

# Amtsblatt

## der Europäischen Gemeinschaften

ISSN 0376-9453

L 268

35. Jahrgang

14. September 1992

Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Rechtsvorschriften

---

### Inhalt

#### I *Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte*

.....

---

#### II *Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte*

##### Rat

- ★ 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 ..... 1
- ★ Richtlinie 92/47/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Produktion und Vermarktung von Rohmilch und Erzeugnissen auf Milchbasis ..... 33
- ★ 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 ..... 35
- ★ Richtlinie 92/65/EWG des Rates vom 13. Juli 1992 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den Handel mit Tieren, Samen, Eizellen und Embryonen in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Abschnitt I der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen ..... 54

Preis: 14 ECU

(Fortsetzung umseitig)

---

Bei Rechtsakten, deren Titel in magerer Schrift gedruckt sind, handelt es sich um Rechtsakte der laufenden Verwaltung im Bereich der Agrarpolitik, die normalerweise nur eine begrenzte Geltungsdauer haben.

Rechtsakte, deren Titel in fetter Schrift gedruckt sind und denen ein Sternchen vorangestellt ist, sind sonstige Rechtsakte.

---

Inhalt (Fortsetzung)

|   |    |
|---|----|
| ★ Richtlinie 92/67/EWG des Rates vom 14. Juli 1992 zur Änderung der Richtlinie 89/662/EWG zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt .....  | 73 |
| ★ Richtlinie 92/60/EWG des Rates vom 30. Juni 1992 zur Änderung der Richtlinie 90/425/EWG zur Regelung der veterinärrechtlichen und tierzüchterischen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel mit lebenden Tieren und Erzeugnissen im Hinblick auf den Binnenmarkt ..... | 75 |

## II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

## RAT

## 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

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

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

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

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

Rohmilch, wärmebehandelte Konsummilch, Werkmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis fallen unter die Liste in Anhang II des Vertrages. Ihre Erzeugung und ihre Vermarktung stellen eine wichtige Einkommensquelle für die landwirtschaftliche Erwerbsbevölkerung dar.

Um die rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten, sind von der Gemeinschaft Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Milch und von Erzeugnissen auf Milchbasis zu erlassen.

Dieser Grundsatz wurde bereits mit der Richtlinie 85/397/EWG des Rates vom 5. August 1985 zur Regelung gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit wärmebehandelter Milch <sup>(4)</sup> befolgt.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 112 und 130, ABl. Nr. C 306 vom 26. 11. 1991, S. 7, ABl. Nr. C 308 vom 28. 11. 1991, S. 14.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 183 vom 15. 7. 1991, S. 60 und 61.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 332 vom 31. 12. 1990, S. 91 und 102.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 226 vom 24. 8. 1985, S. 13. Richtlinie zuletzt geändert durch die Entscheidung 89/165/EWG der Kommission (ABl. Nr. L 61 vom 4. 3. 1989, S. 57).

Solche Vorschriften tragen dazu bei, ein hohes Niveau des Schutzes der Volksgesundheit zu gewährleisten.

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

Bestimmte Erzeugnisse, die vom Erzeuger direkt an den Verbraucher verkauft werden, sind vom Geltungsbereich dieser Richtlinie auszuschließen.

Damit die Voraussetzungen für den Binnenmarkt geschaffen werden, sind die Kontrollgrundsätze und -vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG <sup>(5)</sup> auf die gesamte Produktion von Milcherzeugnissen auszudehnen.

In der Gemeinschaft vermarktete Erzeugnisse aus Drittländern müssen denselben Schutz der menschlichen Gesundheit ermöglichen. Es ist daher angezeigt, in bezug auf diese Erzeugnisse Garantien zu verlangen, die den Garantien, welche die Erzeugnisse mit Ursprung in der Gemeinschaft bieten, gleichwertig sind, und auf sie die Kontrollgrundsätze und -vorschriften der Richtlinie 90/675/EWG <sup>(6)</sup> anzuwenden.

Die Hygienevorschriften müssen auf die Herstellung, Aufmachung, Lagerung und Beförderung der Erzeugnisse im Sinne der vorliegenden Richtlinie Anwendung finden.

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

<sup>(6)</sup> Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1). Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

Um die Einheitlichkeit der Kontrollen am Ursprung zu gewährleisten, ist es angezeigt, ein Verfahren für die Zulassung derjenigen Betriebe vorzusehen, die den in der vorliegenden Richtlinie festgelegten Hygienebedingungen entsprechen, die Anforderungen hinsichtlich der von diesen Betrieben einzuhaltenden hygienischen Produktionsbedingungen zu bestimmen und die Kriterien festzulegen, denen die Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie genügen müssen.

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

Die Genußtauglichkeitskennzeichnung der Erzeugnisse auf Milchbasis ist das beste Mittel, um den zuständigen Behörden des Bestimmungsorts die Gewähr dafür zu geben, daß eine Sendung den Bestimmungen dieser Richtlinie entspricht.

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

Um eine einheitliche Anwendung dieser Richtlinie zu gewährleisten, ist ein gemeinschaftliches Inspektionsverfahren einzuführen.

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

Dadurch, daß die Hygienevorschriften der Richtlinie 85/397/EWG durch die aufgrund der gesammelten Erfahrungen erforderlich gewordenen Anpassungen auf die gesamte Produktion von Erzeugnissen auf Milchbasis ausgedehnt werden, wird die genannte Richtlinie gegenstandslos.

Was die Hygienebedingungen in der Viehzucht sowie die Produktions- und Verarbeitungsstrukturen betrifft, ist die Ausgangslage der einzelnen Mitgliedstaaten sehr unterschiedlich.

Daher ist vorzusehen, daß stufenweise auf die vollständige Einhaltung der Normen dieser Richtlinie hingearbeitet wird, und vorübergehend an einer Unterscheidung zwischen Handel und einzelstaatlichem Markt festzuhalten.

Bestimmte Erzeugnisse auf Milchbasis können aus Rohmilch hergestellt werden. Aufgrund ihrer Beschaffenheit kann es erforderlich werden, besondere Bedingungen für diese Erzeugnisse festzulegen und ein Verzeichnis dieser Erzeugnisse aufzustellen, die vermarktungsfähig sind. Besondere Herstellungsverfahren für Käse sind zu berücksichtigen.

Die Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Wer-

bung hierfür <sup>(1)</sup> und die Richtlinie 89/396/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen läßt <sup>(2)</sup>, sind anwendbar.

Die 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 <sup>(3)</sup> und insbesondere ihre Anhänge I und III gelten für die Höchstmengen für Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe in der Milch.

Der Kommission ist der Erlaß von Durchführungsmaßnahmen zu dieser Richtlinie zu übertragen. Dazu ist ein Verfahren zur engen und wirksamen Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß vorzusehen.

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

Der in Artikel 32 auf den 1. Januar 1994 festgelegte Termin für die Umsetzung der Richtlinie sollte keine Auswirkung auf die Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen zum 1. Januar 1993 haben —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

## KAPITEL I

### Allgemeine Vorschriften

#### Artikel 1

(1) In dieser Richtlinie werden Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Konsummilch, Werkmilch und Erzeugnissen auf Milchbasis als Nahrungsmittel festgelegt.

(2) Diese Richtlinie berührt nicht die einzelstaatlichen Regelungen für den vom Erzeuger an den Verbraucher erfolgenden Direktverkauf von Rohmilch aus amtlich anerkannt tuberkulosefreiem und amtlich anerkannt brucellosefreiem oder brucellosefreiem Bestand und von aus dieser Rohmilch im eigenen Betrieb hergestellten Erzeugnissen auf Milchbasis, sofern die hygienischen Bedingungen im Betrieb den von der zuständigen Behörde festgelegten Mindesthygienevorschriften entsprechen.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/72/EWG der Kommission (ABl. Nr. L 42 vom 15. 2. 1991, S. 27).

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 21. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/238/EWG (ABl. Nr. L 107 vom 27. 4. 1991, S. 50).

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 1.

(3) Diese Richtlinie gilt hinsichtlich der Hygienevorschriften unbeschadet

- der Verordnung (EWG) Nr. 804/68 des Rates vom 27. Juni 1968 über die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse <sup>(1)</sup>,
- der Richtlinie 76/118/EWG des Rates vom 18. Dezember 1975 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung <sup>(2)</sup>,
- der Richtlinie 83/417/EWG des Rates vom 25. Juli 1983 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über bestimmte Milcherzeugnisse (Kasein und Kaseinate) für die menschliche Ernährung <sup>(3)</sup>,
- der Verordnung (EWG) Nr. 1898/87 des Rates vom 2. Juli 1987 über den Schutz der Bezeichnung der Milch und Milcherzeugnisse bei ihrer Vermarktung <sup>(4)</sup>.

#### Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie gelten als

1. „Rohmilch“: das unveränderte Gemelk einer oder mehrerer Kühe, Schafe, Ziegen oder Büffel, das nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde;
2. „Werkmilch“: zur Verarbeitung bestimmte Rohmilch bzw. aus Rohmilch gewonnene Flüssigmilch oder Gefriermilch, die einer zugelassenen physikalischen Behandlung wie Wärmebehandlung oder Thermisation unterzogen worden und in ihrer Zusammensetzung verändert sein kann, sofern sich diese Veränderung auf den Zusatz und/oder Entzug von natürlichen Bestandteilen der Milch beschränkt;
3. „wärmebehandelte Konsummilch“: Konsummilch, die für den Endverbraucher oder für Verpflegungseinrichtungen bestimmt ist, durch Wärmebehandlung gewonnen wurde und in den in Anhang C Kapitel I Abschnitt A Nummer 4 Buchstaben a), b), c) und d) definierten Formen aufgemacht ist, oder pasteurisierte Milch für den losen Verkauf entsprechend der Nachfrage seitens des einzelnen Verbrauchers;
4. „Erzeugnisse auf Milchbasis“: Milcherzeugnisse, d. h. ausschließlich aus Milch gewonnene Erzeugnisse, gegebenenfalls unter Zusatz der zu ihrer Herstellung erforderlichen Stoffe, sofern diese die Milchbestandteile weder ganz noch teilweise ersetzen, sowie zusammengesetzte Milcherzeugnisse, d. h. Erzeugnisse, bei denen die Milchbestandteile durch andere Zutaten weder ersetzt werden noch ersetzt werden sollen und bei denen die Milch oder ein Milcherzeugnis entweder an der Menge oder am Produktmerkmal einen wesentlichen Anteil hat;
5. „Wärmebehandlung“: jede Behandlung durch Erhitzung, die unmittelbar nach ihrer Anwendung eine negative Reaktion beim Phosphatsetest bewirkt;
6. „Thermisation“: Erhitzung der Rohmilch während mindestens 15 Sekunden auf eine Temperatur zwischen 57 °C und 68 °C, so daß die Milch nach dieser Behandlung beim Phosphatsetest positiv reagiert;
7. „Erzeugerbetrieb“: Betrieb mit einer oder mehreren Kühen, Schafen, Ziegen oder Büffeln, von denen Milch gewonnen wird;
8. „Sammelstelle“: Betrieb, der die Rohmilch sammelt und gegebenenfalls kühlt und reinigt;
9. „Standardisierungsstelle“: Betrieb, der nicht einer Sammelstelle oder einem Be- oder Verarbeitungsbetrieb angeschlossen ist und in dem Rohmilch entrahmt oder ihr Gehalt an natürlichen Milchbestandteilen verändert werden kann;
10. „Bearbeitungsbetrieb“: Betrieb, in dem Milch einer Wärmebehandlung unterzogen wird;
11. „Verarbeitungsbetrieb“: Betrieb und/oder Erzeugerbetrieb, in dem Milch und/oder Erzeugnisse auf Milchbasis behandelt, verarbeitet und umhüllt werden;
12. „zuständige Behörde“: die mit der Durchführung der veterinärrechtlichen und tierseuchenrechtlichen Kontrollen beauftragte Zentralbehörde eines Mitgliedstaats oder eine Stelle, an die sie diese Aufgabe delegiert hat;
13. „Umhüllung“: Maßnahme zum Schutz eines Erzeugnisses im Sinne von Artikel 1 Absatz 1 unter Verwendung einer ersten Hülle oder eines ersten Behältnisses, die das Erzeugnis unmittelbar umgibt, sowie diese erste Hülle oder dieses erste Behältnis selbst;
14. „Verpackung“: Vorkehrung zur Aufnahme eines oder mehrerer Erzeugnisse im Sinne von Artikel 1 Absatz 1, umhüllt oder nicht umhüllt, in ein Behältnis sowie dieses Behältnis selbst;
15. „luftdicht verschlossenes Behältnis“: Behältnis, welches den Inhalt während und nach der Wärmebehandlung gegen das Eindringen von Mikroorganismen schützt und luftdicht ist;
16. „Vermarktung“: das Lagern, Ausstellen oder Anbieten zum Verkauf, das Verkaufen, Liefern oder jede andere Form der Abgabe in der Gemeinschaft mit Ausnahme des Einzelhandels, der den Kontrollen gemäß der einzelstaatlichen Regelung für den Einzelhandel unterworfen werden muß;

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. 148 vom 28. 6. 1968, S. 13. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1630/91 (AbI. Nr. L 150 vom 15. 6. 1991, S. 19).

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 24 vom 30. 1. 1976, S. 49. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 83/635/EWG (AbI. Nr. L 357 vom 21. 12. 1983, S. 37).

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 237 vom 26. 8. 1983, S. 25. Richtlinie geändert durch die Beitrittsakte von 1985.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 182 vom 3. 7. 1987, S. 36. Verordnung geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 222/88 (AbI. Nr. L 28 vom 1. 2. 1988, S. 1).

17. „Handel“: der Warenaustausch zwischen Mitgliedstaaten im Sinne des Artikels 9 Absatz 2 des Vertrages. Ferner gelten, soweit erforderlich, die Begriffsbestimmungen

- gemäß Artikel 2 der Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit Rindern und Schweinen <sup>(1)</sup>,
- gemäß Artikel 2 der Richtlinie 91/68/EWG des Rates vom 28. Januar 1991 zur Regelung tierseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Schafen und Ziegen <sup>(2)</sup>,
- gemäß Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 des Rates vom 29. Juni 1971 zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse hinsichtlich der unter die Tarifnummer 04.01 des Gemeinsamen Zolltarifs fallenden Erzeugnisse <sup>(3)</sup> und
- gemäß Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1898/87.

## KAPITEL II

### Vorschriften für die Gemeinschaftserzeugung

#### Artikel 3

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Rohmilch als Werkmilch oder für die Herstellung wärmebehandelter Konsummilch nur verwendet wird, wenn sie

- a) von Tieren und aus Betrieben stammt, die von den zuständigen Behörden regelmäßig entsprechend Artikel 13 Absatz 1 kontrolliert werden;
- b) gemäß Artikel 10 Absatz 2 und den Artikeln 14 und 15 kontrolliert wird und den Normen des Anhangs A Kapitel IV entspricht;
- c) die Bedingungen des Anhangs A Kapitel I erfüllt;
- d) aus Betrieben stammt, die den Vorschriften des Anhangs A Kapitel II genügen;
- e) den Hygieneanforderungen des Anhangs A Kapitel III genügt.

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Milch von gesunden Tieren aus Beständen, die den Anforderungen von Anhang A Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a) Ziffer i) sowie Buchstabe b) Ziffer i) nicht genügen, nur zur Herstellung von

wärmebehandelter Milch oder zur Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis nach einer Wärmebehandlung unter Aufsicht der zuständigen Behörde verwendet werden darf.

Bei Ziegen- und Schafmilch, die für den Handel bestimmt ist, muß diese Wärmebehandlung an Ort und Stelle erfolgen.

#### Artikel 4

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Vermarktung von für den unmittelbaren Verzehr bestimmter Rohmilch nur zulässig ist, wenn diese

1. den Vorschriften des Artikels 3 und des Anhangs A Kapitel IV Abschnitt A Nummer 3 und des Anhangs C Kapitel II Abschnitt B Nummer 1 entspricht;
2. gemäß Anhang A Kapitel III gekühlt wird, wenn sie nicht binnen zwei Stunden nach dem Melken an den Verbraucher verkauft wird;
3. den Vorschriften des Anhangs C Kapitel IV entspricht;
4. den zusätzlichen Vorschriften entspricht, die gegebenenfalls nach dem Verfahren des Artikels 31 festgelegt werden. In der Zwischenzeit finden, unter Einhaltung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages, weiterhin die diese Vorschriften betreffenden einzelstaatlichen Bestimmungen Anwendung.

#### Artikel 5

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß wärmebehandelte Konsummilch nur vermarktet wird, wenn sie folgenden Anforderungen genügt:

1. Sie muß aus mit Hilfe der Einrichtungen gemäß Anhang B Kapitel V Buchstabe e) gereinigter oder gefilterter Rohmilch gewonnen worden sein, die
  - i) den Vorschriften des Artikels 3 entsprechen muß;
  - ii) im Fall von Kuhmilch den Vorschriften des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b) und des Artikels 6 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 entsprechen muß;
  - iii) gegebenenfalls eine Milchsammelstelle, welche die Bedingungen gemäß Anhang B Kapitel I, II, III und VI erfüllt, durchlaufen haben oder unter einwandfreien Bedingungen in bezug auf Hygiene und Verteilung von einem Milchtank in einen anderen umgefüllt worden sein muß;
  - iv) gegebenenfalls eine Milchstandardisierungsstelle durchlaufen haben muß, die die Bedingungen gemäß Anhang B Kapitel I, II, IV und VI erfüllt.

Zur Herstellung von sterilisierter Milch und ultrahocherhitzter Milch bestimmte Milch kann gegebenenfalls einer ersten Wärmebehandlung in einem Betrieb unterzogen worden sein, der die Bedingungen gemäß Nummer 2 erfüllt. Die Griechische Republik ist ermächtigt, aus einem anderen Mitgliedstaat stammende pasteurisierte Milch vor ihrer Vermarktung einer zweiten Pasteurisierung zu unterziehen.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 1977/64. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/499/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 107).

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 46 vom 19. 2. 1991, S. 19.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 148 vom 3. 7. 1971, S. 4. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 222/88 (AbI. Nr. L 28 vom 1. 2. 1988, S. 1).

2. Sie muß aus einem Bearbeitungsbetrieb, der die Bedingungen des Anhangs B Kapitel I, II, V und VI erfüllt, stammen und gemäß Artikel 10 Absatz 2 und Artikel 14 kontrolliert worden sein.
3. Sie muß dort entsprechend den Vorschriften des Anhangs C Kapitel I Abschnitt A bearbeitet worden sein.
4. Sie muß den Normen des Anhangs C Kapitel II Abschnitt B genügen.
5. Sie muß gemäß Anhang C Kapitel IV etikettiert und in dem Bearbeitungsbetrieb, in dem sie letztmals behandelt wurde, gemäß Anhang C Kapitel III umhüllt worden sein.
6. Sie muß gemäß Anhang C Kapitel V gelagert worden sein.
7. Sie muß unter zufriedenstellenden Hygienebedingungen gemäß Anhang C Kapitel V befördert worden sein.
8. Sie muß bei ihrem Versand mit einem Begleitdokument versehen sein, das

— neben den Angaben im Sinne von Anhang C Kapitel IV eine Angabe zur Feststellung der Art der Wärmebehandlung und der mit der Kontrolle des Ursprungsbetriebs beauftragten zuständigen Behörde tragen muß, sofern nicht die Veterinärkontrollnummer einen eindeutigen Hinweis auf die zuständige Behörde enthält;

— vom Empfänger mindestens ein Jahr lang aufbewahrt werden muß, damit es der zuständigen Behörde auf deren Verlangen vorgelegt werden kann;

— bis zum 31. Dezember 1997 — sofern es sich um wärmebehandelte Milch handelt, die nach der Durchfuhr durch das Hoheitsgebiet eines Drittlandes für die Griechische Republik bestimmt ist — von der zuständigen Behörde der Grenzkontrollstelle, bei der die Durchfuhrformalitäten abgewickelt werden, mit einem Sichtvermerk versehen werden muß, mit dem bescheinigt wird, daß es sich um wärmebehandelte Milch handelt, die den Anforderungen dieser Richtlinie entspricht.

Das Begleitdokument ist jedoch nicht erforderlich, wenn der Erzeuger die Milch befördert, um unmittelbar den Endverbraucher zu beliefern.

9. Kuhmilch muß einen Gefrierpunkt von nicht über  $-0,520\text{ }^{\circ}\text{C}$  und bei  $20\text{ }^{\circ}\text{C}$  ein spezifisches Gewicht von mindestens  $1\,028\text{ g/l}$  für Vollmilch bzw. den entsprechenden Wert für völlig fettfreie Milch aufweisen und mindestens  $28\text{ g/l}$  Eiweiß (Gesamtstickstoffgehalt der Milch in Prozent, multipliziert mit  $6,38$ ) sowie mindestens  $8,50\%$  fettfreie Trockenmasse enthalten.

Diese Anforderungen werden spätestens bis zum 1. Januar 1994 — auf Antrag eines Mitgliedstaats auf der Grundlage wissenschaftlicher und statistischer Studien — gemäß dem in Artikel 31 vorgesehenen Verfahren entsprechend saisonabhängiger Kriterien überprüft und gegebenenfalls geändert, wobei das Verhältnis zwischen den obengenannten Parametern beizubehalten ist.

#### Artikel 6

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Erzeugnisse auf Milchbasis nur

1. aus Rohmilch hergestellt werden, die den Anforderungen des Artikels 3 und den Normen und Vorschriften gemäß Anhang C Kapitel I entspricht und gegebenenfalls eine Milchsammel- oder Milchstandardisierungsstelle durchlaufen hat, die die Bedingungen des Anhangs B Kapitel I, II, III, IV und VI erfüllt, oder
2. aus Werkmilch hergestellt werden, die aus Rohmilch gewonnen wurde, welche den Anforderungen von Absatz 1 genügt und
  - a) aus einem Bearbeitungsbetrieb stammt, der die Bedingungen des Anhangs B Kapitel I, II, V und VI erfüllt;
  - b) gemäß Anhang C Kapitel V gelagert und befördert wurde.

#### Artikel 7

A. Erzeugnisse auf Milchbasis müssen folgende Bedingungen erfüllen:

1. Sie müssen aus Milch, die den Anforderungen des Artikels 6 genügt, oder aus Erzeugnissen auf Milchbasis, die den Anforderungen des vorliegenden Artikels genügen, gewonnen worden sein.
2. Sie müssen in einem Verarbeitungsbetrieb hergestellt worden sein, der den Normen und Vorschriften des Anhangs B Kapitel I, II, V und VI entspricht und gemäß Artikel 10 Absatz 2 sowie Artikel 14 kontrolliert worden ist.
3. Sie müssen den Normen des Anhangs C Kapitel II genügen.
4. Sie müssen entsprechend Anhang C Kapitel III und — bei Flüssigerzeugnissen für den Verkauf an den Endverbraucher — entsprechend Nummer 3 des Kapitels III umhüllt und verpackt werden.
5. Sie müssen entsprechend Anhang C Kapitel IV etikettiert werden.
6. Sie müssen gemäß Anhang C Kapitel V gelagert und befördert werden.
7. Sie müssen gemäß Artikel 14 sowie gemäß Anhang C Kapitel VI kontrolliert werden.
8. Sie dürfen außer Milch gegebenenfalls nur Bestandteile enthalten, die ebenfalls genußtauglich sind.
9. Sie müssen während der Herstellung einer Wärmebehandlung unterzogen oder aus wärmebehandelten Erzeugnissen gewonnen worden oder Gegenstand von Hygienevorschriften sein, welche zur Erfüllung der Hygienegarantiekriterien für alle Endprodukte ausreichen.

Ferner müssen die Erzeugnisse auf Milchbasis hinsichtlich des Begleitdokuments den Anforderungen von Artikel 5 Nummer 8 genügen.

- B. Solange eine etwaige Gemeinschaftsregelung über die Ionisation aussteht, dürfen für den Handel bestimmte Milch und für den Handel bestimmte Erzeugnisse auf Milchbasis keinen ionisierenden Strahlen ausgesetzt worden sein.

#### Artikel 8

(1) Die Mitgliedstaaten können für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen

- a) hinsichtlich der Merkmale von Rohmilch Einzelausnahmen oder allgemeine Ausnahmen von den Anforderungen des Anhangs A Kapitel IV gewähren;
- b) Einzelausnahmen oder allgemeine Ausnahmen von den Bestimmungen des Artikels 7 Abschnitt A Nummern 2 und 4 gewähren, sofern das Enderzeugnis die in Anhang C Kapitel II Abschnitt A vorgesehenen Merkmale aufweist;
- c) Einzelausnahmen oder allgemeine Ausnahmen von Anhang C Kapitel IV Abschnitt B Nummer 2 gewähren.

Nach dem Verfahren des Artikels 31 können jedoch allgemeine und besondere Bedingungen für die Herstellung eines bestimmten Erzeugnisses, nötigenfalls auch die für die betreffende Erzeugnisart geltenden besonderen Normen, festgelegt werden.

(2) Nach dem Verfahren des Artikels 31 können die Mitgliedstaaten, sofern bestimmte Anforderungen dieser Richtlinie die Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis traditioneller Art beeinträchtigen können, ermächtigt werden, Einzelausnahmen oder allgemeine Ausnahmen von den Bestimmungen des Artikels 7 Abschnitt A Nummern 1 bis 4 zu gewähren, unter der Voraussetzung, daß die dabei verarbeitete Milch den Anforderungen des Anhangs A Kapitel I entspricht.

Spätestens drei Monate vor dem in Artikel 32 vorgesehenen Zeitpunkt übermitteln die Mitgliedstaaten der Kommission die Liste der Erzeugnisse, für die sie die Anwendung des Unterabsatzes 1 beantragen, und teilen ihr die Art der beantragten Ausnahmeregelungen mit.

Bei der Entscheidung nach Unterabsatz 1 werden erforderlichenfalls die allgemeinen und besonderen Herstellungsbedingungen für die jeweiligen Erzeugnisse festgelegt.

(3) Nach dem Verfahren des Artikels 31 kann ein Verzeichnis der Rohmilcherzeugnisse aufgestellt werden.

#### Artikel 9

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß vorbehaltlich der Bestimmungen der Richtlinie 92/47/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich

begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Produktion und Vermarktung von Rohmilch und Erzeugnissen auf Milchbasis <sup>(1)</sup>

- Be- bzw. Verarbeitungsbetriebe, welche Rohmilch erhalten, die nicht den Normen des Anhangs A Kapitel IV genügt, nicht gemäß Artikel 10 oder 11 zugelassen werden können und daß die aus diesen Betrieben stammenden Erzeugnisse nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Anhang C Kapitel IV Nummer 3 versehen werden und nicht in den Handel gebracht werden dürfen;
- Erzeugnisse, die den Normen gemäß Anhang C Kapitel I und II bzw. den gemäß Artikel 8 festzulegenden Normen nicht genügen, weder in den Handel gebracht noch aus Drittländern eingeführt werden dürfen.

#### Artikel 10

(1) Jeder Mitgliedstaat erstellt die Liste seiner zugelassenen Be- und Verarbeitungsbetriebe — ausgenommen die in Artikel 11 bezeichneten Betriebe — sowie die Liste der zugelassenen Sammel- und Standardisierungsstellen. Jede dieser Stellen erhält eine Zulassungsnummer.

Die zuständige Behörde läßt die betreffenden Betriebe bzw. Stellen erst dann zu, wenn sie davon überzeugt ist, daß sie den Anforderungen dieser Richtlinie genügen.

Stellt die zuständige Behörde einen eindeutigen Verstoß gegen die in dieser Richtlinie enthaltenen Hygienevorschriften oder die Behinderung einer angemessenen Inspektion fest, so ist sie berechtigt,

- i) in den Gebrauch von Anlagen und die Benutzung der Räumlichkeiten einzugreifen und alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, was bis zur Einschränkung oder vorübergehenden Unterbrechung der Produktion gehen kann;
- ii) wenn sich diese Maßnahmen oder die Abhilfemaßnahmen nach Artikel 14 Absatz 1 Unterabsatz 2 letzter Gedankenstrich als unzureichend erweisen, die Zulassung — gegebenenfalls für die betroffene Produktionsart — vorübergehend auszusetzen.

Wird der festgestellte Mangel von dem Inhaber oder Geschäftsführer des Betriebs bzw. der Stelle nicht in der von der zuständigen Behörde festgesetzten Frist behoben, so entzieht diese die Zulassung.

Die zuständige Behörde muß insbesondere den Ergebnissen einer etwaigen Kontrolle nach Artikel 14 Rechnung tragen.

Die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission werden von der Aussetzung oder dem Entzug einer Zulassung unterrichtet.

(2) Die Inspektion und Kontrolle der Betriebe bzw. Stellen wird von der zuständigen Behörde gemäß Anhang C Kapitel VI durchgeführt.

<sup>(1)</sup> Siehe Seite 33 dieses Amtsblatts.

Der Betrieb bzw. die Stelle hat unter ständiger Kontrolle der zuständigen Behörde zu verbleiben, wobei die Notwendigkeit einer ständigen oder zeitweiligen Anwesenheit der zuständigen Behörde in einem bestimmten Betrieb bzw. einer bestimmten Stelle von dessen Größe, der Art des hergestellten Erzeugnisses, dem System der Risikobewertung und den gemäß Artikel 14 Absatz 1 Unterabsatz 2 fünfter und sechster Gedankenstrich gebotenen Garantien abhängt.

Die zuständige Behörde muß jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen der Betriebe bzw. der Stellen haben, um sich zu vergewissern, daß die Bestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden; bei Zweifeln in bezug auf die Herkunft der Milch und der Erzeugnisse auf Milchbasis sind ihr auch die Buchungsunterlagen offenzulegen, anhand deren sie den Betrieb bzw. den Herkunftsbetrieb des Ausgangsprodukts feststellen kann.

Die zuständige Behörde muß in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen nach Artikel 14 Absatz 1 analysieren. Je nach dem Ergebnis dieser Analysen kann sie ergänzende Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vornehmen.

Die Art der Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Methoden für die Probenahme und die mikrobiologischen Prüfungen werden nach dem Verfahren des Artikels 31 festgelegt.

Das Ergebnis der Analysen wird in einem Bericht niedergelegt, dessen Schlußfolgerungen und Empfehlungen dem Inhaber bzw. Geschäftsführer des Betriebs bzw. der Stelle zur Kenntnis gebracht werden, der dafür Sorge trägt, daß festgestellte Mängel im Hinblick auf die Verbesserung der Hygienebedingungen behoben werden.

(3) Bei wiederholten Verstößen ist die Kontrolle zu verstärken, und gegebenenfalls müssen die Etiketten, Plomben u. a. mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen beschlagnahmt werden.

(4) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 31 festgelegt.

#### Artikel 11

(1) Die Mitgliedstaaten können Betrieben, die Erzeugnisse auf Milchbasis herstellen und deren Erzeugung begrenzt ist, bei der Gewährung der Zulassung Ausnahmen von den Anforderungen in Artikel 7 Buchstabe A Nummer 2 und Artikel 14 Nummer 2 sowie Anhang B Kapitel I und V gewähren.

Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission spätestens drei Monate vor dem in Artikel 32 vorgesehenen Zeitpunkt mit, nach welchen Kriterien sie beurteilen, ob für einen Betrieb oder eine Betriebskategorie Ausnahmen im Sinne von Unterabsatz 1 gewährt werden können.

Wenn die Kommission nach Prüfung der herangezogenen Kriterien oder im Anschluß an die gemäß Artikel 17 durchgeführten Kontrollen der Auffassung ist, daß diese Kriterien die einheitliche Anwendung dieser Richtlinie gefährden könnten, so dürfen sie nach dem Verfahren des Artikels 31 geändert oder vervollständigt werden. Nach demselben

Verfahren werden die Bedingungen festgelegt, unter denen die zuständige Behörde des Mitgliedstaats die betreffenden Betriebe neu einstuft.

(2) Anhand der von der Kommission gemäß Absatz 1 Unterabsatz 2 eingeholten Informationen werden vor dem 1. Januar 1997 nach dem Verfahren des Artikels 31 einheitliche Kriterien für die Anwendung dieses Artikels festgelegt.

#### Artikel 12

Die Betriebe, die ihre Tätigkeit ausüben, müssen spätestens drei Monate vor dem in Artikel 32 vorgesehenen Zeitpunkt bei der zuständigen Behörde einen Antrag einreichen, um nach Artikel 10 bzw. nach Artikel 11 eingestuft zu werden.

Solange die zuständige Behörde des Mitgliedstaats keinen Beschluß gefaßt hat, längstens aber bis zum 31. Dezember 1997, dürfen die Erzeugnisse, die aus einem nicht eingestuften Betrieb stammen, nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Anhang C Kapitel IV Abschnitt A Nummer 3 versehen sein und nur innerhalb des Mitgliedstaats vermarktet werden.

#### Artikel 13

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß

— die Tiere der Erzeugerbetriebe regelmäßig einer Veterinärkontrolle im Hinblick auf die Einhaltung der Anforderungen des Anhangs A Kapitel I unterzogen werden.

Diese Kontrollen können bei Veterinärkontrollen durchgeführt werden, die gemäß anderen Gemeinschaftsbestimmungen vorgenommen werden.

Besteht der Verdacht, daß die tiergesundheitlichen Anforderungen nach Anhang A nicht erfüllt sind, so untersucht die zuständige Behörde die Milchtiere auf ihren allgemeinen Gesundheitszustand und veranlaßt erforderlichenfalls eine zusätzliche Untersuchung;

— die Erzeugerbetriebe regelmäßigen Kontrollen im Hinblick auf die Einhaltung der Hygienevorschriften unterworfen werden.

Zeigt sich bei der bzw. den Kontrollen gemäß Unterabsatz 1, daß nicht alle Hygienevorschriften erfüllt sind, so trifft die zuständige Behörde geeignete Maßnahmen.

(2) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission mit, welche Maßnahmen sie zur Gewährleistung der in Absatz 1 zweiter Gedankenstrich genannten Kontrollen ergreifen wollen. Der zeitliche Abstand zwischen den einzelnen Kontrollen muß der Einschätzung der von dem betreffenden Erzeugerbetrieb ausgehenden Risiken Rechnung tragen.

Nach dem Verfahren des Artikels 31 können diese Maßnahmen geändert oder ergänzt werden, um eine einheitliche Anwendung dieser Richtlinie zu gewährleisten.

(3) Die allgemeinen Hygienevorschriften für Erzeugerbetriebe, insbesondere in bezug auf die Instandhaltung der Betriebsstätten und das Melken, werden nach dem Verfahren des Artikels 31 festgelegt.

*Artikel 14*

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß der Inhaber oder Geschäftsführer des Be- und/oder Verarbeitungsbetriebs alle erforderlichen Maßnahmen trifft, damit die Vorschriften dieser Richtlinie auf allen Produktionsstufen eingehalten werden.

Der Inhaber oder Geschäftsführer muß zu diesem Zweck ständige Eigenkontrollen durchführen, für die die folgenden Grundsätze gelten:

- Ermittlung der je nach dem angewendeten Verfahren zu bestimmenden kritischen Punkte in dem Betrieb;
- Überwachung und Kontrolle dieser kritischen Punkte nach geeigneten Verfahren;
- Entnahme von Proben, die durch ein von der zuständigen Behörde anerkanntes Labor zu analysieren sind; damit sollen die Reinigungs- und Desinfektionsmethoden kontrolliert sowie die Einhaltung der in dieser Richtlinie festgelegten Normen überprüft werden;
- Aufbewahrung schriftlicher oder unlöslich registrierter Aufzeichnungen der gemäß den vorstehenden Gedankenstrichen verlangten Angaben zum Zweck ihrer Vorlage bei der zuständigen Behörde. Die Ergebnisse der einzelnen Kontrollen und Untersuchungen sind während eines Zeitraums von mindestens zwei Jahren aufzubewahren, außer für die Erzeugnisse auf Milchbasis, die nicht bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden können, bei denen diese Frist auf zwei Monate ab dem Verbrauchsdatum bzw. dem Mindesthaltbarkeitsdatum des Erzeugnisses verkürzt wird;
- Unterrichtung der zuständigen Behörde, wenn sich bei der Laboranalyse oder anhand anderer ihr vorliegender Erkenntnisse herausstellt, daß eine ernste Gefahr für die Gesundheit besteht;
- bei einer unmittelbar drohenden Gefahr für die menschliche Gesundheit Rücknahme der Menge von unter technisch vergleichbaren Umständen hergestellten und möglicherweise mit demselben Risiko behafteten Erzeugnisse vom Markt. Diese vom Markt genommene Menge hat so lange unter der Überwachung und Verantwortung der zuständigen Behörde zu verbleiben, bis sie unschädlich beseitigt oder für andere Zwecke als zum Verzehr durch den Menschen verwendet wird oder nach Genehmigung durch die zuständige Behörde so aufbereitet wird, daß ihre Unbedenklichkeit gewährleistet ist.

Der Inhaber oder Geschäftsführer des Betriebs muß ferner die korrekte Handhabung der Genußtauglichkeitskennzeichnung garantieren.

Die Anforderungen des Unterabsatzes 2 erster und zweiter Gedankenstrich sowie des Unterabsatzes 3 müssen der zuständigen Behörde, die ihre Einhaltung regelmäßig kontrolliert, mitgeteilt worden sein.

(2) Der Inhaber oder Geschäftsführer des Betriebs muß ein Schulungsprogramm für das Personal durchführen bzw.

organisieren, mit dem dieses befähigt wird, den der Erzeugungsstruktur angepaßten Bedingungen einer hygienischen Produktion zu entsprechen, es sei denn, das Personal verfügt bereits über eine ausreichende, durch ein Diplom belegte Qualifikation. Die für den Betrieb zuständige Behörde muß an der Gestaltung und Durchführung bzw., wenn es sich um ein zum Zeitpunkt der Bekanntgabe dieser Richtlinie bereits bestehendes Programm handelt, an der Kontrolle des Programms beteiligt werden.

(3) Besteht der begründete Verdacht, daß die Anforderungen dieser Richtlinie nicht eingehalten werden, so führt die zuständige Behörde die erforderlichen Kontrollen durch und trifft bei Bestätigung des Verdachts entsprechende Maßnahmen, die bis zur Aussetzung der Zulassung gehen können.

(4) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden gegebenenfalls nach dem Verfahren des Artikels 31 erlassen.

*Artikel 15*

(1) Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission nach den Grundsätzen und Regeln der Richtlinie 86/469/EWG des Rates vom 16. September 1986 über die Untersuchung von Tieren und von frischem Fleisch <sup>(1)</sup> auf Rückstände spätestens am 30. Juni 1993 über die einzelstaatlichen Maßnahmen, die zur Ausdehnung der Untersuchungen auf Rohmilch und wärmebehandelte Milch sowie auf Erzeugnisse auf Milchbasis bei den nachstehenden Arten von Rückständen zu treffen sind:

- Rückstände der Gruppe III in Anhang I Abschnitt A der genannten Richtlinie (Antibiotika, Sulfonamide und ähnliche Stoffe mit antimikrobieller Wirkung),
- Rückstände der Gruppe II (andere Rückstände) in Anhang I Abschnitt B der genannten Richtlinie.

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß im Rahmen der Kontrollen nach Artikel 14 die Milch und die Erzeugnisse auf Milchbasis auf Rückstände von Stoffen mit pharmakologischer oder hormonaler Wirkung sowie von Antibiotika, Pestiziden, Reinigungsmitteln und anderen Stoffen untersucht werden, die schädlich sind oder die organoleptischen Eigenschaften der Milch bzw. der Erzeugnisse auf Milchbasis verschlechtern können bzw. sich beim Verzehr als gefährlich oder schädlich für die menschliche Gesundheit erweisen können, sofern diese Rückstände die zulässigen Grenzwerte überschreiten.

Weisen die untersuchte Milch bzw. die untersuchten Erzeugnisse auf Milchbasis einen Rückstandsgehalt auf, der höher ist als die zulässigen Grenzwerte, so sind sie vom Verzehr auszuschließen.

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

Für diese Rückstandsuntersuchungen sind wissenschaftlich anerkannte und in der Praxis erprobte Verfahren zu verwenden, wie sie insbesondere auf Gemeinschaftsebene oder auf internationaler Ebene festgelegt sind.

(3) Die zuständige Behörde kontrolliert stichprobenweise, ob die Anforderungen von Absatz 2 eingehalten werden.

(4) Nach dem Verfahren des Artikels 31 werden

- die Einzelheiten der Kontrollen gemäß Absatz 3 und ihre Häufigkeit,
- die Grenzwerte sowie die Referenzverfahren gemäß Absatz 2

festgelegt.

Nach demselben Verfahren kann beschlossen werden, andere als die in Absatz 1 bezeichneten Stoffe in die Prüfungen einzubeziehen.

(5) Bis zum Inkrafttreten der Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel bleiben die einschlägigen nationalen Vorschriften vorbehaltlich der allgemeinen Vertragsbestimmungen anwendbar.

#### Artikel 16

(1) Milchtanks, Räume, Anlagen und Ausrüstungen dürfen für andere Lebensmittel verwendet werden, sofern alle geeigneten Maßnahmen getroffen werden, damit eine Kontamination oder Qualitätsverschlechterung der Konsummilch bzw. der Erzeugnisse auf Milchbasis ausgeschlossen ist.

(2) Milchtanks müssen eine Kennzeichnung tragen, aus der deutlich hervorgeht, daß sie nur für den Transport von Lebensmitteln verwendet werden dürfen.

(3) Betriebe, die Lebensmittel herstellen, welche Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis sowie andere Zutaten enthalten, die nicht wärmebehandelt oder auf andere Weise mit gleichwertiger Wirkung behandelt wurden, müssen diese Milch, diese Erzeugnisse auf Milchbasis und diese Zutaten getrennt lagern, um eine gegenseitige Kontamination zu vermeiden, und in hierfür geeigneten Räumen be- oder verarbeiten.

(4) Nach dem Verfahren des Artikels 31 werden die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel, insbesondere die Bestimmungen für das Waschen, Reinigen und Desinfizieren von Ausrüstungen vor ihrer Wiederverwendung, sowie die Transportbestimmungen erlassen.

#### Artikel 17

Sachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung der vorliegenden Richtlinie erforder-

lich ist, in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden Kontrollen an Ort und Stelle durchführen. Hierzu können sie durch die Kontrolle einer repräsentativen Zahl von Betrieben nachprüfen, ob die zuständigen Behörden die Einhaltung der Vorschriften dieser Richtlinie durch die zugelassenen Betriebe kontrollieren. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über das Ergebnis der durchgeführten Kontrollen.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle vorgenommen wird, gewährt den Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe die erforderliche Unterstützung.

Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 31 festgelegt.

#### Artikel 18

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Herstellung von Erzeugnissen im Sinne dieser Richtlinie, deren Milchbestandteile zum Teil durch andere Erzeugnisse als Erzeugnisse auf Milchbasis ersetzt worden sind, den in dieser Richtlinie vorgesehenen Hygienevorschriften unterworfen wird.

#### Artikel 19

(1) Die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG gelten insbesondere für die Abwicklung der Kontrollen durch die Behörden des Bestimmungsmitgliedstaats, die Folgemaßnahmen sowie die zu treffenden Schutzmaßnahmen.

(2) Unbeschadet der spezifischen Vorschriften dieser Richtlinie führt die zuständige Behörde bei Verdacht auf Verstoß gegen diese Richtlinie oder bei Zweifeln an der Genußtauglichkeit der in Artikel 1 genannten Erzeugnisse alle ihr sachdienlich erscheinenden Kontrollen durch.

(3) Die Mitgliedstaaten treffen die geeigneten verwaltungs- oder strafrechtlichen Maßnahmen, um jeden Verstoß gegen diese Richtlinie zu ahnden, insbesondere wenn festgestellt wird, daß die ausgestellten Bescheinigungen oder Dokumente dem tatsächlichen Zustand der in Artikel 1 genannten Erzeugnisse nicht entsprechen, daß die Kennzeichnung der betreffenden Erzeugnisse nicht der Regelung entspricht, daß die betreffenden Erzeugnisse nicht den in dieser Richtlinie vorgesehenen Kontrollen unterzogen wurden oder daß diese Erzeugnisse nicht dem ursprünglich vorgesehenen Verwendungszweck zugeführt worden sind.

#### Artikel 20

(1) Nach dem Verfahren des Artikels 31 kann folgendes bestimmt werden:

- die einschlägigen Anforderungen für Erzeugnisse, die in einem Mitgliedstaat zur Vermarktung zugelassen sind und deren Zusammensetzung oder Aufmachung je nach Mitgliedstaat unterschiedliche Auslegungen erlauben könnte;
- die Methoden zur Kontrolle der Undurchlässigkeit der luftdicht verschlossenen Behältnisse;
- die Referenzverfahren und gegebenenfalls die Kriterien für die Routineverfahren für die Analysen und Untersu-

chungen im Hinblick auf die Erfüllung der Anforderungen dieser Richtlinie sowie die Einzelheiten der Probenahmen;

- Grenzwerte und Verfahren zur Unterscheidung zwischen den einzelnen Kategorien wärmebehandelter Milch gemäß Anhang C Kapitel I;
- die Verfahren zur Analyse der Normen des Anhangs A Kapitel IV und des Anhangs C Kapitel I und II.

Solange die Entscheidungen nach Unterabsatz 1 noch nicht ergangen sind, ist jedes international anerkannte Analyse- und Untersuchungsverfahren als Referenzverfahren zulässig.

(2) Abweichend von den Artikeln 3 und 6 kann nach dem Verfahren des Artikels 31 beschlossen werden, daß einige Bestimmungen dieser Richtlinie auf Erzeugnisse auf Milchbasis, die andere Lebensmittel enthalten und bei denen der Anteil an Milch oder Erzeugnissen auf Milchbasis im Sinne von Artikel 2 Nummer 4 nicht ins Gewicht fällt, keine Anwendung finden.

Die in Unterabsatz 1 genannten Ausnahmen dürfen nicht folgendes betreffen:

- a) die in Anhang B Kapitel I genannten Tiergesundheitsvorschriften und Bedingungen für die Zulassung der Betriebe,
- b) die in Anhang C Kapitel IV genannten Anforderungen hinsichtlich der Genußtauglichkeitskennzeichnung,
- c) die in Anhang C Kapitel VI genannten Kontrollbedingungen.

Bei der Erteilung der Ausnahmegenehmigungen wird sowohl die Art als auch die Zusammensetzung des Erzeugnisses berücksichtigt.

(3) Die Mitgliedstaaten tragen unbeschadet des Absatzes 2 dafür Sorge, daß alle vermarkteten Erzeugnisse auf Milchbasis einwandfreie Erzeugnisse sind, die aus Milch oder aus Erzeugnissen auf Milchbasis hergestellt worden sind und den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen.

#### Artikel 21

Änderungen der Anhänge, insbesondere zur Anpassung an den wissenschaftlich-technischen Fortschritt, werden, falls erforderlich, vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit erlassen.

### KAPITEL III

#### Einfuhren aus Drittländern

#### Artikel 22

Die Vorschriften für die Einfuhr von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis, die unter

diese Richtlinie fallen, aus Drittländern müssen den Vorschriften des Kapitels II für die Gemeinschaftsproduktion mindestens gleichwertig sein.

#### Artikel 23

(1) Zur einheitlichen Anwendung der in Artikel 22 festgelegten Anforderung finden nachstehende Bestimmungen Anwendung.

(2) Die Einfuhr in die Gemeinschaft ist nur zulässig, wenn die Milch oder die Erzeugnisse auf Milchbasis

- a) aus Drittländern stammen, die in einem gemäß Absatz 3 Buchstabe a) zu erstellenden Verzeichnis aufgeführt sind;
- b) mit einer Gesundheitsbescheinigung nach einem gemäß dem Verfahren des Artikels 31 festzulegenden Muster versehen sind, die von der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes unterzeichnet ist, die bescheinigt, daß diese Milch und diese Erzeugnisse auf Milchbasis den Anforderungen von Kapitel II und den etwaigen zusätzlichen Bedingungen entsprechen oder gleichwertige Garantien im Sinne von Nummer 3 bieten und aus Betrieben stammen, die die in Anhang B vorgesehenen Garantien bieten.

(3) Nach dem Verfahren des Artikels 31 wird folgendes festgelegt:

- a) ein vorläufiges Verzeichnis der Drittländer bzw. Teile von Drittländern, die den Mitgliedstaaten und der Kommission Garantien zu bieten vermögen, welche den in Kapitel II vorgesehenen Garantien gleichwertig sind, sowie das Verzeichnis der Betriebe, für die sie diese Garantien zu bieten vermögen.

Dieses vorläufige Verzeichnis wird anhand der Verzeichnisse der von den zuständigen Behörden zugelassenen und inspizierten Betriebe erstellt, nachdem die Kommission sich vergewissert hat, daß diese Betriebe den allgemeinen Grundsätzen und Regeln dieser Richtlinie entsprechen;

- b) die aktualisierte Fassung dieses Verzeichnisses nach Maßgabe der in Absatz 4 vorgesehenen Kontrollen;
- c) die für die Drittländer festgelegten besonderen Bedingungen und gleichwertigen Garantien, die nicht günstiger sein dürfen als diejenigen des Kapitels II;
- d) die Art der Wärmebehandlungen, die für bestimmte Drittländer vorzusehen sind, von denen ein tierseuchenrechtliches Risiko ausgeht.

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

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

Diese Kontrollen werden für Rechnung der Gemeinschaft durchgeführt, die die entsprechenden Kosten übernimmt. Der zeitliche Abstand zwischen den einzelnen Kontrollen und ihre Einzelheiten, auch im Fall der bei einem Beschluß gemäß Absatz 6 vorzusehenden Kontrollen, werden nach dem Verfahren des Artikels 31 festgelegt.

(5) Solange die in Absatz 4 vorgesehenen Kontrollen noch nicht stattfinden, bleiben die geltenden einzelstaatlichen Bestimmungen für Inspektionen in Drittländern weiterhin anwendbar, mit der Maßgabe, daß bei den Inspektionen festgestellte Verstöße gegen die Hygienevorschriften dem Ständigen Veterinärausschuß gemeldet werden.

(6) Der Rat kann auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit anstelle einer Einzelanerkennung der Be- und Verarbeitungsbetriebe auf der Grundlage der Gegenseitigkeit diejenigen Betriebe eines Drittlandes anerkennen, welche seitens der zuständigen Behörde dieses Landes einer regelmäßigen wirksamen Kontrolle unterzogen werden, die es dieser Behörde ermöglicht, die Einhaltung der Anforderungen nach Absatz 2 Buchstabe b) zu gewährleisten.

#### Artikel 24

Es gelten die Grundsätze und allgemeinen Vorschriften der Richtlinie 90/675/EWG, insbesondere hinsichtlich der Durchführung der von den Mitgliedstaaten vorzunehmenden Kontrollen und der Folge- und Schutzmaßnahmen.

#### Artikel 25

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnisse nur in die Gemeinschaft eingeführt werden, wenn sie

- mit einer von der zuständigen Behörde des Drittlandes beim Verladen auszustellenden Bescheinigung versehen sind.

Das Bescheinigungsmuster wird nach dem Verfahren des Artikels 31 festgelegt;

- die in den Richtlinien 90/675/EWG und 91/496/EWG<sup>(1)</sup> vorgesehenen Kontrollen ohne Beanstandung durchlaufen haben.

(2) Bis zur Festlegung der Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel bleiben für Einfuhren aus Drittländern, für die keine Anforderungen auf Gemeinschaftsebene festgelegt sind, die einzelstaatlichen Regelungen anwendbar, sofern sie nicht günstiger als diejenigen des Kapitels II sind.

<sup>(1)</sup> Richtlinie 91/496/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Tieren und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG, 90/425/EWG und 90/675/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

#### Artikel 26

In die in Artikel 23 vorgesehenen Verzeichnisse dürfen nur diejenigen Drittländer oder Teile von ihnen aufgenommen werden,

- a) von denen aus die Einfuhr, weil keine der Krankheiten, wie sie in Anhang A genannt sind, und auch keine sonstige für die Gemeinschaft exotische Krankheit aufgetreten ist, bzw. aufgrund der Artikel 6, 7 und 14 der Richtlinie 72/462/EWG<sup>(2)</sup> nicht verboten ist oder
- b) die aufgrund ihrer Rechtsvorschriften und des Aufbaus ihrer zuständigen Behörde und ihrer Inspektionsdienste, der Befugnisse dieser Dienste und der Aufsicht, der sie unterliegen, gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 72/462/EWG anerkanntermaßen die Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften garantieren können;
- c) deren Veterinärdienst die Einhaltung von den Vorschriften des Kapitels II mindestens gleichwertigen Gesundheitsvorschriften garantieren kann.

#### KAPITEL IV

#### Schlußbestimmungen

#### Artikel 27

(1) Jeder Mitgliedstaat benennt ein oder mehrere nationale Referenzlaboratorien für die Analysen und Tests bezüglich Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis. Er übermittelt das Verzeichnis der Kommission.

Diese Laboratorien haben die Aufgabe,

- die Tätigkeiten der Laboratorien zu koordinieren, die die Analysen im Hinblick auf die Kontrolle der Einhaltung der chemischen oder bakteriologischen Normen sowie die Tests, die in dieser Richtlinie vorgesehen sind, durchzuführen haben;
- die zuständige Behörde bei der Gestaltung des Systems zur Kontrolle der Milch- und der Erzeugnisse auf Milchbasis zu unterstützen;
- in regelmäßigen Zeitabständen vergleichende Versuche durchzuführen;
- dafür Sorge zu tragen, daß die Informationen des in Artikel 28 genannten gemeinschaftlichen Referenzlaboratoriums den zuständigen Behörden und den mit Analysen und Tests in bezug auf Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis beauftragten Laboratorien übermittelt werden.

<sup>(2)</sup> Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung tierseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen, von frischem Fleisch oder von Fleischerzeugnissen aus Drittländern (ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28). Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/497/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 69).

(2) Die Kommission sorgt dafür, daß die Liste der einzelstaatlichen Referenzlaboratorien im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* veröffentlicht und immer auf dem letzten Stand gehalten wird.

#### Artikel 28

Das gemeinschaftliche Referenzlaboratorium zur Durchführung von Analysen und Tests bei Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis ist in Anhang D Kapitel I angegeben.

Die Zuständigkeiten und Aufgaben dieses Laboratoriums werden in Kapitel II des genannten Anhangs festgelegt, insbesondere hinsichtlich der Koordinierung der Tätigkeiten der in Artikel 27 genannten einzelstaatlichen Referenzlaboratorien.

Artikel 28 der Entscheidung 90/424/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 über bestimmte Aufgaben im Veterinärbereich <sup>(1)</sup> findet Anwendung.

#### Artikel 29

(1) Die Richtlinie 85/397/EWG wird mit Wirkung vom 1. Januar 1994 aufgehoben.

(2) Die Richtlinie 89/384/EWG des Rates vom 20. Juni 1989 zur Festlegung der Modalitäten für die Kontrollen der Einhaltung des in Anhang A der Richtlinie 85/397/EWG vorgesehenen Gefrierpunkts von unbehandelter Rohmilch <sup>(2)</sup> sowie die Richtlinie 89/362/EWG der Kommission vom 26. Mai 1989 über die allgemeinen Hygienevorschriften für Milcherzeugerbetriebe <sup>(3)</sup> und die Entscheidung 91/180/EWG der Kommission vom 14. Februar 1991 zur Festlegung bestimmter Analyse- und Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Milch <sup>(4)</sup> bleiben in bezug auf die vorliegende Richtlinie in Kraft.

Nach dem Verfahren des Artikels 31 können diese Rechtsakte mit dem Ziel geändert werden, ihren Anwendungsbe-  
reich an den Inhalt der vorliegenden Richtlinie bzw. sie weiterhin an die wissenschaftliche und technische Entwicklung anzupassen.

#### Artikel 30

Die Richtlinie 89/662/EWG wird wie folgt geändert:

1. In Anhang A wird folgender Gedankenstrich angefügt:

„— Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis (ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 1).“

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

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 181 vom 28. 6. 1989, S. 50.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 156 vom 8. 6. 1989, S. 30.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 93 vom 13. 4. 1991, S. 1.

2. In Anhang A entfällt folgender Gedankenstrich:

„— Richtlinie 85/397/EWG des Rates vom 5. August 1985 zur Regelung gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit wärmebehandelter Milch (ABl. Nr. L 226 vom 24. 8. 1985, S. 13), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3768/85 (ABl. Nr. L 362 vom 31. 12. 1985, S. 8).“

3. In Anhang B entfällt folgender Gedankenstrich:

„— Rohmilch und Erzeugnisse aus Milch“.

#### Artikel 31

(1) Wird das Verfahren dieses Artikels angewandt, so befaßt der Vorsitzende des mit Beschluß 68/361/EWG <sup>(5)</sup> eingesetzten Ständigen Veterinärausschusses, im folgenden „Ausschuß“ genannt, diesen unverzüglich von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet — soweit es sich um chemische oder technische Fragen handelt, nach Anhörung des durch die Verordnung (EWG) Nr. 804/68 eingesetzten Verwaltungsausschusses für Milch und Milcherzeugnisse — dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

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

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

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

#### Artikel 32

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

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 225 vom 18. 10. 1968, S. 23.

vor dem 1. Januar 1994 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

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

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

(3) Die Festlegung des Termins für den Ablauf der Umsetzungsfrist auf den 1. Januar 1994 läßt die in der

Richtlinie 89/662/EWG vorgesehene Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen unberührt.

*Artikel 33*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Luxemburg am 16. Juni 1992.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

Arlindo MARQUES CUNHA

## ANHANG A

BEDINGUNGEN FÜR DIE ANNAHME VON ROHMILCH IM BE- UND/ODER VERARBEITUNGS-  
BETRIEB

## KAPITEL I

## Tiergesundheitsvorschriften für Rohmilch

1. Die Rohmilch muß stammen von
  - a) Kühen und Büffeln, die
    - i) einem gemäß Anhang A Absatz 1 der Richtlinie 64/432/EWG
      - amtlich anerkannt tuberkulosefreien,
      - brucellosefreien bzw. amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand angehören;
    - ii) keine Anzeichen von ansteckenden Krankheiten aufweisen, die durch die Milch auf den Menschen übertragen werden;
    - iii) bei der Milch keine anomalen organoleptischen Merkmale hervorrufen können;
    - iv) keine sichtbaren Anzeichen von Störungen des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen und nicht an Infektionen des Genitalapparats mit Ausfluß, an Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder an einer sichtbaren Entzündung des Euters leiden;
    - v) keine Wunden am Euter aufweisen, die die Milch nachteilig beeinflussen können;
    - vi) wenn es sich um Kühe handelt, mindestens zwei Liter Milch pro Tag geben;
    - vii) nicht mit Stoffen behandelt wurden, die eine Gefahr für die Verbrauchergesundheit darstellen oder darstellen können und in die Milch übergehen können, sofern die Milch nicht erst nach Ablauf einer amtlich festgesetzten Wartezeit gewonnen wurde, wie sie in Gemeinschaftsvorschriften oder in Ermangelung solcher Vorschriften in einzelstaatlichen Vorschriften vorgesehen ist;
  - b) Schafen und Ziegen, die
    - i) einem Schaf- und Ziegenhaltungsbetrieb angehören, der im Sinne von Artikel 2 Nummern 4 und 5 der Richtlinie 91/68/EWG amtlich anerkannt brucellosefrei bzw. brucellosefrei („*Brucella melitensis*“) ist;
    - ii) den Anforderungen nach Buchstabe a), ausgenommen die Ziffern i) und vi), genügen.
2. Werden in einem Betrieb Tiere mehrerer Arten zusammen gehalten, so muß jede Art den Gesundheitsbedingungen genügen, die bei alleiniger Haltung gelten würden.
3. Werden Ziegen zusammen mit Rindern gehalten, so müssen sie nach gemäß dem Verfahren des Artikels 31 dieser Richtlinie festzulegenden Modalitäten einer Kontrolle auf Tuberkulose unterzogen werden.
4. Von der Bearbeitung, dem Verkauf und dem Verbrauch ausgeschlossen ist Rohmilch, wenn sie
  - a) von Tieren stammt, denen unrechtmäßig Stoffe verabreicht wurden, welche in den Richtlinien 81/602/EWG <sup>(1)</sup> und 88/146/EWG <sup>(2)</sup> genannt sind;
  - b) die zulässigen Grenzwerte überschreitende Rückstände von Stoffen nach Artikel 15 enthält.

<sup>(1)</sup> Richtlinie 81/602/EWG des Rates vom 31. Juli 1981 über ein Verbot von bestimmten Stoffen mit hormonaler Wirkung und von Stoffen mit thyreostatischer Wirkung (ABl. Nr. L 222 vom 7. 8. 1981, S. 32). Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 85/358/EWG (ABl. Nr. L 191 vom 23. 7. 1985, S. 46).

<sup>(2)</sup> Richtlinie 88/146/EWG des Rates vom 7. März 1988 zum Verbot des Gebrauchs von bestimmten Stoffen mit hormonaler Wirkung im Tierbereich (ABl. Nr. L 70 vom 16. 3. 1988, S. 16).

## KAPITEL II

## Betriebshygiene

1. Die Rohmilch muß aus gemäß Artikel 13 Absatz 1 gemeldeten und kontrollierten Betrieben stammen. Werden die Büffel, Schafe und Ziegen nicht extensiv im Freien gehalten, so müssen die Betriebsstätten so ausgelegt, gebaut, instandgehalten und bewirtschaftet werden, daß sie folgendes gewährleisten:
  - a) einwandfreie Unterbringungs-, Hygiene-, Sauberkeits- und Gesundheitsbedingungen für die Tiere,
  - b) zufriedenstellende Hygienebedingungen für das Melken, Behandeln, Kühlen und Lagern der Milch.
2. Räume, in denen die Tiere gemolken werden oder in denen Milch gelagert, behandelt oder gekühlt wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, daß jegliche Kontamination der Milch ausgeschlossen ist. Sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und mindestens über folgendes verfügen:
  - a) Wände und Fußböden, die an den Stellen, welche verunreinigt oder infiziert werden können, leicht zu reinigen sind;
  - b) Fußböden, die so verlegt sind, daß Flüssigkeiten ohne weiteres abfließen können und eine ordnungsgemäße Abfallbeseitigung möglich ist;
  - c) zufriedenstellende Lüftungs- und Lichtverhältnisse;
  - d) geeignete und ausreichende Versorgung mit Trinkwasser unter Einhaltung der Parameter der Anhänge D und E der Richtlinie 80/778/EWG <sup>(1)</sup> für das Melken und Reinigen der Ausrüstungen und Gerätschaften gemäß Kapitel III Abschnitt B Nummer 2;
  - e) ausreichende Trennung von jeglichen Kontaminationsquellen wie Toiletten und Dungstätten;
  - f) Armaturen und Ausrüstungen, die leicht abzuwaschen, zu reinigen und zu desinfizieren sind.Außerdem müssen die Milchlagerräume über eine geeignete Milchkühlausrüstung verfügen, vor Ungeziefer geschützt und von den Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, in hinreichender Weise getrennt sein.
3. Bei Verwendung eines fahrbaren Weidemelkschuppens müssen die Anforderungen gemäß Nummer 2 Buchstaben d) und f) erfüllt sein; außerdem muß der Weidemelkschuppen
  - a) auf einem Boden abgestellt werden, der keine Ansammlung von Exkrementen oder anderen Abfällen aufweist;
  - b) einen Schutz der Milch während des Einsatzes gewährleisten;
  - c) so gebaut und beschaffen sein, daß die Innenflächen saubergehalten werden können.
4. Bei Milchkuhlaufstallhaltung im Freien müssen in dem Betrieb Melkstände oder Melkplätze in hinreichender Weise von den Stallungen getrennt sein.
5. Tiere, die von einer Krankheit nach Kapitel I Nummer 1 befallen sind oder bei denen ein entsprechender Verdacht besteht, sind in wirksamer Weise abzusondern bzw. Tiere im Sinne von Kapitel I Nummer 3 vom Rest der Herde zu trennen.
6. Tiere aller Arten sind von Räumen und anderen Orten fernzuhalten, an denen Milch gelagert, behandelt und gekühlt wird.

## KAPITEL III

**Hygienevorschriften für das Melken und Sammeln der Rohmilch sowie für ihre Beförderung vom Erzeugerbetrieb zur Sammelstelle, zur Standardisierungsstelle oder zum Milchbe- bzw. Milchverarbeitungsbetrieb — Personalhygiene**A. *Hygienevorschriften für das Melken*

1. Das Melken muß hygienisch einwandfrei und gemäß den Vorschriften der Richtlinie 89/362/EWG durchgeführt werden.

<sup>(1)</sup> Richtlinie 80/778/EWG des Rates vom 15. Juli 1980 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11). Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/656/EWG (ABl. Nr. L 353 vom 17. 12. 1990, S. 59).

2. Sofort nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen Ort zu verbringen, der so ausgestattet ist, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milchqualität ausgeschlossen ist.

Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken gesammelt, so ist sie im Fall der täglichen Sammlung auf eine Temperatur von mindestens 8 °C und bei noch größeren Sammlungsintervallen auf mindestens 6 °C abzukühlen. Bei der Beförderung gekühlter Milch zu dem Be- und/oder Verarbeitungsbetrieb darf die Temperatur der Milch 10 °C nicht übersteigen.

#### B. Hygienevorschriften für Räume, Ausrüstungen und Gerätschaften

1. Ausrüstungen und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit der Milch in Berührung zu kommen (Geschirr, Behälter, Tanks usw. für das Melken, Sammeln und Befördern), bzw. ihre Oberfläche müssen aus glattem Material bestehen, das leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist, das korrosionsbeständig ist und keine Stoffe an die Milch in einer Menge abgibt, die die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch nachteilig beeinflussen oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann.
2. Nach dem Melken müssen das Melkgeschirr, die Maschinenmelkanlage und die Behältnisse, die mit der Milch in Berührung gekommen sind, gereinigt und desinfiziert werden. Nach jedem Benutzungsvorgang oder, bei zu kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach jeder Serie von Benutzungsvorgängen, auf jeden Fall aber einmal pro Arbeitstag, sind die Behältnisse und Tanks, die zur Beförderung der Rohmilch zur Milchsammel- oder -standardisierungsstelle oder zum Be- oder Verarbeitungsbetrieb eingesetzt worden sind, zu reinigen und zu desinfizieren, bevor sie erneut verwendet werden.

#### C. Personalhygiene

1. Vom Personal wird peinlichste Sauberkeit verlangt. Insbesondere gilt folgendes:
  - a) Personen, die für das Melken und die weitere Behandlung der Milch zuständig sind, müssen geeignete saubere Arbeitskleidung tragen.
  - b) Die Melker haben unmittelbar vor dem Melken ihre Hände zu waschen und nach Möglichkeit auch während des Melkens sauberzuhalten.

Zu diesem Zweck sind am Melkplatz geeignete Waschvorrichtungen vorzusehen, damit die für das Melken oder die Milchbehandlung zuständigen Personen ihre Hände und Arme reinigen können.
2. Der Arbeitgeber hat dafür Sorge zu tragen, daß Personen, die die Rohmilch kontaminieren könnten, so lange von der Behandlung der Rohmilch ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, daß die betreffenden Personen sie ohne Gefahr der Kontamination behandeln können.

Alle Personen, die Rohmilch bearbeiten oder behandeln, müssen nachweisen, daß aus medizinischer Sicht ihrer Verwendung nichts im Wege steht. Die medizinische Überwachung dieser Personen fällt unter die in dem betreffenden Mitgliedstaat geltenden nationalen Rechtsvorschriften, bei Drittländern richtet sie sich nach besonderen Garantien, die nach dem Verfahren des Artikels 31 festzulegen sind.

#### D. Hygienevorschriften für die Produktion

1. Um eine Verwässerung der Rohmilch auszuschließen, wird unter der Aufsicht der zuständigen Behörde eine Kontrollregelung eingeführt. Diese Kontrollregelung umfaßt insbesondere die regelmäßige Bestimmung des Gefrierpunkts der Milch in den einzelnen Betrieben nach folgenden Modalitäten:
  - a) Die Rohmilch jedes Betriebs ist in Stichproben regelmäßig zu kontrollieren. Wird die Milch eines einzigen Betriebs direkt an den Be- oder Verarbeitungsbetrieb geliefert, so sind entweder beim Einsammeln im Erzeugerbetrieb Proben zu entnehmen, sofern Maßnahmen zur Verhinderung von Betrügereien während des Transports ergriffen werden, oder vor der Anlieferung im Be- oder Verarbeitungsbetrieb, wenn die Milch direkt vom Betriebsinhaber angeliefert wird.

Wenn aufgrund der Untersuchungsergebnisse der Verdacht auf Wasserzusatz besteht, so entnimmt die zuständige Behörde im Betrieb eine Vollprobe. Eine Vollprobe ist eine Probe, die für die Milch einer vollständig überwachten Abend- oder Morgenmelkzeit, die frühestens elf und spätestens dreizehn Stunden nach der letzten Melkzeit beginnt, repräsentativ ist.

Stammt die Milch aus mehreren Betrieben, so genügt es, die Proben nur bei der Anlieferung der Rohmilch im Be- oder Verarbeitungsbetrieb oder in der Sammel- bzw. Standardisierungsstelle zu entnehmen, sofern in den Betrieben trotzdem Stichprobenkontrollen durchgeführt werden.

Wenn aufgrund der Untersuchungsergebnisse der Verdacht auf Wasserzusatz besteht, so werden Proben in allen Betrieben entnommen, bei denen die betreffende Rohmilch eingesammelt wurde.

Erforderlichenfalls entnimmt die zuständige Behörde Vollproben im Sinne von Unterabsatz 2.

- b) Wird der Verdacht auf Wasserzusatz durch die Untersuchungsergebnisse entkräftet, so kann die Rohmilch für die Erzeugung von Konsumrohmilch, wärmebehandelter Milch oder von Milch zur Herstellung von zum Verzehr bestimmten Erzeugnissen auf Milchbasis verwendet werden.
2. Der Be- und/oder Verarbeitungsbetrieb unterrichtet unverzüglich die zuständige Behörde, sobald die Höchstwerte für den Gehalt an Keimen und somatischen Zellen erreicht sind. Die zuständige Behörde trifft die geeigneten Maßnahmen.
3. Entspricht die Milch des betreffenden Betriebs innerhalb von drei Monaten nach Notifizierung der Ergebnisse der Kontrollen nach Nummer 1 Buchstabe a) und der Untersuchungen nach Kapitel IV Abschnitt D und nach Überschreitung der Normen des Kapitels IV nicht den Normen dieses Kapitels, so ist der Betrieb von der Anlieferung von Rohmilch ausgeschlossen, bis die Rohmilch den genannten Normen wieder entspricht.

Nicht für den Verzehr bestimmt sein darf Milch, deren Gehalt an Rückständen pharmakologisch wirksamer Stoffe über den zugelassenen Mengen für einen der Stoffe der Anhänge I und III der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 <sup>(1)</sup> liegt, wobei die Gesamtrückstandsmenge aller Stoffe nicht einen nach dem Verfahren des Artikels 31 dieser Richtlinie festzusetzenden Wert überschreiten darf.

#### KAPITEL IV

##### Normen für die Sammlung der Rohmilch im Erzeugerbetrieb bzw. für ihre Anlieferung im Be- oder Verarbeitungsbetrieb

###### A. Rohe Kuhmilch

Unbeschadet der Einhaltung der mit den Anhängen I und III der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 festgelegten Höchstmengen

1. muß Rohmilch zur Herstellung von wärmebehandelter Konsummilch, fermentierter Milch, Milch mit Labzusatz, gelierter Milch, aromatisierter Milch und Rahm folgende Normen erfüllen:

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| Keimzahl bei 30 °C (pro ml)           | ≤ 100 000 (a) |
| Gehalt an somatischen Zellen (pro ml) | ≤ 400 000 (b) |

(a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.

(b) Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme; ist das Produktionsvolumen starken saisonbedingten Schwankungen unterworfen, so wird die Berechnungsmethode nach dem Verfahren des Artikels 31 angepaßt.

2. muß rohe Kuhmilch zur Herstellung von anderen als unter Nummer 1 aufgeführten Erzeugnissen auf Milchbasis folgende Normen erfüllen:

|                             | Ab 1. 1. 1994 | Ab 1. 1. 1998 |
|-----------------------------|---------------|---------------|
| Keimzahl bei 30 °C (pro ml) | ≤ 400 000 (a) | ≤ 100 000 (a) |
| Somatische Zellen (pro ml)  | ≤ 500 000 (b) | ≤ 400 000 (b) |

(a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

(b) Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme; ist das Produktionsvolumen starken saisonbedingten Schwankungen unterworfen, so wird die Berechnungsmethode nach dem Verfahren des Artikels 31 angepaßt.

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

3. muß rohe Kuhmilch zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ohne Wärmebehandlung

- a) den Normen in Nummer 1 genügen;
- b) außerdem folgende Norm <sup>(1)</sup> erfüllen:  
 Staphylococcus aureus (pro ml):  
 n = 5,  
 m = 500,  
 M = 2 000,  
 c = 2.

B. *Rohe Büffelmilch*

Unbeschadet der Einhaltung der mit den Anhängen I und III der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 festgelegten Höchstmengen

1. muß rohe Büffelmilch zur Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis folgende Normen erfüllen:

|                             | Ab 1. 1. 1994   |
|-----------------------------|-----------------|
| Keimzahl bei 30 °C (pro ml) | ≤ 1 000 000 (a) |
| Somatische Zellen (pro ml)  | ≤ 500 000 (b)   |

- (a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.
- (b) Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

Die ab 1. Januar 1998 geltenden Anforderungen hinsichtlich der Keimzahl bei 30 °C und des Gehalts an somatischen Zellen werden gemäß Artikel 21 festgelegt;

2. muß rohe Büffelmilch zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ohne Wärmebehandlung folgende Anforderungen erfüllen:

- Keimzahl bei 30 °C (pro ml): ≤ 500 000,
- somatische Zellen (pro ml): ≤ 400 000,
- Staphylococcus aureus: wie bei Kuhmilch.

C. *Rohe Ziegen- und Schafmilch*

Unbeschadet der Einhaltung der mit den Anhängen I und III der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 festgelegten Höchstmengen

1. muß rohe Ziegen- oder Schafmilch zur Herstellung wärmebehandelter Konsumziegenmilch oder -schafmilch oder zur Herstellung wärmebehandelter Erzeugnisse auf Ziegen- oder Schafmilchbasis folgende Bedingungen erfüllen:

|                             | Ab 1. 1. 1994   |
|-----------------------------|-----------------|
| Keimzahl bei 30 °C (pro ml) | ≤ 1 000 000 (a) |

- (a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

Die ab 1. Januar 1998 geltenden Normen für die Keimzahl bei 30 °C und für die Anzahl der somatischen Zellen werden nach dem Verfahren des Artikels 21 festgesetzt;

<sup>(1)</sup> n = Anzahl der Proben;  
 m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufriedenstellend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert „m“ nicht übersteigt;  
 M = Höchswert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert „M“ erreicht oder überschreitet;  
 c = Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen „m“ und „M“; das Ergebnis ist akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreicht.

2. muß rohe Ziegen- oder Schafmilch zur Herstellung von „Rohmilcherzeugnissen“ ohne Wärmebehandlung folgende Normen erfüllen:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Keimzahl bei 30 °C (pro ml)    | ≤ 500 000 (a)                                 |
| Staphylococcus aureus (pro ml) | die gleiche Anforderung wie für rohe Kuhmilch |

(a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

- D. Werden die in den Abschnitten A, B und C festgelegten Höchstnormen überschritten und lassen spätere Untersuchungen eine potentielle Gesundheitsgefährdung erkennen, so trifft die zuständige Behörde geeignete Maßnahmen.
- E. Die Einhaltung der Normen in den Abschnitten A, B und C wird beim Sammeln im Erzeugerbetrieb oder bei der Anlieferung der Rohmilch im Be- bzw. Verarbeitungsbetrieb stichprobenweise kontrolliert.

## ANHANG B

## KAPITEL I

## Allgemeine Vorschriften für die Zulassung der Be- und Verarbeitungsbetriebe

Die Be- und Verarbeitungsbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. ausreichend große Arbeitsbereiche, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Diese Arbeitsbereiche sind so konzipiert und angeordnet, daß jegliche Kontamination der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie ausgeschlossen wird.

Die Erzeugung von wärmebehandelter Milch bzw. die Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis, die für die anderen Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie die Gefahr der Kontamination mit sich bringen kann, muß in einem deutlich abgetrennten Arbeitsbereich durchgeführt werden;

2. in den Bereichen, in denen die Ausgangsprodukte behandelt, zubereitet und verarbeitet und die Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie hergestellt werden:
  - a) Fußböden aus undurchlässigem, festem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglichen und über ein Abflußsystem verfügen;
  - b) Wände mit glatter, leicht zu reinigender, fester und undurchlässiger Oberfläche, die mit einem hellen Belag oder Anstrich versehen sind;
  - c) eine leicht zu reinigende Decke in den Räumen, in denen unverpackte, leicht zu verunreinigende Ausgangsprodukte oder Erzeugnisse behandelt, zubereitet oder verarbeitet werden;
  - d) Türen aus unveränderlichem, leicht zu reinigendem Material;
  - e) ausreichende Belüftung sowie gegebenenfalls zufriedenstellende Entnebelung;
  - f) ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung;
  - g) eine ausreichende Anzahl von Vorrichtungen mit fließendem kaltem und heißem bzw. auf eine entsprechende Temperatur vorgemischtem Wasser zur Reinigung und Desinfektion der Hände. In den Arbeitsräumen und den Toiletten dürfen die Hähne nicht von Hand zu betätigen sein. Es müssen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie hygienische Mittel zum Händetrocknen vorhanden sein;
  - h) Vorrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte, der Ausrüstung und der Anlagen;
3. in den Räumen für die Lagerung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie dieselben Bedingungen, wie sie unter Nummer 2 genannt sind, mit Ausnahme
  - der Räume für die Kühllagerung, in denen Fußböden aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die so verlegt sind, daß Wasser ohne weiteres abfließen kann, ausreichend sind, und
  - der Räume für die Gefrierlagerung, in denen Fußböden aus wasserdichtem, nicht verrottendem, leicht zu reinigendem Material ausreichend sind.

In diesem Fall muß eine Anlage mit ausreichender Kühlleistung zur Verfügung stehen, die gewährleistet, daß die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse bei den in dieser Richtlinie vorgesehenen Temperaturen gelagert werden.

Die Verwendung von Holzwänden in den Räumen im Sinne des Unterabsatzes 1 zweiter Gedankenstrich, die vor dem 1. Januar 1993 erbaut wurden, begründet keinen Entzug der Zulassung.

Das Fassungsvermögen der Lagerräume muß ausreichen, um die Lagerung der verwendeten Ausgangsprodukte und der unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnisse zu gewährleisten;

4. Vorrichtungen für die hygienische Beförderung und den Schutz von nicht verpackten oder umhüllten Ausgangsprodukten und Fertigerzeugnissen beim Verladen und Entladen;
5. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen unerwünschte Tiere;
6. Vorrichtungen und Arbeitsgeräte, welche unmittelbar mit den Ausgangsprodukten und Erzeugnissen in Berührung kommen sollen, aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;

7. besondere wasserdichte Behältnisse aus beständigem Material für die Aufnahme von nicht zum Verzehr bestimmten Ausgangsprodukten und Erzeugnissen. Werden diese Ausgangsprodukte oder Erzeugnisse über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß jede Gefahr der Kontamination der anderen Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausgeschlossen ist;
8. geeignete Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion des Materials und der Geräte;
9. ein den Hygieneanforderungen entsprechendes Abwasserabflußsystem;
10. eine Anlage, die ausschließlich Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG liefert. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung darf jedoch ausnahmsweise Wasser ohne Trinkwassereigenschaften herangeführt werden, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und die unmittelbare oder mittelbare Gefahr einer Kontamination des Erzeugnisses ausschließen. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;
11. eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden und Böden, Waschbecken sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschbecken müssen mit Mitteln zur Reinigung der Hände und mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein; die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu bedienen sein;
12. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur der zuständigen Behörde zur Verfügung steht, wenn die Menge der behandelten Erzeugnisse eine regelmäßige oder ständige Anwesenheit erforderlich macht;
13. einen Raum oder eine Vorrichtung zur Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln oder ähnlichen Stoffen;
14. einen Raum oder einen Schrank zur Lagerung von Reinigungs- und Wartungsgeräten und -mitteln;
15. geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der zur Beförderung der Milch und der flüssigen oder pulverförmigen Erzeugnisse auf Milchbasis verwendeten Tanks. Nicht zwingend erforderlich sind diese Vorrichtungen, wenn die Beförderungsmittel gemäß geltenden Vorschriften in von der zuständigen Behörde amtlich zugelassenen Anlagen gereinigt und desinfiziert werden müssen.

## KAPITEL II

### Allgemeine Hygienevorschriften in den Be- und Verarbeitungsbetrieben

#### A. Allgemeine Hygienevorschriften für Räume, Ausrüstungen und Arbeitsgeräte

1. Bei der Arbeit mit Ausgangsprodukten und Erzeugnissen verwendete Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte sowie Fußböden, Wände, Decken und Trennwände sind einwandfrei sauber zu halten und zu warten, so daß eine Kontamination dieser Ausgangsprodukte und Erzeugnisse durch sie ausgeschlossen ist.
2. Es dürfen keine Tiere in die Produktions- und Lagerräume für Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis eingelassen werden. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer in den Räumlichkeiten oder auf Geräten sind systematisch zu bekämpfen. Ratten- und Insektengift, Desinfektionsmittel und sonstige möglicherweise giftige Stoffe sind in Räumen oder Schränken unter Verschuß zu halten; sie sind so zu verwenden, daß eine Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
3. Die Arbeitsräume, Arbeitsgeräte und Ausrüstungsgegenstände dürfen nur für die Bearbeitung der Erzeugnisse benutzt werden, für welche sie zugelassen wurden. Mit entsprechender Genehmigung der zuständigen Behörde dürfen sie jedoch zur gleichen Zeit oder zu anderen Zeitpunkten für die Herstellung von anderen Lebensmitteln verwendet werden, die zum Verzehr geeignet sind.
4. Für sämtliche Arbeitsgänge ist die Verwendung von Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG vorgeschrieben. Zur Kühlung von Maschinen, zur Erzeugung von Dampf oder zur Brandbekämpfung kann jedoch ausnahmsweise auch die Verwendung von Wasser ohne Trinkwassereigenschaften gestattet werden, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und die Gefahr einer Kontamination der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse im Sinne der vorliegenden Richtlinie ausschließen.

5. Desinfektions- und ähnliche Mittel müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein und sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Einrichtung und die Ausrüstungsgegenstände sowie die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse im Sinne der vorliegenden Richtlinie auswirken.

Ihr Inhalt muß deutlich identifizierbar sein, und sie müssen mit einem Gebrauchsanweisungsetikett versehen sein.

Anschließend müssen diese Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.

#### B. Allgemeine Hygienevorschriften für das Personal

1. Vom Personal wird peinlichste Sauberkeit verlangt. Dies gilt insbesondere für Personen, die mit unverpackten, leicht zu verunreinigenden Ausgangsprodukten und Erzeugnissen umgehen. Im einzelnen gilt folgendes:
  - a) Das Personal muß geeignete, saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt.
  - b) Das für die Behandlung und die Zubereitung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie zuständige Personal muß sich die Hände zumindest bei jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit und/oder bei Kontaminierung waschen. Hautverletzungen müssen durch einen undurchlässigen Verband abgedeckt sein.
  - c) Das Rauchen, Spucken, Trinken und Essen in den zur Bearbeitung und Lagerung der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie dienenden Räumen ist untersagt.
2. Der Arbeitgeber hat in jeder Weise dafür Sorge zu tragen, daß Personen, die die Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie kontaminieren könnten, so lange von deren Behandlung ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, daß sie die Behandlung durchführen können, ohne daß ein Risiko der Kontamination besteht.

Bei der Einstellung müssen alle Personen, die mit Erzeugnissen im Sinne dieser Richtlinie arbeiten oder diese behandeln sollen, durch ein ärztliches Zeugnis nachweisen, daß ihrer Verwendung aus medizinischer Sicht nichts im Wege steht. Die medizinische Überwachung dieser Personen fällt unter die in dem betreffenden Mitgliedstaat geltenden nationalen Rechtsvorschriften; bei Drittländern richtet sie sich nach besonderen Garantien, die nach dem Verfahren des Artikels 31 festzulegen sind.

### KAPITEL III

#### Besondere Bedingungen für die Registrierung von Milchsammelstellen

Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen gemäß Kapitel I ist vorgeschrieben, daß die Milchsammelstellen mindestens verfügen über:

- a) eine geeignete Milchkühlanlage und, bei Lagerung von Milch in dieser Sammelstelle, über eine Kühllagereinrichtung;
- b) Zentrifugen oder andere geeignete Ausrüstungen zur physikalischen Reinigung der Milch, sofern die Rohmilch in der Milchsammelstelle gereinigt wird.

### KAPITEL IV

#### Besondere Bedingungen für die Registrierung von Standardisierungsstellen

Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen gemäß Kapitel I ist vorgeschrieben, daß die Milchstandardisierungsstellen mindestens verfügen über:

- a) Kühllagertanks für Rohmilch, eine Standardisierungsanlage und Lagertanks für standardisierte Milch;
- b) Zentrifugen oder andere geeignete Ausrüstungen zur physikalischen Reinigung von Milch.

## KAPITEL V

## Besondere Bedingungen für die Zulassung von Be- und Verarbeitungsbetrieben

Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen gemäß Kapitel I ist vorgeschrieben, daß Be- und Verarbeitungsbetriebe mindestes verfügen über:

- a) eine Anlage zum sachgerechten automatischen Füllen und Schließen der Behältnisse für die nach dem Füllen erfolgende Umhüllung wärmebehandelter Konsummilch, mit Ausnahme von Kannen und Tanks, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden;
- b) Einrichtungen zum Kühlen und Kühllagern wärmebehandelter Milch für Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis und, in den in Kapitel III und IV des Anhangs A vorgesehenen Fällen, von Rohmilch, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden. Kühllagereinrichtungen müssen mit korrekt geeichten Temperaturmeßgeräten ausgerüstet sein;
- c) — im Fall der Umhüllung in Einwegbehältnissen einen Platz für deren Lagerung sowie für die Lagerung der Ausgangsprodukte für ihre Herstellung;  
— im Fall der Umhüllung in Mehrwegbehältnissen einen gesonderten Platz für deren Lagerung sowie eine Anlage für ihre mechanische Reinigung und Desinfektion;
- d) Behältnisse für die Lagerung von Rohmilch, eine Standardisierungsausrüstung sowie Behältnisse für die Lagerung von standardisierter Milch;
- e) gegebenenfalls Zentrifugen oder andere Ausrüstungen zur physikalischen Reinigung der Milch;
- f) eine von der zuständigen Behörde genehmigte oder zugelassene Wärmebehandlungsanlage, ausgestattet mit  
— automatischer Temperaturregung,  
— Temperaturmeßschreiber,  
— automatischer Schutzeinrichtung zur Verhinderung einer unzureichenden Erwärmung,  
— ausreichender Schutzeinrichtung gegen das Vermischen von pasteurisierter bzw. sterilisierter Milch mit unzureichend erwärmter Milch,  
— automatischem Schreiber zu der im vorhergehenden Gedankenstrich erwähnten Schutzeinrichtung;
- g) eine Anlage und Einrichtungen zur Kühlung, Umhüllung und Lagerung von Gefriererzeugnissen auf Milchbasis, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden;
- h) eine Anlage und Einrichtungen zur Trocknung und Umhüllung von Pulvererzeugnissen auf Milchbasis, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden.

## KAPITEL VI

## Hygienevorschriften für Räume, Ausrüstungen und Personal in Be- und Verarbeitungsbetrieben

Über die allgemeinen Bedingungen gemäß Kapitel II hinaus müssen die Betriebe folgende Bedingungen erfüllen:

1. Gegenseitige Kontamination bei verschiedenen Vorgängen durch Ausrüstungen, Luftzufuhr oder Personal ist zu vermeiden. Erforderlichenfalls sind auf der Grundlage der Risikoanalyse nach Artikel 14 dieser Richtlinie Produktionsräume in Naß- und Trockenzonen zu unterteilen, für die jeweils eigene Betriebsbedingungen gelten.
2. Nach jedem Benutzungsvorgang oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und Nachfüllen, nach jeder Serie von Benutzungsvorgängen sind die Behältnisse und Milchtankwagen, die zur Beförderung der Rohmilch zur Milchsammel- oder -standardisierungsstelle oder zum Be- oder Verarbeitungsbetrieb eingesetzt worden sind, baldmöglichst, auf jeden Fall aber einmal pro Arbeitstag, zu reinigen und zu desinfizieren, bevor sie erneut verwendet werden.
3. Ausrüstungen, Behältnisse und Anlagen, die während der Produktion mit Milch bzw. Erzeugnissen auf Milchbasis oder anderen verderblichen Ausgangsprodukten in Berührung kommen, sind nach jedem Arbeitsgang, mindestens aber einmal pro Arbeitstag, zu reinigen und zu desinfizieren.
4. Die Bearbeitungsräume sind grundsätzlich mindestens einmal pro Arbeitstag zu reinigen.
5. Für die Reinigung anderer Ausrüstungen, Behältnisse und Anlagen, die mit mikrobiologisch stabilen Erzeugnissen auf Milchbasis in Berührung kommen, sowie der Räume, in denen dieses Material untergebracht ist, stellt der Inhaber bzw. Geschäftsführer des Betriebes einen Reinigungsplan unter Zugrundelegung der Risikoanalyse nach Artikel 14 dieser Richtlinie auf. Dieser Plan muß den Erfordernissen von Nummer 1 entsprechen und auch verhindern, daß unangemessene Reinigungsverfahren für die Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie ein Hygienrisiko darstellen.

## ANHANG C

## KAPITEL I

## Anforderungen an die Herstellung wärmebehandelter Milch und von Erzeugnissen auf Milchbasis

## A. Anforderungen an die Zubereitung wärmebehandelter Milch, die für den Verzehr bestimmt ist

1. Wärmebehandelte Konsummilch muß aus Rohmilch gewonnen worden sein, die den Normen des Anhangs A Kapitel IV genügt.
2. Die Milch muß unmittelbar nach der Annahme im Bearbeitungsbetrieb auf mindestens + 6 °C abgekühlt und bis zur Wärmebehandlung bei dieser Temperatur aufbewahrt werden, sofern sie nicht binnen vier Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet wird.

Wird die Rohmilch nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet, so muß die Milch vor der Wärmebehandlung zusätzlich kontrolliert werden. Wird nach einer direkten bzw. indirekten Methode festgestellt, daß die Keimzahl bei 30 °C pro ml dieser Milch höher ist als 300 000, so darf die betreffende Milch nicht zur Herstellung wärmebehandelter Konsummilch verwendet werden.

3. Bei der Herstellung wärmebehandelter Konsummilch sind alle gebotenen Maßnahmen durchzuführen, insbesondere Stichprobenkontrollen bezüglich
  - a) der Keimzahl, damit gewährleistet ist, daß
    - Rohmilch unmittelbar vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl von höchstens 300 000 pro ml bei 30 °C aufweist, sofern sie nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet wird;
    - die bereits pasteurisierte Milch unmittelbar vor der zweiten Wärmebehandlung eine Keimzahl von höchstens 100 000 pro ml bei 30 °C aufweist;
  - b) des Nachweises von Fremdwasser in der Milch.

Wärmebehandelte Konsummilch wird regelmäßig auf den Fremdwassergehalt kontrolliert, insbesondere durch die Bestimmung des Gefrierpunkts. Dies geschieht durch Kontrollen unter Aufsicht der zuständigen Behörde. Beim Nachweis von Fremdwasser trifft die zuständige Behörde geeignete Maßnahmen.

Im Hinblick auf die Einführung einer Kontrollregelung berücksichtigt die zuständige Behörde

- die Ergebnisse der Kontrolle der Rohmilch gemäß Anhang A Kapitel III Abschnitt D Nummer 1, insbesondere ihre Durchschnittswerte und die Abweichungen von diesen Durchschnittswerten;
- die Auswirkungen der Lagerung und Bearbeitung von nach den bewährten Herstellungsverfahren gewonnener Milch auf den Gefrierpunkt.

Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission im einzelnen vor dem 1. Juni 1994 über ihre Kontrollregelung und begründen sie.

Wärmebehandelte Konsummilch kann auf ihre mikrobiologische Beschaffenheit vor der Wärmebehandlung untersucht werden. Die Durchführungsvorschriften für solche Untersuchungen und die Kriterien dafür werden nach dem Verfahren des Artikels 31 festgelegt.

4. a) *Pasteurisierte Milch* muß
  - i) durch kurzzeitige Hochtemperaturerhitzung (mindestens 15 Sekunden bei 71,7 °C bzw. vergleichbare Relation) oder durch ein Verfahren der Pasteurisierung gewonnen worden sein, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturrelationen mit gleicher Wirkung verwendet werden;
  - ii) im Phosphatsetest eine negative und beim Peroxidasetest eine positive Reaktion zeigen. Gleichwohl darf auch pasteurisierte Milch mit negativer Peroxidasereaktion erzeugt werden, sofern sie als „hochpasteurisiert“ oder ähnlich gekennzeichnet wird;
  - iii) nach der Pasteurisierung sofort abgekühlt werden, damit schnellstmöglich eine Temperatur von höchstens 6 °C erreicht wird.
- b) *Ultrahocherhitzte Milch* muß
  - durch kurzzeitige Einwirkung eines kontinuierlichen Hitzestroms hoher Temperatur (mindestens 1 Sekunde lang mindestens + 135 °C) auf die Rohmilch gewonnen worden sein; dies soll die Abtötung sämtlicher Verderbniserreger und ihrer Sporen gewährleisten; die Umhüllung erfolgt unter aseptischen Bedingungen in lichtundurchlässigen bzw. durch die Verpackung lichtundurchlässig gemachten Behältnissen in der Weise, daß keine nennenswerten chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen auftreten;
  - so haltbar sein, daß nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 30 °C bei der Stichprobenkontrolle keine Veränderung festzustellen ist; erforderlichenfalls kann als Kriterium auch eine siebentägige Aufbewahrung in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 55 °C herangezogen werden.

Wird bei der Ultraheerhitzung Dampf in die Milch eingeblasen, so muß dieser aus Trinkwasser erzeugt worden sein und darf keine Fremdstoffreste in der Milch hinterlassen oder diese nachteilig beeinflussen. Ferner darf dieses Verfahren keine Veränderung des Wassergehaltes der behandelten Milch bewirken.

- c) *Sterilisierte Milch* muß folgende Bedingungen erfüllen:
- Sie muß in luftdicht verschlossenen Umhüllungen oder Behältnisse erhitzt und sterilisiert worden sein, wobei der Verschuß unverletzt bleiben muß.
  - Sie muß so haltbar sein, daß nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 30 °C bei Stichprobenkontrollen keine Veränderung festzustellen ist; erforderlichenfalls kann als Kriterium auch eine siebentägige Aufbewahrung in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von + 55 °C herangezogen werden.
- d) Für die Herstellung hochpasteurisierter, ultrahocherhitzter und sterilisierter Milch darf zuvor in einem anderen Betrieb thermisierte oder wärmebehandelte Rohmilch verwendet werden. Bei dieser vorherigen Wärmebehandlung muß jedoch eine niedrigere Zeit/Temperatur-Relation als beim Pasteurisieren bzw. die gleiche Zeit/Temperatur-Relation angewandt worden sein; außerdem muß die Milch beim Peroxidasetest vor der zweiten Behandlung positiv reagieren. Wird dieses Verfahren angewandt, so ist dies den zuständigen Behörden zu melden. In dem in Artikel 5 Nummer 8 dieser Richtlinie vorgesehenen Dokument ist auf die erste Behandlung hinzuweisen.
- e) Die Erhitzungsverfahren, die Temperaturen und die Erhitzungsdauer für pasteurisierte, ultrahocherhitzte und sterilisierte Milch, die Milcherhitzertypen, Umschaltvorrichtungen, die Typen der Temperaturregler und -schreiber müssen entsprechend den gemeinschaftlichen oder internationalen Normen von der zuständigen Behörde der Mitgliedstaaten zugelassen bzw. genehmigt sein.
- f) Die Daten von Temperaturschreibgeräten sind mit dem Datum zu versehen und zwei Jahre aufzubewahren, damit sie den Bediensteten, die von der zuständigen Behörde für die Kontrolle des Betriebs bezeichnet werden, auf Verlangen vorgezeigt werden können, außer für mikrobiologisch verderbliche Erzeugnisse, bei denen diese Frist auf zwei Monate nach dem Verbrauchsdatum bzw. dem Mindesthaltbarkeitsdatum verkürzt werden kann.

#### 5. *Wärmebehandelte Konsummilch*

- a) muß den mikrobiologischen Normen des Kapitels II genügen;
- b) darf keine pharmakologisch wirksamen Stoffe in Mengen enthalten, die die in den Anhängen I und III der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 festgelegten Höchstmengen überschreiten.

Die Gesamtstückzahl an Antibiotika darf einen gemäß dem Verfahren der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 festzulegenden Wert nicht überschreiten.

#### B. *Anforderungen an Werkmilch*

1. Der Inhaber oder Geschäftsführer des Verarbeitungsbetriebs muß alle erforderlichen Maßnahmen treffen, um sich zu vergewissern, daß die Rohmilch, wenn sie bei einer Temperatur von nicht mehr als 6 °C aufbewahrt wird, innerhalb von 36 Stunden nach ihrer Anlieferung und, wenn sie bei einer Temperatur von höchstens 4 °C aufbewahrt wird, innerhalb von 48 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet bzw. — sofern sie zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen bestimmt ist — verwendet wird.
2. Wärmebehandelte Werkmilch muß aus Rohmilch gewonnen worden sein, die den Normen des Anhangs A Kapitel IV genügt.
3. Wärmebehandelte Milch muß folgenden Anforderungen genügen:
  - a) *Thermisierte Milch*
    - i) muß aus Rohmilch gewonnen worden sein, die, sofern sie nicht binnen 36 Stunden nach der Annahme bearbeitet wird, vor der Thermisation bei 30 °C eine Keimzahl von höchstens 300 000 pro ml aufweist;
    - ii) muß durch eine Behandlung nach Artikel 2 Nummer 6 dieser Richtlinie gewonnen worden sein;
    - iii) darf, sofern sie zur Herstellung pasteurisierter, ultrahocherhitzter oder sterilisierter Milch verwendet wird, vor der Behandlung bei 30 °C eine Keimzahl von höchstens 100 000 pro ml aufweisen.
  - b) *Pasteurisierte Milch* muß
    - i) durch kurzzeitige Hochtemperaturerhitzung (mindestens 15 Sekunden bei 71,7 °C bzw. vergleichbare Relation) oder durch ein Verfahren der Pasteurisierung gewonnen werden, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturrelationen mit gleicher Wirkung verwendet werden;
    - ii) beim Phosphatsetest eine negative und beim Peroxidasetest eine positive Reaktion zeigen. Gleichwohl darf auch pasteurisierte Milch mit negativer Peroxidasetestreaktion erzeugt werden, sofern sie als „hochpasteurisiert“ oder ähnlich gekennzeichnet wird.

- c) Ultraheerhitzte Milch muß durch kurzzeitige Einwirkung eines kontinuierlichen Hitzestroms hoher Temperatur (mindestens 1 Sekunde lang mindestens + 135 °C) gewonnen worden sein; dies soll die Abtötung sämtlicher Verderbniserreger und ihrer Sporen gewährleisten; die Umhüllung erfolgt in der Weise, daß keine nennenswerten chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen auftreten.

KAPITEL II

Mikrobiologische Kriterien für Erzeugnisse auf Milchbasis und für Konsummilch

A. Mikrobiologische Kriterien für bestimmte Erzeugnisse auf Milchbasis beim Verlassen des Verarbeitungsbetriebs

1. Obligatorische Kriterien: Pathogene Keime

| Art der Keime                   | Erzeugnisse                    | Norm (ml, g) (a)                   |
|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| — <i>Listeria monocytogenes</i> | — Käse außer Hartkäse          | keine in 25 g (c)<br>n = 5, c = 0  |
|                                 | — Sonstige Erzeugnisse (b)     | keine in 1 g                       |
| — <i>Salmonella</i> spp.        | — Sämtliche, außer Milchpulver | keine in 25 g (c)<br>n = 5, c = 0  |
|                                 | — Milchpulver                  | keine in 25 g (c)<br>n = 10, c = 0 |

Ferner dürfen Krankheitserreger und ihre Toxine nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit der Verbraucher beeinträchtigen.

- (a) Die Parameter „n“, „m“, „M“ und „c“ werden wie folgt definiert:
  - n = Anzahl der Proben;
  - m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufriedenstellend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert „m“ nicht übersteigt;
  - M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert „M“ erreicht oder überschreitet;
  - c = Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen „m“ und „M“; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreicht.
- (b) Diese Überprüfung ist nicht zwingend vorgeschrieben für sterilisierte Milch, Dauermilch und Erzeugnisse auf Milchbasis, die nach ihrer Umhüllung bzw. Verpackung einer Behandlung durch Wärme unterzogen werden.
- (c) Die 25 g setzen sich aus fünf Probenahmen zu 5 g zusammen, die an unterschiedlichen Stellen derselben Proben erfolgen.

Werden diese Normen überschritten, so müssen die Lebensmittel gemäß Artikel 14 Absatz 1 fünfter und sechster Gedankenstrich vom Verzehr ausgeschlossen und vom Markt genommen werden.

Die Pläne für die Proben wurden unter Berücksichtigung der Art der Erzeugnisse und der Risikoanalyse festgelegt.

2. Analytische Kriterien: Nachweiskeime für mangelnde Hygiene

| Art der Keime  | Erzeugnisse                            | Norm (ml, g) |
|--|--|--------------|
| — <i>Staphylococcus aureus</i>                                     | Käse aus Rohmilch                      | m = 1 000    |
|  |  | M = 10 000   |
|  | Weichkäse (aus wärmebehandelter Milch) | n = 5        |
|  |  | c = 2        |
| Frischkäse   | m = 100                                |              |
|  | M = 1 000                              |              |
| Milchpulver  | n = 5                                  |              |
|  | c = 2                                  |              |
| Gefriererzeugnisse auf Milchbasis (einschließlich Eis und Eiskrem) | m = 10                                 |              |
|  | M = 100                                |              |
|  | n = 5                                  |              |
|  | c = 2                                  |              |

| Art der Keime      | Erzeugnisse                               | Norm (ml, g)                                |
|--------------------|---|---|
| — Escherichia coli | Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch | m = 10 000<br>M = 100 000<br>n = 5<br>c = 2 |
|                    | Weichkäse (aus wärmebehandelter Milch)    | m = 100<br>M = 1 000<br>n = 5<br>c = 2      |

Bei Überschreiten dieser Normen muß in jedem Fall die Durchführung der in dem Verarbeitungsbetrieb angewandten Überwachungs- und Kontrollverfahren für die kritischen Punkte gemäß Artikel 14 dieser Richtlinie überprüft werden. Die zuständige Behörde wird über die Verbesserungen unterrichtet, die an dem Produktionsüberwachungssystem vorgenommen wurden, um eine erneute Überschreitung der Normen zu verhindern.

Bei Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch sowie bei Weichkäse muß darüber hinaus nach jeder Überschreitung der Norm „M“ gemäß einer nach dem Verfahren des Artikels 31 dieser Richtlinie festzulegenden Methode überprüft werden, ob möglicherweise Toxine in diesen Erzeugnissen vorhanden sind.

Werden Enterotoxin bildende Staphylococcus-aureus-Stämme oder vermutlich pathogene Escherichia-coli-Stämme festgestellt, so müssen alle beanstandeten Lose vom Markt genommen werden. In diesem Fall wird die zuständige Behörde gemäß Artikel 14 Nummer 1 fünfter Gedankenstrich über die ermittelten Ergebnisse sowie über die Maßnahmen zur Rücknahme der beanstandeten Lose vom Markt und die am Produktionsüberwachungssystem vorgenommenen Verbesserungen unterrichtet.

### 3. Indikatorkeime: Richtwerte

| Art der Keime  | Erzeugnisse  | Norm (ml, g)  |
|--|--|---|
| — Coliforme 30 °C  | Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis                                  | m = 0<br>M = 5<br>n = 5<br>c = 2  |
|  | Butter auf der Basis von Milch oder pasteurisiertem Rahm           | m = 0<br>M = 10<br>n = 5<br>c = 2   |
|  | Weichkäse (aus wärmebehandelter Milch)                             | m = 10 000<br>M = 100 000<br>n = 5<br>c = 2                               |
|  | Pulverförmige Erzeugnisse auf Milchbasis                           | m = 0<br>M = 10<br>n = 5<br>c = 2   |
|  | Gefriererzeugnisse auf Milchbasis (einschließlich Eis und Eiskrem) | m = 10<br>M = 100<br>n = 5<br>c = 2                                       |
|  | — Keimgehalt   | wärmebehandelte, nicht fermentierte Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis (a) |
| Gefriererzeugnisse auf Milchbasis (einschließlich Eis und Eiskrem) (b) |  | m = 100 000<br>M = 500 000<br>n = 5<br>c = 2                              |

(a) Nach fünftägiger Bebrütung bei 6 °C (Keimzahl bei 21 °C).

(b) Keimzahl bei 30 °C.

Diese Richtwerte sollen den Erzeugern dabei helfen, sich ein Urteil über die ordnungsgemäße Arbeit ihres Betriebes zu bilden und das System und das Verfahren der Eigenkontrolle ihrer Produktion zu praktizieren.

4. Ferner müssen wärmebehandelte Erzeugnisse auf Milchbasis nach fünfzehntägiger Bebrütung bei 30 °C folgende Normen genügen:
  - a) Keimzahl bei 30 °C (pro 0,1 ml):  $\leq 10$ ,
  - b) organoleptische Prüfung: normal.

#### B. Mikrobiologische Kriterien für Konsummilch

1. Für den Verzehr im unveränderten Zustand bestimmte rohe Kuhmilch muß nach der Umhüllung folgenden Normen genügen:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)  $\leq 50\,000$  (a)

— *Staphylococcus aureus* (pro ml)

$m = 100, M = 500, n = 5, c = 2$

— *Salmonella*: keine in 25 g

$n = 5, c = 0$

Ferner dürfen Krankheitserreger und ihre Toxine nicht in Mengen vorhanden sein, die die Gesundheit der Verbraucher beeinträchtigen.

2. Pasteurisierte Milch muß bei Stichprobenkontrollen im Bearbeitungsbetrieb folgenden mikrobiologischen Normen <sup>(1)</sup> entsprechen:

pathogene Keime:

keine in 25 g

$n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,$

coliforme Keime (pro ml):

$n = 5, c = 1, m = 0, M = 5.$

Nach fünftägiger Bebrütung bei 6 °C:

Keimzahl bei 21 °C (pro ml):

$n = 5, c = 1, m = 5 \times 10^4, M = 5 \times 10^5.$

3. Sterilisierte Milch und ultrahoherhitzte Milch müssen nach fünfzehntägigem Bebrüten bei 30 °C bei Stichprobenkontrollen im Bearbeitungsbetrieb folgende Normen erfüllen:

— Keimzahl (30 °C):

gleich oder niedriger als 10 (pro 0,1 ml),

— organoleptische Prüfung:

normal,

— pharmakologisch wirksame Stoffe:

keine Überschreitung der in den Anhängen I und III der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 festgelegten Höchstmengen.

Die Gesamtrückstandsmenge an Antibiotika darf einen gemäß dem Verfahren der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 festzulegenden Wert nicht überschreiten.

4. Bei Überschreitung der Höchstnormen und der obligatorischen Kriterien und sofern weitere Untersuchungen eine mögliche Gesundheitsgefährdung erkennen lassen, trifft die zuständige Behörde geeignete Maßnahmen.

#### C. Nach dem Verfahren des Artikels 31 werden gegebenenfalls die Durchführungsbestimmungen für dieses Kapitel festgelegt sowie insbesondere

- die Kriterien für andere als die in den Abschnitten A und B vorgesehene Konsummilch und andere als die dort vorgesehenen Erzeugnisse auf Milchbasis,
- mikrobiologische Kriterien, die unter den für den Inhaber oder Geschäftsführer des Betriebs maßgebenden Bedingungen anzuwenden sind.

(a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.

<sup>(1)</sup> n = Anzahl der Proben;

m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufriedenstellend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert „m“ nicht überschreitet;

M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert „M“ erreicht oder überschreitet;

c = Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen „m“ und „M“; das Ergebnis gilt noch als akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreicht.

## KAPITEL III

## Umhüllung und Verpackung

1. Das Umhüllen und Verpacken muß hygienisch einwandfrei in den dafür vorgesehenen Räumen durchgeführt werden.
2. Unbeschadet der Richtlinie 89/109/EWG <sup>(1)</sup> müssen Umhüllungen und Verpackungen sämtliche Hygieneanforderungen erfüllen und stabil genug sein, um einen wirksamen Schutz der Erzeugnisse gemäß dieser Richtlinie zu gewährleisten.
3. Das Abfüllen der wärmebehandelten Milch und der flüssigen Erzeugnisse auf Milchbasis in Flaschen und andere Behältnisse sowie deren Verschließen und das Umhüllen sind automatisch durchzuführen.
4. Umhüllungen oder Verpackungen dürfen für Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie nicht wieder verwendet werden, es sei denn, es handelt sich um Mehrwegverpackungen, die gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind.

Das Verschließen ist in dem Betrieb, in dem die Milch wärmebehandelt wurde, sofort nach dem Abfüllen mit Verschlüssen durchzuführen, die die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen schützen. Das Verschlusssystem muß so beschaffen sein, daß ein Öffnen erkannt werden kann und leicht zu kontrollieren ist.

5. Neben den in Kapitel IV vorgesehenen Angaben muß der Inhaber bzw. Geschäftsführer des Betriebes zum Zweck der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Umhüllung der wärmebehandelten Milch und der Erzeugnisse auf Milchbasis anbringen:
  - Art der bei der Rohmilch vorgenommenen Wärmebehandlung;
  - die zur Identifizierung des Zeitpunkts der Wärmebehandlung und, bei pasteurisierter Milch, der vorgeschriebenen Lagerungstemperatur erforderlichen Angaben.
6. In Abweichung von Nummer 1 dürfen die Erzeugnisse in ein und demselben Raum hergestellt und verpackt werden, sofern die Verpackung den unter Nummer 2 genannten Merkmalen entspricht und folgende Bedingungen erfüllt sind:
  - a) Der Raum muß ausreichend groß und so ausgelegt sein, daß ein hygienisches Arbeiten sichergestellt ist.
  - b) Umhüllungen und Verpackungen wurden in einer Schutzhülle, mit der sie sofort nach ihrer Herstellung versehen wurden und die sie beim Transport gegen Schädigung schützt, in den Be- oder Verarbeitungsbetrieb gebracht und dort in einem dafür vorgesehenen Raum hygienisch gelagert.
  - c) Lagerräume für Verpackungsmaterial müssen frei von Staub und Ungeziefer sein und von Räumen getrennt sein, in denen sich Stoffe befinden, die die Erzeugnisse kontaminieren können. Verpackungen dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden.
  - d) Die Verpackungen sind vor der Verbringung in den Packraum hygienisch aufzubauen; von diesem Erfordernis kann abgesehen werden, wenn Verpackungen automatisch aufgebaut werden, sofern die Gefahr einer Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
  - e) Die Verpackungen sind unter hygienischen Bedingungen in den Packraum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; dem mit der Behandlung der nicht umhüllten Erzeugnisse betrauten Personal ist das Hantieren mit den Verpackungen untersagt.
  - f) Die Erzeugnisse sind sofort nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume zu verbringen.

## KAPITEL IV

## Bestimmungen betreffend die Genußtauglichkeitskennzeichnung und die Etikettierung

## A. Bestimmungen betreffend die Genußtauglichkeitskennzeichnung

1. Erzeugnisse gemäß dieser Richtlinie müssen ein Genußtauglichkeitskennzeichen tragen. Dieses Kennzeichen ist zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar nach der Herstellung im Betrieb an einer

<sup>(1)</sup> Richtlinie 89/109/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 38).

augenfälligen Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar anzubringen. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auf das Erzeugnis selbst oder seine Umhüllung aufgebracht werden, sofern das Erzeugnis mit einer eigenen Umhüllung versehen ist, oder aber auf das Etikett dieser Umhüllung. Bei einzeln umhüllten und verpackten Erzeugnissen muß das Genußtauglichkeitskennzeichen nur auf der Verpackung aufgebracht werden.

2. Werden die Erzeugnisse mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Nummer 1 anschließend verpackt, so ist diese Verpackung ebenfalls mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen zu versehen.
3. a) Das Genußtauglichkeitskennzeichen muß in einem ovalen Feld folgende Angaben enthalten:
  - i) entweder
    - im oberen Teil den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in großen Druckbuchstaben, für die Gemeinschaft also die Buchstaben B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK, gefolgt von der Veterinärkontrollnummer des Betriebs;
    - im unteren Teil eines der folgenden Kürzel: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG
  - ii) oder
    - im oberen Teil den Namen des Versandlandes in Großbuchstaben,
    - in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Betriebs,
    - im unteren Teil eines der folgenden Kürzel: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG.
- b) Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann mit einem Farb- oder Brennstempel auf das Erzeugnis, die Umhüllung bzw. Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett aufgedruckt oder aufgebracht werden. Sind die Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen enthalten, so muß der Deckel oder die Dose einen unverwischbaren Stempelaufdruck tragen.
- c) Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auch aus einem unlösbar angebrachten Schild aus widerstandsfähigem Material bestehen, das alle Hygieneanforderungen erfüllt und die Angaben gemäß Buchstabe a) trägt.

#### B. *Etikettierungsbestimmungen*

Unbeschadet der Richtlinie 79/112/EWG muß auf der Etikettierung zu Kontrollzwecken folgendes deutlich vermerkt sein:

1. bei Rohmilch zum unmittelbaren Verzehr die Angabe „Rohmilch“;
2. bei aus Rohmilch hergestellten Erzeugnissen auf Milchbasis, deren Herstellung ohne jedwede Behandlung durch Erhitzung einschließlich der Thermisation erfolgt, die Angabe „aus Rohmilch“;
3. bei sonstigen Erzeugnissen auf Milchbasis Angaben über die Art einer Behandlung durch Wärme am Ende des Herstellungsverfahrens;
4. bei Erzeugnissen auf Milchbasis, in denen sich Mikroben entwickeln können, das Verbrauchsdatum bzw. das Mindesthaltbarkeitsdatum.

### KAPITEL V

#### Anforderungen an Lagerung und Beförderung

1. Erzeugnisse gemäß dieser Richtlinie, die nicht bei Raumtemperatur gelagert werden können, sind bei der Temperatur zu lagern, die der Hersteller zur Gewährleistung ihrer Haltbarkeit empfiehlt. Insbesondere darf die Temperatur für pasteurisierte Milch bis zum Ausgang aus dem Betrieb und während des Transports höchstens 6 °C betragen. Bei Kühlagerung muß die Kühltemperatur aufgezeichnet werden und die Kühlleistung sicherstellen, daß das Erzeugnis schnellstmöglich auf die erforderliche Temperatur gebracht wird.
2. Tanks, Kannen und andere Behältnisse für den Transport pasteurisierter Milch müssen sämtliche Hygienevorschriften erfüllen; insbesondere
  - müssen die Innenwände und andere Teile, die mit der Milch in Berührung kommen können, aus glattem Material bestehen, das korrosionsbeständig, leicht abzuwaschen, zu reinigen und zu desinfizieren ist und das an die Milch keine Stoffe in einer Menge abgeben darf, die die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch verändern oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann;

- müssen sie so beschaffen sein, daß die Milch restlos auslaufen kann; sind die Behältnisse mit Hähnen versehen, so müssen sich diese leicht abnehmen, zerlegen, abwaschen, reinigen und desinfizieren lassen;
  - müssen sie sofort nach jedem Gebrauch und gegebenenfalls vor jedem erneuten Gebrauch abgewaschen, gereinigt und desinfiziert werden; Reinigen und Desinfizieren müssen gemäß anhang B Kapitel VI Nummern 2 und 3 erfolgen;
  - müssen sie vor dem Transport mit einem wasserdichten Verschuß, der sich während des Transports nicht lösen kann, dicht verschlossen werden.
3. Fahrzeuge und Behältnisse für die Beförderung leicht verderblicher Erzeugnisse gemäß dieser Richtlinie müssen so ausgelegt und ausgestattet sein, daß die erforderliche Temperatur während der gesamten Beförderungsdauer konstant gehalten werden kann.
  4. Der Zustand der Fahrzeuge für den Transport von wärmebehandelter Milch und Milch in Kleinbehältnissen oder Kannen muß einwandfrei sein; die Fahrzeuge dürfen nicht für den Transport anderer Erzeugnisse oder Gegenstände verwendet werden, welche die Milch verändern können. Die Innenflächen müssen glatt sowie leicht abzuwaschen, zu reinigen und zu desinfizieren sein. Das Innere der Transportfahrzeuge muß alle Hygienevorschriften erfüllen. Fahrzeuge für den Transport wärmebehandelter Milch in Kleinbehältnissen oder Kannen müssen ausreichenden Schutz gegen jedwede Verunreinigung und Witterungseinflüsse bieten; sie dürfen nicht für den Tiertransport verwendet werden.
  5. Damit dies gewährleistet ist, kontrolliert die zuständige Behörde regelmäßig, ob die Transportmittel und die Verladebedingungen den Hygienevorschriften dieses Kapitels entsprechen.
  6. Erzeugnisse gemäß dieser Richtlinie müssen so versandt werden, daß sie angesichts der Dauer und der Bedingungen der Beförderung sowie der dafür vorgesehenen Mittel vor jedweder Kontamination oder nachteiligen Beeinflussung geschützt sind.
  7. Während des Transports von pasteurisierter Milch in Tanks oder in Kleinbehältnissen und Kannen darf die Temperatur der Milch 6 °C nicht überschreiten. Für den Verkauf an der Haustür dürfen die zuständigen Behörden allerdings Ausnahmen von dieser Vorschrift zulassen.
  8. Die Kommission kann zusätzliche Bedingungen für die Lagerung und Beförderung einiger spezifischer Erzeugnisse auf Milchbasis gemäß dieser Richtlinie nach dem Verfahren des Artikels 31 festlegen.

## KAPITEL VI

### Gesundheitskontrolle und Überwachung der Produktion

1. Die Betriebe werden von der zuständigen Behörde kontrolliert, die sich vergewissert, daß die Anforderungen dieser Richtlinie eingehalten werden, und die insbesondere
  - a) folgendes kontrolliert:
    - i) die Sauberkeit der Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte sowie die Hygiene in bezug auf das Personal;
    - ii) die Wirksamkeit der von dem Betrieb durchgeführten Überwachung gemäß Artikel 14, namentlich durch Prüfung der Ergebnisse und Probenahmen;
    - iii) die mikrobiologische und hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse auf Milchbasis;
    - iv) die Wirksamkeit der Bearbeitung der Erzeugnisse auf Milchbasis und wärmebehandelter Konsummilch;
    - v) die luftdicht verschlossenen Behältnisse im Wege eines Stichprobenverfahrens;
    - vi) die angemessene Genußtauglichkeitskennzeichnung der Erzeugnisse auf Milchbasis;
    - vii) die Lagerungs- und Beförderungsbedingungen;
  - b) die für die Laboranalyse erforderlichen Proben entnimmt;
  - c) alle sonstigen Kontrollmaßnahmen durchführt, die sie zur Einhaltung der Anforderungen dieser Richtlinie als notwendig erachtet.
2. Die zuständige Behörde muß jederzeit Zugang zu den Kühlhäusern sowie zu allen Arbeitsräumen haben, um die genaue Einhaltung dieser Bestimmungen zu überprüfen.

## ANHANG D

## KAPITEL I

## Gemeinschaftsreferenzlaboratorium

Laboratoire centrale d'hygiène alimentaire,  
43, rue de Dantzig,  
F-75015 Paris.

## KAPITEL II

## Befugnisse und Aufgaben des Gemeinschaftsreferenzlaboratoriums

1. Das Gemeinschaftsreferenzlaboratorium ist im Hinblick auf die Analysen und Tests bezüglich Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis beauftragt mit
  - der Lieferung von Informationen über die Analysemethoden und die vergleichenden Tests an die einzelstaatlichen Referenzlaboratorien;
  - der Koordinierung der Durchführung der Analysemethoden gemäß dem ersten Gedankenstrich durch die einzelstaatlichen Referenzlaboratorien, insbesondere mittels Durchführung vergleichender Tests;
  - der Koordinierung der Erforschung neuer Analysemethoden und Unterrichtung der einzelstaatlichen Referenzlaboratorien über die diesbezüglichen Fortschritte;
  - der Durchführung von Aus- und Fortbildungskursen für das Personal der einzelstaatlichen Referenzlaboratorien;
  - der technischen und wissenschaftlichen Unterstützung der Dienststellen der Kommission einschließlich des Referenzbüros der Gemeinschaft, insbesondere bei Unstimmigkeiten in bezug auf die Analyseergebnisse der Mitgliedstaaten.
2. Das Gemeinschaftsreferenzlaboratorium stellt sicher, daß folgende Betriebsvoraussetzungen erfüllt sind;  
Es muß
  - über qualifiziertes Personal mit hinreichenden Kenntnissen über die Verfahren für die Analysen und Tests bezüglich Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis verfügen;
  - über die Ausrüstung und die nötigen Stoffe zur Durchführung der Aufgaben gemäß Nummer 1 verfügen;
  - eine angemessene Verwaltungsinfrastruktur aufweisen;
  - die vertrauliche Behandlung bestimmter Fragen, Ergebnisse oder Mitteilungen durch sein Personal gewährleisten;
  - hinreichend über die internationalen Normen und Praktiken unterrichtet sein;
  - gegebenenfalls über ein auf dem laufenden gehaltenes Verzeichnis der vom Referenzbüro der Gemeinschaft geführten Referenzstoffe sowie über ein auf dem laufenden gehaltenes Verzeichnis der Hersteller und Vertreiber dieser Stoffe verfügen.

## RICHTLINIE 92/47/EWG DES RATES

vom 16. Juni 1992

über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Produktion und Vermarktung von Rohmilch und Erzeugnissen auf Milchbasis

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

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

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

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

In Erwägung nachstehender Gründe:

Milch und Milcherzeugnisse fallen unter die in Anhang II des Vertrages aufgeführten Erzeugnisse. Ihre Produktion und der Handel mit ihnen stellen eine wichtige Einkommensquelle für die landwirtschaftliche Erwerbsbevölkerung dar.

Um die rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten, seine Produktivität zu steigern und schrittweise Binnenmarktverhältnisse zu schaffen, wurden auf Gemeinschaftsebene mit der Richtlinie 92/46/EWG <sup>(4)</sup> Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung dieser Erzeugnisse erlassen.

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

Die Gewährung etwaiger Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für bestimmte Betriebe darf nicht die Anwendung der Hygienevorschriften der genannten Richtlinie auf sämtliche Vorgänge der Produktion und der Vermarktung präjudizieren.

Diese Ausnahmen müssen von der Kommission überwacht werden, um jeglichen Mißbrauch auszuschließen. Es ist daher ein Verfahren vorzusehen, das eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen Kommission und den Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß gewährleistet —

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

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 183 vom 15. 7. 1991, S. 60.

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

<sup>(4)</sup> Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß ab 1. Januar 1998

- alle Betriebe die Anforderungen der Richtlinie 92/46/EWG erfüllen;
- Konsummilch und Erzeugnisse auf Milchbasis aus diesen Betrieben mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Anhang C Kapitel IV Abschnitt A Nummer 3 der Richtlinie 92/46/EWG versehen werden.

*Artikel 2*

(1) Die Mitgliedstaaten können bis zum 31. Dezember 1997 zulassen, daß Betriebe, bei denen festgestellt wird, daß sie zum Zeitpunkt der Bekanntgabe dieser Richtlinie die in der Richtlinie 92/46/EWG aufgestellten Voraussetzungen für ihre Zulassung nicht erfüllen, von bestimmten Anforderungen der Kapitel I und V des Anhangs B der genannten Richtlinie abweichen, wenn die Konsummilch und die Erzeugnisse auf Milchbasis aus solchen Betrieben nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Anhang C Kapitel IV Abschnitt A Nummer 3 der genannten Richtlinie versehen und nicht für den Handel bestimmt sind.

(2) Eine Ausnahmeregelung nach Absatz 1 kann nur Betrieben gewährt werden, die vor dem 1. April 1993 bei der zuständigen einzelstaatlichen Behörde einen entsprechenden Antrag eingereicht haben.

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

Für eine finanzielle Unterstützung seitens der Gemeinschaft sind nur Anträge zulässig, die den Anforderungen der Richtlinie 92/46/EWG entsprechen.

Die Mitgliedstaaten unterbreiten der Kommission vor dem 1. Juli 1993 das Verzeichnis der Betriebe, denen eine Ausnahmeregelung gewährt werden soll. In diesem Verzeichnis sind für jeden einzelnen Betrieb die Art und die Dauer der geplanten Ausnahmeregelungen, die Art der hergestellten Erzeugnisse, die Art der Kontrollen hinsichtlich der aus diesem Betrieb stammenden Erzeugnisse sowie das mit diesen Kontrollen beauftragte Personal anzugeben.

Betrieben, die bis zu dem in Unterabsatz 1 genannten Zeitpunkt keinen Antrag auf Gewährung einer Ausnahme gestellt

haben oder deren Antrag von dem betreffenden Mitgliedstaat abgelehnt worden ist, darf es solange nicht gestattet werden, Konsummilch oder Erzeugnisse auf Milchbasis auf den Markt zu bringen, bis festgestellt wird, daß sie die Zulassungsbedingungen nach Absatz 1 erfüllen. Diese Maßnahme kann auch nur auf einen Teil des Betriebs und die betreffenden Erzeugnisse angewandt werden.

Das von einem Mitgliedstaat nach Unterabsatz 4 unterbreitete Verzeichnis wird von der Kommission binnen zwei Monaten nach Eingang geprüft und — gegebenenfalls nach Änderung — dem Ständigen Veterinärausschuß vorgelegt; dieser befindet nach dem in Artikel 4 genannten Verfahren.

(3) Die Kommission veröffentlicht das Verzeichnis der Betriebe, denen eine Ausnahmeregelung gewährt wurde.

### Artikel 3

(1) Die Mitgliedstaaten können bis zum 31. Dezember 1997 zulassen, daß Betriebe, die nicht in der Lage sind, sich mit Milch zu versorgen, welche den Bedingungen nach Kapitel IV des Anhangs A der Richtlinie 92/46/EWG entspricht, Konsummilch oder Erzeugnisse auf Milchbasis auf den innerstaatlichen Markt bringen, wenn diese Milch bzw. diese Erzeugnisse auf Milchbasis nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Anhang C Kapitel IV Abschnitt A Nummer 3 der genannten Richtlinie versehen und nicht für den Handel bestimmt sind.

(2) Den gemäß den Bestimmungen der Artikel 10 bzw. 11 der Richtlinie 92/46/EWG zugelassenen Betrieben kann unter folgenden Bedingungen die Zulassung nach Absatz 1 für einen Teil ihrer Produktion gewährt werden:

- Die Inhaber bzw. Geschäftsführer dieser Betriebe müssen unter der Aufsicht der zuständigen Behörde alle geeigneten Maßnahmen ergreifen, damit die Rohmilch bzw. die Erzeugnisse auf Milchbasis, die nicht den Bedingungen nach Kapitel IV des Anhangs A der Richtlinie 92/46/EWG entsprechen, an einem klar abgetrennten Ort oder zu einem eindeutig anderen Zeitpunkt be- bzw. verarbeitet werden als die Rohmilch bzw. die Erzeugnisse auf Milchbasis, die diesen Bedingungen entsprechen und für den Handel bestimmt sind.
- Die Inhaber bzw. Geschäftsführer der Betriebe müssen den zuständigen Behörden nachweisen, daß durch die zur

ständigen Überprüfung der Vergabe des Genußtauglichkeitskennzeichens getroffenen Maßnahmen eine irrtümliche Vergabe dieses Kennzeichens an Erzeugnissen nach Absatz 1 vermieden werden kann, und sie müssen für die Kontrollbehörden eine Buchführung über Ausgangsstoffe und Enderzeugnisse zur Verfügung halten, die eine Überprüfung der beiden Kreisläufe ermöglicht.

### Artikel 4

Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so finden die in Artikel 31 der Richtlinie 92/46/EWG festgelegten Regeln Anwendung.

### Artikel 5

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

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

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

### Artikel 6

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Luxemburg am 16. Juni 1992.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

Arlindo MARQUES CUNHA

## 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

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

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

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

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

Wildfleisch ist in der Liste der Erzeugnisse in Anhang II des Vertrages aufgeführt. Die Vermarktung von Wildfleisch stellt eine zusätzliche Einkommensquelle für einen Teil der landwirtschaftlichen Bevölkerung dar.

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

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

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

Es sind die Hygienebedingungen festzulegen, unter denen Wildfleisch gewonnen, behandelt und untersucht werden muß, damit es nicht zu Infektionen bzw. Lebensmittelvergiftungen kommt.

Die Hygienevorschriften sind festzulegen, welche von den Wildbearbeitungsbetrieben einzuhalten sind, damit die Zulassung zum Handel erlangt werden kann.

Für die Organisation der vom Bestimmungsmitgliedstaat durchzuführenden Kontrollen sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen wird auf die allgemeinen Vorschriften in der Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 327 vom 30. 12. 1989, S.40, und ABl. Nr. C 311 vom 12. 12. 1990, S. 5.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 260 vom 15. 10. 1990, S. 154.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 124 vom 21. 5. 1990, S. 7.

zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt <sup>(4)</sup> verwiesen.

Es ist angezeigt, aus Drittländern eingeführte ganze Wildtierkörper und aus Drittländern eingeführtes Wildfleisch den in dieser Richtlinie für den Handel zwischen Mitgliedstaaten vorgesehenen Mindestanforderungen zu unterwerfen und deren Einhaltung gemäß den Grundsätzen und Regeln der Richtlinie 90/675/EWG <sup>(5)</sup> zu kontrollieren.

Geringe Mengen von Wildfleisch sollten von dieser Regelung ausgenommen werden.

Es sind zeitweilige Ausnahmeregelungen vorzusehen, um die Wildbearbeitungsbetriebe in die Lage zu versetzen, den neuen Anforderungen nachzukommen.

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

Der in Artikel 23 auf den 1. Januar 1994 festgelegte Termin für die Umsetzung der Richtlinie sollte keine Auswirkung auf die Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen zum 1. Januar 1993 haben —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

### KAPITEL I

#### Allgemeine Bestimmungen

##### Artikel 1

(1) In dieser Richtlinie werden die gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Bedingungen für das Erlegen von Wild sowie für die Zurichtung und Vermarktung von Wildfleisch festgelegt.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. 395 vom 30. 12. 1989, S. 13. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

<sup>(5)</sup> Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (AbI. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1). Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

- (2) Sie gilt nicht
- für die Abgabe kleiner Mengen ganzer Wildtierkörper, nicht gehäutet oder nicht gerupft und — im Fall von Kleinwild — nicht ausgeweidet, durch den Jäger an den Verbraucher oder Einzelhändler;
  - für die Abgabe kleiner Mengen von Wildfleisch an den Endverbraucher;
  - für die Zerlegung und Lagerung von Wildfleisch im Einzelhandel oder in Räumlichkeiten, die an Verkaufsstellen angrenzen und in denen das Fleisch ausschließlich zum Zwecke des an Ort und Stelle stattfindenden Direktverkaufs an den Verbraucher zerlegt und gelagert wird.

Für die genannten Tätigkeiten gelten weiterhin die für den Einzelhandel vorgeschriebenen einzelstaatlichen Hygienekontrollen.

(3) Die Anforderungen dieser Richtlinie an den Handel und an die Einfuhr aus Drittländern gelten nicht für Trophäen und ganze Tierkörper von erlegtem Wild, die von Reisenden in ihrem Kraftfahrzeug mitgeführt werden, soweit es sich hierbei um eine geringe Menge Kleinwild oder um einen einzelnen ganzen Tierkörper von großem Wild handelt, wenn es den Umständen nach ausgeschlossen erscheint, daß diese ganzen Tierkörper für den Handel oder zur gewerblichen Verwendung bestimmt sind, und sofern das betreffende Wild nicht aus einem Land bzw. Landesteil stammt, von dem aus der Handel nach Artikel 11 Absätze 2 und 3 oder nach Artikel 18 untersagt ist.

#### Artikel 2

- (1) Im Sinne dieser Richtlinie gelten als
- „Wild“: jagdbare wilde Landsäugetiere (einschließlich wilden Säugetieren, die in einem geschlossenen Gebiet in ähnlicher Weise frei leben wie Wild) und jagdbare Wildvögel, die nicht unter Artikel 2 der Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild<sup>(1)</sup> fallen;
  - „großes Wild bzw. große Wildtiere“: wilde Säugetiere der Ordnung der Huftiere;
  - „Kleinwild bzw. kleine Wildtiere“: wilde Säugetiere der Familie der Leporidae und Flugwild für den Verzehr;
  - „Wildfleisch“: alle zum Verzehr geeigneten Teile von Wild;
  - „Wildbearbeitungsbetrieb“: gemäß Artikel 7 zugelassener Betrieb, in dem Wild bearbeitet und Wildfleisch gemäß den Hygienevorschriften dieser Richtlinie gewonnen und untersucht wird;
  - „Sammelstelle“: jeder Ort, an dem das erlegte Wild im Hinblick auf die Beförderung in einen Bearbeitungsbetrieb gemäß den Hygienevorschriften von Anhang I Kapitel IV Nummer 2 verwahrt wird;

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 41.

- „Vermarktung“: Das Feilhalten von Wildfleisch, das Anbieten von Wildfleisch zum Verkauf, das Verkaufen, das Liefern oder jede andere Form des Inverkehrbringens von Wildfleisch für den Verzehr in der Gemeinschaft mit Ausnahme der Abgabe im Sinne von Artikel 1 Absatz 2;
- „Handel“: der Warenaustausch zwischen Mitgliedstaaten im Sinne von Artikel 9 Absatz 2 des Vertrages.

(2) Erforderlichenfalls gelten für diese Richtlinie die Begriffsbestimmungen des Artikels 2 der Richtlinie 89/662/EWG und der Richtlinie 90/425/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Regelung der veterinärrechtlichen und tierzüchterischen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel mit lebenden Tieren und Erzeugnissen im Hinblick auf den Binnenmarkt<sup>(2)</sup> sowie die Begriffsbestimmung für frisches Fleisch in Artikel 2 Buchstabe b) der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch<sup>(3)</sup>.

#### KAPITEL II

#### Bestimmungen für die Gemeinschaftserzeugung und den Handel

##### Artikel 3

- (1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß Wildfleisch
- von Wild gewonnen wird, das
    - in Jagdgebieten und mit Mitteln erlegt worden ist, die nach dem einzelstaatlichen Jagdrecht zulässig sind;
    - nicht aus einem Gebiet stammt, das gemäß Richtlinie 72/461/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch<sup>(4)</sup>, der Richtlinie 91/494/EWG des Rates vom 26. Juni 1991 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern<sup>(5)</sup> und der Richtlinie 91/495/EWG Beschränkungen unterworfen ist, oder aus einem Jagdgebiet, das gemäß den Artikeln 10 und 11 der vorliegenden Richtlinie Beschränkungen unterworfen ist;
    - unmittelbar nach dem Erlegen gemäß Anhang I Kapitel III zugerichtet und binnen zwölf Stunden in einen Bearbeitungsbetrieb im Sinne von Buchstabe b) oder in eine Sammelstelle verbracht worden ist, wo es

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 29. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/497/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 69).

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 24. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/266/EWG (ABl. Nr. L 134 vom 29. 5. 1991, S. 45).

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 35.

auf die in Anhang I Kapitel III vorgesehenen Temperaturen gekühlt werden muß und von wo aus es binnen zwölf Stunden bzw., wenn — im Fall entlegener Gebiete — die Witterungsbedingungen es erlauben, innerhalb einer von der zuständigen Behörde festzusetzenden Frist zu einem Bearbeitungsbetrieb im Sinne des Buchstaben b) befördert werden muß, damit der amtliche Tierarzt des genannten Bearbeitungsbetriebs die in Anhang I Kapitel V vorgesehene Fleischuntersuchung unter zufriedenstellenden Bedingungen vornehmen kann;

b) entweder

i) in einem Wildbearbeitungsbetrieb gewonnen wird, der die allgemeinen Bedingungen des Anhangs I Kapitel I und II erfüllt und gemäß Artikel 7 zu den Zwecken des vorliegenden Kapitels zugelassen worden ist,

oder

ii) in einem Wildbearbeitungsbetrieb gewonnen wird, der, im Fall von großem Wild, gemäß Artikel 10 der Richtlinie 64/433/EWG bzw. im Fall von Kleinwild, gemäß Artikel 5 der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch <sup>(1)</sup> zugelassen ist, sofern

- die ganzen Wildtierkörper nicht in den für Fleisch im Sinne der genannten Richtlinien vorbehaltenen Räumen gehäutet werden oder sofern sie dort zu anderen Zeiten gehäutet werden,
- diese Betriebe für die Zwecke dieser Richtlinie eigens zugelassen sind,
- Maßnahmen zwecks eindeutiger Kennzeichnung des im Rahmen der vorliegenden Richtlinie und des im Rahmen der Richtlinien 64/433/EWG und 71/118/EWG gewonnenen Fleisches getroffen werden;

c) von erlegten Tieren stammt, die der amtliche Tierarzt in Augenschein genommen hat, um

- etwaige Anomalien festzustellen. Der amtliche Tierarzt kann sich bei seiner Diagnose auf Angaben des Jägers über das Verhalten des Tieres vor dem Erlegen stützen, gegebenenfalls auf der Grundlage einer Bescheinigung, die die zuständige Behörde im Rahmen der Jagdordnung vorschreibt;
- nachzuprüfen, ob andere Todesursachen als das Erlegen bei der Jagd vorliegen;

d) von ganzen Wildtierkörpern stammt,

- mit denen im Einklang mit Anhang I Kapitel III und IV in hygienisch einwandfreier Weise umgegangen worden ist;
- die einer Fleischuntersuchung gemäß Anhang I Kapitel V durch einen amtlichen Tierarzt oder durch Hilfskräfte unterzogen wurden, die eine im einzelnen noch nach dem Verfahren des Artikels 22 festzule-

gende berufliche Befähigung besitzen und unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes tätig werden;

- die keine Veränderungen aufweisen; ausgenommen sind während des Erlegens erlittene Verletzungen sowie begrenzte Mißbildungen oder Abweichungen, sofern — erforderlichenfalls durch geeignete Laboruntersuchungen — festgestellt wird, daß das Fleisch hierdurch nicht genußuntauglich wird oder eine Gefahr für die Gesundheit darstellt;
- von denen, wenn es sich um ganze Kleinwildtierkörper handelt, die nicht unmittelbar nach dem Erlegen gemäß Anhang I Kapitel V Nummer 1 ausgeweidet wurden, eine repräsentative Auswahl der Tiere gleicher Herkunft durch einen amtlichen Tierarzt auf Genußtauglichkeit untersucht wurde.

Stellt der amtliche Tierarzt eine auf den Menschen übertragbare Krankheit bzw. Mängel gemäß Anhang I Kapitel V Nummer 4 fest, so unterzieht er die gesamte Partie einer weitergehenden Untersuchung. Entsprechend dem Ergebnis dieser Untersuchung erklärt er entweder die gesamte Partie für genußuntauglich oder er untersucht jeden einzelnen Tierkörper.

(2) Der amtliche Tierarzt hat dafür Sorge zu tragen, daß Wildfleisch in den folgenden Fällen vom Verzehr ausgeschlossen wird.

- i) Er hat bei dem Fleisch Mängel nach Anhang I Kapitel V Nummer 3 Buchstabe e) festgestellt, bzw. es wurde gemäß Nummer 4 des genannten Kapitels beschlagnahmt;
- ii) bei den Untersuchungen gemäß Absatz 1 Buchstabe d) dritter Gedankenstrich des vorliegenden Artikels wurde eine auf den Menschen übertragbare Krankheit festgestellt;
- iii) es stammt von Tieren, die Stoffe aufgenommen haben, durch die Fleisch möglicherweise gesundheitsgefährlich oder gesundheitsschädlich wird und über die nach dem Verfahren des Artikels 22 ein diesbezüglicher Beschluß nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses ergangen ist. Solange dieser Beschluß nicht vorliegt, bleiben die einzelstaatlichen Vorschriften über die genannten Stoffe unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages gültig;
- iv) es ist unbeschadet einer etwaigen Gemeinschaftsregelung über die Ionisation mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen, mit möglicherweise die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches verändernden Stoffen oder mit anderen als zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit verwendeten Farbstoffen behandelt worden.

(3) Fleisch von Wildschweinen und anderem Wild, das Träger von Trichinen sein kann, ist mit Hilfe einer Methode der künstlichen Verdauung gemäß der Richtlinie 77/96/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern <sup>(2)</sup> oder mittels Trichinenschau mit mikroskopischer Beobachtung von Mehrfachproben jedes

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/654/EWG (AbI. Nr. L 353 vom 17. 12. 1990, S. 48).

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 67. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/321/EWG (AbI. Nr. L 133 vom 17. 5. 1989, S. 33).

einzelnen Tieres, die zumindest den Kau- und Zwerchfellmuskeln, der Unterarmmuskulatur, der Rippenmuskulatur und der Muskulatur der Zunge entnommen wurden, auf Trichinen zu untersuchen.

Der Rat legt vor dem 1. Januar 1994 mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission und nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses die Methoden der künstlichen Verdauung fest, die zum Trichinnachweis bei Wildschweinen und anderem Wild, das Träger von Trichinen sein kann, geeignet sind; gleiches gilt für das Verfahren einer trichinoskopischen oder mikroskopischen Untersuchung auf Trichinen.

(4) Für genußtauglich erklärtes Wildfleisch muß

i) gemäß Anhang I Kapitel VIII als genußtauglich gekennzeichnet sein.

Gegebenenfalls kann nach dem Verfahren des Artikels 22 beschlossen werden, die Bestimmungen des genannten Kapitels zu ändern oder zu ergänzen, um vor allem den unterschiedlichen Aufmachungen im Handel Rechnung zu tragen, sofern sie den Hygieneregeln dieser Richtlinie entsprechen.

Die Richtlinie 80/879/EWG der Kommission vom 3. September 1980 über die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von frischem Geflügelfleisch in Großpackungen<sup>(1)</sup> gilt für Kleinwildfleisch;

ii) gemäß Anhang I Kapitel X nach einer hygienisch einwandfreien Fleischuntersuchung in gemäß Artikel 7 dieser Richtlinie zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben, in gemäß Artikel 10 der Richtlinie 64/433/EWG bzw. Artikel 5 der Richtlinie 71/118/EWG zugelassenen Betrieben oder in gemäß Artikel 10 der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenen und kontrollierten Kühlhäusern gelagert werden;

iii) während des Versands mit folgenden Dokumenten versehen sein:

— einem vom amtlichen Tierarzt mit einem Sichtvermerk versehenen Begleitdokument, das

— neben den Angaben im Sinne von Anhang I Kapitel VII Nummer 2 für gefrorenes Fleisch die uncodierte Angabe des Monats und des Jahres des Einfrierens und die Codenummer zur Ermittlung des amtlichen Tierarztes enthält und

— vom Empfänger mindestens ein Jahr lang aufbewahrt werden muß, damit es der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt werden kann.

Die Durchführungsvorschriften hierzu, insbesondere zur Zuteilung der Codenummern und zur Erstellung einer oder mehrerer Listen für die Ermittlung der amtlichen Tierärzte, werden nach dem Verfahren des Artikels 22 erlassen;

— einer Gesundheits- und Tiergesundheitsbescheinigung gemäß dem Muster in Anhang II bei Fleisch aus einem Wildbearbeitungsbetrieb, der in einem Gebiet oder Teilgebiet liegt, für das Beschränkungen gelten, oder bei Fleisch, das in verplombten Lastkraftwagen durch ein Drittland in einen anderen Mitgliedstaat befördert wird;

iv) unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gemäß Anhang I Kapitel XI befördert werden;

v) sofern es sich um Teile von Tierkörpern oder entbeintetes Fleisch von Kleinfederwild handelt, unter Bedingungen, die den Bedingungen des Artikels 3 Buchstabe B der Richtlinie 71/118/EWG vergleichbar sind, in eigens zu diesem Zweck gemäß Artikel 7 der vorliegenden Richtlinie zugelassenen Betrieben gewonnen werden;

vi) unbeschadet der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbrauch bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür<sup>(2)</sup> unter genauer Angabe der Bezeichnung des Tieres etikettiert werden.

#### Artikel 4

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß

a) für genußuntauglich erklärtes Fleisch deutlich von für genußtauglich erklärtem Fleisch zu unterscheiden ist;

b) für genußuntauglich erklärtes Fleisch einer Behandlung gemäß der Richtlinie 90/667/EWG des Rates vom 27. November 1990 zum Erlaß veterinärrechtlicher Vorschriften für die Beseitigung, Verarbeitung und Vermarktung tierischer Abfälle und zum Schutz von Futtermitteln tierischen Ursprungs, auch aus Fisch, gegen Krankheitserreger sowie zur Änderung der Richtlinie 90/425/EWG<sup>(3)</sup> unterzogen wird.

(2) Für Fleisch aus einem Gebiet, das tierseuchenrechtlichen Beschränkungen unterworfen ist, werden für jeden Einzelfall nach dem Verfahren des Artikels 22 spezifische Vorschriften erlassen.

(3) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden, soweit erforderlich, nach dem Verfahren des Artikels 22 festgelegt.

#### Artikel 5

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß für den Handel nur freigegeben werden:

1. gehäutete und ausgeweidete ganze Wildtierkörper, die den Anforderungen der Artikel 3 und 4 genügen, oder frisches Wildfleisch;

2. gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b) Ziffer ii) dritter Gedankenstrich untersuchte ganze Kleinwildtierkörper, nicht gehäutet oder gerupft, nicht ausgeweidet, nicht gefroren oder tiefgefroren, sofern deren Behandlung und Lagerung getrennt von frischem Fleisch im Sinne der Richtlinie 64/433/EWG, von Geflügelfleisch und Fleisch von gehäutetem oder gerupftem Wild erfolgt;

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/72/EWG (ABl. Nr. L 42 vom 15. 2. 1991, S. 27).

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 363 vom 27. 12. 1990, S. 51.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 251 vom 24. 9. 1980, S. 10.

3. nicht gehäutete ganze Tierkörper von großem Wild,
- a) die den Anforderungen von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) erster und zweiter Gedankenstrich, Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe c) und Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe d) erster Gedankenstrich genügen;
  - b) deren Eingeweide in einem Wildbearbeitungsbetrieb auf Genußtauglichkeit untersucht wurden;
  - c) die mit einer vom amtlichen Tierarzt unterzeichneten Gesundheitsbescheinigung gemäß einem nach dem Verfahren des Artikels 22 auszuarbeitenden Muster versehen sind, in der bestätigt wird, daß das Ergebnis der Fleischuntersuchung nach Buchstabe b) zufriedenstellend war und daß das Fleisch für genußtauglich erklärt worden ist;
  - d) die auf eine Temperatur von nicht weniger als  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  und
    - i) höchstens  $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$  gebracht wurden und auf dieser Temperatur während ihrer Beförderung in einen Wildbearbeitungsbetrieb höchstens sieben Tage lang nach der Genußtauglichkeitsuntersuchung gemäß Buchstabe b) gehalten werden;
    - ii) höchstens  $+1\text{ }^{\circ}\text{C}$  gebracht wurden und auf dieser Temperatur während ihrer Beförderung in einem Wildbearbeitungsbetrieb höchstens 15 Tage lang nach der Genußtauglichkeitsuntersuchung gemäß Buchstabe b) gehalten werden.

Fleisch von solchen nicht gehäuteten, ganzen Tierkörpern von großem Wild darf mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Artikel 3 Absatz 4 Ziffer i) nur dann versehen werden, wenn es nach der Enthäutung der Tiere im Bestimmungsbearbeitungsbetrieb gemäß Anhang I Kapitel V untersucht und vom amtlichen Tierarzt für genußtauglich erklärt wurde.

#### Artikel 6

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß

- Wildbearbeitungsbetriebe, die nicht den Normen des Anhangs I Kapitel I genügen und für die die Ausnahmeregelungen des Artikels 8 gelten, nicht gemäß Artikel 7 zugelassen werden können und daß die aus diesen Betrieben stammenden Erzeugnisse nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Anhang I Kapitel VII versehen werden und nicht in den Handel gebracht werden dürfen;
- ganze Wildtierkörper, die den Anforderungen gemäß Artikel 3 nicht genügen, weder in den Handel gebracht noch aus Drittländern eingeführt werden dürfen;
- für genußtauglich erklärte Nebenprodukte von erlegtem Wild nur in den Handel gebracht werden, wenn sie gemäß der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen <sup>(1)</sup> in geeigneter Weise behandelt wurden.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977; S. 85, und kodifizierte Fassung ABl. Nr. L 57 vom 2. 3. 1992, S. 4. Richtlinie zuletzt geändert und aktualisiert durch die Richtlinie 92/5/EWG (ABl. Nr. L 57 vom 2. 3. 1992, S. 1).

#### Artikel 7

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Wildbearbeitungsbetriebe auf, die er zugelassen und denen er eine Veterinärkontrollnummer erteilt hat. Die Mitgliedstaaten können für die Bearbeitung von Wild gemäß den Richtlinien 64/433/EWG und 71/118/EWG zugelassene Betriebe zulassen, wenn diese Betriebe für die Verarbeitung von Wildfleisch entsprechend ausgerüstet sind und unter Bedingungen arbeiten, mit denen die Einhaltung der Hygienevorschriften dieser Richtlinie gewährleistet wird. Sie übermitteln dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Ein Mitgliedstaat läßt einen Wildbearbeitungsbetrieb nur zu, wenn die Einhaltung dieser Richtlinie gewährleistet ist.

Werden hygienische Mängel festgestellt und erweisen sich die Abhilfemaßnahmen nach Anhang I Kapitel V Nummer 5 Absatz 2 als unzureichend, so setzt die zuständige Behörde die Zulassung vorübergehend aus.

Werden die festgestellten Mängel vom Betriebsinhaber bzw. Geschäftsführer des Betriebs nicht in der von der zuständigen Behörde festgesetzten Frist behoben, so entzieht diese die Zulassung.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 12 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat in diesem Zusammenhang die dabei erzielten Ergebnisse. Die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission werden von der Aussetzung oder dem Entzug einer Zulassung unterrichtet.

(2) Der Betriebsinhaber bzw. Geschäftsführer des Wildbearbeitungsbetriebs ist verpflichtet, die allgemeine Hygiene hinsichtlich der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb im Einklang mit Absatz 4 regelmäßig, unter anderem auch durch mikrobiologische Kontrollen, überwachen zu lassen.

Die Kontrollen müssen sich auf die Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte, Maschinen und Geräte auf allen Produktionsstufen sowie erforderlichenfalls auf die Erzeugnisse erstrecken.

Der Betriebsinhaber bzw. Geschäftsführer des Wildbearbeitungsbetriebs muß dem amtlichen Tierarzt oder den Veterinärsachverständigen der Kommission die Art, die Häufigkeit und das Ergebnis der zu diesem Zweck durchgeführten Kontrollen sowie erforderlichenfalls den Namen des mit der Kontrolle beauftragten Labors mitteilen.

Die Art der Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Methoden der Probenahme und der bakteriologischen Prüfung werden nach dem Verfahren des Artikels 22 festgelegt.

(3) Der Betriebsinhaber bzw. Geschäftsführer des Wildbearbeitungsbetriebs muß ein Schulungsprogramm für das Personal durchführen, mit dem dieses befähigt wird, den der Erzeugungsstruktur angepaßten Bedingungen für eine hygienische Produktion zu entsprechen.

Der für den zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb zuständige amtliche Tierarzt muß an der Gestaltung und Durchführung des Programms beteiligt werden.

(4) Die Überprüfung und die Kontrolle der zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebe werden unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt, der sich gemäß Artikel 9 der Richtlinie 64/433/EWG von Hilfskräften unterstützen lassen darf. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Wildbearbeitungsbetriebs haben, um sich zu vergewissern, daß die Bestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden; bei Zweifeln in bezug auf die Herkunft des Fleisches bzw. der erlegten Tiere sind ihm auch die Buchungsunterlagen offenzulegen, anhand derer er das Herkunftsgebiet feststellen kann.

Der amtliche Tierarzt muß in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen nach Absatz 2 analysieren. Je nach dem Ergebnis dieser Analysen kann er ergänzende mikrobiologische Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vornehmen.

Das Ergebnis dieser Analysen wird in einem Bericht niedergelegt, dessen Schlußfolgerungen und Empfehlungen dem Betriebsinhaber bzw. Geschäftsführer des Betriebs zur Kenntnis gebracht werden, der dafür Sorge trägt, daß festgestellte Mängel im Hinblick auf die Verbesserung der Hygienebedingungen behoben werden.

#### Artikel 8

(1) Die Mitgliedstaaten können bis zum 31. Dezember 1996 Wildbearbeitungsbetrieben, die bei Bekanntgabe dieser Richtlinie die Zulassungsbedingungen nicht erfüllen, Abweichungen von einigen der in Anhang I vorgesehenen Anforderungen einräumen, sofern das Wildfleisch aus diesen Betrieben mit dem einzelstaatlichen Stempel versehen sind.

(2) Eine Abweichung nach Absatz 1 darf nur Wildbearbeitungsbetrieben eingeräumt werden, die vor dem 1. April 1993 bei der zuständigen Behörde einen entsprechenden Antrag eingereicht haben.

Diesem Antrag müssen ein Plan und ein Arbeitsprogramm beigegeben sein, in denen angegeben wird, innerhalb welcher Fristen der Betrieb den in Absatz 1 erwähnten Anforderungen nachkommen kann.

(3) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission vor dem 1. Oktober 1992 mit, nach welchen Kriterien sie beurteilen, ob die Bestimmungen dieses Artikels auf einen Betrieb bzw. eine Kategorie von Betrieben anwendbar sind.

#### Artikel 9

Die Mitgliedstaaten beauftragen eine zentrale Dienststelle oder Einrichtung mit der Erfassung und Auswertung der Ergebnisse der von dem amtlichen Tierarzt im Hinblick auf die Diagnose von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten vorgenommenen Fleischuntersuchung.

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

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

Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 22 die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel und insbesondere folgende Einzelheiten fest:

- die Häufigkeit der Vorlage der Angaben bei der Kommission,
- die Art der Angaben,
- die Krankheiten, über die Angaben eingeholt werden müssen,
- die Verfahren für das Einholen und für die Auswertung der Angaben.

#### Artikel 10

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß der Gesundheitszustand des Wilds in den Jagdgebieten auf ihrem Hoheitsgebiet regelmäßig überprüft wird.

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

(3) Wird eine Krankheit oder ein Sachverhalt im Sinne von Absatz 2 festgestellt, so werden die entsprechenden Untersuchungsergebnisse der zuständigen Behörde, der die Überwachung des Jagdgebietes obliegt, so rasch wie möglich mitgeteilt.

(4) Die zuständige Behörde läßt entsprechend der epizootischen Situation spezifische Wilduntersuchungen durchführen, um festzustellen, ob die in Anhang I der Richtlinie 82/894/EWG des Rates vom 21. Dezember 1982 über die Mitteilung von Viehseuchen in der Gemeinschaft <sup>(1)</sup> genannten Krankheiten vorliegen.

Liegen diese Krankheiten vor, so wird dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten entsprechend der genannten Richtlinie mitgeteilt.

#### Artikel 11

(1) Die Mitgliedstaaten ergänzen ihre in Artikel 4 der Richtlinie 86/469/EWG des Rates vom 16. September 1986 über die Untersuchung von Tieren und von frischem Fleisch

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 378 vom 31. 12. 1982, S. 58. Richtlinie zuletzt geändert durch die Entscheidung 90/134/EWG (AbI. Nr. L 76 vom 22. 3. 1990, S. 23).

auf Rückstände <sup>(1)</sup> genannten Pläne zur Ermittlung von Rückständen, um Wildfleisch den in jener Richtlinie vorgesehenen Kontrollen im erforderlichen Maße zu unterziehen und im Stichprobenverfahren das Vorhandensein von kontaminierenden Stoffen in der Umwelt feststellen zu können.

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen entsprechend den Ergebnissen der in Absatz 1 und in Artikel 10 Absatz 4 genannten Untersuchungen dafür, daß Wild aus beanstandeten Jagdgebieten sowie dessen Fleisch vom Handel ausgeschlossen werden.

(3) Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 22 die Durchführungsbestimmungen zu dem vorliegenden Artikel fest.

#### Artikel 12

Sachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung der vorliegenden Richtlinie erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit den zuständigen einzelstaatlichen Behörden Kontrollen an Ort und Stelle durchführen. Im besonderen können sie bei einer repräsentativen Zahl von Wildbearbeitungsbetrieben nachprüfen, ob die zuständigen Behörden dafür sorgen, daß die Vorschriften dieser Richtlinie von den zugelassenen Bearbeitungsbetrieben eingehalten werden. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über das Ergebnis der durchgeführten Kontrollen.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle vorgenommen wird, gewährt den Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe die erforderliche Unterstützung.

Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 22 festgelegt.

#### Artikel 13

(1) Unbeschadet der spezifischen Vorschriften dieser Richtlinie führt der amtliche Tierarzt oder die zuständige Behörde bei Verdacht auf Verstoß gegen die Veterinärvorschriften oder bei Zweifeln an der Genußtauglichkeit des Fleisches alle sachdienlich erscheinenden Veterinärkontrollen durch.

(2) Die Mitgliedstaaten treffen verwaltungs- und/oder strafrechtliche Maßnahmen, um Verstöße gegen die gemeinschaftliche Veterinärregelung zu ahnden, insbesondere wenn festgestellt wird, daß die ausgestellten Bescheinigungen oder Dokumente dem tatsächlichen Zustand des Wildfleisches nicht entsprechen, daß die Kennzeichnung nicht dieser Regelung entspricht, daß das Wildfleisch nicht zur Inspektion vorgelegt oder nicht dem ursprünglich vorgesehenen Verwendungszweck zugeführt worden ist.

#### Artikel 14

(1) Die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG über die veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt

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

finden Anwendung, insbesondere in bezug auf die Durchführung der vom Bestimmungsmitgliedstaat vorzunehmenden Kontrollen sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen im Zusammenhang mit gesundheitlichen Fragen bei der Erzeugung und Vermarktung von Wildfleisch im Gebiet der Gemeinschaft.

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

a) Am Ende des Anhangs A wird folgender Gedankenstrich angefügt:

„— 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 (AbI. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35).“

b) In Anhang B wird der Gedankenstrich „— Fleisch von freilebenden Wildtieren“ gestrichen.

(3) In Artikel 2 Buchstabe d) der Richtlinie 77/99/EWG wird folgender Gedankenstrich hinzugefügt:

„— Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe d) der Richtlinie 92/45/EWG(\*), das den Anforderungen der Artikel 3 und 5 sowie denen des Kapitels III genügt.

(\* ) ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35.“

### KAPITEL III

#### Vorschriften für Einfuhren in die Gemeinschaft

#### Artikel 15

Die Bedingungen für die Vermarktung von aus Drittländern eingeführtem Wildfleisch müssen den Bedingungen, die für die Erzeugung und Vermarktung von gemäß Kapitel II gewonnenem Wildfleisch vorgesehen sind, mindestens gleichwertig sein; dies gilt jedoch nicht für die in den Artikeln 6 und 8 vorgesehenen Bedingungen.

#### Artikel 16

(1) Zur einheitlichen Durchführung des Artikels 15 finden die nachstehenden Absätze Anwendung.

(2) Die Einfuhr in die Gemeinschaft ist nur zulässig, wenn es sich um ganze Wildtierkörper oder Wildfleisch handelt, die bzw. das

a) aus Drittländern oder Gebietsteilen stammen bzw. stammt, aus denen die Einfuhr nicht aus tierseuchenrechtlichen Gründen untersagt ist;

b) aus einem Drittland stammen bzw. stammt, das in einem gemäß Absatz 3 Buchstabe a) zu erstellenden Verzeichnis genannt ist;

c) mit einer Gesundheitsbescheinigung nach einem gemäß dem Verfahren des Artikels 22 festzulegenden Muster

versehen sind bzw. ist, die von der zuständigen Behörde unterzeichnet ist und mit der bescheinigt wird, daß diese Erzeugnisse den in Kapitel II veröffentlichten Anforderungen entsprechen, gegebenenfalls die ergänzenden Bedingungen nach Absatz 3 Buchstabe c) erfüllen bzw. erfüllt oder gleichwertige Garantien im Sinne des Absatzes 3 Buchstaben c) bieten bzw. bietet und aus Betrieben stammen bzw. stammt, die die in Anhang I vorgesehenen Garantien bieten.

(3) Nach dem Verfahren des Artikels 22 wird folgendes festgelegt:

- a) ein vorläufiges Verzeichnis der Drittländer bzw. Teile von Drittländern, die den Mitgliedstaaten und der Kommission die Garantien im Sinne von Absatz 2 Buchstabe c) zu bieten vermögen und die ebendort genannten Anforderungen und Bedingungen erfüllen können, sowie das Verzeichnis der Betriebe, für die sie diese Garantien zu bieten vermögen.

Dieses vorläufige Verzeichnis wird anhand der Verzeichnisse der von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten zugelassenen und kontrollierten Betriebe erstellt, nachdem die Kommission sich vergewissert hat, daß Übereinstimmung mit den Grundsätzen und den allgemeinen Regeln dieser Richtlinie besteht;

- b) die aktualisierte Fassung dieses Verzeichnisses nach Maßgabe der in Absatz 4 vorgesehenen Kontrollen;
- c) die besonderen Bedingungen sowie die gleichwertigen Garantien in bezug auf die weiteren Anforderungen dieser Richtlinien neben jenen, die es erlauben, entsprechend Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d) Fleisch für genußuntauglich zu erklären, und jenen des Artikels 5, jenen des Anhangs I Kapitel IV und V sowie jenen, die nach der Richtlinie 77/96/EWG für die Trichinenschau mit der Methode der künstlichen Verdauung vorgesehen sind; diese Bedingungen und Garantien dürfen — mit Ausnahme der in den Artikeln 6 und 8 vorgesehenen Bedingungen und Garantien — nicht weniger streng als diejenigen des Kapitels II sein.

(4) Sachverständige der Kommission und der Mitgliedstaaten überprüfen an Ort und Stelle,

- a) ob die von dem betreffenden Drittland gebotenen Garantien für die Erzeugungs- und Vermarktungsbedingungen mit den in der Gemeinschaft verlangten Garantien gleichgesetzt werden können;
- b) ob die Bedingungen nach Artikel 18 erfüllt sind.

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

Die Kontrollen werden im Auftrag der Gemeinschaft durchgeführt, die die entsprechenden Kosten übernimmt. Häufigkeit und Einzelheiten der Durchführung dieser Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 22 festgelegt.

(5) Solange die in Absatz 4 vorgesehenen Kontrollen noch nicht stattfinden, gelten die einzelstaatlichen Bestimmungen

für Inspektionen in Drittländern weiterhin mit der Maßgabe, daß bei diesen Inspektionen festgestellte Verstöße gegen die Hygienevorschriften dem Ständigen Veterinärausschuß gemeldet werden.

#### Artikel 17

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß ganze Wildtierkörper oder Wildfleisch nur in die Gemeinschaft eingeführt werden, wenn sie

- mit der in Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe c) vorgesehenen Bescheinigung versehen sind, die von der zuständigen Behörde beim Verladen ausgestellt wird und sowohl die tierseuchenrechtlichen als auch die gesundheitlichen Anforderungen betrifft;
- die von der Richtlinie 90/675/EWG vorgesehenen Kontrollen ohne Beanstandung durchlaufen haben.

(2) Bis zur Festlegung der Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel

- gelten für Einfuhren aus Drittländern, für die keine Anforderungen auf Gemeinschaftsebene festgelegt sind, weiterhin die einzelstaatlichen Regelungen, sofern sie nicht günstiger als diejenigen des Kapitels II sind;
- müssen die Einfuhren unter den in Artikel 11 der Richtlinie 90/675/EWG vorgesehenen Bedingungen erfolgen;
- bedarf der Handel mit ganzen Wildtierkörpern oder Wildfleisch, die bzw. das entsprechend den Bestimmungen dieses Absatzes eingeführt wurden bzw. wurde, der vorherigen Zustimmung des Bestimmungslandes.

#### Artikel 18

In die in Artikel 16 Absatz 2 vorgesehenen Verzeichnisse dürfen nur diejenigen Drittländer oder Teile von ihnen aufgenommen werden,

- a) von denen aus die Einfuhr nicht aufgrund des Auftretens einer der im Anhang A des OIE-Verzeichnisses genannten Krankheiten oder einer sonstigen für die Gemeinschaft exotischen Krankheit bzw. aufgrund der Artikel 6, 7 und 14 der Richtlinie 72/462/EWG<sup>(1)</sup> oder aufgrund der Artikel 9 bis 12 der Richtlinie 91/494/EWG verboten ist;
- b) die aufgrund ihrer Rechtsvorschriften und des Aufbaus ihres Veterinärdienstes und ihrer Inspektionsdienste, der Befugnisse dieser Dienste und der Aufsicht, der sie unterliegen, gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 72/462/EWG oder gemäß Artikel 9 Absatz 2 der Richtlinie 91/494/EWG anerkanntermaßen die Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften garantieren können;

<sup>(1)</sup> Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung tierseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen, von frischem Fleisch oder von Fleischerzeugnissen aus Drittländern (ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28). Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/497/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 69).

- c) deren Veterinärdienst die Einhaltung von den Vorschriften des Kapitels II mindestens gleichwertigen Gesundheitsvorschriften garantieren kann.

#### Artikel 19

- (1) Es gelten die Grundsätze und Bestimmungen der Richtlinie 90/675/EWG, insbesondere hinsichtlich der Durchführung der von den Mitgliedstaaten vorzunehmenden Kontrollen und der Folge- und Schutzmaßnahmen.

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

### KAPITEL IV

#### Schlußbestimmungen

#### Artikel 20

Diese Richtlinie berührt nicht die gemeinschaftlichen Vorschriften zur Erhaltung der Tierwelt.

#### Artikel 21

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

#### Artikel 22

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

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

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

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

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

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

#### Artikel 23

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 1. Januar 1994 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

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

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

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

#### Artikel 24

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Luxemburg am 16. Juni 1992.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

Arlindo MARQUES CUNHA

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

## ANHANG I

## KAPITEL I

## Allgemeine Bedingungen für die Zulassung der Bearbeitungsbetriebe

Die Bearbeitungsbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

## 1. Räume:

- einen ausreichend großen gekühlten Raum für die Annahme ganzer Wildtierkörper;
- einen Raum für die Untersuchung und gegebenenfalls für das Ausweiden, das Enthäuten und Rupfen;
- einen ausreichend großen Raum für das Zerlegen sowie das Umhüllen, sofern dies im Betrieb erfolgt, wobei dieser Raum mit einer ausreichenden Kühlvorrichtung sowie mit einem Temperaturmeßgerät ausgerüstet sein muß.
- einen Raum für das Verpacken und den Versand, soweit diese Vorgänge im Betrieb erfolgen und soweit die in Kapitel VIII Nummer 5 der vorliegenden Richtlinie genannten Bedingungen erfüllt sind, und einen gesonderten Raum für den Versand, falls diese Bedingungen nicht erfüllt sind.
- ausreichend große Kühlräume für die Lagerung des Wildfleisches;

## 2. in den Räumen, in denen Fleisch gewonnen, bearbeitet und gelagert wird, sowie in den Bereichen und Gängen, durch die Fleisch befördert wird:

- a) Fußböden aus undurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann; zur Vermeidung von Gerüchen muß das Wasser zu mit Siphon versehenen und vergitterten Senkgruben abgeleitet werden.

Jedoch genügt

- in den Kühlräumen eine Einrichtung, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht;
- in den Lagerräumen sowie in den Bereichen und Gängen, durch die Fleisch befördert wird, ein Fußboden aus undurchlässigem, nichtverrottendem Material;

- b) glatte, feste, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern und in Kühl- und Lagerräumen mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschbaren Belag oder Anstrich versehen sind. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich ausgearbeitet sein; davon ausgenommen sind die Lagerräume.

Jedoch stellt die Verwendung von Holzwänden in den Lagerräumen von Wildbearbeitungsbetrieben, die ihre Tätigkeit zum Zeitpunkt der Bekanntgabe der vorliegenden Richtlinie ausüben, keinen Grund für die Nichtzulassung dar;

- c) Türen aus verschleißfestem Material; Holztüren müssen auf allen Oberflächen eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;
- d) eine Isolierung aus nichtverrottendem, geruchlosem Material;
- e) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und zur gründlichen Entnebelung;
- f) eine ausreichende natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung;
- g) eine saubere und leicht sauber zu haltende Decke; andernfalls muß eine diesen Bedingungen entsprechende Bedachungsinenseite vorhanden sein;

3. a) in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser; die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;

- b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte; die Wassertemperatur muß mindestens 82 °C betragen;

## 4. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);

5. a) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches

- nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Flächen, mit denen Fleisch in Kontakt kommt bzw. kommen könnte, einschließlich Schweißstellen und Fugen, sind glatt zu halten. Die Verwendung von Holz ist untersagt, außer in Räumen, in denen sich ausschließlich hygienisch verpacktes Fleisch befindet;
- b) den hygienischen Erfordernissen entsprechende korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für
    - die Beförderung des Fleisches,
    - das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behältnisse, so daß das Fleisch und die Behältnisse nicht unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen;
  - c) Vorrichtungen für die hygienische Beförderung und den Schutz von Fleisch beim Verladen und Entladen, einschließlich entsprechend gestalteter und ausgestatteter Annahme- und Bereitstellungsbereiche;
  - d) besondere wasserdichte, verschleißfeste Behältnisse mit Deckeln und Verschlüssen, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von nicht zum Verzehr bestimmtem Fleisch oder einen verschließbaren Raum für die Aufnahme solchen Fleisches, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder wenn solches Fleisch nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt oder unschädlich beseitigt wird. Wird dieses Fleisch über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Kontamination des Fleisches ausgeschlossen wird;
  - e) Einrichtungen für die hygienische Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials in den Fällen, in denen diese Tätigkeiten im Betrieb durchgeführt werden;
6. Kühlanlagen, die es ermöglichen, daß die durch diese Richtlinie vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Kontamination des Fleisches ausschließenden Kondenswasserablaufsystem ausgestattet sein;
  7. eine Anlage zur Wasserversorgung, die unter Beachtung der Parameter im Sinne der Anhänge D und E der Richtlinie 80/778/EWG <sup>(1)</sup> Trinkwasser in ausreichender Menge unter Druck liefert. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise Wasser zulässig, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des Fleisches ausschließen. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;
  8. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG liefert;
  9. hygienisch einwandfreie Vorrichtungen zur Beseitigung flüssiger und fester Abfälle;
  10. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht, bzw. in den Lagerräumen geeignete Einrichtungen;
  11. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten;
  12. eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden und Böden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die so ausgestattet sein müssen, daß die sauberen Teile des Gebäudes vor Kontamination geschützt sind.

Die Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Duschgelegenheiten sind nicht erforderlich in Kühlhäusern, in denen lediglich hygienisch verpacktes Fleisch angenommen und gelagert wird. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Mitteln zum Reinigen und Desinfizieren der Hände sowie mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten befinden;
  13. Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel, außer im Fall von Kühl- und Gefrierhäusern, die nur zur Aufnahme und Lagerung von zum Versand bestimmtem, hygienisch verpacktem Fleisch dienen. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, wenn vorgeschrieben ist, daß die Reinigung und das Desinfizieren der Transportmittel in amtlich zugelassenen Anlagen zu erfolgen hat;
  14. einen Raum oder eine Vorrichtung für die Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und ähnlichen Stoffen.

<sup>(1)</sup> Richtlinie 80/778/EWG des Rates vom 15. Juli 1980 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11). Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/656/EWG (ABl. Nr. L 353 vom 17. 12. 1990, S. 59).

## KAPITEL II

**Hygienevorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in den Betrieben**

1. Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig peinlich sauber sein. Insbesondere
  - a) muß das Personal, das mit Fleisch umgeht oder in Räumen und Bereichen arbeitet, in denen dieses Fleisch behandelt, verpackt oder befördert wird, saubere und leicht zu reinigende Kopfbedeckungen und Schuhe sowie helle Arbeitskleidung und erforderlichenfalls einen Nackenschutz bzw. sonstige Schutzkleidung tragen. Personen, die Fleisch bearbeiten oder anderweitig behandeln, haben zu Beginn jedes Arbeitstages saubere Arbeitskleidung zu tragen und diese im Laufe des Tages erforderlichenfalls zu wechseln und sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren. Personen, die mit krankem Wild oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit heißem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen sowie in den Bereichen für das Einladen, die Annahme, das Bereitstellen und das Ausladen der Ware sowie in sonstigen Bereichen und Gängen, durch die Wildfleisch transportiert wird, darf nicht geraucht werden;
  - b) sind Tiere von den Betrieben fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;
  - c) sind Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Fleischbearbeitung verwendet werden, in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe sowie am Ende eines Arbeitstages und, bei Verunreinigung, vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
2. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Fleisch, Geflügelfleisch oder Wildfleisch verwendet werden. Das Zerlegen von Haarwild und Federwild darf nicht gleichzeitig erfolgen, und der Zerlegungsraum muß vor erneuter Benutzung zum Zerlegen von Fleisch einer anderen Art vollständig gereinigt und desinfiziert werden.

Arbeitsgeräte zum Zerlegen von Fleisch dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.
3. Es ist untersagt, mit Messern in das Fleisch einzustechen, das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen oder aufzublasen.
4. Das Fleisch und die Fleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen.
5. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen. Für die Erzeugung von Dampf ist jedoch die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, ausnahmsweise unter der Bedingung erlaubt, daß die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des Fleisches ausschließen. Ferner ist ausnahmsweise die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen zulässig. Die Leitungen für das Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.
6. Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Boden der Räume für die Bearbeitung und die Lagerung des Fleisches zu streuen.
7. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände oder das Fleisch auswirken können; anschließend müssen diese Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.
8. Personen, die das Fleisch kontaminieren können, dürfen bei der Bearbeitung und anderweitigen Behandlung von Fleisch nicht mitwirken.

Bei der Einstellung müssen alle Personen, die Fleisch bearbeiten oder anderweitig behandeln, durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachweisen, daß dieser Tätigkeit in medizinischer Hinsicht nichts entgegensteht. Die medizinische Überwachung dieser Personen fällt unter die in dem betreffenden Mitgliedstaat geltenden Rechtsvorschriften.

## KAPITEL III

**Hygienevorschriften für die Zurichtung von Wild und die Zerlegung und Behandlung von Wildfleisch**

1. Wildtiere müssen unmittelbar nach dem Erlegen folgenden Arbeitsgängen unterzogen werden:
  - Großes Wild muß aufgebrochen und ausgeweidet werden;

- die Brustorgane, die vom Tierkörper abgetrennt werden, sowie die Leber und die Milz sind dem Wildtierkörper bis zum Wildbearbeitungsbetrieb beizufügen und so zu kennzeichnen, daß der amtliche Tierarzt die Beschau der Eingeweide zusammen mit der Beschau des übrigen Tierkörpers vornehmen kann; die übrigen Bauchorgane sind zu entfernen und an Ort und Stelle zu untersuchen. Der Kopf kann als Trophäe abgenommen werden;
  - Kleinwild kann unbeschadet des in Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) dritter Gedankenstrich der vorliegenden Richtlinie vorgesehenen Falls an Ort und Stelle oder im Bearbeitungsbetrieb ganz oder teilweise ausgeweidet werden, wenn die Wildtiere bei einer Raumtemperatur von höchstens 4 °C innerhalb von zwölf Stunden nach dem Erlegen in den genannten Betrieb verbracht werden.
2. Das Wild muß nach den Arbeitsgängen im Sinne von Nummer 1 auf eine Innentemperatur von + 7 °C oder weniger bei großem Wild und + 4 °C oder weniger bei Kleinwild abgekühlt werden. Reicht die Außentemperatur dafür nicht aus, so ist das erlegte Wild möglichst bald, spätestens jedoch innerhalb von zwölf Stunden nach dem Erlegen in den Wildbearbeitungsbetrieb oder in eine Sammelstelle zu verbringen, wobei
    - ganze Tierkörper von großem Wild unter zufriedenstellenden Hygienebedingungen — insbesondere dürfen sie nicht übereinandergestapelt werden — so schnell wie möglich nach den Arbeitsgängen im Sinne von Nummer 1 zu einem Wildbearbeitungsbetrieb transportiert werden müssen;
    - ganzen Wildtierkörpern, deren Eingeweide bereits einer tierärztlichen Inspektion unterzogen wurden, bei der Beförderung zum Bearbeitungsbetrieb eine Bescheinigung des Tierarztes beizugeben ist, in der das positive Ergebnis der Inspektion und der ungefähre Zeitpunkt des Erlegens des Tieres vermerkt sind.
  3. Das Ausweiden muß — außer in dem nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe d) zugelassenen Fall — unverzüglich nach dem Eintreffen im Wildbearbeitungsbetrieb durchgeführt werden, sofern es nicht an Ort und Stelle vorgenommen wurde. Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz und Mittelfell können entweder abgetrennt werden oder in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben.
  4. Bis zum Abschluß der Inspektion ist dafür zu sorgen, daß nicht untersuchte Tierkörper und Nebenprodukte mit bereits untersuchten Tierkörpern und Nebenprodukten nicht in Berührung kommen können; die Entfernung von Tierkörperteilen, das Zerlegen oder eine weitere Behandlung des Tierkörpers sind verboten.
  5. Es ist zu vermeiden, daß vorläufig beschlagnahmtes oder für genußuntauglich erklärtes Fleisch, Mägen, Därme und ungenießbare Nebenprodukte mit für genußtauglich erklärtem Fleisch in Berührung kommen, und sie sind baldmöglichst in dafür bestimmte Räume oder Behältnisse zu verbringen, die so gelegen und konzipiert sein müssen, daß eine Kontamination von sonstigem Fleisch vermieden wird.
  6. Das Herrichten, die Behandlung, die weitere Bearbeitung und die Beförderung von Fleisch einschließlich der Nebenprodukte müssen unter Beachtung der Hygienevorschriften erfolgen. Beim Verpacken dieses Fleisches sind die Bedingungen von Kapitel VIII einzuhalten. Verpacktes Fleisch darf nicht im selben Raum wie unverpacktes oder nicht umhülltes Fleisch lagern.
  7. Die zuständigen Behörden legen die besonderen Vorschriften für die Inspektion der Trophäen fest, die der Jäger aufbewahren möchte.

#### KAPITEL IV

##### Vorschriften für Wildfleisch, das zerlegt werden soll

1. Das Zerlegen in kleinere Teile als Tierkörper bzw. — bei großem Wild — als Tierkörperhälften sowie die Entbeinung sind nur in Bearbeitungsbetrieben erlaubt, die gemäß Artikel 7 dieser Richtlinie oder gemäß den Richtlinien 64/433/EWG und 71/118/EWG zugelassen sind und über Räume für das Enthäuten und Zerlegen verfügen.
2. Der Betriebsinhaber bzw. der Geschäftsführer des Betriebs muß dafür sorgen, daß eine Kontrolle ohne weiteres möglich ist, und insbesondere jede als zweckdienlich erachtete Maßnahme treffen und dem Kontrolldienst die notwendigen Einrichtungen zur Verfügung stellen. Vor allem muß er jederzeit dem mit der Kontrolle beauftragten amtlichen Tierarzt die Herkunft des in seinen Betrieb verbrachten Fleisches und den Ursprung der erlegten Wildtiere nachweisen können.
3. a) Wildfleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in die Arbeitsräume verbracht werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — und gegebenenfalls nach dem Verpacken — umgehend in einen entsprechenden Kühl- bzw. Gefrierraum zu verbringen.  
b) Wildfleisch, das in einen Zerlegungsraum gebracht wird, muß überprüft und erforderlichenfalls zugerechnet worden sein. Die dafür vorgesehene Arbeitsstelle muß mit den entsprechenden Vorrichtungen und angemessenem Licht ausgestattet sein.

- c) Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens darf die Innentemperatur des Wildfleisches bei großem Wild niemals höher als + 7 °C bzw. bei Kleinwild + 4 °C sein. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als + 12 °C sein.
- d) Die Zerlegung des Wildfleisches wird so durchgeführt, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplitter und Blutgerinnsel werden entfernt. Wildfleisch, das bei der Zerlegung anfällt und nicht zum Verzehr bestimmt ist, ist laufend in die in Kapitel I unter Nummer 5 Buchstabe d) vorgesehenen Behältnisse oder Räume zu verbringen.

## KAPITEL V

### Fleischuntersuchung

1. Alle Teile des Wildtieres sind, nachdem dieses im Bearbeitungsbetrieb entsprechend den Anforderungen des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe a) dritter Gedankenstrich aufgenommen worden ist, binnen 18 Stunden auf die Genußtauglichkeit des Wildfleisches hin zu untersuchen, wobei insbesondere die Leibeshöhle so geöffnet sein muß, daß sie besichtigt werden kann.
2. Auf Verlangen des amtlichen Tierarztes sind Wirbelsäule und Kopf längs zu spalten.
3. Bei der Fleischuntersuchung muß der amtliche Tierarzt folgende Untersuchungen vornehmen:
  - a) die Besichtigung des Wildtieres und seiner Organe.

Reichen die Ergebnisse der Besichtigung für eine Beurteilung nicht aus, so ist eine weitergehende Untersuchung im Laboratorium durchzuführen. Solche Untersuchungen können sich auf eine für die Beurteilung der gesamten gemeinsamen Strecke ausreichende Stichprobenzahl beschränken;
  - b) eine Untersuchung auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe und des Geruchs;
  - c) das Durchtasten der Organe, soweit er dies für erforderlich erachtet;
  - d) eine stichprobenweise Rückstandsuntersuchung, insbesondere bei begründetem Verdacht.

Wird eine weitergehende Untersuchung wegen begründeten Verdachts durchgeführt, so ist die Beurteilung aller Tiere einer gemeinsamen Strecke oder von Teilen davon, von denen den Umständen nach angenommen werden kann, daß sie die gleichen Abweichungen aufweisen, so lange zurückzustellen, bis die weitergehende Untersuchung abgeschlossen ist;
  - e) eine Untersuchung auf Merkmale, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen. Diese liegen insbesondere vor bei
    - i) vom Jäger mitgeteilten abnormen Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinbefindens;
    - ii) Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
    - iii) Arthritis, Orchitis, Veränderungen der Leber oder Milz, Darm- oder Nabelentzündung;
    - iv) fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt sind;
    - v) erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
    - vi) erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
    - vii) offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht unmittelbar mit der Jagd in Zusammenhang stehen;
    - viii) Kachexie und/oder Hydrämie ganz allgemein oder an bestimmten Stellen;
    - ix) frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
    - x) sonstigen erheblichen augenfälligen Veränderungen, wie z. B. Fäulnis.
4. Der amtliche Tierarzt muß alles Wildfleisch beschlagnahmen lassen,
  - das Verletzungen — mit Ausnahme von beim Erlegen entstandenen frischen Verletzungen —, Mißbildungen oder örtlich begrenzte Abweichungen aufweist, soweit diese Verletzungen, Mißbildungen oder Abweichungen sich auf die Genußtauglichkeit des Wildfleisches auswirken oder die menschliche Gesundheit gefährden;
  - das von Tieren stammt, die nicht gemäß den einzelstaatlichen Jagdvorschriften erlegt worden sind;
  - bei dem die Fleischuntersuchung ergeben hat, daß Merkmale gemäß Nummer 3 Buchstabe e) vorliegen;
  - das von ganzen Kleinwildtierkörpern stammt, die gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe d) vierter Gedankenstrich beschlagnahmt worden sind;
  - bei dem Trichinose festgestellt wurde.

5. Im Verdachtsfall kann der amtliche Tierarzt an den betreffenden Teilen der Tiere weitere Schnitte und Inspektionen vornehmen, die für eine endgültige Entscheidung notwendig sind.

Stellt der amtliche Tierarzt fest, daß ein eindeutiger Verstoß gegen die Hygienevorschriften dieses Kapitels oder ein Hindernis für eine angemessene Gesundheitsinspektion vorliegt, so ist er befugt, auf die Verwendung von Arbeitsgeräten und Räumen Einfluß zu nehmen und alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen; diese können soweit gehen, daß der Produktionsprozeß vorübergehend ausgesetzt wird.

6. Die Ergebnisse der Fleischuntersuchungen werden vom amtlichen Tierarzt registriert und bei Feststellung einer auf den Menschen übertragbaren Krankheit im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe d) dritter Gedankenstrich oder des Artikels 9 den für die Kontrolle des Gebiets zuständigen Veterinärbehörden, in dem das Wild gejagt wird, sowie der für dieses Gebiet verantwortlichen Person mitgeteilt.

## KAPITEL VI

### Untersuchung des zerlegten und des gelagerten Wildfleischs

Die Kontrolle durch den amtlichen Tierarzt umfaßt folgendes:

- Kontrolle des Ein- und Ausgangs von Fleisch,
- Gesundheitsinspektion des in den Bearbeitungsbetrieben vorhandenen Fleisches,
- Gesundheitsinspektion des Fleisches vor der Zerlegung und beim Ausgang aus den Bearbeitungsbetrieben,
- Kontrolle der Sauberkeit der Räume, der Einrichtungen und der Arbeitsgeräte gemäß Kapitel I sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal, einschließlich Kleidung,
- jede sonstige Kontrolle, die der amtliche Tierarzt für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Richtlinie als zweckdienlich erachtet.

## KAPITEL VII

### Kennzeichnung der Genußtauglichkeit

1. Für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist der amtliche Tierarzt verantwortlich; er besitzt und verwahrt zu diesem Zweck
  - a) die für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des Fleisches bestimmten Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben darf;
  - b) die Etiketten und das Umhüllungsmaterial, soweit sie bereits mit einem der unter Nummer 2 genannten Kennzeichen versehen sind. Diese Etiketten sowie das Umhüllungs- und Verschlusmaterial werden dem Hilfspersonal in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl zu dem Zeitpunkt übergeben, zu dem sie zu verwenden sind.
2. a) Das Genußtauglichkeitskennzeichen muß wie folgt gestaltet sein:
  - i) ein fünfeckiges Zeichen, das folgende Angaben in deutlich lesbaren Buchstaben enthält:
    - im oberen Teil in Großbuchstaben den ausgeschriebenen Namen bzw. die Kennbuchstaben des Versandlandes des Fleisches; für die Gemeinschaft gelten folgende Buchstaben: B — DK — D — EL — E — F — I — IRL — L — NL — P — UK;
    - in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Wildbearbeitungsbetriebs oder gegebenenfalls des Zerlegungsbetriebs;
    - im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG oder die Abkürzung zur Identifizierung des Ursprungsmitgliedstaats.

Die Höhe der Buchstaben und Zahlen muß den Anforderungen von Anhang I Kapitel XI der Richtlinie 64/433/EWG für großes Wild bzw. von Anhang I Kapitel III der Richtlinie 91/495/EWG für Kleinwild genügen;
  - ii) ein hinreichend großer fünfeckiger Stempelaufdruck für die unter Buchstabe a) genannten Angaben.
- b) Das zur Kennzeichnung verwendete Material muß den Hygieneanforderungen entsprechen und die unter Buchstabe a) genannten Angaben einwandfrei leserlich wiedergeben.
- c) i) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Buchstabe a) ist anzubringen
  - auf nicht verpackten und nicht umhüllten Tierkörpern mittels eines Stempels, der die Angaben nach Buchstabe a) enthält;

- auf oder deutlich sichtbar unter den Umhüllungen oder sonstigen Verpackungen von abgepackten Tierkörpern;
  - auf oder deutlich sichtbar unter den Umhüllungen oder sonstigen Verpackungen von in kleinen Mengen abgepackten Teilen von Tierkörpern.
- ii) Das Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Buchstabe a) Ziffer ii) ist auf Großpackungen anzubringen.

## KAPITEL VIII

### Umhüllung und Verpackung von Wildfleisch

1. a) Das Verpackungsmaterial (z. B. Kisten, Kartons) muß den hygienischen Bedingungen genügen, insbesondere
  - darf es die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern;
  - darf es keine für den Menschen schädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen können;
  - muß es fest genug sein, um einen wirksamen Schutz des Wildfleisches während der Beförderung und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.
- b) Das Verpackungsmaterial darf zur Verpackung von Wildfleisch nicht wiederverwendet werden, es sei denn, die Verpackung besteht aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und ist vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.
2. Wenn zerlegtes Wildfleisch umhüllt wird, so hat dies sogleich nach dem Zerlegen unter Einhaltung der hygienischen Bedingungen zu geschehen.

Die Umhüllungen müssen durchsichtig und farblos sein und ferner den Bedingungen gemäß Nummer 1 Buchstabe a) erster und zweiter Gedankenstrich entsprechen; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Wildfleisch verwendet werden.

3. Umhülltes Wildfleisch muß verpackt werden.
4. Bietet die Umhüllung jedoch den von der Verpackung verlangten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; sofern die sonstigen Bedingungen gemäß Nummer 1 erfüllt sind, ist eine zweite Umschließung nicht unbedingt erforderlich.
5. Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf vorbehaltlich der nachstehenden Bedingungen in ein und demselben Raum erfolgen.
  - a) Der Raum muß groß genug und so eingerichtet sein, daß diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden.
  - b) Die Verpackung und die Umhüllung sind unmittelbar nach ihrer Herstellung mit einer luftdicht verschlossenen Schutzhülle zu umgeben, die während der Beförderung zum Betrieb vor Beschädigung geschützt ist; im Betrieb sind sie unter hygienischen Bedingungen in einem getrennten Raum zu lagern.
  - c) Die Lagerräume für das Verpackungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein; zwischen ihnen und den Räumen, die Stoffe enthalten, welche das Fleisch kontaminieren könnten, darf keine Luftverbindung bestehen. Das Verpackungsmaterial darf nicht auf dem Boden abgelegt werden.
  - d) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den Raum gebracht wird.
  - e) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen in den Raum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit dem Fleisch nicht in Berührung kommt.
  - f) Das Fleisch muß unmittelbar nach dem Umhüllen in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.
6. Die in diesem Kapitel genannte Verpackung darf nur zerlegtes Wildfleisch von der gleichen Tierart enthalten.

## KAPITEL IX

### Genußtauglichkeitsbescheinigung

Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung, die dem Wildfleisch beim Versand zum Bestimmungsort beigegeben sein muß, wird von einem amtlichen Tierarzt bei der Verladung ausgestellt.

Die Bescheinigung muß nach Inhalt und Form dem Muster des Anhangs II entsprechen; sie muß zumindest in der Amtssprache oder den Amtssprachen des Bestimmungsortes abgefaßt sein. Sie muß aus einem einzigen Blatt bestehen.

## KAPITEL X

### Lagerung

Nach der Fleischuntersuchung muß Wildfleisch gekühlt oder gefroren und bei einer Temperatur gelagert werden, die zu keinem Zeitpunkt + 4 °C für gekühltes Fleisch von Kleinwild und + 7 °C für gekühltes Fleisch von großem Wild und - 12 °C für gefrorenes Fleisch übersteigt.

## KAPITEL XII

### Beförderung

1. Beim Versand von Wildfleisch ist hinsichtlich der Beförderungsdauer und der Beförderungsbedingungen sowie der eingesetzten Beförderungsmittel sicherzustellen, daß das Fleisch während der Beförderung gegen jegliche Kontamination oder andere Beeinträchtigung seiner Qualität geschützt ist. Insbesondere müssen die für die Beförderung verwendeten Fahrzeuge so ausgestattet sein, daß die in Kapitel X angegebenen Temperaturen nicht überschritten werden.
2. Wildfleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Beförderungsmitteln transportiert werden.
3. Tierkörper und Tierkörperhälften sind — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — stets hängend zu befördern; eine Ausnahme bildet die Beförderung auf dem Luftweg.  
Andere Teilstücke sind entweder hängend oder auf Unterlagen zu befördern, falls sie sich nicht in Verpackungen oder korrosionsfesten Behältnissen befinden. Die Unterlagen, Verpackungen und Behältnisse müssen hygienisch einwandfrei sein und, soweit es sich insbesondere um die Verpackungen handelt, den Vorschriften dieser Richtlinie entsprechen. Sie sind vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.
4. Der amtliche Tierarzt hat sich vor dem Versand davon zu überzeugen, daß die Beförderungsmittel und die Ladebedingungen den in diesem Kapitel genannten hygienischen Anforderungen entsprechen.

ANHANG II

MUSTER

GESUNDHEITS- UND TIERGESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für Wildfleisch <sup>(1)</sup>, das nach Durchführung durch ein Drittland für einen Mitgliedstaat bestimmt ist

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

Ministerium: .....

Zuständige Dienststelle: .....

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

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Wildfleisch von .....  
(Tierart)

Art der Teile: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Packstücke: .....

Nettogewicht: .....

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Betriebe(s): .....  
.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s) <sup>(4)</sup>: .....  
.....

III. Bestimmung des Wildfleisches

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

nach .....  
(Bestimmungsort und -land)

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

Name und Anschrift des Absenders: .....  
.....

Name und Anschrift des Empfängers: .....  
.....

<sup>(1)</sup> Wildfleisch, das außer einer Kältebehandlung keiner seine Haltbarkeit gewährleistenden Behandlung unterzogen worden ist.  
<sup>(2)</sup> Fakultativ.  
<sup>(3)</sup> Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer und bei Versand mit dem Schiff der Name einzutragen.  
<sup>(4)</sup> Nichtzutreffendes streichen.

**IV. Genußtauglichkeitsbescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, BESCHEINIGT folgendes:

- a) Das Wildfleisch der vorstehend bezeichneten Arten ist in einem Bearbeitungsbetrieb in einem Gebiet oder Teilgebiet, das tierseuchenrechtlichen Beschränkungen unterworfen ist, gewonnen und aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung gemäß der Richtlinie 92/45/EWG als zum Genuß für Menschen tauglich erklärt worden <sup>(1)</sup>.
- b) Die Beförderungsmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.
- c) Die ganzen Wildtierkörper sind/das Wildfleisch ist <sup>(2)</sup> nach Durchführung durch ein Drittland für einen Mitgliedstaat bestimmt.

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

.....  
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

<sup>(1)</sup> Einschließlich Untersuchung auf Trichinen nach Artikel 3 Absatz 3.

<sup>(2)</sup> Nichtzutreffendes streichen.

## RICHTLINIE 92/65/EWG DES RATES

vom 13. Juli 1992

**über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den Handel mit Tieren, Samen, Eizellen und Embryonen in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Abschnitt I der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen**

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

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

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

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

In Erwägung nachstehender Gründe:

Lebende Tiere und Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind im Verzeichnis der unter Anhang II des Vertrags fallenden Erzeugnisse enthalten. Ihre Vermarktung trägt bei einem Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung zum Einkommen bei.

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

Die Gemeinschaft muß Maßnahmen zur schrittweisen Verwirklichung des Binnenmarktes bis zum 31. Dezember 1992 beschließen.

Im Hinblick auf die vorgenannten Zielsetzungen hat der Rat bereits tierseuchenrechtliche Vorschriften für Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen, Equiden, Geflügel und Brutier, Fische und Fischereierzeugnisse, Muscheln, Rinder- und Schweinesamen, Rinderembryonen, Frischfleisch, Geflügelfleisch, Erzeugnisse aus Fleisch sowie Wild- und Kaninchenfleisch verabschiedet.

Es erscheint geboten, tierseuchenrechtliche Vorschriften auch für das Inverkehrbringen von bislang nicht von solchen Regelungen erfaßten Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs zu erlassen.

Es empfiehlt sich vorzusehen, daß diese Richtlinie unbeschadet der Verordnung (EWG) Nr. 3626/82 des Rates vom

3. Dezember 1982 zur Anwendung des Übereinkommens über den internationalen Handel mit gefährdeten Arten freilebender Tiere und Pflanzen in der Gemeinschaft <sup>(4)</sup> Anwendung findet.

Für bestimmte technische Aspekte sind die Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen <sup>(5)</sup> und die Richtlinie 85/511/EWG des Rates vom 18. November 1985 zur Einführung von Maßnahmen der Gemeinschaft zur Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche <sup>(6)</sup> heranzuziehen.

Für die Durchführung der Kontrollen und die entsprechenden Folge- und Schutzmaßnahmen gelten die allgemeinen Vorschriften der Richtlinie 90/425/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Regelung der veterinärrechtlichen und tierzüchterischen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel mit lebenden Tieren und Erzeugnissen im Hinblick auf den Binnenmarkt <sup>(7)</sup>.

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

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

Die besonderen Verhältnisse, die in Irland sowie im Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland aufgrund ihrer Insellage und aufgrund der Tatsache gegeben sind, daß diese Staaten seit sehr langer Zeit tollwutfrei sind, rechtfertigen

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 327 vom 30. 12. 1989, S. 57, und ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 102.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 38 vom 19. 2. 1990, S. 134, und ABl. Nr. C 149 vom 18. 6. 1990, S. 263.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 62 vom 12. 3. 1990, S. 47, und ABl. Nr. C 182 vom 23. 7. 1990, S. 25.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 384 vom 31. 12. 1982, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 197/90 (AbI. Nr. L 29 vom 31. 1. 1990, S. 1).

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 1977/64. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/499/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 107).

<sup>(6)</sup> ABl. Nr. L 315 vom 26. 11. 1985, S. 11. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 90/423/EWG (AbI. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 13).

<sup>(7)</sup> ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 29. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

tigen die besonderen Bestimmungen, mit denen sich sicherstellen läßt, daß durch das Inverkehrbringen von nicht aus dem Vereinigten Königreich bzw. aus Irland stammenden Hunden und Katzen nicht die Tollwut in diese Staaten eingeschleppt wird; die Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen der Mitgliedstaaten wird durch diese Bestimmungen jedoch nicht berührt.

Die Gesundheitsbescheinigung stellt das geeignetste Mittel zur Gewährleistung und zur Kontrolle der Einhaltung dieser Anforderungen dar.

Zur Aufrechterhaltung der gesundheitlichen Lage in der Gemeinschaft sind die in dieser Richtlinie genannten Tiere und Erzeugnisse tierischen Ursprungs bei ihrer Vermarktung den Mindestanforderungen für den Handel zu unterwerfen; deren Einhaltung ist gemäß den Grundsätzen und Vorschriften der Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen <sup>(1)</sup> zu kontrollieren.

Es ist ein Verfahren zur Einführung einer engen Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses vorzusehen.

Der in Artikel 29 auf den 1. Januar 1994 festgelegte Zeitpunkt für die Umsetzung der Richtlinie sollte keine Auswirkung auf die Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen zum 1. Januar 1993 haben —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

## KAPITEL I

### Allgemeine Vorschriften

#### Artikel 1

Diese Richtlinie regelt die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den Handel mit Tieren, Samen, Eizellen und Embryonen in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Abschnitt I der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen.

Diese Richtlinie gilt unbeschadet der Vorschriften, die im Rahmen der Verordnung (EWG) Nr. 3626/82 erlassen wurden.

Sie läßt die einzelstaatlichen Vorschriften für Heimtiere unberührt; die Beibehaltung solcher Vorschriften darf jedoch die Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen zwischen den Mitgliedstaaten nicht beeinträchtigen.

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

## Artikel 2

- (1) Im Sinne dieser Richtlinie gelten als
- a) „Handel“: Handel im Sinne des Artikels 2 Nummer 3 der Richtlinie 90/425/EWG;
  - b) „Tiere“: Tiere anderer als der in den Richtlinien 64/432/EWG, 90/426/EWG <sup>(2)</sup>, 90/539/EWG <sup>(3)</sup>, 91/67/EWG <sup>(4)</sup>, 91/68/EWG <sup>(5)</sup>, 91/492/EWG <sup>(6)</sup> und 91/493/EWG <sup>(7)</sup> genannten Arten;
  - c) „amtlich zugelassene Einrichtung, amtlich zugelassenes Institut oder amtlich zugelassenes Zentrum“: jede ständige, auf ein geographisches Gebiet beschränkte und gemäß Artikel 13 zugelassene Einrichtung, in der eine oder mehrere Tierarten zu kommerziellen oder nicht-kommerziellen Zwecken und ausschließlich mit einer oder mehreren der folgenden Zielsetzungen üblicherweise gehalten oder gezüchtet werden:
    - Ausstellung dieser Tiere und Belehrung der Öffentlichkeit,
    - Arterhaltung,
    - wissenschaftliche Grundlagenforschung oder angewandte Forschung oder Tierzucht zum Zweck dieser Forschung;
  - d) „anzeigepflichtige Krankheiten“: die in Anhang A aufgeführten Krankheiten.

(2) Darüber hinaus finden die Begriffsbestimmungen gemäß Artikel 2 der Richtlinien 64/432/EWG, 91/67/EWG und 90/539/EWG, ausgenommen diejenigen für zugelassene Zentren und Einrichtungen, sinngemäß Anwendung.

<sup>(2)</sup> Richtlinie 90/426/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Festlegung der tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Verbringen von Equiden und für ihre Einfuhr aus Drittländern (AbI. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, Seite 42). Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

<sup>(3)</sup> Richtlinie 90/539/EWG des Rates vom 15. Oktober 1990 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit Geflügel und Bruteiern und für ihre Einfuhr aus Drittländern (AbI. Nr. L 303 vom 31. 10. 1990, S. 6). Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/67/EWG (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

<sup>(4)</sup> Richtlinie 91/67/EWG des Rates vom 28. Januar 1991 betreffend die tierseuchenrechtlichen Vorschriften für die Vermarktung von Tieren und anderen Erzeugnissen der Aquakultur (AbI. Nr. L 46 vom 19. 2. 1991, S. 1).

<sup>(5)</sup> Richtlinie 91/68/EWG des Rates vom 28. Januar 1991 zur Regelung tierseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Schafen und Ziegen (AbI. Nr. L 46 vom 19. 2. 1991, S. 19).

<sup>(6)</sup> Richtlinie 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 1).

<sup>(7)</sup> Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen (AbI. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 15).

## KAPITEL II

## Vorschriften für den Handel

## Artikel 3

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß der Handel gemäß Artikel 1 Absatz 1 nur aus tierseuchenrechtlichen Gründen untersagt oder beschränkt wird, die sich aus der Anwendung dieser Richtlinie oder anderer gemeinschaftlicher Rechtsvorschriften, insbesondere der Anwendung etwaiger Schutzmaßnahmen, ergeben.

## Artikel 4

Die Mitgliedstaaten ergreifen die erforderlichen Maßnahmen, damit zum Zweck der Anwendung von Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe a) der Richtlinie 90/425/EWG die in den Artikeln 5 bis 10 aufgeführten Tiere unbeschadet von Artikel 13 und den gemäß Artikel 24 zu erlassenden besonderen Bedingungen nur in den Handel kommen, wenn sie den Bedingungen im Sinne der Artikel 5 bis 10 genügen und aus Betrieben oder Handelsunternehmen nach Artikel 12 Absätze 1 und 3 stammen, die bei der zuständigen Behörde eingetragen sind und die sich zu diesem Zweck verpflichten,

- die von ihnen gehaltenen Tiere regelmäßig gemäß Artikel 3 Absatz 3 der Richtlinie 90/425/EWG untersuchen zu lassen;
- der zuständigen Behörde neben dem Auftreten anzeigepflichtiger Krankheiten das Auftreten von in Anhang B genannten Krankheiten zu melden, für die der betreffende Mitgliedstaat ein Bekämpfungs- bzw. Überwachungsprogramm eingerichtet hat;
- die einzelstaatlichen spezifischen Maßnahmen zur Bekämpfung einer Krankheit zu beachten, die für einen bestimmten Mitgliedstaat von besonderer Bedeutung ist und von einem nach Artikel 14 erstellten Programm oder einem Beschluß gemäß Artikel 15 Absatz 2 erfaßt wird;
- zu Handelszwecken nur solche Tiere in Verkehr zu bringen, die keinerlei Krankheitszeichen aufweisen und aus Betrieben bzw. Gebieten stammen, die keinerlei tierseuchenrechtlich begründeten Sperrmaßnahmen unterworfen sind, und — was Tiere anbelangt, für die keine Gesundheitsbescheinigung bzw. kein Handelsdokument gemäß den Artikeln 5 bis 11 mitgeführt wird — nur solche Tiere, für die eine Eigenbescheinigung des Betriebsinhabers mitgeführt wird, in der dieser bestätigt, daß die betreffenden Tiere zum Zeitpunkt des Versands keinerlei sichtbares Krankheitszeichen aufweisen und daß sein Betrieb keinen einschränkenden tierseuchenrechtlichen Maßnahmen unterliegt;
- den Anforderungen zu genügen, die eine artgerechte Tierhaltung ermöglichen.

## Artikel 5

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Affen (*Simiae* und *Prosimiae*) nur in den Handel gebracht werden, wenn sie aus von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten

gemäß Artikel 13 amtlich zugelassenen Einrichtungen, Instituten oder Zentren stammen und für solche bestimmt sind, und daß ihnen eine dem Muster in Anhang E entsprechende tierärztliche Bescheinigung beigegeben ist, deren Rubrik „Bestätigungsvermerk“ vom amtlichen Tierarzt der Ursprungseinrichtung bzw. des Ursprungsinstituts oder -zentrums ausgefüllt werden muß, um den Gesundheitszustand der Tiere zu garantieren.

(2) Die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats kann abweichend von Absatz 1 genehmigen, daß zugelassene Einrichtungen, Institute oder Zentren Affen von Privatpersonen erwerben.

## Artikel 6

A. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß unbeschadet der Artikel 14 und 15 Huftiere der nicht von den Richtlinien 64/432/EWG, 90/426/EWG und 91/68/EWG erfaßten Arten nur dann in den Handel gebracht werden, wenn sie folgenden Anforderungen genügen:

## 1. Allgemein

- a) müssen sie gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe c) der Richtlinie 90/425/EWG gekennzeichnet werden;
- b) dürfen sie nicht im Rahmen eines Programms zur Ausrottung einer ansteckenden Krankheit Gegenstand der Merzung sein;
- c) dürfen sie nicht gegen Maul- und Klauenseuche geimpft worden sein und müssen sie den einschlägigen Anforderungen der Richtlinie 85/511/EWG und des Artikels 4a der Richtlinie 64/432/EWG genügen;
- d) müssen sie aus einem Betrieb nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben b) und c) der Richtlinie 64/432/EWG stammen, der nicht Gegenstand tierseuchenrechtlicher Maßnahmen, insbesondere der gemäß den Richtlinien 85/511/EWG, 80/217/EWG<sup>(1)</sup> und 91/68/EWG getroffenen Maßnahmen, ist und in dem diese Tiere ununterbrochen seit ihrer Geburt bzw. in der Zeitspanne von 30 Tagen vor dem Versand gehalten worden sind;
- e) müssen sie, wenn sie eingeführt worden sind, — aus einem Drittland stammen, das in der in die Liste nach Artikel 3 der Richtlinie 72/462/EWG<sup>(2)</sup> aufzunehmenden Spalte „sonstige Huftiere“ aufgeführt ist;

(1) Richtlinie 80/217/EWG des Rates vom 22. Januar 1980 über Maßnahmen der Gemeinschaft zur Bekämpfung der klassischen Schweinepest (ABl. Nr. L 47 vom 21. 2. 1980, S. 11). Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 87/486/EWG (ABl. Nr. L 280 vom 3. 10. 1987, S. 21).

(2) Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung tierseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen, von frischem Fleisch oder von Fleischerzeugnissen aus Drittländern (ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28). Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/497/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 69).

— bestimmte tierseuchenrechtliche Bedingungen erfüllen, die nach dem Verfahren des Artikels 26 festzulegen und den Anforderungen des vorliegenden Artikels zumindest gleichwertig sind;

- f) muß für sie eine Bescheinigung gemäß dem Muster in Anhang E mitgeführt werden, die durch folgende Bestätigung zu ergänzen ist:

**„Bestätigung**

Der Unterzeichnete (amtlicher Tierarzt) bestätigt, daß das Tier (nicht unter die Richtlinie 64/432/EWG fallender Wiederkäuer/fallendes Schwein (a))

- a) zur Art ..... gehört;
- b) bei der Untersuchung keine klinischen Anzeichen der Krankheiten aufweist, für die es anfällig ist;
- c) aus einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien, amtlich anerkannt brucellosefreien bzw. brucellosefreien Bestand oder aus einem Betrieb stammt, der keinen Beschränkungen im Zusammenhang mit der Schweinepest unterliegt (a) oder in dem es mit negativem Ergebnis den in Artikel 6 Absatz 2 Buchstabe a) Ziffer ii) der Richtlinie 92/65/EWG vorgesehenen Tests unterzogen worden ist.

(a) Unzutreffendes streichen.“

**2. Wiederkäuer**

- a) müssen aus einem Bestand stammen, der amtlich anerkannt tuberkulosefrei und amtlich anerkannt brucellosefrei bzw. brucellosefrei gemäß der Richtlinie 64/432/EWG oder der Richtlinie 91/68/EWG ist, und hinsichtlich der tierseuchenrechtlichen Bestimmungen den einschlägigen, in Artikel 3 Absatz 2 Buchstaben c), d), f), g) und h) der Richtlinie 64/432/EWG oder in Artikel 3 der Richtlinie 91/68/EWG für Rinder vorgesehenen Anforderungen genügen;
- b) müssen, wenn sie nicht aus einem Bestand stammen, der den unter Buchstabe a) genannten Anforderungen genügt, aus einem Betrieb stammen, in dem während der Zeitspanne von 42 Tagen vor dem Verladen der Tiere kein Fall von Brucellose und Tuberkulose festgestellt worden ist und in dem die Wiederkäuer in den letzten 30 Tagen vor dem Versand mit negativem Ergebnis folgenden Untersuchungen unterzogen worden sind:

- einem Test zum Nachweis einer Reaktion auf Tuberkulose und
- einem Test zum Nachweis, daß sie frei von Brucellose-Antikörpern sind.

Die Anforderungen an diese Tests und für die Bestimmung des Status der Betriebe in bezug auf Tuberkulose und Brucellose werden nach dem Verfahren des Artikels 26 festgelegt.

Solange diese Festlegung nicht erfolgt ist, gelten — insbesondere hinsichtlich Tuberkulose — weiterhin die einzelstaatlichen Regelungen.

**3. Schweine**

- a) dürfen nicht aus einem Gebiet stammen, über das im Zusammenhang mit der afrikanischen Schweinepest Sperrmaßnahmen gemäß Artikel 9a der Richtlinie 64/432/EWG verhängt wurden;
- b) müssen aus einem Betrieb stammen, der keiner der im Zusammenhang mit der klassischen Schweinepest in der Richtlinie 80/217/EWG vorgesehenen Beschränkungen unterliegt;
- c) müssen aus einem gemäß den Anforderungen der Richtlinie 64/432/EWG brucellosefreien Bestand stammen und den in der Richtlinie 64/432/EWG für Schweine vorgesehenen einschlägigen tierseuchenrechtlichen Anforderungen genügen;
- d) müssen, wenn sie nicht aus einem Bestand stammen, der den unter Buchstabe c) genannten Bedingungen genügt, in der Zeitspanne von 30 Tagen vor ihrem Versand mit negativem Ergebnis einem Test zum Nachweis, daß sie frei von Brucellose-Antikörpern sind, unterzogen worden sein.

**B. Die Richtlinie 64/432/EWG wird wie folgt geändert:**

1. In Artikel 2 Buchstaben b) und c) wird das Wort „Rinder“ ersetzt durch „Rinder (einschließlich der Art *Bubalus bubalus*)“.
2. Folgender Artikel wird eingefügt:

*„Artikel 10a*

Nach dem Verfahren des Artikels 12 können die Gesundheitsbescheinigungen, deren Muster in Anlage F wiedergegeben sind, insbesondere zur Berücksichtigung der Anforderungen des Artikels 6 der Richtlinie 92/65/EWG geändert oder ergänzt werden.“

*Artikel 7*

- A. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß nicht unter die Richtlinie 90/539/EWG fallende Vögel nur dann in den Handel gebracht werden können, wenn sie folgenden Anforderungen genügen:**

**1. Allgemein gilt, daß die Vögel**

- a) aus einem Betrieb stammen müssen, in dem in den letzten 30 Tagen vor dem Versand keine Geflügelgrippe festgestellt worden ist;
- b) aus einem Betrieb bzw. einem Gebiet stammen müssen, der/das keinen Beschränkungen im Rahmen der Maßnahmen zur Bekämpfung der Newcastle-Krankheit unterworfen ist.

Bis zur Durchführung der in Artikel 19 der Richtlinie 90/539/EWG vorgesehenen Gemeinschaftsmaßnahmen bleiben die einzelstaatlichen Auflagen zur Bekämpfung der Newcastle-Krankheit — unter Einhaltung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages — gültig;

- c) gemäß Artikel 10 Absatz 1 dritter Gedankenstrich der Richtlinie 91/496/EWG, wenn sie aus einem Drittland eingeführt worden sind, in dem Betrieb, in den sie nach der Verbringung in das Gebiet der Gemeinschaft aufgenommen worden sind, in Quarantäne verblieben sein müssen.

## 2. Für Papageienvögel gilt außerdem, daß

- a) sie nicht aus einem Betrieb stammen bzw. mit Tieren aus einem Betrieb in Berührung gekommen sein dürfen, in dem Psittakose (*Chlamida psittaci*) festgestellt worden ist.

Die Sperrfrist beträgt mindestens zwei Monate nach Feststellung des letzten Falles und Durchführung einer nach dem Verfahren des Artikels 26 anerkannten Behandlung unter tierärztlicher Aufsicht;

- b) sie gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe c) der Richtlinie 90/425/EWG gekennzeichnet sein müssen.

Die Verfahren zur Kennzeichnung der Papageienvögel, namentlich der kranken Papageienvögel, werden nach dem Verfahren des Artikels 26 festgelegt;

- c) für sie ein Handelsdokument mit dem Sichtvermerk des amtlichen Tierarztes oder des Tierarztes mitgeführt werden muß, der für den Ursprungsbetrieb bzw. das Ursprungshandelsunternehmen zuständig ist und dem die zuständige Behörde diese Zuständigkeit übertragen hat.

- B. In Artikel 2 Absatz 2 Nummer 2 der Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild<sup>(1)</sup> werden in der fünften Zeile nach den Worten „der Richtlinie 90/539/EWG genannten Arten“ die Worte „und der Laufvögel (Flachbrustvögel)“ eingefügt.

In Artikel 2 Absatz 2 Nummer 1 der Richtlinie 90/539/EWG des Rates vom 15. Oktober 1990 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit Geflügel und Bruteiern und für ihre Einfuhr aus Drittländern<sup>(2)</sup> werden nach den Worten „und Rebhühner“ die Worte „sowie Laufvögel (Flachbrustvögel)“ eingefügt.

(1) ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 41.

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

## Artikel 8

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Bienen (*Apis mellifera*) nur dann in den Handel gebracht werden können, wenn sie folgenden Anforderungen genügen:

- a) Sie müssen aus einem Gebiet stammen, über das keine Sperre wegen bössartiger Faulbrut verhängt wurde.

Die Sperrfrist beträgt mindestens 30 Tage nach Feststellung des letzten Falles und dem Zeitpunkt, zu dem alle Bienenstöcke in einem Umkreis von 3 km von der zuständigen Behörde kontrolliert und alle befallenen Bienenstöcke verbrannt bzw. behandelt und anschließend von der zuständigen Behörde kontrolliert und nicht beanstandet worden sind.

Die für Bienen (*Apis mellifera*) geltenden Anforderungen oder gleichwertige Anforderungen können gemäß dem Verfahren des Artikels 26 nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses auf Hummeln ausgedehnt werden.

- b) Für sie muß eine Gesundheitsbescheinigung gemäß dem Muster in Anhang E mitgeführt werden, deren Rubrik „Bestätigungsvermerk“ von der zuständigen Behörde ausgefüllt werden muß, um die Einhaltung der Anforderungen des Buchstaben a) zu bestätigen.

## Artikel 9

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Hasentiere nur dann in den Handel gebracht werden können, wenn sie den folgenden Anforderungen genügen:

- a) Sie dürfen nicht aus einem Betrieb stammen oder mit Tieren aus einem Betrieb in Berührung gekommen sein, in dem während des letzten Monats Tollwut aufgetreten ist oder der Verdacht auf Tollwut bestanden hat.
- b) Sie müssen aus einem Betrieb stammen, in dem kein Tier klinische Anzeichen von Myxomatose aufweist.

(2) Mitgliedstaaten, die für das Inverkehrbringen von Hasentieren in ihr Hoheitsgebiet eine Gesundheitsbescheinigung vorschreiben, können verlangen, daß für die für sie bestimmten Tiere eine Gesundheitsbescheinigung gemäß dem Muster in Anhang E mitgeführt wird, die durch folgenden Bestätigungsvermerk ergänzt wird:

„Der Unterzeichnete, . . . . ., bestätigt, daß das genannte Los den Anforderungen des Artikels 9 der Richtlinie 92/65/EWG genügt und daß die Tiere bei der Untersuchung keinerlei klinische Anzeichen einer Krankheit aufgewiesen haben.“

Dieser Bestätigungsvermerk muß von dem amtlichen Tierarzt oder von dem Tierarzt, der für den Ursprungsbetrieb zuständig ist und dem die zuständige Behörde diese Zuständigkeit übertragen hat, bzw., im Fall einer gewerblichen Zucht von Hasentieren, vom amtlichen Tierarzt ausgestellt sein.

Mitgliedstaaten, die von dieser Möglichkeit Gebrauch machen wollen, unterrichten die Kommission, die sich

vergewissern muß, daß die Anforderung des Unterabsatzes 1 eingehalten wird.

(3) Irland und das Vereinigte Königreich können die Vorlage einer Gesundheitsbescheinigung verlangen, in der bestätigt wird, daß die Anforderung des Absatzes 1 Buchstabe a) eingehalten wird.

#### Artikel 10

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß der Handel mit Frettchen, Nerzen und Füchsen, die aus einem Betrieb stammen oder mit Tieren aus einem Betrieb in Berührung gekommen sind, in dem während der letzten sechs Monate Tollwut aufgetreten ist oder ein Verdacht auf Tollwut bestanden hat, und sofern sie keinem systematischen Impfprogramm unterzogen werden, untersagt ist.

(2) Für den Handel zwischen Mitgliedstaaten, mit Ausnahme des Handels zwischen den in Absatz 3 genannten Mitgliedstaaten, müssen Katzen und Hunde folgenden Anforderungen genügen:

a) Für mehr als drei Monate alte Tiere gilt, daß

- sie am Tag der Verbringung aus dem Betrieb kein Anzeichen einer Krankheit aufweisen dürfen, insbesondere nicht von ansteckenden artspezifischen Krankheiten;
- sie entsprechend den nach dem Verfahren des Artikels 26 festzulegenden Einzelheiten tätowiert oder mit einem „Mikrochip“-Erkennungssystem ausgestattet sein müssen;
- sie nach Erreichen des Alters von drei Monaten mit einem nach dem Verfahren des Artikels 26 anerkannten inaktivierten Impfstoff mit einem Wirkungsgrad von mindestens einer Internationalen Antigen-Einheit (WHO-Norm), der entsprechend dem Wirksamkeitstest nach der im Europäischen Arzneibuch beschriebenen Methode gemessen wurde, gegen Tollwut geimpft worden sein und jedes Jahr oder in Zeitabständen, die vom Versandmitgliedstaat für diesen Impfstoff genehmigt worden sind, eine Auffrischungsimpfung erhalten haben müssen.

Die Impfung ist von einem amtlichen Tierarzt oder dem Tierarzt zu bescheinigen, der für den Herkunftsbetrieb zuständig ist und dem die zuständige Behörde diese Zuständigkeit übertragen hat. Auf der Impfbescheinigung sind die Bezeichnung des Impfstoffes und die Nummer des Loses (nach Möglichkeit in Form von Aufklebern) anzugeben;

- sie gegen Hundestaupe geimpft worden sein müssen, wenn es sich um Hunde handelt;
- ein individueller Ausweis mit den Impfdaten mitzuführen ist, der es erlaubt, das Tier eindeutig zu identifizieren, und/oder eine Bescheinigung gemäß dem Muster in Anhang E, die durch folgenden Bestätigungsvermerk zu ergänzen ist, welcher vom amtlichen Tierarzt oder von dem Tierarzt auszufüllen ist, der für den Herkunftsbetrieb zuständig ist und dem die zuständige Behörde diese Zuständigkeit übertragen hat:

„Der Unterzeichnete, ....., bestätigt, daß die in dieser Bescheinigung genannten Katzen/Hunde den Anforderungen von Artikel 10 Absatz 2 Buchstaben a) und b) und Absatz 3 Buchstabe b) der Richtlinie 92/65/EWG (a) genügen und aus einem Betrieb stammen, in dem im Verlauf der letzten sechs Monate kein Fall von Tollwut festgestellt worden ist.

(a) Unzutreffendes streichen.“

b) Weniger als drei Monate alte Tiere

- müssen den Anforderungen von Buchstabe a) erster und fünfter Gedankenstrich genügen;
- dürfen nicht aus einem Betrieb stammen, für den aus tiergesundheitlichen Gründen Beschränkungen bei der Verbringung von Tieren gelten;
- müssen im Herkunftsbetrieb geboren und seit ihrer Geburt in Gefangenschaft gehalten worden sein.

(3) Abweichend von Absatz 2 unterliegt das Inverkehrbringen von Katzen und Hunden mit Herkunft aus anderen Ländern als dem Vereinigten Königreich und Irland vom 1. Juli 1994 an in diesen beiden Ländern folgenden Bedingungen:

a) Allgemein gilt für Katzen und Hunde, daß

- i) sie aus einem eingetragenen Betrieb stammen müssen, wobei die Eintragung von der zuständigen Behörde aufzuheben ist, wenn die Voraussetzungen nach Artikel 4 nicht mehr erfüllt sind;
- ii) sie am Tag der Verbringung aus dem obengenannten Betrieb keinerlei Anzeichen einer ansteckenden Krankheit aufweisen dürfen;
- iii) sie entsprechend den nach dem Verfahren des Artikels 26 festzulegenden Einzelheiten mit einem Erkennungssystem ausgestattet sein müssen;
- iv) sie in dem Betrieb geboren und dort seit ihrer Geburt in Gefangenschaft gehalten worden sein müssen, ohne mit für Tollwut anfälligen Wildtieren in Berührung gekommen zu sein;
- v) sie, soweit es sich um Hunde handelt, gegen Hundestaupe geimpft worden sein müssen;
- vi) sie in einem von der zuständigen Behörde des Versandmitgliedstaats für diesen Zweck anerkannten Beförderungsmittel transportiert werden müssen;
- vii) für sie ein individueller Impfpfaß mit den Impfdaten mitgeführt werden muß, der es ermöglicht, das Tier und dessen Herkunft eindeutig zu identifizieren, sowie eine Bescheinigung gemäß einem nach dem Verfahren des Artikels 26 zu erstellenden Muster, die vom amtlichen Tierarzt oder dem Tierarzt, der für den Herkunftsbetrieb zuständig ist und dem die zuständige Behörde diese Zuständigkeit übertragen hat, auszufüllen ist.

b) Ferner gilt, daß sie

- i) entweder nach Erreichen des Alters von drei Monaten und mindestens sechs Monate vor dem Versand mit einem nach dem Verfahren des Artikels 26

anerkannten inaktivierten Impfstoff mit einem Wirkungsgrad von mindestens einer Internationalen Antigen-Einheit (WHO-Norm), der entsprechend dem Wirksamkeitstest nach der im Europäischen Arzneibuch beschriebenen Methode gemessen wurde, gegen Tollwut geimpft worden sein und jedes Jahr oder in Zeitabständen, die vom Versandmitgliedstaat für diesen Impfstoff genehmigt worden sind, eine Auffrischungsimpfung erhalten haben müssen.

Die Impfung ist von einem amtlichen Tierarzt oder dem Tierarzt zu bescheinigen, der für den Herkunftsbetrieb zuständig ist und dem die zuständige Behörde diese Zuständigkeit übertragen hat. Auf der Impfbescheinigung sind die Bezeichnung des Impfstoffes und die Nummer des Loses (nach Möglichkeit in Form von Aufklebern) anzugeben.

Darüber hinaus müssen sie nach einer Impfung einem serologischen Test unterzogen worden sein, der den Nachweis für einen schützenden Antikörpertiter von mindestens 0,5 Internationalen Einheiten erbringt und der gemäß den WHO-Vorschriften durchzuführen ist. Erfolgt dieser Test nach der Erstimpfung, so ist er zwischen dem ersten und dem dritten Monat nach der genannten Impfung durchzuführen;

- ii) oder, falls die Voraussetzungen nach Ziffer i) nicht erfüllt sind, unter Überwachung einer vom Bestimmungsmittgliedstaat zugelassenen Quarantänestation zugeführt werden müssen, um dort unter einer sechsmonatigen Quarantäne gestellt zu werden.

Die einzelstaatlichen Regelungen für Tollwut gelten weiterhin bis zum 1. Juli 1994, ohne daß dadurch die Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen zwischen den Mitgliedstaaten beeinträchtigt wird.

(4) Unbeschadet der Absätze 2 und 3 können Irland und das Vereinigte Königreich ihre nationalen Quarantänevorschriften für alle fleischfressenden Tiere, Primaten, Fledermäuse und andere tollwutanfällige Tiere beibehalten, soweit sie unter diese Richtlinie fallen und nicht nachgewiesen werden kann, da sie im Herkunftsbetrieb geboren und dort seit ihrer Geburt gehalten worden sind; die Beibehaltung dieser Vorschriften darf jedoch die Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen zwischen den Mitgliedstaaten nicht beeinträchtigen.

(5) Die Entscheidung 90/638/EWG wird wie folgt geändert:

1. In Artikel 1 wird folgender Gedankenstrich hinzugefügt:

— „Programme zur Bekämpfung der Tollwut: den Kriterien gemäß Anhang III.“

2. Folgender Anhang wird hinzugefügt:

#### „ANHANG III

##### Kriterien für die Programme gegen die Tollwut

Die Programme gegen die Tollwut müssen zumindest folgendes umfassen:

- a) die in den Nummern 1 bis 7 des Anhangs I aufgeführten Kriterien;
- b) eingehende Informationen über die Region(en), in der (denen) die orale Immunisierung der Füchse stattfindet, sowie über ihre natürlichen Grenzen. Diese Region(en) erstreckt (erstrecken) sich über mindestens 6 000 Quadratkilometer bzw. über das gesamte Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats und kann (können) angrenzende Gebiete von Drittländern umfassen;
- c) eingehende Informationen über die vorgeschlagenen Impfungen sowie über das System der Verteilung, die Dichte und die Häufigkeit des Auslegens der Köder;
- d) gegebenenfalls alle Einzelheiten sowie Kosten und Ziel der Maßnahmen zur Erhaltung oder zum Schutz der Flora und Fauna, die von freien Wohlfahrtsverbänden in dem von diesen Projekten betroffenen Gebiet durchgeführt werden.

(6) Der Rat bestimmt auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit ein Institut, das für die Aufstellung der für die Normung der serologischen Tests erforderlichen Kriterien verantwortlich ist, und entscheidet über dessen Aufgaben.

(7) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Kosten, die aufgrund der Durchführung des serologischen Tests entstehen, zu Lasten der Einführer gehen.

(8) Dieser Artikel wird nach Maßgabe der Entwicklung der Lage in den Mitgliedstaaten in bezug auf die Tollwut vor dem 1. Januar 1997 insbesondere im Hinblick auf die Anwendung des serologischen Tests nach Absatz 3 Buchstabe b) überprüft.

#### Artikel 11

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß unbeschadet der gemäß den Artikeln 21 und 23 zu fassenden Beschlüsse nur Samen, Eizellen und Embryonen zum Handel zugelassen werden, die den Bedingungen der Absätze 2, 3 und 4 genügen.

(2) Samen von Schafen, Ziegen und Pferden muß unbeschadet etwaiger für die Aufnahme bestimmter spezifischer Rassen in die Zuchtbücher einzuhaltender Kriterien

— im Hinblick auf die künstliche Besamung in einer Station bzw. einem Zentrum, die/das in gesundheitlicher Hinsicht gemäß Anhang D Kapitel I zugelassen worden ist, bzw. — wenn es sich um Schafe und Ziegen handelt — abweichend davon in einem Betrieb entnommen und aufbereitet worden sein, der den Anforderungen der Richtlinie 91/68/EWG genügt;

— Tieren entnommen worden sein, die den Bedingungen des Anhangs D Kapitel II (Zulassung und Routinekontrolle der Tiere) entsprechen;

— gemäß Anhang D Kapitel III entnommen, aufbereitet und aufbewahrt worden sein;

— während seiner Beförderung in einen anderen Mitgliedstaat von einer Gesundheitsbescheinigung begleitet sein, die einem Muster entspricht, welches nach dem Verfahren des Artikels 26 festzulegen ist.

(3) Eizellen und Embryonen von Schafen/Ziegen, Schweinen und Pferden müssen

- von einem von der zuständigen Behörde des betreffenden Mitgliedstaats zugelassenen Entnahmeteam weiblichen Spendertieren, die den Bedingungen des Anhangs D Kapitel IV genügen, entnommen und in einem entsprechend eingerichteten Laboratorium aufbereitet worden sein;
- gemäß den Bestimmungen des Anhangs D Kapitel III aufbereitet und gelagert worden sein;
- beim Versand in einen anderen Mitgliedstaat von einer Gesundheitsbescheinigung begleitet sein, die einem Muster entspricht, welches nach dem Verfahren des Artikels 26 festzulegen ist.

Zur Besamung weiblicher Spendertiere verwendeter Samen muß im Fall von Schafen, Ziegen und Equiden den Bestimmungen des Absatzes 2 und im Fall von Schweinen den Bestimmungen der Richtlinie 90/429/EWG genügen. Etwaige zusätzliche Garantien können nach dem Verfahren des Artikels 26 festgelegt werden.

(4) Die Kommission legt vor dem 31. Dezember 1997 einen Bericht vor, der gegebenenfalls geeignete Vorschläge für die Anwendung dieses Artikels insbesondere unter Berücksichtigung der wissenschaftlichen und technischen Entwicklung enthält.

#### Artikel 12

(1) Die Kontrollvorschriften der Richtlinie 90/425/EWG finden insbesondere hinsichtlich der Durchführung der vorzunehmenden Kontrollen sowie der Folgemaßnahmen auf die unter die vorliegende Richtlinie fallenden Tiere, Samen, Eizellen und Embryonen Anwendung, für die eine Gesundheitsbescheinigung mitgeführt wird. Die übrigen Tiere müssen aus Betrieben stammen, die in bezug auf die Herkunfts- und Bestimmungskontrollen den Grundsätzen der genannten Richtlinie genügen.

(2) Artikel 10 der Richtlinie 90/425/EWG findet auf Tiere, Samen, Eizellen und Embryonen im Sinne der vorliegenden Richtlinie Anwendung.

(3) Zu Handelszwecken wird Artikel 12 der Richtlinie 90/425/EWG auf Handelsunternehmen ausgedehnt, die ständig oder gelegentlich Tiere gemäß den Artikeln 7, 9 und 10 halten.

(4) Die Angabe des Bestimmungsortes gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Richtlinie 90/425/EWG muß bei Tieren, Samen, Eizellen und Embryonen, für die eine Gesundheitsbescheinigung gemäß der vorliegenden Richtlinie mitgeführt wird, nach dem ANIMO-System erfolgen.

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

Verstoß gegen die Vorschriften dieser Richtlinie oder bei Zweifeln an der Gesundheit der in Artikel 1 genannten Tiere und an der Qualität der in Artikel 1 genannten Samen, Eizellen und Embryonen alle ihr sachdienlich erscheinenden Kontrollen durch.

(6) Die Mitgliedstaaten treffen die geeigneten Verwaltungs- oder strafrechtlichen Maßnahmen, um jeden Verstoß gegen diese Richtlinie zu ahnden, insbesondere wenn festgestellt wird, daß die ausgestellten Bescheinigungen oder Dokumente dem tatsächlichen Zustand der in Artikel 1 genannten Tiere nicht entsprechen, daß die Kennzeichnung der betreffenden Tiere bzw. Samen, Eizellen und Embryonen nicht dieser Richtlinie entspricht oder die betreffenden Tiere bzw. Erzeugnisse nicht den darin vorgesehenen Kontrollen unterzogen wurden.

#### Artikel 13

(1) Sofern für den Bestimmungsmitgliedstaat Garantien im Sinne der Artikel 14 und 15 gelten, ist beim Handel mit Tieren der Arten, die gegenüber den in den Anhängen A und B aufgeführten Krankheiten anfällig sind, sowie beim Handel mit Samen, Eizellen und Embryonen dieser Tiere zwischen gemäß Anhang C zugelassenen Einrichtungen, Instituten oder Zentren ein Frachtdokument mit den Angaben des Musters in Anhang E vorzuweisen. In diesem Dokument, das durch den Tierarzt auszufüllen ist, der für die Herkunftseinrichtung, das Herkunftsinstitut oder das Herkunftszentrum zuständig ist, ist zu bescheinigen, daß die Tiere, der Samen, die Eizellen oder die Embryonen aus einer Einrichtung, einem Institut oder einem Zentrum stammen, die gemäß Anhang C zugelassen wurden; das Dokument ist während der Beförderung dieser Tiere und Erzeugnisse mitzuführen.

(2) a) Um zugelassen zu werden, müssen die Einrichtungen, Institute oder Zentren hinsichtlich der anzeigepflichtigen Krankheiten der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats alle einschlägigen Belege im Zusammenhang mit den Anforderungen nach Anhang C vorlegen.

b) Nach Erhalt der Unterlagen zum Antrag auf Zulassung oder Wiedenzulassung prüft die zuständige Stelle die Unterlagen anhand der darin enthaltenen Angaben und gegebenenfalls der Ergebnisse von an Ort und Stelle durchgeführten Kontrollen.

c) Die zuständige Behörde entzieht die Zulassung gemäß Anhang C Nummer 3.

d) Jeder Mitgliedstaat übermittelt der Kommission das Verzeichnis der zugelassenen Einrichtungen, Institute oder Zentren sowie jede Änderung dieses Verzeichnisses. Die Kommission gibt diese Angaben an die anderen Mitgliedstaaten weiter.

#### Artikel 14

(1) Stellt ein Mitgliedstaat direkt oder unter Einschaltung der Tierhalter ein fakultatives oder obligatorisches Programm zur Bekämpfung oder Überwachung einer der in

Anhang B aufgeführten Krankheiten auf oder hat er ein solches Programm aufgestellt, so kann er dieses der Kommission vorlegen und macht dabei insbesondere folgende Angaben:

- Situation hinsichtlich der Krankheit in seinem Hoheitsgebiet;
- obligatorische Anzeige der Krankheit;
- Begründung des Programms unter Berücksichtigung der Schwere der Krankheit und des Kosten/Nutzen-Verhältnisses;
- geographisches Gebiet, in dem das Programm durchgeführt werden soll;
- unterschiedlicher Status für die Betriebe, für die jeweilige Art zu erfüllende Anforderungen bei der Aufnahme in den Tierhaltungsbetrieb sowie Testverfahren;
- Kontrollverfahren für das Programm, einschließlich des Ausmaßes der Beteiligung der Tierhalter an seiner Durchführung;
- Konsequenzen, die zu ziehen sind, wenn ein Betrieb, aus welchem Grund auch immer, seinen Status verliert;
- Maßnahmen, die zu ergreifen sind, wenn sich bei gemäß dem Programm durchgeführten Kontrollen ein positiver Befund ergibt;
- keine Diskriminierungen zwischen dem Handel im Hoheitsgebiet des betroffenen Mitgliedstaats und dem innergemeinschaftlichen Handel.

(2) Die Kommission prüft die von den Mitgliedstaaten übermittelten Programme. Die Programme können unter Beachtung der in Absatz 1 genannten Kriterien nach dem Verfahren des Artikels 26 genehmigt werden. Zur gleichen Zeit, spätestens jedoch drei Monate nach Vorlage der Programme, wird nach demselben Verfahren festgelegt, welche allgemeinen oder begrenzten ergänzenden Garantien im Handel verlangt werden können. Diese Garantien dürfen nicht über diejenigen hinausgehen, die der Mitgliedstaat im nationalen Rahmen anwendet.

(3) Die von den Mitgliedstaaten vorgelegten Programme können nach dem Verfahren des Artikels 26 geändert oder ergänzt werden. Nach demselben Verfahren können die in Absatz 2 genannten Garantien geändert werden.

#### Artikel 15

(1) Ist ein Mitgliedstaat der Auffassung, daß er völlig oder teilweise von einer der Krankheiten des Anhangs B, für die Tiere im Sinne dieser Richtlinie anfällig sind, frei ist, so legt er der Kommission die entsprechenden Begründungen vor. Er macht dabei insbesondere folgende Angaben:

- Art der Krankheit sowie Auftreten und Verlauf in seinem Hoheitsgebiet;
- Ergebnisse der Überwachungstests, gestützt auf serologische, mikrobiologische, pathologische oder epidemiologische Untersuchungen;

- Zeitpunkt, ab dem bereits die Pflicht zur Anzeige der Krankheit bei den zuständigen Behörden besteht;
- Dauer der durchgeführten Überwachung;
- gegebenenfalls Zeitraum, in dem die Impfung gegen die Krankheit untersagt war, und das von diesem Verbot betroffene geographische Gebiet;
- die Vorschriften, aufgrund derer sich nachprüfen läßt, daß die Krankheit erloschen ist.

(2) Die Kommission legt nach Prüfung der Begründungen im Sinne von Absatz 1 dem Ständigen Veterinärausschuß einen Beschluß zur Billigung oder Ablehnung des von dem betreffenden Mitgliedstaat unterbreiteten Plans vor. Im Fall der Billigung des Plans werden nach dem Verfahren des Artikels 26 die allgemeinen oder begrenzten ergänzenden Garantien festgelegt, die im Handel verlangt werden können. Diese Garantien dürfen nicht über diejenigen hinausgehen, die der Mitgliedstaat im nationalen Rahmen anwendet.

Bis zu diesem Beschluß kann der betreffende Mitgliedstaat im Handel an den entsprechenden zur Beibehaltung seines Status notwendigen Anforderungen festhalten.

(3) Der betreffende Mitgliedstaat teilt der Kommission jede Änderung der in Absatz 1 genannten Begründungen mit. Aufgrund der mitgeteilten Informationen können die gemäß Absatz 2 festgelegten Garantien nach dem Verfahren des Artikels 26 geändert oder aufgehoben werden.

### KAPITEL III

#### Vorschriften für die Einfuhr in die Gemeinschaft

##### Artikel 16

Die Vorschriften für die Einfuhr von Tieren, Samen, Eizellen und Embryonen im Sinne dieser Richtlinie müssen den Vorschriften in Kapitel II mindestens gleichwertig sein.

##### Artikel 17

(1) Zur einheitlichen Anwendung von Artikel 16 gelten nachstehende Absätze.

(2) Es dürfen nur Tiere, Samen, Eizellen und Embryonen im Sinne von Artikel 11 in die Gemeinschaft eingeführt werden, die folgenden Anforderungen genügen:

- a) Sie stammen aus einem Drittland, das in einer nach Absatz 3 Buchstabe a) aufzustellenden Liste aufgeführt ist.
- b) Es wird für sie eine Gesundheitsbescheinigung mitgeführt, die einem nach dem Verfahren des Artikels 26 zu erstellenden Muster entspricht und von der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes unterzeichnet ist und in der bescheinigt wird, daß die Tiere, der Samen, die Eizellen

oder die Embryonen den Zusatzbedingungen entsprechen bzw. gleichwertige Garantien im Sinne von Absatz 4 bieten oder aus zugelassenen Zentren, Einrichtungen, Instituten oder Entnahmestationen stammen, die diese Garantien bieten.

(3) Nach dem Verfahren des Artikels 26 wird folgendes festgelegt:

- a) unbeschadet der Liste nach Artikel 6 Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe e) eine vorläufige Liste der Drittländer oder Teile von Drittländern, die in der Lage sind, den Mitgliedstaaten und der Kommission vor dem in Artikel 29 bezeichneten Zeitpunkt Garantien zu bieten, die den in Kapitel II vorgesehenen Garantien gleichwertig sind, sowie die Liste derjenigen Entnahmestationen, für die sie diese Garantien zu bieten vermögen.

Diese vorläufige Liste wird ausgehend von den Listen der von den zuständigen Behörden zugelassenen und kontrollierten Betriebe aufgestellt, nachdem sich die Kommission vorher vergewissert hat, daß diese Betriebe den Grundsätzen und Grundregeln dieser Richtlinie entsprechen;

- b) die aktualisierte Fassung dieser Liste nach Maßgabe der in Absatz 5 vorgesehenen Kontrollen;
- c) die besonderen tierseuchenrechtlichen Bedingungen — insbesondere zum Schutz der Gemeinschaft gegen bestimmte exotische Krankheiten — oder Garantien, die den in dieser Richtlinie vorgesehenen gleichwertig sind.

Die für die Drittländer festgelegten besonderen Bedingungen und gleichwertigen Garantien dürfen nicht günstiger sein als die Bedingungen und Garantien des Kapitels II.

(4) In die in Absatz 3 genannte Liste können nur die Drittländer oder Teilgebiete von Drittländern aufgenommen werden,

- a) aus denen Einfuhren nicht
- aufgrund einer der Krankheiten gemäß Anhang A oder sonstiger in bezug auf die Gemeinschaft exotischer Krankheiten,
  - aufgrund der Artikel 6, 7 und 14 der Richtlinie 72/462/EWG und des Artikels 17 der Richtlinien 91/495/EWG und 71/118/EWG <sup>(1)</sup> oder, im Fall der anderen unter diese Richtlinie fallenden Tiere, aufgrund eines gemäß dem Verfahren des Artikels 26 unter Berücksichtigung der tiergesundheitlichen Verhältnisse gefaßten Beschlusses
- verboten sind;

- b) die aufgrund ihrer Rechtsvorschriften und des Aufbaus ihres Veterinärdienstes und ihrer Inspektionsdienste, der Befugnisse dieser Dienste und der Aufsicht, der sie

<sup>(1)</sup> Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23). Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/654/EWG (ABl. Nr. L 353 vom 17. 12. 1990, S. 48).

unterliegen, gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 72/462/EWG anerkanntermaßen die Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften garantieren können;

- c) deren Veterinärdienst die Einhaltung von den Vorschriften des Kapitels II mindestens gleichwertigen Gesundheitsvorschriften garantieren kann.

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

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

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

(6) Solange die in Absatz 5 vorgesehenen Kontrollen noch nicht stattfinden, bleiben die einzelstaatlichen Bestimmungen für Inspektionen in Drittländern weiterhin anwendbar, mit der Maßgabe, daß bei diesen Inspektionen festgestellte Verstöße gegen die nach Absatz 3 gebotenen Garantien im Ständigen Veterinärausschuß gemeldet werden.

#### Artikel 18

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Tiere, Samen, Eizellen und Embryonen im Sinne dieser Richtlinie nur dann in die Gemeinschaft eingeführt werden, wenn

- für sie eine vom amtlichen Tierarzt ausgestellte Bescheinigung mitgeführt wird.

Die Musterbescheinigung wird für die jeweiligen Arten nach dem Verfahren des Artikels 26 festgelegt;

- sie den in den Richtlinien 90/675/EWG und 91/496/EWG <sup>(2)</sup> vorgesehenen Kontrollen unterzogen und nicht beanstandet worden sind;
- sie vor dem Versand in das Gebiet der Gemeinschaft einer Kontrolle unterzogen worden sind, bei der sich ein amtlicher Tierarzt davon überzeugt, daß die in der Richtlinie 91/628/EWG <sup>(3)</sup> vorgesehenen Transportbedingungen, insbesondere hinsichtlich der Wasser- und Futtermittelsversorgung, eingehalten werden;
- sie im Fall der in den Artikeln 5 bis 10 genannten Tiere vor der Einfuhr unter Quarantäne stehen, deren Einheiten nach dem Verfahren des Artikels 26 festzulegen sind.

<sup>(2)</sup> Richtlinie 91/496/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Tieren und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG, 90/425/EWG und 90/675/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

<sup>(3)</sup> Richtlinie 91/628/EWG des Rates vom 19. November 1991 über den Schutz von Tieren beim Transport und zur Änderung der Richtlinien 90/425/EWG und 91/496/EWG (ABl. Nr. L 340 vom 11. 12. 1991, S. 17).

(2) Bis zur Festlegung der Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel bleiben die einzelstaatlichen Vorschriften für Einfuhren aus einem Drittland, für das die betreffenden Anforderungen nicht auf Gemeinschaftsebene festgelegt wurden, weiterhin anwendbar, sofern sie nicht günstiger sind als die Vorschriften des Kapitels II.

#### Artikel 19

Nach dem Verfahren des Artikels 26 wird folgendes geregelt:

- a) die besonderen tierseuchenrechtlichen Bedingungen für die Einfuhr der verschiedenen Arten von Tieren, die für Zoos, Zirkusse, Vergnügungsparks oder Versuchslabore bestimmt sind, in die Gemeinschaft, sowie Art und Inhalt der jeweiligen Begleitpapiere;
- b) zum Schutz der betreffenden Gemeinschaftsarten zusätzliche Garantien, die über die für die einzelnen Tierarten gemäß dieser Richtlinie vorgesehenen Garantien hinausgehen.

#### Artikel 20

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

Unbeschadet der Einhaltung der in Absatz 1 genannten Bestimmungen und Grundsätze bleiben bis zum Beginn der Anwendung der Beschlüsse nach Artikel 8 Nummer 3 und Artikel 30 der Richtlinie 91/496/EWG die einschlägigen einzelstaatlichen Durchführungsbestimmungen zu Artikel 8 Nummern 1 und 2 der genannten Richtlinie anwendbar.

### KAPITEL IV

#### Gemeinsame und Schlußbestimmungen

#### Artikel 21

Die etwaigen Muster von Bescheinigungen für den Handel sowie die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den Handel mit Tieren, Samen, Eizellen und Embryonen, die nicht in den Artikeln 5 bis 11 genannt sind, werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 26 festgelegt.

#### Artikel 22

Die Anhänge zu dieser Richtlinie werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 26 geändert.

#### Artikel 23

Nach dem Verfahren des Artikels 26 können abweichend von Artikel 6 Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe e) und von

Kapitel II gegebenenfalls besondere Bedingungen für die Verbringung der Tiere, die von einem Zirkus oder von Schaustellern mitgeführt werden, und für den Handel mit Tieren, Samen, Eizellen und Embryonen, die für Zoos bestimmt sind, festgelegt werden.

#### Artikel 24

(1) Die Mitgliedstaaten werden ermächtigt vorzuschreiben, daß Tiere (einschließlich Volierenvögel), Samen, Eizellen und Embryonen im Sinne dieser Richtlinie, die durch das Hoheitsgebiet eines Drittlandes geführt wurden, nur gegen Vorlage einer Gesundheitsbescheinigung, in der die Einhaltung der Anforderungen dieser Richtlinie bescheinigt wird, in ihr Hoheitsgebiet verbracht werden dürfen.

(2) Die Mitgliedstaaten, die die Möglichkeit nach Absatz 1 in Anspruch nehmen, setzen die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses davon in Kenntnis.

#### Artikel 25

In Anhang A der Richtlinie 90/425/EWG wird folgender Verweis eingefügt:

„Richtlinie 91/65/EWG des Rates vom 13. Juli 1992 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den Handel mit Tieren, Samen, Eizellen und Embryonen in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Abschnitt I der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 54).“

#### Artikel 26

Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so wird der durch den Beschluß 68/361/EWG<sup>(1)</sup> eingesetzte Ständige Veterinärausschuß gemäß Artikel 17 der Richtlinie 89/662/EWG befaßt.

#### Artikel 27

Mitgliedstaaten, die eine andere Kontrollregelung anwenden, welche für die Verbringung von Tieren, Samen, Eizellen und Embryonen im Sinne dieser Richtlinie in ihrem Hoheitsgebiet Garantien bietet, die den in dieser Richtlinie vorgesehenen Garantien gleichwertig sind, können einander auf der Grundlage der Gegenseitigkeit eine Abweichung von Artikel 6 Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe f), von Artikel 8 Buchstabe b) und von Artikel 11 Absatz 1 Buchstabe d) gewähren.

#### Artikel 28

Nach dem Verfahren des Artikels 26 können für einen Zeitraum von drei Jahren Übergangsmaßnahmen erlassen

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

werden, um die Überleitung zu der neuen, in dieser Richtlinie vorgesehenen Regelung zu erleichtern.

*Artikel 29*

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 1. Januar 1994 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

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

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

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

*Artikel 30*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 13. Juli 1992.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

J. GUMMER

## ANHANG A

## IM RAHMEN DER VORLIEGENDEN RICHTLINIE ANZEIGEPFLICHTIGE KRANKHEITEN (a)

| Krankheiten                         | Betroffene Arten      |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Newcastle-Krankheit, Geflügelgrippe | Vögel                 |
| Psittakose                          | Papageienvögel        |
| Bösartige Faulbrut                  | Bienen                |
| Maul- und Klauenseuche              | Wiederkäuer           |
| Brucellose ( <i>Brucella</i> ssp.)  |                       |
| Tuberkulose                         |                       |
| Klassische Schweinepest             | Schweine              |
| Afrikanische Schweinepest           |                       |
| Maul- und Klauenseuche              |                       |
| Tollwut (b)                         | Alle anfälligen Arten |

(a) Unbeschadet der anzeigepflichtigen Krankheiten im Anhang I der Richtlinie 82/894/EWG.

(b) Gemäß Artikel 2 der Richtlinie 89/455/EWG.

## ANHANG B

VERZEICHNIS DER KRANKHEITEN, FÜR DIE IM RAHMEN DIESER RICHTLINIE EINZEL-  
STAATLICHE PROGRAMME ANERKANNT WERDEN KÖNNEN

|                      |  |
|----------------------|--|
| Nerze                | Virale Enteritis<br>Aleutenkrankheit                             |
| Bienen               | Gutartige Faulbrut<br>Varroatose und Milbenseuche                |
| Affen und Raubkatzen | Tuberkulose  |
| Wiederkäuer          | Tuberkulose  |
| Hasentiere           | Myxomatose<br>Virale und hämorrhagische Krankheiten<br>Tularämie |

## ANHANG C

## ZULASSUNGSBEDINGUNGEN FÜR EINRICHTUNGEN, INSTITUTE ODER ZENTREN

1. Für die amtliche Zulassung nach Artikel 13 Absatz 2 müssen die Einrichtungen, Institute oder Zentren im Sinne des Artikels 2 Absatz 1 Buchstabe c) folgende Bedingungen erfüllen:
  - a) Sie müssen deutlich begrenzt und gegenüber ihrer Umgebung abgeschlossen sein.
  - b) Sie müssen von landwirtschaftlichen Betrieben, deren Gesundheitsstatus durch sie gefährdet werden kann, hinreichend entfernt sein.
  - c) Sie müssen unter der Verantwortung eines Tierarztes<sup>(1)</sup> stehen, der für die Überwachung der Tiere zuständig ist; diese müssen jederzeit eingefangen, eingesperrt oder in einem Pferch, Verschlag, Käfig usw. in Verwahrung genommen werden können.
  - d) Sie müssen über einen geeigneten Quarantänebereich verfügen.
  - e) Sie müssen über einen oder mehrere geeignete Obduktionsräume verfügen.
  - f) Sie müssen frei von den in Anhang A aufgeführten Krankheiten und, was die Krankheiten anbelangt, die in dem betreffenden Land von einem Programm nach Artikel 14 erfaßt sind, frei von den in Anhang B aufgeführten Krankheiten sein.
  - g) Sie müssen über folgendes Buch führen:
    - Anzahl der anwesenden Tiere, aufgeschlüsselt nach Tierart und Altersgruppe,
    - Anzahl, Beförderungsdaten und klinische Daten aller zugehenden und abgehenden Tiere,
    - Quarantänebefunde,
    - Ergebnisse der in regelmäßigen Abständen durchgeführten Untersuchung der Ausscheidungen,
    - Ergebnisse der Blutuntersuchung und aller anderen Diagnoseverfahren,
    - Krankheitsfälle und gegebenenfalls durchgeführte Behandlungen,
    - Obduktionsergebnisse für alle im Betrieb verendeten sowie totgeborenen Tiere.
  - h) Sie müssen über Einrichtungen für die ordnungsgemäße Beseitigung der aufgrund einer Krankheit verendeten Tiere verfügen.
  - i) Sie müssen unter der Kontrolle eines amtlichen Tierarztes stehen, der mindestens zwei Gesundheitskontrollen pro Jahr durchführen muß.

Die Gesundheitskontrolle besteht mindestens aus

    - einer Inspektion aller anwesenden Tiere;
    - der Entnahme repräsentativer Proben bei den Arten, die gegenüber den in den Anhängen A und B aufgeführten Krankheiten<sup>(2)</sup> anfällig sind, oder der Untersuchung auf diese Krankheiten nach anderen Methoden. Die Proben müssen durch ein zugelassenes Laboratorium auf das Vorhandensein der in Anhang A aufgeführten Krankheitserreger untersucht werden, soweit diese für die einzelnen Arten in Frage kommen. Die Probenahmen können über das ganze Jahr verteilt werden.

Die Laboruntersuchung der bei der Gesundheitskontrolle genommenen Proben muß hinsichtlich der diesbezüglichen Krankheitserreger negative Ergebnisse erbracht haben;

    - der Prüfung der vorgeschriebenen Buchführung.
2. Die Zulassung bleibt bestehen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:
  - a) Die in das Zentrum oder Institut bzw. die Einrichtung verbrachten Tiere müssen aus einem anderen zugelassenen Zentrum oder Institut bzw. einer anderen zugelassenen Einrichtung stammen.
  - b) Tiere im Sinne der Richtlinie 64/432/EWG, die in einem zugelassenen Zentrum oder Institut bzw. einer zugelassenen Einrichtung gehalten werden, dürfen diese nur unter amtlicher Aufsicht verlassen.
  - c) In dem zugelassenen Zentrum oder Institut bzw. in der zugelassenen Einrichtung muß zweimal jährlich eine Gesundheitskontrolle gemäß Nummer 1 Buchstabe h) durchgeführt werden.
  - d) Die Laboruntersuchung der Proben muß hinsichtlich der Erreger der in den Anhängen A und B aufgeführten Krankheiten<sup>(2)</sup> negative Ergebnisse erbracht haben.

<sup>(1)</sup> Zuständig für die Einhaltung der tierseuchenrechtlichen Vorschriften dieser Richtlinie im täglichen Betrieb.

<sup>(2)</sup> Soweit eine dieser Krankheiten in den betreffenden Mitgliedstaaten anzeigepflichtig ist.

- e) Der zuständigen Behörde muß umgehend jeder anormale Sterbefall oder jedes andere Symptom gemeldet werden, das vermuten läßt, daß die Tiere von einer oder mehreren der in den Anhängen A und B aufgeführten Krankheiten <sup>(1)</sup> befallen sind.
3. Die Zulassung wird in folgenden Fällen ausgesetzt, wieder erteilt bzw. entzogen:
- a) Im Fall einer Meldung im Sinne von Nummer 2 Buchstabe d) setzt die zuständige Behörde die Zulassung des Zentrums oder Instituts bzw. der Einrichtung vorübergehend aus.
- b) Eine dem krankheitsverdächtigen Tier entnommene Probe ist an das zugelassene Laboratorium zu senden, um auf Vorhandensein der betreffenden Krankheitserreger untersucht zu werden. Die Untersuchungsergebnisse werden der zuständigen Behörde unverzüglich mitgeteilt.
- c) Nach Mitteilung des Verdachts auf eine der in den Anhängen A und B aufgeführten Krankheiten <sup>(1)</sup> handelt die zuständige Behörde hinsichtlich der Laboruntersuchung, der epizootologischen Untersuchung, der Bekämpfung der Krankheit und der Aussetzung der Zulassung so, als würde es sich um einen Krankheitsausbruch im Sinne der betreffenden Richtlinien über die Bekämpfung von Krankheiten und den Handel mit Tieren handeln.
- d) Sind die Untersuchungsergebnisse hinsichtlich der betreffenden Krankheitserreger negativ, so wird die Zulassung von der zuständigen Behörde erneut erteilt.
- e) Die Zulassung eines Zentrums oder Instituts bzw. einer Einrichtung wird nur dann erneut erteilt, wenn nach Beseitigung des Ansteckungsherdens die unter Nummer 1 genannten Bedingungen, mit Ausnahme von Buchstabe f), erneut erfüllt sind.
- f) Die zuständige Behörde setzt die Kommission von der Aussetzung, der Wiedererteilung oder dem Entzug der Zulassung in Kenntnis.

---

<sup>(1)</sup> Soweit eine dieser Krankheiten in den betreffenden Mitgliedstaaten anzeigepflichtig ist.

## ANHANG D

## KAPITEL I

I. *Bedingungen für die Zulassung von Samenentnahmezentren und -stationen*

Samenentnahmestationen und -zentren müssen

1. von einem eigens benannten Zentrumstierarzt überwacht werden;
2. über gesonderte Einrichtungen verfügen, die physisch von der Umgebung getrennt sind, so daß folgendes gewährleistet ist:
  - die Unterbringung und Absonderung der Tiere,
  - die Entnahme des Samens,
  - die Reinigung und Desinfektion der Anlagen,
  - die Aufbereitung des Samens,
  - die Lagerung des Samens;
3. so gebaut bzw. isoliert sein, daß jedweder Kontakt mit Tieren außerhalb der Zentren bzw. Stationen vermieden wird;
4. über leicht zu reinigende und zu desinfizierende Einrichtungen im Sinne von Nummer 2 verfügen.

II. *Bedingungen für die Überwachung von Samenentnahmestationen und -zentren*

Samenentnahmestationen und -zentren müssen

1. so überwacht werden, daß nur Tiere, denen Samen entnommen werden soll, sich dort aufhalten können. Jedoch können auch andere Haustiere sich in diesen Zentren bzw. Stationen aufhalten, sofern sie den nachstehenden allgemeinen Bedingungen genügen;
2. in der Weise überwacht werden, daß ein Register geführt wird, das Aufschluß gibt über
  - die Identität der im Zentrum bzw. in der Station befindlichen Tiere,
  - etwaige Bewegungen (Ein- und Ausgänge) von Tieren,
  - durchgeführte Gesundheitskontrollen,
  - die Krankheitsgeschichte,
  - die Bestimmung des Samens,
  - die Lagerung des Samens;
3. mindestens zweimal jährlich von einem amtlichen Tierarzt inspiziert werden, der sich vergewissert, daß die Bedingungen für die Zulassung und Überwachung eingehalten werden;
4. fachkundiges Personal beschäftigen, das in angemessener Weise in den Techniken der Desinfektion und Hygiene unterwiesen worden ist, so daß die Verbreitung von Krankheiten verhütet werden kann;
5. so überwacht werden, daß
  - die Entnahme, Aufbereitung und Lagerung des Samens ausschließlich in den zu diesem Zweck vorgesehenen Räumlichkeiten erfolgt;
  - alle Gerätschaften, die während der Entnahme oder Aufbereitung mit Samen oder mit dem Spendertier in Berührung kommen, vor erneutem Gebrauch ordnungsgemäß desinfiziert oder sterilisiert werden;
  - jedes Behältnis für die Lagerung und Beförderung des Samens vor jedem Füllvorgang desinfiziert oder sterilisiert wird;
6. dafür Sorge tragen, daß
  - die bei der Aufbereitung des Samens verwendeten Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Zusätze oder Verdünnungsmittel) keinerlei Gesundheitsrisiko darstellen bzw. zuvor so behandelt worden sind, daß dieses Risiko ausgeschlossen ist;
  - ein Kühlmittel verwendet wird, das zuvor nicht für andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs verwendet worden ist;
7. für eine angemessene Kennzeichnung jeder Dosis Samen sorgen, die über den Zeitpunkt der Entnahme, über die Rasse und Identität des Spendertieres sowie über den Namen des zugelassenen Zentrums, das die Entnahme vorgenommen hat, Auskunft gibt.

## KAPITEL II

## Vorschriften für Entnahmezentren und -stationen

*Anforderungen hinsichtlich der Zulassung männlicher Spendertiere*

## A. HENGSTE

Zur Entnahme von Samen können nur Hengste zugelassen werden, die nach Feststellung des amtlichen Tierarztes

1. zum Zeitpunkt der Entnahme gesund sind;
2. den Anforderungen der Richtlinie 90/426/EWG genügen und aus Betrieben stammen, die diesen Anforderungen ebenfalls genügen;
3. 60 Tage vor der ersten Entnahme folgenden Tests mit negativem Ergebnis unterzogen worden sind:
  - a) zum Nachweis der infektiösen Anämie der Equiden einem Gel-Immudiffusionstest, dem sogenannten Coggins-Test;
  - b) zum Nachweis der viralen Arteriitis einem Serumneutralisationstest (Verdünnung < 1 : 4), der im Fall eines positiven Ergebnisses durch eine virologische Untersuchung des gesamten Samens, und zwar mit negativem Ergebnis, zu ergänzen ist;
  - c) zum Nachweis der kontagiösen equinen Metritis durch Isolierung des Bakteriums *Taylorella equigenitalis* zumindest einer Kontrolle von Proben aus der Fossa urethralis und dem Vorsekret.

Das Ergebnis dieser Untersuchung ist von einem von der zuständigen Behörde anerkannten Laboratorium zu bestätigen.

Während des unter Nummer 3 Unterabsatz 1 angegebenen Zeitraums und während der Dauer des Entnahmezeitraums können die Hengste nicht zur natürlichen Beschälung zugelassen werden.

## B. SCHAFE UND ZIEGEN

1. Samen darf nur denjenigen Schafen und Ziegen aus Zentren, Stationen oder Betrieben entnommen werden, die nach Feststellung des amtlichen Tierarztes
  - a) zum Zeitpunkt der Entnahme gesund sind;
  - b) den Anforderungen nach den Artikeln 4, 5 und 6 der Richtlinie 91/68/EWG bezüglich des innergemeinschaftlichen Handelsverkehrs entsprechen.

Darüber hinaus müssen die Spendertiere 30 Tage vor der Entnahme folgenden Tests unterzogen werden, wobei das Ergebnis negativ sein muß:

    - Test zum Nachweis der Brucellose (*Brucella melitensis*) gemäß Anhang C der Richtlinie 91/68/EWG,
    - Test zum Nachweis der ansteckenden Epididymitis des Schafbocks (*Brucella ovis*) gemäß Anhang D der Richtlinie 91/68/EWG,
    - Isolierungstest für den Virus der enzootischen Zitterkrankheit;
  - c) den einschlägigen Tests bzw. Kontrollen unterworfen wurden, die die Erfüllung der Anforderungen der Buchstaben a) und b) belegen.

2. Die Untersuchungen nach Nummer 1 sind von einem von dem betreffenden Mitgliedstaat zugelassenen Laboratorium durchzuführen.

- C. Ergibt sich bei einer der Untersuchungen nach Abschnitt A und B ein positiver Befund, so ist das Tier abzusondern; der seit der letzten Untersuchung mit negativem Befund entnommene Samen darf nicht in Verkehr gebracht werden. Das gleiche gilt für den Samen der übrigen Tiere, die sich ab dem Zeitpunkt, zu dem die Untersuchung einen positiven Befund ergeben hat, in dem Betrieb bzw. der Entnahmestation aufgehalten haben. Der Handel mit diesen Erzeugnissen darf erst wieder aufgenommen werden, wenn der Gesundheitsstatus wiederhergestellt ist.

## KAPITEL III

## Anforderungen an Samen, Eizellen und Embryonen

Samen, Eizellen und Embryonen müssen entsprechend den nachstehenden Grundsätzen entnommen, behandelt, gewaschen und mit einem von lebenden Mikroben freien biologischen Produkt konserviert worden sein:

- a) Das Waschen der Eizellen und Embryonen muß gemäß Artikel 11 Absatz 3 dieser Richtlinie erfolgen. Ihre Zona pellucida muß vor und nach dem Waschen unversehrt sein. Lediglich die Eizellen und Embryonen von ein und demselben weiblichen Spendertier können zur gleichen Zeit gewaschen werden. Nach dem Waschen ist die Zona pellucida jeder Eizelle und jedes Embryos auf ihrer gesamten Oberfläche bei mindestens fünfzigfacher Vergrößerung zu untersuchen, und es ist zu bestätigen, daß sie unversehrt und von jeglichen anhaftenden Fremdkörpern frei ist.
- b) Nährsubstrate und Lösungen, die für die Entnahme, das Einfrieren und die Konservierung der Eizellen und Embryonen verwendet werden, müssen nach zugelassenen Verfahren gemäß Artikel 11 Absatz 3 keimfrei gemacht und so behandelt werden, daß sie keimfrei bleiben. Antibiotika können dem Substrat für die Entnahme, das Waschen und die Konservierung zugefügt werden; die Einzelheiten hierfür werden nach dem Verfahren des Artikels 26 festgelegt.
- c) Alle für die Entnahme, die Behandlung, das Waschen, das Einfrieren und die Konservierung der Eizellen bzw. Embryonen verwendeten Gerätschaften sind vor Gebrauch keimfrei zu machen.
- d) Samen, Eizellen und Embryonen sind gemäß Artikel 11 Absatz 2 ergänzenden Untersuchungen zu unterziehen, die sich insbesondere auf die Entnahme- bzw. Waschflüssigkeiten beziehen und mit denen festgestellt werden soll, daß keine Krankheitskeime vorhanden sind; die Einzelheiten hierfür werden nach dem Verfahren des Artikels 26 festgelegt.
- e) Samen, Eizellen und Embryonen müssen in sterilen Behältnissen (Ampullen und Pailletten, die unter Anwendung einer nach dem Verfahren des Artikels 26 festzulegenden Methode ordnungsgemäß gekennzeichnet wurden) aufbewahrt werden,
  - die ausschließlich Produkte von ein und demselben männlichen oder weiblichen Spendertier enthalten,
  - die zum Zeitpunkt des Einfrierens in Alkohol oder frischem Flüssigstickstoff versiegelt und gekennzeichnet werden,und in keimfrei gemachten Flüssigstickstoffbehältern untergebracht werden, bei denen keinerlei Risiko der Kontamination der Produkte besteht.
- f) Samen, Eizellen und Embryonen müssen mindestens 30 Tage vor Versand unter zugelassenen Bedingungen gelagert werden.
- g) Samen, Eizellen und Embryonen müssen in Behältnissen befördert werden, die vor jedem Füllvorgang gereinigt, desinfiziert oder keimfrei gemacht worden sind.

#### KAPITEL IV

##### Weibliche Spendertiere

Embryonen und Eizellen dürfen nur Spendertieren entnommen werden, die nach Feststellung des amtlichen Tierarztes den Anforderungen der einschlägigen Richtlinien über den innergemeinschaftlichen Handel mit lebenden Zucht- und Nutztieren für die jeweiligen Tierarten, d. h. der Richtlinie 64/432/EWG für Schweine, der Richtlinie 90/426/EWG für Equiden und der Richtlinie 91/68/EWG für Schafe und Ziegen, genügen und aus Beständen stammen, die diesen Anforderungen ebenfalls genügen.

## ANHANG E

## BESCHEINIGUNG

## EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT

|   |   |
|---|---|
| <p>1. Absender (Name und vollständiger Anschrift)</p> <p>3. Empfänger (Name und vollständige Anschrift)</p>   | <p style="text-align: center;"><b>GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG</b></p> <p><b>Nr.</b> <span style="float: right;"><b>ORIGINAL (a)</b></span></p> <p>2. Herkunftsmitgliedstaat</p> <p>4. ZUSTÄNDIGE BEHÖRDE</p>   |
|   | <p>5. Anschrift</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— des Ursprungsbetriebs oder der amtlich zugelassenen Ursprungseinrichtung bzw. des amtlich zugelassenen Ursprungsinstituts oder -zentrums (b)</li> <li>— des Bestimmungsbetriebs oder des Bestimmungshandelsunternehmens bzw. der amtlich zugelassenen Bestimmungseinrichtung bzw. des amtlich zugelassenen Bestimmungsinstituts (b)</li> </ul> |
| <p>6. Ort des Beladens</p> <p>7. Transportmittel</p>  |   |
| <p>8. Art</p>   |   |
| <p>9. Anzahl der Tiere/Bienenstöcke/Lose von Königinnen (mit Begleitbienen) (b)</p>   |   |
| <p>10. Angaben zur Identifizierung des Loses</p>  |   |
| <p>11. BESTÄTIGUNGSVERMERK (c)</p> <p>Ausgefertigt in ..... am .....</p> <p style="text-align: right;">Unterschrift:</p> <p style="text-align: right;">Name in Großbuchstaben:</p> <p style="text-align: right;">Amtsbezeichnung:</p> |   |

(a) Für jedes Los wird eine gesonderte Bescheinigung vorgelegt; das Original der Bescheinigung ist mit der Sendung bis zum endgültigen Bestimmungsort mitzuführen; seine Geltungsdauer beträgt zehn Tage.

(b) Unzutreffendes streichen.

(c) Gemäß den Artikeln 5 bis 11 der Richtlinie 92/65/EWG in den letzten 24 Stunden vor dem Verladen der Tiere auszufüllen.

## RICHTLINIE 92/67/EWG DES RATES

vom 14. Juli 1992

zur Änderung der Richtlinie 89/662/EWG zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission <sup>(1)</sup>,nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments <sup>(2)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

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

In der Richtlinie 89/662/EWG <sup>(3)</sup> ist vorgesehen, daß an bestimmten tierischen Erzeugnissen keine veterinärrechtlichen Kontrollen mehr an den Binnengrenzen der Gemeinschaft durchgeführt werden.

Nach dem Erlaß der Richtlinie 89/662/EWG hat der Rat die Grundregeln für die Durchführung veterinärrechtlicher Kontrollen für aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführte Erzeugnisse erlassen. Zu berücksichtigen sind hierbei die Bestimmungen der Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen <sup>(4)</sup> und der Richtlinie 91/496/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Tieren und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG, 90/425/EWG und 90/675/EWG <sup>(5)</sup>.

Gemäß Artikel 14 Absatz 3 der Richtlinie 89/662/EWG ist vor dem 31. Dezember 1991 die endgültige Regelung für den Handel mit den in Anhang B aufgeführten Erzeugnissen festzulegen.

Gemäß Artikel 21 Absatz 4 der Richtlinie 90/425/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Regelung der veterinärrechtlichen und tierzüchterischen Kontrollen im innergemein-

schaftlichen Handel mit lebenden Tieren und Erzeugnissen im Hinblick auf den Binnenmarkt <sup>(6)</sup> müssen die noch nicht unter die Richtlinie 89/662/EWG und die zuvor genannte Richtlinie fallenden Tiere und Erzeugnisse tierischen Ursprungs in deren Anwendungsbereich einbezogen werden.

Gemäß Artikel 21 der Richtlinie 89/662/EWG ist die Regelung zu bestimmen, die nach Ablauf der Übergangsbestimmungen des Artikels 20 gilt. Im Hinblick darauf sind die Fortschritte zu berücksichtigen, die in der Gemeinschaft sowohl hinsichtlich der Festsetzung von Regeln für Erzeugnisse aus Drittländern als auch in bezug auf die Harmonisierung der Maßnahmen zur Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche und der Schweinepest erzielt wurden und ihren konkreten Niederschlag gefunden haben in der Richtlinie 90/423/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Änderung der Richtlinie 85/511/EWG zur Einführung von Maßnahmen der Gemeinschaft zur Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche, der Richtlinie 64/432/EWG zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen und der Richtlinie 72/462/EWG zur Regelung viehseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen, von frischem Fleisch oder von Fleischerzeugnissen aus Drittländern <sup>(7)</sup> sowie in der Richtlinie 91/685/EWG des Rates vom 11. Dezember 1991 zur Änderung der Richtlinie 80/217/EWG über Maßnahmen der Gemeinschaft zur Bekämpfung der klassischen Schweinepest <sup>(8)</sup>.

Angesichts der bei der Harmonisierung im Veterinärbereich festzustellenden günstigen Entwicklung ist zum 1. Juli 1992 für sämtliche tierischen Erzeugnisse die Aufhebung der Veterinärkontrollen an den Binnengrenzen vorzusehen —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die Richtlinie 89/662/EWG wird wie folgt geändert:

1. In Artikel 6 Absatz 2 wird das Datum „1. Januar 1993“ durch den „1. Juli 1992“ ersetzt.
2. In Artikel 8 Absatz 2 Unterabsatz 1 ist nach dem Wort „bleiben“ folgender Satzteil einzufügen: „— außer in dem Fall nach Unterabsatz 4 —“.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 164 vom 1. 7. 1992, S. 28.

<sup>(2)</sup> Stellungnahme vom 1. Juli 1992 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

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

<sup>(6)</sup> ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 29. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/628/EWG (ABl. Nr. L 340 vom 11. 12. 1991, S. 17).

<sup>(7)</sup> ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 13.

<sup>(8)</sup> ABl. Nr. L 377 vom 31. 12. 1991, S. 1.

3. In Artikel 8 Absatz 2 Unterabsatz 4 werden die Worte „unbeschadet dieser Rechtsmittel“ gestrichen.
4. In Artikel 14 Absatz 1 werden die Worte „bis zum 31. Dezember 1992“ gestrichen.
5. In Artikel 14 werden die Absätze 2 und 3 durch folgenden Absatz ersetzt:

„Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten mit, welche Bedingungen und Modalitäten auf den Handel mit den in Absatz 1 genannten Erzeugnissen Anwendung finden.“

6. Artikel 16 erhält folgende Fassung:

*„Artikel 16*

(1) Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission nach einem einheitlichen Muster die wichtigsten Informationen zu den Kontrollen, die sie im Rahmen dieser Richtlinie durchführen.

(2) Die Kommission prüft die in Absatz 1 genannten Informationen im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses. Sie kann nach dem Verfahren des Artikels 18 geeignete Maßnahmen erlassen.

(3) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel, insbesondere die Häufigkeit der Informationsmitteilungen, das dabei zu verwendende Muster und die Art der Informationen, werden nach dem Verfahren des Artikels 18 erlassen.“

7. In Artikel 19 wird Absatz 1 gestrichen.
8. Artikel 20 erhält folgende Fassung:

*„Artikel 20*

Zur Ermöglichung einer schrittweisen Einrichtung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Kontrollregelung können die Mitgliedstaaten bis zum 31. Dezember 1992 folgende Kontrollen während der Beförderung vornehmen:

- eine Dokumentenkontrolle der in den Anhängen A und B genannten Erzeugnisse oder von Erzeugnissen mit Herkunft aus Drittländern;
- stichprobenweise vorgenommene, nicht diskriminierende Veterinärkontrollen der in Anhang B genannten Erzeugnisse.“

9. Artikel 21 wird gestrichen.

10. Dem Anhang B wird folgender Absatz angefügt:

„Sonstige weder in Anhang A dieser Richtlinie noch in Anhang A oder in Anhang B Abschnitt B der Richtlinie 90/425/EWG (\*) aufgeführte Erzeugnisse. Diese Erzeugnisse werden nach dem Verfahren des Artikels 18 festgelegt.“

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

*Artikel 2*

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

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

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

*Artikel 3*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 14. Juli 1992.

*Im Namen des Rates*  
Der Präsident  
J. GUMMER

## RICHTLINIE 92/60/EWG DES RATES

vom 30. Juni 1992

zur Änderung der Richtlinie 90/425/EWG zur Regelung der veterinärrechtlichen und tierzüchterischen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel mit lebenden Tieren und Erzeugnissen im Hinblick auf den Binnenmarkt

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

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

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

Zur schrittweisen Verwirklichung des Binnenmarktes muß die Gemeinschaft bis zum 31. Dezember 1992 entsprechende Maßnahmen erlassen.

Gemäß der Richtlinie 90/425/EWG <sup>(3)</sup> sollen bei bestimmten lebenden Tieren und Erzeugnissen künftig keine veterinärrechtlichen Kontrollen mehr an den Binnengrenzen der Gemeinschaft durchgeführt werden.

Seit dem Erlaß der Richtlinie 90/425/EWG hat der Rat die Grundregeln für die veterinärrechtlichen Kontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten lebenden Tieren und Erzeugnissen festgelegt. Zu berücksichtigen ist daher die Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen <sup>(4)</sup> und die Richtlinie 91/496/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Tieren und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG, 90/425/EWG und 90/675/EWG <sup>(5)</sup>.

Gemäß Artikel 21 Absatz 4 der Richtlinie 90/425/EWG sind in den Regelungsbereich jener Richtlinie sowie der Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den Binnenmarkt <sup>(6)</sup> Tiere und tierische Erzeugnisse einzubeziehen, die von diesen Richtlinien noch nicht erfaßt sind.

Gemäß Artikel 25 der Richtlinie 90/425/EWG bestimmt der Rat die Regelung, die nach dem Ablauf der Übergangs-

bestimmungen des Artikels 24 gilt. Dabei sind die Fortschritte der Gemeinschaft bei der Regelung der Einfuhr von lebenden Tieren und Erzeugnissen aus Drittländern sowie bei der Harmonisierung der Maßnahmen zur Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche und der Schweinepest zu berücksichtigen; diese Maßnahmen sind Gegenstand der Richtlinie 90/423/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Änderung der Richtlinie 85/511/EWG zur Einführung von Maßnahmen der Gemeinschaft zur Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche, der Richtlinie 64/432/EWG zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen und der Richtlinie 72/462/EWG zur Regelung viehseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen, von frischem Fleisch oder von Fleischerzeugnissen aus Drittländern <sup>(7)</sup> sowie der Richtlinie 91/685/EWG des Rates vom 11. Dezember 1991 zur Änderung der Richtlinie 80/217/EWG über Maßnahmen der Gemeinschaft zur Bekämpfung der klassischen Schweinepest <sup>(8)</sup>.

In Anbetracht der Fortschritte bei der Harmonisierung des Veterinärrechts können die veterinärrechtlichen Kontrollen lebender Tiere und tierischer Erzeugnisse an den Binnengrenzen der Gemeinschaft zum 1. Juli 1992 abgeschafft werden.

Die veterinärrechtlichen Kontrollen bei der nicht gewerbsmäßigen Verbringung von Heimtieren, die eine natürliche Person begleiten, die die Verantwortung für die Tiere während der Verbringung trägt, sind jedoch durch besondere Bestimmungen zu regeln —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die Richtlinie 90/425/EWG wird wie folgt geändert:

1. An Artikel 1 wird folgender Unterabsatz angefügt:

„Diese Richtlinie gilt nicht für die Veterinärkontrollen bei der nicht gewerbsmäßigen innergemeinschaftlichen Verbringung von Heimtieren, die eine natürliche Person begleiten, die die Verantwortung für die Tiere während der Verbringung trägt.“

2. In Artikel 7 Absatz 2 wird das Datum des „1. Januar 1993“ durch den „1. Juli 1992“ ersetzt.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 122 vom 14. 5. 1992, S. 18.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 176 vom 13. 7. 1992.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 29. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/628/EWG (AbI. Nr. L 340 vom 11. 12. 1991, S. 17).

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

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56.

<sup>(6)</sup> ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13.

<sup>(7)</sup> ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 13.

<sup>(8)</sup> ABl. Nr. L 377 vom 31. 12. 1991, S. 1.

3. In Artikel 21 Absatz 1 werden die Worte „bis zum 31. Dezember 1992“ gestrichen. Der Wortlaut wird wie folgt entsprechend angepaßt: „Mangels einer entsprechenden Gemeinschaftsregelung gelten für den Handel ...“.

4. Artikel 21 Absatz 2 erhält folgende Fassung:

„Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission und die übrigen Mitgliedstaaten über die im Handel mit den im Absatz 1 genannten Tieren und Erzeugnissen geltenden Bedingungen und Einzelheiten.“

5. In Artikel 21 Absatz 3 wird der letzte Satz gestrichen.

6. Artikel 22 erhält folgende Fassung:

„Artikel 22

(1) Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission nach einem einheitlichen Schema die wichtigsten Informationen über die gemäß dieser Richtlinie vorgenommenen Kontrollen.

(2) Die Kommission prüft die in Absatz 1 genannten Informationen im Ständigen Veterinärausschuß. Sie kann nach dem Verfahren des Artikels 18 entsprechende Maßnahmen erlassen.

(3) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel, insbesondere hinsichtlich der Fristen für die Mitteilung der Informationen, des zu verwendenden Schemas und der Art der Informationen, werden nach dem Verfahren des Artikels 18 erlassen.“

7. Artikel 24 erhält folgende Fassung:

„Artikel 24

Bis zum 31. Dezember 1992 können die Mitgliedstaaten zur Ermöglichung einer schrittweisen Einrichtung der in der vorliegenden Richtlinie vorgesehenen Kontrollregelung während der Beförderung folgende Kontrollen vornehmen:

- eine Dokumentenkontrolle für die in den Anhängen A und B genannten oder aus Drittländern eingeführten Tiere und Erzeugnisse,
- stichprobenweise und nicht diskriminierende Veterinärkontrollen der in Anhang B genannten Tiere und Erzeugnisse.“

8. Artikel 25 wird gestrichen.

9. Anhang B Buchstabe A erhält folgende Fassung:

„A. Veterinärrecht — Andere lebende Tiere, die nicht in Anhang A Abschnitt I aufgeführt sind“.

10. Anhang B Buchstabe B erhält folgende Fassung:

„B. Veterinärrecht — Sperma, Eizellen und Embryonen, die nicht in Anhang A Abschnitt I aufgeführt sind“.

#### Artikel 2

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 1. Juli 1992 nachzukommen. Sie unterrichten die Kommission unverzüglich davon.

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

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

#### Artikel 3

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Luxemburg am 30. Juni 1992.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

Arlindo MARQUES CUNHA