfalls sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist.
4. Umhüllungen und Verpackungen, die für Lebensmittel wieder verwendet werden, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

KAPITEL XI

WÄRMEBEHANDLUNG

Die folgenden Anforderungen gelten nur für Lebensmittel, die in hermetisch verschlossenen Behältern in Verkehr gebracht werden:

1. Bei jeder Wärmebehandlung zur Verarbeitung eines unverarbeiteten Erzeugnisses oder zur Weiterverarbeitung eines verarbeiteten Erzeugnisses muss:
 - a) jeder Teil des behandelten Erzeugnisses für eine bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden und
 - b) verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird.
2. Um sicherzustellen, dass mit dem angewandten Verfahren die angestrebten Ziele erreicht werden, müssen die Lebensmittelunternehmer regelmäßig die wichtigsten in Betracht kommenden Parameter (insbesondere Temperatur, Druck, Versiegelung und Mikrobiologie) überprüfen, unter anderem auch durch die Verwendung automatischer Vorrichtungen.
3. Das angewandte Verfahren sollte international anerkannten Normen entsprechen (z. B. Pasteurisierung, Ultrahocherhitzung oder Sterilisierung).

KAPITEL XII

SCHULUNG

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass:

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden;
 2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden und
 3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.
-

BEGRÜNDUNG DES RATES

I. EINLEITUNG

Die Kommission hat im Juli 2000 einen Vorschlag für eine Verordnung über Lebensmittelhygiene unterbreitet.

Das Europäische Parlament hat seine Stellungnahme zu der vorgeschlagenen Verordnung im Mai 2002 abgegeben.

Der Wirtschafts- und Sozialausschuss hat im März 2001 Stellung genommen ⁽¹⁾.

Nach Prüfung dieser Stellungnahmen hat der Rat am 27. Oktober 2003 seinen Gemeinsamen Standpunkt festgelegt.

II. ZIELSETZUNG

Die vorgeschlagene Verordnung stellt den ersten Teil eines Pakets von fünf Vorschlägen dar, die dazu dienen, das Gemeinschaftsrecht im Bereich Lebensmittelhygiene zu konsolidieren, zu aktualisieren und zu vereinfachen und gleichzeitig den Schutz der öffentlichen Gesundheit auf hohem Niveau zu gewährleisten. Der Rat hat im Rahmen des Mitentscheidungsverfahrens gleichzeitig zu allen vier Vorschlägen Gemeinsame Standpunkte festgelegt ⁽²⁾.

In der Verordnung sollen allgemeine Hygienevorschriften für sämtliche Lebensmittel und alle Lebensmittelunternehmer aufgestellt werden. Insbesondere geht es darum,

- deutlich zu machen, dass die Lebensmittelunternehmer die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels tragen;
- Hygienevorschriften für alle Stufen der Lebensmittelkette — von der Primärproduktion bis zum Einzelhandel — festzulegen;
- die Lebensmittelunternehmer zu verpflichten, bei den zuständigen Behörden ihre Betriebe zu melden, damit diese registriert werden können;
- bestehende Anforderungen in Bezug auf die Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP) auszuweiten;
- in besonderen Fällen Flexibilität zu ermöglichen.

III. ANALYSE DES GEMEINSAMEN STANDPUNKTS

A. Allgemeines

Der Gemeinsame Standpunkt umfasst mehrere Änderungen im Vergleich zu dem ursprünglichen Vorschlag der Kommission; viele von ihnen stehen im Einklang mit den in erster Lesung eingebrachten Abänderungen des Europäischen Parlaments. Die Kommission hat diese Änderungen ihres Vorschlag akzeptiert.

Zusätzlich zu den wesentlicheren Änderungen, die nachstehend erläutert werden, enthält der Gemeinsame Standpunkt eine Reihe redaktioneller Änderungen, insbesondere um:

- Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 herzustellen ⁽³⁾,

⁽¹⁾ Der Ausschuss der Regionen hat beschlossen, keine Stellungnahme abzugeben.

⁽²⁾ Der Rat hat im Dezember 2002 auf der Grundlage des vierten Vorschlags der Kommission die Richtlinie 2002/99/EG zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs angenommen.

⁽³⁾ Dazu gehören Änderungen, die mit den Zielen der EP-Abänderungen 1, 11, 12, 14, 15, 17 bis 24, 27, 50, 54, 56, 57, 61 und 107 in Einklang stehen.

- sicherzustellen, dass das „Hygienepaket“ insgesamt kohärent ist ⁽¹⁾,
- zu gewährleisten, dass die Verordnung in sich stimmig ist ⁽²⁾,
- den Text eindeutiger zu formulieren ⁽³⁾.

Ferner umfasst der Gemeinsame Standpunkt eine Reihe geringfügiger technischer Änderungen, die mit den vorstehend in Abschnitt II dargelegten Zielen der Verordnung insgesamt in Einklang stehen ⁽⁴⁾.

B. Geltungsbereich (Artikel 1)

Der Rat schließt sich der Auffassung an, dass es nicht angemessen ist, im Rahmen des Gemeinschaftsrechts Hygienevorschriften für die *Direktlieferung kleiner Mengen von Primärprodukten* an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsunternehmen zu erlassen. Der Gemeinsame Standpunkt macht jedoch deutlich, dass:

- „Direktlieferung“ bedeutet, dass der Primärerzeuger selbst liefert;
- „Direktlieferung an lokale Einzelhandelsunternehmen“ nur Geschäfte und Restaurants (nicht jedoch den Großhandel und die Verarbeitungsstufe) abdeckt und
- die Mitgliedstaaten einzelstaatliche Vorschriften für diese Direktlieferungen erlassen müssen, um die gleiche Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten wie die Verordnung ⁽⁵⁾.

In dem Gemeinsamen Standpunkt ist ferner eine Ausnahme für Sammelstellen und Gerbereien vorgesehen, deren Tätigkeit im Zusammenhang mit der Lebensmittelerzeugung auf die Lagerung von Rohmaterial für die Herstellung von *Kollagen oder Gelatine* beschränkt ist. Die Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs enthält geeignete Bestimmungen für diese Betriebe.

C. HACCP (Artikel 5 und 16)

Der Rat ist der Auffassung, dass es kurzfristig nicht praktikabel wäre, die Gefahrenanalyse und die Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP) grundsätzlich auf die *Primärproduktion* anzuwenden. Er spricht sich jedoch dafür aus, dass die Kommission diese Frage innerhalb von fünf Jahren nach Inkrafttreten der Verordnung im Rahmen ihres Berichts über die Umsetzung derselben überprüft und ihre Schlussfolgerungen darlegt. Der Rat teilt ferner die Auffassung, dass die HACCP-Anforderungen für andere Lebensmittelunternehmer flexibel sein müssen, damit sie für alle Arten von Unternehmen praktikabel sind ⁽⁶⁾.

Insbesondere schließt sich der Rat der Auffassung an, dass es in bestimmten Unternehmen möglich sein sollte, auf in *Leitlinien* enthaltene Verfahren zurückzugreifen anstatt die HACCP-Grundsätze vollständig anzuwenden. Um zu gewährleisten, dass diese Möglichkeit den Zielen der Lebensmittelsicherheit nicht zuwiderläuft, empfiehlt es sich jedoch, die Anwendung von Leitlinien im Komitologieverfahren zu regeln.

⁽¹⁾ Damit wurde eine Übernahme der EP-Abänderung 108 vermieden, bei der es um amtliche Kontrollen geht. Bestimmungen, mit denen das gleiche Ziel verfolgt wird, finden sich jedoch im Gemeinsamen Standpunkt zur dritten Verordnung.

⁽²⁾ Dazu gehören Änderungen, die mit den Zielen der EP-Abänderungen 9 und 60 in Einklang stehen. Der aufgeführte Aspekt hat jedoch eine Übernahme der Abänderung 10 hinfällig gemacht, die zu einer Unstimmigkeit zwischen den Erwägungsgründen und den Artikeln geführt hätte.

⁽³⁾ Dazu gehören Änderungen, die mit den Zielen der EP-Abänderungen 2 bis 7, 16, 25, 26, 40 bis 46, 49, 51, 52, 64, 65, 67, 69 bis 75, 78 und 106 ganz und mit denen der Abänderungen 39 und 47 teilweise in Einklang stehen.

⁽⁴⁾ Dazu gehören Änderungen, die mit den Zielen der EP-Abänderungen 68, 79, 80 bis 88, 90, 91, 94, 96, 99, 100 und 102 in Einklang stehen.

⁽⁵⁾ Der Gemeinsame Standpunkt steht daher im Einklang mit dem Ziel der EP-Abänderung 103.

⁽⁶⁾ Der Gemeinsame Standpunkt steht daher im Einklang mit der EP-Abänderung 62 sowie teilweise mit den Abänderungen 36 und 38, jedoch nicht mit den Abänderungen 8, 35 und 37.

D. **Komitologie (Artikel 4 und 13)**

Der Rat ist ebenfalls der Ansicht, dass Lebensmittelunternehmer in Artikel 4 nicht verpflichtet werden sollten, die Bestimmungen von Anhängen zu erfüllen, die der Verordnung im Komitologieverfahren hinzugefügt werden könnten. Er akzeptiert indes nicht, dass es keinen Spielraum für die Gewährung von Ausnahmen oder für die Änderung bestehender Anhänge im Komitologieverfahren geben sollte. Der Gemeinsame Standpunkt sieht diese Möglichkeit weiterhin vor, enthält jedoch auch Kriterien einschließlich der Nennung der Umstände, unter denen die Anhänge geändert werden könnten⁽¹⁾.

E. **Leitlinien (Artikel 7 bis 9)**

Der Rat pflichtet der Auffassung bei, dass es wünschenswert ist, darauf hinzuweisen, dass alle Beteiligten in die Entwicklung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis bei der Lebensmittelhygiene oder der Anwendung der HACCP-Grundsätze einbezogen werden sollten. Er akzeptiert ferner die Notwendigkeit regelmäßiger Überprüfungen der Gemeinschaftsleitlinien. Da die Befolgung der Leitlinien durch die Lebensmittelunternehmer jedoch freiwillig wäre, hält es der Rat nicht für angebracht, eine Hierarchie zwischen gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Leitlinien herzustellen⁽²⁾.

F. **Flexibilität (Artikel 13)**

Der Rat schließt sich der Auffassung an, dass es den Mitgliedstaaten möglich sein sollte, beim Erlass einzelstaatlicher Maßnahmen zur Anpassung der detaillierten Vorschriften in Anhang II flexibel vorzugehen, sofern die Ziele der Verordnung dadurch nicht in Frage gestellt werden. Er stimmt ferner zu, dass es angebracht ist, das Verfahren, auf das die Mitgliedstaaten zur Ausübung dieser Flexibilität zurückgreifen, transparenter zu gestalten, um zu gewährleisten, dass alle angestrebten Maßnahmen gebührend überprüft werden. Der Rat hält es jedoch nicht für angemessen, das Verfahren auf Anhang I auszudehnen, in dem eher allgemeine Ziele als detaillierte Vorschriften festgelegt werden⁽³⁾.

G. **Zeitpunkt der Anwendung (Artikel 18)**

Der Rat schließt sich der Auffassung an, dass die Reform des Lebensmittelhygienerechts von einer solchen Tragweite ist, dass ein angemessener Zeitraum zwischen der Annahme der neuen Vorschriften und ihrer Anwendung liegen sollte⁽⁴⁾. Ferner muss gewährleistet werden, dass alle Bestandteile des „Hygienepakets“ gleichzeitig wirksam werden.

Der Gemeinsame Standpunkt sieht daher vor, dass die Verordnung 18 Monate nach dem Inkrafttreten aller Bestandteile des Pakets zur Anwendung gelangt, frühestens jedoch am 1. Januar 2006.

H. **Anforderungen an die Primärerzeuger (Anhang I)**

Der Rat schließt sich der Auffassung an, dass die Vorschriften für Primärerzeuger nicht nur für die Primärproduktion selbst, sondern auch für bestimmte Vorgänge gelten sollten, die damit eng verbunden sind. Dazu zählen unter anderem

- Vorgänge am Ort der Produktion, welche die Natur des Primärprodukts nicht wesentlich verändern;
- der Transport lebender Tiere und
- die Lieferung von pflanzlichen Produkten, Fischereierzeugnissen und Wild vom Ort der Produktion an einen anderen Betrieb.

⁽¹⁾ Der Gemeinsame Standpunkt steht daher im Einklang mit den EP-Abänderungen 28 und 29, jedoch nicht mit den Abänderungen 30, 58 und 59.

⁽²⁾ Der Gemeinsame Standpunkt steht daher im Einklang mit dem Ziel der EP-Abänderungen 40 bis 46 und teilweise mit Abänderung 47, jedoch nicht mit Abänderung 48.

⁽³⁾ Der Gemeinsame Standpunkt steht daher im Einklang mit der EP-Abänderung 32 und teilweise mit der Abänderung 31.

⁽⁴⁾ Der Gemeinsame Standpunkt steht daher im Einklang mit dem Ziel der EP-Abänderung 63.

I. Technische Anforderungen für Vorgänge nach der Primärproduktion (Anhang II)

Der Gemeinsame Standpunkt umfasst eine Reihe technischer Änderungen zu Anhang II. Im Mittelpunkt stehen dabei

- striktere Anforderungen an die Ausrüstung;
- einfachere Regeln für die Wärmebehandlung und den Transfer sowie eine generelle Anwendbarkeit der Anforderungen, die bislang nur für die Wärmebehandlung galten, und
- die Streichung bestimmter Vorschriften für das *Pökeln und Räuchern*, da den allgemeinen Anforderungen damit nichts hinzugefügt wurde.

J. Sonstiges

Die Abänderungen des Parlaments, welche die Kommission ursprünglich nicht akzeptiert hat, finden im Allgemeinen keinen Niederschlag im Gemeinsamen Standpunkt⁽¹⁾. In einigen Fällen war die Kommission schließlich jedoch bereit, Änderungen ihres Vorschlags zu akzeptieren, die ganz⁽²⁾ oder teilweise⁽³⁾ mit den vorgeschlagenen Abänderungen im Einklang stehen.

IV. FAZIT

Der Rat begrüßt es, dass die Kommission seinen Gemeinsamen Standpunkt akzeptiert und dass der Verordnungsentwurf mit vielen der vom Europäischen Parlament in erster Lesung angenommenen Abänderungen im Einklang steht.

Darüber hinaus entspricht der Gemeinsame Standpunkt in vielen Fällen stärker dem Standpunkt des Parlaments als dem ursprünglichen Vorschlag der Kommission, selbst wenn der Rat und die Kommission die Abänderungen des Parlaments nicht völlig akzeptieren konnten. Der Gemeinsame Standpunkt sieht beispielsweise keine Anwendung der HACCP-Grundsätze auf die Primärproduktion vor, legt jedoch grundlegende, risikobezogene Hygienevorschriften für Primärerzeuger fest und verlangt eine Überprüfung der Anwendung der HACCP-Grundsätze innerhalb von fünf Jahren. In ähnlicher Weise sieht der Gemeinsame Standpunkt zwar weiterhin vor, dass technische Änderungen an den Anhängen im *Komitologieverfahren* vorgenommen werden können, der Umfang dieser Änderungen wird jedoch eingeschränkt.

⁽¹⁾ Abänderungen 13, 30, 35, 37, 48, 53, 55, 58, 59, 67, 69, 71, 76, 77, 92, 93, 95, 105 und 108.

⁽²⁾ Abänderungen 5, 16, 28 und 29.

⁽³⁾ Abänderungen 38, 47 und 89.

GEMEINSAMER STANDPUNKT (EG) Nr. 2/2004**vom Rat festgelegt am 27. Oktober 2003****im Hinblick auf den Erlass der Verordnung (EG) Nr. .../2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs**

(2004/C 48 E/02)

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND
DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 152 Absatz 4 Buchstabe b),

auf Vorschlag der Kommission ⁽¹⁾,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽²⁾,

nach Anhörung des Ausschusses der Regionen,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags ⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽⁴⁾ haben das Europäische Parlament und der Rat von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende allgemeine Hygienevorschriften für Lebensmittel festgelegt.
- (2) Bestimmte Lebensmittel können besondere Gefahren für die menschliche Gesundheit in sich bergen und machen daher spezifische Hygienevorschriften erforderlich. Dies gilt vor allem für Lebensmittel tierischen Ursprungs, bei denen häufig mikrobiologische oder chemische Gefahren gemeldet wurden.
- (3) Im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik sind zahlreiche Richtlinien erlassen worden, in denen spezifische Hygienevorschriften für die Produktion und das Inverkehrbringen der in Anhang I des Vertrags aufgeführten Erzeugnisse festgelegt wurden. Diese Hygienevorschriften haben Hemmnisse im Handel mit den betreffenden Erzeugnissen reduziert und so zur Schaffung des Binnenmarktes beigetragen und gleichzeitig für den Verbraucher ein hohes Gesundheitsschutzniveau gewährleistet.
- (4) Zum Schutz der öffentlichen Gesundheit enthalten diese Vorschriften gemeinsame Grundregeln, insbesondere betreffend die Pflichten der Hersteller und der zuständigen Behörden, die Anforderungen an Struktur, Betrieb und Hygiene der Unternehmen, die Verfahren für die Zulassung von Unternehmen, die Lager- und Transportbedingungen und die Genusstauglichkeitskennzeichnung.

⁽¹⁾ ABl. C 365 E vom 19.12.2000, S. 58.

⁽²⁾ ABl. C 155 vom 29.5.2001, S. 39.

⁽³⁾ Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 15. Mai 2002 (ABl. C 180 E vom 31.7.2003, S. 288), Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 27. Oktober 2003 und Standpunkt des Europäischen Parlaments vom ... (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).

⁽⁴⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

- (5) Diese Grundregeln bilden die allgemeine Grundlage für die hygienische Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ermöglichen eine Vereinfachung der geltenden Richtlinien.
- (6) Es ist wünschenswert, eine weitere Vereinfachung dadurch herbeizuführen, dass dieselben Regeln, wo immer dies angezeigt ist, auf alle Erzeugnisse tierischen Ursprungs angewandt werden.
- (7) Die Anforderung der Verordnung (EG) Nr. .../2004, wonach Lebensmittelunternehmer, die auf den der Gewinnung von Primärerzeugnissen und damit zusammenhängenden Vorgängen nachgeordneten Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, Verfahren einrichten, durchführen und aufrechterhalten müssen, die auf den Grundsätzen der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Grundsätze) beruhen, dient ebenfalls der Vereinfachung.
- (8) Diese Elemente rechtfertigen es zusammen, die in den geltenden Richtlinien enthaltenen spezifischen Hygienevorschriften neu zu fassen.
- (9) Die wesentlichen Ziele der Neufassung bestehen darin, in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit ein hohes Verbraucherschutzniveau sicherzustellen, indem insbesondere alle Lebensmittelunternehmer in der Gemeinschaft denselben Regeln unterworfen werden, und das reibungslose Funktionieren des Binnenmarktes für Erzeugnisse tierischen Ursprungs zu gewährleisten und damit zur Verwirklichung der Ziele der Gemeinsamen Agrarpolitik beizutragen.
- (10) Es müssen detaillierte Hygienevorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs beibehalten und, falls zur Sicherstellung des Verbraucherschutzes erforderlich, verschärft werden.
- (11) Die Gemeinschaftsvorschriften sollten weder für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch noch für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch gelten. Außerdem ist es bei der direkten Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen oder bestimmten Arten von Fleisch durch den erzeugenden Lebensmittelunternehmer an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen angezeigt, die öffentliche Gesundheit durch einzelstaatliche Rechtsvorschriften zu schützen, und zwar insbesondere aufgrund der engen Beziehungen zwischen Erzeuger und Verbraucher.

- (12) Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. .../2004 sind in der Regel ausreichend, um die Lebensmittelsicherheit in Einzelhandelsunternehmen sicherzustellen, die Lebensmittel tierischen Ursprungs direkt an den Endverbraucher verkaufen bzw. abgeben. Die vorliegende Verordnung sollte generell für den Großhandel gelten (d. h. für Fälle, in denen ein Einzelhandelsunternehmen Lebensmittel tierischen Ursprungs an ein anderes Unternehmen abgibt). Abgesehen von den spezifischen Temperaturvorschriften der vorliegenden Verordnung dürften die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. .../2004 jedoch für Großhandelstätigkeiten, die sich auf die Lagerung und den Transport beschränken, ausreichen.
- (13) Die Mitgliedstaaten sollten über einen gewissen Ermessensspielraum verfügen, wenn es darum geht, die Anwendung der Bestimmungen der vorliegenden Verordnung nach innerstaatlichem Recht auf den Einzelhandel auszudehnen oder einzuschränken. Sie dürfen die Anwendung jedoch nur einschränken, wenn sie der Auffassung sind, dass die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. .../2004 zur Erfüllung der Ziele der Lebensmittelhygiene ausreichen, und wenn die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs von einem Einzelhandelsunternehmen an ein anderes Unternehmen eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang ist. Diese Lieferungen sollten daher nur einen kleinen Teil der Geschäftstätigkeit des Unternehmens ausmachen, die belieferten Unternehmen sollten sich in seiner unmittelbaren Nachbarschaft befinden, und die Lieferungen sollten sich auf bestimmte Arten von Erzeugnissen oder Unternehmen beschränken.
- (14) Gemäß Artikel 10 des Vertrags müssen die Mitgliedstaaten alle geeigneten Maßnahmen treffen, um sicherzustellen, dass die Lebensmittelunternehmer die Verpflichtungen dieser Verordnung erfüllen.
- (15) Ein wesentlicher Aspekt der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit ist die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln. Zusätzlich zur Einhaltung der allgemeinen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002⁽¹⁾ sollten Lebensmittelunternehmer, die für gemäß dieser Verordnung zulassungspflichtige Betriebe verantwortlich sind, sicherstellen, dass alle Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die sie in Verkehr bringen, mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen oder einem Identitätskennzeichen versehen sind.
- (16) In die Gemeinschaft eingeführte Lebensmittel müssen den allgemeinen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 genügen oder müssen Bestimmungen entsprechen, die den Gemeinschaftsbestimmungen gleichwertig sind. Die vorliegende Verordnung regelt spezifische Hygieneanforderungen für in die Gemeinschaft eingeführte Lebensmittel tierischen Ursprungs.
- (17) Durch die Annahme dieser Verordnung sollte das Gesundheitsschutzniveau nicht reduziert werden, das durch die für Finnland und Schweden bei ihrem Beitritt zur Gemein-
- schaft vereinbarten und durch die Entscheidungen 94/968/EG⁽²⁾, 95/50/EG⁽³⁾, 95/160/EG⁽⁴⁾, 95/161/EG⁽⁵⁾, 95/168/EG⁽⁶⁾, 95/409/EG⁽⁷⁾, 95/410/EG⁽⁸⁾ und 95/411/EG⁽⁹⁾ bestätigten zusätzlichen Garantien festgelegt wurde. Sie sollte ein Verfahren vorsehen, nach dem für eine Übergangszeit jedem Mitgliedstaat, der für die betreffenden Lebensmittel tierischen Ursprungs über ein genehmigtes nationales Kontrollprogramm verfügt, das denen für Finnland und Schweden gleichwertig ist, Garantien gewährt werden. Die Verordnung (EG) Nr. 2106/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern⁽¹⁰⁾ sieht für lebende Tiere und Bruteier ein ähnliches Verfahren vor.
- (18) Die Struktur- und Hygienevorschriften dieser Verordnung sollten für alle Arten von Unternehmen, einschließlich kleiner Betriebe und mobiler Schlachteinheiten, gelten.
- (19) Flexibilität ist angezeigt, damit traditionelle Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln weiterhin angewandt werden können, wie auch in Bezug auf strukturelle Anforderungen an die Betriebe. Flexibilität ist für Regionen in schwieriger geografischer Lage, einschließlich der in Artikel 299 Absatz 2 des Vertrags aufgeführten Gebiete in äußerster Randlage, von besonderer Bedeutung. Die Flexibilität sollte jedoch die Ziele der Lebensmittelhygiene nicht in Frage stellen. Außerdem sollte das Verfahren, das den Mitgliedstaaten die Möglichkeit der Flexibilität einräumt, vollkommen transparent sein, da sich die nach den Hygienevorschriften hergestellten Lebensmittel in der Regel in der gesamten Gemeinschaft im freien Verkehr befinden werden. Dabei sollte vorgesehen werden, dass etwaige Meinungsverschiedenheiten in dem durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingesetzten Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit erörtert und gelöst werden.
- (20) Die Definition von Separatorenfleisch sollte so allgemein gefasst sein, dass sie alle Verfahren des mechanischen Ablösens abdeckt. Die rasche technologische Entwicklung in diesem Bereich lässt eine flexible Definition angebracht erscheinen. Ausgehend von einer Risikobewertung für die aus den unterschiedlichen Verfahren resultierenden Erzeugnisse sollten sich jedoch die technischen Anforderungen für Separatorenfleisch voneinander unterscheiden.
- (21) Die Lebensmittelunternehmer, einschließlich der des Futtermittelsektors, stehen in einer Wechselbeziehung zueinander, und die Belange der Tiergesundheit, des Tierschutzes und der öffentlichen Gesundheit sind auf allen Stufen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs miteinander verflochten. Daher ist eine angemessene Kom-

⁽¹⁾ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).

⁽²⁾ ABl. L 371 vom 31.12.1994, S. 36.

⁽³⁾ ABl. L 53 vom 9.3.1995, S. 31.

⁽⁴⁾ ABl. L 105 vom 9.5.1995, S. 40.

⁽⁵⁾ ABl. L 105 vom 9.5.1995, S. 44.

⁽⁶⁾ ABl. L 109 vom 16.5.1995, S. 44.

⁽⁷⁾ ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 21.

⁽⁸⁾ ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 25.

⁽⁹⁾ ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 29.

⁽¹⁰⁾ ABl. L 325 vom 12.12.2003, S. 1.

munikation zwischen den verschiedenen Interessengruppen des Lebensmittelsektors von der Primärproduktion bis zum Einzelhandel erforderlich.

- (22) Zur Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Kontrolle des auf dem Gemeinschaftsmarkt in Verkehr gebrachten Wildbrets sollten die Tierkörper und ihre Eingeweide zur amtlichen Fleischuntersuchung in einem Wildverarbeitungsbetrieb vorgelegt werden. Um jedoch bestimmte Jagdtraditionen zu wahren, ohne die Lebensmittelsicherheit zu gefährden, sollte für eine entsprechende Ausbildung der Jäger gesorgt werden, die Wild für den menschlichen Verzehr in Verkehr bringen. Dies sollte die Jäger in die Lage versetzen, eine erste Untersuchung des erlegten Wilds an Ort und Stelle durchzuführen. In diesen Fällen ist es nicht notwendig, dass ausgebildete Jäger dem Wildverarbeitungsbetrieb alle Eingeweide im Hinblick auf eine Fleischuntersuchung zukommen lassen, wenn sie diese erste Untersuchung durchführen und keine Anomalien oder Gesundheitsgefahren ermitteln. Die Mitgliedstaaten sollten jedoch die Möglichkeit haben, in ihrem Hoheitsgebiet strengere Vorschriften festzulegen, um spezifischen Risiken Rechnung zu tragen.
- (23) In dieser Verordnung sollten Kriterien für Rohmilch festgelegt werden, bis neue Vorschriften für ihr Inverkehrbringen angenommen werden. Bei diesen Kriterien sollte es sich um Auslösewerte handeln, was bedeutet, dass die Lebensmittelunternehmer im Fall einer Überschreitung Abhilfe zu schaffen und die zuständige Behörde zu benachrichtigen haben. Bei den Kriterien sollte es sich nicht um Grenzwerte handeln, oberhalb deren Rohmilch nicht mehr in Verkehr gebracht werden kann. Dies bedeutet, dass unter bestimmten Umständen Rohmilch, die den Kriterien nicht vollständig entspricht, für den menschlichen Verzehr unbedenklich sein kann, falls entsprechende Maßnahmen getroffen werden. Bei Rohmilch und Rohrahm, die für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind, ist es angebracht, jedem Mitgliedstaat zu erlauben, geeignete Gesundheitsmaßnahmen beizubehalten oder einzuführen, mit denen die Ziele dieser Verordnung in seinem Hoheitsgebiet erreicht werden sollen.
- (24) Das Kriterium für Rohmilch, die zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, sollte dreimal so hoch sein wie das Kriterium für im landwirtschaftlichen Betrieb gesammelte Rohmilch. Das Kriterium für Milch, aus der verarbeitete Milcherzeugnisse hergestellt werden sollen, stellt einen absoluten Wert dar, während es sich bei dem Kriterium für im landwirtschaftlichen Betrieb gesammelte Rohmilch um einen Durchschnittswert handelt. Mit der Erfüllung der Temperaturvorschriften dieser Verordnung wird nicht dem gesamten Bakterienwachstum während des Transports und der Lagerung Einhalt geboten.
- (25) Aufgrund dieser Neufassung können die geltenden Hygienevorschriften aufgehoben werden. Dies erfolgt mit der Richtlinie 2004/.../EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs⁽¹⁾.

- (26) Ferner treten die in dieser Verordnung enthaltenen Vorschriften für Eier an die Stelle derjenigen der Entscheidung 94/371/EG des Rates vom 20. Juni 1994 zur Festlegung spezifischer Hygienevorschriften für die Vermarktung bestimmter Eierkategorien⁽²⁾, die durch die Aufhebung des Anhangs II der Richtlinie 92/118/EWG des Rates⁽³⁾ erlöschen.
- (27) Die Lebensmittelhygienevorschriften der Gemeinschaft sollten wissenschaftlich fundiert sein. Zu diesem Zweck sollte erforderlichenfalls die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit konsultiert werden.
- (28) Um dem technischen und wissenschaftlichen Fortschritt Rechnung zu tragen, sollte im Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit eine enge und effiziente Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten sichergestellt werden.
- (29) Die Anforderungen dieser Verordnung sollten nicht gelten, bevor nicht alle Teile der neuen Lebensmittelhygienevorschriften in Kraft getreten sind. Ferner ist es angezeigt, einen Zeitraum von mindestens 18 Monaten zwischen dem Inkrafttreten und der Anwendung der neuen Vorschriften vorzusehen, um den betroffenen Wirtschaftszweigen Zeit zur Anpassung zu lassen.
- (30) Die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse erlassen werden⁽⁴⁾ —

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1

Geltungsbereich

- (1) Diese Verordnung enthält von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Diese Vorschriften ergänzen die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽⁵⁾. Sie gelten für unverarbeitete Erzeugnisse und Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs.

⁽²⁾ ABL L 168 vom 2.7.1994, S. 34.

⁽³⁾ 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 (ABL L 62 vom 15.3.1993, S. 49). Zuletzt geändert durch die Entscheidung 2003/42/EG der Kommission (ABL L 13 vom 18.1.2003, S. 24).

⁽⁴⁾ ABL L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

⁽⁵⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

⁽¹⁾ Seite 131 dieses Amtsblatts.

(2) Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, gilt diese Verordnung nicht für Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten. Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die zur Herstellung dieser Lebensmittel verwendet werden, müssen jedoch im Einklang mit den Anforderungen dieser Verordnung gewonnen und bearbeitet werden.

(3) Diese Verordnung gilt nicht für

- a) die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch;
- b) die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch;
- c) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die die Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben;
- d) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren, das/die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist/sind, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben;
- e) Jäger, die kleine Mengen von Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben.

(4) Im Rahmen des einzelstaatlichen Rechts erlassen die Mitgliedstaaten Vorschriften für die in Absatz 3 Buchstaben c), d) und e) genannten Tätigkeiten und Personen. Mit diesen einzelstaatlichen Vorschriften muss gewährleistet werden, dass die Ziele dieser Verordnung erreicht werden.

(5) a) Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, gilt diese Verordnung nicht für den Einzelhandel.

b) Diese Verordnung gilt jedoch für Einzelhandelstätigkeiten, die zur Deckung des Bedarfs eines anderen Betriebs an Lebensmitteln tierischen Ursprungs ausgeübt werden, es sei denn,

i) die Tätigkeiten beschränken sich auf die Lagerung oder den Transport, wobei die spezifischen Temperaturanforderungen des Anhangs III dennoch gelten, oder

ii) die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs erfolgt ausschließlich von einem Einzelhandelsunternehmen an andere Einzelhandelsunternehmen und stellt nach innerstaatlichem Recht eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang dar.

c) Die Mitgliedstaaten können einzelstaatliche Maßnahmen treffen, um die Anforderungen dieser Verordnung auf in ihrem Gebiet gelegene Einzelhandelsunternehmen anzuwenden, auf die sie nach den Buchstaben a) oder b) keine Anwendung finden würde.

(6) Diese Verordnung gilt unbeschadet der

- a) einschlägigen tierseuchen- und hygienerechtlichen Vorschriften, einschließlich strengerer Vorschriften, die zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien erlassen wurden,
- b) Anforderungen an den Tierschutz und
- c) Anforderungen an die Kennzeichnung von Tieren und die Rückverfolgbarkeit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Artikel 2

Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten folgende Begriffsbestimmungen:

1. die Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
2. die Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. .../2004;
3. die Begriffsbestimmungen des Anhangs I und
4. alle technischen Begriffsbestimmungen der Anhänge II und III.

KAPITEL II

VERPFLICHTUNGEN DES LEBENSMITTELUNTERNEHMERS

Artikel 3

Allgemeine Verpflichtungen

(1) Lebensmittelunternehmer müssen die einschlägigen Vorschriften der Anhänge II und III erfüllen.

(2) Lebensmittelunternehmer dürfen zum Zweck der Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs keinen anderen Stoff als Trinkwasser — oder sauberes Wasser, wenn dessen Verwendung nach der Verordnung (EG) Nr. .../2004 oder der vorliegenden Verordnung erlaubt ist — verwenden, es sei denn, die Verwendung des Stoffes ist nach dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Verfahren genehmigt worden. Lebensmittelunternehmer müssen ferner die Verwendungsvorschriften erfüllen, die nach demselben Verfahren gegebenenfalls erlassen werden. Die Verwendung eines zugelassenen Stoffes lässt die Verpflichtung des Lebensmittelunternehmers unberührt, den Anforderungen der vorliegenden Verordnung nachzukommen.

Artikel 4

Eintragung und Zulassung von Betrieben

(1) Lebensmittelunternehmer dürfen in der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, wenn sie ausschließlich in Betrieben be- und verarbeitet worden sind, die

a) den einschlägigen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. .../2004, denen der Anhänge II und III der vorliegenden Verordnung und anderen einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften genügen und

b) von der zuständigen Behörde registriert oder — sofern dies nach Absatz 2 erforderlich ist — zugelassen worden sind.

(2) Unbeschadet des Artikels 6 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. .../2004 dürfen Betriebe, die mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgehen, für die die Anforderungen in Anhang III dieser Verordnung festgelegt sind, erst nach Zulassung durch die zuständige Behörde gemäß Absatz 3 dieses Artikels ihre Tätigkeit aufnehmen; ausgenommen sind Betriebe, die lediglich:

a) Primärproduktion,

b) Transporttätigkeiten,

c) die Lagerung von Erzeugnissen, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf, oder

d) andere Einzelhandelstätigkeiten als die, die gemäß Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe b) unter die vorliegende Verordnung fallen,

betreiben.

(3) Ein gemäß Absatz 2 zulassungspflichtiger Betrieb darf seine Tätigkeit erst aufnehmen, wenn die zuständige Behörde gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... mit spezifischen Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs⁽¹⁾:

a) dem Betrieb nach einer Kontrolle vor Ort die Zulassung erteilt hat oder

b) dem Betrieb eine vorläufige Zulassung erteilt hat.

(4) Die Lebensmittelunternehmer arbeiten gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ mit den zuständigen Behörden zusammen. Die Lebensmittelunternehmer sorgen insbesondere dafür, dass ein Betrieb seine Tätigkeit einstellt, wenn die zuständige Behörde seine Zulassung widerruft oder — im Falle einer vorläufigen Zulassung — diese nicht verlängert oder nicht durch eine unbefristete Zulassung ersetzt.

(5) Dieser Artikel hindert einen Betrieb nicht daran, zwischen dem Beginn der Anwendung dieser Verordnung und der ersten darauf folgenden Kontrolle durch die zuständige Behörde Lebensmittel in Verkehr zu bringen, wenn der Betrieb

a) gemäß Absatz 2 zulassungspflichtig ist und Erzeugnisse tierischen Ursprungs unmittelbar vor Beginn der Anwendung dieser Verordnung gemäß den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht hat oder

b) zu einer Art von Betrieben gehört, für die vor Beginn der Anwendung dieser Verordnung eine Zulassung nicht erforderlich war.

Artikel 5

Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung

(1) Lebensmittelunternehmer dürfen in einem gemäß Artikel 4 Absatz 2 zulassungspflichtigen Betrieb behandelte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, wenn

a) sie ein gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ angebrachtes Genusstauglichkeitskennzeichen tragen oder,

b) sofern in der genannten Verordnung die Anbringung eines Genusstauglichkeitskennzeichens nicht vorgesehen ist, ein gemäß Anhang II Abschnitt I der vorliegenden Verordnung angebrachtes Identitätskennzeichen tragen.

(2) Lebensmittelunternehmer dürfen ein Identitätskennzeichen auf einem Erzeugnis tierischen Ursprungs nur anbringen, wenn dieses Erzeugnis gemäß der vorliegenden Verordnung in Betrieben hergestellt wurde, die den Anforderungen des Artikels 4 entsprechen.

(3) Lebensmittelunternehmer dürfen ein gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ angebrachtes Genusstauglichkeitskennzeichen nur dann vom Fleisch entfernen, wenn sie das Fleisch zerlegen oder verarbeiten oder in anderer Weise bearbeiten.

Artikel 6

Erzeugnisse tierischen Ursprungs von außerhalb der Gemeinschaft

(1) Lebensmittelunternehmer, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs aus Drittländern einführen, stellen sicher, dass die Einfuhr nur dann erfolgt, wenn

a) das Versanddrittland in einer gemäß Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ erstellten Liste von Drittländern aufgeführt ist, aus denen die Einfuhr des betreffenden Erzeugnisses zulässig ist;

b) i) der Betrieb, von dem aus das Erzeugnis versandt wurde und in dem es gewonnen oder zubereitet wurde, gegebenenfalls in einer gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ erstellten Liste von Betrieben aufgeführt ist, aus denen die Einfuhr des betreffenden Erzeugnisses erlaubt ist;

ii) das Erzeugnis, sofern es sich um frisches Fleisch, Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse und Separatorenfleisch handelt, aus Fleisch hergestellt wurde, das aus Schlachthäusern und Zerlegungsbetrieben, die in gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ erstellten und aktualisierten Listen aufgeführt sind, oder aus Gemeinschaftsbetrieben stammt;

iii) im Fall lebender Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken diese aus einem Erzeugungsgebiet stammen, das gegebenenfalls in einer gemäß Artikel 13 jener Verordnung erstellten Liste aufgeführt ist;

⁽¹⁾ Seite 82 dieses Amtsblatts.

c) das Erzeugnis

- i) den Anforderungen der vorliegenden Verordnung, einschließlich der Anforderungen für die Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung gemäß Artikel 5;
- ii) den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ sowie
- iii) den Einfuhrbedingungen, die gemäß dem Gemeinschaftsrecht zur Regelung der Einfuhrkontrollen für Erzeugnisse tierischen Ursprungs festgelegt werden,

entspricht und

d) gegebenenfalls die Anforderungen des Artikels 14 der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽²⁾ in Bezug auf Bescheinigungen und andere einschlägige Dokumente erfüllt sind.

(2) Abweichend von Absatz 1 kann die Einfuhr von Fischereierzeugnissen auch nach den in Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽²⁾ festgelegten besonderen Bestimmungen erfolgen.

(3) Lebensmittelunternehmer, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs einführen, stellen sicher, dass

- a) die Erzeugnisse bei der Einfuhr für die Kontrolle gemäß der Richtlinie 97/78/EG ⁽³⁾ zur Verfügung gestellt werden,
- b) die Einfuhr im Einklang mit den Bestimmungen der Richtlinie 2002/99/EG ⁽⁴⁾ erfolgt und
- c) die ihrer Aufsicht unterliegenden Arbeitsgänge nach der Einfuhr gemäß den Anforderungen des Anhangs III durchgeführt werden.

(4) Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel einführen, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten, müssen sicherstellen, dass die Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die in diesen Lebensmitteln enthalten sind, den Anforderungen der Absätze 1 bis 3 genügen. Sie müssen nachweisen können, dass sie dies getan haben (z. B. durch entsprechende Unterlagen oder Bescheinigungen, die nicht in dem in Absatz 1 Buchstabe d) spezifizierten Format vorliegen müssen).

⁽¹⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

⁽²⁾ Seite 82 dieses Amtsblatts.

⁽³⁾ Richtlinie 97/78/EG vom 18. Dezember 1997 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. L 24 vom 30.1.1998, S. 9).

⁽⁴⁾ Richtlinie 2002/99/EG vom 16. Dezember 2002 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (ABl. L 18 vom 23.1.2003, S. 11).

KAPITEL III

HANDEL

Artikel 7

Dokumente

(1) Soweit nach Anhang II oder III vorgeschrieben, stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass Sendungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs Bescheinigungen oder andere Dokumente beigefügt werden.

(2) Gemäß dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Verfahren können

- a) Musterdokumente festgelegt und
- b) Vorschriften für die Verwendung elektronischer Dokumente erlassen werden.

Artikel 8

Besondere Garantien

(1) Lebensmittelunternehmer, die beabsichtigen, folgende Lebensmittel tierischen Ursprungs in Schweden oder Finnland in Verkehr zu bringen, müssen bezüglich Salmonellen die Vorschriften des Absatzes 2 einhalten:

- a) Fleisch von Rindern und Schweinen einschließlich Hackfleisch/Faschiertes, aber ausgenommen Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch,
- b) Fleisch von Geflügel der folgenden Arten: Hausgeflügel, Truthühner, Perlhühner, Enten und Gänse, einschließlich Hackfleisch/Faschiertem, aber ausgenommen Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch,
- c) Eier.

(2) a) Im Falle von Rind- und Schweinefleischsendungen und Sendungen von Geflügelfleisch müssen im Versandbetrieb Proben genommen und gemäß den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften einer mikrobiologischen Untersuchung unterzogen worden sein, deren Ergebnis negativ ist.

b) Im Falle von Eiern müssen die Packstellen eine Garantie dafür vorlegen, dass die Sendungen aus Herden stammen, die gemäß den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften einer mikrobiologischen Untersuchung unterzogen wurden, deren Ergebnis negativ ist.

c) Im Falle von Rind- und Schweinefleisch, das für Betriebe bestimmt ist, in denen eine Pasteurisierung, Sterilisierung oder eine vergleichbare Behandlung durchgeführt wird, muss die Untersuchung gemäß Buchstabe a) nicht durchgeführt werden. Im Falle von Eiern, die für die Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen nach einem Verfahren, das die Abtötung von Salmonella garantiert, bestimmt sind, muss die Untersuchung gemäß Buchstabe b) nicht durchgeführt werden.

- d) Im Falle von Lebensmitteln aus einem Betrieb, der einem Kontrollprogramm unterliegt, das hinsichtlich der betreffenden Lebensmittel tierischen Ursprungs nach dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Verfahren als dem für Schweden und Finnland genehmigten Kontrollprogramm gleichwertig anerkannt worden ist, müssen die Untersuchungen gemäß den Buchstaben a) und b) nicht durchgeführt werden.
- e) Im Falle von Rind- und Schweinefleisch und Fleisch von Geflügel sind Handelspapiere oder Bescheinigungen beizufügen, die einem in den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften festgelegten Muster entsprechen und in denen festgelegt wird, dass:
- i) die Ergebnisse der gemäß Buchstabe a) durchgeführten Untersuchungen negativ sind oder
 - ii) das Fleisch für einen der Zwecke gemäß Buchstabe c) bestimmt ist oder
 - iii) das Fleisch aus einem Betrieb gemäß Buchstabe d) stammt.
- f) Im Falle von Eiern ist der Sendung eine Bescheinigung beizufügen, in der bestätigt wird, dass die Ergebnisse der gemäß Buchstabe b) durchgeführten Untersuchungen negativ sind oder dass die Eier zur Verwendung gemäß Buchstabe c) bestimmt sind.
- (3) Nach dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Verfahren
- a) können die Anforderungen der Absätze 1 und 2 aktualisiert werden, um insbesondere den Änderungen der Kontrollprogramme der Mitgliedstaaten oder der Annahme mikrobiologischer Kriterien gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ Rechnung zu tragen, und
 - b) können die Vorschriften des Absatzes 2 für alle in Absatz 1 genannten Lebensmittel ganz oder teilweise auf alle Mitgliedstaaten oder alle Regionen eines Mitgliedstaats ausgedehnt werden, die über ein Kontrollprogramm verfügen, das als dem für Schweden und Finnland hinsichtlich der betreffenden Lebensmittel tierischen Ursprungs genehmigten Programm gleichwertig anerkannt worden ist.
- (4) Im Sinne dieses Artikels bezeichnet der Ausdruck „Kontrollprogramm“ ein gemäß der Verordnung (EG) .../2004 ⁽²⁾ genehmigtes Kontrollprogramm.

⁽¹⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

⁽²⁾ Das Amt für Veröffentlichungen fügt hier die Nummer der Verordnung über durch Lebensmittel übertragbare Zoonoseerreger ein (siehe Erwägungsgrund 17).

KAPITEL IV

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 9

Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen

Nach dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Verfahren können Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen festgelegt werden.

Artikel 10

Änderung und Anpassung der Anhänge II und III

(1) Die Anhänge II und III können nach dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Verfahren aufgehoben, geändert, angepasst oder ergänzt werden, um Folgendem Rechnung zu tragen:

- a) der Ausarbeitung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis,
- b) den bei der Anwendung von HACCP-gestützten Systemen gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ gesammelten Erfahrungen,
- c) technologischen Entwicklungen,
- d) Veränderungen der Konsumgewohnheiten,
- e) wissenschaftlichen Gutachten, insbesondere neuen Risikobewertungen, sowie
- f) der Festlegung von Zielen für die Sicherheit von Lebensmitteln.

(2) Nach dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Verfahren können Ausnahmen von den Anhängen II und III gewährt werden, sofern die Erreichung der Ziele dieser Verordnung dadurch nicht in Frage gestellt wird.

(3) Die Mitgliedstaaten können, ohne die Erreichung der Ziele dieser Verordnung zu gefährden, nach den Absätzen 4 bis 8 einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung der Anforderungen des Anhang III erlassen.

- (4) a) Die einzelstaatlichen Vorschriften gemäß Absatz 3 haben zum Ziel,
- i) die weitere Anwendung traditioneller Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufen von Lebensmitteln zu ermöglichen oder
 - ii) den Bedürfnissen von Lebensmittelunternehmen in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen.

b) In den anderen Fällen betreffen sie lediglich den Bau, die Konzeption und die Ausrüstung der Betriebe.

(5) Mitgliedstaaten, die gemäß Absatz 3 einzelstaatliche Vorschriften erlassen wollen, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten mit. Jede Mitteilung enthält

- a) eine ausführliche Beschreibung der Anforderungen, die nach Ansicht des betreffenden Mitgliedstaats angepasst werden müssen, und die Art der angestrebten Anpassung,
- b) eine Beschreibung der betroffenen Lebensmittel und Betriebe,
- c) eine Erläuterung der Gründe für die Anpassung, einschließlich gegebenenfalls einer Zusammenfassung der Ergebnisse der durchgeführten Gefahrenanalyse und der Maßnahmen, die getroffen werden sollen, um sicherzustellen, dass die Anpassung die Ziele dieser Verordnung nicht gefährdet, sowie
- d) alle sonstigen relevanten Informationen.

(6) Die anderen Mitgliedstaaten haben ab Eingang einer Mitteilung gemäß Absatz 5 drei Monate Zeit, um der Kommission schriftliche Bemerkungen zu übermitteln. Im Fall der Anpassungen gemäß Absatz 4 Buchstabe b) wird diese Frist auf vier Monate verlängert, wenn ein Mitgliedstaat dies beantragt. Die Kommission kann die Mitgliedstaaten in dem in Artikel 12 Absatz 1 genannten Ausschuss anhören; wenn sie schriftliche Bemerkungen von einem oder mehreren Mitgliedstaaten erhält, muss sie diese Anhörung durchführen. Die Kommission kann nach dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Verfahren entscheiden, ob die geplanten Vorschriften — erforderlichenfalls mit geeigneten Änderungen — erlassen werden dürfen. Die Kommission kann gegebenenfalls gemäß Absatz 1 oder 2 des vorliegenden Artikels allgemeine Maßnahmen vorschlagen.

(7) Die Mitgliedstaaten dürfen einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung der Anforderungen des Anhangs III nur erlassen,

- a) wenn eine entsprechende Entscheidung gemäß Absatz 6 vorliegt,
- b) wenn die Kommission die Mitgliedstaaten einen Monat nach Ablauf der Frist gemäß Absatz 6 nicht davon in Kenntnis gesetzt hat, dass ihr schriftliche Bemerkungen vorliegen oder dass sie beabsichtigt, die Annahme einer Entscheidung gemäß Absatz 6 vorzuschlagen, oder
- c) gemäß Absatz 8.

(8) Ein Mitgliedstaat kann aus eigener Initiative und unter Einhaltung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrags einzelstaatliche Vorschriften beibehalten oder einführen, mit denen

- a) das Inverkehrbringen von Rohmilch oder Rohrahm, die für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind, in seinem Hoheitsgebiet untersagt oder eingeschränkt wird oder
- b) mit Genehmigung der zuständigen Behörde gestattet wird, Rohmilch, die hinsichtlich des Gehalts an Keimen und so-

matischen Zellen nicht den Kriterien des Anhangs III Abschnitt IX entspricht, zur Herstellung von Käse mit einer Alterungs- oder Reifezeit von mindestens 60 Tagen und Milchprodukten, die in Verbindung mit der Herstellung solchen Käses gewonnen werden, zu verwenden, sofern dies nicht die Erreichung der Ziele dieser Verordnung beeinträchtigt.

Artikel 11

Besondere Beschlüsse

Unbeschadet der Allgemeingültigkeit von Artikel 9 und Artikel 10 Absatz 1 können nach dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Verfahren Durchführungsmaßnahmen oder Änderungen der Anhänge II oder III erlassen werden, um

1. Vorschriften für die Beförderung von Fleisch festzulegen, das noch warm ist;
2. für Separatorenfleisch genau festzulegen, welcher Kalziumgehalt als nicht wesentlich höher als der Kalziumgehalt von Hackfleisch/Faschiertem gilt;
3. sonstige Behandlungsmethoden festzulegen, denen lebende Muscheln aus Erzeugungsgebieten der Klasse B oder C, die weder gereinigt noch umgesetzt worden sind, in einem Verarbeitungsbetrieb unterzogen werden dürfen;
4. anerkannte Analysemethoden für marine Biotoxine festzulegen;
5. in Zusammenarbeit mit dem zuständigen gemeinschaftlichen Referenzlabor ergänzende Hygienevorschriften für lebende Muscheln festzulegen; dazu gehören
 - a) Grenzwerte und Analysemethoden für andere marine Biotoxine,
 - b) virologische Nachweisverfahren und virologische Normen und
 - c) Stichprobenpläne und die Methoden und Analysetoleranzen zur Überprüfung der Einhaltung der Hygienevorschriften;
6. Gesundheitsnormen oder -kontrollen festzulegen, wenn wissenschaftlich erwiesen ist, dass sie zum Schutz der öffentlichen Gesundheit erforderlich sind;
7. Anhang III Abschnitt VII Kapitel IX auf andere lebende Muscheln als Kammuscheln auszudehnen;
8. Kriterien aufzustellen, anhand deren festgestellt werden kann, dass epidemiologischen Daten zufolge von Fanggründen keine Gesundheitsgefährdung wegen Parasitenvorkommen ausgeht und die zuständige Behörde folglich genehmigen kann, dass Lebensmittelunternehmer, die Fischereierzeugnisse nicht gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil D einer Gefrierbehandlung unterziehen müssen;

9. Frischekriterien und Grenzwerte für Histamin und flüchtigen basischen Stickstoff für Fischereierzeugnisse festzulegen;
10. die Verwendung von Rohmilch, die hinsichtlich des Gehalts an Keimen und somatischen Zellen nicht den Kriterien des Anhangs III Abschnitt IX entspricht, zur Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse zu gestatten;
11. unbeschadet der Richtlinie 96/23/EG ⁽¹⁾ einen höchstzulässigen Wert für die Gesamtrückstandsmenge der antibiotischen Stoffe in Rohmilch festzulegen und
12. gleichwertige Verfahren für die Erzeugung von Gelatine oder Kollagen anzuerkennen.

Artikel 12

Ausschussverfahren

- (1) Die Kommission wird von dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt.
 - (2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.
- Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.
- (3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

Artikel 13

Konsultation der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit

Die Kommission hört die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit in jeder in den Anwendungsbereich dieser Verord-

nung fallenden Angelegenheiten an, die erhebliche Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit haben könnte, und insbesondere, bevor sie vorschlägt, Anhang III Abschnitt III auf andere Tierarten auszudehnen.

Artikel 14

Bericht an das Europäische Parlament und den Rat

- (1) Die Kommission unterbreitet dem Europäischen Parlament und dem Rat spätestens zum ... (*) einen Bericht über die bei der Anwendung dieser Verordnung gewonnenen Erfahrungen.
- (2) Die Kommission fügt dem Bericht gegebenenfalls geeignete Vorschläge bei.

Artikel 15

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

Ihre Anwendung beginnt 18 Monate nach dem Zeitpunkt, zu dem alle folgenden Rechtsakte in Kraft getreten sind:

- a) Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽²⁾ über Lebensmittelhygiene,
- b) Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽³⁾ und
- c) Richtlinie 2004/.../EG ⁽⁴⁾.

Die Anwendung dieser Verordnung beginnt jedoch nicht vor dem 1. Januar 2006.

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

Geschehen zu ...

Im Namen des Europäischen Parlaments

Der Präsident

Im Namen des Rates

Der Präsident

⁽¹⁾ Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen (ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10). Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003 (ABl. L 122 vom 16.5.2003, S. 1).

(*) Fünf Jahre nach Inkrafttreten dieser Verordnung.

⁽²⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

⁽³⁾ Das Amt für Veröffentlichungen fügt hier die Nummer der in Artikel 4 Absatz 3 genannten Verordnung ein.

⁽⁴⁾ Das Amt für Veröffentlichungen fügt hier die Nummer der in Erwägungsgrund 25 genannten Richtlinie ein.

ANHANG I

BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck

1. FLEISCH

- 1.1 „Fleisch“ alle genießbaren Teile der in den Nummern 1.2 bis 1.8 genannten Tiere, einschließlich Blut;
- 1.2 „Huftiere“ Haustiere der Gattungen Rind (einschließlich Bubalus und Bison), Schwein, Schaf und Ziege sowie als Haustiere gehaltene Einhufer;
- 1.3 „Geflügel“ Farmgeflügel, einschließlich Tiere, die zwar nicht als Haustiere gelten, jedoch wie Haustiere aufgezogen werden, mit Ausnahme von Laufvögeln;
- 1.4 „Hasentiere“ Kaninchen, Hasen und Nagetiere;
- 1.5 „frei lebendes Wild“
 - frei lebende Huf- und Hasentiere sowie andere Landsäugetiere, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden und nach dem geltenden Recht des betreffenden Mitgliedstaats als Wild gelten, einschließlich Säugtiere, die in einem geschlossenen Gehege unter ähnlichen Bedingungen leben wie frei lebendes Wild, und
 - frei lebende Vogelarten, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden.
- 1.6 „Farmwild“ Zuchtlaufvogel und andere als die in Nummer 1.2 genannten Landsäugetiere aus Zuchtbetrieben;
- 1.7 „Kleinwild“ frei lebendes Federwild und frei lebende Hasentiere;
- 1.8 „Großwild“ frei lebende Landsäugetiere, die nicht unter die Begriffsbestimmung für Kleinwild fallen;
- 1.9 „Schlachtkörper“ Körper eines Tieres nach dem Schlachten und Zurichten („dressing“);
- 1.10 „frisches Fleisch“ Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschließlich vakuumverpacktes oder in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch;
- 1.11 „Nebenprodukte der Schlachtung“ anderes frisches Fleisch als frisches Schlachtkörperfleisch, einschließlich Eingeweide und Blut;
- 1.12 „Eingeweide“ Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle sowie die Luft- und Speiseröhre und — bei Geflügel — den Kropf;
- 1.13 „Hackfleisch/Faschiertes“ entbeintes Fleisch, das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1 % Salz enthält;
- 1.14 „Separatorenfleisch“ ein Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird;
- 1.15 „Fleischzubereitungen“ frisches Fleisch, einschließlich Fleisch, das zerkleinert wurde, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen;
- 1.16 „Schlachthof“ einen Betrieb zum Schlachten und Zurichten („dressing“) von Tieren, deren Fleisch zum menschlichen Verzehr bestimmt ist;
- 1.17 „Zerlegungsbetrieb“ einen Betrieb zum Entbeinen und/oder Zerlegen von Fleisch;
- 1.18 „Wildbearbeitungsbetrieb“ einen Betrieb, in dem erlegtes Wild und Wildbret für das Inverkehrbringen zugerichtet werden.

2. LEBENDE MUSCHELN

- 2.1 „Muscheln“ Lammelibranchia, die sich durch Ausfiltern von Kleinlebewesen aus dem Wasser ernähren;
- 2.2 „marine Biotoxine“ giftige Stoffe, die von Muscheln gespeichert werden, insbesondere weil diese sich von toxinhaltigem Plankton ernähren;

- 2.3 „Hälterung“ die Lagerung lebender Muscheln aus Produktionsgebieten der Klasse A, Reinigungszentren oder Versandzentren, in Becken oder sonstigen mit sauberem Meerwasser gefüllten Anlagen oder an natürlichen Plätzen, um Sand, Schlick oder Schleim zu entfernen, die organoleptischen Eigenschaften zu bewahren oder zu verbessern und sicherzustellen, dass sie sich vor dem Umhüllen oder Verpacken in einem Zustand der einwandfreien Lebensfähigkeit befinden;
- 2.4 „Erzeuger“ jede natürliche oder juristische Person, die lebende Muscheln an einem Ernteplatz sammelt, um sie zu bearbeiten und in Verkehr zu bringen;
- 2.5 „Erzeugungsgebiet“ ein Meeres-, Mündungs- oder Lagunengebiet mit natürlichen Muschelbänken oder zur Muschelzucht verwendeten Plätzen, an denen lebende Muscheln geerntet werden;
- 2.6 „Umsetzgebiet“ ein Meeres-, Mündungs- oder Lagunengebiet, das durch Bojen, Pfähle oder sonstige feste Vorrichtungen deutlich abgegrenzt und markiert ist und ausschließlich für die natürliche Reinigung lebender Muscheln bestimmt ist;
- 2.7 „Versandzentrum“ einen Betrieb an Land oder im Wasser für die Annahme, die Hälterung, das Spülen, das Säubern, die Größensortierung, die Umhüllung und das Verpacken von genusstauglichen lebenden Muscheln;
- 2.8 „Reinigungszentrum“ einen Betrieb mit Becken, die mit sauberem Meerwasser gespeist werden und in denen lebende Muscheln so lange gehalten werden, bis Kontaminationen so weit reduziert sind, dass die Muscheln genusstauglich sind;
- 2.9 „Umsetzen“ die Verlagerung lebender Muscheln in Meeres-, Lagunen- oder Mündungsgebiete, bis die Muscheln genügend Kontaminationen ausgeschieden haben, um genusstauglich zu sein. Nicht unter diesen Begriff fällt der besondere Vorgang des Aussetzens von Muscheln in geeigneteren Gebieten zu Mastzwecken.
3. FISCHEREIERZEUGNISSE
- 3.1 „Fischereierzeugnisse“ alle frei lebenden oder von Menschen gehaltenen Meerestiere oder Süßwassertiere (außer lebenden Muscheln, lebenden Stachelhäutern, lebenden Manteltieren und lebenden Meeresschnecken sowie allen Säugetieren, Reptilien und Fröschen) einschließlich aller essbaren Formen und Teile dieser Tiere sowie aller aus ihnen gewonnenen essbaren Erzeugnisse;
- 3.2 „Fabrikschiff“ ein Schiff, auf dem Fischereierzeugnisse einem oder mehreren der folgenden Arbeitsgänge unterzogen und anschließend umhüllt oder verpackt und, falls erforderlich, gekühlt oder tiefgefroren werden: Filetieren, Zerteilen, Enthäuten, Schälen, Entfernen der Schalen, Zerkleinern oder Verarbeiten;
- 3.3 „Gefrierschiff“ ein Schiff, auf dem Fischereierzeugnisse gegebenenfalls nach vorbereitenden Arbeiten, wie Ausbluten, Köpfen, Ausnehmen und Entfernen der Flossen, eingefroren und erforderlichenfalls anschließend umhüllt oder verpackt werden;
- 3.4 „durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse“ jedes Erzeugnis, das durch Ablösung des an Fischereierzeugnissen haftenden Fleisches mit maschinellen Mitteln so gewonnen wird, dass die Fleischstruktur sich auflöst oder verändert wird;
- 3.5 „frische Fischereierzeugnisse“ unverarbeitete Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, einschließlich vakuumverpackter oder unter modifizierten atmosphärischen Bedingungen verpackter Erzeugnisse, die zur Haltbarmachung lediglich gekühlt und keiner weiteren Behandlung unterzogen worden sind;
- 3.6 „zubereitete Fischereierzeugnisse“ unverarbeitete Fischereierzeugnisse, die durch Arbeitsgänge wie Ausnehmen, Köpfen, Zerteilen, Filetieren und Zerkleinern in ihrer anatomischen Beschaffenheit verändert wurden.
4. MILCH
- 4.1 „Rohmilch“ das unveränderte Gemelk von Nutztieren, das nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde;
- 4.2 „Milcherzeugungsbetrieb“ einen Betrieb mit einem oder mehreren Nutztieren, die zur Erzeugung von Milch, die als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden soll, gehalten werden.
5. EIER
- 5.1 „Eier“ Farmgeflügel Eier in der Schale — ausgenommen angeschlagene Eier, bebrütete Eier und gekochte Eier —, die zum unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Herstellung von Eiprodukten geeignet sind;
- 5.2 „Flüssigei“ unverarbeitete Eibestandteile nach Entfernen der Schale;

- 5.3 „Knicker“ Eier mit verletzter Kalkschale, jedoch intakter Schalenhaut;
- 5.4 „Packstelle“ einen Betrieb, in dem Eier nach Güte- und Gewichtsklassen sortiert werden.
6. FROSCHSCHENKEL UND SCHNECKEN
- 6.1 „Froschschenkel“ die hinteren Körperteile von Fröschen der Art *Rana* (Familie der Ranidae), im Querschnitt hinter den Vordergliedmaßen abgetrennt, ausgeweidet und enthäutet;
- 6.2 „Schnecken“ Landlungenschnecken der Arten *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* sowie der Arten der Familie der Achatschnecken.
7. VERARBEITUNGSERZEUGNISSE
- 7.1 „Fleischerzeugnisse“ verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse so gewonnen werden, dass bei einem Schnitt durch den Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind;
- 7.2 „Milcherzeugnisse“ Verarbeitungserzeugnisse aus der Verarbeitung von Rohmilch oder der Weiterverarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse;
- 7.3 „Eiprodukte“ Verarbeitungserzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Eiern oder von verschiedenen Eibestandteilen oder von Mischungen davon oder aus der weiteren Verarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen;
- 7.4 „verarbeitete Fischereierzeugnisse“ verarbeitete Erzeugnisse, die durch die Verarbeitung von Fischereierzeugnissen oder die Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse gewonnen werden;
- 7.5 „ausgelassene tierische Fette“ durch Ausschmelzen von Fleisch, einschließlich Knochen, gewonnene Fette zum Genuss für Menschen;
- 7.6 „Grieben“ eiweißhaltige feste Bestandteile, die sich beim Ausschmelzen des Rohfetts nach teilweiser Trennung von Fett und Wasser absetzen;
- 7.7 „Gelatine“ natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren gewonnen wird;
- 7.8 „Kollagen“ ein Erzeugnis auf Eiweißbasis aus tierischen Knochen, Fellen, Häuten und Sehnen, das gemäß den Vorschriften dieser Verordnung hergestellt worden ist;
- 7.9 „bearbeitete Mägen, Blasen und Därme“ Mägen, Blasen und Därme, die nach ihrer Gewinnung und Reinigung gesalzen, erhitzt oder getrocknet wurden.
8. SONSTIGE DEFINITIONEN
- 8.1 „Erzeugnisse tierischen Ursprungs“
- Lebensmittel tierischen Ursprungs, einschließlich Honig und Blut,
 - zum menschlichen Verzehr bestimmte lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken sowie
 - sonstige Tiere, die lebend an den Endverbraucher geliefert werden und zu diesem Zweck entsprechend vorbereitet werden sollen.
- 8.2 „Großmarkt“ ein Lebensmittelunternehmen, das mehrere gesonderte Einheiten mit gemeinsamen Einrichtungen und Abteilungen umfasst, in denen Lebensmittel an Lebensmittelunternehmer verkauft werden.
-

ANHANG II

VORSCHRIFTEN FÜR MEHRERE ERZEUGNISSE TIERISCHEN URSPRUNGS

ABSCHNITT I: IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG

Soweit in Artikel 5 oder Artikel 6 vorgeschrieben und vorbehaltlich der Bestimmungen des Anhangs III müssen Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einem Identitätskennzeichen versehen sind, das im Einklang mit den nachstehenden Bestimmungen angebracht wurde.

A. ANBRINGUNG DES IDENTITÄTSKENNZEICHENS

1. Das Identitätskennzeichen muss angebracht werden, bevor das Erzeugnis den Betrieb verlässt.
2. Ein neues Kennzeichen muss jedoch nur dann auf ein Erzeugnis aufgebracht zu werden, wenn dessen Verpackung und/oder Umhüllung entfernt oder es in einem anderen Betrieb verarbeitet wurde; in diesem Fall muss das neue Kennzeichen die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten, in dem diese Arbeitsgänge stattgefunden haben.
3. Es bedarf keines Identitätskennzeichens im Fall von Eiern, für die die Verordnung (EG) Nr. 1907/90⁽¹⁾ Etikettierungs- bzw. Kennzeichnungsvorschriften festlegt.
4. Lebensmittelunternehmer müssen gemäß Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Systeme und Verfahren einrichten, mit denen sich die Lebensmittelunternehmer feststellen lassen, von denen sie Erzeugnisse tierischen Ursprungs erhalten und an die sie solche Erzeugnisse geliefert haben.

B. FORM DES IDENTITÄTSKENNZEICHENS

5. Das Kennzeichen muss gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar sein. Zur Kontrolle durch die zuständigen Behörden muss es deutlich sichtbar angebracht sein.
6. Das Kennzeichen muss den Namen des Landes, in dem sich der Betrieb befindet, entweder ausgeschrieben oder in Form eines Codes mit zwei Buchstaben gemäß der einschlägigen ISO-Norm enthalten.

Im Falle der Mitgliedstaaten sind dies jedoch die Codes AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE und UK.

Die Lebensmittelunternehmer können die von ihnen vor Inkrafttreten dieser Verordnung bestellten Bestände und Ausrüstungen weiterhin verwenden, bis sie aufgebraucht sind oder ersetzt werden müssen.

7. Das Kennzeichen muss die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten. Erzeugt ein Betrieb sowohl Lebensmittel, die in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen, als auch Lebensmittel, die nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen, so kann der Lebensmittelunternehmer auf beiden Arten von Lebensmitteln das gleiche Identitätskennzeichen anbringen.
8. Wenn das Kennzeichen in einem Betrieb in der Gemeinschaft angebracht wird, muss es eine ovale Form haben und die Abkürzung CE, EC, EF, EG, EK oder EY enthalten.

C. KENNZEICHNUNGSMETHODE

9. Das Kennzeichen kann je nach Aufmachung der verschiedenen Erzeugnisse tierischen Ursprungs auf das Erzeugnis selbst, seine Umhüllung bzw. seine Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett des Erzeugnisses, der Umhüllung bzw. Verpackung aufgedruckt werden. Es kann auch aus einer nicht entfernbaren Plombe aus widerstandsfähigem Material bestehen.
10. Bei Verpackungen, die zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung enthalten, muss das Kennzeichen so auf der Verpackung befestigt oder aufgedruckt werden, dass es beim Öffnen der Verpackung zerstört wird. Dies ist jedoch nicht erforderlich, wenn der Vorgang des Öffnens selbst zur Zerstörung der Verpackung führt. Bietet eine Umhüllung denselben Schutz wie eine Verpackung, so darf das Etikett auf der Umhüllung befestigt werden.
11. Bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Transportbehältern oder Großpackungen, die für eine weitere Behandlung, Verarbeitung, Umhüllung oder Verpackung in einem anderen Betrieb bestimmt sind, kann das Kennzeichen auf die Außenfläche des Behältnisses oder der Packung aufgebracht werden.
12. Für flüssige, granulat- oder pulverförmige Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die als Massengut befördert werden, sowie Fischereierzeugnisse, die als Massengut befördert werden, ist keine Identitätskennzeichnung erforderlich, wenn die Begleitdokumente die Angaben gemäß den Nummern 6, 7 und gegebenenfalls 8 enthalten.

⁽¹⁾ Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates vom 26. Juni 1990 über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier (Abl. L 173 vom 6.7.1990, S. 5). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 5/2001 (Abl. L 2 vom 5.1.2001, S. 1).

13. Bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Verpackungen, die für die unmittelbare Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind, genügt es, das Kennzeichen nur außen auf diese Verpackung aufzubringen.
14. Wird das Kennzeichen direkt auf das Erzeugnis selbst aufgebracht, so müssen die verwendeten Farbstoffe gemäß den Gemeinschaftsvorschriften für die Verwendung von Farbstoffen in Lebensmitteln zugelassen sein.

ABSCHNITT II: ZWECK DER HACCP-VERFAHREN

1. Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, müssen sicherstellen, dass die Verfahren, die sie gemäß den allgemeinen Anforderungen des Artikels 5 der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ eingeführt haben, den Anforderungen, die nach der Gefahrenanalyse notwendig sind, sowie den in Nummer 2 aufgeführten Anforderungen genügen.
2. Mit den Verfahren muss sichergestellt sein, dass alle Tiere bzw. gegebenenfalls alle Partien von Tieren, die in den Räumlichkeiten des Schlachthofs aufgenommen werden,
 - a) ordnungsgemäß gekennzeichnet sind;
 - b) mit den erforderlichen begleitenden Informationen aus dem in Abschnitt III genannten Herkunftsbetrieb ausgestattet sind;
 - c) nicht aus Betrieben oder Gebieten stammen, über die aus Gründen der Tiergesundheit oder der öffentlichen Gesundheit ein Verbringungsverbot oder andere Einschränkungen verhängt worden sind, es sei denn, dass die zuständige Behörde dies gestattet;
 - d) sauber sind;
 - e) gesund sind, soweit der Lebensmittelunternehmer dies beurteilen kann, und
 - f) sich bei der Ankunft im Schlachthof in einem Zustand befinden, der aus Sicht des Tierschutzes zufrieden stellend ist.
3. Werden die Anforderungen nach Nummer 2 nicht erfüllt, so muss der Lebensmittelunternehmer den amtlichen Tierarzt benachrichtigen und geeignete Maßnahmen treffen.

ABSCHNITT III: INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE

Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, müssen gegebenenfalls in Bezug auf alle Tiere außer frei lebendem Wild, die in den Schlachthof verbracht worden sind oder verbracht werden sollen, die Informationen zur Lebensmittelkette gemäß diesem Abschnitt einholen, entgegennehmen und prüfen sowie diesen Informationen entsprechend handeln.

1. Schlachthofbetreiber dürfen keine Tiere in den Räumlichkeiten des Schlachthofs zulassen, wenn sie nicht die relevanten Informationen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit angefordert und erhalten haben, die in den Aufzeichnungen enthalten sind, die der Herkunftsbetrieb gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004 führt.
2. Die Schlachthofbetreiber dürfen die Informationen — außer unter den in Nummer 7 genannten Umständen — nicht später als 24 Stunden vor Ankunft der Tiere im Schlachthof erhalten.
3. Die in Nummer 1 genannten relevanten Informationen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit müssen insbesondere Folgendes umfassen:
 - a) den Status des Herkunftsbetriebs oder den Status der Region in Bezug auf die Tiergesundheit;
 - b) den Gesundheitszustand der Tiere;
 - c) die den Tieren innerhalb eines sicherheitserheblichen Zeitraums verabreichten und mit Wartezeiten größer als Null verbundenen Tierarzneimittel sowie die sonstigen Behandlungen, denen die Tiere während dieser Zeit unterzogen wurden, unter Angabe der Daten der Verabreichung und der Wartezeiten;
 - d) das Auftreten von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen können;
 - e) die Ergebnisse der Analysen von Proben, die Tieren entnommen wurden, sowie anderer zur Diagnose von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen können, entnommener Proben, einschließlich Proben, die im Rahmen der Zoonosen- und Rückstandsüberwachung und -bekämpfung entnommen werden, soweit diese Ergebnisse für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind;

⁽¹⁾ Das Amt für Veröffentlichungen fügt hier die Nummer der Verordnung über Lebensmittelhygiene ein.

- f) einschlägige Berichte über die Ergebnisse früherer Schlacht tier- und Schlachtkörperuntersuchungen von Tieren aus demselben Herkunftsbetrieb, einschließlich insbesondere der Berichte des amtlichen Tierarztes;
 - g) Produktionsdaten, wenn dies das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnte, und
 - h) Name und Anschrift des privaten Tierarztes, den der Betreiber des Herkunftsbetriebs normalerweise hinzuzieht.
4. a) Der Schlachthofbetreiber muss jedoch Folgendes nicht erhalten:
- i) die in Nummer 3 Buchstaben a), b), f) und h) aufgeführten Informationen, wenn diese Informationen dem Betreiber (beispielsweise im Rahmen einer Dauervereinbarung oder eines Qualitätssicherungssystems) bereits vorliegen oder
 - ii) die in Nummer 3 Buchstaben a), b), f) und g) aufgeführten Informationen, wenn der Erzeuger erklärt, dass keine relevanten Informationen mitzuteilen sind.
- b) Die Informationen müssen nicht in Form eines wortwörtlichen Auszugs aus den Aufzeichnungen des Herkunftsbetriebs mitgeteilt werden. Sie können im Wege des elektronischen Datenaustauschs oder in Form einer vom Erzeuger unterzeichneten Standarderklärung übermittelt werden.
5. Lebensmittelunternehmer, die nach der Evaluierung der entsprechenden Informationen zur Lebensmittelkette Tiere auf dem Schlachthofgelände zulassen wollen, müssen die Informationen dem amtlichen Tierarzt unverzüglich, spätestens jedoch — außer unter den in Nummer 7 genannten Umständen — 24 Stunden vor Ankunft des Tieres oder der Partie zur Verfügung stellen. Der Lebensmittelunternehmer muss dem amtlichen Tierarzt vor der Schlacht tieruntersuchung des betreffenden Tieres alle Informationen melden, die zu gesundheitlichen Bedenken Anlass geben.
6. Gelangt ein Tier ohne Informationen zur Lebensmittelkette in den Schlachthof, so muss der Betreiber unverzüglich den amtlichen Tierarzt davon in Kenntnis setzen. Das Tier darf nicht geschlachtet werden, solange der amtliche Tierarzt dies nicht erlaubt.
7. Wenn die zuständige Behörde es erlaubt, so genügt es, den nachstehend genannten Tieren die sie betreffenden Informationen zur Lebensmittelkette auf dem Weg zum Schlachthof beizugeben, statt sie spätestens 24 Stunden im Voraus bereitzustellen:
- a) Schweine, Geflügel oder Farmwild, die im Herkunftsbetrieb einer Schlacht tieruntersuchung unterzogen worden sind, wenn den Tieren eine vom Tierarzt unterzeichnete Bescheinigung beigegeben wird, in der dieser bestätigt, dass er die betreffenden Tiere im Betrieb untersucht und für gesund befunden hat,
 - b) Einhufer, die als Haustiere gehalten werden,
 - c) notgeschlachtete Tiere, wenn ihnen eine vom Tierarzt unterzeichnete Erklärung beigegeben wird, in der das günstige Ergebnis der Schlacht tieruntersuchung vermerkt ist, und
 - d) Tiere, die nicht unmittelbar vom Herkunftsbetrieb zum Schlachthof gebracht werden.

Die Schlachthofbetreiber müssen die entsprechenden Informationen evaluieren. Nehmen sie die Tiere zur Schlachtung an, so müssen sie die in den Buchstaben a und c genannten Dokumente dem amtlichen Tierarzt geben. Die Tiere dürfen nicht geschlachtet oder zugerichtet werden, solange der amtliche Tierarzt dies nicht erlaubt.

8. Die Lebensmittelunternehmer müssen die Tierpässe, die den als Haustiere gehaltenen Einhufern beigegeben werden, überprüfen, um sicherzustellen, dass das betreffende Tier zur Schlachtung für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Nehmen sie das Tier zur Schlachtung an, so müssen sie den Tierpass dem amtlichen Tierarzt geben.
-

ANHANG III

BESONDERE ANFORDERUNGEN

ABSCHNITT I: FLEISCH VON ALS HAUSTIERE GEHALTENEN HUFTIEREN

KAPITEL I: BEFÖRDERUNG VON LEBENDEN TIEREN ZUM SCHLACHTHOF

Lebensmittelunternehmer, die lebende Tiere zum Schlachthof befördern, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Bei der Abholung und Beförderung müssen die Tiere schonend behandelt werden, um ihnen unnötige Leiden zu ersparen.
2. Tiere, die Krankheitssymptome zeigen oder aus Herden stammen, die bekanntermaßen mit Krankheitserregern kontaminiert sind, die für die öffentliche Gesundheit von Belang sind, dürfen nur nach Genehmigung durch die zuständige Behörde zum Schlachthof befördert werden.

KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHTHÖFE

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Schlachthöfe für als Haustiere gehaltene Huftiere gemäß den folgenden Vorschriften gebaut, angelegt und ausgerüstet sind:

1. a) Schlachttiere müssen über ausreichend große und hygienische, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, entsprechende Wartebuchten zur Unterbringung der Schlachttiere verfügen. Diese Einrichtungen müssen mit Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern der Tiere ausgestattet sein. Die Abwasserableitung darf die Sicherheit von Lebensmitteln nicht gefährden.
- b) Sie müssen ferner über getrennte, abschließbare Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, über Buchten mit separater Abwasserableitung zur Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügen, die so gelegen sind, dass eine Ansteckung anderer Tiere vermieden wird, es sei denn, die zuständige Behörde erachtet solche Einrichtungen für nicht erforderlich.
- c) Die Stallungen müssen so groß sein, dass die Tiere artgerecht untergebracht sind. Sie müssen so angelegt sein, dass die Schlachttieruntersuchung und die Identifizierung von Tieren bzw. Tiergruppen nicht behindert werden.
2. Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches müssen sie
 - a) über genügend Räume für die durchzuführenden Arbeiten verfügen;
 - b) über einen getrennten Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme verfügen, es sei denn die zuständige Behörde gestattet im Einzelfall in einem bestimmten Schlachthof die zeitliche Trennung dieser Arbeitsgänge;
 - c) eine räumliche oder zeitliche Trennung der folgenden Arbeitsgänge sicherstellen:
 - i) Betäubung und Entblutung;
 - ii) bei Schweinen: Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen;
 - iii) Ausnehmen und weiteres Zurichten;
 - iv) Bearbeiten von gereinigten Mägen und Därmen;
 - v) Bearbeiten und Waschen anderer Nebenprodukte der Schlachtung, insbesondere die Enthäutung von Köpfen, soweit dies nicht bereits an der Schlachtlinie stattfindet;
 - vi) Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung und
 - vii) Versand von Fleisch;
 - d) über Installationen verfügen, bei denen das Fleisch nicht mit Böden, Wänden oder Einrichtungen in Berührung kommt; und
 - e) über Schlachtlinien verfügen, die (wo sie betrieben werden) so konzipiert sind, dass der Schlachtprozess kontinuierlich abläuft und Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie vermieden werden. Wird in ein und derselben Schlachthanlage mehr als eine Schlachtlinie betrieben, so muss eine angemessene Trennung dieser Schlachtlinien gewährleistet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

3. Sie müssen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.
4. Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.
5. Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für die Kühlung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch und über separate abschließbare Einrichtungen für die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch verfügen.
6. Sie müssen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Transportmitteln für die Tiere verfügen. Schlachthöfe müssen jedoch nicht über solche Orte und Anlagen verfügen, wenn die zuständige Behörde dies genehmigt und es in der Nähe zugelassene amtliche Orte und Anlagen gibt.
7. Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügen. Dies ist nicht unbedingt erforderlich, wenn die Schlachtung in anderen von der zuständigen Behörde entsprechend zugelassenen Betrieben oder im Anschluss an die normalen Schlachtungen stattfindet.
8. Werden Gülle sowie Magen- und Darminhalt im Schlachthof gelagert, so muss ein spezieller Lagerbereich oder Lagerplatz vorhanden sein.
9. Sie müssen über eine ausreichend ausgestattete abschließbare Einrichtung oder erforderlichenfalls über eine Räumlichkeit verfügen, die nur dem tierärztlichen Dienst zu Verfügung steht.

KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR ZERLEGUNGSBETRIEBE

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Zerlegungsbetriebe für Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren

1. so ausgelegt sind, dass eine Kontamination des Fleisches insbesondere dadurch vermieden wird, dass
 - a) die Zerlegung ununterbrochen vorangeht oder
 - b) eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist;
2. über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch verfügen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann;
3. über Zerlegungsräume verfügen, deren Ausrüstung gewährleistet, dass die Anforderungen nach Kapitel V eingehalten werden;
4. über Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann; und
5. über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

KAPITEL IV: SCHLACHTHYGIENE

Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, in denen als Haustiere gehaltene Huftiere geschlachtet werden, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Nach ihrer Anlieferung im Schlachthof sind die Tiere ohne ungerechtfertigte Verzögerung zu schlachten. Soweit dies aus Tierschutzgründen erforderlich ist, muss den Tieren vor der Schlachtung eine Ruhezeit eingeräumt werden.
2. a) Fleisch von Tieren, die nicht in den Buchstaben b) und c) genannt sind und die anders verwenden als durch Schlachten im Schlachthof, darf für den menschlichen Verzehr nicht verwendet werden.
 - b) In die Schlachthanlage dürfen nur lebende Schlachttiere verbracht werden, ausgenommen
 - i) außerhalb des Schlachthofs gemäß Kapitel VI notgeschlachtete Tiere,
 - ii) im Haltungsbetrieb gemäß Abschnitt III geschlachtete Tiere und
 - iii) frei lebendes Wild gemäß Abschnitt IV Kapitel II.
 - c) Fleisch von Tieren, die infolge eines Unfalls in einem Schlachthof notgeschlachtet werden, kann für den menschlichen Verzehr verwendet werden, sofern bei der Untersuchung außer Verletzungen, die auf den Unfall zurückzuführen sind, keine anderen schweren Verletzungen festgestellt wurden.

3. Die Tiere bzw. Partien von Tieren, die zum Schlachthof gesendet werden, müssen so gekennzeichnet sein, dass ihr Herkunftsbetrieb identifiziert werden kann.
4. Die Tiere müssen sauber sein.
5. Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen des Tierarztes, der von der zuständigen Behörde gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ ernannt wird, halten, um sicherzustellen, dass die Schlachtieruntersuchung bei allen Schlachtieren unter angemessenen Bedingungen erfolgt.
6. Tiere, die in die Schlachthalle verbracht werden, müssen ohne ungerechtfertigte Verzögerung geschlachtet werden.
7. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten, Ausschachten und weitere Zurichten („dressing“) muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Insbesondere gilt Folgendes:
 - a) Die Luft- und die Speiseröhre dürfen beim Entbluten nicht verletzt werden, ausgenommen bei der Schlachtung nach religiösen Gebräuchen;
 - b) während des Enthäutens
 - i) darf die Außenhaut nicht mit dem Schlachtkörper in Berührung kommen und
 - ii) dürfen die mit der Außenseite der Häute und Felle in Berührung kommenden Arbeitskräfte und Geräte auf keinen Fall das Fleisch berühren;
 - c) es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhüten, und um zu gewährleisten, dass das Ausweiden nach dem Betäuben möglichst schnell erfolgt; und
 - d) der Schlachtkörper darf beim Entfernen des Euters nicht mit Milch oder Kolostrum verunreinigt werden.
8. Der Schlachtkörper und für den menschlichen Verzehr bestimmte andere Teile des Körpers müssen, mit Ausnahme von Schweinen sowie Köpfen und Füßen von Schafen, Ziegen und Kälbern, vollständig enthäutet werden. Die Köpfe und Füße müssen so behandelt werden, dass jede Kontamination anderen Fleisches vermieden wird.
9. Werden Schweine nicht enthäutet, so sind sie unverzüglich zu entborsten. Das Risiko einer Kontamination des Fleisches mit Brühwasser muss so gering wie möglich gehalten werden. Hierfür dürfen nur zugelassene Brühhilfsmittel verwendet werden. Die Schweineschlachtkörper müssen anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.
10. Die Schlachtkörper dürfen nicht sichtbar mit Kot kontaminiert sein. Eine sichtbare Kontamination muss unverzüglich durch Wegschneiden oder andere Methoden mit gleicher Wirkung entfernt werden.
11. Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nicht mit Böden, Wänden oder Arbeitsbühnen in Berührung kommen.
12. Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen der zuständigen Behörde halten, um sicherzustellen, dass die Fleischuntersuchung bei allen geschlachteten Tieren gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ unter angemessenen Bedingungen erfolgt.
13. Bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung gilt für die zu untersuchenden Teile eines Schlachtkörpers Folgendes:
 - a) Sie müssen identifizierbar bleiben, d. h. dem betreffenden Schlachtkörper zugeordnet werden können, und
 - b) sie dürfen nicht mit anderen Schlachtkörpern, Nebenprodukten der Schlachtung oder Eingeweiden in Berührung kommen, auch wenn diese bereits einer Fleischuntersuchung unterzogen wurden.Sofern der Penis keine pathologischen Verletzungen aufweist, darf er jedoch sofort beseitigt werden.
14. Beide Nieren müssen vom Nierenfett befreit werden. Bei Rindern, Schweinen und Einhufern muss auch die Nierenkapsel entfernt werden.
15. Werden Blut oder andere Nebenprodukte der Schlachtung verschiedener Tiere vor Abschluss der Fleischuntersuchung in einem einzigen Behältnis gesammelt, so muss der gesamte Inhalt für genussuntauglich erklärt werden, wenn auch nur ein einziger dieser Tierkörper für genussuntauglich erklärt wurde.

⁽¹⁾ Seite 82 dieses Amtsblatts.

16. Im Anschluss an die Fleischuntersuchung
- müssen bei Rindern und bei Einhufern die Tonsillen hygienisch entfernt werden;
 - müssen für genussuntauglich erklärte Tierkörper Teile so bald wie möglich aus dem reinen Bereich des Schlachthofs entfernt werden;
 - dürfen vorläufig beschlagnahmtes oder für genussuntauglich erklärtes Fleisch sowie nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Nebenprodukte nicht mit genussuntauglich beurteiltem Fleisch in Berührung kommen und
 - müssen die verbleibenden Eingeweide oder Eingeweideteile, ausgenommen Nieren, so bald wie möglich vollständig entfernt werden, es sei denn, die zuständige Behörde lässt etwas anderes zu.
17. Nach abgeschlossener Schlachtung und Fleischuntersuchung muss das erschlachtete Fleisch gemäß Kapitel VII gelagert werden.
18. Sofern sie zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, müssen
- Mägen gebrüht oder gereinigt,
 - Därme geleert und gereinigt und
 - Köpfe und Füße enthäutet oder gebrüht und enthaart werden.
19. Soweit ein Schlachtbetrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur Behandlung von Schlachtkörpern von Farmwild und frei lebendem Wild zugelassen ist, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt. Es müssen separate Räumlichkeiten für die Annahme und Lagerung von nicht enthäuteten Schlachtkörpern von im Haltungsbetrieb geschlachtetem Farmwild und von Tierkörpern von frei lebendem Wild vorhanden sein.
20. Falls der Schlachthof nicht über abschließbare Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügt, müssen die für das Schlachten dieser Tiere benutzten Einrichtungen vor erneuter Benutzung zur Schlachtung anderer Tiere unter amtlicher Aufsicht gereinigt, gewaschen und desinfiziert werden.

KAPITEL V: ZERLEGUNGS- UND ENTBEINUNGSHYGIENE

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren nach folgenden Vorschriften zerlegt und entbeint wird:

- Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren dürfen in Schlachthöfen in Hälften oder Viertel und Schlachtkörperhälften in maximal drei großmarktübliche Teile zerlegt werden. Das weitere Zerlegen und Entbeinen muss in einem Zerlegungsbetrieb stattfinden.
- Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass eine Kontamination verhindert oder so weit wie möglich unterbunden wird. Insbesondere müssen Lebensmittelunternehmer Folgendes sicherstellen:
 - Zum Zerlegen bestimmtes Fleisch wird nur je nach Bedarf nach und nach in die Arbeitsräume verbracht;
 - beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken werden mittels einer Raumtemperatur von höchstens 12 °C oder eines alternativen Systems mit gleicher Wirkung Nebenprodukte der Schlachtung auf nicht mehr als 3 °C und anderes Fleisch auf nicht mehr als 7 °C gehalten, und
 - soweit Betriebe für das Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen sind, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.
- Fleisch kann jedoch gemäß Kapitel VII Nummer 3 vor Erreichen der in Nummer 2 Buchstabe b) genannten Temperatur entbeint und zerlegt werden.
- Fleisch kann zudem vor Erreichen der in Nummer 2 Buchstabe b) genannten Temperatur entbeint und zerlegt werden, wenn der Zerlegungsraum sich am gleichen Ort wie die Schlachtanlage befindet. In diesem Fall muss das Fleisch entweder auf direktem Wege von der Schlachtanlage in den Zerlegungsraum oder zunächst in einen Kühlraum oder in ein Kühlhaus verbracht werden. Nach abgeschlossener Zerlegung und gegebenenfalls Verpackung muss das Fleisch auf die in Nummer 2 Buchstabe b) festgelegte Temperatur abgekühlt werden.

KAPITEL VI: NOTSCHLACHTUNG AUSSERHALB DES SCHLACHTHOFES

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die außerhalb des Schlachthofes notgeschlachtet wurden, nur dann für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn sämtliche nachstehenden Anforderungen erfüllt sind:

1. Ein ansonsten gesundes Tier muss einen Unfall erlitten haben, der seine Beförderung zum Schlachthaus aus Gründen des Tierschutzes verhindert hat.
2. Ein Tierarzt muss eine Schlacht tieruntersuchung durchführen.
3. Das geschlachtete und entblutete Tier muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof befördert werden. Das Entfernen von Magen und Därmen, jedoch keine weitere Zurichtung, darf unter Aufsicht des Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen. Alle entfernten Eingeweide müssen das geschlachtete Tier bis zum Schlachthof begleiten und als zu diesem Tier gehörend kenntlich gemacht sein.
4. Vergehen zwischen der Schlachtung und der Ankunft im Schlachthof mehr als zwei Stunden, so muss das Tier gekühlt werden. Lassen die Witterungsverhältnisse es zu, so ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.
5. Eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der das Tier aufgezogen hatte, muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigelegt werden; in dieser Erklärung müssen die Identität des Tieres sowie alle ihm verabreichten Tierarzneimittel und sonstigen Behandlungen, denen es unterzogen wurde, sowie die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten verzeichnet sein.
6. Eine Erklärung des Tierarztes, in der das günstige Ergebnis der Schlacht tieruntersuchung, das Datum, der Zeitpunkt und der Grund der Notschlachtung sowie jegliche Behandlung des Tieres durch den Tierarzt vermerkt sind, muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigelegt werden.
7. Das geschlachtete Tier muss gemäß der nach der Verordnung (EG) Nr. . . /2004 ⁽¹⁾ durchgeführten Schlacht tieruntersuchung, einschließlich der bei einer Notschlachtung erforderlichen zusätzlichen Untersuchungen, genusstauglich sein.
8. Die Lebensmittelunternehmer müssen alle Anweisungen befolgen, die der amtliche Tierarzt nach der Fleischuntersuchung hinsichtlich der Verwendung des Fleisches erteilt.
9. Die Lebensmittelunternehmer dürfen Fleisch von notgeschlachteten Tieren nur dann in Verkehr bringen, wenn es mit einer speziellen Genusstauglichkeitskennzeichnung versehen ist, die weder mit der Genusstauglichkeitskennzeichnung gemäß der Verordnung (EG) Nr. . . /2004 ⁽¹⁾ noch mit der Identitätskennzeichnung gemäß Anhang II Abschnitt I der vorliegenden Verordnung verwechselt werden kann. Dieses Fleisch darf nur in dem Mitgliedstaat, in dem die Schlachtung erfolgt, und nach den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften dieses Mitgliedstaats in Verkehr gebracht werden.

KAPITEL VII: LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Lagerung und Beförderung von Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren nach folgenden Vorschriften erfolgen:

1. a) Sofern in anderen spezifischen Vorschriften nichts anderes bestimmt ist, muss das Fleisch unverzüglich nach der Fleischuntersuchung im Schlachthof in allen Teilen abgekühlt werden, um eine Temperatur sicherzustellen, die im Falle von Nebenprodukten der Schlachtung 3 °C und im Falle von sonstigem Fleisch 7 °C nicht übersteigt, und zwar nach einer Abkühlungskurve, die eine kontinuierliche Temperatursenkung gewährleistet. Fleisch darf jedoch während des Abkühlens gemäß Kapitel V Nummer 4 zerlegt und entbeint werden.
b) Während der Kühlung muss eine angemessene Belüftung gewährleistet sein, um die Bildung von Kondenswasser auf der Fleischoberfläche zu verhindern.
2. Fleisch muss auf die in Nummer 1 angegebene Temperatur abgekühlt werden, die während der Lagerung beibehalten werden muss.
3. Fleisch muss vor der Beförderung auf die in Nummer 1 angegebene Temperatur abgekühlt werden, die während der Beförderung beibehalten werden muss. Allerdings kann die Beförderung mit Genehmigung der zuständigen Behörde auch durchgeführt werden, um die Herstellung bestimmter Erzeugnisse zu ermöglichen, vorausgesetzt, dass
 - a) dieser Transport im Einklang mit den von der zuständigen Behörde erlassenen Vorschriften betreffend den Transport von einem gegebenen Betrieb zu einem anderen erfolgt und

⁽¹⁾ Seite 82 dieses Amtsblatts.

- b) das Fleisch den Schlachthof oder den Zerlegungsraum, der sich am gleichen Ort wie die Schlachthanlage befindet, unmittelbar verlässt und der Transport nicht mehr als zwei Stunden dauert.
4. Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu berücksichtigen ist.
5. Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden, es sei denn, es wird zu unterschiedlichen Zeiten oder in einer Weise gelagert oder befördert, dass es durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung oder der Beförderung nicht kontaminiert werden kann.

ABSCHNITT II: FLEISCH VON GEFLÜGEL UND HASENTIEREN

KAPITEL I: BEFÖRDERUNG VON LEBENDEN TIEREN ZUM SCHLACHTHOF

Lebensmittelunternehmer, die lebende Tiere zum Schlachthof befördern, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Bei der Abholung und Beförderung müssen die Tiere schonend behandelt werden, um ihnen unnötige Leiden zu ersparen.
2. Tiere, die Krankheitssymptome zeigen oder aus Herden stammen, die bekanntermaßen mit Krankheitserregern kontaminiert sind, die für die öffentliche Gesundheit von Belang sind, dürfen nur nach Genehmigung durch die zuständige Behörde zum Schlachthof befördert werden.
3. Transportkäfige und Module für die Beförderung von Tieren zum Schlachthof, müssen, soweit sie verwendet werden, aus korrosionsbeständigem Material sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Alle Transportbehälter zur Abholung und Beförderung von lebenden Tieren müssen sofort nach Entleerung und erforderlichenfalls vor jeder Wiederverwendung gereinigt, gewaschen und desinfiziert werden.

KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHTHÖFE

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Schlachthöfe, in denen Geflügel oder Hasentiere geschlachtet werden, gemäß den folgenden Vorschriften angelegt und ausgerüstet sind:

1. Sie müssen über einen Raum oder einen überdachten Ort für die Anlieferung der Tiere und die Schlachttieruntersuchung verfügen.
2. Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches müssen sie
 - a) über genügend Räume für die durchzuführenden Arbeitsvorgänge verfügen;
 - b) über einen getrennten Raum für das Ausnehmen und weitere Zurichten („dressing“), einschließlich der Zugabe von Würzstoffen an ganze Geflügelschlachtkörper, verfügen, es sei denn, die zuständige Behörde gestattet im Einzelfall die zeitliche Trennung dieser Vorgänge in einem bestimmten Schlachthof;
 - c) eine räumliche oder zeitliche Trennung der folgenden Arbeitsgänge gewährleisten:
 - i) Betäubung und Entblutung;
 - ii) Rupfen oder Häuten und Bräuen sowie
 - iii) Versand von Fleisch;
 - d) über Installationen verfügen, bei denen das Fleisch nicht mit Böden, Wänden oder Einrichtungen in Berührung kommt, und
 - e) über Schlachtlinien verfügen, die (wo sie betrieben werden), so konzipiert sind, dass der Schlachtprozess kontinuierlich abläuft und Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie vermieden werden. Wird in ein und derselben Schlachthanlage mehr als eine Schlachtlinie betrieben, so muss eine angemessene Trennung dieser Schlachtlinien gewährleistet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
3. Sie müssen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.
4. Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.
5. Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für die Kühllagerung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch und über separate abschließbare Einrichtungen für die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch verfügen.

6. Sie müssen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von

- a) Transportbehältern, wie z. B. Transportkäfigen, und
- b) Transportmitteln

verfügen.

Diese Orte und Anlagen sind hinsichtlich Buchstabe b) nicht zwingend vorgeschrieben, wenn es in der Nähe amtlich zugelassene Orte und Anlagen gibt.

7. Sie müssen über eine ausreichend ausgestattete abschließbare Einrichtung oder erforderlichenfalls über eine Räumlichkeit verfügen, die nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht.

KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR ZERLEGUNGSBETRIEBE

1. Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Zerlegungsbetriebe für Fleisch von Geflügel und Hasentieren

- a) so konzipiert sind, dass eine Kontamination des Fleisches insbesondere dadurch vermieden wird, dass
 - i) die Zerlegung ununterbrochen vorangeht oder
 - ii) eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist,
- b) über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch verfügen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann,
- c) über Zerlegungsräume verfügen, deren Ausrüstung gewährleistet, dass die Anforderungen nach Kapitel V eingehalten werden,
- d) über Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann, und
- e) über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

2. Soweit in einem Zerlegungsbetrieb

- a) Enten und Gänse ausgeweidet werden, die zur Herstellung von Stopflebern („foie gras“) gehalten und im Mastbetrieb betäubt, ausgeblutet und gerupft wurden, oder
- b) zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel ausgeweidet wird,

müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass für diesen Zweck separate Räume zur Verfügung stehen.

KAPITEL IV: SCHLACHTHYGIENE

Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, in denen Geflügel oder Hasentiere geschlachtet werden, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

- 1. a) Fleisch von anderen als den unter Buchstabe b) genannten Tieren darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn diese Tiere nicht durch Schlachten im Schlachthof getötet wurden.
- b) In die Schlachthanlage dürfen nur lebende Schlachttiere gebracht werden, ausgenommen
 - i) zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel und Enten und Gänse, die zur Herstellung von Stopflebern („foie gras“) gehalten wurden, sowie Vögel, die zwar nicht als Haustiere gelten, jedoch wie Haustiere aufgezogen werden, wenn die Tiere im Haltungsbetrieb gemäß Kapitel VI geschlachtet wurden,
 - ii) Farmwild, das im Haltungsbetrieb gemäß Abschnitt III geschlachtet wurde, und
 - iii) Kleinwild gemäß Abschnitt IV Kapitel III.

2. Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen der zuständigen Behörde halten, damit die Schlachttieruntersuchung unter angemessenen Bedingungen stattfinden kann.

3. Soweit ein Schlachtbetrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur weiteren Zurichtung von Zuchtlaufvögeln und Kleinwild zugelassen ist, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt. Es müssen separate Räumlichkeiten für die Annahme und Lagerung von Schlachtkörpern von im Erzeugerbetrieb geschlachteten Zuchtlaufvögeln sowie Kleinwild vorhanden sein.
4. Tiere, die in die Schlachthalle verbracht werden, müssen ohne ungerechtfertigte Verzögerung geschlachtet werden.
5. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten oder Rupfen, Ausnehmen und weitere Zurichten („dressing“) müssen ohne ungebührliche Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Es müssen insbesondere Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausnehmens zu verhindern.
6. Die Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen der zuständigen Behörde halten, um sicherzustellen, dass die Fleischuntersuchung unter angemessenen Bedingungen erfolgt und insbesondere, dass die Schlachtkörper ordnungsgemäß untersucht werden können.
7. Im Anschluss an die Fleischuntersuchung
 - a) müssen für genussuntauglich erklärte Tierkörperteile so bald wie möglich aus dem reinen Bereich des Schlachthofs entfernt werden;
 - b) dürfen vorläufig beschlagnahmtes oder für genussuntauglich erklärtes Fleisch sowie nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Nebenprodukte nicht mit genussfähigem Fleisch in Berührung kommen und
 - c) müssen die verbleibenden Eingeweide oder Eingeweideteile, ausgenommen Nieren, möglichst vollständig und so bald wie möglich entfernt werden, es sei denn, die zuständige Behörde lässt etwas anderes zu.
8. Nach der Untersuchung und dem Ausnehmen müssen die Schlachtkörper gesäubert und so schnell wie möglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden, es sei denn, das Fleisch wird in warmem Zustand zerlegt.
9. Bei Tauchkühlung von Schlachtkörpern gilt Folgendes:
 - a) Unter Berücksichtigung von Parametern wie Schlachtkörpergewicht, Wassertemperatur, Menge und Richtung des Wasserflusses und Kühlzeit müssen alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um eine Kontamination der Schlachtkörper zu vermeiden;
 - b) alle Teile der Anlage müssen, wann immer dies erforderlich ist, mindestens jedoch einmal am Tag, vollständig entleert, gereinigt und desinfiziert werden.
10. Kranke und krankheitsverdächtige Tiere oder Tiere, die im Rahmen von Seuchentilgungs- oder Seuchenbekämpfungsprogrammen getötet werden, dürfen nicht im Schlachtbetrieb geschlachtet werden, es sei denn, die zuständige Behörde gestattet dies. In diesem Falle muss die Schlachtung unter amtlicher Aufsicht erfolgen, und es müssen alle erforderlichen Maßnahmen getroffen werden, um Kontaminationen zu vermeiden; die Schlachträume müssen vor ihrer Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden.

KAPITEL V: HYGIENE BEIM UND NACH DEM ZERLEGEN UND ENTBEINEN

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Fleisch von Geflügel und Hasentieren nach folgenden Vorschriften zerlegt und entbeint wird:

1. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass die Kontamination verhindert oder so weit wie möglich unterbunden wird. Zu diesem Zweck müssen die Lebensmittelunternehmer insbesondere Folgendes sicherstellen:
 - a) Zum Zerlegen bestimmtes Fleisch wird nur je nach Bedarf nach und nach in die Arbeitsräume verbracht;
 - b) beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken wird die Temperatur des Fleisches mittels einer Raumtemperatur von 12 °C oder eines alternativen Systems gleicher Wirkung auf höchstens 4 °C gehalten und
 - c) soweit Betriebe zum Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen sind, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, erforderlichenfalls indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.
2. Fleisch kann jedoch vor Erreichen der in Nummer 1 Buchstabe b) genannten Temperatur entbeint und zerlegt werden, wenn sich der Zerlegungsraum am gleichen Ort wie die Schlachthanlage befindet, vorausgesetzt, das Fleisch wird in den Zerlegungsraum entweder
 - a) auf direktem Wege von der Schlachthanlage oder

- b) zunächst in einen Kühlraum oder ein Kühlhaus verbracht.
3. Nach abgeschlossener Zerlegung und gegebenenfalls Verpackung muss das Fleisch auf die in Nummer 1 Buchstabe b) genannte Temperatur abgekühlt werden.
4. Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden, es sei denn, es wird zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert oder befördert, dass es durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung bzw. Beförderung nicht kontaminiert werden kann.

KAPITEL VI: SCHLACHTUNG IM HALTUNGSBETRIEB

Lebensmittelunternehmer dürfen Geflügel gemäß Kapitel IV Nummer 1 Buchstabe b) Ziffer i) nur mit Genehmigung der zuständigen Behörde und nach folgenden Vorschriften im Haltungsbetrieb schlachten:

1. Der Betrieb muss regelmäßig tierärztlich untersucht werden.
2. Der Lebensmittelunternehmer muss die zuständige Behörde im Voraus über das Datum und den Zeitpunkt der Schlachtung unterrichten.
3. Der Betrieb muss über Einrichtungen verfügen, die es ermöglichen, die betreffende Tiergruppe gesammelt der Schlachttieruntersuchung zu unterziehen.
4. Der Betrieb muss über geeignete Räumlichkeiten zur hygienischen Schlachtung der Tiere und zur weiteren Behandlung der Schlachtkörper verfügen.
5. Die Tierschutzvorschriften müssen eingehalten werden.
6. Den Schlachtkörpern muss auf dem Weg zum Schlachthof eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der die Tiere aufgezogen hat, beigefügt werden, in der alle Tierarzneimittel und sonstigen Behandlungen, die den Tieren verabreicht wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung verzeichnet sind.
7. Den Schlachtkörpern muss auf dem Weg zum Schlachthof eine Bescheinigung beigefügt werden, die vom amtlichen Tierarzt oder zugelassenen Tierarzt gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ auszustellen ist.
8. Im Falle von Geflügel, das zur Erzeugung von Stopflebern („foie gras“) gehalten wird, müssen die unausgeweideten Tiere unverzüglich und erforderlichenfalls gekühlt in einen Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb verbracht werden. Sie müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Schlachtung unter Aufsicht der zuständigen Behörde ausgeweidet werden.
9. Zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel, das im Haltungsbetrieb geschlachtet wurde, darf bis zu 15 Tage bei einer Temperatur von nicht mehr als 4 °C kühlgelagert werden. Die Tierkörper müssen dann in einem Schlachthof oder einem Zerlegungsbetrieb des Mitgliedstaats ausgeweidet werden, in dem auch der Haltungsbetrieb angesiedelt ist.

ABSCHNITT III: FARMWILDFLEISCH

1. Die Vorschriften des Abschnitts I gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild (Cervidae und Suidae), es sei denn, dass die zuständige Behörde diese Vorschriften für ungeeignet hält.
2. Die Vorschriften des Abschnitts II gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von Laufvögeln. Wenn die zuständige Behörde dies für angebracht hält, gelten jedoch die Vorschriften des Abschnitts I. Es müssen geeignete Einrichtungen vorgesehen werden, die der Größe der Tiere angepasst sind.
3. Unbeschadet der Regelung gemäß den Nummern 1 und 2 dürfen die Lebensmittelunternehmer mit Genehmigung der zuständigen Behörde in Wildfarmen gehaltene Laufvögel und Huftiere am Herkunftsort schlachten, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:
 - a) Die Tiere können zur Vermeidung eines Risikos für den Transporteur oder aus Gründen des Tierschutzes nicht transportiert werden;
 - b) die Herde wird regelmäßig tierärztlich untersucht;
 - c) der Eigentümer der Tiere stellt einen entsprechenden Antrag;

⁽¹⁾ Seite 82 dieses Amtsblatts.

- d) die zuständige Behörde wird im Voraus über das Datum und den Zeitpunkt der Schlachtung unterrichtet;
 - e) der Betrieb verfügt über Verfahren, die es ermöglichen, die betreffende Tiergruppe gesammelt der Schlachtieruntersuchung zu unterziehen;
 - f) der Betrieb verfügt über geeignete Einrichtungen für das Schlachten, Entbluten und, soweit Laufvögel gerupft werden müssen, das Rupfen der Tiere;
 - g) die Anforderungen des Tierschutzes sind erfüllt;
 - h) geschlachtete und entblutete Tiere werden unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof befördert. Dauert die Beförderung mehr als zwei Stunden, so werden die Tiere erforderlichenfalls gekühlt. Das Ausweiden darf unter Aufsicht des Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen.
 - i) eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der die Tiere aufgezogen hat, liegt den Tierkörpern bei der Beförderung zum Schlachthof bei; in dieser Erklärung sind die Identität der Tiere sowie alle ihnen verabreichte Tierarzneimittel und die sonstigen Behandlungen, denen sie unterzogen wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten verzeichnet; und
 - j) bei der Beförderung zum zugelassenen Betrieb liegt den Tierkörpern eine vom amtlichen Tierarzt oder zugelassenen Tierarzt ausgestellte und unterzeichnete Bescheinigung bei, in der das zufrieden stellende Ergebnis der Schlachtieruntersuchung, das vorschriftgemäße Schlachten und Entbluten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung bescheinigt sind.
4. Die Lebensmittelunternehmer dürfen zudem unter außergewöhnlichen Umständen Bisons gemäß Nummer 3 im Zuchtbetrieb schlachten.

ABSCHNITT IV: FLEISCH VON FREI LEBENDEM WILD

KAPITEL I: AUSBILDUNG VON JÄGERN IN GESUNDHEITS- UND HYGIENEFragen

1. Personen, die Wild bejagen, um Wildbret für den menschlichen Verzehr in Verkehr zu bringen, müssen auf dem Gebiet der Wildpathologie und der Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können.
2. Mindestens ein Mitglied jeder Jagdgesellschaft muss über die in Nummer 1 bezeichneten Kenntnisse verfügen. Der Ausdruck „kundige Person“ im vorliegenden Abschnitt bezeichnet eine solche Person.
3. Die kundige Person kann der Wildheger oder Wildhüter sein, wenn sie Teil der Jagdgesellschaft oder in unmittelbarer Nähe des Gebiets niedergelassen sind, in dem die Jagd stattfindet. Im letztgenannten Fall muss der Jäger das Wild dem Wildheger oder dem Wildhüter vorlegen und ihn über etwaige vor dem Erlegen beobachtete Verhaltensstörungen unterrichten.
4. Die zuständige Behörde muss sich davon überzeugen, dass Jäger ausreichend geschult sind, um als kundige Personen gelten zu können. Die Ausbildungsgänge sollten mindestens folgende Gebiete umfassen:
 - a) normale Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen von frei lebendem Wild;
 - b) abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die menschliche Gesundheit bei Verzehr von Wildbret schädigen können;
 - c) Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit Wildkörpern nach dem Erlegen, ihr Befördern, Ausweiden usw.; und
 - d) Rechts- und Verwaltungsvorschriften auf dem Gebiet der Gesundheit von Mensch und Tier und auf hygienerechtlichem Gebiet, die für das Inverkehrbringen von Wildbret von Belang sind.
5. Die zuständige Behörde sollte die Jagdverbände auffordern, solche Lehrgänge anzubieten.

KAPITEL II: UMGANG MIT FREI LEBENDEM GROSSWILD

1. Nach dem Erlegen des frei lebenden Großwilds müssen Mägen und Gedärme so bald wie möglich entfernt werden; erforderlichenfalls müssen die Tiere entblutet werden.
2. Die kundige Person muss den Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.

3. Fleisch von frei lebendem Großwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der unter Nummer 2 genannten Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird. Die Eingeweide müssen dem Wildkörper gemäß den Vorschriften der Nummer 4 beigefügt werden. Die Eingeweide müssen als zu einem bestimmten Tier gehörig erkennbar sein.
4. a) Werden bei der Untersuchung gemäß Nummer 2 keine auffälligen Merkmale festgestellt, vor dem Erlegen keine Verhaltensstörungen beobachtet und besteht kein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss die kundige Person dem Wildkörper eine mit einer Nummer versehene Erklärung begeben, in der dies bescheinigt wird. In dieser Bescheinigung müssen auch das Datum, der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens aufgeführt werden. In diesem Fall brauchen der Kopf und die Eingeweide dem Wildkörper nicht beigefügt zu werden, außer bei Tieren der für Trichinose anfälligen Arten (Schweine, Einhufer und andere), deren Kopf (ausgenommen Hauer) und Zwerchfell dem Wildkörper beigefügt werden müssen. Die Jäger müssen jedoch allen zusätzlichen Anforderungen, die in den Mitgliedstaaten, in denen gejagt wird, gestellt werden, genügen, damit insbesondere bestimmte Rückstände und Stoffe gemäß der Richtlinie 96/23/EG kontrolliert werden können.
- b) Anderenfalls müssen der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) und alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beigefügt werden. Die kundige Person, die die Untersuchung vorgenommen hat, muss der zuständigen Behörde mitteilen, welche auffälligen Merkmale, welche Verhaltensstörungen oder welcher Verdacht auf Umweltkontamination sie bewogen hatten, keine Bescheinigung im Sinne von Buchstabe a) auszustellen.
- c) Steht zur Durchführung der Untersuchung nach Nummer 2 keine kundige Person zur Verfügung, so müssen der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beim Wildkörper belassen werden.
5. Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 7 °C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.
6. Während der Beförderung zum Wildbearbeitungsbetrieb muss das Übereinanderlegen von Wildkörpern vermieden werden.
7. Frei lebendes Großwild, das in einem Wildbearbeitungsbetrieb angeliefert wird, muss der zuständigen Behörde zur Untersuchung gestellt werden.
8. Außerdem darf nicht enthäutetes frei lebendes Großwild nur enthäutet und in Verkehr gebracht werden, wenn es
 - a) vor der Häutung von anderen Lebensmitteln getrennt gelagert und behandelt und nicht tiefgefroren wird und
 - b) nach der Häutung einer abschließenden Untersuchung gemäß Verordnung (EG) Nr. . . ./2004 ⁽¹⁾ unterzogen wird.
9. Für das Zerlegen und Entbeinen von frei lebendem Großwild gelten die Vorschriften von Abschnitt I Kapitel V.

KAPITEL III: UMGANG MIT FREI LEBENDEM KLEINWILD

1. Die kundige Person muss den Wildkörper auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.
2. Werden bei der Untersuchung auffällige Merkmale festgestellt, vor dem Erlegen Verhaltensstörungen beobachtet oder besteht ein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss die kundige Person die zuständige Behörde davon unterrichten.
3. Fleisch von frei lebendem Kleinwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der unter Nummer 1 genannten Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird.
4. Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.
5. Die Wildkörper müssen nach dem Eintreffen im Wildbearbeitungsbetrieb ohne ungerechtfertigte Verzögerung ausgeweidet oder vollständig ausgeweidet werden, sofern die zuständige Behörde keine anderweitige Genehmigung erteilt.
6. An einen Wildbearbeitungsbetrieb geliefertes frei lebendes Kleinwild muss der zuständigen Behörde zur Inspektion vorgeführt werden.
7. Für das Zerlegen und Entbeinen von frei lebendem Kleinwild gelten die Vorschriften von Abschnitt II Kapitel V.

⁽¹⁾ Seite 82 dieses Amtsblatts.

ABSCHNITT V: HACKFLEISCH/FASCHIERTES, FLEISCHZUBEREITUNGEN UND SEPARATORENFLEISCH

KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR HERSTELLUNGSBETRIEBE

Lebensmittelunternehmer, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen, müssen sicherstellen, dass die Betriebe folgende Bedingungen erfüllen:

1. Sie sind so konzipiert, dass eine Kontamination des Fleisches und der Erzeugnisse insbesondere dadurch vermieden wird, dass
 - a) die Arbeitsvorgänge ununterbrochen vorangehen oder
 - b) eine Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.
2. Sie verfügen über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch sowie von verpackten und unverpackten Erzeugnissen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer solchen Weise gelagert, dass das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung keine Kontamination des Fleisches oder der Erzeugnisse verursachen können.
3. Sie verfügen über Räume, deren Ausrüstung sicherstellt, dass die Temperaturanforderungen nach Kapitel III eingehalten werden.
4. Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch und unverpackten Erzeugnissen umgehende Personal sind so ausgelegt, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.
5. Sie verfügen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung.

KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE

Lebensmittelunternehmer, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen, müssen sicherstellen, dass die verwendeten Rohstoffe folgende Bedingungen erfüllen:

1. Rohstoffe für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertes müssen folgende Bedingungen erfüllen:
 - a) Sie müssen die Anforderungen für frisches Fleisch erfüllen.
 - b) Sie müssen aus Skelettmuskulatur, einschließlich dem anhaftenden Fettgewebe, stammen.
 - c) Sie dürfen nicht stammen aus
 - i) Fleischabschnitten, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen (ausgenommen ganze Muskelstücke),
 - ii) Separatorenfleisch,
 - iii) Fleisch, das Knochensplinter oder Hautreste enthält, oder
 - iv) Kopffleisch (mit Ausnahme der Kaumuskeln), nicht muskulären Teilen der Linea alba, Hand- und Fußwurzelbereich, Knochenputz sowie Muskeln des Zwerchfells (es sei denn, die serösen Häute sind entfernt worden).
2. Die folgenden Rohstoffe dürfen zur Herstellung von Fleischzubereitungen verwendet werden:
 - a) frisches Fleisch,
 - b) Fleisch, das den Anforderungen der Nummer 1 genügt, und
 - c) wenn die Fleischzubereitungen eindeutig nicht dazu bestimmt sind, ohne vorherige Hitzebehandlung verzehrt zu werden:
 - i) Fleisch, das durch das Hacken/Faschieren oder Zerstückeln von Fleisch gewonnen worden ist, welches den Anforderungen der Nummer 1, ausgenommen Nummer 1 Buchstabe c) Ziffer i), entspricht und
 - ii) Separatorenfleisch, das den Anforderungen von Kapitel III Nummer 3 Buchstabe d) entspricht.
3. Rohstoffe für die Gewinnung von Separatorenfleisch müssen folgenden Anforderungen entsprechen:
 - a) Sie müssen die Anforderungen für frisches Fleisch erfüllen.

- b) Folgende Rohstoffe dürfen zur Gewinnung von Separatorenfleisch nicht verwendet werden:
- i) bei Geflügel: Ständer, Halshaut und Kopf sowie
 - ii) bei anderen Tieren: Kopfknochen, Füße, Schwänze, Oberschenkel, Schienbein, Wadenbein, Oberarmbein, Speiche und Elle.

KAPITEL III: HYGIENE WÄHREND UND NACH DER HERSTELLUNG

Lebensmittelunternehmer, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass eine Kontamination soweit wie möglich verhindert oder verringert wird. Zu diesem Zweck müssen Lebensmittelunternehmer insbesondere sicherstellen, dass das verwendete Fleisch
 - a) eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C bei Geflügel, 3 °C bei Nebenprodukten der Schlachtung und 7 °C bei anderem Fleisch aufweist und
 - b) nur nach Bedarf nach und nach in den Arbeitsraum gebracht wird.
2. Für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen gelten folgende Vorschriften:
 - a) Wird zur Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch verwendet, so ist es vor dem Einfrieren zu entbeinen, es sei denn, die zuständige Behörde gestattet ein Entbeinen unmittelbar vor dem Hacken/Faschieren. Das Fleisch darf nur für eine begrenzte Zeit gelagert werden.
 - b) Wird Hackfleisch/Faschiertes aus gekühltem Fleisch hergestellt, so muss dies innerhalb folgender Fristen geschehen:
 - i) bei Geflügel innerhalb von höchstens 3 Tagen nach der Schlachtung;
 - ii) bei anderen Tieren als Geflügel innerhalb von höchstens 6 Tagen nach der Schlachtung oder
 - iii) bei entbeintem, vakuumverpacktem Rind- und Kalbfleisch: innerhalb von höchstens 15 Tagen nach der Schlachtung.
 - c) Unmittelbar nach der Herstellung müssen Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen umhüllt oder verpackt und
 - i) auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als 2 °C im Falle von Hackfleisch/Faschiertem und nicht mehr als 4 °C im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt oder
 - ii) auf eine Kerntemperatur von – 18 °C oder darunter gefroren werden.

Diese Temperaturen müssen auch bei der Lagerung und Beförderung eingehalten werden.

3. Folgende Anforderungen gelten für die Herstellung und die Verwendung von Separatorenfleisch, das nach Verfahren hergestellt wird, welche die Struktur der Knochen, die bei der Herstellung von Separatorenfleisch verwendet werden, nicht ändern und dessen Kalziumgehalt den von Hackfleisch/Faschiertem nicht signifikant übersteigt.
 - a) Nicht entbeinte Rohstoffe aus einem angegliederten Schlachtbetrieb dürfen nicht älter als 7 Tage sein; anderenfalls dürfen sie nicht älter als 5 Tage sein. Geflügel-Schlachtkörper dürfen jedoch nicht älter als 3 Tage sein.
 - b) Die maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch muss unmittelbar nach dem Entbeinen stattfinden.
 - c) Wird das Separatorenfleisch nicht unmittelbar nach der Gewinnung verwendet, so muss es umhüllt oder verpackt und dann auf eine Temperatur von nicht mehr als 2 °C abgekühlt oder auf eine Kerntemperatur von – 18 °C oder darunter eingefroren werden. Bei der Beförderung und Lagerung müssen diese Temperaturanforderungen eingehalten werden.
 - d) Wird durch vom Lebensmittelunternehmer durchgeführte Untersuchungen der Nachweis erbracht, dass Separatorenfleisch den mikrobiologischen Kriterien für Hackfleisch/Faschiertes gemäß der Verordnung (EG) Nr. . . ./2004 ⁽¹⁾ entspricht, so kann es in Fleischzubereitungen, die eindeutig nicht dazu bestimmt sind, ohne vorherige Hitzebehandlung verzehrt zu werden, sowie in Fleischerzeugnissen verwendet werden.
 - e) Separatorenfleisch, das die Kriterien des Buchstaben d) nachweislich nicht erfüllt, kann nur zur Herstellung hitzebehandelter Fleischerzeugnisse in Betrieben verwendet werden, die gemäß der vorliegenden Verordnung zugelassen sind.

⁽¹⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

4. Für die Herstellung und Verwendung von Separatorenfleisch, das mit anderen als den in Nummer 3 genannten Techniken hergestellt worden ist, gelten folgende Anforderungen:
- a) Nichtentbeinte Rohstoffe aus einem angegliederten Schlachtbetrieb dürfen nicht älter als 7 Tage sein; anderenfalls dürfen sie nicht älter als 5 Tage sein. Geflügel-Schlachtkörper dürfen jedoch nicht älter als 3 Tage sein.
 - b) Findet die maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch nicht unmittelbar nach dem Entbeinen statt, so müssen die fleischtragenden Knochen bei nicht mehr als 2 °C bzw. bei gefrorenen Erzeugnissen bei – 18 °C oder darunter gelagert und befördert werden.
 - c) Fleischtragende Knochen von gefrorenen Schlachtkörpern dürfen nicht wieder eingefroren werden.
 - d) Wird das Separatorenfleisch nicht binnen einer Stunde nach seiner Gewinnung verwendet, so ist es sofort auf eine Temperatur von nicht mehr als 2 °C abzukühlen.
 - e) Wird das Separatorenfleisch nach dem Kühlen binnen 24 Stunden verarbeitet, so muss es innerhalb von 12 Stunden nach seiner Gewinnung eingefroren werden und innerhalb von 6 Stunden eine Kerntemperatur von – 18 °C oder darunter erreichen.
 - f) Gefrorenes Separatorenfleisch muss vor der Lagerung oder Beförderung umhüllt oder verpackt werden, darf nicht länger als 3 Monate gelagert werden und bei der Beförderung und Lagerung muss eine Temperatur von – 18 °C oder darunter gewährleistet sein.
 - g) Separatorenfleisch darf nur zur Herstellung wärmebehandelter Fleischerzeugnisse in Betrieben verwendet werden, die gemäß dieser Verordnung zugelassen sind.
5. Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

KAPITEL IV: KENNZEICHNUNG

1. Zusätzlich zu den Anforderungen der Richtlinie 2000/13/EG ⁽¹⁾ müssen Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass den Anforderungen der Nummer 2 entsprochen wird, soweit es nach den einzelstaatlichen Bestimmungen des Mitgliedstaates, in dessen Gebiet das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, erforderlich ist.
2. Auf Verpackungen, die für die Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind und Hackfleisch/Faschiertes von Geflügel oder Einhufern oder Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch enthalten, muss ein Hinweis angebracht sein, dass diese Erzeugnisse vor dem Verzehr gegart werden sollten.

ABSCHNITT VI: FLEISCHERZEUGNISSE

1. Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass folgende Teile nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden:
 - a) Geschlechtsorgane sowohl weiblicher als auch männlicher Tiere, ausgenommen Hoden;
 - b) Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase;
 - c) Knorpel des Kehlkopfs, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien;
 - d) Augen und Augenlider;
 - e) äußere Gehörgänge;
 - f) Hornhaut; und
 - g) bei Geflügel: Kopf (ausgenommen Kamm, Ohren, Kehlappen und Fleischwarzen), Speiseröhre, Kropf, Eingeweide und Geschlechtsorgane.
2. Alles Fleisch — einschließlich Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen —, das zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet wird, muss den Anforderungen, die an frisches Fleisch gestellt werden, entsprechen. Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen für die Herstellung von Fleischerzeugnissen müssen jedoch anderen besonderen Anforderungen des Abschnitts V nicht entsprechen.

⁽¹⁾ Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29). Geändert durch die Richtlinie 2001/101/EG (ABl. L 310 vom 28.11.2001, S. 19).

ABSCHNITT VII: LEBENDE MUSCHELN

1. Dieser Abschnitt gilt für lebende Muscheln. Mit Ausnahme der Vorschriften über die Reinigung gilt er auch für lebende Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken.
2. Die Kapitel I bis VIII gelten für Tiere, die in Erzeugungsgebieten geerntet werden, welche von der zuständigen Behörde gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ eingestuft worden sind. Kapitel IX gilt für Kammuscheln, die außerhalb dieser Gebiete geerntet werden.
3. Die Kapitel V, VI, VIII und IX sowie Kapitel VII Nummer 3 gelten für den Einzelhandel.
4. Die Vorschriften dieses Abschnitts ergänzen die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽²⁾.
 - a) Im Falle von Arbeitsgängen, die vor der Ankunft der lebenden Muscheln in einem Versand- oder Reinigungszentrum erfolgen, ergänzen sie die Anforderungen des Anhangs I der genannten Verordnung.
 - b) Im Falle anderer Arbeitsgänge ergänzen sie die Anforderungen des Anhangs II der genannten Verordnung.

KAPITEL I: ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR DAS INVERKEHRBRINGEN VON LEBENDEN MUSCHELN

1. Lebende Muscheln dürfen nur über ein Versandzentrum, in dem sie gemäß Kapitel VII mit einer Identitätskennzeichnung versehen werden müssen, für den Einzelhandel in Verkehr gebracht werden.
2. Lebensmittelunternehmer dürfen Partien lebender Muscheln nur entgegennehmen, wenn die Registrierungsvorschriften gemäß den Nummern 3 bis 7 erfüllt sind.
3. Befördert ein Lebensmittelunternehmer eine Partie lebender Muscheln zwischen Betrieben, so muss ein Registrierschein die Partie bis zu ihrem Eintreffen in einem Versandzentrum oder Verarbeitungsbetrieb begleiten.
4. Der Registrierschein muss in mindestens einer Amtssprache des Mitgliedstaates, in dem der Empfänger niedergelassen ist, abgefasst werden und mindestens die nachstehend aufgeführten Angaben enthalten.
 - a) Im Falle einer Partie lebender Muscheln, die aus einem Produktionsgebiet versandt worden sind, muss der Registrierschein mindestens folgende Angaben enthalten:
 - i) Angaben zur Person des Erzeugers und dessen Anschrift,
 - ii) Zeitpunkt der Ernte,
 - iii) Lage des Erzeugungsgebiets mit möglichst genauer Standortbeschreibung oder einer Codenummer,
 - iv) Gesundheitsstatus des Erzeugungsgebiets,
 - v) Art und Menge der Muscheln und
 - vi) Bestimmungsort der Partie.
 - b) Im Falle einer Partie lebender Muscheln, die aus einem Umsetzgebiet versandt worden sind, muss der Registrierschein mindestens die in Buchstabe a) enthaltenen Angaben sowie die folgenden Angaben enthalten:
 - i) Lage des Umsetzgebiets und
 - ii) Dauer der Umsetzung.
 - c) Im Falle einer Partie lebender Muscheln, die aus einem Reinigungszentrum versandt worden sind, muss der Registrierschein mindestens die in Buchstabe a) genannten Angaben sowie die folgenden Angaben enthalten:
 - i) Anschrift des Reinigungszentrums,
 - ii) die Dauer der Reinigung und
 - iii) die Daten, zu denen die Partie im Reinigungszentrum eingetroffen ist und es verlassen hat.

⁽¹⁾ Seite 82 dieses Amtsblatts.

⁽²⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

5. Lebensmittelunternehmer, die Partien lebender Muscheln versenden, müssen die zutreffenden Felder des Registrierscheins so ausfüllen, dass sie leicht lesbar sind und nicht verfälscht werden können. Lebensmittelunternehmer, an die die Partien gehen, müssen den Erhalt der Partie auf dem Registrierschein mit einem Tagesstempel bestätigen oder das Empfangsdatum auf andere Weise aufzeichnen.
6. Für jede Partie, die sie versenden oder erhalten, müssen die Lebensmittelunternehmer mindestens zwölf Monate nach dem Versand bzw. Erhalt (oder für einen von der zuständigen Behörde festgesetzten längeren Zeitraum) eine Abschrift des Registrierscheins aufbewahren.
7. Wenn jedoch
 - a) das Personal, das die Muscheln sammelt, auch für das Versandzentrum, das Reinigungszentrum, das Umsetzgebiet oder den Verarbeitungsbetrieb arbeitet, das bzw. der die Muscheln erhält, und
 - b) eine einzige zuständige Behörde alle betroffenen Betriebe überwacht,ist kein Registrierschein erforderlich, sofern diese zuständige Behörde dies gestattet.

KAPITEL II: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE ERZEUGUNG UND ERNTE LEBENDER MUSCHELN

A. VORSCHRIFTEN FÜR ERZEUGUNGSGEBIETE

1. Die Erzeuger dürfen lebende Muscheln nur in Erzeugungsgebieten mit einer festgelegten Lage und Abgrenzung ernten, welche die zuständige Behörde — gegebenenfalls in Zusammenarbeit mit den Lebensmittelunternehmern — im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. .../2004 (*) als Gebiete der Klasse A, B oder C eingestuft hat.
2. Lebensmittelunternehmer dürfen in Erzeugungsgebieten der Klasse A geerntete lebende Muscheln nur für den unmittelbaren menschlichen Verzehr in Verkehr bringen, wenn diese Muscheln die Anforderungen des Kapitels V erfüllen.
3. Lebensmittelunternehmer dürfen in Erzeugungsgebieten der Klasse B geerntete lebende Muscheln erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder nach dem Umsetzen zum menschlichen Verzehr in Verkehr bringen.
4. Lebensmittelunternehmer dürfen in Erzeugungsgebieten der Klasse C geerntete lebende Muscheln erst zum menschlichen Verzehr in Verkehr bringen, wenn diese gemäß Buchstabe C dieses Kapitels für einen langen Zeitraum umgesetzt worden sind.
5. Nach der Reinigung oder dem Umsetzen müssen lebende Muscheln aus Erzeugungsgebieten der Klasse B oder C alle Anforderungen des Kapitels V erfüllen. Jedoch können lebende Muscheln aus diesen Gebieten, die weder gereinigt noch umgesetzt worden sind, in einen Verarbeitungsbetrieb gesandt werden, in dem sie (gegebenenfalls nach der Entfernung von Sand, Schlamm oder Schleim in demselben oder einem anderen Betrieb) einer Behandlung unterzogen werden müssen, die dazu dient, pathogene Mikroorganismen zu beseitigen. Folgende Behandlungsmethoden sind zulässig:
 - a) Sterilisierung in hermetisch verschlossenen Behältnissen und
 - b) Hitzebehandlungen, die beinhalten:
 - i) Eintauchen in kochendes Wasser, bis die Kerntemperatur des Muschelfleischs mindestens 90 °C erreicht hat, und Beibehalten dieser Mindesttemperatur für wenigstens 90 Sekunden;
 - ii) Abkochen während drei bis fünf Minuten in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur zwischen 120 °C und 160 °C und einem Druck zwischen 2 und 5 kg/cm² mit anschließender Entfernung der Schale und Einfrierung des Fleisches auf eine Kerntemperatur von – 20 °C, und
 - iii) Abkochen unter Druckdampf in einem geschlossenen Behältnis, wobei Zeit- und Kerntemperaturvorgaben gemäß Ziffer i) eingehalten werden. Ein validiertes Verfahren ist anzuwenden. Auf HACCP-Grundsätzen beruhende Verfahren müssen für die Kontrolle der einheitlichen Hitzeverteilung bereitstehen.
6. Lebensmittelunternehmer dürfen lebende Muscheln nicht in Gebieten erzeugen oder ernten, die von der zuständigen Behörde nicht eingestuft worden sind oder die aus gesundheitlichen Gründen ungeeignet sind. Die Lebensmittelunternehmer müssen alle sachdienlichen Informationen zur Eignung der Gebiete für die Erzeugung und Ernte berücksichtigen, einschließlich der aufgrund von Eigenkontrollen gewonnenen und der von der zuständigen Behörde erhaltenen Informationen. Sie müssen diese Informationen, insbesondere die Informationen zu Umwelt- und Wetterbedingungen, zur Bestimmung der angemessenen Behandlung der geernteten Partien nutzen.

(*) Seite 82 dieses Amtsblatts.

B. VORSCHRIFTEN FÜR DIE ERNTE UND DIE BEHANDLUNG NACH DER ERNTE

Lebensmittelunternehmer, die lebende Muscheln ernten oder unmittelbar nach der Ernte bearbeiten, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften eingehalten werden:

1. Erntemethoden und Weiterbehandlung dürfen weder einer zusätzlichen Verunreinigung oder übermäßigen Beschädigung von Schalen und Gewebe lebender Muscheln Vorschub leisten noch dazu führen, dass die Muscheln so verändert werden, dass sie für die Reinigung, Verarbeitung oder Umsetzung nicht mehr geeignet sind. Die Lebensmittelunternehmer müssen insbesondere
 - a) lebende Muscheln angemessen gegen Quetschungen, Reibungen oder Vibrationen schützen,
 - b) lebende Muscheln keinen Temperaturextremen aussetzen,
 - c) lebende Muscheln nicht wieder in Wasser eintauchen, das sie zusätzlich verunreinigen könnte, und
 - d) bei einer Aufbereitung in natürlichen Lebensräumen nur Gebiete nutzen, die von der zuständigen Behörde als Erzeugungsgebiet der Klasse A eingestuft worden sind.
2. Transportmittel müssen über ein angemessenes Ableitungssystem verfügen, optimale Lebensbedingungen gewährleisten und die Muscheln wirksam vor Verunreinigungen schützen.

C. VORSCHRIFTEN FÜR DAS UMSETZEN LEBENDER MUSCHELN

Lebensmittelunternehmer, die lebende Muscheln umsetzen, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften eingehalten werden:

1. Lebensmittelunternehmer dürfen nur die Gebiete nutzen, die von der zuständigen Behörde für das Umsetzen lebender Muscheln zugelassen worden sind. Bojen, Stangen oder andere feste Vorrichtungen müssen die Grenzen der Gebiete klar markieren. Zwischen den Umsetzgebieten sowie zwischen Umsetzgebieten und Erzeugungsgebieten muss ein Mindestabstand eingehalten werden, um so das Risiko der Ausbreitung von Verunreinigungen zu verringern.
2. Die Umsetzbedingungen müssen optimale Bedingungen für die Reinigung der Muscheln gewährleisten. Insbesondere müssen die Lebensmittelunternehmer
 - a) Methoden zur Behandlung von für die Umsetzung bestimmten lebenden Muscheln anwenden, die es ermöglichen, dass die Muscheln wieder mit der Nahrungsaufnahme durch Ausfiltern beginnen, nachdem sie in natürlichen Gewässern ausgesetzt worden sind;
 - b) lebende Muscheln nicht in einer Dichte aussetzen, die den Reinigungsvorgang unmöglich macht;
 - c) lebende Muscheln im Umsetzgebiet über einen ausreichend langen Zeitraum, der nach Maßgabe der Wassertemperatur festgesetzt wird, in Meerwasser lagern; die Dauer dieses Zeitraums darf zwei Monate nicht unterschreiten, sofern die zuständige Behörde nicht anhand einer Risikoanalyse des Lebensmittelunternehmers mit einem kürzeren Zeitraum einverstanden ist; und
 - d) für eine hinreichende Trennung der einzelnen Plätze innerhalb eines Umsetzgebiets sorgen, um ein Vermischen der Partien zu verhindern; das System der einheitlichen Bewirtschaftung muss angewendet werden, so dass eine neue Partie erst dann eingesetzt werden kann, wenn die vorherige Partie insgesamt entfernt worden ist.
3. Lebensmittelunternehmer, die Umsetzgebiete betreiben, müssen über die Herkunft der lebenden Muscheln, die Umsetzdauer, die verwendeten Umsetzplätze und die anschließende Bestimmung der Partien Buch führen, damit die zuständige Behörde entsprechende Kontrollen durchführen kann.

KAPITEL III: STRUKTURELLE ANFORDERUNGEN AN VERSAND- UND REINIGUNGSZENTREN

1. Der Standort der Zentren an Land darf nicht durch normalen Tidenhub oder Wasserläufe aus der Umgebung überflutet werden.
2. Becken und Wasserbehälter müssen folgenden Anforderungen genügen:
 - a) Die Innenböden und -wände müssen glatte, feste und undurchlässige Oberflächen haben und sich leicht reinigen lassen.
 - b) Sie müssen so gebaut sein, dass das Wasser vollständig abfließen kann.
 - c) Jegliche Vorrichtung für die Zufuhr von Wasser muss so angebracht sein, dass eine Verunreinigung des zufließenden Wassers vermieden wird.

3. Darüber hinaus müssen die Reinigungsbecken in den Reinigungszentren dem Volumen und der Art der zu reinigenden Muscheln angepasst sein.

KAPITEL IV: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR REINIGUNGS- UND VERSANDZENTREN

A. VORSCHRIFTEN FÜR REINIGUNGSZENTREN

Lebensmittelunternehmer, die lebende Muscheln reinigen, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt werden:

1. Lebende Muscheln müssen vor dem Reinigen mit sauberem Wasser von Schlamm und angesammelten Schmutzpartikeln befreit werden.
2. Der Betrieb der Reinigungsanlage muss sicherstellen, dass die lebenden Muscheln ihre Filtertätigkeit rasch wieder aufnehmen und fortsetzen, noch verbleibende Verunreinigungen ausscheiden und nicht erneut verunreinigt werden und dass die Muscheln nach dem Reinigen unter einwandfreien Bedingungen lebensfähig sind, damit sie das Umhüllen, das Lagern und den Transport vor dem Inverkehrbringen überstehen.
3. Die Menge zu reinigender Muscheln darf die Kapazität des Reinigungszentrums nicht übersteigen. Die lebenden Muscheln müssen während eines Zeitraums, der für die Einhaltung der Hygienevorschriften des Kapitels V und der mikrobiologischen Normen gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ genügt, ununterbrochen gereinigt werden.
4. Enthält ein Reinigungsbecken mehrere Partien lebender Muscheln, so müssen diese zu ein und derselben Art gehören; die Behandlungsdauer muss sich nach der Partie richten, für die die längste Reinigungsdauer erforderlich ist.
5. Die Behältnisse zur Aufnahme der lebenden Muscheln in der Reinigungsanlage müssen so beschaffen sein, dass sauberes Meerwasser ungehindert durchfließen kann. Die lebenden Muscheln dürfen nicht so hoch aufeinandergeschichtet werden, dass sie ihre Schalen während des Reinigungsprozesses nicht mehr ungehindert öffnen können.
6. In einem Reinigungsbecken, in dem sich lebende Muscheln zur Reinigung befinden, dürfen weder Krebstiere, Fische noch andere Meerestiere gehalten werden.
7. Jedes an ein Versandzentrum geschickte Packstück, das gereinigte lebende Muscheln enthält, muss mit einem Etikett versehen werden, auf dem bescheinigt ist, dass alle Muscheln gereinigt wurden.

B. VORSCHRIFTEN FÜR VERSANDZENTREN

Lebensmittelunternehmer, die Versandzentren betreiben, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt werden:

1. Das Bearbeiten lebender Muscheln, insbesondere das Aufbereiten, Größensortieren, Umhüllen und Verpacken, darf nicht dazu führen, dass das Erzeugnis verunreinigt oder die Lebensfähigkeit der Muscheln in Frage gestellt wird.
2. Vor dem Versand müssen die Schalen lebender Muscheln gründlich mit sauberem Wasser gewaschen werden.
3. Lebende Muscheln müssen stammen aus
 - a) einem Erzeugungsgebiet der Klasse A;
 - b) einem Umsetzgebiet;
 - c) einem Reinigungszentrum oder
 - d) einem anderen Versandzentrum.
4. Die Vorschriften der Nummern 1 und 2 gelten auch für Versandzentren an Bord von Schiffen. Die in diesen Zentren bearbeiteten Muscheln müssen aus einem Erzeugungsgebiet der Klasse A oder einem Umsetzgebiet stammen.

⁽¹⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

KAPITEL V: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR LEBENDE MUSCHELN

Lebensmittelunternehmer müssen nicht nur sicherstellen, dass die gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden, sondern auch dafür, dass lebende Muscheln, die zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, den in diesem Kapitel festgelegten Normen genügen.

1. Sie müssen Merkmale aufweisen, die auf Frischezustand und Lebensfähigkeit schließen lassen, d. h. schmutzfreie Schalen, eine Klopfreaktion und normale Mengen von Schalenflüssigkeit.
2. Sie dürfen keine marinen Biotoxine in (im ganzen Tierkörper oder in allen essbaren Teilen gesondert gemessenen) Gesamtmengen enthalten, die folgende Grenzwerte übersteigen:
 - a) Lähmungen hervorrufende Algtoxine (Paralytic Shellfish Poison — PSP): 800 Mikrogramm je Kilogramm,
 - b) Amnesie hervorrufende Algtoxine (Amnesic Shellfish Poison — ASP): 20 Milligramm Domoinsäuren je Kilogramm,
 - c) Okadasäure, Dinophysistoxine und Pectenotoxine insgesamt: 160 Mikrogramm Okadasäure-Äquivalent je Kilogramm,
 - d) Yessotoxine: 1 Milligramm Yessotoxin-Äquivalent je Kilogramm und
 - e) Azaspiracide: 160 Mikrogramm Azaspiracid-Äquivalent je Kilogramm.

KAPITEL VI: UMHÜLLEN UND VERPACKEN LEBENDER MUSCHELN

1. Austern müssen mit der konkaven Seite nach unten umhüllt oder verpackt werden.
2. Verbrauchergerechte Einzelverpackungen lebender Muscheln müssen ab Verlassen des Versandzentrums bis zur Abgabe an den Endverbraucher fest verschlossen sein und fest verschlossen bleiben.

KAPITEL VII: IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG UND ETIKETTIERUNG

1. Das Etikett, einschließlich des Identitätskennzeichens, muss wasserfest sein.
2. Zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften für das Identitätskennzeichen gemäß Anhang II Abschnitt I muss das Etikett Angaben enthalten über
 - a) die Muschelart (gemeine und wissenschaftliche Bezeichnung), und
 - b) das Verpackungsdatum (zumindest Tag und Monat).

Abweichend von den Bestimmungen der Richtlinie 2000/13/EG kann das Mindesthaltbarkeitsdatum durch folgende Angabe ersetzt werden: „Diese Tiere müssen zum Zeitpunkt des Verkaufs lebend sein“.

3. Etiketten von Verpackungen lebender Muscheln, die keine verbrauchergerechten Einzelpackungen sind, müssen vom Einzelhändler nach Aufteilung des Inhalts der Sendung für mindestens 60 Tage aufbewahrt werden.

KAPITEL VIII: SONSTIGE VORSCHRIFTEN

1. Lebensmittelunternehmer, die lebende Muscheln lagern und befördern, müssen sicherstellen, dass sie bei einer Temperatur gehalten werden, die die Lebensmittelsicherheit und ihre Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt.
2. Lebende Muscheln dürfen nach ihrer Verpackung für den Einzelhandelsverkauf und nach ihrem Versand nicht mehr ins Wasser eingetaucht oder mit Wasser besprengt werden.

KAPITEL IX: SONDERVORSCHRIFTEN FÜR KAMMMUSCHELN, DIE AUSSERHALB DER EINGESTUFTEN ERZEUGUNGSGEBIETE GEERNTET WERDEN

Lebensmittelunternehmer, die Kammuscheln außerhalb der eingestuftem Erzeugungsgelände ernten oder diese Muscheln bearbeiten, müssen sicherstellen, dass folgende Anforderungen erfüllt werden:

1. Kammuscheln dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie im Einklang mit Kapitel II Teil B geerntet und bearbeitet werden und die Normen nach Kapitel V erfüllen, was anhand eines Systems von Selbstkontrollen nachgewiesen wird.

⁽¹⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

2. Wenn zudem Daten aus amtlichen Überwachungsprogrammen es der zuständigen Behörde ermöglichen, die Erntegebiete — gegebenenfalls in Zusammenarbeit mit Lebensmittelunternehmern — einzustufen, so gelten die Vorschriften des Kapitels II Teil A analog auch für Kammuscheln.
3. Kammuscheln dürfen nur über einen Fischversteigerungsmarkt, ein Versandzentrum oder einen Verarbeitungsbetrieb für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden. Lebensmittelunternehmer, in deren Betrieben Kammuscheln bearbeitet werden, müssen die zuständige Behörde hiervon unterrichten und, im Falle von Versandzentren, die einschlägigen Bestimmungen der Kapitel III und IV erfüllen.
4. Lebensmittelunternehmer, die Kammuscheln bearbeiten, müssen
 - a) soweit anwendbar, die Registrierungsvorschriften des Kapitels I Nummern 3 bis 7 einhalten. In diesem Fall muss auf dem Registrierschein deutlich die Lage des Gebiets, in dem die Kammuscheln geerntet werden, angegeben werden, oder
 - b) im Falle verpackter Kammuscheln — und umhüllter Kammuscheln, wenn das Umhüllen einen dem Verpacken gleichwertigen Schutz bietet — die Vorschriften des Kapitels VII betreffend die Identitätskennzeichnung und Etikettierung einhalten.

ABSCHNITT VIII: FISCHEREIERZEUGNISSE

1. Dieser Abschnitt gilt nicht für Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken, die lebend in Verkehr gebracht werden. Mit Ausnahme der Kapitel I und II gilt er für diese Tiere, wenn sie nicht lebend in Verkehr gebracht werden; in diesem Fall müssen sie gemäß Abschnitt VII gewonnen worden sein.
2. Kapitel III Teile A, C und D, Kapitel IV und Kapitel V finden auf den Einzelhandel Anwendung.
3. Die Vorschriften dieses Abschnitts ergänzen die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾.
 - a) Im Falle von Betrieben einschließlich Fischereifahrzeugen, die in der Primärproduktion und bei damit zusammenhängenden Tätigkeiten eingesetzt werden, ergänzen sie die Vorschriften des Anhangs I der genannten Verordnung.
 - b) Im Falle anderer Betriebe einschließlich Fischereifahrzeuge ergänzen sie die Vorschriften des Anhangs II der genannten Verordnung.
4. In Bezug auf Fischereierzeugnisse
 - a) umfasst die Primärproduktion das Züchten, Fangen und Sammeln lebender Fischereierzeugnisse im Hinblick auf ihr Inverkehrbringen und
 - b) umfassen damit zusammenhängende Arbeitsgänge alle nachstehenden Arbeitsgänge, die an Bord von Fischereifahrzeugen ausgeführt werden: Schlachten, Entbluten, Köpfen, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Kühlung und Umhüllung; sie umfassen auch:
 1. die Beförderung und Lagerung von Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, einschließlich lebender Fischereierzeugnisse in Fischzuchtbetrieben an Land und
 2. die Beförderung von Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, einschließlich lebender Fischereierzeugnisse, vom Produktionsort zum ersten Bestimmungsbetrieb.

KAPITEL I: ANFORDERUNGEN AN FISCHEREIFAHRZEUGE

Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass

1. Fischereifahrzeuge, die eingesetzt werden, um Fischereierzeugnisse in ihrer natürlichen Umgebung zu ernten oder sie nach der Ernte zu be- oder zu verarbeiten, die in Teil I niedergelegten Anforderungen an Konzeption und Ausrüstung erfüllen; und
2. Tätigkeiten an Bord von Fischereifahrzeugen im Einklang mit den Vorschriften gemäß Teil II durchgeführt werden.

I. ANFORDERUNGEN AN KONZEPTION UND AUSRÜSTUNG

A. Anforderungen an alle Fischereifahrzeuge

1. Fischereifahrzeuge müssen so konzipiert und gebaut sein, dass die Erzeugnisse nicht mit Schmutzwasser aus dem Kielraum, Abwässern, Rauch, Kraftstoff, Öl, Schmiermitteln oder anderen Schadstoffen verunreinigt werden können.

⁽¹⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

2. Die Flächen, mit denen die Fischereierzeugnisse in Berührung kommen, müssen aus geeignetem korrosionsfestem Material sein, das glatt und einfach zu reinigen ist. Die Oberflächenbeschichtung muss haltbar und ungiftig sein.
 3. Ausrüstungsgegenstände und Materialien, die zur Bearbeitung der Fischereierzeugnisse verwendet werden, müssen aus korrosionsfestem und leicht zu reinigendem und desinfizierendem Material sein.
 4. Verfügen Fischereifahrzeuge über eine Vorrichtung für die Zufuhr von Wasser, das zusammen mit Fischereierzeugnissen verwendet wird, so muss diese Vorrichtung so angebracht sein, dass eine Verunreinigung des zufließenden Wassers vermieden wird.
- B. *Anforderungen an Fischereifahrzeuge, die so konzipiert und ausgerüstet sind, dass Fischereierzeugnisse für mehr als 24 Stunden haltbar gemacht werden können*
1. Fischereifahrzeuge, die so konzipiert und ausgerüstet sind, dass Fischereierzeugnisse für mehr als 24 Stunden haltbar gemacht werden können, müssen mit Laderäumen, Tanks oder Containern zur Lagerung gekühlter oder gefrorener Fischereierzeugnisse bei den in Kapitel VII festgelegten Temperaturen ausgestattet sein.
 2. Die Laderäume müssen vom Maschinenraum und von den Mannschaftsräumen durch ausreichend dichte Schotten abgetrennt sein, um jegliche Verunreinigung der gelagerten Fischereierzeugnisse zu verhindern. Die zur Lagerung der Fischereierzeugnisse verwendeten Laderäume und Behältnisse müssen die Haltbarkeit der Erzeugnisse unter einwandfreien Hygienebedingungen gewährleisten und erforderlichenfalls so beschaffen sein, dass das Schmelzwasser nicht mit den Erzeugnissen in Berührung bleibt.
 3. Bei Fischereifahrzeugen, die zum Kühlen von Fischereierzeugnissen in gekühltem sauberem Meereswasser ausgerüstet sind, müssen die hierfür vorgesehenen Tanks mit einer Vorrichtung ausgestattet sein, die im ganzen Tank gleiche Temperaturbedingungen gewährleistet. Mit diesen Vorrichtungen muss eine Kühlleistung erreicht werden, bei der die Mischung von Fischen und sauberem Meereswasser sechs Stunden nach dem Laden eine Temperatur von nicht mehr als 3 °C und nach 16 Stunden eine Temperatur von nicht mehr als 0 °C erreicht und die Temperaturen überwacht und erforderlichenfalls aufgezeichnet werden können.

C. *Anforderungen an Gefrierschiffe*

Gefrierschiffe müssen

1. über eine Gefrieranlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Temperatur der Erzeugnisse rasch auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter abzusenken;
2. über eine Kühlanlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in den Lagerräumen auf einer Temperatur von -18 °C oder darunter zu halten. Die Lagerräume müssen mit Temperaturschreibern ausgestattet sein, die so angebracht sind, dass sie leicht abgelesen werden können. Der Temperaturfühler dieser Geräte muss in dem Teil des Raums angebracht sein, in dem die höchste Temperatur herrscht; und
3. den in Teil B Nummer 2 festgelegten Anforderungen an Fischereifahrzeuge, die so konzipiert und ausgerüstet sind, dass Fischereierzeugnisse für mehr als 24 Stunden haltbar gemacht werden können, genügen.

D. *Anforderungen an Fabrikschiffe*

1. Fabrikschiffe müssen zumindest über folgende Einrichtungen verfügen:

- a) einen Bereich zur Aufnahme der Fänge an Bord, der so konzipiert ist, dass die einzelnen Fänge räumlich voneinander getrennt werden können. Der Bereich muss leicht zu reinigen und so konzipiert sein, dass die Erzeugnisse vor Sonneneinstrahlung oder den Elementen und jeglicher Verunreinigung geschützt sind;
- b) ein hygienisch einwandfreies System zur Beförderung der Fischereierzeugnisse vom Aufnahme- zum Arbeitsbereich;
- c) ausreichend große Arbeitsbereiche, die eine hygienisch einwandfreie Zubereitung und Verarbeitung der Fischereierzeugnisse ermöglichen und die leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so konzipiert und angeordnet sind, dass jegliche Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist;
- d) ausreichend große und leicht zu reinigende Räume für die Lagerung der fertigen Erzeugnisse. Wird an Bord eine Abfallverarbeitungsanlage betrieben, so ist für die Lagerung des Abfalls ein gesonderter Laderaum vorzusehen;
- e) einen räumlich von den Zubereitungs- und Verarbeitungsräumen getrennten Raum für die Lagerung des Verpackungsmaterials;
- f) spezielle Vorrichtungen für die Beseitigung von Abfällen oder genussuntauglichen Fischereierzeugnissen entweder durch direktes Abpumpen ins Meer oder, falls die Umstände dies erfordern, in einen nur hierfür bestimmten wasserdichten Tank. Werden Abfälle zwecks Aufbereitung an Bord gelagert und verarbeitet, so sind hierfür gesonderte Räume vorzusehen;

- g) eine Einlassöffnung der Pumpstation für das Ansaugen des Wassers, die sich an einer Stelle befindet, die keine Verunreinigung der Wasserzufuhr zulässt, und
 - h) Handwaschvorrichtungen für das mit unverpackten Fischereierzeugnissen umgehende Personal, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.
2. Fabrikschiffe, auf denen Krebs- und Weichtiere an Bord abgekocht, gekühlt und umhüllt werden, brauchen nicht den Vorschriften der Nummer 1 zu genügen, wenn an Bord solcher Fischereifahrzeuge keine Behandlung oder Verarbeitung anderer Art stattfindet.
 3. Fabrikschiffe, auf denen Fischereierzeugnisse eingefroren werden, müssen die Anforderungen für Gefrierfische gemäß Teil C Nummern 1 und 2 erfüllen.

II. HYGIENEANFORDERUNGEN

1. Die zur Lagerung von Fischereierzeugnissen bestimmten Schiffsbereiche oder Behältnisse müssen zum Zeitpunkt ihres Gebrauchs sauber und instand gehalten werden und dürfen insbesondere nicht durch Kraftstoff oder durch Schmutzwasser aus dem Kielraum verunreinigt werden.
2. Sobald Fischereierzeugnisse an Bord genommen worden sind, müssen sie vor Verunreinigung und Sonneneinstrahlung oder anderen Wärmequellen geschützt werden. Soweit sie gewaschen werden, muss das verwendete Wasser entweder Trinkwasser oder gegebenenfalls sauberes Wasser sein.
3. Bei der Bearbeitung und Lagerung von Fischereierzeugnissen muss vermieden werden, dass sie gequetscht werden. Die den Fisch bearbeitenden Personen dürfen zum Bewegen von großen Fischen oder von Fischen, von denen sie verletzt werden könnten, spitze Arbeitsgeräte verwenden, sofern die Weichteile der Erzeugnisse dabei nicht beschädigt werden.
4. Alle Fischereierzeugnisse, die nicht am Leben gehalten werden, müssen so rasch wie möglich nach ihrer Verbringung an Bord gekühlt werden. Ist eine Kühlung an Bord eines Fischereifahrzeugs jedoch nicht möglich, so müssen die Fischereierzeugnisse so bald wie möglich angelandet werden.
5. Zur Kühlung der Fischereierzeugnisse verwendetes Eis muss aus Trinkwasser oder sauberem Wasser hergestellt werden.
6. Soweit Fische an Bord geköpft und/oder ausgenommen werden, muss dies so schnell wie möglich nach dem Fang unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Unmittelbar danach müssen die Erzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder sauberem Wasser gewaschen werden. In diesem Falle sind Eingeweide und solche Teile, die die öffentliche Gesundheit gefährden können, so rasch wie möglich von den zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen zu trennen und fern zu halten. Zum menschlichen Verzehr bestimmte Fischlebern, Fischrogen und Fischmilch müssen in Eis gekühlt, bei annähernder Schmelztemperatur aufbewahrt oder gefroren werden.
7. Beim Einfrieren von zum Eindosen bestimmten ganzen Fischen in Salzlake muss das Erzeugnis auf eine Temperatur von -9°C oder darunter gebracht werden. Die Salzlake darf keine Verunreinigungsquelle für die Fische darstellen.

KAPITEL II: ANFORDERUNGEN WÄHREND UND NACH DER ANLANDUNG

1. Lebensmittelunternehmer, die für das Entladen und Anlanden von Fischereierzeugnissen verantwortlich sind, müssen
 - a) sicherstellen, dass Entlade- und Anlandungsvorrichtungen, die mit Fischereierzeugnissen in Berührung kommen, aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material sind und vorschriftsmäßig gewartet und sauber gehalten werden, und
 - b) beim Entladen und bei der Anlandung jegliche Verunreinigung der Fischereierzeugnisse insbesondere dadurch vermeiden, dass
 - i) das Entladen und die Anlandung rasch durchgeführt werden,
 - ii) die Fischereierzeugnisse unverzüglich und unter Einhaltung der in Kapitel VII festgelegten Temperatur in ein geschütztes Milieu verbracht werden und
 - iii) keine Geräte und Techniken verwendet werden, die die genießbaren Teile der Fischereierzeugnisse unnötig beschädigen.

2. Lebensmittelunternehmer, die für Versteigerungshallen und Großmärkte oder Bereiche von Versteigerungshallen und Großmärkten verantwortlich sind, in denen Fischereierzeugnisse zum Verkauf feilgehalten werden, müssen sicherstellen, dass die folgenden Anforderungen eingehalten werden:
 - a) i) Es müssen abschließbare Einrichtungen für die Tiefkühlagerung vorläufig beschlagnahmter Fischereierzeugnisse und gesonderte abschließbare Einrichtungen für die Lagerung von Fischereierzeugnissen vorhanden sein, die als für den menschlichen Verzehr ungeeignet erklärt worden sind.
 - ii) Wenn die zuständige Behörde dies verlangt, muss eine ausreichend ausgestattete abschließbare Einrichtung oder erforderlichenfalls eine Räumlichkeit vorhanden sein, die nur der zuständigen Behörde zur Verfügung steht.
- b) Während des Feilhaltens oder der Lagerung von Fischereierzeugnissen
 - i) dürfen die Räumlichkeiten nicht für andere Zwecke genutzt werden;
 - ii) dürfen Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren, deren Abgase die Qualität der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen könnten, keinen Zugang zu den Räumlichkeiten haben;
 - iii) dürfen Personen, die Zugang zu den Räumlichkeiten haben, keine anderen Tiere mitbringen und
 - iv) müssen die Räumlichkeiten gut beleuchtet sein, um amtliche Kontrollen zu erleichtern.
3. War an Bord des Fischereifahrzeugs eine Kühlung nicht möglich, so müssen frische Fischereierzeugnisse, die nicht am Leben gehalten werden, so bald wie möglich nach der Anlandung gekühlt und bei Schmelzeisttemperatur gelagert werden.
4. Die Lebensmittelunternehmer müssen mit den entsprechenden zuständigen Behörden zusammenarbeiten, damit sie amtliche Kontrollen gemäß der Verordnung (EG) Nr. . . ./2004 ⁽¹⁾, insbesondere hinsichtlich der gegebenenfalls von der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats, unter dessen Flagge das Schiff fährt, oder der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats, in dem die Fischereierzeugnisse angelandet werden, als erforderlich erachteten Notifizierungsverfahren in Bezug auf die Anlandung von Fischereierzeugnissen, durchführen können.

KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE, EINSCHLIESSLICH FISCHEREIFAHRZEUGE, DIE FISCHEREIERZEUGNISSE BEARBEITEN

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass gegebenenfalls folgende Vorschriften in Betrieben, die Fischereierzeugnisse bearbeiten, eingehalten werden.

A. VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHE FISCHEREIERZEUGNISSE

1. Gekühlte unverpackte Erzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Bestimmungsbetrieb an Land verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen in geeigneten Anlagen in Eis gelagert werden. Neues Eis muss so oft wie nötig nachgefüllt werden. Verpackte frische Erzeugnisse müssen auf Schmelzeisttemperatur abgekühlt werden.
2. Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen in hygienischer Weise ausgeführt werden. Ist das Ausnehmen unter technischen und handelsrelevanten Gesichtspunkten möglich, so muss es möglichst bald nach dem Fang oder der Anlandung erfolgen. Die Erzeugnisse müssen unmittelbar nach diesen Arbeitsgängen gründlich mit Trinkwasser oder — an Bord von Fischereifahrzeugen — sauberem Wasser gewaschen werden.
3. Bei Arbeitsgängen wie Filetieren und Zerteilen muss darauf geachtet werden, dass die Filets und Stücke nicht verunreinigt werden. Die Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Fertige Filets und Stücke müssen umhüllt und erforderlichenfalls verpackt und unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.
4. Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen müssen so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.
5. Ganze und ausgenommene frische Fischereierzeugnisse dürfen in gekühltem Wasser an Bord von Schiffen befördert und gelagert werden. Sie dürfen auch nach der Anlandung weiterhin in gekühltem Wasser befördert und von den Aquakulturanlagen abtransportiert werden, bis sie im ersten Betrieb an Land anlangen, der andere Tätigkeiten als Beförderung und Sortieren durchführt.

⁽¹⁾ Seite 82 dieses Amtsblatts.

B. VORSCHRIFTEN FÜR GEFRORENE ERZEUGNISSE

Betriebe an Land, die Fischereierzeugnisse einfrieren, müssen über eine Anlage verfügen, die den Anforderungen für Gefrierschiffe gemäß Kapitel I Teil I Buchstabe C Nummern 1 und 2 entspricht.

C. VORSCHRIFTEN FÜR DURCH MASCHINELLES ABLÖSEN VON FLEISCH GEWONNENE FISCHEREIERZEUGNISSE

Lebensmittelunternehmer, die durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse herstellen, müssen sicherstellen, dass die folgenden Anforderungen erfüllt werden.

1. Die Rohstoffe müssen folgenden Anforderungen genügen.
 - a) Zur Herstellung von durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse dürfen nur ganze Fische und Gräten nach dem Filetieren verwendet werden.
 - b) Das gesamte Rohmaterial darf keine Eingeweidereste enthalten.
2. Der Herstellungsvorgang muss folgenden Anforderungen genügen.
 - a) Das maschinelle Ablösen des Fleisches muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung nach dem Filetieren erfolgen.
 - b) Wird der ganze Fisch verwendet, so muss dieser vorher ausgenommen und gewaschen werden.
 - c) Nach der Herstellung müssen die durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnenen Fischereierzeugnisse so rasch wie möglich eingefroren oder Erzeugnissen beigemischt werden, die zum Einfrieren bestimmt sind oder auf andere Weise haltbar gemacht werden sollen.

D. VORSCHRIFTEN ZUM SCHUTZ VOR PARASITEN

1. Die nachstehend genannten Fischereierzeugnisse müssen über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden bei einer Temperatur von -20°C oder darunter im gesamten Erzeugnis eingefroren werden; diese Behandlung muss auf das rohe Erzeugnis oder das Enderzeugnis angewendet werden:
 - a) Fischereierzeugnisse, die roh oder fast roh verzehrt werden;
 - b) Erzeugnisse aus Fischen folgender Arten, sofern sie kalt geräuchert werden und die Kerntemperatur des Fischereierzeugnisses während dieses Vorgangs nicht mehr als 60°C beträgt:
 - i) Hering,
 - ii) Makrele,
 - iii) Sprotte,
 - iv) atlantischer und pazifischer (frei lebender) Lachs; und
 - c) marinierte und/oder gesalzene Fischereierzeugnisse, wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um Nematodenlarven abzutöten.
2. Die Lebensmittelunternehmer brauchen die in Nummer 1 vorgeschriebene Behandlung nicht anzuwenden, wenn
 - a) epidemiologische Daten vorliegen, die belegen, dass die Herkunftsfanggründe die öffentliche Gesundheit nicht wegen Parasitenvorkommen gefährden, und
 - b) die zuständige Behörde dies genehmigt.
3. Den in Absatz 1 genannten Fischereierzeugnissen muss beim Inverkehrbringen eine Bescheinigung des Herstellers beiliegen, aus der hervorgeht, welcher Art von Behandlung sie unterzogen wurden, es sei denn, sie werden an den Endverbraucher geliefert.

KAPITEL IV: ANFORDERUNGEN AN VERARBEITETE FISCHEREIERZEUGNISSE

Lebensmittelunternehmer, die Krebs- und Weichtiere abkochen, müssen sicherstellen, dass die nachstehenden Anforderungen eingehalten werden.

1. Nach dem Abkochen müssen die Erzeugnisse rasch abgekühlt werden. Dazu muss ausschließlich Trinkwasser oder — an Bord von Fischereifahrzeugen — sauberes Wasser verwendet werden. Wird kein anderes Verfahren zur Haltbarmachung angewandt, so müssen die Erzeugnisse auf Schmelzeisetemperatur abgekühlt werden.

2. Das Entfernen der Schalen muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse erfolgen. Geschieht dies von Hand, so muss das Personal auf sorgfältiges Händewaschen achten.
3. Nach dem Entfernen der Schalen müssen die abgekochten Erzeugnisse unverzüglich eingefroren oder so bald wie möglich auf die Temperatur gemäß Kapitel VII abgekühlt werden.

KAPITEL V: HYGIENENORMEN FÜR FISCHEREIERZEUGNISSE

Die Lebensmittelunternehmer müssen nicht nur sicherstellen, dass die gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden, sondern — entsprechend der Art des betreffenden Erzeugnisses und der Art des betreffenden Tieres — auch dafür, dass Fischereierzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, den in diesem Kapitel festgelegten Normen genügen.

A. ORGANOLEPTISCHE MERKMALE VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

Die Lebensmittelunternehmer müssen die Fischereierzeugnisse einer organoleptischen Untersuchung unterziehen. Bei dieser Untersuchung muss insbesondere sichergestellt werden, dass die Fischereierzeugnisse die Frischekriterien erfüllen.

B. HISTAMIN

Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Grenzwerte für Histamin nicht überschritten werden.

C. FLÜCHTIGER BASISCHER STICKSTOFF

Unverarbeitete Fischereierzeugnisse dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn chemische Tests belegen, dass die TVB-N- oder TMA-N-Grenzwerte überschritten wurden.

D. PARASITEN

Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Fischereierzeugnisse einer Sichtkontrolle unterzogen werden, damit, bevor sie in Verkehr gebracht werden, sichtbare Parasiten festgestellt werden können. Sie dürfen eindeutig von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse nicht für den menschlichen Verzehr in Verkehr bringen.

E. GESUNDHEITSSCHÄDLICHE TOXINE

1. Fischereierzeugnisse, die aus giftigen Fischen der Familien Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae und Canthigasteridae hergestellt worden sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.
2. Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder Muskellähmungen bewirkende Toxine enthalten, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Jedoch dürfen Fischereierzeugnisse aus Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken in Verkehr gebracht werden, wenn sie gemäß Abschnitt VII hergestellt worden sind und den Normen von Kapitel V Nummer 2 des genannten Abschnitts genügen.

KAPITEL VI: UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

1. Behältnisse, in denen frische Fischereierzeugnisse in Eis frisch gehalten werden, müssen wasserfest und so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.
2. An Bord von Fischereifahrzeugen zubereitete Gefrierblöcke müssen vor dem Anlanden angemessen umhüllt werden.
3. Werden Fischereierzeugnisse an Bord von Fischereifahrzeugen umhüllt, so müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass das Umhüllungsmaterial
 - a) keine Kontaminationsquelle darstellt,
 - b) so gelagert wird, dass es nicht kontaminiert werden kann,
 - c) wenn es wieder verwendet werden soll, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren ist.

⁽¹⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

KAPITEL VII: LAGERUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

Lebensmittelunternehmer, die Fischereierzeugnisse lagern, müssen sicherstellen, dass die folgenden Anforderungen eingehalten werden.

1. Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtierzeugnisse müssen bei annähernder Schmelzeisetemperatur gelagert werden.
2. Gefrorene Fischereierzeugnisse müssen bei einer Temperatur von -18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gelagert werden; ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, dürfen jedoch bei einer Temperatur von -9 °C oder darunter gelagert werden.
3. Fischereierzeugnisse, die am Leben gehalten werden, müssen bei einer Temperatur und in einer Weise gelagert werden, die die Lebensmittelsicherheit oder ihre Lebensfähigkeit nicht in Frage stellen.

KAPITEL VIII: BEFÖRDERUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

Lebensmittelunternehmer, die Fischereierzeugnisse befördern, müssen sicherstellen, dass die folgenden Anforderungen eingehalten werden.

1. Während der Beförderung müssen Fischereierzeugnisse auf der vorgeschriebenen Temperatur gehalten werden. Insbesondere gilt Folgendes:
 - a) Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtierzeugnisse müssen auf annähernder Schmelzeisetemperatur gehalten werden.
 - b) Gefrorene Fischereierzeugnisse, ausgenommen Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, müssen auf einer konstanten Temperatur von -18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gehalten werden; kurze Temperaturschwankungen von nicht mehr als 3 °C nach oben sind zulässig.
2. Lebensmittelunternehmer brauchen der Anforderung der Nummer 1 Buchstabe b) nicht zu genügen, wenn gefrorene Fischereierzeugnisse von einem Kühllager zu einem zugelassenen Betrieb befördert werden, um dort unmittelbar nach der Ankunft zwecks Zubereitung und/oder Verarbeitung aufgetaut zu werden, wenn es sich nur um eine kurze Strecke handelt und die zuständige Behörde dies erlaubt.
3. Werden Fischereierzeugnisse im Eis frisch gehalten, so dürfen die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.
4. Fischereierzeugnisse, die lebend in Verkehr gebracht werden sollen, müssen so befördert werden, dass die Lebensmittelsicherheit oder ihre Lebensfähigkeit in keiner Weise beeinträchtigt werden.

ABSCHNITT IX: ROHMILCH UND VERARBEITETE MILCHERZEUGNISSE

KAPITEL I: ROHMILCH — PRIMÄRPRODUKTION

Lebensmittelunternehmer, die Rohmilch erzeugen oder gegebenenfalls sammeln, müssen sicherstellen, dass die Vorschriften dieses Kapitels eingehalten werden.

I. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE ROHMILCHERZEUGUNG

1. Rohmilch muss von Tieren stammen,
 - a) die frei sind von Anzeichen einer Infektionskrankheit, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann;
 - b) deren allgemeiner Gesundheitszustand gut ist, die keine Anzeichen von Krankheiten aufweisen, welche eine Kontamination der Milch zur Folge haben könnten, und die insbesondere nicht an eitrigen Genitalinfektionen, an Magen-Darm-Erkrankungen mit Durchfall und Fieber oder an einer sichtbaren Euterentzündung leiden;
 - c) die keine Euterwunden haben, die die Milch nachteilig beeinflussen könnten;
 - d) denen keine nicht zugelassenen Stoffe oder Erzeugnisse verabreicht worden sind bzw. die keiner vorschriftswidrigen Behandlung im Sinne der Richtlinie 96/23/EG unterzogen wurden; und
 - e) bei denen nach Verabreichung zugelassener Erzeugnisse oder Stoffe die vorgeschriebene Wartezeit eingehalten worden ist.

2. a) Insbesondere muss Rohmilch, was Brucellose betrifft, von folgenden Tieren stammen:
- i) Kühen oder Büffelkühen, die einem im Sinne der Richtlinie 64/432/EWG ⁽¹⁾ brucellosefreien bzw. anerkannt brucellosefreien Bestand angehören,
 - ii) Schafen oder Ziegen, die einem im Sinne der Richtlinie 91/68/EWG ⁽²⁾ brucellosefreien bzw. amtlich anerkannt brucellosefreien Betrieb angehören oder
 - iii) weiblichen Tieren anderer Arten, die im Falle brucelloseempfindlicher Arten Beständen angehören, welche im Rahmen eines von der zuständigen Behörde genehmigten Kontrollprogramms regelmäßig auf diese Krankheit untersucht werden.
- b) Was Tuberkulose anbelangt, so muss Rohmilch von folgenden Tieren stammen:
- i) Kühen oder Büffelkühen, die einem im Sinne der Richtlinie 64/432/EWG amtlich anerkannt tuberkulosefreien Bestand angehören, oder
 - ii) weiblichen Tieren anderer Arten, die im Falle tuberkuloseempfindlicher Arten Beständen angehören, welche im Rahmen eines von der zuständigen Behörde genehmigten Kontrollprogramms regelmäßig auf diese Krankheit untersucht werden.
- c) Werden Ziegen zusammen mit Kühen gehalten, so müssen diese Ziegen auf Tuberkulose untersucht und getestet werden.
3. Rohmilch von Tieren, die die Anforderungen der Nummer 2 nicht erfüllen, darf jedoch in folgenden Fällen mit Genehmigung der zuständigen Behörde verwendet werden:
- a) wenn es sich um Kühe oder Büffelkühe handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Tuberkulose oder Brucellose getestet wurden und keine Anzeichen dieser Krankheiten zeigen, sofern die Milch so wärmebehandelt wurde, dass der Phosphatetest negativ ausfällt;
 - b) wenn es sich um Schafe oder Ziegen handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Brucellose getestet oder im Rahmen eines genehmigten Tilgungsprogramms gegen Brucellose geimpft wurden und keine Anzeichen dieser Krankheit zeigen, sofern die Milch entweder
 - i) zur Herstellung von Käse mit einer Reifedauer von mindestens zwei Monaten bestimmt ist, oder
 - ii) so wärmebehandelt wurde, dass der Phosphatetest negativ ausfällt, und
 - c) wenn es sich um weibliche Tiere anderer Arten handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Tuberkulose oder Brucellose getestet wurden und keine Anzeichen dieser Krankheiten zeigen, jedoch einem Bestand angehören, bei dem im Rahmen der Untersuchungen gemäß Nummer 2 Buchstabe a) Ziffer iii) oder Nummer 2 Buchstabe b) Ziffer ii) Brucellose oder Tuberkulose festgestellt wurde, sofern die Milch so behandelt wird, dass ihre Unbedenklichkeit gewährleistet ist.
4. Rohmilch von Tieren, die die Anforderungen der Nummern 1 bis 3 nicht erfüllen, insbesondere von Tieren, die bei einer prophylaktischen Untersuchung auf Tuberkulose und Brucellose gemäß der Richtlinien 64/432/EWG und 91/68/EWG positiv reagiert haben, darf nicht zum menschlichen Verzehr verwendet werden.
5. Tiere, die mit einer der in Nummer 1 oder 2 genannten Krankheiten infiziert oder infektionsverdächtig sind, müssen so isoliert werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Milch anderer Tiere vermieden wird.

II. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR MILCHERZEUGERBETRIEBE

A. Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen

1. Melkgeschirr und Räume, in denen Milch gelagert, behandelt oder gekühlt wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, dass das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist.
2. Die Milchlageräume müssen vor Ungeziefer geschützt, von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, räumlich getrennt sein und — soweit dies notwendig ist, um den Vorschriften des Abschnitts B zu genügen — über eine geeignete Kühlanlage verfügen.

⁽¹⁾ Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen (ABl. L 121 vom 29.7.1964, S. 1977/64). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1226/2002 der Kommission (ABl. L 179 vom 9.7.2002, S. 13).

⁽²⁾ Richtlinie 91/68/EWG des Rates vom 28. Januar 1991 zur Regelung tierseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Schafen und Ziegen (ABl. L 46 vom 19.2.1991, S. 19). Zuletzt geändert durch die Entscheidung 2002/261/EG der Kommission (ABl. L 91 vom 6.4.2002, S. 31).

3. Ausrüstungsflächen, die mit Milch in Berührung kommen (Melkgeschirr, Behälter, Tanks usw. zur Sammlung und Beförderung von Milch), müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein und einwandfrei instandgehalten werden. Dies erfordert die Verwendung glatter, waschbarer und nicht toxischer Materialien.
4. Nach Verwendung müssen diese Oberflächen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung der Rohmilch verwendet wurden, entsprechend gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden.

B. Hygienevorschriften für das Melken, die Abholung/Sammlung und Beförderung

1. Das Melken muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen; insbesondere muss gewährleistet sein:
 - a) dass die Zitzen, Euter und angrenzenden Körperteile vor Melkbeginn sauber sind;
 - b) dass die Milch jedes Tieres vom Melker oder nach einer Methode, die zu gleichen Ergebnissen führt, auf organoleptische sowie abnorme physikalisch-chemische Merkmale hin kontrolliert wird; Milch mit solchen abnormen Merkmalen darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden;
 - c) dass Milch von Tieren mit klinischen Anzeichen einer Eutererkrankung nur nach Anweisung eines Tierarztes für den menschlichen Verzehr verwendet wird;
 - d) dass Tiere, die infolge einer tierärztlichen Behandlung Rückstände in die Milch übertragen können, identifiziert werden und dass Milch, die vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit gewonnen worden ist, nicht für den menschlichen Verzehr verwendet wird; und
 - e) dass Zitzenbäder oder -sprays nur verwendet werden, wenn sie von der zuständigen Behörde zugelassen wurden, und nur so, dass sie nicht in unannehmbarem Ausmaß Rückstände in der Milch hinterlassen.
2. Unmittelbar nach dem Melken muss die Milch an einen sauberen Ort verbracht werden, der so konzipiert und ausgerüstet ist, dass eine Kontamination der Milch ausgeschlossen ist. Sie muss im Fall der täglichen Abholung unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 8 °C und bei nicht täglicher Abholung auf nicht mehr als 6 °C abgekühlt werden.
3. Während der Beförderung muss die Kühlkette aufrechterhalten bleiben, und beim Eintreffen im Bestimmungsgebiet darf die Milchttemperatur nicht mehr als 10 °C betragen.
4. Die Lebensmittelunternehmer brauchen den in den Nummern 2 und 3 enthaltenen Temperaturanforderungen nicht nachzukommen, wenn die Milch die Kriterien von Teil III erfüllt und
 - a) innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken verarbeitet wird oder
 - b) aus technischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse eine höhere Temperatur erforderlich ist und die zuständige Behörde eine entsprechende Genehmigung erteilt.

C. Personalhygiene

1. Personen, die für das Melken und/oder die weitere Behandlung der Rohmilch zuständig sind, müssen geeignete saubere Arbeitskleidung tragen.
2. Die Melker müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Zu diesem Zweck müssen am Melkplatz geeignete Waschvorrichtungen vorhanden sein, damit die für das Melken oder die Behandlung der Rohmilch zuständigen Personen ihre Hände und Arme reinigen können.

III. KRITERIEN FÜR ROHMILCH

1. Für Rohmilch gelten die nachstehenden Kriterien, bis im Rahmen spezifischerer Vorschriften Normen für Milch und Milcherzeugnisse festgelegt werden.
2. Eine repräsentative Anzahl Proben Rohmilch aus Milcherzeugungsbetrieben, die nach dem Zufallsprinzip gezogen werden, muss auf Übereinstimmung mit den Nummern 3 und 4 kontrolliert werden. Durchgeführt werden diese Kontrollen
 - a) vom Lebensmittelunternehmer, der die Milch erzeugt, oder in seinem Auftrag,
 - b) vom Lebensmittelunternehmer, der die Milch abholt/sammelt oder verarbeitet, oder in seinem Auftrag,

- c) von oder im Auftrag einer Gruppe von Lebensmittelunternehmern oder
- d) im Rahmen einer nationalen oder regionalen Kontrollregelung.
3. a) Lebensmittelunternehmer müssen mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass die Rohmilch folgende Kriterien erfüllt:

i) rohe Kuhmilch:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 100 000 (*)
Somatische Zellen (pro ml)	≤ 400 000 (**)

ii) Rohmilch von anderen Tierarten:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 1 500 000 (*)
-----------------------------	-----------------

- b) Ist Rohmilch von anderen Tierarten als Kühen jedoch für die Herstellung von Rohmilcherzeugnissen nach einem Verfahren ohne Hitzebehandlung bestimmt, so müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die verwendete Rohmilch folgende Kriterien erfüllt:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 500 000 (*)
-----------------------------	---------------

4. Unbeschadet der Richtlinie 96/23/EG müssen die Lebensmittelunternehmer mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass Rohmilch nicht in Verkehr gebracht wird, wenn ihr
- a) Gehalt an Rückständen von Antibiotika über den zugelassenen Mengen für einen der Stoffe der Anhänge I und III der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 ⁽¹⁾ liegt, oder
- b) die Gesamtrückstandsmenge aller antibiotischen Stoffe den höchstzulässigen Wert überschreitet.
5. Genügt Rohmilch nicht den Anforderungen der Nummern 3 und 4, so muss der Lebensmittelunternehmer dies der zuständigen Behörde melden und durch geeignete Maßnahmen Abhilfe schaffen.

KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR MILCHERZEUGNISSE

I. TEMPERATURVORSCHRIFTEN

1. Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Milch nach ihrer Annahme im Verarbeitungsbetrieb rasch auf eine Temperatur von nicht mehr als 6 °C gekühlt und bis zur Verarbeitung auf dieser Temperatur gehalten wird.
2. Die Lebensmittelunternehmer dürfen die Milch jedoch auf einer höheren Temperatur halten, wenn
- a) die Verarbeitung unmittelbar nach dem Melken oder innerhalb von 4 Stunden nach Annahme im Verarbeitungsbetrieb beginnt oder
- b) die zuständige Behörde aus technischen Gründen, die die Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse betreffen, eine höhere Temperatur zulässt.

II. VORSCHRIFTEN FÜR DIE HITZEBEHANDLUNG

1. Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass bei der Hitzebehandlung von Rohmilch oder Milcherzeugnissen die Anforderungen des Anhangs II Kapitel XI der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽²⁾ eingehalten werden.

(*) Über zwei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.

(**) Über drei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens einer Probenahme je Monat, es sei denn, die zuständige Behörde schreibt eine andere Methode vor, die saisonalen Schwankungen der Produktionsmenge Rechnung trägt.

⁽¹⁾ 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 (ABl. L 224 vom 18.8.1990, S. 1). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 665/2003 der Kommission (ABl. L 96 vom 12.4.2003, S. 7).

⁽²⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

2. Wenn Lebensmittelunternehmer erwägen, Rohmilch einer Hitzebehandlung zu unterziehen, müssen sie Folgendem Rechnung zu tragen:

- a) den nach den HACCP-Grundsätzen gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ entwickelten Verfahren und
- b) den Anforderungen, die die zuständige Behörde gegebenenfalls hierzu vorgibt, wenn sie Betriebe zulässt oder Kontrollen gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽²⁾ vornimmt.

III. KRITERIEN FÜR ROHE KUHMITLICH

1. Lebensmittelunternehmer, die Milcherzeugnisse herstellen, müssen mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass unmittelbar vor der Verarbeitung

- a) rohe Kuhmilch, die für die Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, bei 30 °C eine Keimzahl von weniger als 300 000 pro ml hat und
- b) verarbeitete Kuhmilch, die zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, bei 30 °C eine Keimzahl von weniger als 100 000 pro ml hat.

2. Entspricht die Milch nicht den in Nummer 1 festgelegten Kriterien, so muss der Lebensmittelunternehmer dies der zuständigen Behörde melden und durch geeignete Maßnahmen Abhilfe schaffen.

KAPITEL III: UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG

Die Versiegelung von Verbraucherverpackungen muss unmittelbar nach der Abfüllung in dem Betrieb erfolgen, in dem die letzte Hitzebehandlung von flüssigen Milcherzeugnissen stattfindet, und zwar durch Versiegelungsvorrichtungen, die eine Kontamination verhindern. Das Versiegelungssystem muss so konzipiert sein, dass, wenn der betreffende Behälter geöffnet wurde, dies deutlich zu erkennen und leicht nachzuprüfen ist.

KAPITEL IV: ETIKETTIERUNG

1. Zusätzlich zu den Vorschriften der Richtlinie 2000/13/EG muss — außer in den in Artikel 13 Absätze 4 und 5 jener Richtlinie vorgesehenen Fällen — die Etikettierung Folgendes deutlich erkennen lassen:

- a) im Falle der für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmten Rohmilch: das Wort „Rohmilch“;
- b) im Falle der mit Rohmilch hergestellten Erzeugnisse, bei denen der Herstellungsprozess keinerlei Wärmebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst: die Worte „mit Rohmilch hergestellt“.

2. Die Vorschriften der Nummer 1 finden Anwendung auf Erzeugnisse, die für den Einzelhandel bestimmt sind. Der Ausdruck „Etikettierung“ umfasst alle Verpackungen, Dokumente, Hinweise, Etiketts, Ringe oder Verschlüsse, mit denen solche Erzeugnisse versehen sind oder die auf sie Bezug nehmen.

KAPITEL V: IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG

Abweichend von Anhang II Abschnitt I

1. kann das Identitätskennzeichen einen Hinweis darauf enthalten, wo auf der Umhüllung oder Verpackung die Zulassungsnummer des Betriebs angegeben ist, anstatt die Zulassungsnummer des Betriebs anzugeben;
2. kann das Identitätskennzeichen bei Mehrwegflaschen lediglich die Abkürzung des Versandlandes und die Zulassungsnummer des Betriebs angeben.

ABSCHNITT X: EIER UND EIPRODUKTE

KAPITEL I: EIER

1. Eier müssen im Erzeugerbetrieb bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
2. Die Eier müssen bei einer — vorzugsweise konstanten — Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die die hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse am besten gewährleistet.
3. Die Eier müssen binnen 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden.

⁽¹⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

⁽²⁾ Seite 82 dieses Amtsblatts.

KAPITEL II: EIPRODUKTE

I. VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Eiverarbeitungsbetriebe so gebaut, ausgelegt und ausgerüstet sind, dass folgende Arbeitsgänge gesondert voneinander durchgeführt werden:

1. Waschen, Trocknen und Desinfizieren verschmutzter Eier, soweit diese Arbeitsgänge durchgeführt werden;
2. Aufschlagen der Eier zur Gewinnung des Eiinhalts und zur Beseitigung der Schalen und Schalenhäute; und
3. andere als die unter den Nummern 1 und 2 genannten Arbeitsgänge.

II. ROHSTOFFE FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIPRODUKTEN

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Rohstoffe für die Herstellung von Eiprodukten folgende Anforderungen erfüllen:

1. Die Schale von Eiern für die Herstellung von Eiprodukten muss voll entwickelt und unbeschädigt sein. Knickeier dürfen jedoch verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle auf direktem Wege an einen Verarbeitungsbetrieb geliefert und dort so schnell wie möglich aufgeschlagen werden.
2. Flüssigei aus zugelassenen Betrieben kann als Rohstoff für Eiprodukte verwendet werden. Flüssigei muss nach Maßgabe von Teil III Nummern 1 bis 4 und 7 gewonnen worden sein.

III. BESONDERE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIPRODUKTEN

Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass alle Arbeitsgänge so ausgeführt werden, dass während der Herstellung, Bearbeitung und Lagerung der Eiprodukte Kontamination vermieden werden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllt werden:

1. Nur saubere und trockene Eier dürfen aufgeschlagen werden.
2. Die Eier müssen so aufgeschlagen werden, dass Kontaminationen möglichst vermieden werden, insbesondere durch angemessene Absonderung von anderen Arbeitsgängen. Knickeier müssen so bald wie möglich verarbeitet werden.
3. Eier, die nicht von Hühnern, Puten oder Perlhühnern stammen, sind im Betrieb getrennt zu be- und verarbeiten. Vor Wiederaufnahme der Verarbeitung von Hühner-, Puten- oder Perlhühnereiern müssen die Ausrüstungen gereinigt und desinfiziert werden.
4. Eiinhalt darf nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen werden; auch das Zentrifugieren der leeren Schalen zur Gewinnung von Eiweißresten ist unzulässig, soweit sie zum menschlichen Verzehr bestimmt sind.
5. Nach dem Aufschlagen müssen alle Teile des Eiprodukts unverzüglich einer Bearbeitung unterzogen werden, die mikrobiologische Gefahren ausschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert. Unzulänglich bearbeitete Partien können unverzüglich in demselben Betrieb erneut bearbeitet werden, sofern diese erneute Bearbeitung sie genussuntauglich macht. Wird eine Partie für genussuntauglich befunden, so muss sie denaturiert werden, damit sie nicht dem menschlichen Verzehr zugeführt werden kann.
6. Eiweiß zur Herstellung von getrocknetem oder kristallisiertem Albumin, das anschließend hitzebehandelt werden soll, braucht nicht bearbeitet zu werden.
7. Erfolgt die Bearbeitung nicht umgehend nach dem Aufschlagen, so muss Flüssigei entweder eingefroren oder bei einer Temperatur von nicht mehr als 4 °C gelagert werden. Die Lagerzeit bei 4 °C vor der Verarbeitung darf 48 Stunden nicht überschreiten. Diese Anforderungen gelten nicht für Erzeugnisse, die entzuckert werden sollen, sofern die Entzuckerung so bald wie möglich erfolgt.
8. Produkte, die nicht zwecks Haltbarkeit bei Raumtemperatur stabilisiert wurden, müssen auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden. Gefrierprodukte müssen unmittelbar nach der Bearbeitung eingefroren werden.

IV. ANALYSESPEZIFIKATIONEN

1. Der Gehalt unveränderter Eiprodukte an 3-OH-Buttersäure darf 10 mg/kg in der Trockenmasse nicht überschreiten.
2. Der Milchsäuregehalt der zur Herstellung von Eiprodukten verwendeten Rohstoffe darf 1 g/kg Trockenmasse nicht überschreiten. Bei fermentierten Erzeugnissen muss dieser Wert jedoch dem vor der Fermentierung ermittelten Wert entsprechen.

3. Die Reste von Schalen, Schalenhaut und anderen Teilchen in den Eiprodukten dürfen 100 mg/kg Eiprodukt nicht überschreiten.

V. ETIKETTIERUNG UND IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG

1. Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Identitätskennzeichnung nach Anhang II Abschnitt I müssen Eiproduktsendungen, die nicht für den Einzelhandel, sondern als Zutaten für die Herstellung eines anderen Erzeugnisses bestimmt sind, ein Etikett tragen, auf dem angegeben ist, bei welcher Temperatur die Eiprodukte aufbewahrt werden müssen und für wie lange die Haltbarkeit des Erzeugnisses bei Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet werden kann.
2. Bei Flüssigei muss das Etikett nach Nummer 1 auch die Aufschrift „nichtpasteurisierte Eiprodukte — am Bestimmungsort zu behandeln“ tragen und Datum und Uhrzeit des Aufschlagens ausweisen.

ABSCHNITT XI: FROSCHSCHENKEL UND SCHNECKEN

Lebensmittelunternehmer, die Froschschenkel oder Schnecken für den menschlichen Verzehr bearbeiten, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften eingehalten werden:

1. Frösche und Schnecken müssen in einem zu diesem Zweck erbauten, ausgelegten und ausgerüsteten Betrieb getötet werden.
2. Betriebe, in denen Froschschenkel bearbeitet werden, müssen über einen gesonderten Raum für die Lagerung und das Waschen lebender Frösche sowie für ihre Schlachtung und das Ausbluten verfügen. Dieser Raum muss physisch vom Bearbeitungsraum getrennt sein.
3. Frösche und Schnecken, die nicht durch Tötung im Betrieb anfallen, dürfen nicht für den menschlichen Verzehr bearbeitet werden.
4. Frösche und Schnecken müssen einer organoleptischen Stichprobenkontrolle unterzogen werden. Lässt diese Kontrolle eine mögliche Gefahr erkennen, so dürfen sie nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.
5. Unmittelbar nach ihrer Gewinnung müssen die Froschschenkel unter fließendem Trinkwasser gründlich abgewaschen und unverzüglich auf annähernde Schmelzeistemperatur abgekühlt oder eingefroren oder verarbeitet werden.
6. Der Leber-Bauchspeicheldrüsen-Komplex der Schnecken muss nach dem Töten im Fall einer möglichen Gefahr entfernt werden und darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.

ABSCHNITT XII: AUSGESCHMOLZENE TIERISCHE FETTE UND GRIEBEN

KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE, DIE ROHSTOFFE SAMMELN ODER VERARBEITEN

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Betriebe, die rohe Schlachtfette für die Herstellung von ausgeschmolzenen tierischen Fetten und Grieben sammeln oder verarbeiten, den folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Einrichtungen, die rohe Schlachtfette sammeln und zu den Verarbeitungsbetrieben weiterbefördern, müssen über Vorrichtungen verfügen, die es ermöglichen, die Rohstoffe bei einer Temperatur von nicht mehr als 7 °C zu lagern.
2. Jeder Verarbeitungsbetrieb muss über Folgendes verfügen:
 - a) Kühleinrichtungen;
 - b) einen Versandraum, es sei denn, der Betrieb versendet ausgeschmolzene tierische Fette nur in Tankwagen, und
 - c) gegebenenfalls geeignete Gerätschaften für die Zubereitung von Erzeugnissen, die unter Zusatz anderer Lebensmittel und/oder von Gewürzen aus ausgeschmolzenen tierischen Fetten hergestellt werden.
3. Die Kühleinrichtungen nach den Nummern 1 und 2 Buchstabe a) sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Vorkehrungen für die Belieferung mit Rohfetten sicherstellen, dass diese — abweichend von Kapitel II Nummer 1 Buchstabe d) — zu keinem Zeitpunkt ohne Kühlung gelagert oder befördert werden.

KAPITEL II: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE GEWINNUNG VON AUSGESCHMOLZENEN TIERISCHEN FETTEN UND GRIEBEN

Lebensmittelunternehmer, die ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben gewinnen, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften eingehalten werden:

1. Die Rohmaterialien müssen

- a) von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden und die nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden;
- b) aus Fettgewebe oder Knochen bestehen, die möglichst frei von Blutspuren und Verunreinigungen sind;
- c) aus Betrieben stammen, die nach der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ oder nach der vorliegenden Verordnung registriert oder zugelassen sind, und
- d) hygienisch einwandfrei bei einer Kerntemperatur von nicht mehr als 7 °C befördert und bis zum Ausschmelzen gelagert werden. Die Rohstoffe können jedoch ohne Kühlung gelagert und befördert werden, wenn sie innerhalb von 12 Stunden nach dem Tag, an dem sie gewonnen wurden, ausgeschmolzen werden.

2. Beim Ausschmelzen ist der Gebrauch von Lösungsmitteln verboten.

3. Bei Fetten zum Verfeinern, die den Werten unter Nummer 4 entsprechen, können tierische Fette, die gemäß den Nummern 1 und 2 erschmolzen werden, zur Verbesserung ihrer physikalisch-chemischen Eigenschaften entweder im selben oder in einem anderen Betrieb verfeinert werden.

4. Ausgeschmolzene tierische Fette müssen je nach Erzeugnistyp folgenden Werten entsprechen:

	Wiederkäuerfett			Schweinefett			Andere tierische Fette	
	Speisetalg		Talg zum Verfeinern	Speisefett		Schmalz und anderes Schweinefett zum Verfeinern	Speisefette	Fette zum Verfeinern
	Feintalg (Premierjus) ⁽¹⁾	anderer		Schmalz ⁽²⁾	anderes			
SZ (m/m Ölsäure in %) max.	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
POZ max.	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Unlösliche Unreinheiten insgesamt	Max. 0,15 %			Max. 0,5 %				
Geruch, Geschmack, Farbe	Normal							

⁽¹⁾ Tierisches Speisefett, das durch Ausschmelzen von frischem Herz-, Netz-, Nieren- und Gekrösefett von Rindern und in Zerlegungsbetrieben anfallenden Fetten bei niedriger Temperatur gewonnen wird.

⁽²⁾ Tierisches Fett, das durch Ausschmelzen von Schweinefettgewebe gewonnen wird.

5. Grieben für den menschlichen Verzehr müssen bei folgenden Temperaturen gelagert werden:

- a) Grieben, die bei nicht mehr als 70 °C gewonnen werden, müssen
 - i) bei einer Temperatur von nicht mehr als 7 °C für höchstens 24 Stunden oder
 - ii) bei einer Temperatur von – 18 °C oder darunter gelagert werden.
- b) Grieben, die bei über 70 °C gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 10 % (m/m) aufweisen, müssen
 - i) bei einer Temperatur von nicht mehr als 7 °C für höchstens 48 Stunden oder einer anderen Zeit-/Temperaturkombination, die dieselbe Gewähr bietet, oder
 - ii) bei einer Temperatur von – 18 °C oder darunter gelagert werden.
- c) Für Grieben, die bei über 70 °C gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von unter 10 % (m/m) aufweisen, gelten keine besonderen Lagervorschriften.

⁽¹⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

ABSCHNITT XIII: BEARBEITETE MÄGEN, BLASEN UND DÄRME

Lebensmittelunternehmer, die Mägen, Blasen und Därme bearbeiten, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften eingehalten werden:

1. Tierdärme, -blasen und -mägen dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn
 - a) sie von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlacht tieruntersuchung unterzogen wurden und die nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden;
 - b) sie gesalzen, erhitzt oder getrocknet wurden und
 - c) nach der Bearbeitung gemäß Buchstabe b) geeignete Vorkehrungen zur Verhinderung einer Rekontamination getroffen wurden.
2. Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme, die nicht bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, müssen bis zu ihrer Versendung gekühlt in dafür vorgesehenen Räumlichkeiten gelagert werden. Insbesondere müssen nicht gesalzene oder nicht getrocknete Erzeugnisse bei nicht mehr als 3 °C aufbewahrt werden.

ABSCHNITT XIV: GELATINE

1. Lebensmittelunternehmer, die Gelatine herstellen, müssen sicherstellen, dass die Vorschriften dieses Abschnitts eingehalten werden.
2. Im Sinne dieses Abschnitts bezeichnet der Ausdruck „Gerben“ das Härten von Häuten mit pflanzlichen Gerbstoffen, Chromsalzen oder anderen Substanzen wie Aluminiumsalzen, Eisen-(III)-Salzen, Silikaten, Aldehyden und Chinonen oder anderen synthetischen Härtemitteln.

KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE

1. Gelatine, die in Lebensmitteln verwendet werden soll, darf nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:
 - a) Knochen;
 - b) Häuten und Fellen von Wiederkäuern aus Haltungsbetrieben;
 - c) Schweinehäuten;
 - d) Geflügelhäuten;
 - e) Bändern und Sehnen;
 - f) Häuten und Fellen von frei lebendem Wild und
 - g) Fischhäuten und Gräten.
2. Die Verwendung von Häuten und Fellen ist verboten, wenn sie einem — sei es auch unvollständigen — Gerbungsprozess unterzogen wurden.
3. Die in Absatz 1 Buchstaben a) bis e) genannten Rohstoffe müssen von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlacht tieruntersuchung unterzogen wurden und deren Schlachtkörper nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden, oder sie müssen — im Falle von Häuten und Fellen von frei lebendem Wild — von Wildkörpern stammen, die für genusstauglich befunden wurden.
4. Die Rohstoffe müssen aus Betrieben stammen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ oder gemäß der vorliegenden Verordnung eingetragen oder zugelassen sind.
5. Sammelstellen und Gerbereien können auch Rohstoffe für die Herstellung von Speisegelatine abgeben, wenn sie von der zuständigen Behörde hierfür ausdrücklich zugelassen wurden und folgende Anforderungen erfüllen:
 - a) Sie müssen über Lagerräume mit festen Böden und glatten Wänden verfügen, die leicht zu reinigen und desinfizieren und gegebenenfalls mit Kühlanlagen ausgestattet sind.

⁽¹⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

- b) Die Lagerräume müssen einwandfrei sauber sein und so instand gehalten werden, dass eine Kontamination der Rohstoffe ausgeschlossen ist.
- c) Werden in diesen Räumlichkeiten Rohstoffe gelagert und/oder verarbeitet, die die Kriterien dieses Kapitels nicht erfüllen, so müssen diese Rohstoffe während der Annahme, Lagerung, Verarbeitung und Versendung von Rohstoffen, die den Kriterien dieses Kapitels entsprechen, getrennt gehalten werden.

KAPITEL II: BEFÖRDERUNG UND LAGERUNG VON ROHSTOFFEN

1. Anstelle des Identitätskennzeichens gemäß Anhang II Abschnitt I muss den Rohstoffen bei der Beförderung oder der Lieferung an eine Sammelstelle oder Gerberei sowie der Lieferung an einen Gelatineverarbeitungsbetrieb ein Dokument beigelegt sein, aus dem der Herkunftsbetrieb hervorgeht und das die in der Anlage verlangten Angaben enthält.
2. Die Rohstoffe müssen gekühlt oder gefroren befördert und gelagert werden, soweit ihre Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Absendung erfolgt. Entfettete und getrocknete Knochen oder Ossein, gesalzene, getrocknete und gekalkte Häute sowie Häute und Felle, die mit Lauge oder Säure behandelt wurden, können jedoch bei Raumtemperatur befördert und gelagert werden.

KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR DIE GELATINEHERSTELLUNG

1. Das Herstellungsverfahren für Gelatine muss Folgendes gewährleisten:
 - a) Knochenmaterial von Wiederkäuern, die in Ländern oder Regionen geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden, die nach dem geltenden Gemeinschaftsrecht eine geringe BSE-Inzidenz aufweisen, ist einem Verarbeitungsprozess zu unterziehen, bei dem das gesamte Knochenmaterial fein vermahlen, mit heißem Wasser entfettet und für mindestens zwei Tage mit verdünnter Salzsäure (mindestens 4 % konzentriert und pH < 1,5) behandelt sowie anschließend für mindestens 20 Tage mit gesättigter Kalklösung (pH > 12,5) laugenbehandelt und für vier Sekunden bei 138—140 °C sterilisiert wird, oder es wird ein gleichwertiges genehmigtes Verfahren angewandt; und
 - b) andere Rohstoffe sind einer Säuren- oder Laugenbehandlung zu unterziehen und anschließend ein- oder mehrmals abzuspülen. Der pH-Wert muss entsprechend angepasst werden. Die Gelatine muss durch einmaliges oder mehrmals aufeinander erfolgtes Erhitzen extrahiert, anschließend durch Filtrieren gereinigt und sterilisiert werden.
2. Lebensmittelunternehmer, die Gelatine herstellen und für die gesamte hergestellte Gelatine die Anforderungen für Speisegelatine erfüllen, können im gleichen Betrieb auch Gelatine, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, herstellen und lagern.

KAPITEL IV: VORSCHRIFTEN FÜR ENDERZEUGNISSE

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass bei Gelatine die folgenden Rückstandsgrenzwerte eingehalten werden:

Rückstand	Grenzwert
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Europäisches Arzneibuch 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

ABSCHNITT XV: KOLLAGEN

1. Lebensmittelunternehmer, die Kollagen herstellen, müssen sicherstellen, dass die Vorschriften dieses Abschnitts eingehalten werden.
2. Im Sinne dieses Abschnitts bezeichnet der Ausdruck „Gerben“ das Härten von Häuten mit pflanzlichen Gerbstoffen, Chromsalzen oder anderen Substanzen wie Aluminiumsalzen, Eisen-(III)-Salzen, Silikaten, Aldehyden und Chinonen oder anderen synthetischen Härtemitteln.

KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE

1. Kollagen, das in Lebensmitteln verwendet werden soll, darf nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:
 - a) Häuten und Fellen von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern;
 - b) Schweinhäuten und -knochen;
 - c) Geflügelhäuten und -knochen;
 - d) Bändern;
 - e) Häuten und Fellen von frei lebendem Wild und
 - f) Fischhäuten und Gräten.
2. Die Verwendung von Häuten und Fellen ist verboten, wenn sie einem — sei es auch unvollständigen — Gerbungsprozess unterzogen wurden.
3. Die in Absatz 1 Buchstaben a) bis d) genannten Rohstoffe müssen von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlacht tieruntersuchung unterzogen wurden und deren Schlachtkörper nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden, oder sie müssen — im Falle von Häuten und Fellen von frei lebendem Wild — von Wildkörpern stammen, die für genusstauglich befunden wurden.
4. Die Rohstoffe müssen aus Betrieben stammen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ oder dieser Verordnung eingetragen oder zugelassen sind.
5. Sammelstellen und Gerbereien können auch Rohstoffe für die Herstellung von für den menschlichen Verzehr bestimmtem Kollagen abgeben, wenn sie von der zuständigen Behörde hierfür ausdrücklich zugelassen wurden und folgende Anforderungen erfüllen:
 - a) Sie müssen über Lagerräume mit festen Böden und glatten Wänden verfügen, die leicht zu reinigen und desinfizieren und gegebenenfalls mit Kühlanlagen ausgestattet sind.
 - b) Die Lagerräume müssen einwandfrei sauber sein und so instand gehalten werden, dass eine Kontamination der Rohstoffe ausgeschlossen ist.
 - c) Werden in diesen Räumlichkeiten Rohstoffe gelagert und/oder verarbeitet, die die Kriterien dieses Kapitels nicht erfüllen, so müssen diese Rohstoffe während der Annahme, Lagerung, Verarbeitung und Versendung von Rohstoffen, die den Kriterien dieses Kapitels entsprechen, getrennt gehalten werden.

KAPITEL II: BEFÖRDERUNG UND LAGERUNG VON ROHSTOFFEN

1. Anstelle des Identitätskennzeichens gemäß Anhang II Abschnitt I muss den Rohstoffen bei der Beförderung oder der Lieferung an eine Sammelstelle oder Gerberei sowie der Lieferung an einen Kollagenverarbeitungsbetrieb ein Dokument beigelegt sein, aus dem der Herkunftsbetrieb hervorgeht und das die in der Anlage verlangten Angaben enthält.
2. Die Rohstoffe müssen gekühlt oder gefroren befördert und gelagert werden, soweit ihre Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Absendung erfolgt. Entfettete und getrocknete Knochen oder Ossein, gesalzene, getrocknete und gekalkte Häute sowie Häute und Felle, die mit Lauge oder Säure behandelt wurden, können jedoch bei Raumtemperatur befördert und gelagert werden.

⁽¹⁾ Seite 1 dieses Amtsblatts.

KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR DIE KOLLAGENHERSTELLUNG

1. Bei der Herstellung von Kollagen muss ein Verfahren angewendet werden, das gewährleistet, dass die Rohstoffe einer Behandlung unterzogen werden, die Waschen, pH-Anpassung unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschließendem Filtrieren und Extrudieren umfasst, oder ein zugelassenes gleichwertiges Verfahren angewendet werden.
2. Das Kollagen kann nach Anwendung des Verfahrens gemäß Nummer 1 einem Trocknungsverfahren unterzogen werden.
3. Lebensmittelunternehmer, die Kollagen herstellen und für das gesamte hergestellte Kollagen die Anforderungen an für den menschlichen Verzehr bestimmtes Kollagen erfüllen, können im gleichen Betrieb auch Kollagen, das nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, herstellen und lagern.

KAPITEL IV: VORSCHRIFTEN FÜR ENDERZEUGNISSE

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass bei Kollagen die folgenden Rückstandsgrenzwerte eingehalten werden.

Rückstand	Grenzwert
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Europäisches Arzneibuch 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

KAPITEL V: ETIKETTIERUNG

Umhüllungen und Verpackungen, die Kollagen enthalten, müssen mit der Aufschrift „Für den menschlichen Verzehr geeignetes Kollagen“ sowie der Angabe des Datums der Herstellung versehen sein.

Anlage zu Anhang III

BEGLEITDOKUMENT FÜR ROHSTOFFE FÜR DIE GELATINE- ODER KOLLAGENHERSTELLUNG (MUSTER)

I. Identifizierung der Rohstoffe für die Gelatineherstellung

Art der Erzeugnisse:

Herstellungsdatum:

Art der Verpackung:

Zahl der Packstücke:

Garantierte Lagerzeit:

Eigengewicht (kg):

II. Herkunft der Rohstoffe

Anschrift(en) und Registernummer(n) des (der) zugelassenen Gewinnungsbetriebes (Gewinnungsbetriebe):

.....

III. Bestimmung der Rohstoffe

Die Rohstoffe werden versandt:

von:
(Verladeort)

nach:
(Bestimmungsland und -ort)

mit folgendem Transportmittel:

Name und Anschrift des Senders:

Name und Anschrift des Empfängers:

BEGRÜNDUNG DES RATES

I. EINLEITUNG

Die Kommission hat im Juli 2000 eine Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vorgeschlagen.

Das Europäische Parlament hat im Mai 2002 eine Stellungnahme zu der vorgeschlagenen Verordnung abgegeben. Der Wirtschafts- und Sozialausschuss hat im März 2001 Stellung genommen ⁽¹⁾.

Nach Prüfung dieser Stellungnahmen hat der Rat am 27. Oktober 2003 einen Gemeinsamen Standpunkt angenommen.

II. ZIEL

Die vorgeschlagene Verordnung ist der zweite Teil eines Pakets mit fünf Vorschlägen, mit denen die Gemeinschaftsvorschriften über Lebensmittelhygiene konsolidiert, aktualisiert und vereinfacht werden sollen, wobei ein hohes Gesundheitsschutzniveau gewährleistet werden soll. Der Rat hat gleichzeitig Gemeinsame Standpunkte zu allen vier Vorschlägen festgelegt, die im Rahmen des Mitentscheidungsverfahrens anzunehmen sind ⁽²⁾.

Mit der zweiten Verordnung sollen spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer festgelegt werden, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs umgehen. Insbesondere soll Folgendes vorgesehen werden:

- eine Zulassung für Betriebe,
- eine Identitätskennzeichnung,
- spezielle Anforderungen bei Einfuhren und
- Flexibilität für Sonderfälle.

III. ANALYSE DES GEMEINSAMEN STANDPUNKTS

A. Allgemeines

Der Gemeinsame Standpunkt enthält gegenüber dem ursprünglichen Kommissionsvorschlag viele Änderungen. Diese entsprechen oft der Zielrichtung der Abänderungen, die das Europäische Parlament in seiner Stellungnahme in erster Lesung vorgeschlagen hat. Die Kommission hat die Änderungen an ihrem Vorschlag akzeptiert.

Zusätzlich zu den unten beschriebenen substanzielleren Änderungen enthält der Gemeinsame Standpunkt eine Reihe redaktioneller Änderungen, mit denen insbesondere

- die Kohärenz mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ⁽³⁾ sichergestellt werden soll,
- die Kohärenz des Hygienepakets ⁽⁴⁾ insgesamt sichergestellt werden soll,
- die innere Schlüssigkeit der Verordnung und ihre Klarheit sichergestellt werden soll, indem beispielsweise wesentliche Grundprinzipien, die in den Anhängen dargelegt waren, in die Artikel ⁽⁵⁾ aufgenommen wurden, und
- der Text klarer gefasst werden soll ⁽⁶⁾.

⁽¹⁾ Der Ausschuss der Regionen hat beschlossen, keine Stellungnahme abzugeben.

⁽²⁾ Im Dezember 2002 hat der Rat auf der Grundlage des vierten Vorschlags der Kommission die Richtlinie 2002/99/EG zur Festlegung von tiereseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs erlassen.

⁽³⁾ Darunter Änderungen, die der Zielrichtung der Abänderungen 1 bis 4, 6, 14, 111 und 120 des EP entsprechen.

⁽⁴⁾ Darunter Änderungen, die der Zielrichtung der Abänderungen 20, 23 und 47 des EP entsprechen.

⁽⁵⁾ Darunter Änderungen, die der Zielrichtung der Abänderungen 11, 12, 22, 24 bis 27, 30, 32, 43, 52, 53, 62, 67 und 128 des EP entsprechen.

⁽⁶⁾ Darunter Änderungen, die der Zielrichtung der Abänderungen 16, 18, 19, 42, 45, 49, 83, 84 und 117 des EP entsprechen.

Er enthält auch eine Reihe technischer Änderungen, die den in Abschnitt II dargelegten übergeordneten Zielen der Verordnung entsprechen ⁽¹⁾.

B. Geltungsbereich (Artikel 1)

Der Rat stimmt der Auffassung zu, dass in Gemeinschaftsvorschriften keine Hygienevorschriften für die **direkte Abgabe** kleiner Mengen bestimmter Erzeugnisse tierischen Ursprungs an den Endverbraucher und an örtliche Einzelhandelsunternehmen festgelegt werden sollten.

Der Gemeinsame Standpunkt enthält daher dieselben Vorschriften für die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen wie der Gemeinsame Standpunkt zur ersten Hygieneverordnung. Die direkte Abgabe kleiner Mengen von frei lebendem Wild, Fleisch von frei lebendem Wild oder Fleisch von Geflügel und Hasentieren, das/die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist/sind, wäre ebenfalls vom Geltungsbereich der Verordnung ausgenommen ⁽²⁾. Es würde aber klargestellt, dass

- die direkte Abgabe an örtliche Einzelhandelsunternehmen sich nur auf den Einzelhandel und — außer im Falle von Geflügel und Hasentieren, das/die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist/sind — Restaurants, nicht aber auf den Großhandel oder Verarbeitungstätigkeiten erstreckt und dass
- die Mitgliedstaaten für diese direkte Abgabe einzelstaatliche Vorschriften festlegen müssen, mit denen gewährleistet werden soll, dass die Ziele dieser Verordnung erreicht werden.

Der Rat stimmt außerdem der Auffassung zu, dass die Verordnung nicht für **zusammengesetzte Erzeugnisse** gelten sollte (d. h. Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen als auch *Verarbeitungserzeugnisse* tierischen Ursprungs enthalten). Die allgemeinen Vorschriften der Verordnung über Lebensmittelhygiene sind für diese Erzeugnisse ausreichend ⁽³⁾.

In dem Gemeinsamen Standpunkt soll deutlich werden, dass zusammengesetzte Erzeugnisse (nicht aber Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die zu deren Herstellung verwendet werden) vom Geltungsbereich der Verordnung ausgeschlossen sind. Wohl aber würde diese für Lebensmittel gelten, die Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs und *unverarbeitete* Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten. Sie soll auch für Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs gelten, die Zutaten pflanzlichen Ursprungs enthalten, die zu ihrer Herstellung oder zur Verleihung besonderer Merkmale erforderlich sind.

Des Weiteren stimmt der Rat der Auffassung zu, dass die Verordnung im Prinzip für **Einzelhandelstätigkeiten** nicht gelten sollte, da die allgemeinen Vorschriften der ersten Verordnung hierfür meist ausreichen. Dieser allgemeine Grundsatz bedarf aber einer gewissen Differenzierung, um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Gesundheitsschutz und praktischen Erwägungen zu erzielen.

Deshalb soll im Gemeinsamen Standpunkt deutlich gemacht werden, dass das *Prinzip*, wonach der Einzelhandel vom Geltungsbereich der Verordnung ausgenommen ist,

- *spezielle Vorschriften*, für die in der Verordnung ausdrücklich festgelegt ist, dass sie auf den Einzelhandel anwendbar sind, nicht berührt (so würden beispielsweise Gesundheitsnormen und bestimmte Hygienevorschriften für lebende Muscheln und Fischereierzeugnisse für den Einzelhandel gelten);
- *Großhandelstätigkeiten* (die unter die weitgefasste Begriffsbestimmung von „Einzelhandel“ in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 fallen könnten) nicht betrifft, außer wenn es darum geht, unannehmbare Gesundheitsrisiken zu vermeiden;
- die Mitgliedstaaten nicht hindert, auf Einzelhandelstätigkeiten *strengere einzelstaatliche Vorschriften* anzuwenden.

⁽¹⁾ Darunter Änderungen, die der Zielrichtung der Abänderungen 34, 35, 37, 40, 46, 50, 51, 54, 59, 60, 62 bis 64, 66, 68, 70 bis 76, 79, 80, 100, 103 bis 109, 111 bis 115, 118, 122 bis 124, 133 und 134 des EP entsprechen.

⁽²⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht darin der Zielrichtung der Abänderungen 82, 97 und 129 des EP.

⁽³⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht darin der Zielrichtung der Abänderung 5 des EP.

C. Komitologie (Artikel 2, 9, 10, 11 und 12)

Der Rat stimmt der Auffassung zu, dass es generell nicht möglich sein sollte, **Begriffsbestimmungen** der Verordnung im Ausschussverfahren zu ändern. Allerdings soll keine lange Liste von Begriffsbestimmungen in die Artikel aufgenommen werden, sondern diese sollen in Anhang I verbleiben, der dann aber nicht im Ausschussverfahren geändert werden kann. Der Flexibilität halber sollen die Anhänge II und III technische Begriffsbestimmungen enthalten können, die nach dem Ausschussverfahren geändert werden können ⁽¹⁾.

Der Gemeinsame Standpunkt sieht außerdem den Erlass von **Übergangsbestimmungen** nach dem Ausschussverfahren vor und enthält, zur Ergänzung der Kriterien für Änderungen der Anhänge II und III, eine **nicht-erschöpfende Liste** von Umständen, unter denen Änderungen und Durchführungsvorschriften nach dem Ausschussverfahren angenommen werden können.

D. Zulassung von Betrieben (Artikel 4)

Der Rat stimmt der Auffassung zu, dass die Verordnung einen Artikel enthalten sollte, in dem dargelegt ist, welche Pflichten die Lebensmittelunternehmer in Bezug auf die Eintragung und Zulassung der Betriebe haben und dass diese genau auf die Verpflichtungen der zuständigen Behörden aufgrund der Verordnung für die amtliche Überwachung ⁽²⁾ abgestimmt sein müssen.

Außerdem soll im Gemeinsamen Standpunkt klargestellt werden, dass für Betriebe, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs lagern, keine Zulassung erforderlich ist, wenn es bei der Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf. Für bestehende Betriebe sollen Übergangsregelungen festgelegt werden.

E. Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung (Artikel 5 und Anhang II Abschnitt I)

Der Rat ist mit der Forderung, dass jede Art von Fleisch eine Genusstauglichkeitskennzeichnung erhalten sollte, nicht einverstanden ⁽³⁾. Die Genusstauglichkeitskennzeichnung sollte nur in Schlachthäusern und nur bei Tierkörpern und Teilstücken von Tierkörpern von rotem Fleisch angebracht werden, damit die besondere Rolle des amtlichen Tierarztes in diesen Fällen deutlich wird. Alle anderen Fleischarten und alle anderen Erzeugnisse tierischen Ursprungs, mit denen in zugelassenen Betrieben umgegangen wird, sollten stattdessen eine Identitätskennzeichnung tragen. Im Gemeinsamen Standpunkt wird dies vor allem durch Verweise auf die Verordnung für die amtliche Überwachung geregelt, die Vorschriften für die Genusstauglichkeitskennzeichnung enthalten soll.

In dem Gemeinsamen Standpunkt soll deutlich gemacht werden, dass die speziellen Anforderungen an die Identitätskennzeichnung die generelle Pflicht der Lebensmittelunternehmer, Systeme und Verfahren zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit einzuführen, nicht berührt. Eine unnötige Überschneidung mit bestehenden Anforderungen für die Etikettierung und Kennzeichnung von Eiern soll vermieden werden.

F. Einfuhren (Artikel 6)

Da es in der Verordnung in erster Linie um die Pflichten der Lebensmittelunternehmer geht, enthält der Gemeinsame Standpunkt keine Verfahrensregeln für Einfuhren. Diese sind im Gemeinsamen Standpunkt zur Verordnung für die amtliche Überwachung enthalten.

Folglich wird in den übrigen Bestimmungen auf die Pflichten der Lebensmittelunternehmer im Zusammenhang mit Einfuhren vor allem durch Verweise auf die entsprechenden Artikel der Verordnung für die amtliche Überwachung eingegangen ⁽⁴⁾.

G. Besondere Garantien (Artikel 8)

Der Rat stimmt der Auffassung zu, dass die Bestimmungen über die Garantien bezüglich Salmonellen in einem Artikel erscheinen sollten. Außerdem soll in dem Gemeinsamen Standpunkt

— der Anwendungsbereich dieser Garantien auf die Erzeugnisse tierischen Ursprungs begrenzt werden, für die sie derzeit in Bezug auf Finnland und Schweden gelten, wobei Hackfleisch/Faschiertes von Geflügelfleisch (das derzeit in der Gemeinschaft nicht im freien Verkehr ist) hinzukommt,

⁽¹⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht darin der Zielrichtung der Abänderung 6 des EP.

⁽²⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht darin der Zielrichtung der Abänderungen 7, 57, 77, 98, 102, 110 und 125 des EP.

⁽³⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht insofern nicht den Abänderungen 8 und 58 des EP.

⁽⁴⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht darin den Abänderungen 28 und 29 des EP.

- Flexibilität für eine Aktualisierung der Anforderungen für den Handel mit Finnland und Schweden eingeräumt werden,
- ein Mechanismus für die Festlegung ähnlicher vorübergehender Anforderungen im Handel mit anderen Mitgliedstaaten mit nationalen Überwachungsprogrammen vorgesehen werden, die über die Mindestvorschriften bezüglich Salmonellen hinausgehen ⁽¹⁾.

H. Flexibilität (Artikel 10)

Der Rat stimmt der Auffassung zu, dass in einem Artikel Flexibilität dafür eingeräumt werden sollte, dass die Mitgliedstaaten innerstaatliche Bestimmungen zur Anpassung der ausführlichen Vorschriften in Anhang II erlassen, sofern die Ziele dieser Verordnung dadurch nicht in Frage gestellt werden. Er stimmt außerdem zu, dass das Verfahren, nach dem die Mitgliedstaaten diese Flexibilität in Anspruch nehmen, transparenter gestaltet werden sollte, damit alle geplanten Maßnahmen ordnungsgemäß überprüft werden. Der Gemeinsame Standpunkt enthält daher dieselben Vorschriften wie der Gemeinsame Standpunkt zu der Verordnung über Lebensmittelhygiene ⁽²⁾.

In einem Erwägungsgrund soll deutlich gemacht werden, dass die Struktur- und Hygienevorschriften der Verordnung für alle Arten von Unternehmen, einschließlich kleiner Betriebe und mobiler Schlachteinheiten gelten. Angesichts der allgemeinen Vorschriften zur Flexibilität sind spezielle Bezugnahmen auf mobile Schlachteinheiten im verfügbaren Teil der Verordnung nicht erforderlich ⁽³⁾.

Im Gemeinsamen Standpunkt soll auch deutlich gemacht werden, dass die Mitgliedstaaten geeignete Gesundheitsmaßnahmen für Rohmilch und Rohsahne, die für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind, beibehalten oder einführen können.

I. Zeitpunkt der Anwendbarkeit (Artikel 18)

Der Rat stimmt der Auffassung zu, dass aufgrund des Umfangs der Reform des Lebensmittelrechts eine hinreichende Frist zwischen dem Erlass der neuen Vorschriften und dem Zeitpunkt, zu dem sie anwendbar werden, erforderlich ist ⁽⁴⁾. Außerdem muss sichergestellt werden, dass alle Teile des Hygienepakets zum gleichen Zeitpunkt wirksam werden.

Im Gemeinsamen Standpunkt ist daher vorgesehen, dass die Verordnung achtzehn Monate nach dem Zeitpunkt, zu dem alle Teile des Pakets in Kraft getreten sind, nicht aber vor dem 1. Januar 2006 anwendbar wird.

J. HACCP (Anhang II Abschnitt II)

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung enthält allgemeine Vorschriften für die Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Verfahren). In dem Kommissionsvorschlag für die Verordnung für die amtliche Überwachung sind die wichtigsten Ergebnisse dargelegt, die mit der Anwendung der HACCP-Verfahren in Schlachthäusern erreicht werden sollen. Aus Gründen der Kohärenz der verschiedenen Teile des Hygienepakets untereinander hat der Rat die Vorschriften für Schlachthausbetreiber stattdessen in die Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs aufgenommen.

K. Informationen zur Lebensmittelkette (Anhang II Abschnitt III)

Der Gemeinsame Standpunkt enthält Vorschriften für Schlachthausbetreiber in Bezug auf Informationen zur Lebensmittelkette. Diese Vorschriften sind eine notwendige Ergänzung der Vorschriften für Primärerzeuger in der Verordnung über Lebensmittelhygiene und der Vorschriften für die zuständigen Behörden in der Verordnung für die amtliche Überwachung.

⁽¹⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht darin teilweise den Abänderungen 10 und 61 des EP.

⁽²⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht den Abänderungen 31 und 53 und einem Teil der Abänderung 9.

⁽³⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht daher in seiner Zielrichtung den Abänderungen 41 und 81 des EP.

⁽⁴⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht daher der Zielrichtung der Abänderung 15.

Diese Vorschriften lassen einen erheblichen Spielraum, um unnötigen Verwaltungsaufwand zu vermeiden ⁽¹⁾ und der Tatsache Rechnung zu tragen, dass dies eine neue Regelung ist, die später anhand der Erfahrungen überprüft und angepasst werden muss.

L. Notschlachtung (Anhang III Abschnitt I Kapitel VI)

Nach dem Gemeinsamen Standpunkt sollen die Vorschriften für die Notschlachtung erheblich strikter werden. Insbesondere soll

- das Notschlachtverfahren auf Tiere beschränkt werden, die gesund waren, bis sie einen Unfall erlitten,
- vorgeschrieben werden, dass das Fleisch von notgeschlachteten Tieren mit einer speziellen Kennzeichnung versehen sein muss,
- das Inverkehrbringen von solchem Fleisch (vorbehaltlich nationaler Bestimmungen, die zusätzliche Beschränkungen auferlegen) auf den Mitgliedstaat beschränkt werden, in dem die Schlachtung erfolgt, und
- vorgeschrieben werden, dass die Lebensmittelunternehmer alle Anweisungen befolgen müssen, die der amtliche Tierarzt hinsichtlich der Verwendung des Fleisches erteilt.

M. Frei lebendes Wild (Anhang III Abschnitt IV)

Der Rat unterstützt die Einführung von gemeinschaftlichen Mindestanforderungen an die Ausbildung von Jägern. Er stimmt jedoch der Auffassung zu, dass diese Anforderungen lediglich für kommerzielle Jäger gelten sollten, dass die Mitgliedstaaten die Ausbildung nicht selbst zu organisieren brauchen und dass die Liste der im Rahmen der Ausbildung zu behandelnden Gebiete lediglich eine Empfehlung darstellen sollte ⁽²⁾.

Abgesehen von der Klarstellung dieser Punkte enthält der Gemeinsame Standpunkt eine Reihe von Änderungen, durch die die Hygienevorschriften für frei lebendes Großwild und Kleinwild einfacher und klarer werden sollen ⁽³⁾. So wird präzisiert, welche Körperteile dem Wildkörper bei der Beförderung zum Wildverarbeitungsbetrieb für die Fleischuntersuchung beigefügt werden müssen (und welche nicht).

N. Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch (Anhang III Abschnitt V)

Nach der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 ist die Verwendung bestimmter Materialien von Wiederkäuern zur Herstellung von Separatorenfleisch verboten, um die Ausbreitung **transmissibler spongiformer Enzephalopathien** zu verhindern. Der Rat hält es weder für wünschenswert noch für angebracht, dieses Verbot hier noch einmal zu wiederholen. Aus Artikel 1 geht deutlich hervor, dass es vor den Bestimmungen der Verordnung Vorrang hat ⁽⁴⁾.

Nach dem Gemeinsamen Standpunkt sollen allgemeine Vorschriften für Rohstoffe festgelegt werden, die zur Herstellung für **Fleischzubereitungen** verwendet werden. Diese lassen genug Spielraum, so dass es keiner einzelstaatlichen Ausnahmeregelungen bedarf.

Nach dem Gemeinsamen Standpunkt sollen für die **Herstellung und Verwendung von Separatorenfleisch** nach Art und Herstellungsprozess differenzierte Vorschriften festgelegt werden. Moderne Herstellungsmethoden verändern die Struktur von als Rohstoff verwendeten Knochen nicht und ergeben Separatorenfleisch mit einem Kalziumgehalt, der kaum über dem von Hackfleisch liegt.

⁽¹⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht darin der Zielrichtung der Abänderungen 47 bis 51 des EP zur Verordnung für die amtliche Überwachung.

⁽²⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht darin der Zielrichtung der Abänderungen 83 und 84.

⁽³⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht darin der Zielrichtung der Abänderungen 85 bis 90, 92 bis 96 und 132.

⁽⁴⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht lediglich einem Teil der Abänderung 107.

Für Separatorenfleisch, das mit solchen modernen Methoden hergestellt wurde, sollen vereinfachte Vorschriften gelten. Unter bestimmten Bedingungen soll die Verwendung von Separatorenfleisch in Fleischzubereitungen zulässig sein. Strengere Anforderungen sollen für Separatorenfleisch gelten, das mit intensiveren Methoden hergestellt wurde.

Die Mitgliedstaaten können für Erzeugnisse, die derzeit im Binnenmarkt nicht im freien Verkehr sind, **Etikettierungsvorschriften** auferlegen, damit die Verbraucher bei ihrer Wahl informiert sind.

O. Milch und Milcherzeugnisse (Anhang III Abschnitt IX)

Nach dem Gemeinsamen Standpunkt sollen die Vorschriften für hitzebehandelte Milch vereinfacht werden.

Es soll keine Bezugnahme auf Vermarktungsnormen für hitzebehandelte Milch (wie die Pasteurisierung) geben. Stattdessen sollen in der Verordnung lediglich Hygienevorschriften festgelegt werden, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes erforderlich sind, einschließlich spezieller Anforderungen für die Hitzebehandlung zur Ergänzung der allgemeinen Vorschriften der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Im Gemeinsamen Standpunkt wird außerdem klargestellt, dass „Rohmilch“ keine Milch einschließt, die auf mehr als 40 °C erhitzt oder einer anderen Behandlung mit entsprechender Wirkung unterzogen wurde ⁽¹⁾.

P. Gelatine und Kollagen (Anhang III, Abschnitte XIV und XV)

Nach dem Gemeinsamen Standpunkt soll die derzeitige Vorschrift, wonach Rohstoffen, die zur Herstellung von Gelatine bestimmt sind, bei der Beförderung ein Begleitdokument beigegeben werden muss, beibehalten werden. Dies ist in einem Wirtschaftszweig, an dem sowohl Lebensmittelunternehmen als auch Unternehmen beteiligt sind, die aus tierischen Nebenprodukten technische Erzeugnisse herstellen, zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit wünschenswert. Qualitätsnormen für Gelatine sollen nicht festgelegt werden, da dies in einer Verordnung über Lebensmittelhygiene unangebracht wäre.

Der Gemeinsame Standpunkt enthält außerdem Vorschriften für Kollagen, die auf den Vorschriften beruhen, die der Richtlinie 92/118/EWG mit der Entscheidung 2003/42/EG der Kommission hinzugefügt wurden.

Q. Sonstige Bestimmungen

Nach dem Gemeinsamen Standpunkt soll die Kommission

- wenn nötig die EFSA konsultieren und
- über die Anwendung der Verordnung nach fünf Jahren Bericht erstatten ⁽²⁾.

Die Abänderungen des Parlaments, die die Kommission nicht akzeptieren konnte, sind im Gemeinsamen Standpunkt nicht berücksichtigt ⁽³⁾.

IV. SCHLUSSBEMERKUNG

Der Rat ist erfreut, feststellen zu können, dass die Kommission seinen Gemeinsamen Standpunkt akzeptiert und dass der Verordnungsentwurf vielen der Abänderungen des Europäischen Parlaments in erster Lesung entspricht. Er hofft, dass so die Verordnung und der Rest des Hygiene-Pakets bald angenommen werden können.

⁽¹⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht darin der Zielrichtung der Abänderung 21 des EP.

⁽²⁾ Der Gemeinsame Standpunkt entspricht darin teilweise der Abänderung 13 des EP.

⁽³⁾ Abänderungen 8, 17, 33, 38, 44, 55, 58, 65, 69, 101 und 116.

GEMEINSAMER STANDPUNKT (EG) Nr. 3/2004**vom Rat festgelegt am 27. Oktober 2003****im Hinblick auf den Erlass der Verordnung (EG) Nr. .../2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs**

(2004/C 48 E/03)

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 152 Absatz 4 Buchstabe b),

auf Vorschlag der Kommission ⁽¹⁾,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽²⁾,

nach Anhörung des Ausschusses der Regionen,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags ⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. .../2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽⁴⁾ legt allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittel fest, während spezifische Hygienevorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs in der Verordnung (EG) Nr. .../2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽⁵⁾ enthalten sind.
- (2) Es müssen spezifische Vorschriften für die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt werden, damit besondere Merkmale solcher Erzeugnisse berücksichtigt werden können.
- (3) Der Geltungsbereich der spezifischen Kontrollvorschriften sollte möglichst weitgehend dem Geltungsbereich der spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽⁵⁾ entsprechen. Die Mitgliedstaaten sollten jedoch auch eine geeignete amtliche Überwachung zur Durchsetzung einzelstaatlicher Vorschriften durchführen, die gemäß Artikel 1 Absatz 4 der genannten Verordnung erlassen worden sind. Dies kann in der Weise geschehen, dass die Grundsätze der vorliegenden Verordnung auf diese einzelstaatlichen Vorschriften ausgedehnt werden.
- (4) Die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sollte alle Aspekte abdecken, die für den Schutz der Gesundheit der Bevölkerung und gegebenenfalls für den Schutz der Tiergesundheit sowie für das Wohlbefinden der Tiere von Bedeutung sind. Sie sollte auf den aktuellsten sachbezogenen Informationen beruhen, die zur Verfügung

stehen, und daher angepasst werden können, wenn relevante neue Informationen verfügbar werden.

- (5) Gemeinschaftsvorschriften für die Sicherheit von Lebensmitteln sollten eine solide wissenschaftliche Grundlage haben. Zu diesem Zweck sollte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit stets konsultiert werden, wenn dies notwendig ist.
- (6) Art und Umfang der amtlichen Überwachung sollten von einer Bewertung der Risiken für die Gesundheit der Bevölkerung, der Tiergesundheit, gegebenenfalls des Wohlbefindens der Tiere sowie der Art und des Umfangs der durchgeführten Prozesse und des Lebensmittelunternehmers abhängen.
- (7) Es empfiehlt sich, die Anpassung einiger spezifischer Kontrollvorschriften im Wege des transparenten Verfahrens gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽⁴⁾ und der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽⁵⁾ vorzusehen und für Flexibilität zu sorgen, um den besonderen Erfordernissen von nach traditionellen Methoden arbeitenden Betrieben, von Betrieben mit geringem Produktionsvolumen oder von Betrieben in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen. Das Verfahren sollte auch so angelegt sein, dass Pilotvorhaben möglich sind, mit denen neue Konzepte bei der Hygieneüberwachung von Fleisch erprobt werden sollen. Lebensmittelhygieneziele dürfen durch diese Flexibilität jedoch nicht beeinträchtigt werden.
- (8) Eine amtliche Überwachung der Fleischproduktion ist erforderlich, um nachzuprüfen, ob die Lebensmittelunternehmer die Hygienevorschriften einhalten und die Kriterien und Ziele des Gemeinschaftsrechts erfüllen. Die amtliche Überwachung sollte Überprüfungen der Tätigkeit der Lebensmittelunternehmer und Inspektionen einschließlich Prüfungen der Eigenkontrollen der Unternehmen umfassen.
- (9) Es ist angebracht, dass amtliche Tierärzte in Anbetracht ihres besonderen Fachwissens Schlachthöfe, Wildbearbeitungsbetriebe und bestimmte Zerlegungsbetriebe überprüfen und inspizieren. Die Entscheidung über das geeignetste Personal für Überprüfungen und Inspektionen anderer Arten von Betrieben sollte den Mitgliedstaaten überlassen werden.

⁽¹⁾ ABl. C 262 E vom 29.10.2002, S. 449.

⁽²⁾ ABl. C 95 vom 23.4.2003, S. 22.

⁽³⁾ Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 5. Juni 2003 (AbI. C ...), Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 27. Oktober 2003 und Standpunkt des Europäischen Parlaments vom ... (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).

⁽⁴⁾ Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

⁽⁵⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

- (10) Eine amtliche Überwachung der Produktion von lebenden Muscheln und Fischereierzeugnissen ist erforderlich, um sicherzustellen, dass die Kriterien und Ziele des Gemeinschaftsrechts erfüllt werden. Die amtliche Überwachung der Erzeugung lebender Muscheln sollte insbesondere auch die Umsetz- und Erzeugungsgebiete für Muscheln sowie das Endprodukt erfassen.

- (11) Eine amtliche Überwachung der Produktion von Rohmilch ist erforderlich, um sicherzustellen, dass die Kriterien und Ziele des Gemeinschaftsrechts erfüllt werden. Die amtliche Überwachung sollte insbesondere die Milchproduktionsbetriebe und die Rohmilch bei der Abholung erfassen.
- (12) Die in dieser Verordnung enthaltenen Anforderungen sollten erst dann gelten, wenn alle Teile der neuen Lebensmittelhygienevorschriften in Kraft getreten sind. Ferner ist es angezeigt, einen Zeitraum von mindestens 18 Monaten zwischen dem Inkrafttreten und der Anwendung der neuen Vorschriften vorzusehen, um den zuständigen Behörden und den betroffenen Wirtschaftszweigen Zeit zur Anpassung zu lassen.
- (13) Die für die Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse ⁽¹⁾ erlassen werden —
- a) „amtliche Überwachung“ ist jede Form der Kontrolle, die von der zuständigen Behörde zur Verifizierung der Einhaltung des Lebensmittelrechts einschließlich der Bestimmungen über Tiergesundheit und das Wohlbefinden der Tiere durchgeführt wird;
- b) „Verifizierung“ ist die Überwachung durch Überprüfung und Erbringung eines objektiven Nachweises dafür, ob festgelegte Anforderungen erfüllt wurden;
- c) „zuständige Behörde“ ist die für die Durchführung von Veterinärkontrollen zuständige zentrale Behörde eines Mitgliedstaats oder jede andere amtliche Stelle, der sie diese Zuständigkeit übertragen hat;
- d) „Überprüfung (Audit)“ ist eine systematische und unabhängige Prüfung zur Feststellung, ob Tätigkeiten und damit zusammenhängende Ergebnisse mit geplanten Vereinbarungen übereinstimmen und ob diese Vereinbarungen wirksam umgesetzt werden und zur Erreichung der Ziele geeignet sind;
- e) „Inspektion“ ist die Prüfung von Betrieben, Tieren und Lebensmitteln, ihrer Verarbeitung, von Lebensmittelunternehmen, ihrem Management und ihren Produktionsmethoden, einschließlich der Unterlagen, der Prüfung von Fertigerzeugnissen und Fütterungspraktiken, sowie der Herkunft und Bestimmung von Ausgangsprodukten und hergestellten Erzeugnissen, um zu verifizieren, ob in allen Fällen den gesetzlichen Anforderungen genügt wird;
- f) „amtlicher Tierarzt“ ist ein Tierarzt, der im Sinne dieser Verordnung qualifiziert ist, als solcher zu handeln, und der von der zuständigen Behörde benannt wird;
- g) „zugelassener Tierarzt“ ist ein von der zuständigen Behörde bezeichneter Tierarzt, der für diese Behörde bestimmte amtliche Kontrollen in Betrieben durchführt;
- h) „amtliche Hilfskraft“ eine Person, die im Sinne dieser Verordnung qualifiziert ist, als solche zu handeln, die von der zuständigen Behörde benannt wird und unter Aufsicht und Verantwortung eines amtlichen Tierarztes arbeitet;
- i) „Genusstauglichkeitskennzeichnung“ eine Kennzeichnung, deren Anbringung belegt, dass die amtliche Überwachung gemäß dieser Verordnung durchgeführt worden ist.

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1

Geltungsbereich

(1) In der vorliegenden Verordnung werden besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt.

(2) Sie gilt nur für Tätigkeiten und Personen, auf die die Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽²⁾ Anwendung findet.

(3) Die Durchführung der amtlichen Überwachung gemäß der vorliegenden Verordnung erfolgt unbeschadet der primären rechtlichen Verantwortung der Lebensmittelunternehmer für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit nach der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit ⁽³⁾ und unbeschadet der zivilrechtlichen Haftung oder strafrechtlichen Verantwortung aufgrund eines Verstoßes gegen ihre Pflichten.

Artikel 2

Begriffsbestimmungen

(1) Für die Zwecke dieser Verordnung gelten folgende Begriffsbestimmungen:

⁽¹⁾ ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

⁽²⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

⁽³⁾ ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.

(2) Ferner gelten, soweit zutreffend, die Begriffsbestimmungen, die in den nachstehenden Verordnungen festgelegt sind:

a) Verordnung (EG) Nr. 178/2002;

b) die Begriffsbestimmungen für „tierische Nebenprodukte“, „TSE“ (transmissible spongiforme Enzephalopathien) und „spezifiziertes Risikomaterial“ der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte ⁽⁴⁾;

⁽⁴⁾ ABl. L 273 vom 10.10.2002, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 813/2003 der Kommission (AbL. L 117 vom 13.5.2003, S. 22).

- c) Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾, mit Ausnahme der Begriffsbestimmung für „zuständige Behörde“;
- d) Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽²⁾.

KAPITEL II

AMTLICHE ÜBERWACHUNG VON GEMEINSCHAFTS-
BETRIEBEN

Artikel 3

Zulassung von Betrieben

- (1) a) Ist nach Gemeinschaftsrecht die Zulassung von Betrieben erforderlich, so führt die zuständige Behörde eine Besichtigung an Ort und Stelle durch. Sie erteilt einem Betrieb die Zulassung für die betreffenden Tätigkeiten nur, wenn der Lebensmittelunternehmer den Nachweis erbracht hat, dass der Betrieb die einschlägigen Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ und Nr. .../2004 ⁽²⁾ sowie andere einschlägige Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt.
- b) Die zuständige Behörde kann eine bedingte Zulassung erteilen, wenn die Besichtigung an Ort und Stelle ergibt, dass der Betrieb alle Anforderungen hinsichtlich der Infrastruktur und der Ausrüstung erfüllt. Die endgültige Zulassung erteilt sie nur dann, wenn eine erneute Besichtigung an Ort und Stelle, die innerhalb von drei Monaten nach Erteilung der bedingten Zulassung vorgenommen wird, ergibt, dass der Betrieb die anderen Anforderungen des Buchstaben a) erfüllt. Wenn deutliche Fortschritte erzielt worden sind, der Betrieb jedoch noch nicht alle diese Anforderungen erfüllt, kann die zuständige Behörde die Geltungsdauer der bedingten Zulassung verlängern. Die Geltungsdauer der bedingten Zulassung darf jedoch insgesamt sechs Monate nicht überschreiten.
- (2) Im Falle von Fabrik- und Gefrierschiffen unter der Flagge von Mitgliedstaaten können die für die bedingte Zulassung anderer Betriebe geltenden Höchstzeiträume von drei und sechs Monaten erforderlichenfalls verlängert werden. Die Geltungsdauer der bedingten Zulassung darf jedoch insgesamt zwölf Monate nicht überschreiten. Inspektionen solcher Schiffe werden gemäß Anhang III durchgeführt.
- (3) Die zuständige Behörde teilt jedem zugelassenen Betrieb, einschließlich der bedingt zugelassenen Betriebe, eine Zulassungsnummer zu, die durch Codes ergänzt werden kann, welche die Art der Erzeugnisse tierischen Ursprungs bezeichnen. Bei Großmärkten kann die Zulassungsnummer durch Unternehmern ergänzt werden, die Betriebseinheiten oder Gruppen von Betriebseinheiten bezeichnen, welche Erzeugnisse tierischen Ursprungs verkaufen oder herstellen.
- (4) a) Die zuständige Behörde überprüft im Rahmen der amtlichen Überwachung nach den Artikeln 4 bis 8 die Zulassung von Betrieben.
- b) Stellt die zuständige Behörde ernsthafte Mängel fest oder muss sie die Produktion in einem Betrieb wiederholt still

legen und ist der Lebensmittelunternehmer nicht in der Lage, für die künftige Produktion angemessene Garantien zu bieten, so leitet die zuständige Behörde entsprechende Verfahren ein, um dem Betrieb die Zulassung zu entziehen. Die zuständige Behörde kann jedoch die Zulassung eines Betriebs aussetzen, wenn der Lebensmittelunternehmer gewährleisten kann, dass er die Mängel innerhalb einer vertretbaren Frist behebt.

- c) Im Falle von Großmärkten kann die zuständige Behörde bestimmten Betriebseinheiten oder Gruppen von Betriebseinheiten die Zulassung entziehen oder ihre Zulassung aussetzen.

(5) Die Absätze 1, 2 und 3 gelten

- a) für Betriebe, die am Tag des Beginns der Anwendung dieser Verordnung oder danach mit dem Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beginnen, und
- b) für Betriebe, die bereits Erzeugnisse tierischen Ursprungs in Verkehr bringen, aber vorher nicht zulassungspflichtig waren. In diesem Fall führt die zuständige Behörde die nach Absatz 1 erforderliche Besichtigung an Ort und Stelle so bald wie möglich durch.

Absatz 4 gilt auch für zugelassene Betriebe, die unmittelbar vor Beginn der Anwendung dieser Verordnung Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß den Gemeinschaftsvorschriften in Verkehr gebracht haben.

- (6) Die Mitgliedstaaten führen aktualisierte Listen der zugelassenen Betriebe unter Angabe der jeweiligen Zulassungsnummer und anderer einschlägiger Informationen und machen diese Listen anderen Mitgliedstaaten und der Öffentlichkeit auf eine Weise zugänglich, die nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt werden kann.

Artikel 4

Anforderungen an die amtliche Überwachung sämtlicher
in den Geltungsbereich dieser Verordnung fallender Er-
zeugnisse tierischen Ursprungs

- (1) Die zuständige Behörde führt eine amtliche Überwachung durch, um zu überprüfen, ob die Lebensmittelunternehmer die Bestimmungen
- a) der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾,
- b) der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽²⁾ und
- c) der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002
- einhalten.
- (2) Die amtliche Überwachung gemäß Absatz 1 umfasst
- a) Überprüfungen (Audits) der guten Hygienepaxis und der Verfahren, die auf einer Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Verfahren) gestützt sind,

⁽¹⁾ Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

⁽²⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

b) die amtliche Überwachung gemäß den Artikeln 5 bis 8 sowie

c) in den Anhängen genannte besondere Überprüfungsaufgaben.

(3) Bezüglich der guten Hygienepraxis ist zu überprüfen, ob die Lebensmittelunternehmer kontinuierlich und ordnungsgemäß Verfahren anwenden, die mindestens Folgendes abdecken:

a) Prüfung der Informationen zur Lebensmittelkette;

b) Gestaltung und Instandhaltung der Betriebsstätten und der Einrichtungen;

c) Hygiene vor, während und nach Durchführung der Tätigkeiten;

d) persönliche Hygiene;

e) Unterweisung in Hygiene und Arbeitsverfahren;

f) Schädlingsbekämpfung;

g) Wasserqualität;

h) Temperaturkontrolle;

i) Kontrolle ein- und ausgehender Lebensmittellieferungen und der Begleitdokumente.

(4) Bezüglich der HACCP-gestützten Verfahren ist zu überprüfen, ob die Lebensmittelunternehmer diese Verfahren kontinuierlich und ordnungsgemäß anwenden; bei dieser Überprüfung ist insbesondere darauf zu achten, dass die Verfahren die in Anhang II Abschnitt II der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ genannten Garantien bieten. Insbesondere ist zu prüfen, ob die Verfahren so weit wie möglich sicherstellen, dass die Erzeugnisse tierischen Ursprungs

a) den in Rechtsvorschriften der Gemeinschaft festgelegten mikrobiologischen Kriterien entsprechen,

b) mit den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften über Rückstände, Schadstoffe und verbotene Stoffe im Einklang stehen und

c) keine physikalischen Gefahrenquellen, wie Fremdkörper, enthalten.

Wendet ein Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽²⁾ die in den Leitlinien zur Anwendung der HACCP-Grundsätze angegebenen Verfahren an, anstatt eigene spezifische Verfahren festzulegen, so ist die ordnungsgemäße Anwendung dieser Leitlinien zu überprüfen.

(5) Zusätzlich zu der Verifizierung der Einhaltung sonstiger Rückverfolgbarkeitsvorschriften wird in allen gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ zugelassenen Betrieben verifiziert, ob die Bestimmungen der genannten Verordnung hinsichtlich der Verwendung von Identitätskennzeichen eingehalten werden.

⁽¹⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

⁽²⁾ Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

(6) Im Falle von Schlachthöfen, Wildbearbeitungsbetrieben und Zerlegungsbetrieben, die frisches Fleisch in Verkehr bringen, führt der amtliche Tierarzt die in den Absätzen 3 und 4 genannten Überprüfungsaufgaben aus.

(7) Bei den Überprüfungen hat die zuständige Behörde besondere Aufmerksamkeit zu verwenden auf

a) die Feststellung, ob das Personal und die vom Personal im Betrieb verrichteten Tätigkeiten auf allen Produktionsstufen die einschlägigen Anforderungen der in Absatz 1 Buchstaben a) und b) genannten Verordnungen erfüllen. Zusätzlich zu dieser Überprüfung kann die zuständige Behörde sich mit Hilfe von Leistungstests vergewissern, dass die Leistung des Personals bestimmten Parametern entspricht,

b) die Verifizierung der einschlägigen Aufzeichnungen des Lebensmittelunternehmers,

c) Probenahmen für Laboranalysen, sofern erforderlich, und

d) die Dokumentation der berücksichtigten Elemente und der Ergebnisse der Überprüfungen.

(8) Art und Umfang der Überprüfung der einzelnen Betriebe hängen von den Ergebnissen der Risikobewertung ab. Hierzu hat die zuständige Behörde regelmäßig Folgendes zu bewerten:

a) die Risiken für die Gesundheit der Bevölkerung und gegebenenfalls für die Tiergesundheit,

b) im Falle von Schlachthöfen die Aspekte des Wohlbefindens der Tiere,

c) Art und Umfang der durchgeführten Prozesse und

d) das bisherige Verhalten des Lebensmittelunternehmers hinsichtlich der Einhaltung des Lebensmittelrechts.

Artikel 5

Frischfleisch

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass Frischfleisch einer amtlichen Überwachung gemäß Anhang I unterzogen wird.

1. Gemäß den allgemeinen Bestimmungen des Anhangs I Abschnitt I Kapitel II und den besonderen Bestimmungen des Anhangs I Abschnitt IV führt der amtliche Tierarzt in Schlachthöfen, Wildbearbeitungsbetrieben und Zerlegungsbetrieben, die frisches Fleisch in Verkehr bringen, Inspektionen vor allem in Bezug auf Folgendes durch:

a) Informationen zur Lebensmittelkette;

b) Schlachtieruntersuchung;

c) Wohlbefinden der Tiere;

d) Fleischuntersuchung;

- e) spezifiziertes Risikomaterial und andere tierische Nebenprodukte;
- f) Labortests.
2. Die Genusstauglichkeitskennzeichnung der Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren, Säugetier-Farmwild, ausgenommen Hasentiere, und frei lebendem Großwild sowie von Schlachtkörperhälften, Vierteln und Teilstücken, die durch Zerlegung von Schlachtkörperhälften in drei großmarktübliche Stücke gewonnen werden, ist gemäß Anhang I Kapitel III Abschnitt I im Schlachthof und im Wildbearbeitungsbetrieb vorzunehmen. Die Genusstauglichkeitskennzeichnung wird vom amtlichen Tierarzt oder unter seiner Verantwortung angebracht, wenn die amtliche Überwachung keine Mängel ergeben hat, die das Fleisch genussuntauglich machen.
3. Der amtliche Tierarzt trifft, nachdem er die unter den Nummern 1 und 2 genannten Kontrollen durchgeführt hat, geeignete Maßnahmen, wie sie in Anhang I Abschnitt II dargestellt sind; sie betreffen insbesondere
- die Mitteilung von Inspektionsbefunden,
 - Entscheidungen bezüglich der Informationen zur Lebensmittelkette,
 - Entscheidungen bezüglich lebender Tiere,
 - Entscheidungen bezüglich des Wohlbefindens der Tiere, und
 - Entscheidungen bezüglich Fleisch.
4. Amtliche Hilfskräfte können den amtlichen Tierarzt bei der amtlichen Überwachung nach Anhang I Abschnitte I und II in der in Anhang I Abschnitt III Kapitel I dargestellten Weise unterstützen. Dabei arbeiten sie als Teil eines unabhängigen Teams.
5. a) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass sie über genügend amtliches Personal verfügen, damit die amtliche Überwachung gemäß Anhang I in der in Anhang I Abschnitt III Kapitel II festgelegten Häufigkeit erfolgen kann.
- b) Bei der Veranschlagung des Bedarfs an amtlichem Personal für die Schlachtlinie der einzelnen Schlachthöfe ist ein risikobezogener Ansatz zu verfolgen. Die Zahl der amtlichen Mitarbeiter muss ausreichend sein, so dass alle Anforderungen dieser Verordnung erfüllt werden können.
6. a) Die Mitgliedstaaten können dem Schlachthofpersonal gestatten, bei der amtlichen Überwachung der Gewinnung von Fleisch und Geflügel, Hasentieren, Mastschweinen und Mastkälbern gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel III Teil A mitzuwirken und bestimmte Aufgaben unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes auszuführen. In diesem Fall stellen sie sicher, dass das betreffende Personal
- über die erforderliche Qualifikation verfügt und sich gemäß den genannten Bestimmungen einer entsprechenden Ausbildung unterzieht,
 - unabhängig von dem in der Produktion tätigen Personal arbeitet und
 - dem amtlichen Tierarzt etwaige Mängel meldet.
- Für die Zwecke dieses Buchstabens bezeichnen die Ausdrücke „Mastschweine“ und „Mastkälber“ Tiere, die seit dem Absetzen als Gruppe unter den gleichen Bedingungen aufgezogen wurden.
- Die Mitgliedstaaten können diese Regelung auf Fleisch anderer Tierarten ausdehnen, wenn die nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren erlassenen Vorschriften dies erlauben.
- b) Die Mitgliedstaaten können dem Schlachthofpersonal ferner gestatten, bestimmte Aufgaben im Zusammenhang mit der Entnahme von Stichproben und der Durchführung von Tests gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel III Teil B durchzuführen.
7. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass die amtlichen Tierärzte und die amtlichen Hilfskräfte über die erforderliche Qualifikation verfügen und sich gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel IV einer entsprechenden Ausbildung unterziehen.

Artikel 6

Lebende Muscheln

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass die Erzeugung und das Inverkehrbringen lebender Muscheln, lebender Stachelhäuter, lebender Manteltiere und lebender Meeresschnecken einer amtlichen Überwachung gemäß Anhang II unterzogen wird.

Artikel 7

Fischereierzeugnisse

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass die amtliche Überwachung von Fischereierzeugnissen gemäß Anhang III erfolgt.

Artikel 8

Rohmilch und Milcherzeugnisse

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass die amtliche Überwachung von Rohmilch und Milcherzeugnissen gemäß Anhang IV erfolgt.

Artikel 9

Maßnahmen im Fall eines Verstoßes

(1) Stellt die zuständige Behörde einen Verstoß gegen die in Artikel 4 Absatz 1 Buchstaben a) und b) genannten Verordnungen fest, so trifft sie Maßnahmen, um sicherzustellen, dass der Lebensmittelunternehmer Abhilfe schafft. Sie berücksichtigt dabei die Art des Verstoßes und das bisherige Verhalten des Lebensmittelunternehmers mit Blick auf Verstöße.

(2) Zu den Maßnahmen kann gegebenenfalls Folgendes gehören:

- a) Verhängung von Gesundheitsschutz- oder anderen Abhilfemaßnahmen, die für notwendig erachtet werden, um die Sicherheit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs oder die Einhaltung der einschlägigen rechtlichen Anforderungen zu gewährleisten;
- b) Einschränkung oder Verbot des Inverkehrbringens und der Ein- oder Ausfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs;
- c) Monitoring oder, falls erforderlich, Anordnung der Rücknahme, des Rückrufs und/oder der unschädlichen Beseitigung der Erzeugnisse tierischen Ursprungs;
- d) Genehmigung zur Verwendung der Erzeugnisse tierischen Ursprungs für andere als die ursprünglich vorgesehenen Zwecke;
- e) Betriebsaussetzung oder Schließung des ganzen oder eines Teils des betreffenden Lebensmittelunternehmens für einen angemessenen Zeitraum;
- f) Aussetzung oder Entzug der Zulassung des Betriebs;
- g) bei Sendungen aus Drittländern Beschlagnahme und anschließend unschädliche Beseitigung oder Rücksendung;
- h) sonstige Maßnahmen, die von der zuständigen Behörde für angemessen erachtet werden.

(3) Die zuständige Behörde unterrichtet den betreffenden Lebensmittelunternehmer oder einen Vertreter

- a) schriftlich über ihre Entscheidung über Maßnahmen nach Absatz 1 sowie die Gründe hierfür und
- b) über sein Recht auf Widerspruch gegen derartige Entscheidungen und über geltende Verfahren und Fristen.

Gegebenenfalls teilt die zuständige Behörde ihre Entscheidung auch der zuständigen Behörde des Versandmitgliedstaats mit.

KAPITEL III

VERFAHREN IN BEZUG AUF DIE EINFUHR

Artikel 10

Allgemeine Grundsätze und Bedingungen

Zum Zwecke einer einheitlichen Anwendung der in Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 aufgestellten Grundsätze und Bedingungen gelten die in diesem Kapitel festgelegten Verfahren.

Artikel 11

Listen von Drittländern und Drittlandgebieten, aus denen die Einfuhr bestimmter Erzeugnisse tierischen Ursprungs zulässig ist

(1) Erzeugnisse tierischen Ursprungs dürfen nur aus einem Drittland oder einem Drittlandgebiet eingeführt werden, das auf

einer Liste aufgeführt ist, die nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren erstellt und aktualisiert wurde.

(2) Ein Drittland wird in diesen Listen nur aufgeführt, wenn in dem betreffenden Land eine gemeinschaftliche Kontrolle stattgefunden und ergeben hat, dass die zuständige Behörde angemessene Garantien im Sinne von Absatz 4 bietet. Drittländer, in denen keine gemeinschaftliche Kontrolle stattgefunden hat, können in diesen Listen jedoch aufgeführt werden, wenn

- a) das gemäß Artikel 18 Nummer 18 ermittelte Risiko dies nicht erfordert und
- b) wenn bei der Entscheidung, ein bestimmtes Drittland in eine Liste nach Absatz 1 aufzunehmen, festgestellt wird, dass aus anderen Informationen hervorgeht, dass die zuständige Behörde die erforderlichen Garantien bietet.

(3) Die nach diesem Artikel erstellten Listen können mit anderen, für die Zwecke der Gesundheit der Bevölkerung und der Tiergesundheit erstellten Listen kombiniert werden.

(4) Bei der Erstellung bzw. Aktualisierung der Listen sind insbesondere folgende Kriterien zu beachten:

- a) die Rechtsvorschriften des betreffenden Drittlandes in Bezug auf
 - i) Erzeugnisse tierischen Ursprungs,
 - ii) den Einsatz von Tierarzneimitteln, einschließlich der Vorschriften für das Verbot oder die Zulassung dieser Arzneimittel, ihre Verteilung, ihr Inverkehrbringen und die Regeln für die Verwaltung und Inspektion und
 - iii) die Zubereitung und Verwendung von Futtermitteln, einschließlich der Verfahren für den Einsatz von Zusatzstoffen und die Zubereitung und Verwendung von Fütterungsarzneimitteln, sowie die hygienische Qualität der für die Zubereitung von Futtermitteln verwendeten Ausgangsmaterialien sowie des Endprodukts;
- b) die Organisation der zuständigen Behörde des Drittlandes, die Befugnisse und Unabhängigkeit dieser Behörden und die Aufsicht, der sie unterliegen, sowie ihre Befugnis, die Anwendung ihrer Rechtsvorschriften wirksam durchzusetzen;
- c) die Schulung des Personals in der Durchführung der amtlichen Überwachung;
- d) die Mittel, einschließlich diagnostischer Möglichkeiten, die den zuständigen Behörden zur Verfügung stehen;
- e) das Vorhandensein und die Anwendung dokumentierter, nach Prioritäten arbeitender Kontrollverfahren und Kontrollsysteme;

- f) gegebenenfalls die Lage hinsichtlich Tiergesundheit sowie die Verfahren zur Unterrichtung der Kommission und einschlägiger internationaler Stellen im Falle eines Ausbruchs einer Tierseuche;
- g) der Umfang und die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einfuhr von Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs;
- h) die Zusicherung des Drittlandes in Bezug auf die Einhaltung der Gemeinschaftsvorschriften oder die Gleichwertigkeit der eigenen Bestimmungen;
- i) die Hygienevorschriften für die Erzeugung, Herstellung, Behandlung, Lagerung und Versendung von für die Gemeinschaft bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs;
- j) etwaige praktische Erfahrungen mit der Vermarktung des betreffenden Drittlanderzeugnisses und die Ergebnisse der Einfuhrkontrollen;
- k) die Ergebnisse von Kontrollen der Gemeinschaft im Drittland, insbesondere die Ergebnisse der Bewertung der zuständigen Behörden, sowie die Maßnahmen, die die zuständigen Behörden als Reaktion auf nach einer Gemeinschaftskontrolle an sie gerichtete Empfehlungen ergriffen haben;
- l) das Vorhandensein, die Durchführung und die Bekanntmachung eines genehmigten Zoonosenbekämpfungsprogramms;
- m) das Vorhandensein, die Durchführung und die Bekanntmachung eines genehmigten Rückstandskontrollprogramms.
- (5) Die Kommission trägt dafür Sorge, dass der Öffentlichkeit aktuelle Fassungen aller nach diesem Artikel erstellten oder aktualisierten Listen zugänglich gemacht werden.

Artikel 12

Liste der Betriebe, aus denen bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs eingeführt werden dürfen

- (1) Erzeugnisse tierischen Ursprungs dürfen nur dann in die Gemeinschaft eingeführt werden, wenn sie aus Betrieben versandt wurden, die in den nach diesem Artikel erstellten und aktualisierten Listen aufgeführt sind, und wenn sie in solchen Betrieben gewonnen oder zubereitet wurden, es sei denn,
- a) es wird nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren im Einzelfall entschieden, dass das betreffende Drittland in Bezug auf die Einfuhr bestimmter Erzeugnisse tierischen Ursprungs Garantien bietet, die ausreichen, um die Erfüllung der Anforderungen gemäß Absatz 2 zu gewährleisten, und das im vorliegenden Artikel vorgesehene Verfahren daher unnötig machen;
- b) es liegen die in Anhang V bezeichneten Fälle vor.

Außerdem dürfen Frischfleisch, Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse und Separatorenfleisch nur dann in die Gemeinschaft eingeführt werden, wenn sie aus

Fleisch hergestellt wurden, das aus Schlachthäusern und Zerlegungsbetrieben, die in gemäß diesem Artikel erstellten und aktualisierten Listen aufgeführt sind, oder aus zugelassenen Gemeinschaftsbetrieben stammt.

(2) Ein Betrieb kann in eine solche Liste nur aufgenommen werden, wenn die zuständige Behörde des Ursprungsmitgliedstaates garantiert, dass

- a) dieser Betrieb sowie jeder Betrieb, der bei der Herstellung der betreffenden Erzeugnisse tierischen Ursprungs verwendete Ausgangsmaterialien tierischen Ursprungs handhabt, die einschlägigen Gemeinschaftsanforderungen, insbesondere diejenigen der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾, oder die Anforderungen, die bei der Entscheidung, das betreffende Drittland gemäß Artikel 11 in die entsprechende Liste aufzunehmen, als gleichwertig befunden wurden, erfüllt;
- b) die Betriebe von einem amtlichen Kontrolldienst in diesem Drittland überwacht werden, der der Kommission falls erforderlich alle einschlägigen Informationen über die Betriebe, die Ausgangsmaterialien liefern, zur Verfügung stellt;
- c) sie tatsächlich befugt ist, den Betrieben Ausfuhren in die Gemeinschaft zu untersagen, wenn dieser die in Buchstabe a) genannten Anforderungen nicht erfüllen.

(3) Die zuständigen Behörden von Drittländern, die in gemäß Artikel 11 erstellten und aktualisierten Listen aufgeführt sind, garantieren, dass die in Absatz 1 genannten Listen der Betriebe erstellt, auf aktuellem Stand gehalten und der Kommission übermittelt werden.

(4) a) Die Kommission unterrichtet die von den Mitgliedstaaten zu diesem Zweck bezeichneten Kontaktstellen regelmäßig über neue oder aktualisierte Listen, die sie von den zuständigen Behörden der betreffenden Drittländer gemäß Absatz 3 erhalten hat.

b) Erhebt binnen 20 Werktagen nach dieser Unterrichtung kein Mitgliedstaat Einspruch gegen die neue oder aktualisierte Liste, so dürfen Erzeugnisse der Betriebe, die in der Liste aufgeführt werden, nach Ablauf von 10 Werktagen nach dem Tag, an dem die Kommission die Liste der Öffentlichkeit zugänglich gemacht hat, eingeführt werden.

c) Legt mindestens ein Mitgliedstaat schriftliche Bemerkungen vor oder hält die Kommission aufgrund entsprechender Informationen, wie beispielsweise gemeinschaftlicher Inspektionsberichte oder einer Meldung im Rahmen des Schnellwarnsystems, die Änderung einer Liste für erforderlich, so unterrichtet sie alle Mitgliedstaaten und setzt diesen Punkt auf die Tagesordnung für die nächste Sitzung der zuständigen Fachgruppe des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit gegebenenfalls zur Beschlussfassung nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren.

(5) Die Kommission trägt dafür Sorge, dass der Öffentlichkeit aktuelle Fassungen aller Listen zugänglich gemacht werden.

⁽¹⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

Artikel 13

Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeres- schnecken

(1) Ungeachtet des Artikels 12 Absatz 1 Buchstabe b) müssen lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeres-
schnecken aus Erzeugungsgebieten in Drittländern kommen,
die in den gemäß Artikel 12 erstellten und aktualisierten Listen
aufgeführt sind.

(2) Die Anforderung des Absatzes 1 gilt nicht für Kamm-
muscheln, die außerhalb eingestufte Erzeugungsgebiete geerntet
werden. Die amtliche Überwachung in Bezug auf Kamm-
muscheln erfolgt jedoch gemäß Anhang II Kapitel III.

3. a) Vor Erstellung der in Absatz 1 genannten Listen werden
insbesondere die Garantien berücksichtigt, welche die zu-
ständige Behörde des Drittlands in Bezug auf die Einhal-
tung der nach dieser Verordnung für die Einstufung und
Überwachung der Erzeugungsgebiete geltenden Anfor-
derungen geben kann.

b) Es muss eine Gemeinschaftsinspektion vor Ort stattfin-
den, bevor diese Listen erstellt werden, es sei denn,

i) das gemäß Artikel 18 Nummer 18 ermittelte Risiko
erfordert dies nicht und

ii) bei der Entscheidung, ein bestimmtes Erzeugungs-
gebiet in eine Liste nach Absatz 1 aufzunehmen,
wird festgestellt, dass aus anderen Informationen her-
vorgeht, dass die zuständige Behörde die erforderli-
chen Garantien bietet.

(4) Die Kommission trägt dafür Sorge, dass der Öffentlich-
keit aktuelle Fassungen aller nach diesem Artikel erstellten oder
aktualisierten Listen zugänglich gemacht werden.

Artikel 14

Dokumente

(1) Sendungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die in
die Gemeinschaft eingeführt werden, ist ein Dokument beizufü-
gen, das die Anforderungen des Anhangs VI erfüllt.

(2) In dem Dokument ist zu bestätigen, dass die Erzeugnisse

a) den Anforderungen, die für derartige Erzeugnisse in oder
gemäß den Verordnungen (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ und Nr.
.../2004 ⁽²⁾ festgelegt sind, oder gleichwertigen Anforderun-
gen genügen sowie

b) etwaigen gemäß Artikel 18 Nummer 19 festgelegten beson-
deren Einfuhrbedingungen entsprechen.

⁽¹⁾ Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

⁽²⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

(3) Die Dokumente können Einzelheiten enthalten, die nach
anderen Gemeinschaftsvorschriften im Bereich der Gesundheit
der Bevölkerung und der Tiergesundheit erforderlich sind.

(4) Ausnahmen von Absatz 1 können nach dem in Artikel
19 Absatz 2 genannten Verfahren gewährt werden, wenn es
möglich ist, die Garantien nach Absatz 2 des vorliegenden
Artikels auf andere Art und Weise zu erhalten.

Artikel 15

Besondere Bestimmungen für Fischereierzeugnisse

(1) Das in diesem Kapitel festgelegte Verfahren gilt nicht für
frische Fischereierzeugnisse, die in der Gemeinschaft unmittel-
bar von einem Fangschiff angelandet werden, das unter der
Flagge eines Drittlandes fährt.

Die amtliche Überwachung solcher Fischereierzeugnisse erfolgt
gemäß Anhang III.

(2) a) Fischereierzeugnisse, die von einem Fabrik- oder Gefrier-
schiff unter der Flagge eines Drittlandes eingeführt wer-
den, müssen von Schiffen kommen, die in einer nach
dem Verfahren des Artikels 12 Absatz 4 erstellten und
aktualisierten Liste aufgeführt sind.

b) Abweichend von Artikel 12 Absatz 2 Buchstabe b) kann
ein Schiff auch in eine solche Liste aufgenommen wer-
den

i) auf der Grundlage einer gemeinsamen Mitteilung der
zuständigen Behörde des Drittlandes, unter dessen
Flagge das Schiff fährt, und der zuständigen Behörde
eines anderen Drittlandes, der die erstgenannte Be-
hörde die Zuständigkeit für die Inspektion des Schif-
fes übertragen hat, sofern

— dieses Drittland in der gemäß Artikel 11 erstellten
Liste der Drittländer, aus denen Fischereierzeug-
nisse eingeführt werden dürfen, aufgeführt ist,

— alle Fischereierzeugnisse, die von dem betreffen-
den Schiff stammen und für das Inverkehrbringen
in der Gemeinschaft bestimmt sind, unmittelbar
in diesem Drittland angelandet werden,

— die zuständige Behörde dieses Drittlandes das
Schiff inspiziert und erklärt hat, dass es den An-
forderungen der Gemeinschaft genügt, und

— die zuständige Behörde dieses Drittlandes erklärt
hat, dass sie das Schiff regelmäßig inspizieren
wird, um sicherzustellen, dass es den Anforderun-
gen der Gemeinschaft auch weiterhin entspricht,

oder

ii) auf der Grundlage einer gemeinsamen Mitteilung der zuständigen Behörde des Drittlands, unter dessen Flagge das Schiff fährt, und der zuständigen Behörde eines Mitgliedstaats, der die erstgenannte Behörde die Zuständigkeit für die Inspektion des Schiffes übertragen hat, sofern

- alle Fischereierzeugnisse, die von dem betreffenden Schiff stammen und für das Inverkehrbringen in der Gemeinschaft bestimmt sind, unmittelbar in diesem Mitgliedstaat angelandet werden,
- die zuständige Behörde dieses Mitgliedstaats das Schiff inspiziert und erklärt hat, dass es den Anforderungen der Gemeinschaft genügt, und
- die zuständige Behörde dieses Mitgliedstaats erklärt, dass sie das Schiff regelmäßig inspiziert wird, um sicherzustellen, dass es den Anforderungen der Gemeinschaft auch weiterhin entspricht.

c) Die Kommission trägt dafür Sorge, dass der Öffentlichkeit aktuelle Fassungen aller nach diesem Artikel erstellten oder aktualisierten Listen zugänglich gemacht werden.

(3) Werden Fischereierzeugnisse unmittelbar von einem Fang- oder Gefrierschiff angelandet, so kann das nach Artikel 14 erforderliche Dokument durch ein vom Kapitän unterzeichnetes Dokument ersetzt werden.

(4) Detaillierte Durchführungsbestimmungen zu dem vorliegenden Artikel können nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt werden.

KAPITEL IV

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 16

Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen

Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen können nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt werden.

Artikel 17

Änderung und Anpassung der Anhänge

(1) Die Anhänge I, II, III, IV, V und VI können nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren geändert oder ergänzt werden, um dem wissenschaftlichen und technischen Fortschritt Rechnung zu tragen.

(2) Nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren können Ausnahmen von den Anhängen I, II, III, IV, V und VI

gewährt werden, sofern die Erreichung der Ziele dieser Verordnung damit nicht in Frage gestellt wird.

(3) Die Mitgliedstaaten können, ohne die Erreichung der Ziele dieser Verordnung zu gefährden, nach den Absätzen 4 bis 7 einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung der Anforderungen des Anhangs I erlassen.

(4) Die einzelstaatlichen Vorschriften gemäß Absatz 3

a) haben zum Ziel,

i) die weitere Anwendung traditioneller Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufen von Lebensmitteln zu ermöglichen,

ii) den Bedürfnissen von Lebensmittelunternehmen mit geringem Produktionsvolumen oder in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen oder

iii) die Durchführung von Pilotvorhaben zur Erprobung neuer Konzepte bei Hygienekontrollen von Fleisch zu ermöglichen;

b) betreffen insbesondere folgende Aspekte von Anhang I:

i) Informationen zur Lebensmittelkette;

ii) die Anwesenheit der zuständigen Behörde in Betrieben.

(5) Mitgliedstaaten, die gemäß Absatz 3 einzelstaatliche Vorschriften erlassen wollen, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten mit. Jede Mitteilung enthält

a) eine ausführliche Beschreibung der Anforderungen, die nach Ansicht des betreffenden Mitgliedstaats angepasst werden müssen, und die Art der angestrebten Anpassung,

b) eine Beschreibung der betroffenen Betriebe,

c) eine Erläuterung der Gründe für die Anpassung, einschließlich gegebenenfalls einer Zusammenfassung der Ergebnisse der durchgeführten Gefahrenanalyse und der Maßnahmen, die getroffen werden sollen, um sicherzustellen, dass die Anpassung die Ziele dieser Verordnung nicht gefährdet, sowie

d) alle sonstigen relevanten Informationen.

(6) Die anderen Mitgliedstaaten haben ab Eingang einer Mitteilung gemäß Absatz 5 drei Monate Zeit, um der Kommission schriftliche Bemerkungen zu übermitteln. Die Kommission kann die Mitgliedstaaten in dem in Artikel 19 Absatz 1 genannten Ausschuss anhören; wenn sie schriftliche Bemerkungen von einem oder mehreren Mitgliedstaaten erhält, muss sie diese Anhörung durchführen. Die Kommission kann nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren entscheiden, ob die geplanten Vorschriften — erforderlichenfalls mit geeigneten Änderungen — erlassen werden dürfen. Die Kommission kann gegebenenfalls gemäß den Absätzen 1 oder 2 des vorliegenden Artikels allgemeine Maßnahmen vorschlagen.

(7) Ein Mitgliedstaat darf einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung des Anhangs I nur erlassen, wenn

- a) eine entsprechende Entscheidung gemäß Absatz 6 vorliegt oder
- b) die Kommission die Mitgliedstaaten einen Monat nach Ablauf der Frist gemäß Absatz 6 nicht davon in Kenntnis gesetzt hat, dass ihr schriftliche Bemerkungen vorliegen oder dass sie beabsichtigt, die Annahme einer Entscheidung gemäß Absatz 6 vorzuschlagen.

(8) Erlässt ein Mitgliedstaat gemäß den Absätzen 3 bis 7 einzelstaatliche Vorschriften zur Durchführung eines Pilotvorhabens zur Erprobung neuer Konzepte bei Hygienekontrollen von Fleisch, teilt er der Kommission die Ergebnisse mit, sobald diese vorliegen. Die Kommission prüft sodann, ob sie gemäß Absatz 1 allgemeine Maßnahmen vorschlägt.

Artikel 18

Besondere Beschlüsse

Unbeschadet der allgemeinen Gültigkeit von Artikel 16 und Artikel 17 Absatz 1 können nach dem in Artikel 19 Absatz 2 genannten Verfahren Durchführungsbestimmungen oder Änderungen der Anhänge I, II, III, IV, V oder VI erlassen werden, um Folgendes festzulegen:

1. Tests zur Beurteilung der Leistung der Lebensmittelunternehmer und ihres Personals;
2. das Verfahren zur Übermittlung von Inspektionsergebnissen;
3. Kriterien, um auf der Grundlage einer Risikoanalyse zu ermitteln, ob bei den Schlachtier- und Fleischuntersuchungen auf die Anwesenheit des amtlichen Tierarztes in Schlachthöfen und Wildbearbeitungsbetrieben verzichtet werden kann;
4. die Vorschriften hinsichtlich des Inhalts der Tests für amtliche Tierärzte und amtliche Hilfskräfte;
5. mikrobiologische Kriterien für die Prozesskontrolle in Bezug auf die Hygiene in den Betrieben;
6. alternative Verfahren sowie serologische oder andere Labortests, die Garantien bieten, welche den Garantien, die die in Anhang I Abschnitt IV beschriebenen besonderen Fleischuntersuchungsverfahren bieten, zumindest gleichwertig sind und sie deshalb ersetzen können, wenn die zuständige Behörde dies beschließt;
7. die Umstände, unter denen auf einige der in Anhang I Abschnitt IV beschriebenen besonderen Fleischuntersuchungsverfahren je nach Herkunftsbetrieb, -region oder -land und nach den Grundsätzen der Risikoanalyse verzichtet werden kann;
8. Vorschriften für Labortests;
9. die Kältebehandlung, der Fleisch im Hinblick auf Cysticercose und Trichinose zu unterziehen ist;
10. die Voraussetzungen, unter denen Betriebe und Gebiete amtlich als frei von Cysticercus oder Trichinen erklärt werden können;
11. die Untersuchungsmethoden für die in Anhang I Abschnitt IV Kapitel IX genannten Zustände;
12. Kriterien für die kontrollierten Haltungsbedingungen und integrierte Produktionssysteme bei Mastschweinen;
13. Kriterien für die Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzungsgebieten für lebende Muscheln in Zusammenarbeit mit dem zuständigen gemeinschaftlichen Referenzlabor; dazu gehören
 - a) Grenzwerte und Analysemethoden für marine Biotoxine,
 - b) virologische Nachweisverfahren und virologische Normen und
 - c) Stichprobenpläne und die Methoden und Analysetoleranzen zur Überprüfung der Einhaltung der Kriterien;
14. organoleptische Kriterien für die Frischeprüfung von Fischereierzeugnissen;
15. die analytischen Grenzwerte, die Analysemethoden und die Probenahmepläne zur Durchführung der in Anhang III vorgeschriebenen amtlichen Überwachung von Fischereierzeugnissen, auch hinsichtlich Parasiten und Umweltschadstoffen;
16. das Verfahren, nach dem die Kommission die Listen von Drittländern und Drittlandbetrieben gemäß den Artikeln 11, 12, 13 und 15 der Öffentlichkeit zugänglich macht;
17. Musterdokumente und Kriterien für die Verwendung elektronischer Dokumente;
18. Kriterien für die Risikobewertung von bestimmten in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen tierischen Ursprungs;
19. spezielle Einfuhrbedingungen für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs unter Berücksichtigung der damit zusammenhängenden Risiken, der von den Drittländern vorgelegten Informationen und erforderlichenfalls der Ergebnisse von Gemeinschaftskontrollen in diesen Drittländern. Diese speziellen Einfuhrbedingungen können für ein einzelnes Erzeugnis tierischen Ursprungs oder für Erzeugnisgruppen erstellt werden. Sie können für ein einzelnes Drittland, für Regionen eines Drittlandes oder für eine Gruppe von Drittländern gelten;
20. die Bedingungen für die Einfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs aus einem Drittland oder einer Region eines Drittlands nach der Umsetzung eines Gleichwertigkeitsabkommens oder aufgrund eines zufrieden stellenden Ergebnisses einer Überprüfung, wonach anerkannt ist, dass die in dem Drittland oder der Region des Drittlands getroffenen Maßnahmen Garantien bieten, die den in der Gemeinschaft geltenden Garantien gleichwertig sind, sofern das Drittland entsprechende objektive Nachweise liefert.

*Artikel 19***Ausschussverfahren**

(1) Die Kommission wird von dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt, der durch Artikel 58 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingesetzt wurde.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

*Artikel 20***Anhörung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit**

Die Kommission konsultiert die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit zu unter diese Verordnung fallenden Fragen in allen Fällen, in denen dies notwendig ist, und insbesondere bevor sie Folgendes vorschlägt:

1. Änderung der besonderen Bestimmungen von Anhang I Abschnitt IV über Fleischuntersuchungsverfahren;
2. Änderung der Vorschriften von Anhang I Abschnitt IV Kapitel IX über Fleisch von Tieren, bei denen bei der Fleischuntersuchung Brucellose- oder Tuberkuloseläsionen festgestellt wurden;

3. Durchführungsbestimmungen zu den in Artikel 18 Nummern 5 bis 15 genannten Bereichen.

*Artikel 21***Bericht an das Europäische Parlament und den Rat**

(1) Die Kommission unterbreitet dem Europäischen Parlament und dem Rat spätestens am ... (*) einen Bericht über die bei der Anwendung dieser Verordnung gewonnenen Erfahrungen.

(2) Die Kommission hat dem Bericht gegebenenfalls geeignete Vorschläge beizufügen.

*Artikel 22***Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt zwanzig Tage nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Ihre Anwendung beginnt 18 Monate nach dem Zeitpunkt, zu dem alle folgenden Rechtsakte in Kraft getreten sind:

- a) Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾,
- b) Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽²⁾ und
- c) Richtlinie 2004/.../EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und mit Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind ⁽³⁾.

Sie gilt jedoch frühestens ab dem 1. Januar 2006.

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

Geschehen zu ...

Im Namen des Europäischen Parlaments

Der Präsident

Im Namen des Rates

Der Präsident

(*) Amtsblatt: fünf Jahre nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung.

⁽¹⁾ Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

⁽²⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

⁽³⁾ Siehe Seite 131 dieses Amtsblatts.

ANHANG I

FRISCHFLEISCH

ABSCHNITT I: AUFGABEN DES AMTLICHEN TIERARZTES

KAPITEL I: ÜBERPRÜFUNGSAUFGABEN

1. Zusätzlich zu den allgemeinen Bestimmungen des Artikels 4 Absatz 3 zur Überprüfung der guten Hygienepraxis hat der amtliche Tierarzt zu verifizieren, ob die betriebseigenen Verfahren der Lebensmittelunternehmer in Bezug auf Sammlung, Beförderung, Lagerung, Handhabung, Verarbeitung und Verwendung bzw. Beseitigung von nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukten einschließlich spezifizierten Risikomaterials, für die die Lebensmittelunternehmer verantwortlich sind, ständig eingehalten werden.
2. Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen des Artikels 4 Absatz 4 an die Überprüfung der Einhaltung der HACCP-gestützten Grundsätze hat der amtliche Tierarzt zu prüfen, ob die Verfahren der Lebensmittelunternehmer so weit wie möglich sicherstellen, dass Fleisch
 - a) keine pathophysiologischen Anomalien oder Veränderungen aufweist,
 - b) keine fäkale oder sonstige Verunreinigung aufweist und
 - c) kein spezifiziertes Risikomaterial enthält, sofern dies nicht nach dem Gemeinschaftsrecht zulässig ist, und in Übereinstimmung mit den Gemeinschaftsvorschriften über TSE gewonnen wurde.

KAPITEL II: INSPEKTIONSAUFGABEN

Bei der Durchführung der Inspektion gemäß diesem Kapitel hat der amtliche Tierarzt die Ergebnisse der gemäß Artikel 4 und Kapitel I durchgeführten Überprüfungsaufgaben zu berücksichtigen. Gegebenenfalls ist die Inspektion entsprechend auszurichten.

A. INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE

1. Der amtliche Tierarzt hat bei der Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung die relevanten Informationen aus den Aufzeichnungen des Herkunftsbetriebs der zur Schlachtung bestimmten Tiere zu prüfen und zu analysieren und die dokumentierten Ergebnisse dieser Prüfung und Analyse zu berücksichtigen.
2. Bei der Durchführung der Inspektionen hat der amtliche Tierarzt amtliche Bescheinigungen zu berücksichtigen, die die Tiere begleiten, sowie Erklärungen von Tierärzten, einschließlich amtlichen Tierärzten und zugelassenen Tierärzten, die Kontrollen auf der Ebene der Primärerzeugung durchführen.
3. Wenn die Lebensmittelunternehmer zusätzliche Maßnahmen treffen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, indem sie integrierte Systeme, eigene Qualitätskontrollsysteme, unabhängige Zertifizierung durch Dritte oder andere Mittel einsetzen, und wenn diese Maßnahmen dokumentiert werden und die betreffenden Tiere eindeutig identifizierbar sind, so kann der amtliche Tierarzt die Beteiligung an diesen Systemen bei den Inspektionen und der Überprüfung der HACCP-Verfahren berücksichtigen.

B. SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG

1. Mit Ausnahme der in den Absätzen 4 und 5 vorgesehenen Fällen
 - a) hat der amtliche Tierarzt vor der Schlachtung alle Tiere einer Schlachtieruntersuchung zu unterziehen;
 - b) muss diese Untersuchung innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft der Tiere im Schlachthof und innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung erfolgen.

Darüber hinaus kann der amtliche Tierarzt auch zu jeder anderen Zeit eine Untersuchung verlangen.

2. Mit der Schlachtieruntersuchung ist insbesondere festzustellen, ob bei dem der Inspektion unterzogenen Tier Anzeichen dafür vorliegen, dass
 - a) gegen die Tierschutzvorschriften verstoßen wurde oder
 - b) das Tier sich in einem Zustand befindet, der die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigen kann, wobei besonderes Augenmerk auf Zoonosen und auf Krankheiten aus der Liste A sowie gegebenenfalls der Liste B des Internationalen Tierseuchenamtes (Office International des Epizooties, OIE) zu richten ist.

3. Zusätzlich zur routinemäßigen Schlachttieruntersuchung hat der amtliche Tierarzt eine klinische Untersuchung aller Tiere durchzuführen, die der Lebensmittelunternehmer oder eine amtliche Hilfskraft eventuell ausgesondert hat.
4. Im Falle einer Notschlachtung außerhalb des Schlachthofs und im Falle von erlegtem frei lebendem Wild hat der amtliche Tierarzt im Schlachthof oder im Wildbearbeitungsbetrieb die vom Tierarzt oder von einer kundigen Person gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ ausgestellte Bescheinigung, die den Tierkörper begleitet, zu prüfen.
5. Sofern dies in Abschnitt III Kapitel II oder in Abschnitt IV vorgesehen ist, kann die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden. In diesem Fall hat der amtliche Tierarzt im Schlachthof eine Schlachttieruntersuchung nur insoweit vorzunehmen, wie dies vorgesehen ist.

C. WOHLBEFINDEN DER TIERE

Der amtliche Tierarzt hat die Einhaltung der einschlägigen gemeinschaftlichen und nationalen Vorschriften für das Wohlbefinden der Tiere zu verifizieren, wie beispielsweise die Vorschriften über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Schlachtung und beim Transport.

D. FLEISCHUNTERSUCHUNG

1. Die Schlachtkörper und die dazugehörigen Nebenprodukte der Schlachtung sind unverzüglich nach der Schlachtung einer Fleischuntersuchung zu unterziehen. Alle äußeren Oberflächen sind zu begutachten. Dabei können eine geringfügige Handhabung des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung oder besondere technische Vorrichtungen erforderlich sein. Besonderes Augenmerk muss dabei Zoonosen und Krankheiten der Liste A sowie gegebenenfalls der Liste B des Internationalen Tierseuchenamtes (OIE) gelten. Die Geschwindigkeit der Schlachtlinie und die Zahl des anwesenden Inspektionspersonals müssen eine ordnungsgemäße Untersuchung erlauben.
2. Sofern dies für erforderlich erachtet wird, sind zusätzlich Untersuchungen wie Durchtasten und Anschneiden von Schlachtkörperteilen und Nebenprodukten der Schlachtung und Labortests durchzuführen, um
 - a) einen endgültigen Befund zu erhalten oder
 - b) zum Nachweis
 - i) einer Tierkrankheit,
 - ii) von Rückständen oder Schadstoffen, welche die nach den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften festgesetzten Höchstwerte überschreiten, oder
 - iii) der Nichteinhaltung mikrobiologischer Kriterien oder
 - iv) anderer Faktoren, die es gegebenenfalls erforderlich machen, dass das Fleisch für genussuntauglich erklärt wird oder seine Verwendung Beschränkungen unterliegt,insbesondere bei notgeschlachteten Tieren.
3. Der amtliche Tierarzt hat zu verlangen, dass Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Einhufern, mehr als sechs Monate alten Rindern und mehr als vier Wochen alten Hausschweinen für die Fleischuntersuchung entlang der Wirbelsäule der Länge nach in Schlachtkörperhälften gespalten werden. Soweit für die Untersuchung erforderlich, kann der amtliche Tierarzt ferner verlangen, dass Kopf oder Schlachtkörper der Länge nach gespalten werden. Mit Rücksicht auf besondere Essgewohnheiten, technologische Entwicklungen oder besondere sanitäre Verhältnisse kann die zuständige Behörde jedoch genehmigen, dass Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Einhufern, mehr als sechs Monate alten Rindern und mehr als vier Wochen alten Hausschweinen ohne eine Spaltung in zwei Hälften zur Untersuchung vorgestellt werden.
4. Während der Untersuchung sind Vorkehrungen zu treffen, damit das Risiko einer Kontaminierung des Fleisches beim Durchtasten, Schneiden oder Anschneiden so gering wie möglich gehalten wird.

E. SPEZIFIZIERTES RISIKOMATERIAL UND SONSTIGE TIERISCHE NEBENPRODUKTE

Der amtliche Tierarzt hat die Entfernung, das Getrennthalten und gegebenenfalls die Kennzeichnung von spezifiziertem Risikomaterial und sonstigen tierischen Nebenprodukten gemäß den einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften für solche Produkte zu überprüfen. Er hat dafür Sorge zu tragen, dass der Lebensmittelunternehmer alle nötigen Maßnahmen trifft, um bei der Schlachtung (einschließlich der Betäubung) oder der Entfernung des spezifizierten Risikomaterials eine Kontaminierung des Fleisches mit spezifiziertem Risikomaterial zu verhindern.

⁽¹⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

F. LABORTESTS

1. Der amtliche Tierarzt hat dafür Sorge zu tragen, dass Probenahmen durchgeführt und die Proben ordnungsgemäß identifiziert, behandelt und dem zuständigen Labor übermittelt werden, und zwar im Rahmen
 - a) das Monitoring von Zoonosen und Zoonosenerregern,
 - b) spezifischer Laboruntersuchungen zur Diagnose auf TSE gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾,
 - c) der Feststellung nicht zugelassener Stoffe oder Produkte und der Kontrolle geregelter Stoffe, insbesondere im Rahmen der nationalen Rückstandsüberwachungspläne gemäß Richtlinie 96/23/EG des Rates ⁽²⁾, und
 - d) der Feststellung von in der Liste A und gegebenenfalls der Liste B des OIE aufgeführten Krankheiten.
2. Der amtliche Tierarzt hat auch dafür Sorge zu tragen, dass alle anderen notwendigen Laboruntersuchungen durchgeführt werden.

KAPITEL III: GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHNUNG

1. Der amtliche Tierarzt hat die Genusstauglichkeitskennzeichnung und die verwendeten Kennzeichen zu überwachen.
2. Der amtliche Tierarzt hat insbesondere dafür Sorge zu tragen, dass
 - a) das Genusstauglichkeitskennzeichen nur bei Tieren (als Haustiere gehaltenen Huftieren, bei Säugetier-Farmwild, ausgenommen Hasentieren, und bei frei lebendem Großwild) angebracht wird, die einer Schlachtier- und Fleischuntersuchung gemäß den Bestimmungen dieser Verordnung unterzogen wurden, und wenn keine Gründe dafür vorliegen, das Fleisch als genussuntauglich zu erklären. Das Genusstauglichkeitskennzeichen kann jedoch auch angebracht werden, bevor die Ergebnisse der Trichinenuntersuchung vorliegen, wenn der amtliche Tierarzt zu der Überzeugung gelangt, dass das Fleisch des betreffenden Tieres nur bei zufrieden stellenden Untersuchungsergebnissen in Verkehr gebracht wird, und
 - b) die Tierkörper auf ihrer Außenseite durch Farb- oder Brandstempel mit einer Genusstauglichkeitskennzeichnung versehen werden, und zwar so, dass bei einer Zerlegung der Tierkörper in Hälften oder Viertel oder einer Zerlegung der Tierkörperhälften in drei Teile jedes Teil ein Genusstauglichkeitskennzeichen trägt.
3. Das Genusstauglichkeitskennzeichen muss ein ovales Kennzeichen von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe sein und folgende Angaben in gut lesbaren Schriftzeichen enthalten:
 - a) die Bezeichnung des Landes, in dem sich der Betrieb befindet, entweder ausgeschrieben in Großbuchstaben oder in Form eines aus zwei Buchstaben bestehenden Codes gemäß der einschlägigen ISO-Norm.

Die Codes für die Mitgliedstaaten sind: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE und UK;
 - b) die Veterinärkontrollnummer des Schlachthofs;
 - c) das Kürzel CE, EC, EF, EG, EK oder EY, wenn es in einem Schlachthof innerhalb der Gemeinschaft angebracht wird.
4. Die Buchstaben müssen mindestens 0,8 cm, die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein. Zur Kennzeichnung der Genusstauglichkeit von Schaflämmern, Ziegenlämmern und Ferkeln kann die Größe des Kennzeichens und der Buchstaben verringert werden.
5. Die für die Genusstauglichkeitskennzeichnung verwendeten Farbstoffe müssen gemäß den Gemeinschaftsvorschriften für die Verwendung von Farbstoffen in Lebensmitteln zugelassen sein.
6. Das Genusstauglichkeitskennzeichen kann auch einen Hinweis auf den amtlichen Tierarzt enthalten, der die Fleischuntersuchung vorgenommen hat. Die zuständigen Behörden und die Lebensmittelunternehmer können weiterhin Material verwenden, das sie vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung bestellt haben, bis dieses Material aufgebraucht ist oder ersetzt werden muss.
7. Fleisch von Tieren, die außerhalb des Schlachthofes notgeschlachtet wurden, muss mit einem speziellen Kennzeichen versehen sein, das weder mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen gemäß diesem Kapitel noch mit dem Identitätskennzeichen gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽³⁾ verwechselt werden kann.

⁽¹⁾ ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1. Zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1234/2003 der Kommission (AbL. L 173 vom 11.7.2003, S. 6).

⁽²⁾ ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10. Geändert durch Verordnung (EG) Nr. 806/2003 (AbL. L 122 vom 16.5.2003, S. 1).

⁽³⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

8. Fleisch von nicht enthäutetem Wild darf kein Genusstauglichkeitskennzeichen tragen, es sei denn, es ist nach dem Enthäuten in einem Wildbearbeitungsbetrieb einer Fleischuntersuchung unterzogen und für genusstauglich erklärt worden.
9. Dieses Kapitel ist unbeschadet der Tiergesundheitsvorschriften im Bereich der Genusstauglichkeitskennzeichnung anwendbar.

ABSCHNITT II: MASSNAHMEN IM ANSCHLUSS AN DIE KONTROLLEN

KAPITEL I: MITTEILUNG VON UNTERSUCHUNGSBEFUNDEN

1. Der amtliche Tierarzt hat die Untersuchungsbefunde aufzuzeichnen und zu bewerten.
2. a) Werden bei den Untersuchungen Krankheiten und Zustände festgestellt, die die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigen könnten oder das Wohlbefinden der Tiere beeinträchtigen, so hat der amtliche Tierarzt dies dem Lebensmittelunternehmer mitzuteilen.
b) Ist das festgestellte Problem während der Primärerzeugung aufgetreten, so hat der amtliche Tierarzt dies dem Tierarzt, der den Herkunftsbetrieb der Tiere betreut, dem für den Herkunftsbetrieb der Tiere verantwortlichen Lebensmittelunternehmer (sofern dadurch nicht spätere Gerichtsverfahren nachteilig beeinflusst würden), sowie gegebenenfalls der Behörde, die für die Überwachung des Herkunftsbetriebs der Tiere oder des Jagdgebiets zuständig ist, mitzuteilen.
c) Wurden die betreffenden Tiere in einem anderen Mitgliedstaat oder in einem Drittland aufgezogen, so hat der amtliche Tierarzt die zuständige Behörde des Mitgliedstaates zu unterrichten, in dem der Fleischbetrieb sich befindet. Die zuständige Behörde hat geeignete Maßnahmen nach geltendem Gemeinschaftsrecht zu treffen.
3. Untersuchungsbefunde und Testergebnisse sind in die einschlägigen Datenbanken aufzunehmen.
4. Gelangt der amtliche Tierarzt bei der Schlachtier- oder Fleischuntersuchung oder einer anderen Inspektionstätigkeit zu dem Verdacht, dass ein Krankheitserreger der Liste A bzw. der Liste B des OIE vorliegt, so hat er dies unverzüglich der zuständigen Behörde zu melden und beide haben alle notwendigen Maßnahmen und Vorkehrungen nach geltendem Gemeinschaftsrecht zu treffen, um die mögliche Ausbreitung des Krankheitserregers zu verhindern.

KAPITEL II: ENTSCHEIDUNGEN BEZÜGLICH DER INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE

1. Der amtliche Tierarzt hat sich zu vergewissern, dass die Tiere nur geschlachtet werden, wenn dem Schlachthofbetreiber die einschlägigen Informationen zur Lebensmittelkette vorliegen und er diese geprüft hat.
2. Der amtliche Tierarzt kann jedoch gestatten, dass Tiere im Schlachthof geschlachtet werden, selbst wenn die einschlägigen Informationen zur Lebensmittelkette nicht verfügbar sind. In diesem Fall müssen alle einschlägigen Informationen über die Lebensmittelkette vorliegen, bevor der Schlachtkörper für den Verzehr freigegeben wird. Bis zu einer endgültigen Entscheidung sind ein solcher Schlachtkörper und die entsprechenden Nebenprodukte der Schlachtung getrennt von anderem Fleisch zu lagern.
3. Liegen innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft eines Tieres im Schlachthof die einschlägigen Informationen zur Lebensmittelkette nicht vor, ist ungeachtet der Nummer 2 das gesamte Fleisch des Tieres für genussuntauglich zu erklären. Wurde das Tier noch nicht geschlachtet, so ist es gesondert von anderen Tieren zu töten.
4. Ergibt sich aus den begleitenden Aufzeichnungen, Unterlagen oder anderen Informationen, dass
 - a) Tiere aus einem Betrieb oder einem Gebiet kommen, die zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier einer Verbringungssperre oder einer anderen Einschränkung unterliegen,
 - b) die Vorschriften über die Verwendung von Tierarzneimitteln nicht eingehalten wurden oder
 - c) andere Umstände vorliegen, die die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigen könnten,

so dürfen diese Tiere nicht zur Schlachtung angenommen werden, es sei denn, es werden die nach den Rechtsvorschriften der Gemeinschaft vorgesehenen Verfahren zum Ausschluss von Gefahren für die Gesundheit von Mensch und Tier eingehalten.

Befinden sich die Tiere bereits im Schlachthof, so sind sie gesondert zu töten und für genussuntauglich zu erklären, wobei gegebenenfalls Vorkehrungen zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier zu treffen sind. Wenn der amtliche Tierarzt es für nötig hält, sind amtliche Kontrollen im Herkunftsbetrieb durchzuführen.

5. Die zuständige Behörde hat entsprechende Maßnahmen zu treffen, wenn sie feststellt, dass die Begleitunterlagen, Dokumentation und andere Informationen nicht der tatsächlichen Situation im Herkunftsbetrieb oder dem tatsächlichen Zustand der Tiere entsprechen oder wenn sie bewusst darauf abzielen, den amtlichen Tierarzt irrezuführen. Die zuständige Behörde hat gegen den für den Herkunftsbetrieb der Tiere verantwortlichen Lebensmittelunternehmer oder jede andere beteiligte Person vorzugehen, insbesondere in Form von zusätzlichen Kontrollen. Die Kosten dieser zusätzlichen Kontrolle tragen der für den Herkunftsbetrieb verantwortliche Lebensmittelunternehmer oder jede andere beteiligte Person.

KAPITEL III: ENTSCHEIDUNGEN BEZÜGLICH LEBENDER TIERE

1. Der amtliche Tierarzt hat zu verifizieren, ob die Verpflichtung des Lebensmittelunternehmers gemäß Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾, dafür zu sorgen, dass zur Schlachtung für den Verzehr angenommene Tiere ordnungsgemäß gekennzeichnet sind, eingehalten wird. Der amtliche Tierarzt hat dafür Sorge zu tragen, dass Tiere, deren Identität nicht ordnungsgemäß nachweisbar ist, gesondert getötet und für genussuntauglich erklärt werden. Wenn der amtliche Tierarzt es für nötig hält, sind amtliche Kontrollen im Herkunftsbetrieb durchzuführen.
2. Sind vorrangige Erwägungen zum Wohlbefinden der Tiere zu beachten, so können Pferde im Schlachthof geschlachtet werden, selbst wenn die vorgeschriebenen Informationen über ihre Identität nicht vorgelegt wurden. Diese Informationen müssen jedoch vorliegen, bevor der Schlachtkörper für genussauglich erklärt werden kann. Diese Anforderungen gelten auch für Notschlachtungen von Pferden außerhalb des Schlachthofs.
3. Der amtliche Tierarzt hat zu verifizieren, ob die Verpflichtung des Lebensmittelunternehmers gemäß Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾, dafür zu sorgen, dass Tiere, deren Haut oder Fell so beschaffen ist, dass ein nicht vertretbares Risiko einer Kontaminierung des Fleisches während der Schlachtung besteht, erst nach vorheriger Reinigung für den Verzehr geschlachtet werden, eingehalten wird.
4. Tiere, die eine Krankheit oder einen Zustand aufweisen, der durch Kontakt oder Verzehr von Fleisch auf den Menschen oder andere Tiere übertragen werden kann, und allgemein Tiere, die klinische Anzeichen einer systemischen Erkrankung oder von Auszehrung (Kachexie) aufweisen, dürfen nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden. Diese Tiere müssen getrennt getötet werden, und zwar so, dass andere Tiere oder Schlachtkörper nicht kontaminiert werden können, und sie sind für genussuntauglich zu erklären.
5. Die Schlachtung von Tieren, bei denen Verdacht auf eine Krankheit oder auf einen Zustand besteht, die eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen können, ist zurückzustellen. Zur Diagnosestellung müssen diese Tiere einer gründlichen Schlachtieruntersuchung unterzogen werden. Darüber hinaus kann der amtliche Tierarzt zusätzlich zur Fleischuntersuchung Probenahmen und Laboruntersuchungen anordnen. Erforderlichenfalls sind die Tiere gesondert und im Anschluss an die Normalschlachtung zu schlachten, wobei alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen sind, um eine Kontamination von anderem Fleisch zu vermeiden.
6. Tiere, die Rückstände von Tierarzneimitteln über den nach den Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Werten oder Rückstände verbotener Stoffe aufweisen könnten, sind gemäß der Richtlinie 96/23/EG zu behandeln.
7. Der amtliche Tierarzt hat festzulegen, nach welchen Modalitäten mit Tieren im Rahmen eines spezifischen Programms zur Tilgung oder Bekämpfung spezifischer Tierseuchen wie Brucellose oder Tuberkulose oder von Zoonosenenerregern wie Salmonellen unter seiner unmittelbaren Aufsicht umzugehen ist. Die zuständige Behörde hat zu bestimmen, unter welchen Bedingungen diese Tiere geschlachtet werden können. Diese Bedingungen müssen darauf abzielen, die Gefahr einer Kontaminierung anderer Tiere und von Fleisch anderer Tiere möglichst gering zu halten.
8. Tiere, die in einem Schlachthof zur Schlachtung angeliefert werden, müssen im Regelfall dort geschlachtet werden. In Ausnahmefällen wie bei einer schwerwiegenden Störung der Schlachthanlagen kann der amtliche Tierarzt eine direkte Verbringung zu einem anderen Schlachthof gestatten.

KAPITEL IV: ENTSCHEIDUNGEN BEZÜGLICH DES WOHLBEFINDENS DER TIERE

1. Werden die Tierschutzbestimmungen zum Zeitpunkt der Schlachtung oder Tötung nicht beachtet, so hat der amtliche Tierarzt zu verifizieren, ob der Lebensmittelunternehmer unverzüglich die nötigen Abhilfemaßnahmen trifft und eine Wiederholung verhindert.
2. Der amtliche Tierarzt hat, um die Einhaltung der Tierschutzbestimmungen zu erreichen, schrittweise und unter Wahrung der Verhältnismäßigkeit vorzugehen, je nach Art und Schwere des Problems hat er dabei die Möglichkeit, Anweisungen zu erteilen, eine Verlangsamung oder auch die vollständige Einstellung der Produktion zu veranlassen.

⁽¹⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

3. Erforderlichenfalls hat der amtliche Tierarzt andere zuständige Behörden über Tierschutzprobleme zu informieren.
4. Stellt der amtliche Tierarzt fest, dass die Bestimmungen über das Wohlbefinden der Tiere beim Transport nicht beachtet werden, so hat er die nötigen Maßnahmen gemäß den einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften zu treffen.
5. Wenn
 - a) eine amtliche Hilfskraft die Untersuchungen betreffend das Wohlbefinden der Tiere gemäß den Abschnitten III und IV durchführt und
 - b) diese Untersuchungen ergeben, dass die Tierschutzbestimmungen nicht eingehalten wurden,muss die amtliche Hilfskraft unverzüglich den amtlichen Tierarzt davon unterrichten und in dringenden Fällen, falls erforderlich, bis zum Eintreffen des amtlichen Tierarztes die erforderlichen Maßnahmen gemäß den Nummern 1 bis 4 treffen.

KAPITEL V: ENTSCHEIDUNGEN BEZÜGLICH FLEISCH

1. Fleisch ist für genussuntauglich zu erklären, wenn es
 - a) von Tieren stammt, die keiner Schlacht tieruntersuchung unterzogen wurden, mit Ausnahme von erlegtem frei lebendem Wild;
 - b) von Tieren stammt, bei denen die Nebenprodukte der Schlachtung nicht einer Fleischuntersuchung unterzogen wurden, sofern in dieser Verordnung oder in der Verordnung (EG) Nr. .../2004 (!) nicht anderweitig geregelt;
 - c) von verendeten, tot geborenen, ungeborenen oder vor dem Erreichen eines Alters von sieben Tagen geschlachteten Tieren stammt;
 - d) sich um Fleischabschnitte von der Stichstelle handelt;
 - e) von Tieren stammt, die von einer Tierseuche der OIE-Liste A oder gegebenenfalls der OIE-Liste B betroffen sind, sofern in Abschnitt IV nicht anderweitig geregelt;
 - f) von Tieren stammt, die an einer Allgemeinerkrankung wie generalisierte Septikämie, Pyämie, Toxämie oder Virämie leiden;
 - g) den im Gemeinschaftsrecht festgelegten einschlägigen mikrobiologischen Kriterien zur Feststellung, ob Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen, nicht entspricht;
 - h) Parasitenbefall aufweist, sofern in Abschnitt IV nicht anderweitig geregelt;
 - i) Rückstände oder Verunreinigungen oberhalb der im Gemeinschaftsrecht festgelegten Werte enthält; bei einer Überschreitung des betreffenden Grenzwerts sind zusätzliche Analysen vorzunehmen, sofern dies angemessen ist;
 - j) unbeschadet spezifischerer Gemeinschaftsvorschriften von Tieren oder Schlachtkörpern stammt, die Rückstände verbotener Stoffe aufweisen, oder von Tieren stammt, die mit verbotenen Stoffen behandelt wurden;
 - k) sich um Leber und Nieren von über zwei Jahre alten Tieren aus Regionen handelt, in denen bei der Durchführung der gemäß Artikel 5 der Richtlinie 96/23/EG genehmigten Pläne festgestellt wurde, dass die Umwelt allgemein mit Schwermetallen belastet ist;
 - l) unzulässigerweise mit Dekontaminierungsmitteln behandelt wurde;
 - m) unzulässigerweise mit ionisierenden oder UV-Strahlen behandelt wurde;
 - n) Fremdkörper enthält (mit Ausnahme von für die Zwecke der Jagd verwendetem Material);
 - o) eine radioaktive Strahlung aufweist, die die zulässigen Höchstwerte gemäß den Gemeinschaftsvorschriften übersteigt;
 - p) sich um Fleisch mit pathophysiologischen Veränderungen, Anomalien der Konsistenz, unzureichender Ausblutung (außer bei frei lebendem Wild) oder organoleptischen Anomalien, insbesondere ausgeprägtem Geschlechtsgeruch, handelt;
 - q) von abgemagerten Tieren stammt;
 - r) spezifiziertes Risikomaterial enthält, sofern dies nicht nach Gemeinschaftsvorschriften zulässig ist;
 - s) Verunreinigungen, Verschmutzung durch Fäkalien oder sonstige Kontamination aufweist;

(!) Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

- t) sich um Blut handelt, das aufgrund des Gesundheitsstatus eines Tieres, von dem es gewonnen wurde, oder aufgrund einer Kontaminierung während des Schlachtvorgangs, ein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen kann;
 - u) laut Urteil des amtlichen Tierarztes nach Prüfung aller zweckdienlichen Informationen ein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen kann oder aus anderen Gründen genussuntauglich ist.
2. Der amtliche Tierarzt kann Anforderungen hinsichtlich der Verwendung von Fleisch auferlegen, das von Tieren stammt, die außerhalb des Schlachthofs notgeschlachtet wurden.

ABSCHNITT III: ZUSTÄNDIGKEITEN UND HÄUFIGKEIT DER KONTROLLEN

KAPITEL I: AMTLICHE HILFSKRÄFTE

Amtliche Hilfskräfte dürfen den amtlichen Tierarzt bei allen Aufgaben unterstützen, wobei folgende Einschränkungen und die in Abschnitt IV festgelegten spezifischen Vorschriften gelten:

1. bei den Überprüfungsaufgaben dürfen die amtlichen Hilfskräfte nur Informationen über die gute Hygienepraxis und die HACCP-gestützten Verfahren erfassen;
2. bei der Schlachttieruntersuchung und den Tierschutzkontrollen dürfen die amtlichen Hilfskräfte nur die Tiere einer ersten Untersuchung unterziehen und in rein praktischen Dingen helfen; und
3. bei der Fleischuntersuchung muss der amtliche Tierarzt die Arbeit der amtlichen Hilfskräfte regelmäßig überprüfen und bei Tieren, die außerhalb des Schlachthofs notgeschlachtet wurden, die Untersuchung persönlich durchführen.

KAPITEL II: HÄUFIGKEIT DER KONTROLLEN

1. Die zuständige Behörde hat dafür zu sorgen, dass in folgenden Fällen mindestens ein amtlicher Tierarzt anwesend ist:
 - a) in Schlachthöfen während der gesamten Dauer der Schlachtier- und der Fleischuntersuchung; und
 - b) in Wildbearbeitungsbetrieben während der gesamten Dauer der Fleischuntersuchung.
2. In bestimmten Schlachthöfen und Wildbearbeitungsbetrieben hingegen, die anhand einer Risikoanalyse und gegebenenfalls im Einklang mit nach Artikel 18 Nummer 3 festgelegten Kriterien ermittelt werden, kann die zuständige Behörde dieses Vorgehen anpassen. In solchen Fällen
 - a) muss der amtliche Tierarzt zum Zeitpunkt der Schlachtieruntersuchung im Schlachthof nicht anwesend sein, wenn
 - i) ein amtlicher Tierarzt oder ein zugelassener Tierarzt die Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbetrieb durchgeführt, die Informationen zur Lebensmittelkette geprüft und die Ergebnisse der Prüfung der amtlichen Hilfskraft im Schlachthof mitgeteilt hat;
 - ii) die amtliche Hilfskraft im Schlachthof sich vergewissert hat, dass die Informationen zur Lebensmittelkette nicht auf mögliche Lebensmittelsicherheitsprobleme hindeuten und dass das Tier einen zufrieden stellenden allgemeinen Gesundheitszustand aufweist und in guter Verfassung ist;
 - iii) der amtliche Tierarzt sich regelmäßig vergewissert, dass die amtliche Hilfskraft diese Überprüfungsaufgaben ordnungsgemäß wahrnimmt;
 - b) muss der amtliche Tierarzt bei der Fleischuntersuchung nicht jederzeit anwesend sein,
 - i) wenn eine amtliche Hilfskraft die Fleischuntersuchung durchführt und jegliches Fleisch, das Anomalitäten aufweist, und alles andere Fleisch desselben Tieres absondert,
 - ii) der amtliche Tierarzt solches Fleisch anschließend untersucht und
 - iii) die amtliche Hilfskraft ihr Vorgehen und ihre Befunde so dokumentiert, dass der amtliche Tierarzt sich vergewissern kann, dass die Normen eingehalten werden.

Im Falle von Geflügel und Hasentieren kann die amtliche Hilfskraft Fleisch, das Anomalitäten aufweist, aussondern, ohne dass der amtliche Tierarzt — vorbehaltlich des Abschnitts IV — systematisch solches Fleisch untersuchen muss.

3. Die in Nummer 2 beschriebene Flexibilität gilt nicht
- a) für notgeschlachtete Tiere;
 - b) für Tiere, bei denen der Verdacht auf eine Krankheit oder einen Zustand besteht, die eine Gefahr für die Gesundheit des Menschen darstellen können;
 - c) für Rinder aus Herden, die nicht amtlich als tuberkulosefrei erklärt wurden;
 - d) für Rinder, Schafe und Ziegen aus Herden, die nicht amtlich als brucellosefrei erklärt wurden;
 - e) im Fall des Ausbruchs einer Krankheit der Liste A oder gegebenenfalls der Liste B des OIE. Dies betrifft Tiere, die für die betreffende Krankheit empfänglich sind und die aus der jeweiligen Region gemäß Artikel 2 der Richtlinie 64/432/EWG des Rates ⁽¹⁾ stammen;
 - f) wenn strengere Kontrollen notwendig sind, um sich abzeichnende Krankheiten oder bestimmte Krankheiten der Liste B des OIE zu berücksichtigen.
4. In Zerlegungsbetrieben hat die zuständige Behörde dafür zu sorgen, dass bei der Bearbeitung von Fleisch ein amtlicher Tierarzt oder eine amtliche Hilfskraft so häufig anwesend ist, wie es für die Erreichung der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist.

KAPITEL III: BETEILIGUNG VON SCHLACHTHOFPERSONAL

A. BESTIMMTE AUFGABEN IM ZUSAMMENHANG MIT DER PRODUKTION VON FLEISCH VON GEFLÜGEL, HASENTIEREN, MASTSCHWEINEN UND MASTKÄLBERN

1. a) Die zuständige Behörde kann in Übereinstimmung mit Nummer 2 dem hierfür benannten Schlachthofpersonal erlauben, bestimmte Aufgaben im Zusammenhang mit der amtlichen Überwachung auszuführen. Diese Aufgaben können Folgendes betreffen:
 - i) in Schlachthöfen für Geflügel und/oder Hasentiere: Geflügel, Hasentiere und andere in demselben Schlachthof geschlachtete Tiere und
 - ii) in Schlachthöfen für als Haustiere gehaltene Huftiere: Mastschweine und Mastkälber.
- b) Bei diesen spezifischen Aufgaben darf es sich nur um Aufgaben handeln, die amtliche Hilfskräfte in Übereinstimmung mit Kapitel I auszuführen befugt sind, wobei Überprüfungsaufgaben ausgenommen sind.
- c) Um die Erlaubnis nach Buchstabe a) zu erhalten, muss der Schlachthof mindestens 12 Monate lang in vollem Umfang die Hygieneanforderungen, insbesondere hinsichtlich der guten Hygienepraxis und der HACCP-gestützten Verfahren, erfüllt haben.
- d) Das benannte Schlachthofpersonal darf bestimmte Aufgaben nur ausführen, wenn es entsprechend geschult worden ist und einen geeigneten Test bestanden hat und wenn der amtliche Tierarzt die Ausführung dieser Aufgaben beaufsichtigt. Schulung und Tests müssen der Schulung und den Tests zumindest gleichwertig sein, die für eine amtliche Hilfskraft in Bezug auf die genannten Aufgaben vorgeschrieben sind.
- e) Der amtliche Tierarzt muss während der gesamten Dauer der Schlacht tier- und der Fleischuntersuchung anwesend sein und regelmäßig Leistungstests durchführen, um sicherzustellen, dass die Leistung des benannten Schlachthofpersonals den von der zuständigen Behörde festgelegten besonderen Parametern genügt. Der amtliche Tierarzt hat die Ergebnisse dieser Leistungstests aufzuzeichnen.
- f) Stellt sich heraus, dass
 - i) der Gesamtzustand der Hygiene im Schlachthof sich aufgrund der Art und Weise, in der das benannte Schlachthofpersonal seine Aufgaben ausführt, verschlechtert,
 - ii) das benannte Schlachthofpersonal seine Aufgaben nicht ordnungsgemäß ausführt oder
 - iii) das benannte Schlachthofpersonal seine Aufgaben in einer Weise ausführt, die von der zuständigen Behörde als nicht zufrieden stellend erachtet wird,

⁽¹⁾ ABl. 121 vom 29.7.1964, S. 1977/64. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1226/2002 der Kommission (AbL. L 179 vom 9.7.2002, S. 13).

so muss die zuständige Behörde die Produktion für die Zeit verlangsamen oder einstellen, die der Schlachthofbetreiber benötigt, um die erforderlichen Abhilfemaßnahmen zu treffen, oder gegebenenfalls für die Zeit, die die Behörde benötigt, um zu veranlassen, dass ihr Personal die Aufgaben anstelle des benannten Schlachthofpersonals ausführt. Versäumt es der Schlachthofbetreiber, geeignete Abhilfemaßnahmen zu ergreifen, so kann die zuständige Behörde die nach Buchstabe a) erteilte Erlaubnis widerrufen.

2. Die zuständige Behörde hat grundsätzlich und im Einzelfall zu entscheiden, ob sie die Anwendung des in Nummer 1 beschriebenen Systems in einem bestimmten Schlachthof genehmigt. Vor dieser Entscheidung muss sie Folgendes analysieren:
 - a) Produktions- und Inspektionsaufzeichnungen;
 - b) Tätigkeitsbereich des Schlachthofs;
 - c) bisherige Einhaltung von Rechtsvorschriften;
 - d) Fachwissen, Berufsethik und Verantwortungsbewusstsein des betreffenden Schlachthofpersonals in Bezug auf Fragen der Lebensmittelsicherheit und die Frage, ob eine angemessene Trennung der Zuständigkeiten für die Produktion und die Inspektion gegeben ist, und
 - e) andere relevante Informationen.
3. Trifft die zuständige Behörde die grundsätzliche Entscheidung, die Anwendung des in Nummer 1 beschriebenen Systems zu genehmigen, so muss sie die Kommission von dieser Entscheidung sowie von allen Anforderungen unterrichten, die sie zusätzlich zu den in Nummer 1 genannten Anforderungen festlegt.
4. Die zuständige Behörde darf die Lebensmittelunternehmer nicht zur Einführung des in Nummer 1 beschriebenen Systems zwingen.

B. BESTIMMTE PROBENAHMEAUFGABEN UND TESTS

Schlachthofpersonal, das unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes eine besondere Schulung erhalten hat, darf unter der Verantwortung und Aufsicht des amtlichen Tierarztes bestimmte Probenahmeaufgaben und Tests in Bezug auf Tiere aller Arten ausführen.

KAPITEL IV: BERUFLICHE QUALIFIKATIONEN

A. AMTLICHE TIERÄRZTE

1. Die zuständige Behörde darf nur Tierärzte, die eine den Anforderungen der Nummer 2 genügende Prüfung abgelegt haben, zu amtlichen Tierärzten ernennen.
2. Die zuständige Behörde hat für die Prüfung Sorge zu tragen. Bei dieser Prüfung sind die Kenntnisse in folgenden Bereichen in dem erforderlichen Maße nachzuweisen, wobei dem Werdegang und den Qualifikationen des Tierarztes Rechnung zu tragen ist:
 - a) nationale Rechtsvorschriften und Rechtsvorschriften der Gemeinschaft zu veterinärmedizinischen Aspekten des Gesundheitsschutzes, Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Arzneimittel;
 - b) Grundsätze der Gemeinsamen Agrarpolitik, Marktmaßnahmen, Ausfuhrerstattungen, Betrugsermittlung (auch auf weltweiter Ebene: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE);
 - c) Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung und Lebensmitteltechnologie;
 - d) Grundsätze, Konzepte und Methoden der guten Herstellungspraxis und des Qualitätsmanagements;
 - e) Qualitätsmanagement vor der Ernte (gute landwirtschaftliche Praxis);
 - f) Förderung und Anwendung von Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit (gute Hygienepraxis);
 - g) Grundsätze, Konzepte und Methoden der Risikoanalyse;
 - h) Grundsätze, Konzepte und Methoden des HACCP, Anwendung des HACCP-Systems in der gesamten Lebensmittelkette;
 - i) Verhütung und Eindämmung von lebensmittelbedingten Gefährdungen der menschlichen Gesundheit;
 - j) Populationsdynamik von Infektionen und Intoxikationen;
 - k) diagnostische Epidemiologie;

- l) Monitoring und Überwachungssysteme;
- m) Überprüfung und Bewertung des vorschriftsmäßigen Funktionierens von Systemen für das Management der Lebensmittelsicherheit;
- n) Grundsätze und diagnostische Anwendung moderner Testverfahren;
- o) Informations- und Kommunikationstechnologie in Bezug auf die veterinärmedizinischen Aspekte des Gesundheitsschutzes;
- p) Datenbearbeitung und Biostatistik;
- q) Untersuchung von Ausbrüchen lebensmittelbedingter Erkrankungen beim Menschen;
- r) relevante Aspekte in Bezug auf TSE;
- s) Tierschutz in den Phasen Erzeugung, Transport und Schlachtung;
- t) umweltbezogene Aspekte der Lebensmittelerzeugung (einschließlich Abfallbeseitigung);
- u) Vorsorgeprinzip und Verbraucherinteresse und
- v) Grundsätze für die Schulung von Personal, das in der Lebensmittelkette arbeitet.

Die Bewerber können sich die erforderlichen Kenntnisse im Rahmen ihrer tierärztlichen Grundausbildung oder einer Schulung im Anschluss an ihre Qualifikation als Tierarzt aneignen; auch ihre Berufserfahrung als Tierarzt kann diese Kenntnisse vermitteln. Die zuständige Behörde kann verschiedene Prüfungen durchführen lassen, um dem Werdegang der Bewerber Rechnung zu tragen. Gelangt die zuständige Behörde jedoch zu der Auffassung, dass ein Bewerber die erforderlichen Kenntnisse im Rahmen eines Hochschulabschlusses oder im Rahmen einer Fortbildung mit Postgraduat-Abschluss erworben hat, kann sie auf solche Prüfungen verzichten.

3. Der Tierarzt muss zur multidisziplinären Zusammenarbeit fähig sein.
4. Außerdem hat jeder amtliche Tierarzt eine praktische Schulung während einer Probezeit von mindestens 200 Stunden zu absolvieren, bevor er selbstständig arbeitet. Während dieser Zeit muss er unter der Aufsicht amtlicher Tierärzte, die bereits in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Grenzkontrollstellen für Frischfleisch und Haltungsbetrieben tätig sind, arbeiten. Die Schulung muss sich insbesondere auf die Überprüfung von Systemen für das Management der Lebensmittelsicherheit beziehen.
5. Der amtliche Tierarzt hat durch regelmäßige Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur seine Kenntnisse zu aktualisieren und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden zu halten. Der amtliche Tierarzt hat sich soweit irgend möglich jährlichen Fortbildungsmaßnahmen zu unterziehen.
6. Ein bereits zum amtlichen Tierarzt ernannter Tierarzt muss hinreichende Kenntnisse in den in Nummer 2 genannten Bereichen haben. Gegebenenfalls muss er diese Kenntnisse durch Fortbildungsmaßnahmen erwerben. Die zuständige Behörde hat hierfür angemessene Maßnahmen zu treffen.

B. AMTLICHE HILFSKRÄFTE

1. Die zuständige Behörde darf nur Personen zu amtlichen Hilfskräften ernennen, die sich entsprechend den nachstehenden Anforderungen einer Schulung unterzogen und eine Prüfung bestanden haben.
2. Für diese Prüfungen hat die zuständige Behörde Sorge zu tragen. Um zu diesen Prüfungen zugelassen zu werden, müssen die Bewerber nachweisen können, dass sie sich folgenden Schulungen unterzogen haben:
 - a) mindestens 500 Stunden theoretische Schulung und mindestens 400 Stunden praktische Schulung in Bezug auf die unter Nummer 5 aufgeführten Themenbereiche sowie
 - b) eine zusätzliche Schulung, die erforderlich ist, um amtliche Hilfskräfte in die Lage zu versetzen, ihre Aufgaben fachkundig zu erfüllen.
3. Die in Nummer 2 Buchstabe a) genannte praktische Schulung hat in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes und in Haltungsbetrieben sowie in sonstigen einschlägigen Betrieben zu erfolgen.
4. Die Schulung und die Prüfungen müssen sich hauptsächlich auf rotes Fleisch oder auf Geflügelfleisch beziehen. Personen, die die Schulung für einen der beiden Bereiche absolvieren und die entsprechende Prüfung bestanden haben, müssen sich nur einer verkürzten Schulung unterziehen, um die Prüfung für den anderen Bereich abzulegen. Die Schulung und die Prüfung sollten sich auch auf frei lebendes Wild, Farmwild und gegebenenfalls Hasentiere erstrecken.

5. Die Schulung für amtliche Hilfskräfte muss folgende Themenbereiche betreffen und die Prüfungen müssen das Vorhandensein der entsprechenden Kenntnisse bestätigen:

a) in Bezug auf Haltungsbetriebe:

i) *theoretischer Teil:*

- Kenntnis der/des landwirtschaftlichen Organisation, Produktionsmethoden, des internationalen Handels usw.;
- gute Praxis der Viehhaltung;
- Grundkenntnisse über Tierseuchen, insbesondere Zoonosen: Virus-, Bakterien-, Parasitenerkrankungen usw.;
- Monitoring zur Seuchenerkennung, Anwendung von Arzneimitteln und Impfstoffen, Rückstandsuntersuchungen;
- Hygiene- und Gesundheitskontrollen;
- Wohlbefinden von Tieren im Haltungsbetrieb und beim Transport;
- Umweltnormen: für Gebäude, Haltungsbetriebe und allgemein;
- einschlägige Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
- Verbraucherbelange und Qualitätskontrolle;

ii) *praktischer Teil:*

- Besichtigung von Haltungsbetrieben mit verschiedenen Haltungsformen und Aufzuchtmethoden;
- Besichtigung von Produktionsbetrieben;
- Beobachtung des Be- und Entladens von Tieren;
- Laborvorführungen;
- Veterinärkontrollen;
- Dokumentation;

b) für Untersuchungen im Schlachthof und in Zerlegungsbetrieben:

i) *theoretischer Teil:*

- Kenntnis der Organisation, der Produktionsmethoden, des internationalen Handels sowie der Schlacht- und Zerlegetechnologie in der Fleischwirtschaft;
- Grundkenntnisse der Hygiene und der guten Hygienepraxis sowie insbesondere der Betriebshygiene, der Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene und der Arbeitshygiene;
- HACCP-Verfahren und Überprüfung der HACCP-gestützten Verfahren;
- Wohlbefinden von Tieren beim Entladen nach dem Transport und bei der Schlachtung;
- Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;
- Grundkenntnisse der Pathologie geschlachteter Tiere;
- Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie geschlachteter Tiere;
- entsprechende Kenntnis in Bezug auf TSE und andere wichtige Zoonosen und Zoonoseerreger;
- Kenntnis der Methoden und Verfahren der Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch;
- Grundkenntnisse der Mikrobiologie;
- Schlacht tieruntersuchung;

- Trichinenuntersuchung;
 - Fleischuntersuchung;
 - Verwaltungsaufgaben;
 - Kenntnis einschlägiger Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
 - Probenahmemethode;
 - Betrugsfragen;
- ii) *praktischer Teil:*
- Identifizierung von Tieren;
 - Überprüfung des Alters;
 - Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren;
 - Fleischuntersuchung im Schlachthof;
 - Trichinenuntersuchung;
 - Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung artentypischer Tierkörpertheile;
 - Identifizierung bestimmter Schlachtkörpertheile, an denen sich Veränderungen zeigen, und Erläuterungen dazu;
 - Hygienekontrolle, einschließlich Überprüfung der guten Hygienepraxis und der Anwendung der HACCP-gestützten Verfahren;
 - Registrierung der Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung;
 - Probenahmen;
 - Rückverfolgbarkeit von Fleisch;
 - Dokumentation.
6. Die amtlichen Hilfskräfte müssen durch regelmäßige Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur ihre Kenntnisse aktualisieren und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten. Die amtlichen Hilfskräfte müssen sich soweit irgend möglich jährlichen Fortbildungsmaßnahmen unterziehen.
7. Eine bereits zur amtlichen Hilfskraft ernannte Person muss hinreichende Kenntnisse in den in Nummer 5 genannten Bereichen haben. Gegebenenfalls muss sie diese Kenntnisse durch Fortbildungsmaßnahmen erwerben. Die zuständige Behörde hat hierfür angemessene Maßnahmen zu treffen.
8. Führen die amtlichen Hilfskräfte jedoch nur Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit der Trichinenuntersuchung durch, muss die zuständige Behörde lediglich sicherstellen, dass sie für diese Aufgaben angemessen geschult werden.

ABSCHNITT IV: SPEZIFISCHE VORSCHRIFTEN

KAPITEL I: HAUSRINDER

A. UNTER SECHS WOCHEN ALTE RINDER

Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung der unter sechs Wochen alten Rinder sind den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung zu unterziehen:

1. Besichtigung von Kopf und Rachen; Anschneiden und Untersuchen der Schlundkopflymphknoten (*Lnn. retropharyngiales*); Untersuchung von Maul und Schlund; Durchtasten der Zunge; Entfernen der Tonsillen;
2. Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; Anschneiden und Untersuchen der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes et eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom Verzehr ausgeschlossen wird;

3. Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
4. Besichtigung des Zwerchfells;
5. Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Durchtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Leber und ihrer Lymphknoten;
6. Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici craniales et caudales*); Durchtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
7. Besichtigung und erforderlichenfalls Durchtasten der Milz;
8. Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
9. Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
10. Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke; im Zweifelsfall Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke; Untersuchung der Gelenkflüssigkeit.

B. ÜBER SECHS WOCHEN ALTE RINDER

Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung der über sechs Monate alten Rinder sind den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung zu unterziehen:

1. Besichtigung von Kopf und Rachen; Anschneiden und Untersuchung der Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (*Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotidei*); Untersuchung der äußeren Kaumuskeln durch zwei Einschnitte parallel zum Unterkiefer, der inneren Kaumuskeln (*innere Musculi pterygoidei*) durch Einschnitt auf einer Ebene; Lösung der Zunge zur eingehenden Besichtigung von Maul und Schlund sowie Besichtigung und Durchtasten der Zunge selbst; Entfernung der Tonsillen;
2. Untersuchung von Luft- und Speiseröhre; Besichtigung und Durchtasten der Lunge; Anschneiden und Untersuchen der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes et eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom Verzehr ausgeschlossen wird;
3. Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
4. Besichtigung des Zwerchfells;
5. Besichtigung und Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Anschneiden der Magenfläche der Leber und an der Basis des „Spigelschen Lappens“ zur Untersuchung der Gallengänge;
6. Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici craniales et caudales*); Durchtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
7. Besichtigung und erforderlichenfalls Durchtasten der Milz;
8. Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und der renalen Lymphknoten (*Lnn. renales*);
9. Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
10. Besichtigung der Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist);
11. Besichtigung und erforderlichenfalls Durchtasten und Anschneiden des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*); bei Kühen Öffnung jeder Euterhälfte durch langen, tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (*Sinus lactiferes*) und Einschneiden der Euterlymphknoten, es sei denn, das Euter ist vom Verzehr ausgeschlossen.

KAPITEL II: HAUSSCHAFE UND HAUSZIEGEN

Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung der Schafe und Ziegen sind den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung zu unterziehen:

1. Besichtigung des Kopfes nach dem Enthäuten und, im Verdachtsfall, Untersuchung von Rachen, Maul, Zunge, Schlundkopf- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten; unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften erübrigen sich diese Untersuchungen, wenn die zuständige Behörde gewährleisten kann, dass der Kopf — einschließlich Zunge und Gehirn — vom Verzehr ausgeschlossen wird;

2. Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes et eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); im Zweifelsfall Anschnitt und Untersuchung dieser Organe und Lymphknoten;
3. Besichtigung von Herzbeutel und Herz; im Zweifelsfall Anschnitt und Untersuchung des Herzens;
4. Besichtigung des Zwerchfells;
5. Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Anschnitt der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge;
6. Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici craniales et caudales*);
7. Besichtigung und erforderlichenfalls Durchtasten der Milz;
8. Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
9. Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
10. Besichtigung der Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist);
11. Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten;
12. Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke; Untersuchung der Gelenkflüssigkeit.

KAPITEL III: ALS HAUSTIERE GEHALTENE EINHUFER

Die Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung von Einhufern sind den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung zu unterziehen:

1. Besichtigung des Kopfes und — nach Lösen der Zunge — des Rachens; Durchtasten und erforderlichenfalls Anschnitt der Unterkiefer-, Schlundkopf-, und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (*Lnn. mandibulares, retropharyngiales et parotidae*); Lösung der Zunge zur eingehenden Besichtigung von Maul und Schlund; Besichtigung und Durchtasten der Zunge selbst; Entfernung der Tonsillen;
2. Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; Durchtasten und erforderlichenfalls Anschnitt der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes et eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom Verzehr ausgeschlossen wird;
3. Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Längsschnitt am Herzen zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
4. Besichtigung des Zwerchfells;
5. Besichtigung, Durchtasten und erforderlichenfalls Anschnitt der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);
6. Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici craniales et caudales*); erforderlichenfalls Anschnitt der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
7. Besichtigung und erforderlichenfalls Durchtasten der Milz;
8. Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
9. Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
10. Besichtigung der Genitalien bei Hengsten (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) und Stuten;
11. Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*) und erforderlichenfalls Anschnitt der Lymphknoten des Gesäuges;
12. Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Zweifelsfall Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke; Untersuchung der Gelenkflüssigkeit;
13. Untersuchung aller Schimmel oder Grauschimmel auf Melanose und Melanomata durch Untersuchung von Muskeln und Lymphknoten der Schulter (*Lnn. subrhomboidae*) unter dem Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter; Freilegen der Nieren und Untersuchung nach einem Schnitt durch die gesamte Niere.

KAPITEL IV: HAUSSCHWEINE

A. SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG

1. Die zuständige Behörde kann beschließen, dass die zur Schlachtung bestimmten Schweine im Herkunftsbetrieb der Schlachtieruntersuchung zu unterziehen sind. In diesem Fall darf eine Partie Schweine aus einem Haltungsbetrieb nur geschlachtet werden, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:
 - a) Die Gesundheitsbescheinigung gemäß Kapitel X Teil A liegt bei, und
 - b) die Vorschriften der Nummern 2 bis 5 sind erfüllt.
2. Die Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbetrieb muss Folgendes umfassen:
 - a) Kontrollen von Betriebsbüchern oder anderer Aufzeichnungen im Betrieb, einschließlich von Informationen zur Lebensmittelkette;
 - b) Untersuchung der Schweine, um festzustellen,
 - i) ob sie an einer durch Kontakt oder Verzehr des Fleisches auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit leiden oder einen entsprechenden Zustand aufweisen oder ob einzelne Tiere oder die gesamte Partie Anzeichen aufweisen, die den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen,
 - ii) ob sie allgemeine Verhaltensstörungen oder Krankheitsanzeichen zeigen, die bewirken können, dass das Fleisch genussuntauglich wird, oder
 - iii) ob nachzuweisen ist oder der begründete Verdacht besteht, dass sie chemische Rückstände über den in Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Höchstwerten oder Rückstände verbotener Stoffe enthalten.
3. Ein amtlicher Tierarzt oder ein zugelassener Tierarzt muss die Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbetrieb durchführen. Die Schweine sind unmittelbar zur Schlachtung zu versenden und dürfen nicht mit anderen Schweinen zusammenkommen.
4. Die Schlachtieruntersuchung im Schlachthof muss nur Folgendes umfassen:
 - a) eine Überprüfung der Identität der Tiere und
 - b) ein Screening, um sicherzustellen, dass die Bestimmungen über das Wohlbefinden der Tiere eingehalten wurden und dass keinerlei Anzeichen eines Zustandes vorhanden sind, der sich nachteilig auf die Gesundheit von Mensch und Tier auswirken könnte. Dieses Screening kann von einer amtlichen Hilfskraft durchgeführt werden.
5. Werden die Schweine nicht innerhalb von drei Tagen nach Ausstellung der Gesundheitsbescheinigung gemäß Nummer 1 Buchstabe a) geschlachtet, so
 - a) müssen sie erneut untersucht und es muss eine neue Gesundheitsbescheinigung ausgestellt werden, wenn die Tiere den Herkunftsbetrieb noch nicht verlassen haben, um in den Schlachthof verbracht zu werden;
 - b) kann die Schlachtung, wenn sich die Tiere bereits auf dem Weg in den oder im Schlachthof befinden und der Grund für die Verzögerung geprüft wurde, genehmigt werden, vorausgesetzt, die Tiere werden einer erneuten Schlachtieruntersuchung unterzogen.

B. FLEISCHUNTERSUCHUNG

1. Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von Schweinen, die nicht unter Nummer 2 fallen, sind den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung zu unterziehen:
 - a) Besichtigung von Kopf und Rachen; Anschnitt und Untersuchung der Unterkieferlymphknoten (*Lnn. mandibulares*); Besichtigung von Maul, Schlund und Zunge;
 - b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes et eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom Verzehr ausgeschlossen wird;
 - c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
 - d) Besichtigung des Zwerchfells;
 - e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten;

- f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici craniales et caudales*); Durchtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
 - g) Besichtigung und erforderlichenfalls Durchtasten der Milz;
 - h) Besichtigung der Nieren; erforderlichenfalls Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
 - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
 - j) Besichtigung der Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist);
 - k) Besichtigung des Gesäuges und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*); bei Sauen Anschnitt der Lymphknoten des Gesäuges;
 - l) Besichtigung und Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke.
2. Die zuständige Behörde kann auf der Grundlage epidemiologischer oder anderer Daten des Betriebs entscheiden, dass Mastschweine, die seit dem Absetzen in kontrollierter Haltung in integrierten Produktionssystemen gehalten wurden, in einigen oder allen der in Nummer 1 genannten Fälle lediglich einer Besichtigung unterzogen werden.

KAPITEL V: GEFLÜGEL

A. SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG

1. Die zuständige Behörde kann entscheiden, dass zur Schlachtung bestimmtes Geflügel im Herkunftsbetrieb der Schlacht tieruntersuchung unterzogen wird. In diesem Fall darf eine Partie Tiere aus einem Betrieb nur geschlachtet werden, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:
- a) Den Tieren liegt die Gesundheitsbescheinigung gemäß Kapitel X Teil A bei, und
 - b) die Vorschriften der Nummern 2 bis 5 sind erfüllt.
2. Die Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbetrieb muss Folgendes umfassen:
- a) Kontrollen von Betriebsbüchern oder anderen Aufzeichnungen im Betrieb, einschließlich von Informationen zur Lebensmittelkette;
 - b) eine Untersuchung der Partie, um festzustellen, ob die Tiere
 - i) an einer durch Kontakt oder Verzehr des Fleisches auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit leiden oder einen entsprechenden Zustand aufweisen oder ihrem Verhalten nach Anzeichen aufweisen, die den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen,
 - ii) allgemeine Verhaltensstörungen oder Krankheitsanzeichen zeigen, die bewirken könnten, dass das Fleisch genussuntauglich wird, oder
 - iii) Anzeichen aufweisen, dass sie chemische Rückstände über den in Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Höchstwerten oder Rückstände verbotener Stoffe enthalten.
3. Ein amtlicher Tierarzt oder ein zugelassener Tierarzt muss die Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbetrieb durchführen.
4. Die Schlacht tieruntersuchung im Schlachthof muss nur Folgendes umfassen:
- a) eine Überprüfung der Identität der Tiere und
 - b) ein Screening, um sicherzustellen, dass die Bestimmungen über das Wohlbefinden der Tiere eingehalten wurden und keinerlei Anzeichen eines Zustandes vorhanden sind, der sich nachteilig auf die Gesundheit von Mensch und Tier auswirken könnte. Das Screening kann von einer amtlichen Hilfskraft durchgeführt werden.
5. Werden die Tiere nicht innerhalb von drei Tagen nach Ausstellung der Gesundheitsbescheinigung gemäß Nummer 1 Buchstabe a) geschlachtet, so
- a) muss die Partie erneut untersucht und es muss eine neue Gesundheitsbescheinigung ausgestellt werden, sofern die Partie noch nicht aus dem Herkunftsbetrieb in den Schlachthof verbracht worden ist;

- b) kann die Schlachtung, sofern sich die Partie bereits auf dem Weg in den oder im Schlachthof befindet und der Grund für die Verzögerung geprüft wurde, genehmigt werden, vorausgesetzt, die Partie wird erneut untersucht.
6. Wurde keine Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbetrieb durchgeführt, so hat der amtliche Tierarzt die Partie im Schlachthof zu untersuchen.
7. Zeigt das Geflügel klinische Symptome einer Krankheit, so dürfen die Tiere nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden. Die Tötung solcher Tiere am Ende des Arbeitstages im Anschluss an die Normalschlachtungen ist jedoch zulässig, sofern alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden, um das Risiko der Verschleppung von Krankheitserregern zu vermeiden, und sofern die Schlachthanlage nach der Tötung unverzüglich gereinigt und desinfiziert wird.
8. Bei zur Stopflebererzeugung („Foie gras“) gehaltenem Geflügel und bei verzögert ausgeweidetem Geflügel, das im Herkunftsbetrieb geschlachtet wurde, muss die Schlacht tieruntersuchung gemäß den Nummern 2 und 3 durchgeführt werden. Eine Bescheinigung gemäß dem Muster in Teil C ist den nicht ausgeweideten Schlachtkörpern bei der Beförderung in den Schlachthof oder den Zerlegungsbetrieb beizufügen.

B. FLEISCHUNTERSUCHUNG

1. Alle Tiere sind gemäß den Abschnitten I und III einer Fleischuntersuchung zu unterziehen. Darüber hinaus führt der amtliche Tierarzt persönlich die folgenden Untersuchungen durch:
- a) tägliche Besichtigung der Eingeweide und Leibeshöhlen einer repräsentativen Stichprobe von Tieren;
 - b) bei jeder Geflügelpartie ein und derselben Herkunft eingehende Stichprobenuntersuchung von Teilen von Tieren oder von ganzen Tieren, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung für genussuntauglich erklärt wurde, und
 - c) sonstige erforderlichen Untersuchungen, wenn der Verdacht besteht, dass das Fleisch der betreffenden Tiere genussuntauglich sein könnte.
2. Bei zur Stopflebererzeugung („Foie gras“) gehaltenem Geflügel und verzögert ausgeweidetem Geflügel, das im Herkunftsbetrieb gewonnen wurde, muss die Fleischuntersuchung eine Kontrolle der dem Schlachtkörper beigefügten Bescheinigung umfassen. Werden die Schlachtkörper direkt vom Herkunftsbetrieb in den Zerlegungsbetrieb befördert, erfolgt die Fleischuntersuchung im Zerlegungsbetrieb.

C. MUSTER DER GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für zur Gewinnung von Stopflebern („Foie gras“) bestimmtes sowie für im Herkunftsbetrieb geschlachtetes Geflügel, das verzögert ausgeweidet wird

Zuständige Dienststelle:

Nr.:

1. Angaben zur Identifizierung der nicht ausgeweideten Schlachtkörper

Tierart:

Anzahl:

2. Angaben zur Herkunft der nicht ausgeweideten Schlachtkörper:

Anschrift des Betriebs:

3. Bestimmung der nicht ausgeweideten Schlachtkörper:

Die nicht ausgeweideten Schlachtkörper werden zu folgendem Zerlegungsbetrieb befördert:

.....

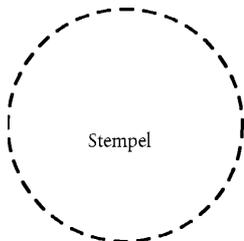
4. Erklärung

Der Unterzeichnete erklärt, dass

- die vorstehend bezeichneten nicht ausgeweideten Schlachtkörper von Tieren stammen, die am (Datum) um Uhr im vorgenannten Betrieb der Schlacht tieruntersuchung unterzogen und für gesund befunden wurden;
- die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu diesen Tieren den rechtlichen Anforderungen genügen und einer Schlachtung des Geflügels nicht entgegenstehen.

Ausgestellt in (Ort)

am (Datum)



.....
(Unterschrift des amtlichen oder zugelassenen Tierarztes)

KAPITEL VI: IN ZUCHTBETRIEBEN GEHALTENE HASENTIERE

Die Vorschriften für Geflügel gelten auch für die in Zuchtbetrieben gehaltenen Hasentiere.

KAPITEL VII: FARMWILD

A. SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG

1. Die Schlachttieruntersuchung kann im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden, wenn die Anforderungen des Anhangs III Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ erfüllt werden. In diesem Fall ist sie von einem amtlichen Tierarzt oder einem zugelassenen Tierarzt vorzunehmen.
2. Bei der Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb sind die Betriebsbücher und sonstigen Aufzeichnungen in Herkunftsbetrieben zu kontrollieren, einschließlich der Informationen zur Lebensmittelkette.
3. Findet die Schlachttieruntersuchung nicht früher als drei Tage vor der Ankunft der Tiere im Schlachthof statt und werden die Schlachttiere lebend im Schlachthof angeliefert, so braucht die Schlachttieruntersuchung im Schlachthof nur Folgendes zu umfassen:
 - a) eine Überprüfung der Identität der Tiere und
 - b) ein Screening, um sicherzustellen, dass die Bestimmungen über das Wohlbefinden der Tiere eingehalten wurden und keinerlei Anzeichen eines Zustands vorhanden sind, der sich nachteilig auf die Gesundheit von Mensch und Tier auswirken könnte.
4. Lebenden Tieren, die im Haltungsbetrieb untersucht wurden, muss eine Bescheinigung nach dem Muster in Kapitel X Teil A beiliegen. Tieren, die im Haltungsbetrieb untersucht und geschlachtet wurden, muss eine Bescheinigung nach dem Muster in Kapitel X Teil B beiliegen.

B. FLEISCHUNTERSUCHUNG

1. Die Fleischuntersuchung umfasst das Abtasten und, falls für erforderlich gehalten, das Anschneiden von Schlachtkörperteilen mit Gewebeveränderungen oder aus anderen Gründen verdächtiger Schlachtkörperteile.
2. Die vorstehend beschriebenen Verfahren für die Fleischuntersuchung bei Rindern und Schafen, Hausschweinen und Geflügel sind auf die entsprechenden Farmwildarten anzuwenden.
3. Wurden die Tiere im Betrieb geschlachtet, so prüft der amtliche Tierarzt im Schlachthof die den Tieren beigelegte Bescheinigung.

KAPITEL VIII: FREI LEBENDES WILD

A. FLEISCHUNTERSUCHUNG

1. Frei lebendes Wild ist nach seiner Verbringung in den Wildbearbeitungsbetrieb so schnell wie möglich zu untersuchen.
2. Der amtliche Tierarzt berücksichtigt die Bescheinigung oder die Informationen, die die kundige Person im Sinne der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ beigegeben hat.
3. Bei der Fleischuntersuchung hat der amtliche Tierarzt folgende Maßnahmen durchzuführen:
 - a) Besichtigung des Tierkörpers, seiner Leibeshöhlen und gegebenenfalls seiner Organe
 - i) zur Feststellung etwaiger, nicht von der Jagd herrührender Anomalien. Dabei kann sich die Diagnose auf Angaben der kundigen Person zum Verhalten des Tieres vor dem Erlegen stützen,
 - ii) zur Kontrolle, dass der Tod des Tieres nicht durch andere Gründe als durch Erlegen verursacht wurde.

Reicht die Besichtigung für eine Beurteilung nicht aus, so sind weiter gehende Laboruntersuchungen durchzuführen;

 - b) Untersuchung auf organoleptische Anomalien;
 - c) Durchtasten der Organe, soweit dies für erforderlich gehalten wird;

⁽¹⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

- d) wenn ein begründeter Verdacht auf Rückstände oder Schadstoffbelastung besteht, eine Untersuchung auf nicht von der Jagd herrührender Rückstände, auch auf Umweltschadstoffe, durch Beprobung. Wird wegen begründeten Verdachts eine weiter gehende Untersuchung durchgeführt, so ist die Beurteilung aller anderen Tiere einer gemeinsamen Strecke oder von Teilen dieser Tiere, bei denen den Umständen nach angenommen werden kann, dass sie dieselben Anomalien aufweisen, so lange zurückzustellen, bis die weiter gehende Untersuchung abgeschlossen ist;
- e) Untersuchung auf Merkmale, die darauf hinweisen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich ist, insbesondere
- i) vom Jäger mitgeteilte abnorme Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinzustandes;
 - ii) generalisierte Tumore oder Abszesse, wenn sie in verschiedenen inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
 - iii) Arthritis, Orchitis, pathologische Veränderungen der Leber oder Milz, Darm- oder Nabelentzündungen;
 - iv) nicht von der Jagd herrührende Fremdkörper in Leibeshöhlen, im Magen, Darm oder Harn, sofern Brust- oder Bauchfell verfärbt sind (falls derartige Eingeweide vorhanden sind);
 - v) Parasitenbefall;
 - vi) übermäßige Gasbildung im Magen- und Darmtrakt mit Verfärbung der inneren Organe (falls derartige Eingeweide vorhanden sind);
 - vii) erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
 - viii) alte, offene Knochenbrüche;
 - ix) Auszehrung (Kachexie) und/oder generalisierte oder lokalisierte Ödeme;
 - x) frische Verklebungen oder Verwachsungen mit Brust- oder Bauchfell oder
 - xi) sonstige augenfällige und großflächige Veränderungen wie beispielsweise Verwesung.
4. Auf Verlangen des amtlichen Tierarztes sind Wirbelsäule und Kopf längs zu spalten.
5. Bei Kleinwild, das nicht unmittelbar nach dem Erlegen ausgeweidet wurde, führt der amtliche Tierarzt die Fleischuntersuchung an einer repräsentativen Stichprobe von Tieren derselben Strecke durch. Ergibt die Untersuchung eine auf den Menschen übertragbare Krankheit oder eines der in Nummer 3 Buchstabe e) aufgeführten Merkmale, so führt der amtliche Tierarzt weitere Untersuchungen der gesamten Partie durch, um festzustellen, ob die Tierkörper für genussuntauglich erklärt oder einzeln untersucht werden müssen.
6. Im Zweifelsfall kann der amtliche Tierarzt an den betreffenden Tierkörperstellen weitere Schnitte und Untersuchungen vornehmen, soweit dies für eine endgültige Diagnose erforderlich ist.

B. ENTSCHEIDUNGEN AUFGRUND VON KONTROLLERGEBNISSEN

Zusätzlich zu den Fällen gemäß Abschnitt II Kapitel V ist Fleisch für genussuntauglich zu erklären, das bei der Fleischuntersuchung eines der Merkmale gemäß Teil A Nummer 3 Buchstabe e) aufweist.

KAPITEL IX: SPEZIFISCHE GEFAHREN

A. TRANSMISSIBLE SPONGIFORME ENZEPHALOPATHIEN

Die amtliche Überwachung in Bezug auf TSE ist unter Berücksichtigung der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 sowie sonstiger relevanter Gemeinschaftsvorschriften durchzuführen.

B. CYSTICERCOSE

1. Die Verfahren der Fleischuntersuchung gemäß den Kapiteln I und IV bilden die Mindestanforderungen für die Untersuchung auf Cysticercose bei Schweinen und über sechs Wochen alten Rindern. Darüber hinaus können spezifische serologische Tests verwendet werden. Bei über sechs Wochen alten Rindern ist ein Anschneiden der Kaumuskeln nicht zwingend vorgeschrieben, sofern ein spezifischer serologischer Test durchgeführt wird. Das Gleiche gilt für über sechs Wochen alte Rinder, die in einem amtlich als Cysticercose-frei bescheinigten Betrieb aufgezogen wurden.
2. Cysticercose-infiziertes Fleisch ist für genussuntauglich zu erklären. Ist das Tier jedoch nicht generalisiert Cysticercose-infiziert, so können die nicht infizierten Teile nach einer Kältebehandlung für genussuntauglich erklärt werden.

C. TRICHINOSE

1. Schlachtkörper von Schweinen (Hausschweine, Farmwildschweine und frei lebende Wildschweine), Einhufern und anderen Tierarten, die an Trichinose erkranken können, müssen gemäß den geltenden gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften auf Trichinen untersucht werden, sofern in diesen Rechtsvorschriften nichts anderes festgelegt wird.
2. Fleisch von mit Trichinen infizierten Tieren ist für genussuntauglich zu erklären.

D. ROTZ

1. Einhufer sind gegebenenfalls auf Rotz zu untersuchen. Die Untersuchung von Einhufern auf Rotz umfasst eine sorgfältige Besichtigung der Schleimhäute von Luftröhre, Kehlkopf, Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Medianebene und Auslösen der Nasenscheidewand.
2. Fleisch von Pferden, bei denen Rotz diagnostiziert wurde, ist für genussuntauglich zu erklären.

E. TUBERKULOSE

1. Haben Tiere positiv oder nicht eindeutig auf Tuberkulin reagiert oder liegen andere Gründe für einen Infektionsverdacht vor, sind diese Tiere getrennt von anderen Tieren zu schlachten, wobei Vorkehrungen zu treffen sind, um das Risiko der Kontaminierung anderer Schlachtkörper, der Schlachtlinie und des Schlachthofpersonals auszuschließen.
2. Sämtliches Fleisch von Tieren, bei denen bei der Fleischuntersuchung an mehreren Organen oder mehreren Körperteilen lokalisierte Tuberkuloseläsionen festgestellt wurden, ist für genussuntauglich zu erklären. Wird jedoch in den Lymphknoten nur eines Organs oder Körperteils eine Tuberkuloseläsion festgestellt, müssen nur das befallene Organ oder der befallene Körperteil und die zugehörigen Lymphknoten für genussuntauglich erklärt werden.

F. BRUCELLOSE

1. Haben Tiere positiv oder nicht eindeutig auf einen Brucellose-Test reagiert oder liegen andere Gründe für einen Infektionsverdacht vor, sind diese Tiere getrennt von anderen Tieren zu schlachten, wobei Vorkehrungen zu treffen sind, um das Risiko der Kontaminierung anderer Schlachtkörper, der Schlachtlinie und des Schlachthofpersonals auszuschalten.
2. Fleisch von Tieren, bei denen bei der Fleischuntersuchung Läsionen festgestellt wurden, die eine akute Brucellose-Infektion anzeigen, ist für genussuntauglich zu erklären. Bei Tieren, die positiv oder nicht eindeutig auf einen Brucellose-Test reagiert haben, sind Euter, Genitaltrakt und Blut für genussuntauglich zu erklären, auch wenn keine Läsion festgestellt wurde.

KAPITEL X: MUSTER DER GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

A. MUSTER DER GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG FÜR LEBENDE TIERE

GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für lebende Tiere, die vom Haltungsbetrieb zum Schlachtbetrieb befördert werden

Zuständige Dienststelle:

Nr.:

1. Identifizierung der Tiere

Tierart:

Anzahl Tiere:

Kennzeichnung:

2. Angaben zur Herkunft der Tiere

Anschrift des Herkunftsbetriebs:

Kennnummer des Betriebs (*):

3. Angaben zur Bestimmung der Tiere

Die Tiere werden zu folgendem Schlachthof befördert:

.....

mit folgendem Transportmittel:

4. Andere relevante Informationen

.....

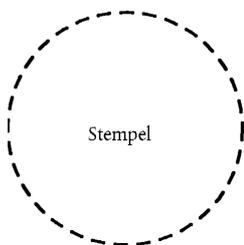
5. Erklärung

Der unterzeichnete Tierarzt erklärt, dass

- die oben bezeichneten Tiere am (Datum) um Uhr im vorgenannten Betrieb der Schlachttieruntersuchung unterzogen und für gesund befunden wurden;
- die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu diesen Tieren den gesetzlichen Vorschriften genügen und einer Schlachtung der Tiere nicht entgegenstanden.

Ausgestellt in (Ort)

am (Datum)



.....
(Unterschrift des amtlichen oder zugelassenen Tierarztes)

(*) Nicht obligatorisch.

B. MUSTER DER GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG FÜR IM HALTUNGSBETRIEB GESCHLACHTETE TIERE

GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für im Haltungsbetrieb geschlachtete Tiere

Zuständige Dienststelle:

Nr.:

1. Identifizierung der Tiere

Tierart:

Anzahl Tiere:

Kennzeichnung:

2. Angaben zur Herkunft der Tiere

Anschrift des Herkunftsbetriebs:

Kennnummer des Betriebs (*):

3. Angaben zur Bestimmung der Tiere

Die Tiere werden zu folgendem Schlachthof befördert:

.....

mit folgendem Transportmittel:

4. Andere relevante Informationen

.....

5. Erklärung

Der unterzeichnete Tierarzt erklärt, dass

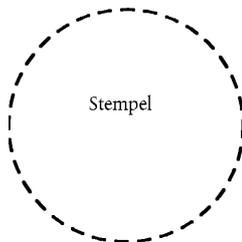
- die oben bezeichneten Tiere am (Datum) um Uhr im vorgenannten Betrieb der Schlachttieruntersuchung unterzogen und für gesund befunden wurden;
- sie am (Datum) um Uhr in dem Betrieb geschlachtet und das Schlachten und Ausbluten korrekt durchgeführt wurden;
- die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu diesen Tieren den rechtlichen Anforderungen genügten und einer Schlachtung der Tiere nicht entgegenstanden.

Ausgestellt in

(Ort)

am

(Datum)



.....
(Unterschrift des amtlichen oder zugelassenen Tierarztes)

(*) Nicht obligatorisch.

ANHANG II

LEBENDE MUSCHELN

KAPITEL I: GELTUNGSBEREICH

Dieser Anhang gilt für lebende Muscheln sowie analog für lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken.

KAPITEL II: AMTLICHE ÜBERWACHUNG LEBENDER MUSCHELN AUS EINGESTUFTEN ERZEUGUNGSGBIETEN

A. EINSTUFUNG VON ERZEUGUNGS- UND UMSETZGEBIETEN

1. Die zuständige Behörde hat die Lage und Abgrenzung der von ihr eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebiete festzulegen. Sie hat dabei gegebenenfalls mit dem Lebensmittelunternehmer zusammenzuarbeiten.
2. Die zuständige Behörde hat die Erzeugungsgebiete, in denen sie die Ernte lebender Muscheln zulässt, je nach Ausmaß der Verunreinigung durch Fäkalbakterien in eine der drei folgenden Klassen einzustufen. Sie hat dabei gegebenenfalls mit dem Lebensmittelunternehmer zusammenzuarbeiten.
3. Die zuständige Behörde kann diejenigen Gebiete in Klasse A einstufen, aus denen lebende Muscheln für den unmittelbaren Verzehr geerntet werden können. Lebende Muscheln aus diesen Gebieten müssen den Hygienevorschriften für lebende Muscheln gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ entsprechen.
4. Die zuständige Behörde kann diejenigen Gebiete in Klasse B einstufen, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder nach dem Umsetzen zum Verzehr in den Verkehr gebracht werden dürfen, damit sie den Hygienevorschriften gemäß Nummer 3 entsprechen. Bei lebenden Muscheln aus diesen Gebieten dürfen in einem 5-tube-3-dilution-MPN-Test maximal 4 600 *E.coli* je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit nachweisbar sein.
5. Die zuständige Behörde kann diejenigen Gebiete in Klasse C einstufen, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach längerem Umsetzen in Verkehr gebracht werden dürfen, damit sie den Hygienevorschriften gemäß Nummer 3 entsprechen. Bei lebenden Muscheln aus diesen Gebieten dürfen in einem 5-tube-3-dilution-MPN-Test maximal 46 000 *E. coli* je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit nachweisbar sein.
6. Falls die zuständige Behörde die grundsätzliche Entscheidung trifft, ein Erzeugungs- oder Umsetzgebiet einzustufen, hat sie folgende Maßnahmen zu treffen:
 - a) Sie erstellt ein Verzeichnis der Verschmutzungsquellen menschlichen oder tierischen Ursprungs, die auch für die Verunreinigung des Erzeugungsgebiets verantwortlich sein könnten.
 - b) Sie prüft die Mengen organischer Schadstoffe, die in den verschiedenen Jahresabschnitten freigesetzt werden, entsprechend den saisonbedingten Variationen der menschlichen und tierischen Populationen im Einzugsgebiet, den erfassten Niederschlägen, der Abwasserbehandlung usw.
 - c) Sie bestimmt die Merkmale des Schadstoffkreislaufs unter Berücksichtigung von Strömungsmustern, Tiefseemesung und Gezeitenzyklus im Erzeugungsgebiet.
 - d) Sie erstellt ein Probenahmeprogramm für Muscheln im Erzeugungsgebiet, das sich auf die Prüfung vorhandener Daten stützt, wobei die Zahl der Proben, die geografische Verteilung der Probenahmepunkte und die Probenahmehäufigkeit gewährleisten müssen, dass die Analyseergebnisse für das Gebiet so repräsentativ wie möglich sind.

B. MONITORING EINGESTUFTER UMSETZ- UND ERZEUGUNGSGBIETE

1. Die eingestuften Umsetz- und Erzeugungsgebiete sind regelmäßig darauf zu überprüfen,
 - a) dass keine rechtswidrigen Praktiken in Bezug auf Ursprung, Herkunft und Bestimmung der lebenden Muscheln zum Einsatz kommen;

⁽¹⁾ Seite 23 dieses Amtsblatts.

- b) die mikrobiologische Beschaffenheit der lebenden Muscheln in Verbindung mit dem Erzeugungsgebiet und dem Umsetzgebiet einwandfrei ist;
 - c) toxinproduzierendes Plankton in den Erzeugungs- und Umsetzgewässern und Biotoxine in lebenden Muscheln vorhanden ist;
 - d) in lebenden Muscheln chemische Schadstoffe vorhanden sind.
2. Zur Anwendung der Vorschriften gemäß Nummer 1 Buchstaben b), c) und d) sind Stichprobenpläne für die Kontrollen aufzustellen, die in regelmäßigen Abständen oder — wenn in unregelmäßigen Intervallen geerntet wird — fallweise durchgeführt werden. Die geografische Verteilung der Probenahmestellen und die Probenahmehäufigkeit müssen gewährleisten, dass die Ergebnisse der Analyse so repräsentativ wie möglich für das betreffende Gebiet sind.
3. Die Probenahmepläne zur Überprüfung der mikrobiologischen Qualität lebender Muscheln müssen insbesondere Folgendes berücksichtigen:
- a) die voraussichtliche Schwankung bei der Verunreinigung durch Fäkalbakterien und
 - b) die in Teil A Nummer 6 genannten Parameter.
4. Die Probenahmepläne zur Prüfung auf toxinproduzierendes Plankton in den Erzeugungs- und Umsetzgewässern und auf Biotoxine in lebenden Muscheln müssen insbesondere die möglichen Schwankungen des Vorhandenseins von Plankton berücksichtigen, das marine Biotoxine produziert. Die Probenahme hat Folgendes zu umfassen:
- a) regelmäßige Stichproben zur Ermittlung von Änderungen in der Zusammensetzung von toxinhaltigem Plankton und dessen geografischer Verteilung. Ergebnisse, die auf eine Anhäufung von Toxinen in Muschelfleisch schließen lassen, erfordern intensive Probenahmen;
 - b) regelmäßige Toxizitätstests bei den am stärksten kontaminationsgefährdeten Muscheln aus dem betroffenen Gebiet.
5. Die Probenahmen für eine Toxinanalyse der Muscheln müssen in den Zeiträumen, in denen die Ernte zulässig ist, in der Regel einmal pro Woche erfolgen. Diese Probenahmehäufigkeit kann in festgelegten Gebieten oder für spezifische Muschelarten verringert werden, wenn eine Risikobewertung in Bezug auf das Vorhandensein von Toxinen oder Phytoplankton ein sehr geringes Risiko toxischer Episoden erwarten lässt. Sie ist zu erhöhen, wenn aus einer solchen Bewertung hervorgeht, dass wöchentliche Probenahmen nicht ausreichend wären. Die Risikobewertung ist regelmäßig zu überprüfen, um das Risiko von Toxinen in lebenden Muscheln aus diesen Gebieten abschätzen zu können.
6. Liegen Erkenntnisse über die Toxinakkumulationsrate für eine Gruppe von Arten im selben Gebiet vor, so kann die Tierart mit der höchsten Rate als Indikator genommen werden. Dadurch wird die Gewinnung aller Arten dieser Gruppe möglich, wenn der Toxingehalt in der Indikatorspezies unter den vorgeschriebenen Grenzwerten bleibt. Liegt der Toxingehalt der Indikatorspezies über den gesetzlichen Grenzwerten, so darf die Ernte der anderen Arten nur dann zugelassen werden, wenn weitere Untersuchungen an den anderen Arten Toxingehalte unterhalb der Grenzwerte ergeben.
7. Hinsichtlich des Planktonmonitorings müssen die Proben repräsentativ für die Wassersäule sein und Informationen über das Vorhandensein toxischer Spezies sowie über die Populationstendenzen liefern. Werden Veränderungen in toxischen Populationen festgestellt, die zu einer Toxinakkumulation führen können, so ist die Probenahmehäufigkeit bei Muscheln zu erhöhen, oder die Gebiete sind vorsichtshalber zu schließen, bis die Ergebnisse der Toxinanalyse vorliegen.
8. Probenahmepläne zur Feststellung chemischer Kontaminanten müssen es ermöglichen, jegliche Überschreitung der in der Verordnung (EG) Nr. 466/2001 der Kommission⁽¹⁾ genannten Höchstwerte zu erkennen.

C. ENTSCHEIDUNGEN AUFGRUND DES MONITORINGS

1. Zeigen die Ergebnisse der Probenahmen, dass die Hygienennormen für Muscheln überschritten wurden oder dass anderweitig ein Risiko für die menschliche Gesundheit besteht, so muss die zuständige Behörde das betreffende Erzeugungsgebiet schließen und die Ernte lebender Muscheln unterbinden. Die zuständige Behörde kann jedoch ein Erzeugungsgebiet als Gebiet der Klasse B oder C umstufen, wenn es die in Teil A aufgeführten einschlägigen Kriterien erfüllt und kein anderweitiges Risiko für die menschliche Gesundheit darstellt.

⁽¹⁾ ABl. L 77 vom 16.3.2001, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1425/2003 (AbL. L 203 vom 12.8.2003, S. 1).

2. Die zuständige Behörde kann ein geschlossenes Gebiet wieder öffnen, wenn die hygienischen Verhältnisse bei den Muscheln wieder den Gemeinschaftsvorschriften entsprechen. Hat die zuständige Behörde ein Erzeugungsgebiet wegen des Vorhandenseins von Plankton oder übermäßigem Toxingehalt in Muscheln geschlossen, darf es erst wieder geöffnet werden, wenn zwei aufeinander folgende Probenahmen im Abstand von mindestens 48 Stunden Werte unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte ergeben. Bei dieser Entscheidung kann die zuständige Behörde auch Informationen über die Tendenzen bei Phytoplankton berücksichtigen. Liegen zuverlässige Daten über die Dynamik der Toxizität in einem bestimmten Gebiet vor, und sind aktuelle Daten über eine rückläufige Tendenz der Toxizität verfügbar, kann die zuständige Behörde beschließen, das Gebiet wieder zu öffnen, wenn nur die Ergebnisse einer einzigen Probenahme einen Wert unter dem gesetzlichen Höchstwert ausweisen.

D. ZUSÄTZLICHE ANFORDERUNGEN AN DAS MONITORING

1. Die zuständige Behörde überwacht Erzeugungsgebiete, in denen sie die Ernte lebender Muscheln verboten oder für die sie Sonderbedingungen festgelegt hat, um zu gewährleisten, dass keine potenziell gesundheitsgefährdenden Erzeugnisse in Verkehr gebracht werden.
2. Zusätzlich zum Monitoring der Umsetz- und Erzeugungsgebiete gemäß Teil B Nummer 1 ist ein Kontrollsystem einzurichten, bei dem anhand von Laboruntersuchungen überprüft wird, ob die Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs die Enderzeugniskriterien einhalten. Mit dem Kontrollsystem ist insbesondere zu überprüfen, ob die Grenzwerte für marine Biotoxine und Schadstoffe nicht überschritten werden und dass die mikrobiologische Qualität der Muscheln kein Gesundheitsrisiko darstellt.

E. AUFZEICHNUNG UND AUSTAUSCH VON INFORMATIONEN

Die zuständige Behörde trifft folgende Maßnahmen:

- a) Sie erstellt und führt eine aktuelle Liste der zugelassenen Erzeugungs- und Umsetzgebiete — mit Angabe von Standort, Abgrenzungen und Klasse —, aus denen lebende Muscheln gemäß den Bestimmungen dieses Anhangs geerntet werden dürfen. Diese Liste ist den von diesem Anhang betroffenen Personen, insbesondere den Erzeugern und den Betreibern von Reinigungszentren und Versandzentren, zu übermitteln.
- b) Sie unterrichtet die von diesem Anhang betroffenen Personen wie etwa Erzeuger und Betreiber von Reinigungszentren und Versandzentren unverzüglich über jegliche Änderung des Standorts, der Abgrenzungen oder der Klasse von Erzeugungsgebieten wie auch über deren vorübergehende oder endgültige Schließung.
- c) Sie handelt unverzüglich, wenn die im vorliegenden Anhang beschriebene Überwachung ergibt, dass ein Erzeugungsgebiet geschlossen oder umgestuft werden muss oder wieder geöffnet werden kann.

F. EIGENKONTROLLEN DURCH LEBENSMITTELUNTERNEHMER

Bei Entscheidungen über die Einstufung, Öffnung oder Schließung von Erzeugungsgebieten kann die zuständige Behörde die Ergebnisse von Kontrollen berücksichtigen, die Lebensmittelunternehmer oder Lebensmittelunternehmer vertretende Organisationen durchgeführt haben. In diesem Fall muss die zuständige Behörde das Labor bezeichnen, in dem die Analyse durchgeführt wird, und die Probenahme und Analyse muss gegebenenfalls nach einem Protokoll durchgeführt werden, das zwischen der zuständigen Behörde und den betreffenden Lebensmittelunternehmern oder der betreffenden Organisation vereinbart wurde.

KAPITEL III: AMTLICHE ÜBERWACHUNG VON KAMMMUSCHELN (PECTINIDAE), DIE AUSSERHALB EINGESTUFTER ERZEUGUNGSGBIETE GEERNTET WURDEN

Die amtliche Überwachung von Kammuscheln, die außerhalb eingestufte Erzeugungsgebiete geerntet wurden, hat bei Fischauktionen, Versandzentren und Verarbeitungsbetrieben zu erfolgen. Dabei muss die Einhaltung der Hygienevorschriften für lebende Muscheln in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. . . ./2004⁽¹⁾ sowie der anderen Vorschriften in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der genannten Verordnung überprüft werden.

⁽¹⁾ Seite 23 dieses Amtsblatts.

ANHANG III

FISCHEREIERZEUGNISSE

KAPITEL I: AMTLICHE ÜBERWACHUNG DER ERZEUGUNG UND DES INVERKEHRBRINGENS

1. Die amtliche Überwachung der Erzeugung und des Inverkehrbringens von Fischereierzeugnissen muss insbesondere Folgendes umfassen:
 - a) eine regelmäßige Überprüfung der Hygienebedingungen bei der Anlandung und dem ersten Verkauf;
 - b) eine regelmäßige Inspektion der Schiffe und der Betriebe an Land einschließlich der Versteigerungs- oder Großmärkte, wobei insbesondere überprüft wird,
 - i) gegebenenfalls ob die Zulassungsvoraussetzungen nach wie vor gegeben sind;
 - ii) ob mit den Fischereierzeugnissen ordnungsgemäß umgegangen wird;
 - iii) ob die Hygiene- und Temperaturanforderungen eingehalten werden;
 - iv) ob die Betriebe, einschließlich Schiffe, sowie ihre Anlagen und Geräte sauber sind und die Hygiene beim Personal einwandfrei ist;
 - c) Überprüfungen der Lager- und Beförderungsbedingungen.
2. Vorbehaltlich der Nummer 3 gilt für die amtliche Überwachung von Schiffen jedoch Folgendes:
 - a) sie kann durchgeführt werden, wenn die Schiffe einen Hafen in einem der Mitgliedstaaten anlaufen;
 - b) sie betrifft alle Schiffe, die Fischereierzeugnisse in Häfen der Gemeinschaft anlanden, und zwar ungeachtet ihrer Flagge;
 - c) führt die zuständige Behörde des Mitgliedstaats, unter dessen Flagge das Schiff fährt, die amtliche Überwachung durch, so kann das Schiff auf See oder in einem Hafen eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlandes kontrolliert werden.
3.
 - a) Wird ein unter der Flagge eines Mitgliedstaats fahrendes Fabrik- oder Gefrierschiff zum Zwecke der Zulassung inspiziert, so hat die zuständige Behörde des Flaggenmitgliedstaats bei der Inspektion die Anforderungen des Artikels 3, insbesondere die Zeitvorgaben nach Artikel 3 Absatz 2, einzuhalten. Erforderlichenfalls kann die zuständige Behörde das Schiff auf See oder in einem Hafen in einem anderen Mitgliedstaat oder einem Drittland inspizieren.
 - b) Hat die zuständige Behörde des Flaggenmitgliedstaats dem Schiff gemäß Artikel 3 eine bedingte Zulassung erteilt, so kann sie eine zuständige Behörde
 - i) eines anderen Mitgliedstaates oder
 - ii) eines Drittlandes, das auf einer gemäß Artikel 11 erstellten Liste mit Drittländern steht, aus denen die Einfuhr von Fischereierzeugnissen zulässig ist,ermächtigen, im Hinblick auf die Erteilung einer endgültigen Zulassung, auf eine Verlängerung der Geltungsdauer der bedingten Zulassung gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b) oder auf die Überprüfung der Zulassung gemäß Artikel 3 Absatz 4 eine Folgeinspektion durchzuführen. Erforderlichenfalls kann die zuständige Behörde das Schiff auf See oder in einem Hafen in einem anderen Mitgliedstaat oder einem Drittland inspizieren.
4. Wenn die zuständige Behörde eines Mitgliedstaates die zuständige Behörde eines anderen Mitgliedstaates oder eines Drittlandes ermächtigt, in ihrem Namen gemäß Absatz 3 Inspektionen durchzuführen, dann müssen die beiden zuständigen Behörden einvernehmlich die für solche Inspektionen geltenden Bedingungen festlegen. Diese Bedingungen müssen insbesondere gewährleisten, dass die zuständige Behörde des Flaggenmitgliedstaats unverzüglich Bericht über die Ergebnisse der Inspektionen und über jede vermutete Nichteinhaltung erhält, damit sie die erforderlichen Maßnahmen ergreifen kann.

KAPITEL II: AMTLICHE ÜBERWACHUNG DER FISCHEREIERZEUGNISSE

Die amtliche Überwachung der Fischereierzeugnisse muss mindestens Folgendes umfassen:

A. ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNGEN

Auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs sind organoleptische Stichprobenkontrollen durchzuführen. Ein Ziel dieser Kontrollen ist es, zu überprüfen, ob die im Einklang mit dem Gemeinschaftsrecht festgelegten Frischekriterien eingehalten werden. Dazu gehört insbesondere, dass überprüft wird, dass die Fischereierzeugnisse in allen Phasen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs mindestens über den gemäß dem Gemeinschaftsrecht festgelegten grundlegenden Frischekriterien liegen.

B. FRISCHEINDIKATOREN

Lässt die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische der Fischereierzeugnisse aufkommen, so können Proben entnommen und im Labor auf ihren Gehalt an flüchtigem basischem Stickstoff (TVB-N) und Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N) untersucht werden.

Die zuständige Behörde hat die gemäß dem Gemeinschaftsrecht festgelegten Kriterien anzuwenden.

Lässt die organoleptische Prüfung auf andere für den Menschen potenziell gesundheitsgefährdende Zustände schließen, so sind zur Überprüfung geeignete Proben zu entnehmen.

C. HISTAMIN

Es sind Histamin-Stichprobentests zur Überprüfung der Einhaltung der gemeinschaftsrechtlich festgesetzten Grenzwerte durchzuführen.

D. RÜCKSTÄNDE UND SCHADSTOFFE

Es sind Vorkehrungen zu treffen, um den Gehalt an Rückständen und Schadstoffen entsprechend dem Gemeinschaftsrecht zu überwachen.

E. MIKROBIOLOGISCHE KONTROLLEN

Erforderlichenfalls werden im Einklang mit den einschlägigen Vorschriften und Kriterien nach dem Gemeinschaftsrecht mikrobiologische Kontrollen durchgeführt.

F. PARASITEN

Zur Überprüfung der Einhaltung der Gemeinschaftsvorschriften in Bezug auf Parasiten werden Stichprobentests durchgeführt.

G. GIFTIGE FISCHEREIERZEUGNISSE

Es sind Prüfungen durchzuführen, um sicherzustellen, dass die folgenden Fischereierzeugnisse nicht in den Handel gelangen:

1. giftige Fische der folgenden Familien: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae und Canthigasteridae und
2. Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder andere die menschliche Gesundheit gefährdende Toxine enthalten. Jedoch dürfen aus Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken gewonnene Fischereierzeugnisse in den Handel gelangen, sofern sie Anhang III Abschnitt VII gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../2004⁽¹⁾ erzeugt wurden und den in Kapitel V Nummer 2 dieses Abschnitts festgelegten Normen entsprechen.

⁽¹⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

KAPITEL III: ENTSCHEIDUNGEN IM ANSCHLUSS AN DIE KONTROLLEN

Fischereierzeugnisse sind für genussuntauglich zu erklären, wenn

1. die organoleptische, chemische, physikalische oder mikrobiologische Prüfung oder Prüfung auf Parasiten ergibt, dass sie nicht den einschlägigen Vorschriften des Gemeinschaftsrechts entsprechen;
2. ihre genießbaren Teile Schadstoffe oder Rückstände über die im Gemeinschaftsrecht festgelegten Grenzwerte hinaus oder in einem solchen Maße aufweisen, dass die errechnete Aufnahme über die Nahrungsmittel die für den Menschen annehmbare Tages- oder Wochendosis überschreitet;
3. sie stammen von
 - i) giftigen Fischen,
 - ii) Fischereierzeugnissen, die nicht den Anforderungen in Kapitel II Teil G Nummer 2 in Bezug auf Biotoxine entsprechen, oder
 - iii) Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken, die marine Biotoxine in Mengen enthalten, welche die in der Verordnung (EG) Nr. . . ./2004 ⁽¹⁾ enthaltenen Grenzwerte insgesamt überschreiten, oder
4. sie von den zuständigen Behörden als potenzielles Risiko für die Gesundheit der Bevölkerung oder die Tiergesundheit oder aus einem andren Grund als genussuntauglich erachtet werden.

⁽¹⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

ANHANG IV

ROHMILCH UND MILCHERZEUGNISSE

KAPITEL I: KONTROLLEN VON MILCHERZEUGUNGSBETRIEBEN

1. Tiere in Milcherzeugungsbetrieben müssen einer amtlichen Überwachung unterzogen werden, um zu verifizieren, ob die Gesundheitsanforderungen für die Rohmilcherzeugung und insbesondere in Bezug auf den Gesundheitszustand der Tiere und die Verwendung von Tierarzneimitteln eingehalten werden.

Diese Überprüfungen können anlässlich tierärztlicher Untersuchungen aufgrund der Gemeinschaftsvorschriften über die Gesundheit von Mensch und Tier oder den Tierschutz erfolgen und von einem zugelassenen Tierarzt durchgeführt werden.

2. Liegt der Verdacht nahe, dass die Anforderungen an die Tiergesundheit nicht erfüllt werden, ist der allgemeine Gesundheitszustand der Tiere zu überprüfen.
3. Die Milcherzeugungsbetriebe müssen einer amtlichen Überwachung unterzogen werden, bei der verifiziert werden soll, ob die Hygienevorschriften eingehalten werden. Diese amtliche Überwachung kann Inspektionen und/oder das Monitoring der von Berufsverbänden durchgeführten Kontrollen umfassen. Zeigt sich, dass der Hygienezustand unzureichend ist, muss die zuständige Behörde sich vergewissern, dass durch geeignete Maßnahmen Abhilfe geschaffen wird.

KAPITEL II: KONTROLLE DER ROHMILCH BEI DER ABHOLUNG

1. Die zuständige Behörde überwacht die gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ durchgeführten Kontrollen.
2. Hat der Lebensmittelunternehmer drei Monate nach der ersten Unterrichtung der zuständigen Behörde über die Nichteinhaltung der Kriterien hinsichtlich des Gehalts an Keimen und somatischen Zellen keine Abhilfe geschaffen, so ist die Lieferung von Rohmilch aus dem Erzeugungsbetrieb auszusetzen oder — entsprechend einer spezifischen Genehmigung oder allgemeinen Anweisungen der zuständigen Behörde — bestimmten Anforderungen hinsichtlich ihrer Behandlung und Verwendung zu unterwerfen, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes geboten sind. Diese Aussetzung oder diese Anforderungen sind so lange aufrecht zu erhalten, bis der Lebensmittelunternehmer nachgewiesen hat, dass die Rohmilch den Kriterien wieder entspricht.

⁽¹⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

ANHANG V

BETRIEBE, DIE NICHT IN DEN LISTEN GEMÄSS ARTIKEL 12 ABSATZ 1 AUFGEFÜHRT SEIN MÜSSEN

Die nachstehenden Betriebe aus Drittländern müssen in den Listen, die gemäß Artikel 12 Absatz 4 erstellt und aktualisiert werden, nicht aufgeführt sein:

1. Betriebe, die mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgehen, für die in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽¹⁾ keine Anforderungen festgelegt sind;
2. Betriebe, die nur Primärerzeugung betreiben;
3. Betriebe, die nur Beförderung betreiben;
4. Betriebe, die nur die Lagerung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs betreiben, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf.

⁽¹⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

ANHANG VI

ANFORDERUNGEN AN EINFUHREN BEILIEGENDE BESCHEINIGUNGEN

1. Der Vertreter der zuständigen Behörde des Versanddrittlands, der die Bescheinigung, die einer für die Gemeinschaft bestimmten Sendung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beiliegt, ausstellt, muss die Bescheinigung unterzeichnen und dafür sorgen, dass sie einen amtlichen Stempel trägt. Dies gilt bei mehrseitigen Bescheinigungen für jede Seite. Bei Fabriksschiffen kann die zuständige Behörde den Kapitän oder einen anderen Schiffsoffizier zur Unterzeichnung der Bescheinigung ermächtigen.
 2. Die Bescheinigungen müssen in der Amtssprache bzw. den Amtssprachen des Versanddrittlandes und des Mitgliedstaats ausgestellt sein, in dem die Grenzkontrolle stattfindet, oder ihnen muss eine beglaubigte Übersetzung in die betreffende(n) Sprache(n) beiliegen. Auf Verlangen des Bestimmungsmitgliedstaats ist den Bescheinigungen ferner eine beglaubigte Übersetzung in die Amtssprache(n) dieses Mitgliedstaates beizulegen. Die Mitgliedstaaten können jedoch die Verwendung einer Amtssprache der Gemeinschaft gestatten, die in ihrem Land nicht Amtssprache ist.
 3. Das Original der Bescheinigung muss den Sendungen bei ihrer Einfuhr in die Gemeinschaft beiliegen.
 4. Die Bescheinigungen müssen aus
 - a) einem einzigen Blatt Papier oder
 - b) zwei oder mehr Seiten, die Teil eines zusammenhängenden, nicht zu trennenden Blattes Papier sind, oder
 - c) aus einer Reihe nummerierter Seiten bestehen, auf denen jeweils angegeben ist, dass es sich um eine bestimmte Seite einer endlichen Reihe handelt (z. B. „Seite 2 von 4 Seiten“).
 5. Die Bescheinigungen müssen eine individuelle Identifizierungsnummer tragen. Besteht die Bescheinigung aus einer Reihe von Seiten, so ist auf jeder Seite die Identifizierungsnummer anzugeben.
 6. Die Bescheinigung muss ausgestellt werden, bevor die Sendung, zu der sie gehört, die Kontrolle der zuständigen Behörde des Versanddrittlands verlässt.
-

BEGRÜNDUNG DES RATES

I. EINLEITUNG

Im Juli 2002 hat die Kommission einen Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs vorgelegt.

Das Europäische Parlament hat im Juni 2003 eine Stellungnahme zu der vorgeschlagenen Verordnung abgegeben. Der Wirtschafts- und Sozialausschuss hat im Februar 2003 Stellung genommen ⁽¹⁾.

Nach Prüfung dieser Stellungnahmen hat der Rat am 27. Oktober 2003 seinen gemeinsamen Standpunkt festgelegt.

II. ZIELSETZUNG

Die vorgeschlagene Verordnung stellt den dritten Teil eines Pakets von fünf Vorschlägen dar, die dazu dienen, das Gemeinschaftsrecht im Bereich Lebensmittelhygiene zu konsolidieren, zu aktualisieren und zu vereinfachen und gleichzeitig den Schutz der öffentlichen Gesundheit auf hohem Niveau zu gewährleisten. Der Rat hat im Rahmen des Mitentscheidungsverfahrens gleichzeitig zu allen vier Vorschlägen gemeinsame Standpunkte festgelegt ⁽²⁾.

In der Verordnung werden spezifische Vorschriften für die amtlichen Kontrollen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt. Insbesondere ist Folgendes vorgesehen:

- Überprüfungen der Einhaltung der guten Hygienepraxis und der HACCP-Verfahren durch die Lebensmittelunternehmer;
- Festlegung spezifischer Anforderungen für amtliche Kontrollen von Frischfleisch, lebenden Muscheln, Fischereierzeugnissen und Rohmilch;
- Festlegung der Verfahren zur Regelung der Einfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

III. ANALYSE DES GEMEINSAMEN STANDPUNKTS

A. Allgemeines

Der gemeinsame Standpunkt enthält mehrere Änderungen im Vergleich zu dem ursprünglichen Kommissionsvorschlag. Einige dieser Änderungen entsprechen der Zielsetzung der Abänderungen, die das Europäische Parlament in seiner Stellungnahme in erster Lesung vorgeschlagen hat. Die Kommission hat die Änderungen an ihrem Vorschlag akzeptiert.

Zusätzlich zu den eher substanziellen Änderungen (s. unten) enthält der gemeinsame Standpunkt eine Reihe redaktioneller Änderungen, mit denen insbesondere

- die Kohärenz des Hygienepakets insgesamt sichergestellt werden soll ⁽³⁾;
- die innere Schlüssigkeit der Verordnung und ihre Klarheit sichergestellt werden sollen, vor allem indem wesentliche Grundprinzipien, die in den Anhängen dargelegt waren, in die Artikel aufgenommen wurden ⁽⁴⁾; und
- der Text klarer gefasst werden soll ⁽⁵⁾.

Er enthält ferner eine Reihe technischer Änderungen, die den in Abschnitt II dargelegten übergeordneten Zielen der Verordnung entsprechen ⁽⁶⁾.

⁽¹⁾ Der Ausschuss der Regionen hat beschlossen, keine Stellungnahme abzugeben.

⁽²⁾ Der Rat hat im Dezember 2002 auf der Grundlage des vierten Vorschlags der Kommission die Richtlinie 2002/99/EG zur Festlegung von tiereseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs angenommen.

⁽³⁾ Dazu gehört eine Änderung, die dem Ziel der EP-Abänderung 79 entspricht.

⁽⁴⁾ Dazu gehören Änderungen, die den Zielen der EP-Abänderungen 1, 3, 20, 21, 78, 115 und 117 entsprechen.

⁽⁵⁾ Dazu gehören Änderungen, die den Zielen der EP-Abänderungen 5, 7 bis 9, 13, 16 bis 18, 22 bis 24, 26, 39 bis 45, 53, 54, 58 bis 60, 66, 74, 84, 89, 104, 108, 110 bis 113 und 124 entsprechen.

⁽⁶⁾ Dazu gehören Änderungen, die den Zielen der EP-Abänderungen 52, 61, 82, 91 bis 98 und 134 entsprechen.

B. Verordnung über amtliche Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen

Der ursprüngliche Kommissionsvorschlag enthielt eine Reihe von Verweisen auf die Verordnung über amtliche Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen, mit der allgemeine Vorschriften für die amtlichen Kontrollen aller Arten von Lebens- und Futtermitteln festgelegt werden ⁽¹⁾.

Allerdings werden die neuen Lebensmittelhygienevorschriften voraussichtlich einige Zeit vor der Verordnung über die amtlichen Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen angenommen. Der gemeinsame Standpunkt enthält daher keinen Verweis auf diese Verordnung. Stattdessen umfasst er einige ihrer Bestimmungen, insbesondere hinsichtlich der Begriffsbestimmungen (Artikel 2) und der Durchsetzungsmaßnahmen (Artikel 9) ⁽²⁾.

C. Geltungsbereich (Artikel 1)

Es besteht ein enger Zusammenhang zwischen der zweiten und der dritten Verordnung des Hygienepakets. In der zweiten Verordnung werden spezifische Hygienevorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs festgelegt. Die dritte Verordnung sieht amtliche Kontrollen dieser Erzeugnisse vor.

Der Rat stimmt der Auffassung zu, dass beide Verordnungen ein und denselben Geltungsbereich haben sollten. Der gemeinsame Standpunkt entspricht demzufolge von der Zielsetzung her den Abänderungen des Europäischen Parlaments, die darauf abzielen, den Geltungsbereich und die Ausnahmeregelungen im Sinne der zweiten Verordnung in die dritte Verordnung aufzunehmen ⁽³⁾.

In dem gemeinsamen Standpunkt wird ferner klargestellt, dass die Durchführung amtlicher Kontrollen die Verantwortung der Lebensmittelunternehmer für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit in keiner Weise mindert.

D. Begriffsbestimmungen (Artikel 2)

Aus den in Abschnitt B genannten Gründen übernimmt der gemeinsame Standpunkt vier Begriffsbestimmungen aus der vorgeschlagenen Verordnung über amtliche Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen ⁽⁴⁾.

Darüber hinaus

- wird die in verschiedenen Veterinärrichtlinien verwendete Begriffsbestimmung von „zuständige Behörde“ beibehalten;
- ist eine Begriffsbestimmung von „zugelassener Tierarzt“ aufgenommen worden, um private Tierärzte zu erfassen, die die amtliche Überwachung in Betrieben wahrnehmen;
- wird klargestellt, dass „amtliche Hilfskräfte“ zwar von der zuständigen Behörde benannt werden, jedoch keine Beamte sein müssen ⁽⁵⁾;
- werden einige Begriffsbestimmungen aus der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 übernommen.

E. Zulassung von Betrieben (Artikel 3)

Im Vergleich zu dem ursprünglichen Kommissionsvorschlag zeichnet sich der gemeinsame Standpunkt dadurch aus, dass:

- mehr Flexibilität für die bedingte Zulassung insbesondere von Fabrik- und Gefrierschiffen vorgesehen wird;

⁽¹⁾ Die Kommission hat im Februar 2003 einen Vorschlag für eine solche Verordnung angenommen (KOM(2003) 52 endg. — interinstitutionelles Dossier 2003/0030 COD).

⁽²⁾ Artikel 9 entspricht in Teilen der EP-Abänderung 25.

⁽³⁾ Abänderungen 11 und 12.

⁽⁴⁾ Und zwar die Begriffsbestimmungen von „amtliche Überwachung“, „Verifizierung“, „Überprüfung“ und „Inspektion“.

⁽⁵⁾ Diese Begriffsbestimmung steht im Einklang mit dem Ziel der EP-Abänderung 14.

- Klarstellungen hinsichtlich bestehender Betriebe und Großmärkten enthalten sind;
- Bestimmungen über die Durchsetzung generell aufgenommen wurden, die ursprünglich in Anhang I enthalten waren; und
- die Mitgliedstaaten Listen der zugelassenen Betriebe der Öffentlichkeit zugänglich zu machen haben ⁽¹⁾.

F. Überprüfungen (Artikel 4)

Nach dem ursprünglichen Kommissionsvorschlag waren Überprüfungen von Frischfleisch durchzuführen.

Nach dem gemeinsamen Standpunkt sind Überprüfungen prinzipiell für alle Lebensmittelunternehmer vorzusehen, die mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgehen, welche in den Geltungsbereich der Verordnung fallen. Unter Berücksichtigung ihrer spezifischen Kenntnisse haben amtliche Tierärzte Überprüfungen von Schlachthöfen, Wildbearbeitungsbetrieben und bestimmten Zerlegungsbetrieben vorzunehmen. Die Mitgliedstaaten können entscheiden, welches Personal für Überprüfungen anderer Betriebe am ehesten geeignet ist.

G. Amtliche Kontrollen von Frischfleisch (Artikel 5)

Der Rat schließt sich der Auffassung an, dass die **wesentlichen Grundprinzipien** für amtliche Kontrollen von Frischfleisch in einen Artikel aufgenommen werden sollten.

Des Weiteren ist er der Meinung, dass die Mitgliedstaaten bei der **Veranschlagung des Personalbedarfs** für die Schlachtlinie der einzelnen Schlachthöfe einen risikobezogenen Ansatz verfolgen sollten; allerdings sollte das Personal eines Lebensmittelunternehmers nach dem Dafürhalten des Rates nicht in diese Veranschlagung miteinbezogen werden.

Ferner stimmt er der Auffassung zu, dass zur Festlegung der Fälle, in denen **Schlachthofpersonal** gegebenenfalls bei den amtlichen Kontrollen mitwirken kann, strenge und eindeutige Regeln vorzugeben wären. Insbesondere hat dieses Personal bestimmte Aufgaben im Zusammenhang mit den amtlichen Kontrollen stets unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes durchzuführen und unabhängig vom in der Produktion tätigen Personal zu arbeiten.

Allerdings hält es der Rat nicht für zweckmäßig, das Verfahren unnötig einzuengen. Der gemeinsame Standpunkt lässt den Mitgliedstaaten zunächst die Wahl, dem Schlachthofpersonal zu erlauben, bei den amtlichen Kontrollen von Tieren mitzuwirken, die als eine Gruppe unter ein und denselben Bedingungen aufgezogen werden (Geflügel, Hasentiere, Mastschweine und Mastkälber). Das System könnte nachfolgend unter Berücksichtigung der bisherigen Erfahrungen über das Komitologieverfahren auf andere Tierarten ausgedehnt werden ⁽²⁾.

H. Einfuhren (Artikel 10—15)

Der Rat stimmt der Auffassung zu, dass es zweckmäßiger ist, die Verfahrensregeln für die Einfuhren in die Verordnung über amtliche Kontrollen aufzunehmen ⁽³⁾. Ferner müsse mit den Regeln sichergestellt werden, dass beim Handel zwischen der Gemeinschaft und Drittländern der Grundsatz der Gleichwertigkeit beachtet wird, während den beteiligten Parteien keine unnötigen oder unzumutbaren Lasten aufgebürdet werden dürfen.

Daher wird im gemeinsamen Standpunkt:

- die allgemeine Regel aufgestellt, dass kein Drittland auf einer Liste von Drittländern erscheinen darf, aus denen die Einfuhren zulässig sind, es sei denn, in diesem Drittland hat eine Kontrolle durch die Gemeinschaft stattgefunden, wohingegen in den Fällen flexibel vorgegangen werden kann, in denen diese Kontrolle keinen zusätzlichen Nutzeffekt hat;

⁽¹⁾ Diese Bestimmung steht im Einklang mit dem Ziel der EP-Abänderung 19.

⁽²⁾ Artikel 5 steht daher mit Teilen der EP-Abänderungen 21, 83 und 87 im Einklang.

⁽³⁾ Die Artikel 10 bis 15 stehen daher im Einklang mit der Zielsetzung von Teilen der EP-Abänderungen 26 bis 29, 32, 34 und 35.

- das Erfordernis, wonach Betriebe aus Drittländern in über ein Gemeinschaftsverfahren erstellte und aktualisierte Listen aufzunehmen sind, auf die Betriebe eingegrenzt, in denen vorrangig Durchführungsmaßnahmen vorzusehen sind, während an dem grundlegenden Erfordernis für alle Betriebe, die an der Herstellung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs für die Ausfuhr in die Gemeinschaft beteiligt sind, festgehalten wird, das gemeinschaftliche Lebensmittelrecht oder gleichwertige Vorschriften einzuhalten;
- auf besondere Vorschriften für Schiffe verwiesen, um dem Umstand Rechnung zu tragen, dass diese ihrer Tätigkeit gegebenenfalls weit entfernt vom Hoheitsgebiet des Drittstaates nachgehen, unter dessen Flagge sie fahren, und dass die Verwaltungsregelungen für Betriebe an Land nicht für Schiffe gelten sollten.

Da es sich bei den meisten Bestimmungen betreffend die Einfuhren um grundsätzliche Aspekte handelt, sind sie in die Artikel aufgenommen worden. Darüber hinaus enthalten die neuen Anhänge V und VI einige technische Details, so dass diese erforderlichenfalls über das Komitologieverfahren geändert werden könnten.

I. Flexibilität und Komitologie (Artikel 16–18)

Der Rat stimmt der Auffassung zu, dass die Verordnung wie die übrigen Hygieneverordnungen ein Verfahren vorsehen sollte, das die Mitgliedstaaten in die Lage versetzt, nationale Vorschriften zu erlassen, mit denen einige technische Bestimmungen auf transparente Weise angepasst werden können. Allerdings ist er der Meinung, dass diese **Flexibilität** ausschließlich für Anhang I gelten sollte, da die Anhänge II bis VI Vorschriften enthalten, die weiterhin allgemeine Anwendung finden sollten. Auch im Rahmen der amtlichen Kontrollen ist es zweckmäßig, eine flexible Vorgehensweise vorzusehen, um die Durchführung von Pilotvorhaben zur Erprobung neuer Konzepte bei den Hygienekontrollen von Fleisch zu ermöglichen ⁽¹⁾.

Der Rat schließt sich ferner dem Standpunkt an, dass es möglich sein sollte, zusätzlich zu den Änderungen der Anhänge und den Durchführungsmaßnahmen im Wege des Komitologieverfahrens **Übergangsbestimmungen** festzulegen ⁽²⁾. Darüber hinaus ist er der Meinung, dass es möglich sein sollte, über dasselbe Verfahren Ausnahmen zu gewähren.

Im Interesse der Klarheit sind in dem gemeinsamen Standpunkt in einem einzigen Artikel eine Reihe **besonderer Beschlüsse** aufgelistet, die über das Komitologieverfahren gefasst werden könnten ⁽³⁾.

J. Zeitpunkt des Beginns der Anwendung (Artikel 22)

Der Rat vertritt die Auffassung, dass der Umfang der Reform im Zusammenhang mit den Lebensmittelhygienevorschriften es erforderlich macht, dass zwischen der Annahme der neuen Vorschriften und ihrer Anwendung ein angemessener Zeitraum liegt. Ferner ist sicherzustellen, dass alle Teile des Hygienepakets gleichzeitig wirksam werden.

Daher ist im gemeinsamen Standpunkt vorgesehen, dass die Anwendung der Verordnung 18 Monate nach dem Zeitpunkt beginnt, zu dem alle Teile des Pakets in Kraft treten, jedoch nicht vor dem 1. Januar 2006.

K. Detaillierte Vorschriften für Frischfleisch (Anhang I)

Der gemeinsame Standpunkt enthält eine Reihe von Änderungen zu den detaillierten Vorschriften für die amtlichen Kontrollen von Frischfleisch. Insbesondere

- sind einige Vorschriften entfallen, die in dem gemeinsamen Standpunkt zur **zweiten Verordnung** (mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs) enthalten sind;
- wird größeres Gewicht auf die Kontrollen von Fleisch von **notgeschlachteten** Tieren gelegt ⁽⁴⁾;

⁽¹⁾ Artikel 17 steht daher teilweise im Einklang mit der EP-Abänderung 138.

⁽²⁾ Die Artikel 16 und 17 stehen daher im Einklang mit den EP-Abänderungen 38, 130 und 131.

⁽³⁾ Artikel 18 entspricht der Zielsetzung von Teilen der EP-Abänderungen 56, 87, 116, 118, 120, 121 und 131.

⁽⁴⁾ Anhang I entspricht daher dem Ziel der EP-Abänderung 57.

- wird die Anwendung der **Genusstauglichkeitskennzeichnung** auf Tierkörper und Teilstücke von Tierkörpern von rotem Fleisch begrenzt, damit die besondere Rolle des amtlichen Tierarztes in diesen Fällen deutlich wird;
- werden die Umstände geklärt, unter denen Fleisch für **genussuntauglich** zu erklären ist, einschließlich Fleisch mit einem ausgeprägten Geschlechtsgeruch und Blut ⁽¹⁾;
- wird eine kurze Liste der amtlichen Kontrollen erstellt, die nur von amtlichen Tierärzten durchgeführt werden dürfen, anstatt einer langen Liste von Aufgaben, bei denen **amtliche Hilfskräfte** mitwirken dürfen.

Es besteht ein gewisser **Ermessensspielraum** hinsichtlich der Anwesenheit der amtlichen Tierärzte in Schlachthöfen und Wildbearbeitungsbetrieben. Die Anwesenheit von zumindest einem amtlichen Tierarzt während der gesamten Schlachtier- und Fleischuntersuchung bleibt ein grundlegendes Erfordernis, jedoch könnten die zuständigen Behörden es auf der Grundlage einer Risikobewertung und unter strengen Auflagen anpassen, mit denen eine ordnungsgemäße Untersuchung sichergestellt wird ⁽²⁾.

Was die **Schulung** anbelangt, so können die zuständigen Behörden nach dem gemeinsamen Standpunkt amtliche Tierärzte ernennen, ohne sie einer Prüfung unterzogen zu haben, wenn der Bewerber die erforderlichen Kenntnisse im Rahmen eines Hochschulabschlusses oder im Rahmen einer Fortbildung mit Postgraduat-Abschluss erworben hat. Allerdings hält es der Rat nicht für angemessen, dass die zuständigen Behörden unter anderen Umständen praktizierende Tierärzte ohne eine Prüfung zu amtlichen Tierärzten ernennen ⁽³⁾.

In dem gemeinsamen Standpunkt wird ferner die Aufteilung zwischen theoretischer und praktischer Schulung für amtliche Hilfskräfte leicht modifiziert, ohne dass dabei das Gesamterfordernis von 900 Stunden Schulung geändert wird. Er enthält auch keine Bestimmung mehr, nach der die Zahl der Stunden bis zu einem bestimmten Zeitpunkt erhöht wird, da dies eher eine politische Zielsetzung als eine rechtliche Verpflichtung war. Allerdings hat die Kommission zugesagt, im Rahmen der Erstellung ihres Berichts über die bei der Durchführung der Verordnung gemachten Erfahrungen zu prüfen, ob es zweckmäßig wäre, die Mindestanforderungen an die Schulung von amtlichen Hilfskräften anzuheben ⁽⁴⁾.

L. Detaillierte Vorschriften für lebende Muscheln (Anhang II)

Der Rat vertritt die Auffassung, dass die **Probenahmen** für eine Toxinanalyse der lebenden Muscheln in den Erntezeiten generell einmal pro Woche erfolgen sollten. Er stimmt jedoch der Auffassung zu, dass Spielraum dafür vorhanden sein sollte, um Probenahmen unter Berücksichtigung einer Risikobewertung häufiger oder weniger häufig vorzunehmen ⁽⁵⁾.

Der gemeinsame Standpunkt enthält aktualisierte Kriterien für die **Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzungsgebieten**. Die Kriterien für Gebiete der Klassen B und C beziehen sich nunmehr ausschließlich auf *E.coli*, da Übereinstimmung darüber besteht, dass Fäkalkoliforme kein zuverlässiger Indikator für die Verunreinigung durch Fäkalien sind. Im Wege des Komitologieverfahrens wäre es möglich, diese Kriterien zu ändern und Probenahmepläne, Methoden und Analysetoleranzen im Einzelnen festzulegen ⁽⁶⁾.

M. Detaillierte Vorschriften für Fischereierzeugnisse (Anhang III)

Der gemeinsame Standpunkt enthält eine Klarstellung zu den amtlichen Kontrollen der Erzeugung und des Inverkehrbringens von Fischereierzeugnissen. Insbesondere beinhaltet er detaillierte Vorschriften für die amtlichen Kontrollen von Schiffen, mit denen klargestellt werden soll, welche Kontrollen unter Berücksichtigung der praktischen und rechtlichen Besonderheiten notwendig und welche möglich sind.

⁽¹⁾ Anhang I entspricht daher weitgehend dem Ziel der EP-Abänderungen 132 und 133.

⁽²⁾ Anhang I entspricht daher Teilen der EP-Abänderung 85.

⁽³⁾ Anhang I entspricht daher Teilen der EP-Abänderung 88.

⁽⁴⁾ Diese Verpflichtung steht im Einklang mit dem Ziel der EP-Abänderung 99.

⁽⁵⁾ Anhang II steht daher im Einklang mit Teilen der EP-Abänderung 122.

⁽⁶⁾ Artikel 18 Absatz 13 Buchstabe c und Artikel 20 Absatz 3.

N. Detaillierte Vorschriften für Rohmilch (Anhang IV)

Der gemeinsame Standpunkt enthält lediglich die Anforderungen, die für die amtlichen Kontrollen der Erzeugung und Abholung von Rohmilch von besonderer Bedeutung sind. Er enthält keine Vorschriften mehr, mit denen die allgemeinen Anforderungen an alle Erzeugnisse tierischen Ursprungs lediglich wiederholt worden wären.

O. Sonstiges

Im Hinblick auf Übereinstimmung mit anderen Teilen des Hygienepakets hat die Kommission nach dem gemeinsamen Standpunkt

- die EFSA in allen Fällen, in denen dies notwendig ist, zu konsultieren (Artikel 20); und
- nach fünf Jahren über die Anwendung der Verordnung Bericht zu erstatten (Artikel 21).

Der gemeinsame Standpunkt spiegelt nicht die Abänderungen des Europäischen Parlaments wider, welche die Kommission nicht akzeptiert hat, insbesondere diejenigen,

- mit denen das Ziel verfolgt wird, die **Genusstauglichkeitskennzeichnung** auf Fleisch von Geflügel und Hasentieren auszudehnen ⁽¹⁾;
- die sich mit den **Befugnissen der Lebensmittelunternehmer** befassen ⁽²⁾;
- welche die Möglichkeiten des **Schlachthofpersonals**, bei den amtlichen Kontrollen mitzuwirken, in ungebührlicher Weise einschränken ⁽³⁾;
- nach denen es nicht mehr möglich wäre, eine **Fleischschau** bestimmter Kategorien von Mastschweinen vorzunehmen ⁽⁴⁾;
- mit denen die Ergebnisse der Erörterungen vorweggenommen würden, die im Rahmen der Verhandlungen über die vorgeschlagene Verordnung über **amtliche Lebensmittel- und Futtermittelkontrollen** stattfinden sollten ⁽⁵⁾; oder
- die zur Aufnahme spezifischer Bestimmungen für **kleinere handwerkliche Betriebe** anstelle von Flexibilität auf der Grundlage einer Risikobewertung führen würden ⁽⁶⁾.

Darüber hinaus akzeptieren der Rat und die Kommission nicht die Änderungen, mit denen die neuen Hygienevorschriften unnötigerweise verschärft ⁽⁷⁾, abgeschwächt ⁽⁸⁾ oder komplizierter gestaltet ⁽⁹⁾ würden oder die mit deren Geltungsbereich oder mit sonstigen Bestimmungen nicht im Einklang stehen ⁽¹⁰⁾.

IV. SCHLUSSFOLGERUNG

Der Rat stellt erfreut fest, dass die Kommission seinen gemeinsamen Standpunkt akzeptiert und dass der Verordnungsentwurf mit dem Ziel mehrerer Abänderungen im Einklang steht, die das Europäische Parlament in erster Lesung angenommen hat. Er hofft, dass die Verordnung und die übrigen Teile des Hygienepakets damit rasch angenommen werden können.

⁽¹⁾ Abänderungen 62 bis 64.

⁽²⁾ Abänderungen 65 und 129.

⁽³⁾ Abänderungen 81, 100, 127, 135, 136, 139 und 140.

⁽⁴⁾ Abänderung 109.

⁽⁵⁾ Abänderungen 4, 69, 70, 76 und 77.

⁽⁶⁾ Abänderungen 15 und 90.

⁽⁷⁾ Abänderungen 2, 30, 33, 55, 67, 68, 75, 105, 106, 119 und 128.

⁽⁸⁾ Abänderungen 46, 73, 101 bis 103, 107 und 123.

⁽⁹⁾ Abänderungen 6, 10, 31, 36, 37, 71, 72, 125 und 126.

⁽¹⁰⁾ Abänderungen 80, 114 und 137.

GEMEINSAMER STANDPUNKT (EG) Nr. 4/2004**vom Rat festgelegt am 27. Oktober 2003**

im Hinblick auf den Erlass der Richtlinie 2004/.../EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 92/118/EWG des Rates und der Entscheidung 95/408/EG des Rates

(2004/C 48 E/04)

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 37 und 95 und Artikel 152 Absatz 4 Buchstabe b),

auf Vorschlag der Kommission ⁽¹⁾,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽²⁾,

nach Anhörung des Ausschusses der Regionen,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags ⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Mehrere Richtlinien sehen tierseuchen- und hygienerechtliche Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs vor.

(2) Die folgenden Rechtsakte enthalten neue Vorschriften, mit denen die Bestimmungen jener Richtlinien neu gefasst und aktualisiert werden:

— Verordnung (EG) Nr. .../2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... über Lebensmittelhygiene ⁽⁴⁾,

⁽¹⁾ ABl. C 365 E vom 19.12.2000, S. 132 und ABl. C ...

⁽²⁾ ABl. C 155 vom 29.5.2001, S. 39.

⁽³⁾ Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 3. Juni 2003 (ABl. C ...), Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 27. Oktober 2003 und Standpunkt des Europäischen Parlaments vom ... (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).

⁽⁴⁾ Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

— Verordnung (EG) Nr. .../2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ⁽⁵⁾,

— Verordnung (EG) Nr. .../2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... mit spezifischen Vorschriften für die amtliche Überwachung von zu menschlichem Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs ⁽⁶⁾ und

— Richtlinie 2002/99/EG des Rates vom 16. Dezember 2002 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs ⁽⁷⁾.

(3) Es ist daher angezeigt, die früheren Richtlinien aufzuheben. Da die Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽⁴⁾ die Aufhebung der Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene ⁽⁸⁾ vorsieht, müssen mit der vorliegenden Richtlinie lediglich die Richtlinien über Erzeugnisse tierischen Ursprungs aufgehoben werden.

(4) Da die neuen Hygienevorschriften und die Richtlinie 2002/99/EG die Vorschriften der Richtlinie 72/462/EWG des Rates ⁽⁹⁾ für Frischfleisch und Fleischerzeugnisse ersetzen, sollten die Vorschriften der zuletzt genannten Richtlinie ihre Gültigkeit nur noch für die Einfuhr lebender Tiere behalten.

(5) Es muss indes vorgesehen werden, dass bestimmte Durchführungsbestimmungen weiterhin gelten, bis die notwendigen Maßnahmen in dem neuen Rechtsrahmen getroffen werden.

⁽⁵⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

⁽⁶⁾ Siehe Seite 82 dieses Amtsblatts.

⁽⁷⁾ ABl. L 18 vom 23.1.2003, S. 11.

⁽⁸⁾ ABl. L 175 vom 19.7.1993, S. 1.

⁽⁹⁾ Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch aus Drittländern (ABl. L 302 vom 31.12.1972, S. 28). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 807/2003 des Rates (ABl. L 122 vom 16.5.2003, S. 36).

(6) Dieser Neufassung muss auch durch Änderungen der Richtlinien 89/662/EWG ⁽¹⁾ und 92/118/EWG ⁽²⁾ des Rates sowie der Entscheidung 95/408/EG ⁽³⁾ des Rates Rechnung getragen werden —

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Im Sinne dieser Richtlinie bezeichnet der Ausdruck „maßgeblicher Zeitpunkt“ den Zeitpunkt des Beginns der Anwendung der Verordnungen (EG) Nr. .../2004 ⁽⁴⁾, Nr. .../2004 ⁽⁵⁾ und Nr. .../2004 ⁽⁶⁾.

Artikel 2

Die folgenden Richtlinien werden mit Wirkung vom maßgeblichen Zeitpunkt aufgehoben:

1. Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch ⁽⁷⁾,
2. Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Gewinnung und dem Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch ⁽⁸⁾,
3. Richtlinie 72/461/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch ⁽⁹⁾,

⁽¹⁾ Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt (ABl. L 395 vom 30.12.1989, S. 13). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003 (ABl. L 122 vom 16.5.2003, S. 1).

⁽²⁾ 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 (ABl. L 62 vom 15.3.1993, S. 49). Zuletzt geändert durch die Entscheidung der Kommission 2003/42/EG (ABl. L 13 vom 18.1.2003, S. 24).

⁽³⁾ Entscheidung 95/408/EG des Rates vom 22. Juni 1995 über die Bedingungen für die Aufstellung vorläufiger Listen der Drittlandbetriebe, aus denen die Mitgliedstaaten bestimmte tierische Erzeugnisse, Fischereierzeugnisse oder lebende Muscheln einführen dürfen, während einer Übergangszeit (ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 17). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003.

⁽⁴⁾ Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

⁽⁵⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

⁽⁶⁾ Siehe Seite 82 dieses Amtsblatts.

⁽⁷⁾ ABl. 121 vom 29.7.1964, S. 2012/64. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 95/23/EG (ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 7).

⁽⁸⁾ ABl. L 55 vom 8.3.1971, S. 23. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 807/2003.

⁽⁹⁾ ABl. L 302 vom 31.12.1972, S. 24. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 807/2003.

4. Richtlinie 77/96/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern ⁽¹⁰⁾,

5. Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs ⁽¹¹⁾,

6. Richtlinie 80/215/EWG des Rates vom 22. Januar 1980 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen ⁽¹²⁾,

7. Richtlinie 89/362/EWG der Kommission vom 26. Mai 1989 über die allgemeinen Hygienevorschriften für Milch-erzeugerbetriebe ⁽¹³⁾,

8. Richtlinie 89/437/EWG des Rates vom 20. Juni 1989 zur Regelung hygienischer und gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten ⁽¹⁴⁾,

9. Richtlinie 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln ⁽¹⁵⁾,

10. Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen ⁽¹⁶⁾,

11. 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 ⁽¹⁷⁾,

12. 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 ⁽¹⁸⁾,

⁽¹⁰⁾ ABl. L 26 vom 31.1.1977, S. 67. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 807/2003.

⁽¹¹⁾ ABl. L 26 vom 31.1.1977, S. 85. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 807/2003.

⁽¹²⁾ ABl. L 47 vom 21.2.1980, S. 4. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 807/2003.

⁽¹³⁾ ABl. L 156 vom 8.6.1989, S. 30.

⁽¹⁴⁾ ABl. L 212 vom 22.7.1989, S. 87. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003.

⁽¹⁵⁾ ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003.

⁽¹⁶⁾ ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 15. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003.

⁽¹⁷⁾ ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 35. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 1999/89/EG (ABl. L 300 vom 23.11.1999, S. 17).

⁽¹⁸⁾ ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 41. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003.

13. 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 ⁽¹⁾,
14. 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 ⁽²⁾,
15. Richtlinie 92/48/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Festlegung eines Mindeststandards an Hygienevorschriften für die Behandlung der Fänge an Bord bestimmter Fischereifahrzeuge gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer i) der Richtlinie 91/493/EWG ⁽³⁾ und
16. Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen ⁽⁴⁾.

Artikel 3

Die Richtlinie 92/118/EWG wird mit Wirkung vom maßgeblichen Zeitpunkt wie folgt geändert:

1. Alle Bezugnahmen auf die „Anhänge I und II“ werden durch Bezugnahmen auf „Anhang I“ ersetzt,
2. in Artikel 4 Absatz 1 werden die Worte „und in Anhang II für die Aspekte der öffentlichen Gesundheit“ gestrichen, und
3. Anhang II wird aufgehoben.

Artikel 4

(1) Mit Wirkung vom maßgeblichen Zeitpunkt gelten Bezugnahmen auf die in Artikel 2 genannten Richtlinien oder auf Anhang II der Richtlinie 92/118/EWG je nach Kontext als Bezugnahmen auf:

- a) die Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽⁵⁾,
- b) die Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽⁶⁾ oder
- c) die Richtlinie 2002/99/EG.

(2) Bis zur Annahme von mikrobiologischen Kriterien und Temperaturkontrollierfordernissen gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. .../2004 ⁽⁷⁾ gelten weiterhin alle einschlägigen Kriterien und Erfordernisse, die in den in Artikel 2 in den jeweiligen Durchführungsbestimmungen in Anhang II der Richtlinie 92/118/EWG genannten Richtlinien aufgeführt sind.

⁽¹⁾ ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 35. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003.

⁽²⁾ ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003.

⁽³⁾ ABl. L 187 vom 7.7.1992, S. 41.

⁽⁴⁾ ABl. L 368 vom 31.12.1994, S. 10. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003.

⁽⁵⁾ Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

⁽⁶⁾ Siehe Seite 23 dieses Amtsblatts.

⁽⁷⁾ Siehe Seite 82 dieses Amtsblatts.

(3) Bis zur Annahme der erforderlichen Bestimmungen auf der Grundlage der Verordnungen (EG) Nr. .../2004 ⁽⁵⁾, Nr. .../2004 ⁽⁶⁾, Nr. .../2004 ⁽⁷⁾ oder der Richtlinie 2002/99/EG finden folgende Rechtsakte weiterhin entsprechende Anwendung:

- a) auf der Grundlage der in Artikel 2 genannten Richtlinien angenommene Durchführungsbestimmungen,
- b) auf der Grundlage des Anhangs II der Richtlinie 92/118/EWG angenommene Durchführungsbestimmungen, mit Ausnahme der Entscheidung 94/371/EG ⁽⁸⁾,
- c) auf der Grundlage der Richtlinie 72/462/EWG angenommene Durchführungsbestimmungen und
- d) gemäß der Entscheidung 95/408/EG aufgestellte vorläufige Verzeichnisse von Drittländern und Drittlandbetrieben.

Artikel 5

(1) Ab 1. Januar 2005 behalten die in der Richtlinie 72/462/EWG festgelegten tierseuchenrechtlichen Vorschriften ihre Gültigkeit nur noch für die Einfuhr lebender Tiere.

(2) Mit Wirkung ab dem maßgeblichen Zeitpunkt behält die Richtlinie 72/462/EWG ihre Gültigkeit nur noch für die Einfuhr lebender Tiere.

Artikel 6

Die Richtlinie 89/662/EWG wird mit Wirkung vom maßgeblichen Zeitpunkt wie folgt geändert:

1. Die Bezugnahmen:

- a) auf „Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die unter die in Anhang A aufgeführten Richtlinien fallen“ in Artikel 1 und
- b) auf „Erzeugnisse, die nach den in Anhang A genannten Richtlinien hergestellt werden“ in Artikel 4 Absatz 1

werden durch die Worte „Erzeugnisse(n) tierischen Ursprungs, die unter die in Anhang A aufgeführten Rechtsakte fallen“ ersetzt.

2. Anhang A erhält folgende Fassung:

„ANHANG A

KAPITEL I

Richtlinie 2002/99/EG des Rates vom 16. Dezember 2002 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (*).

⁽⁸⁾ ABl. L 168 vom 2.7.1994, S. 34.

Verordnung (EG) Nr. .../2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (**).

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 unterliegen (**).

Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (****).

(*) ABl. L 18 vom 23.1.2003, S. 11.

(**) ABl. L ...

(***) ABl. L 62 vom 15.3.1993, S. 49. Zuletzt geändert durch die Entscheidung 2003/42/EG der Kommission (ABl. L 13 vom 18.1.2003, S. 24).

(****) ABl. L 273 vom 10.10.2002, S. 1. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 808/2003 der Kommission (ABl. L 117 vom 13.5.2003, S. 1).“

Artikel 7

Artikel 9 der Entscheidung 95/408/EG erhält mit Wirkung vom Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Richtlinie folgende Fassung:

„Artikel 9

Diese Entscheidung gilt bis zu dem maßgeblichen Zeitpunkt im Sinne des Artikels 1 der Richtlinie 2004/.../EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittel-

hygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (*).

(*) ABl. L ...“.

Artikel 8

Die Mitgliedstaaten setzen die Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, die erforderlich sind, um dieser Richtlinie spätestens bis zum maßgeblichen Zeitpunkt nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

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

Artikel 9

Diese Richtlinie tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Artikel 10

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu ...

Im Namen des
Europäischen Parlaments

Der Präsident

Im Namen des Rates

Der Präsident

BEGRÜNDUNG DES RATES

I. EINLEITUNG

Die Kommission hat im Juli 2000 eine Richtlinie zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und mit Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs sowie zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 91/67/EWG vorgeschlagen.

Das Europäische Parlament hat im Juni 2003 eine Stellungnahme zu der vorgeschlagenen Richtlinie angenommen.

Der Wirtschafts- und Sozialausschuss hat im März 2001 Stellung genommen ⁽¹⁾.

Nach Prüfung dieser Stellungnahmen hat der Rat am 27. Oktober 2003 einen gemeinsamen Standpunkt festgelegt.

II. ZIEL

Dieser Richtlinienvorschlag ist der fünfte von fünf Vorschlägen eines Pakets, mit dem das Ziel verfolgt wird, die Rechtsakte der Gemeinschaft zur Lebensmittelhygiene zu konsolidieren, zu aktualisieren und zu vereinfachen und zugleich einen hohen Grad an Gesundheitsschutz sicherzustellen. Der Rat hat gleichzeitig gemeinsame Standpunkte zu den vier Vorschlägen, die dem Mitentscheidungsverfahren unterliegen, angenommen ⁽²⁾.

In der Richtlinie sind für den Übergang von den geltenden Hygienevorschriften zu den neuen Hygienevorschriften anwendungstechnische Maßnahmen vorgesehen. So sollen insbesondere

- einige geltende Richtlinien über Hygienevorschriften für verschiedene Erzeugnisse tierischen Ursprungs aufgehoben werden;
- andere geltende Richtlinien und eine Entscheidung geändert werden oder ihr Anwendungsbereich geändert werden; und
- geltende Durchführungsvorschriften so lange in Kraft bleiben, bis die erforderlichen Maßnahmen nach den neuen Hygienevorschriften angenommen werden können.

III. ANALYSE DES GEMEINSAMEN STANDPUNKTS

A. Zeitpunkt des Beginns der Anwendung (Artikel 1)

Der Rat teilt die Auffassung, dass alle Bestandteile des Hygienepakets zum gleichen Zeitpunkt in Kraft treten sollten. Er ist jedoch der Auffassung, dass eine entsprechende ausdrückliche Feststellung für größere Rechtssicherheit sorgen würde. Aus diesem Grund definiert der gemeinsame Standpunkt in Artikel 1 der Richtlinie den „maßgeblichen Zeitpunkt“ als den Zeitpunkt des Beginns der Anwendung der drei Verordnungen mit den neuen Hygienevorschriften. In den nachfolgenden Artikel ist vorgesehen, dass die erforderlichen Maßnahmen mit Wirkung von diesem Zeitpunkt an gelten.

Der gemeinsame Standpunkt entspricht somit dem Ziel, das das Europäische Parlament mit der einzigen Abänderung verfolgt, die es in seiner Stellungnahme in erster Lesung vorschlägt.

B. Aufhebung geltender Richtlinien (Artikel 2)

Gemäß dem gemeinsamen Standpunkt ist in Artikel 2 der Richtlinie die Aufhebung von geltenden Richtlinien über Hygienevorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs vorgesehen. Gemäß dem gemeinsamen Standpunkt zu der Verordnung über Lebensmittelhygiene ist in Artikel 17 die Aufhebung der Richtlinie 93/43/EWG, in der Hygienevorschriften für alle Arten von Lebensmitteln festgelegt wurden, vorgesehen.

⁽¹⁾ Der Ausschuss der Regionen hat beschlossen, keine Stellungnahme abzugeben.

⁽²⁾ Der Rat hat im Dezember 2002 auf der Grundlage des vierten Vorschlags der Kommission die Richtlinie 2002/99/EG zur Festlegung von tiereseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs angenommen.

C. Richtlinie 92/118/EWG (Artikel 3)

Neben der Aufhebung von Anhang II der Richtlinie 92/118/EWG sind in dem gemeinsamen Standpunkt die entsprechenden Folgeänderungen an weiteren Bestimmungen dieser Richtlinie vorgesehen.

D. Klauseln zur Auslegung von Bezugnahmen und zur Beibehaltung bestehender Vorschriften (Artikel 4)

In Artikel 4 Absatz 1 ist vorgesehen, dass Bezugnahmen auf Rechtsvorschriften, die nach Artikel 2 und 3 aufgehoben werden, als Bezugnahme auf die neuen Hygienevorschriften gelten.

In Artikel 4 Absatz 3 ist vorgesehen, dass bestimmte bestehende Durchführungsbestimmungen vorübergehend noch beibehalten werden. Im Vergleich zum ursprünglichen Vorschlag der Kommission

- wird klargestellt, dass es möglich ist, solche Bestimmungen ersatzlos aufzuheben, wenn sie nicht länger erforderlich sind;
- werden gemäß der Entscheidung 95/408/EG aufgestellte vorläufige Verzeichnisse von Drittländern und Drittlandbetrieben erfasst;
- werden auf der Grundlage von Richtlinie 76/462/EWG angenommene Durchführungsbestimmungen einbezogen;
- wird die Entscheidung 94/371/EG nicht einbezogen, da die in dieser Entscheidung enthaltenen Bestimmungen nicht über die in den neuen Verordnungen enthaltenen Vorschriften hinausgehen.

Die Bestimmungen zur Genusstauglichkeitskennzeichnung gemäß Artikel 3 Absatz 3 des ursprünglichen Kommissionsvorschlags sind nicht länger erforderlich, da die neuen Hygieneverordnungen entsprechende Bestimmungen enthalten.

E. Anpassung bestehender Rechtsvorschriften (Artikel 6 und 7)

In den gemeinsamen Standpunkt sind die Folgeänderungen, die sich aus den Abänderungen der Richtlinie 89/62/EWG ergeben, einbezogen.

Abänderungen an der Richtlinie 91/67/EWG sind darin nicht vorgesehen, da sie sich aufgrund der Annahme der Richtlinie 2002/99/EG erübrigen.

In dem gemeinsamen Standpunkt ist eine Änderung der Entscheidung 95/408/EG vorgesehen, durch die die Anwendung dieser Entscheidung verlängert wird, bis die neuen Hygienevorschriften in Kraft getreten sind. Dies ist erforderlich, da die Gültigkeit der derzeitigen Entscheidung am 31. Dezember 2003 abläuft, die neue Rechtsgrundlage für die Aufstellung und Aktualisieren der Verzeichnisse von Drittländern und Drittlandbetrieben jedoch erst nach Annahme des Hygienepakets gegeben sein wird.

Der gemeinsame Standpunkt enthält ebenfalls eine Bestimmung zur Anpassung des Anwendungsbereichs der Richtlinie 72/462/EWG. Da die neuen Hygienevorschriften die Bestimmungen dieser Richtlinie über Frischfleisch und Fleischerzeugnisse aufheben und ersetzen, ist in dem gemeinsamen Standpunkt vorgesehen, dass die Bestimmungen dieser Richtlinie lediglich für die Einfuhr lebender Tiere weitergelten.

IV. FAZIT

Der Rat stellt mit Genugtuung fest, dass die Kommission seinen gemeinsamen Standpunkt akzeptiert und dass der Verordnungsentwurf dem Ziel der vom Europäischen Parlament in erster Lesung angenommenen Abänderung entspricht. Der Rat hofft, dass es dadurch möglich sein wird, die Richtlinie und die restlichen Rechtsakte des Hygienepakets bald zu erlassen.
