

# Amtsblatt der Europäischen Union

# L 131



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Rechtsvorschriften

62. Jahrgang

17. Mai 2019

Inhalt

## II Rechtsakte ohne Gesetzescharakter

### VERORDNUNGEN

- ★ **Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> ..... 1**
- ★ **Delegierte Verordnung (EU) 2019/625 der Kommission vom 4. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union <sup>(1)</sup> ..... 18**
- ★ **Durchführungsverordnung (EU) 2019/626 der Kommission vom 5. März 2019 betreffend die Listen der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Europäische Union zugelassen ist, zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 in Bezug auf diese Listen <sup>(1)</sup> 31**
- ★ **Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen <sup>(1)</sup> ..... 51**
- ★ **Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 zu den Mustern amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 in Bezug auf diese Musterbescheinigungen <sup>(1)</sup> ..... 101**

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

**DE**

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

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



## II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

## VERORDNUNGEN

## DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/624 DER KOMMISSION

vom 8. Februar 2019

**mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates**

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012 und (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) <sup>(1)</sup> insbesondere auf Artikel 18 Absatz 7,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EU) 2017/625 enthält Vorschriften für die amtlichen Kontrollen und anderen amtlichen Tätigkeiten der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten, um zu überprüfen, ob Fragen wie Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Herstellung, Verarbeitung und des Vertriebs mit dem Unionsrecht in Einklang stehen. Insbesondere sieht sie amtliche Kontrollen von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs vor, um die Einhaltung der Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup>, der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(3)</sup>, der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(4)</sup> und der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates <sup>(5)</sup> zu überprüfen.
- (2) Mit der Verordnung (EU) 2017/625 wird die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(6)</sup> mit Wirkung vom 14. Dezember 2019 aufgehoben. Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 enthält

<sup>(1)</sup> ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1.

<sup>(2)</sup> Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (AbI. L 139 vom 30.4.2004, S. 1).

<sup>(3)</sup> Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (AbI. L 139 vom 30.4.2004, S. 55).

<sup>(4)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (AbI. L 300 vom 14.11.2009, S. 1).

<sup>(5)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (AbI. L 303 vom 18.11.2009, S. 1).

<sup>(6)</sup> Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (AbI. L 139 vom 30.4.2004, S. 206).

derzeit besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, um die Einhaltung der Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 1069/2009 zu überprüfen. Sie sieht auch die Möglichkeit vor, bestimmte Ausnahmen von diesen Anforderungen zu gewähren.

- (3) Die in der vorliegenden Verordnung festgelegten Vorschriften sollten eine Fortsetzung der derzeit in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 festgelegten Anforderungen gewährleisten, wobei die seit der Annahme dieses Rechtsakts gewonnenen Erfahrungen sowie neue wissenschaftliche Erkenntnisse und gemeldete nationale Vorschriften zu berücksichtigen sind, um sicherzustellen, dass die traditionellen Methoden auf allen Stufen der Herstellung, Verarbeitung und des Vertriebs von Lebensmitteln weiterhin angewandt werden können.
- (4) In der Verordnung (EU) 2017/625 ist die Annahme delegierter Rechtsakte vorgesehen, in denen die Kriterien und Voraussetzungen für Abweichungen von bestimmten Anforderungen der genannten Verordnung festgelegt werden sollen, damit die Schlachtier- und Fleischuntersuchungen unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt werden können, anstatt vom amtlichen Tierarzt (selbst) durchgeführt oder beaufsichtigt zu werden. In diesen delegierten Rechtsakten sollten auch die Kriterien und Voraussetzungen festgelegt werden, unter denen die amtlichen Kontrollen von sonstigem, von den zuständigen Behörden benanntem Personal in Zerlegungsbetrieben durchgeführt werden können.
- (5) Die Schlachtieruntersuchung ist für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier sowie für den Tierschutz von wesentlicher Bedeutung und liegt daher weiterhin in der Verantwortung des amtlichen Tierarztes. Allerdings können bei der Schlachtieruntersuchung in Schlachtbetrieben bestimmte Routineaufgaben vom amtlichen Fachassistenten durchgeführt werden, ohne die Erreichung der Ziele der Verordnung (EU) 2017/625 zu gefährden, sofern bestimmte Kriterien und Voraussetzungen eingehalten werden.
- (6) Insbesondere wenn die Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbetrieb vom amtlichen Tierarzt vorgenommen wurde, sollte die Schlachtieruntersuchung bei Ankunft im Schlachtbetrieb flexibler gestaltet werden und sie sollte unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt werden können. Wenn jedoch im Herkunftsbetrieb keine Schlachtieruntersuchung stattgefunden hat, sollte die Übertragung von Aufgaben nur gestattet werden, wenn die Untersuchungen vom amtlichen Tierarzt unter Einhaltung bestimmter Kriterien und Voraussetzungen für andere Tierarten als Geflügel und Hasentiere beaufsichtigt werden.
- (7) Im Falle einer Notschlachtung kann die Schlachtieruntersuchung nicht im Schlachtbetrieb durchgeführt werden. Um dem Tier unnötiges Leiden, das ihm durch die Beförderung zu einem Schlachtbetrieb verursacht würde, zu ersparen, und um wirtschaftliche Verluste für die Unternehmer sowie die Lebensmittelverschwendung zu begrenzen, sollten Kriterien und Voraussetzungen festgelegt werden, die im Fall einer Notschlachtung die Schlachtieruntersuchung außerhalb des Schlachtbetriebs ermöglichen. Notgeschlachtete Tiere können nach einer Fleischuntersuchung mit günstigem Befund weiterhin für den menschlichen Verzehr geeignet sein. Diese Untersuchungen sollten maximale Garantien für die Eignung zum Verzehr bieten, wenn Notschlachtungen außerhalb des Schlachtbetriebs ermöglicht werden.
- (8) Die Einhaltung der Anforderungen zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier und zum Tierschutz könnte auf effizientere Weise beurteilt werden, wenn die Schlachtieruntersuchungen im Herkunftsbetrieb anstatt im Schlachtbetrieb durchgeführt werden würden. Ausnahmen von Schlachtieruntersuchungen im Schlachtbetrieb sollten daher bei allen Arten möglich sein, sofern bestimmte Kriterien erfüllt sind.
- (9) Auch wenn die Fleischuntersuchungen und die Audittätigkeiten für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier sowie für den Tierschutz von wesentlicher Bedeutung sind und daher in der Zuständigkeit des amtlichen Tierarztes bleiben sollten, können bestimmte Aufgaben vom amtlichen Fachassistenten ausgeführt werden, sofern für diese Ziele ausreichende Garantien gegeben sind und sofern bestimmte Kriterien und Bedingungen erfüllt sind. Diese Kriterien und Voraussetzungen sollten insbesondere eine Fortsetzung der derzeitigen Verfahrensweisen im Falle einer nicht durchgehenden Schlachtung in Schlachtbetrieben und Wildbearbeitungsbetrieben mit geringer Kapazität ermöglichen.
- (10) Für Abweichungen von den grundlegenden Anforderungen an die Schlachtier- und Fleischuntersuchung in Schlachtbetrieben und Wildbearbeitungsbetrieben müssen bestimmte Kriterien und Voraussetzungen festgelegt werden. Ein Erzeugungsschwellenwert ist ein nicht diskriminierendes Kriterium, wobei der Schwerpunkt auf die kleinsten Betriebe im Sinne von Artikel 16 Absatz 3 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 gelegt wird. Da die Struktur dieser Betriebe in den Mitgliedstaaten unterschiedlich ist, sollte sich dieser Schwellenwert auf die Zahl der geschlachteten oder bearbeiteten Tiere oder auf den Nachweis stützen, dass der Schwellenwert einen begrenzten und festen Prozentsatz des in Verkehr gebrachten Fleisches darstellt. In der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 werden Großvieheinheiten definiert und Umrechnungssätze festgelegt, um die Zahl der Tiere einer bestimmten Art in solchen Großvieheinheiten auszudrücken. Diese Bestimmungen sollten angewandt werden, um Schwellenwerte festzulegen und Abweichungen von bestimmten Anforderungen auf der Grundlage der Größe eines Schlachtbetriebs zu harmonisieren.
- (11) Bestimmte Aufgaben in Zerlegungsbetrieben können von dem von den zuständigen Behörden benannten Personal ausgeführt werden, wenn bestimmte Kriterien und Voraussetzungen erfüllt sind, ohne dass dadurch die Ziele des Schutzes der Gesundheit von Mensch und Tier sowie des Tierschutzes gefährdet werden.

- (12) Die amtlichen Kontrollen der Erzeugung von Muscheln sind erforderlich, um die Einhaltung der in den Rechtsvorschriften der Union festgelegten Kriterien und Ziele zu gewährleisten. Gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel II Teil A der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dürfen lebende Muscheln nur in Erzeugungsgebieten geerntet werden, die von den zuständigen Behörden eingestuft und als solche genehmigt wurden. In der Verordnung (EU) 2017/625 ist die Annahme delegierter Rechtsakte vorgesehen, in denen Kriterien und Voraussetzungen festgelegt werden, wann in Bezug auf Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken Erzeugungs- und Umsetzgebiete nicht eingestuft werden müssen.
- (13) Der Ort, an dem die amtlichen Kontrollen der Erzeugung dieser Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, die keine Filtrierer sind, durchzuführen sind, sollte ebenfalls festgelegt werden.
- (14) Die Verordnung (EU) 2017/625 sieht auch die Möglichkeit vor, spezifische Ausnahmen für amtliche Kontrollen in Bezug auf *Rangifer tarandus tarandus* (Rentiere), *Lagopus lagopus* und *Lagopus mutus* (Schneehühner) festzulegen, damit alt hergebrachte lokale und traditionelle Gepflogenheiten und Praktiken weitergeführt werden können.
- (15) Gemäß Artikel 17 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 wurde es den Mitgliedstaaten gestattet, einzelstaatliche Vorschriften zu erlassen, um die weitere Anwendung traditioneller Methoden zu ermöglichen oder um den Bedürfnissen von Lebensmittelbetrieben mit geringem Durchsatz oder in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen. Auf dieser Grundlage haben Schweden und Finnland der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten einzelstaatliche Vorschriften mit spezifischen Ausnahmen von bestimmten Anforderungen an amtliche Kontrollen des Fleisches von Rentieren und des Fleisches von Schneehühnern gemeldet. Da die Verordnung (EU) 2017/625 diese Anpassung durch einzelstaatliche Vorschriften nicht mehr gestattet, sollten in der vorliegenden Verordnung Ausnahmen für amtliche Kontrollen in Bezug auf Fleisch von Rentieren und Fleisch von Schneehühnern vorgesehen werden, um die Weiterführung alt hergebrachter lokaler und traditioneller Gepflogenheiten und Praktiken zu ermöglichen, die die Erreichung der Ziele der Verordnung (EU) 2017/625 nicht beeinträchtigen.
- (16) Die Verordnung (EU) 2017/625 enthält spezifische Mindestanforderungen an das von den zuständigen Behörden benannte Personal sowie an die amtlichen Tierärzte und die amtlichen Fachassistenten, die an amtlichen Kontrollen und bestimmten anderen amtlichen Tätigkeiten beteiligt sind. Sie enthält auch Mindestanforderungen an die Schulung der Mitarbeiter von Schlachtbetrieben, die an amtlichen Kontrollen und bestimmten anderen Kontrolltätigkeiten beteiligt sind.
- (17) Für die amtlichen Tierärzte, amtlichen Fachassistenten und sonstiges, von den zuständigen Behörden benanntes Personal sollten spezifische Mindestanforderungen festgelegt werden, damit diese Personen ihre Aufgaben weiterhin bestmöglich und ordnungsgemäß wahrnehmen können und somit ein hohes Schutzniveau für die Verbraucher, die Tiergesundheit und den Tierschutz gewährleistet wird. Darunter sollten auch spezifische Mindestanforderungen an deren Schulung sein. Es sollte ausreichend Flexibilität eingeräumt werden, um die Anforderungen an die zu erfüllenden Aufgaben unter Berücksichtigung der Berufserfahrung anzupassen.
- (18) Um eine hohe und ordnungsgemäße Arbeitsleistung zu gewährleisten, sollten angemessene Mindestanforderungen an die Schulung der Mitarbeiter von Schlachtbetrieben, die bei der Wahrnehmung von Aufgaben im Zusammenhang mit den in der Verordnung festgelegten amtlichen Kontrollen und anderen amtlichen Kontrolltätigkeiten assistieren, vorgesehen werden.
- (19) Da mit der Verordnung (EU) 2017/625 die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit Wirkung vom 14. Dezember 2019 aufgehoben wird, sollte die vorliegende Verordnung ebenfalls ab diesem Datum gelten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### Artikel 1

#### Gegenstand und Anwendungsbereich

Diese Verordnung enthält besondere Bestimmungen für die Durchführung der amtlichen Kontrollen gemäß Artikel 18 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625, die bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs durchgeführt werden.

Diese besonderen Bestimmungen umfassen:

- a) Kriterien und Voraussetzungen dafür
- i) wann die Schlachttieruntersuchung in bestimmten Schlachtbetrieben unter der Aufsicht oder unter der Verantwortung eines amtlichen Tierarztes vorgenommen werden darf;
  - ii) wann die Schlachttieruntersuchung im Fall einer Notschlachtung außerhalb des Schlachtbetriebs vorgenommen werden darf;
  - iii) wann die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb vorgenommen werden darf;

- iv) wann entsprechende Garantien gegeben sind, dass die Fleischuntersuchungen und die Audittätigkeiten gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstaben c und d der Verordnung (EU) 2017/625 unter der Verantwortung eines amtlichen Tierarztes durchgeführt werden dürfen;
  - v) welche Abweichungen von Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 in Bezug auf die Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für Kammmuscheln, Meeresschnecken und Seegurken zulässig sind;
  - vi) wo die amtlichen Kontrollen in Zerlegungsbetrieben von Personal durchgeführt werden dürfen, das von den zuständigen Behörden für diesen Zweck benannt wurde und entsprechend geschult ist;
- b) die Festlegung spezifischer Ausnahmen in Bezug auf *Rangifer tarandus tarandus*, *Lagopus lagopus* und *Lagopus mutus*, damit alt hergebrachte lokale und traditionelle Gepflogenheiten und Praktiken weitergeführt werden können;
  - c) die Festlegung spezifischer Mindestanforderungen, einschließlich der Schulungsanforderungen an amtliche Tierärzte, amtliche Fachassistenten und von den zuständigen Behörden benanntes Personal, um zu gewährleisten, dass diese Personen ihre in Artikel 18 der Verordnung (EU) 2017/625 beschriebenen Aufgaben ordnungsgemäß wahrnehmen;
  - d) die Festlegung angemessener Mindestanforderungen an die Schulung der Mitarbeiter von Schlachtbetrieben, die bei der Wahrnehmung der in Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 beschriebenen Aufgaben assistieren.

## Artikel 2

### Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die folgenden Begriffsbestimmungen:

1. „Schlachtbetrieb“ bezeichnet einen Schlachthof im Sinne von Anhang I Nummer 1.16 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
2. „Herkunftsbetrieb“ bezeichnet den Betrieb, in dem die Tiere zuletzt gehalten wurden. Im Fall von „halbdomestizierten Hirschartigen“ gemäß der Definition in Anhang I Nummer 2 Buchstabe q der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(7)</sup>, umfasst dies auch Orte, an denen die Tiere zusammengetrieben werden, um sie für die Schlachtung auszuwählen;
3. „Erzeugungsgebiet“ bezeichnet ein Erzeugungsgebiet im Sinne von Anhang I Nummer 2.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
4. „Umsetzgebiet“ bezeichnet ein Umsetzgebiet im Sinne von Anhang I Nummer 2.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
5. „von den zuständigen Behörden benanntes Personal“ bezeichnet eine andere Person als den amtlichen Fachassistenten und den amtlichen Tierarzt, die gemäß dieser Verordnung qualifiziert ist, in einer solchen Eigenschaft in Zerlegungsbetrieben tätig zu sein und der die zuständigen Behörden die Durchführung spezifischer Tätigkeiten übertragen;
6. „Risikoanalyse“ bezeichnet eine Risikoanalyse im Sinne von Artikel 3 Nummer 10 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(8)</sup>;
7. „Zerlegungsbetrieb“ bezeichnet einen Zerlegungsbetrieb im Sinne von Anhang I Nummer 1.17 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
8. „Geflügel“ bezeichnet Geflügel im Sinne von Anhang I Nummer 1.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
9. „Hasentiere“ bezeichnet Hasentiere im Sinne von Anhang I Nummer 1.4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
10. „Lebensmittelunternehmen“ bezeichnet ein Lebensmittelunternehmen im Sinne von Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
11. „als Haustiere gehaltene Huftiere“ bezeichnet als Haustiere gehaltene Huftiere im Sinne von Anhang I Nummer 1.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
12. „Fleisch“ bezeichnet Fleisch im Sinne von Anhang I Nummer 1.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
13. „Farmwild“ bezeichnet Farmwild im Sinne von Anhang I Nummer 1.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
14. „Endverbraucher“ bezeichnet einen Endverbraucher im Sinne von Artikel 3 Nummer 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
15. „Einzelhandel“ bezeichnet den Einzelhandel im Sinne von Artikel 3 Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;

<sup>(7)</sup> Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1).

<sup>(8)</sup> Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).

16. „Betrieb“ bezeichnet einen Betrieb im Sinne von Artikel 2 Nummer 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
17. „Schlachtbetrieb mit geringer Kapazität“ bezeichnet einen Schlachtbetrieb, der von den zuständigen Behörden auf der Grundlage einer Risikoanalyse benannt wurde und in dem Schlachtungen nur während eines Teils des Arbeitstages oder während des gesamten Arbeitstages, jedoch nicht an jedem Arbeitstag der Woche durchgeführt werden;
18. „Wildbearbeitungsbetrieb mit geringer Kapazität“ bezeichnet einen Wildbearbeitungsbetrieb, der von den zuständigen Behörden auf der Grundlage einer Risikoanalyse benannt wurde und in dem die Wildbearbeitung nur während eines Teils des Arbeitstages oder während des gesamten Arbeitstages, jedoch nicht an jedem Arbeitstag der Woche durchgeführt wird;
19. „Großvieheinheit“ bezeichnet eine Großvieheinheit im Sinne von Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009;
20. „Kleinwild“ bezeichnet Kleinwild im Sinne von Anhang I Nummer 1.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
21. „Wildbearbeitungsbetrieb“ bezeichnet einen Wildbearbeitungsbetrieb im Sinne von Anhang I Nummer 1.18 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
22. „Versandzentrum“ bezeichnet ein Versandzentrum im Sinne von Anhang I Nummer 2.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
23. „Muscheln“ bezeichnet Muscheln im Sinne von Anhang I Nummer 2.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
24. „Verarbeitung“ bezeichnet die Verarbeitung im Sinne von Artikel 2 Nummer 1 Buchstabe m der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
25. „Eingeweide“ bezeichnet Eingeweide im Sinne von Anhang I Nummer 1.12 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 beschrieben;
26. „Primärproduktion“ bezeichnet die Primärproduktion im Sinne von Artikel 3 Nummer 17 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
27. „Milcherzeugungsbetrieb“ bezeichnet einen Milcherzeugungsbetrieb im Sinne von Anhang I Nummer 4.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

### Artikel 3

#### **Kriterien und Voraussetzungen dafür, wann die Schlachttieruntersuchungen in bestimmten Schlachtbetrieben von einem amtlichen Fachassistenten durchgeführt werden dürfen**

- (1) Schlachttieruntersuchungen dürfen abweichend von Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 von einem amtlichen Fachassistenten unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes an anderen Tierarten als Geflügel und Hasentieren durchgeführt werden, sofern die im Schlachtbetrieb angewandten Verfahren folgende Kriterien und Voraussetzungen erfüllen:
  - a) die Aufgaben im Rahmen der Schlachttieruntersuchung sind rein praktischer Art und betreffen nur eine oder mehrere der folgenden Tätigkeiten:
    - i) die Überprüfung, ob das Lebensmittelunternehmen die Anforderungen in Bezug auf die Informationen zur Lebensmittelkette und die Nämlichkeitskontrolle des Tieres erfüllt;
    - ii) die Vorauswahl von Tieren mit möglichen Anomalien im Hinblick auf die Anforderungen zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier und zum Tierschutz;
  - b) der amtliche Tierarzt wird unverzüglich von dem amtlichen Fachassistenten, der die Untersuchung durchführt, unterrichtet, wenn mögliche Anomalien festgestellt oder vermutet werden, und der amtliche Tierarzt führt daraufhin die Schlachttieruntersuchung persönlich durch; und
  - c) der amtliche Tierarzt überprüft regelmäßig, ob der amtliche Fachassistent seine Aufgaben ordnungsgemäß erfüllt.
- (2) Schlachttieruntersuchungen dürfen abweichend von Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 in einem Schlachtbetrieb von einem amtlichen Fachassistenten unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes an allen Tierarten durchgeführt werden, sofern folgende Kriterien und Voraussetzungen erfüllt sind:
  - a) der amtliche Tierarzt hat gemäß Artikel 5 die Schlachttieruntersuchung bereits im Herkunftsbetrieb durchgeführt;
  - b) der amtliche Tierarzt wird unverzüglich von dem amtlichen Fachassistenten, der die Untersuchung durchführt, unterrichtet, wenn mögliche Anomalien festgestellt oder vermutet werden, und der amtliche Tierarzt führt daraufhin die Schlachttieruntersuchung persönlich durch;  
und
  - c) der amtliche Tierarzt überprüft regelmäßig, ob der amtliche Fachassistent seine Aufgaben ordnungsgemäß erfüllt.

- (3) Die Ausnahmen gemäß den Absätzen 1 und 2 gelten nicht
- a) für Tiere, die gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 notgeschlachtet werden;
  - b) für Tiere, bei denen der Verdacht auf eine Krankheit oder einen Zustand besteht, die eine Gefahr für die Gesundheit des Menschen darstellen können;
  - c) für Rinder aus Herden, die nicht amtlich als tuberkulosefrei erklärt wurden oder deren amtlich seuchenfreier Status ausgesetzt wurde;
  - d) für Rinder aus Herden und für Schafe und Ziegen aus Betrieben, die nicht amtlich als brucellosefrei erklärt wurden oder deren amtlich seuchenfreier Status ausgesetzt wurde;
  - e) im Falle eines Ausbruchs von Tierseuchen bei Tieren aus einer Region im Sinne von Artikel 2 der Richtlinie 64/432/EWG des Rates <sup>(9)</sup>, in der nach den Rechtsvorschriften der Union tierseuchenrechtliche Beschränkungen angewandt werden;
  - f) für Tiere, die aufgrund der Ausbreitung von aufkommenden Krankheiten oder bestimmten Krankheiten, die von der Weltorganisation für Tiergesundheit aufgeführt sind, strengeren Kontrollen unterliegen.

#### Artikel 4

##### **Kriterien und Voraussetzungen dafür, wann Schlachttieruntersuchungen im Fall einer Notschlachtung außerhalb des Schlachtbetriebs durchgeführt werden dürfen**

Abweichend von Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 darf der amtliche Tierarzt im Fall einer Notschlachtung nur im Fall von als Haustiere gehaltenen Huftieren und vorbehaltlich der Einhaltung der in Anhang III Abschnitt I Kapitel VI Nummern 1, 2 und 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegten Anforderungen für die Notschlachtung die Schlachttieruntersuchung außerhalb des Schlachtbetriebs durchführen.

Für schlachtaugliche Tiere wird eine Gesundheitsbescheinigung gemäß dem Muster in Anhang V der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission <sup>(10)</sup> ausgestellt. Die Gesundheitsbescheinigung muss bis zum Schlachtbetrieb mit den Tieren mitgeführt oder in einem beliebigen Format im Voraus übermittelt werden. Bemerkungen, die für die anschließende Fleischuntersuchung relevant sind, werden in die Gesundheitsbescheinigung eingetragen.

#### Artikel 5

##### **Allgemeine Kriterien und Voraussetzungen dafür, wann die Schlachttieruntersuchungen im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden dürfen**

- (1) Abweichend von Artikel 18 Absatz 2 Buchstaben a und b der Verordnung (EU) 2017/625 kann die zuständige Behörde gestatten, dass die Schlachttieruntersuchungen an Schlachttieren im Einklang mit den Kriterien und Voraussetzungen gemäß Absatz 2 und Artikel 6 im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden.
- (2) Die folgenden Kriterien und Voraussetzungen gelten für alle Tierarten:
- a) Kontrollen von Aufzeichnungen oder Unterlagen im Herkunftsbetrieb, einschließlich der Überprüfung der Informationen zur Lebensmittelkette, sind durchzuführen;
  - b) bei Bedarf wird die individuelle Untersuchung der Tiere durch das Lebensmittelunternehmen erleichtert;
  - c) die Schlachttieruntersuchungen im Herkunftsbetrieb umfassen eine physische Untersuchung der Tiere, um festzustellen, ob
    - i) sie an einer durch Handhabung oder Verzehr des Fleisches auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit leiden bzw. einen entsprechenden Zustand aufweisen oder ob einzelne Tiere bzw. die gesamte Partie Verhaltensstörungen zeigen, die den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
    - ii) sie allgemeine Verhaltensstörungen, Anzeichen von Krankheiten oder Anomalien zeigen, die bewirken können, dass das Fleisch dieser Tiere genussuntauglich ist;

<sup>(9)</sup> Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen (ABl. 121 vom 29.7.1964, S. 1977/64).

<sup>(10)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf Musterbescheinigungen (siehe Seite 101 dieses Amtsblatts).

- iii) nachzuweisen ist oder der begründete Verdacht besteht, dass die Tiere chemische Rückstände über den in Rechtsvorschriften der Union festgelegten Höchstwerten oder Rückstände verbotener Stoffe enthalten;
  - iv) sie Anzeichen auf Probleme im Zusammenhang mit dem Tierschutz, einschließlich übermäßiger Verschmutzung, zeigen;
  - v) sie transportfähig sind;
- d) die Kontrollen und die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb gemäß den Buchstaben a, b und c werden von einem amtlichen Tierarzt durchgeführt;
- e) die schlachttauglichen Tiere werden ordnungsgemäß gekennzeichnet, von den anderen Tieren getrennt und vom Herkunftsbetrieb direkt zum Schlachtbetrieb befördert;
- f) für schlachttaugliche Tiere wird eine Gesundheitsbescheinigung gemäß Anhang IV Teil I der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission ausgestellt. Die Gesundheitsbescheinigung muss bis zum Schlachtbetrieb mit den Tieren mitgeführt oder in einem beliebigen Format im Voraus übermittelt werden. Bemerkungen, die für die anschließende Fleischuntersuchung relevant sind, werden in die Gesundheitsbescheinigung eingetragen.
- (3) Im Schlachtbetrieb werden die folgenden zusätzlichen Kontrollen gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstaben a und b der Verordnung (EU) 2017/625 und Artikel 3 der vorliegenden Verordnung durchgeführt:
- a) die regelmäßige Überprüfung der Einhaltung der Pflicht der Lebensmittelunternehmen, dafür zu sorgen, dass die Tiere ordnungsgemäß gekennzeichnet werden;
  - b) die regelmäßige Überprüfung der Einhaltung der Tierschutzvorschriften beim Transport und bei der Ankunft im Schlachtbetrieb sowie die Überprüfung, ob Anzeichen eines Zustandes vorliegen, der sich nachteilig auf die Gesundheit von Mensch und Tier auswirken könnte.
- (4) Falls die Tiere nicht innerhalb von drei Tagen oder in Fällen gemäß Artikel 6 Absatz 5 von 28 Tagen ab dem Ausstellungsdatum der Gesundheitsbescheinigung gemäß Absatz 2 Buchstabe f geschlachtet werden:
- a) wenn die Tiere nicht vom Herkunftsbetrieb zum Schlachtbetrieb befördert wurden, wird eine zusätzliche Schlachttieruntersuchung durchgeführt, und es wird eine neue Gesundheitsbescheinigung ausgestellt;
  - b) wenn die Tiere bereits auf dem Weg in den Schlachtbetrieb sind oder sich im Schlachtbetrieb befinden, kann die Schlachtung genehmigt werden, sobald der Grund für die Verzögerung geprüft wurde, sofern die Tiere einer zusätzlichen Schlachttieruntersuchung gemäß Artikel 11 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission <sup>(1)</sup> unterzogen werden.

#### Artikel 6

#### **Artspezifische Kriterien und Voraussetzungen dafür, wann die Schlachttieruntersuchungen im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden dürfen**

- (1) Die zuständigen Behörden wenden die in diesem Artikel festgelegten spezifischen Kriterien und Voraussetzungen bei dem entsprechenden Geflügel und Farmwild an.
- (2) Bei zur Stopflebererzeugung (Foie gras) gehaltenem Geflügel und verzögert ausgeweidetem Geflügel, das im Herkunftsbetrieb geschlachtet wurde, muss die gemäß der Mustergesundheitsbescheinigung in Anhang IV Teil II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 ausgefüllte Bescheinigung bis zum Schlachtbetrieb oder zum Zerlegungsbetrieb mit den nicht ausgeweideten Schlachtkörpern mitgeführt oder in einem beliebigen Format im Voraus statt der in Artikel 5 Nummer 2 Buchstabe f vorgesehenen Bescheinigung übermittelt werden.
- (3) Bei gemäß Anhang III Abschnitt III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 im Herkunftsbetrieb geschlachtetem Farmwild muss die gemäß der Mustergesundheitsbescheinigung in Anhang IV Teil III der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 ausgefüllte Bescheinigung bis zum Schlachtbetrieb mit den Tieren mitgeführt oder in einem beliebigen Format im Voraus statt der in Artikel 5 Nummer 2 Buchstabe f vorgesehenen Bescheinigung übermittelt werden.
- (4) Bei gemäß Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geschlachtetem Farmwild
- a) muss die gemäß der Mustergesundheitsbescheinigung in Anhang IV Teil IV der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 ausgefüllte Bescheinigung bis zum Schlachtbetrieb mit den Tieren mitgeführt oder in einem beliebigen Format im Voraus statt der in Artikel 5 Nummer 2 Buchstabe f vorgesehenen Bescheinigung übermittelt werden;
  - b) überprüft der amtliche Tierarzt regelmäßig, dass die Personen, die die Schlachtung und das Ausbluten durchführen, die ihnen übertragenen Aufgaben ordnungsgemäß wahrnehmen.

<sup>(1)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen (siehe Seite 51 dieses Amtsblatt).

- (5) Abweichend von Artikel 5 Absatz 4 können die Mitgliedstaaten die Schlachtung von Farmwild bis 28 Tage nach Ausstellung der Gesundheitsbescheinigung gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe f gestatten, wenn
- a) nur kleine Mengen an Farmwildfleisch vom Erzeuger direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen abgegeben werden, die direkt an den Endverbraucher abgeben; und
  - b) nicht mehr als 50 Tiere pro Jahr und pro Herkunftsbetrieb geschlachtet werden.

#### Artikel 7

### **Kriterien und Voraussetzungen für die Durchführung der Fleischuntersuchungen unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625**

(1) Die Fleischuntersuchungen gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 können vorbehaltlich der Einhaltung von Anhang II Kapitel II der vorliegenden Verordnung unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes von einem amtlichen Fachassistenten durchgeführt werden, sofern folgende Kriterien und Voraussetzungen erfüllt sind:

- a) die Schlacht- oder Wildbearbeitungstätigkeiten werden in einem Schlachtbetrieb mit geringer Kapazität oder in einem Wildbearbeitungsbetrieb durchgeführt, der folgende Mengen schlachtet oder bearbeitet:
  - i) weniger als 1 000 Großvieheinheiten pro Jahr; oder
  - ii) weniger als 150 000 Stück Geflügel, Hasentiere und Kleinwild pro Jahr;
- b) die zuständige Behörde kann die in Buchstabe a festgelegten Schwellenwerte anheben, und dabei sicherstellen, dass die Ausnahme in den kleinsten Schlachtbetrieben und Wildbearbeitungsbetrieben angewandt wird, die der Definition von Schlachtbetrieben oder Wildverarbeitungsbetrieben mit geringer Kapazität entsprechen, und sofern die jährliche Gesamterzeugung dieser Betriebe 5 % der Gesamtmenge des in einem Mitgliedstaat erzeugten Frischfleisches nicht übersteigt:
  - i) der betroffenen Arten;
  - ii) aller Huftiere zusammen;
  - iii) aller Geflügelarten zusammen; oder
  - iv) aller Vögel und Hasentiere zusammen;in diesem Fall teilen die zuständigen Behörden diese Ausnahme und die entsprechenden Nachweise gemäß dem in der Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(12)</sup> festgelegten Verfahren mit;
- c) der betreffende Betrieb verfügt über ausreichende Einrichtungen, um Fleisch mit Anomalien getrennt von anderem Fleisch zu lagern, bis der amtliche Tierarzt das Fleisch mit Anomalien persönlich untersuchen kann;
- d) der amtliche Tierarzt ist mindestens einmal täglich und während der Schlachtung regelmäßig im Betrieb anwesend;
- e) die zuständige Behörde hat ein Verfahren festgelegt, nach dem die Aufgabenwahrnehmung amtlicher Fachassistenten in diesen Betrieben regelmäßig bewertet wird; dazu zählt:
  - i) Überwachung der Aufgabenwahrnehmung der einzelnen Fachassistenten;
  - ii) Überprüfung der Unterlagen der Untersuchungsergebnisse und Vergleich mit den entsprechenden Schlachtkörpern;
  - iii) Kontrolle von Schlachtkörpern im Lagerraum;
- f) die zuständige Behörde hat eine Risikoanalyse durchgeführt, die mindestens Folgendes berücksichtigt:
  - i) die Anzahl der Tiere, die je Stunde oder je Tag geschlachtet oder bearbeitet werden;
  - ii) die Art und Klasse der geschlachteten oder bearbeiteten Tiere;
  - iii) der Durchsatz des Betriebes;
  - iv) die vorausgegangene Schlacht- und Bearbeitungsleistung;
  - v) die Wirksamkeit etwaiger zusätzlicher Maßnahmen in der Lebensmittelkette, die zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit von Schlachttieren ergriffen wurden;

<sup>(12)</sup> Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft (ABl. L 241 vom 17.9.2015, S. 1).

- vi) die Wirksamkeit der auf dem HACCP-Prinzip (Hazard Analysis and Critical Control Points) beruhenden Verfahren;
- vii) Aufzeichnungen über Audits;
- viii) die vorausgegangenen Aufzeichnungen der zuständigen Behörde über Schlachtier- und Fleischuntersuchungen.

(2) Für die Zwecke von Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i sind die in Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 festgelegten Umrechnungssätze zu verwenden. Bei Schafen und Ziegen sowie kleinen (< 100 kg Lebendgewicht) *Cervidae* wird jedoch ein Umrechnungssatz von 0,05 Großvieheinheiten und im Falle anderer großer Wildarten ein Umrechnungssatz von 0,2 Großvieheinheiten angewendet.

#### Artikel 8

##### **Durchführung der Fleischuntersuchungen durch den amtlichen Tierarzt**

Die Fleischuntersuchung wird vom amtlichen Tierarzt in folgenden Fällen durchgeführt:

- a) bei Tieren, die gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 notgeschlachtet wurden;
- b) bei Tieren, bei denen der Verdacht auf eine Krankheit oder einen Zustand besteht, die eine Gefahr für die Gesundheit des Menschen darstellen könnten;
- c) bei Rindern aus Herden, die nicht amtlich als tuberkulosefrei erklärt wurden;
- d) bei Rindern, Schafen und Ziegen aus Herden, die nicht amtlich als brucellosefrei erklärt wurden;
- e) beim Auftreten von Tierseuchen, für die in den Rechtsvorschriften der Union Tiergesundheitsvorschriften festgelegt sind. Dies betrifft Tiere, die für die betreffende Seuche empfänglich sind und aus dem jeweiligen Gebiet gemäß Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe p der Richtlinie 64/432/EWG des Rates stammen;
- f) wenn strengere Kontrollen notwendig sind, um aufkommende Seuchen oder bestimmte Seuchen, die von der Weltorganisation für Tiergesundheit aufgeführt sind, zu berücksichtigen;
- g) bei Abweichungen vom Zeitplan für die Fleischuntersuchung gemäß Artikel 13 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627.

#### Artikel 9

##### **Kriterien und Voraussetzungen für die Durchführung von Audittätigkeiten in Schlachtbetrieben und Wildbearbeitungsbetrieben**

Die in Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe d Ziffer iii der Verordnung (EU) 2017/625 genannten Audittätigkeiten können in Schlachtbetrieben und Wildbearbeitungsbetrieben durch amtliche Fachassistenten unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes nur in Bezug auf die Erhebung von Daten über gute Hygienepraxis und über auf dem HACCP-Prinzip beruhende Verfahren und vorbehaltlich der Einhaltung von Anhang II Kapitel II der vorliegenden Verordnung durchgeführt werden.

#### Artikel 10

##### **Kriterien und Voraussetzungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen, einschließlich Audittätigkeiten in Zerlegungsbetrieben**

Die amtlichen Kontrollen gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EU) 2017/625 in Zerlegungsbetrieben, einschließlich Audittätigkeiten, können abweichend von den Anforderungen gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe d auch von sonstigem, von den zuständigen Behörden benanntem Personal durchgeführt werden, sofern die zuständigen Behörden die Arbeit dieses Personals regelmäßig überprüfen. Die Durchführung dieser Tätigkeiten erfolgt vorbehaltlich der Einhaltung von Anhang II Kapitel III der vorliegenden Verordnung.

#### Artikel 11

##### **Amtliche Kontrollen von Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, die keine Filtrierer sind und die aus Erzeugungsgebieten geerntet werden, die nicht gemäß Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 eingestuft sind**

Abweichend von Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 ist die Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten in Bezug auf die Gewinnung von Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, die keine Filtrierer sind, nicht erforderlich, wenn die zuständigen Behörden amtliche Kontrollen solcher Tiere bei Fischauktionen, in Versandzentren und in Verarbeitungsbetrieben durchführen.

Bei diesen amtlichen Kontrollen wird die Einhaltung der folgenden Vorschriften überprüft:

- a) die Gesundheitsnormen für lebende Muscheln gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
- b) die Sondervorschriften für außerhalb der eingestuften Erzeugungsgebiete geerntete Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, die keine Filtrierer sind, gemäß Kapitel IX des genannten Abschnitts.

#### Artikel 12

##### **Spezifische Ausnahmen für *Rangifer tarandus tarandus*, *Lagopus lagopus* und *Lagopus mutus* gemäß Artikel 18 Absatz 7 Buchstabe h der Verordnung (EU) 2017/625**

(1) Gemäß Artikel 18 Absatz 7 Buchstabe h der Verordnung (EU) 2017/625 können Schweden und Finnland für die in Anhang I dieser Verordnung aufgeführten Gebiete dieser Mitgliedstaaten folgende spezifische Ausnahmen von den in Artikel 18 der genannten Verordnung festgelegten Vorschriften zu amtlichen Kontrollen für *Rangifer tarandus tarandus* (Rentiere) gewähren, ohne dass die Erreichung der Ziele der genannten Verordnung beeinträchtigt wird:

- a) abweichend von Artikel 18 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 sind amtliche Kontrollen bei Fleisch von *Rangifer tarandus tarandus* nicht erforderlich, wenn kleine Mengen davon vom Erzeuger direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die direkt an den Endverbraucher abgeben, geliefert werden;
- b) abweichend von Artikel 18 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2017/625 ist die Schlachttieruntersuchung für streunende Rentiere, von denen einige wenige zwischen dem 1. Mai und dem 30. September geschlachtet wurden, nicht obligatorisch;
- c) abweichend von Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe c und Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 können Mitarbeiter von Schlachtbetrieben, die eine entsprechende Schulung für diese Aufgabe gemäß Artikel 14 erhalten haben, Folgendes untersuchen:
  - i) Baucheingeweide mit Ausnahme von Leber und Nieren;
  - ii) Genitalien;
  - iii) Euter.

(2) Abweichend von Artikel 18 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 sind amtliche Kontrollen an Fleisch von *Lagopus lagopus* und *Lagopus mutus* (Schneehühner) nicht erforderlich, wenn diese Tiere während der Winterjagdsaison in den schwedischen Provinzen Norrbotten, Västerbotten und Jämtland und der schwedischen Gemeinde Älvdalen (in der Provinz Dalarna) in Fallen getötet werden.

#### Artikel 13

##### **Spezifische Mindestanforderungen an amtliche Tierärzte, amtliche Fachassistenten und sonstiges von den zuständigen Behörden benanntes Personal**

(1) Amtlichen Tierärzte, die die in Artikel 18 der Verordnung (EU) 2017/625 genannten Aufgaben wahrnehmen, müssen die in Anhang II Kapitel I der vorliegenden Verordnung aufgeführten spezifischen Mindestanforderungen erfüllen.

Abweichend von Anhang II Kapitel I Nummern 1 bis 6 können die Mitgliedstaaten besondere Vorschriften festlegen für:

- a) amtliche Tierärzte, die auf Teilzeitbasis arbeiten und für die Inspektion von Kleinunternehmen zuständig sind oder nur amtliche Kontrollen bei der Primärproduktion, insbesondere Kontrollen in Milcherzeugungsbetrieben, sowie die Schlachttieruntersuchung außerhalb von Schlachtbetrieben durchführen; und
- b) Studierende der Veterinärmedizin, die erfolgreich eine Prüfung in den in Anhang II Kapitel I Nummer 3 genannten Themen bestanden haben und vorübergehend und in Anwesenheit eines amtlichen Tierarztes in einem Schlachtbetrieb arbeiten.

(2) Personen, die vor dem Geltungsbeginn dieser Verordnung bereits zu amtlichen Tierärzten ernannt wurden, müssen über angemessene Kenntnisse der in Anhang II Kapitel I Nummer 3 dieser Verordnung genannten Themen verfügen. Erforderlichenfalls stellt die zuständige Behörde sicher, dass diese Kenntnisse durch Fortbildungsmaßnahmen erworben werden.

(3) Amtliche Fachassistenten, die die in Artikel 18 der Verordnung (EU) 2017/625 genannten Aufgaben wahrnehmen, müssen die in Anhang II Kapitel II der vorliegenden Verordnung aufgeführten spezifischen Mindestanforderungen erfüllen.

(4) Von den zuständigen Behörden benanntes Personal, das die in Artikel 18 der Verordnung (EU) 2017/625 genannten Aufgaben wahrnimmt, muss die in Anhang II Kapitel III der vorliegenden Verordnung aufgeführten spezifischen Mindestanforderungen erfüllen.

*Artikel 14***Mindestanforderungen an die Schulung der Mitarbeiter von Schlachtbetrieben**

Mitarbeiter von Schlachtbetrieben, die bei der Wahrnehmung von Aufgaben bei den amtlichen Kontrollen und anderen Kontrolltätigkeiten gemäß Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 assistieren, müssen zur Zufriedenheit der zuständigen Behörden geschult werden. Außerdem müssen sie die Mindestanforderungen an die Schulung gemäß Anhang II Kapitel II dieser Verordnung erfüllen, soweit dies für ihre Assistenzaufgaben relevant ist.

*Artikel 15***Inkrafttreten und Geltungsbeginn**

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

Sie gilt ab dem 14. Dezember 2019.

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

Brüssel, den 8. Februar 2019

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

## ANHANG I

**SPEZIFISCHE AUSNAHMEN BEI DER UNTERSUCHUNG VON FLEISCH VON RENTIEREN (RANGIFER TARANDUS TARANDUS)**

Die in Artikel 12 Absatz 1 genannten spezifischen Ausnahmen gelten nur in den folgenden Gebieten:

- a) In Schweden:
    - i) in der Provinz Norrbotten;
    - ii) in der Provinz Västerbotten,
    - iii) in der Provinz Jämtland;
    - iv) in der Provinz Västernorrland;
    - v) in der Gemeinde Älvdalen in der Provinz Dalarna;
    - vi) in den Gemeinden Nordanstig, Hudiksvall und Söderhamn in der Provinz Gävleborg.
  - b) In Finnland, wie sie am 31. Dezember 2014 gestattet waren:
    - i) in der Provinz Lappland mit Ausnahme der Gemeinden Kemi, Keminmaa und Tornio;
    - ii) in den Provinzen Nordösterbotten und Kainuu:
      - in den Gemeinden Kuusamo, Taivalkoski, Pudasjärvi, Suomussalmi und Hyrynsalmi;
      - in der Gemeinde Oulu: im Gebiet der ehemaligen Gemeinde Yli-Ii und dem Gebiet nördlich des Flusses Kiiminkijoki in der ehemaligen Gemeinde Ylikiiminki;
      - in der Gemeinde Ii: im Gebiet der ehemaligen Gemeinde Kuivaniemi;
      - in den Gemeinden Puolanka und Utajärvi: in den Gebieten nördlich des Flusses Kiiminkijoki und der Regionalstraße 891 (Hyrynsalmi-Puolanka).
-

## ANHANG II

SPEZIFISCHE MINDESTANFORDERUNGEN AN AMTLICHE TIERÄRZTE, AMTLICHE FACHASSISTENTEN  
UND VON DEN ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDEN BENANNTES PERSONAL

## KAPITEL I

## AMTLICHE TIERÄRZTE

1. Die zuständigen Behörden dürfen nur Tierärzte, die eine den Anforderungen der Nummer 3 genügende Prüfung abgelegt haben, zu amtlichen Tierärzten ernennen.
2. Die zuständigen Behörden haben für die Prüfung der Bewerber, die einen Antrag auf Ernennung zum amtlichen Tierarzt stellen, Sorge zu tragen.
3. Bei dieser Prüfung sind Kenntnisse in folgenden Bereichen, die speziell auf die Aufgaben eines amtlichen Tierarztes ausgerichtet sind, in dem erforderlichen Maße nachzuweisen, wobei dem Werdegang und den Qualifikationen des Tierarztes Rechnung zu tragen ist und Doppelprüfungen der Kenntnisse und Fähigkeiten, die ein Tierarzt gemäß Artikel 38 Absatz 3 der Richtlinie 2005/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> aufweisen muss, zu vermeiden sind:
  - a) nationale Rechtsvorschriften und Rechtsvorschriften der Union auf den Gebieten menschliche Gesundheit, Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Arzneimittel;
  - b) Grundsätze der Gemeinsamen Agrarpolitik, Marktmaßnahmen, Ausfuhrerstattungen und Betrugsermittlung, auch auf weltweiter Ebene: Übereinkommen der Welthandelsorganisation über die Anwendung gesundheitspolizeilicher und pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen, Codex Alimentarius, Weltorganisation für Tiergesundheit;
  - c) Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung und Lebensmitteltechnologie;
  - d) Grundsätze, Konzepte und Methoden der guten Herstellungspraxis und des Qualitätsmanagements;
  - e) Qualitätsmanagement vor der Ernte (gute landwirtschaftliche Praxis);
  - f) Förderung und Anwendung von Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit (gute Hygienepaxis);
  - g) Grundsätze, Konzepte und Methoden der Risikoanalyse;
  - h) Grundsätze, Konzepte und Methoden des HACCP, Anwendung der HACCP-Grundsätze in der gesamten Lebensmittelkette;
  - i) Audit und Verifizierung der Einhaltung der unter den Buchstaben a bis h genannten Anforderungen;
  - j) Verhütung und Eindämmung von lebensmittelbedingten Gefährdungen der menschlichen Gesundheit;
  - k) Populationsdynamik von Infektionen und Intoxikationen;
  - l) diagnostische Epidemiologie;
  - m) Monitoring und Überwachungssysteme;
  - n) Grundsätze und diagnostische Anwendung moderner Testverfahren;
  - o) Informations- und Kommunikationstechnologie, soweit relevant als Arbeitsinstrumente;
  - p) Datenbearbeitung und Biostatistik;
  - q) Untersuchung von Ausbrüchen lebensmittelbedingter Erkrankungen beim Menschen;
  - r) relevante Aspekte in Bezug auf transmissible spongiforme Enzephalopathien (TSE);
  - s) Tierschutz in den Phasen Erzeugung, Transport und Schlachtung;
  - t) umweltbezogene Aspekte der Lebensmittelerzeugung (einschließlich Abfallbeseitigung);
  - u) Vorsorgeprinzip und Verbraucherinteresse;
  - v) Grundsätze für die Schulung von Personal, das in der Lebensmittelkette arbeitet;

<sup>(1)</sup> Richtlinie 2005/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. September 2005 über die Anerkennung von Berufsqualifikationen (ABl. L 255 vom 30.9.2005, S. 22).

- w) Hygienevorschriften für tierische Nebenprodukte und Folgeprodukte;
- x) Betrugsfragen.

Die Bewerber können sich die erforderlichen Kenntnisse im Rahmen ihrer tierärztlichen Grundausbildung oder einer Schulung im Anschluss an ihre Qualifikation als Tierarzt aneignen; auch ihre Berufserfahrung als Tierarzt kann diese Kenntnisse vermitteln.

Gelangen die zuständigen Behörden zu der Auffassung, dass ein Bewerber die erforderlichen Kenntnisse im Rahmen eines Hochschulabschlusses oder im Rahmen einer Fortbildung mit Postgraduierten-Abschluss, durch Berufserfahrung oder anderweitige Qualifikationen erworben hat, können sie auf solche Prüfungen verzichten. Hat der Bewerber die erforderlichen Kenntnisse teilweise erworben, müssen die zuständigen Behörden andere als die unter Nummer 2 genannten Prüfungen durchführen lassen, um dem Werdegang der Bewerber Rechnung zu tragen.

4. Der amtliche Tierarzt muss zur multidisziplinären Zusammenarbeit fähig sein.
5. Jeder amtliche Tierarzt hat eine praktische Schulung während einer Probezeit von mindestens 200 Stunden zu absolvieren, bevor er selbstständig arbeitet. Relevante Schulungen während der tierärztlichen Ausbildung können bei der Probezeit berücksichtigt werden. Während dieser Zeit muss er unter der Aufsicht amtlicher Tierärzte, die bereits in Schlachtbetrieben, Zerlegungsbetrieben und Haltungsbetrieben tätig sind, arbeiten. Die Schulungen müssen sich insbesondere auf die Überprüfung guter Hygienepraxis und auf den HACCP-Grundsätzen beruhende Verfahren beziehen.
6. Der amtliche Tierarzt muss durch regelmäßige Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur zu den unter Nummer 3 genannten Bereichen seine Kenntnisse ständig auffrischen und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten. Der amtliche Tierarzt hat sich soweit irgend möglich jährlichen Fortbildungsmaßnahmen zu unterziehen.
7. Die gegenseitige Anerkennung zwischen den Mitgliedstaaten der Prüfungen für amtliche Tierärzte muss angewandt werden, wenn Berufsangehörige grenzüberschreitend tätig werden oder sich in einem anderen Mitgliedstaat niederlassen wollen. In diesem Fall müssen die Prüfungen auf Bereiche beschränkt sein, die für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier im Beschäftigungsmitgliedstaat wesentlich sind, die jedoch nicht von den Prüfungen im Herkunftsmitgliedstaat abgedeckt werden.

## KAPITEL II

### AMTLICHE FACHASSISTENTEN

1. Nur Personen, die sich einer Schulung unterzogen und eine Prüfung gemäß den Bestimmungen unter Nummer 5 bestanden haben, dürfen die Aufgaben eines amtlichen Fachassistenten wahrnehmen.
2. Die zuständigen Behörden tragen für die Prüfungen gemäß Nummer 1 Sorge. Um zu diesen Prüfungen zugelassen zu werden, müssen die Bewerber nachweisen können, dass sie sich folgenden Schulungen unterzogen haben:
  - a) mindestens 500 Stunden Schulung, davon mindestens 400 Stunden praktische Schulung in Bezug auf die unter Nummer 5 aufgeführten Themenbereiche; und
  - b) etwaige zusätzliche Schulungen, die erforderlich sind, um amtliche Fachassistenten in die Lage zu versetzen, ihre Aufgaben fachkundig zu erfüllen.
3. Die praktische Schulung gemäß Nummer 2 Buchstabe a muss in Schlachtbetrieben, Wildbearbeitungsbetrieben und/oder Zerlegungsbetrieben unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes stattfinden.
4. Die Schulungen und die Prüfungen müssen sich hauptsächlich auf rotes Fleisch oder auf Geflügelfleisch beziehen. Personen, die die Schulung für einen dieser beiden Bereiche absolvieren und die entsprechende Prüfung bestanden haben, müssen sich jedoch nur einer verkürzten Schulung unterziehen, um die Prüfung für den anderen Bereich abzulegen. Die Schulung und die Prüfung müssen sich auch auf frei lebendes Wild, Farmwild und gegebenenfalls Hasentiere erstrecken.
5. Die Schulung für amtliche Fachassistenten muss folgende Themenbereiche abdecken und die Prüfungen müssen das Vorhandensein der entsprechenden Kenntnisse bestätigen:
  - a) in Bezug auf Haltungsbetriebe:
    - i) theoretischer Teil:
      - Kenntnis der Agrarindustrieorganisation, der Produktionsmethoden und der internationalen Handelsnormen für Tiere;
      - gute Praxis der Viehhaltung;

- Grundkenntnisse über Tierseuchen, insbesondere über durch Viren, Bakterien und Parasiten verursachte Zoonosen;
  - Monitoring zur Seuchenerkennung, Anwendung von Arzneimitteln und Impfstoffen, Rückstandsuntersuchungen;
  - Hygiene- und Gesundheitskontrollen;
  - Tierschutz im Haltungsbetrieb und beim Transport;
  - Umweltnormen: für Gebäude, Haltungsbetriebe und allgemein;
  - einschlägige Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
  - Verbraucherbelange und Qualitätskontrolle;
- ii) praktischer Teil:
- Besichtigung von Haltungsbetrieben mit verschiedenen Haltungsformen und Aufzuchtmethoden;
  - Besichtigung von Produktionsbetrieben;
  - Beobachtung des Be- und Entladens von Tieren;
  - Laborvorführungen;
  - Veterinärkontrollen;
  - Dokumentation;
- b) in Bezug auf Schlachtbetriebe, Wildbearbeitungsbetriebe und Zerlegungsbetriebe;
- i) theoretischer Teil:
- Kenntnis der Organisation, der Produktionsmethoden, der internationalen Handelsnormen für Lebensmittel sowie der Schlacht- und Zerlegetechnologie in der Fleischwirtschaft;
  - Grundkenntnisse der Hygiene und der guten Hygienepraxis sowie insbesondere der Betriebshygiene, der Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene und der Arbeitshygiene;
  - Grundkenntnisse in den Bereichen HACCP-Grundsätze und Auditierung der HACCP-gestützten Verfahren;
  - Tierschutz beim Entladen nach dem Transport und im Schlachtbetrieb;
  - Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;
  - Grundkenntnisse der Pathologie geschlachteter Tiere;
  - Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie geschlachteter Tiere;
  - entsprechende Kenntnis in Bezug auf TSE und andere wichtige Zoonosen und Zoonoseerreger sowie wichtige Tierseuchen;
  - Kenntnis der Methoden und Verfahren der Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch;
  - Grundkenntnisse der Mikrobiologie;
  - Schlachttieruntersuchung;
  - Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit Trichinen;
  - Fleischuntersuchung;
  - administrative Aufgaben;
  - Kenntnis einschlägiger Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
  - Probenahmeverfahren;
  - Betrugsfragen;
- ii) praktischer Teil:
- Identifizierung von Tieren;
  - Überprüfung des Alters;

- Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren;
  - Schlachttieruntersuchung im Schlachtbetrieb;
  - Fleischuntersuchung in einem Schlachtbetrieb oder einem Wildbearbeitungsbetrieb;
  - Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit Trichinen;
  - Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung artentypischer Tierkörperteile;
  - Identifizierung bestimmter Schlachtkörperteile, an denen sich Veränderungen zeigen, und Erläuterungen dazu;
  - Hygienekontrolle, einschließlich Auditierung der guten Hygienepraxis und der Anwendung der HACCP-gestützten Verfahren;
  - Registrierung der Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung;
  - Probenahme;
  - Rückverfolgbarkeit von Fleisch;
  - Dokumentation wie die Bewertung der Informationen zur Lebensmittelkette und das Lesen von Aufzeichnungen.
6. Die zuständigen Behörden können beschließen, die Schulung und die Prüfungen in Bezug auf folgende Punkte zu verkürzen:
- a) den theoretischen Teil, wenn der amtliche Fachassistent in bestimmten, unter Nummer 5 Buchstabe a Ziffer i oder Buchstabe b Ziffer i dieses Kapitels aufgezählten Punkten eine ausreichende Ausbildung nachweist;
  - b) den praktischen Teil, wenn der amtliche Fachassistent in bestimmten, unter Nummer 5 Buchstabe a Ziffer ii oder Buchstabe b Ziffer ii dieses Kapitels aufgezählten Punkten ausreichende Berufserfahrung nachweist;
7. Der amtliche Tierarzt muss zur multidisziplinären Zusammenarbeit fähig sein.
8. Die amtlichen Fachassistenten müssen durch regelmäßige Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur ihre Kenntnisse ständig auffrischen und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten. Der amtliche Fachassistent hat sich soweit irgend möglich jährlichen Fortbildungsmaßnahmen zu unterziehen.
9. Führen die amtlichen Fachassistenten nur Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit der Trichinenuntersuchung und mikrobiologischen Kriterien durch, müssen die zuständigen Behörden lediglich sicherstellen, dass sie für diese Aufgaben angemessen geschult werden.
10. Die gegenseitige Anerkennung zwischen den Mitgliedstaaten der Prüfungen für amtliche Fachassistenten muss angewandt werden, wenn Berufsangehörige grenzüberschreitend tätig werden oder sich in einem anderen Mitgliedstaat niederlassen wollen. In diesem Fall müssen die Prüfungen auf Bereiche beschränkt sein, die für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier im Beschäftigungsmitgliedstaat wesentlich sind, die jedoch nicht von den Prüfungen im Herkunftsmitgliedstaat abgedeckt werden.

### KAPITEL III

#### VON DEN ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDEN BENANNTES PERSONAL

1. Die zuständigen Behörden können nur Personal benennen, das sich einer Schulung unterzogen und eine Prüfung gemäß den Bestimmungen unter Nummer 5 dieses Kapitels bestanden hat.
2. Die zuständigen Behörden tragen für die Prüfungen gemäß Nummer 1 Sorge. Um zu dieser Prüfung zugelassen zu werden, müssen die Bewerber nachweisen können, dass sie sich folgenden Schulungen unterzogen haben:
- a) mindestens 500 Stunden Schulung, davon mindestens 400 Stunden praktische Schulung in Bezug auf die unter Nummer 5 aufgeführten Themenbereiche; und
  - b) etwaige zusätzliche Schulungen, die erforderlich sind, um das von den zuständigen Behörden benannte Personal in die Lage zu versetzen, seine Aufgaben fachkundig zu erfüllen.
3. Die praktische Schulung gemäß Nummer 2 Buchstabe a muss in Zerlegungsbetrieben unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes stattfinden.
4. Die Schulungen und die Prüfungen müssen sich hauptsächlich auf rotes Fleisch oder auf Geflügelfleisch beziehen. Personen, die die Schulung für einen dieser beiden Bereiche absolvieren und die entsprechende Prüfung bestanden haben, müssen sich jedoch nur einer verkürzten Schulung unterziehen, um die Prüfung für den anderen Bereich abzulegen. Die Schulung und die Prüfung müssen sich auch auf frei lebendes Wild, Farmwild und gegebenenfalls Hasentiere erstrecken.

5. Die Schulung für das von den zuständigen Behörden benannte Personal muss folgende Themenbereiche betreffen und bei den Prüfungen müssen die entsprechenden Kenntnisse im Zusammenhang mit Zerlegungsbetrieben nachgewiesen werden:
    - i) theoretischer Teil:
      - Kenntnis der Organisation, der Produktionsmethoden, der internationalen Handelsnormen für Lebensmittel sowie der Zerlegetechnologie in der Fleischwirtschaft;
      - gründliche Kenntnisse der Hygiene und der guten Hygienepraxis sowie insbesondere der Betriebshygiene, der Zerlegungs- und Lagerhygiene und der Arbeitshygiene;
      - gründliche Kenntnisse in den Bereichen HACCP-Grundsätze und Auditierung der HACCP-gestützten Verfahren;
      - entsprechende Kenntnis in Bezug auf TSE und andere wichtige Zoonosen und Zoonoseerreger;
      - Kenntnis der Methoden und Verfahren der Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch;
      - Grundkenntnisse der Mikrobiologie;
      - administrative Aufgaben;
      - Kenntnis einschlägiger Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
      - Probenahmeverfahren;
      - Betrugsfragen;
    - ii) praktischer Teil:
      - Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren;
      - Hygienekontrolle, einschließlich Auditierung der guten Hygienepraxis und der Anwendung der HACCP-gestützten Verfahren;
      - Probenahme;
      - Rückverfolgbarkeit von Fleisch;
      - Dokumentation.
  6. Die zuständigen Behörden können beschließen, die Schulung und die Prüfungen in Bezug auf folgende Punkte zu verkürzen:
    - a) den theoretischen Teil, wenn das von den zuständigen Behörden benannte Personal in bestimmten, unter Nummer 5 Ziffer i dieses Kapitels aufgezählten Punkten eine ausreichende Ausbildung nachweist;
    - b) den praktischen Teil, wenn das von den zuständigen Behörden benannte Personal in bestimmten, unter Nummer 5 Ziffer ii dieses Kapitels aufgezählten Punkten eine ausreichende Berufserfahrung nachweist.
  7. Das von den zuständigen Behörden benannte Personal muss zur multidisziplinären Zusammenarbeit fähig sein.
  8. Das von den zuständigen Behörden benannte Personal muss durch regelmäßige Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur seine Kenntnisse ständig auffrischen und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten. Das von den zuständigen Behörden benannte Personal hat sich soweit irgend möglich jährlichen Fortbildungsmaßnahmen zu unterziehen.
  9. Die gegenseitige Anerkennung zwischen den Mitgliedstaaten der Prüfungen für anderes, von den zuständigen Behörden benanntes Personal muss angewandt werden, wenn Berufsangehörige grenzüberschreitend tätig werden oder sich in einem anderen Mitgliedstaat niederlassen wollen. In diesem Fall müssen die Prüfungen auf Bereiche beschränkt sein, die für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier im Beschäftigungsmitgliedstaat wesentlich sind, die jedoch nicht von den Prüfungen im Herkunftsmitgliedstaat abgedeckt werden.
-

**DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/625 DER KOMMISSION****vom 4. März 2019****zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 126 Absatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EU) 2017/625 enthält Vorschriften für die Durchführung amtlicher Kontrollen und anderer Kontrolltätigkeiten durch die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten, darunter auch Vorschriften für die Festlegung der Anforderungen an den Eingang von Tier- und Warensendungen aus Drittländern oder Drittlandsgebieten in die EU und der bei solchen, für den menschlichen Verzehr bestimmten Sendungen durchgeführten amtlichen Kontrollen, um sicherzustellen, dass sie den Rechtsvorschriften der Union im Bereich der Lebensmittel und der Lebensmittelsicherheit genügen.
- (2) Die Verordnung (EU) 2017/625 bildet die Rechtsgrundlage für den Erlass delegierter Rechtsakte, um die in der genannten Verordnung enthaltenen Bedingungen für den Eingang bestimmter Tiere und Waren in die Union zu ergänzen. Zu diesen zusätzlichen Anforderungen gehören Garantien betreffend die Überprüfung der Einhaltung
  - der Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und Gruppen von Rückständen in für den menschlichen Verzehr bestimmten Tieren und Waren gemäß der Richtlinie 96/23/EG des Rates <sup>(2)</sup>;
  - der Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (TSE) bei lebenden Tieren und Erzeugnissen tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(3)</sup>;
  - der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(4)</sup> auf Unions- und nationaler Ebene für Lebensmittel im Allgemeinen und für die Lebensmittelsicherheit im Besonderen gelten;
  - der für Lebensmittelunternehmer geltenden allgemeinen Lebensmittelhygienevorschriften gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(5)</sup>;

<sup>(1)</sup> ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1.

<sup>(2)</sup> Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10).

<sup>(3)</sup> Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1).

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

<sup>(5)</sup> Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1).

- der für Lebensmittelunternehmer geltenden spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(6)</sup>;
  - der spezifischen Vorschriften für amtliche Kontrollen und Maßnahmen der zuständigen Behörden in Bezug auf die Produktion von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission <sup>(7)</sup> und der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission <sup>(8)</sup>.
- (3) Mit der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(9)</sup> wurden spezifische Bedingungen für den Eingang von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, in die Union festgelegt, während mit der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(10)</sup> die allgemeinen Bedingungen für den Eingang von Lebensmitteln in die Union geregelt wurden. Die Verordnung (EU) 2017/625 enthält Vorschriften für Bereiche, die derzeit durch die beiden genannten Verordnungen geregelt werden; sie hebt diese auf und ersetzt sie mit Wirkung ab dem 14. Dezember 2019.
- (4) Die in der vorliegenden Verordnung enthaltenen Anforderungen sollten eine Fortführung der in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 enthaltenen Anforderungen gewährleisten, um ein hohes Gesundheitsschutzniveau sicherzustellen und um Störungen beim Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union zu vermeiden. Gleichzeitig sollten die bei der Anwendung der in den beiden genannten Verordnungen enthaltenen Vorschriften gewonnenen Erfahrungen nach einem risikobasierten Ansatz berücksichtigt werden.
- (5) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält Vorschriften für Lebensmittelunternehmer, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs in die Union einführen. Daher sollten die in der vorliegenden Verordnung festgelegten zusätzlichen Anforderungen an amtliche Kontrollen im Einklang mit den bereits in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegten Anforderungen stehen.
- (6) Die Verordnung (EU) 2017/185 der Kommission <sup>(11)</sup> sieht bis zum 31. Dezember 2020 Ausnahmen von der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 betreffend die Hygienevorschriften für die Einfuhr von bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (wie Insekten und Reptilienfleisch) und von Lebensmitteln, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten (zusammengesetzte Erzeugnisse), vor. Um ein hohes Gesundheitsschutzniveau sicherzustellen, sollten die Anforderungen an den Eingang solcher Erzeugnisse in die Union ebenfalls vor dem Ende der Übergangsmaßnahmen festgelegt werden, damit die Einhaltung der für diese Erzeugnisse geltenden Unionsvorschriften überprüft werden kann.
- (7) Insekten werden zunehmend für den menschlichen Verzehr produziert. Es sollte sichergestellt werden, dass eingeführte Insekten den Unionsanforderungen an Lebensmittel und Lebensmittelsicherheit genügen. Die in dieser Verordnung enthaltenen zusätzlichen Anforderungen an den Eingang von Sendungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs in die Union sollten daher auch für Insekten gelten. Insekten können als neuartige Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(12)</sup> außerdem zulassungspflichtig sein.
- (8) Am 18. Oktober 2007 legte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ein Gutachten über die mit dem Verzehr von Reptilienfleisch verbundenen Risiken für die öffentliche Gesundheit <sup>(13)</sup> vor. Es wurden mehrere Gefahrenquellen wie Salmonellen und Trichinellen ermittelt. Zu den beim Eingang in die Union zu erfüllenden Anforderungen sollte eine Überprüfung der Einhaltung der Unionsanforderungen gehören, um die mit diesen Gefahrenquellen verbundenen Risiken bei Sendungen von Reptilienfleisch zu verringern.

<sup>(6)</sup> Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Abl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55).

<sup>(7)</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2018 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzungsgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates (siehe Seite 1 dieses Amtsblatts).

<sup>(8)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen (siehe Seite 51 dieses Amtsblatts).

<sup>(9)</sup> Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (Abl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206).

<sup>(10)</sup> Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (Abl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1).

<sup>(11)</sup> Verordnung (EU) 2017/185 der Kommission vom 2. Februar 2017 zur Festlegung von Übergangsmaßnahmen für die Anwendung gewisser Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (Abl. L 29 vom 3.2.2017, S. 21).

<sup>(12)</sup> Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission (Abl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1).

<sup>(13)</sup> <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/578>.

- (9) Die Zusammensetzung von zusammengesetzten Erzeugnissen beeinflusst die physikalisch-chemischen Eigenschaften solcher Lebensmittel, was unterschiedliche Risiken nach sich zieht. Daher sollten nur Sendungen von zusammengesetzten Erzeugnissen, die geltenden Anforderungen — insbesondere hinsichtlich des Ursprungs der verarbeiteten Erzeugnisse tierischen Ursprungs, aus denen sich diese Lebensmittel zusammensetzen, des Ursprungs des Lebensmittels selbst oder der Garantien für die Sendungen von zusammengesetzten Erzeugnissen — genügen, in die Union verbracht werden dürfen. Für zusammengesetzte Erzeugnisse, die ein geringes Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen, sollte diese Verordnung Ausnahmen von den Kontrollen an den Grenzkontrollstellen vorsehen.
- (10) Bei der Festlegung der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union sollte auf die Codes der Kombinierten Nomenklatur gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates <sup>(14)</sup> verwiesen werden, um diese Waren und Tiere eindeutig zu kennzeichnen.
- (11) Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren sollten auf Grundlage einer Risikoanalyse nur dann in die Union verbracht werden dürfen, wenn die Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen diese Tiere und Waren stammen, die Einhaltung der Anforderungen an die Sicherheit dieser für den menschlichen Verzehr bestimmten Tiere und Waren sicherstellen können und wenn sie in der Durchführungsverordnung (EU) 2019/626 der Kommission <sup>(15)</sup> ordnungsgemäß gelistet sind.
- (12) Zusätzlich zu den Anforderungen in Artikel 127 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 sollten für bestimmte für den menschlichen Verzehr bestimmte Tiere und Waren spezifische Anforderungen festgelegt werden, um Garantien hinsichtlich der Effizienz der amtlichen Kontrollen der Lebensmittelsicherheit in Drittländern oder Drittlandsgebieten zu bieten. Drittländer oder Drittlandsgebiete sollten erst dann auf Listen geführt werden, wenn Nachweise und Garantien dafür erbracht bzw. gegeben worden sind, dass die betreffenden Tiere und Waren aus den Drittländern oder Drittlandsgebieten den Unionsanforderungen an die Lebensmittelsicherheit gemäß der Richtlinie 96/23/EG, den Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EU) 2017/625, der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 und der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 oder als gleichwertig anerkannten Anforderungen genügen.
- (13) Sendungen bestimmter, für den menschlichen Verzehr bestimmter Waren sollten nur dann in die Union verbracht werden dürfen, wenn diese Waren aus Betrieben versendet und in Betrieben gewonnen oder zubereitet werden, die in Listen aufgeführt sind, welche gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2017/625 erstellt und auf dem neuesten Stand gehalten werden. Um die Einhaltung der Lebensmittelhygienevorschriften der Union oder von als mindestens gleichwertig anerkannten Vorschriften sicherzustellen, sollte außerdem vorgesehen werden, dass das Drittland bei der Erstellung und Aktualisierung der Listen dieser Betriebe gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2017/625 zusätzlich zu den in Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e Ziffern i und iv der Verordnung (EU) 2017/625 genannten Zusicherungen Garantien gibt:
- (14) Die Kommission sollte die in Artikel 127 der Verordnung (EU) 2017/625 vorgesehenen Listen von Betrieben der Öffentlichkeit zugänglich machen, um für Lebensmittelunternehmer und Verbraucher Transparenz in Bezug auf die Betriebe sicherzustellen, aus denen solche Waren zwecks Inverkehrbringens in die Union verbracht werden dürfen. Um die Wirksamkeit dieser Anforderungen zu gewährleisten, sollten die Mitgliedstaaten den Eingang von Sendungen solcher Waren zulassen, sofern die amtlichen Bescheinigungen, die diese Sendungen gemäß den geltenden Unionsvorschriften begleiten müssen, von den zuständigen Behörden des Drittlandes ab dem Datum der Veröffentlichung der Listen durch die Kommission ausgestellt werden.
- (15) Solche betriebsbezogenen Anforderungen sollten nicht für Waren aufgestellt werden, die für die Durchfuhr bestimmt sind, da Letztere unter dem Aspekt der Lebensmittelsicherheit ein geringes Risiko darstellen und da innerhalb der Union kein Inverkehrbringen von Tieren und Waren erfolgt. Darüber hinaus sollten solche Anforderungen nicht für Betriebe aufgestellt werden, die nur in der Primärproduktion, dem Transport, der Lagerung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die keine temperaturgeregelten Lagerbedingungen erfordern, tätig sind oder die hochverarbeitete(s) Chondroitinsulfat, Hyaluronsäure, andere hydrolysierte Knorpelprodukte, Chitosan, Glucosamin, Lab, Hausenblase und Aminosäuren gemäß Anhang III Abschnitt XVI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 herstellen.

<sup>(14)</sup> Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif (Abl. L 256 vom 7.9.1987, S. 1).

<sup>(15)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2019/626 der Kommission vom 5. März 2019 betreffend die Listen der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Europäische Union zulässig ist, zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 in Bezug auf diese Listen (siehe Seite 31 dieses Amtsblatts).

- (16) Die Verordnung (EU) Nr. 210/2013 der Kommission <sup>(16)</sup> schreibt vor, dass Betriebe, die Sprossen produzieren, von den zuständigen Behörden gemäß Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zugelassen werden müssen. Um die Einhaltung der Lebensmittelhygienevorschriften der Union oder von Vorschriften sicherzustellen, die diesen mindestens gleichwertig sind, sollten Sprossen nur dann in die Union verbracht werden dürfen, wenn sie in Betrieben erzeugt werden, die auf Listen geführt werden, welche gemäß dieser Verordnung erstellt und aktualisiert werden.
- (17) Um die Einhaltung der Lebensmittelhygienevorschriften der Union oder von als mindestens gleichwertig anerkannten Vorschriften sicherzustellen, sollten Erzeugnisse aus Betrieben, die frisches Fleisch, Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse, Separatorenfleisch und Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und Kollagen herstellen, nur dann in die Union verbracht werden dürfen, wenn diese Betriebe in Listen aufgeführt sind, die gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2017/625 erstellt und aktualisiert und von der Kommission veröffentlicht werden. Darüber hinaus sollten Rohstoffe, aus denen diese Erzeugnisse hergestellt werden, aus Betrieben (Schlachtbetrieben, Wildbearbeitungsbetrieben, Zerlegungsbetrieben und Betrieben, die Fischereierzeugnisse handhaben) stammen, die in Listen aufgeführt sind, welche gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2017/625 erstellt und aktualisiert und von der Kommission veröffentlicht werden.
- (18) Um die Einhaltung der spezifischen Anforderungen an lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 oder von als mindestens gleichwertig anerkannten Vorschriften sicherzustellen, sollten Sendungen von diesen Erzeugnissen nur aus Erzeugungsgebieten in Drittländern oder Drittlandsgebieten in die Union verbracht werden dürfen, die auf Listen geführt werden, welche gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2017/625 erstellt und aktualisiert und von der Kommission veröffentlicht werden. Die Veröffentlichung dieser Listen sollte für Lebensmittelunternehmer und Verbraucher Transparenz in Bezug auf die Erzeugungsgebiete sicherstellen, aus denen lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken in die Union verbracht werden dürfen.
- (19) Um die Einhaltung der spezifischen Anforderungen an Fischereierzeugnisse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 oder von als mindestens gleichwertig anerkannten Vorschriften sicherzustellen, sollten Sendungen von Fischereierzeugnissen nur dann in die Union verbracht werden dürfen, wenn sie von bzw. in einem Betrieb an Land oder von bzw. in Kühl-, Fabrik- oder Gefrierschiffen, die unter der Flagge eines Drittlandes fahren, das auf Listen aufgeführt ist, welche gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2017/625 erstellt und aktualisiert und von der Kommission veröffentlicht werden, versendet bzw. gewonnen oder zubereitet werden. Die Veröffentlichung dieser Listen sollte für Lebensmittelunternehmer und Verbraucher Transparenz in Bezug auf die Schiffe gewährleisten, von denen Fischereierzeugnisse in die Union verbracht werden dürfen.
- (20) Die in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthaltenen Bedingungen für den Eingang von Erzeugnissen tierischen Ursprungs in die Union gelten nicht für zusammengesetzte Erzeugnisse. Jedoch müssen die Lebensmittelunternehmer, die zusammengesetzte Erzeugnisse einführen, gemäß der genannten Verordnung sicherstellen, dass die in solchen Lebensmitteln enthaltenen Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs die Anforderungen der genannten Verordnung erfüllen.
- (21) Das mit zusammengesetzten Erzeugnissen verbundene Risiko hängt von der Art der Inhaltsstoffe und deren Lagerbedingungen ab. Daher sollten Anforderungen an die Sendungen von zusammengesetzten Erzeugnissen festgelegt werden, um sicherzustellen, dass zusammengesetzte Erzeugnisse, die mit einem Risiko behaftet sind, aus Ländern ausgeführt werden, die gemäß der Entscheidung 2007/777/EG der Kommission <sup>(17)</sup>, der Entscheidung 2006/766/EG der Kommission <sup>(18)</sup>, der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 der Kommission <sup>(19)</sup>, der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 der Kommission <sup>(20)</sup> und dem Beschluss 2011/163/EU der Kommission <sup>(21)</sup> in die Union ausführen dürfen.

<sup>(16)</sup> Verordnung (EU) Nr. 210/2013 der Kommission vom 11. März 2013 über die Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 68 vom 12.3.2013, S. 24).

<sup>(17)</sup> Entscheidung 2007/777/EG der Kommission vom 29. November 2007 zur Festlegung der Tiergesundheits- und Hygienebedingungen und der Musterveterinärbescheinigungen für die Einfuhr bestimmter Fleischerzeugnisse und behandelter Mägen, Blasen und Därme für den menschlichen Verzehr aus Drittländern sowie zur Aufhebung der Entscheidung 2005/432/EG (ABl. L 312 vom 30.11.2007, S. 49).

<sup>(18)</sup> Entscheidung 2006/766/EG der Kommission vom 6. November 2006 zur Aufstellung der Listen der Drittländer und Gebiete, aus denen die Einfuhr von Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken sowie Fischereierzeugnissen zulässig ist (ABl. L 320 vom 18.11.2006, S. 53).

<sup>(19)</sup> Verordnung (EG) Nr. 798/2008 der Kommission vom 8. August 2008 zur Erstellung einer Liste von Drittländern, Gebieten, Zonen und Kompartimenten, aus denen die Einfuhr von Geflügel und Geflügelerzeugnissen in die Gemeinschaft und ihre Durchfuhr durch die Gemeinschaft zugelassen ist, und zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 226 vom 23.8.2008, S. 1).

<sup>(20)</sup> Verordnung (EU) Nr. 605/2010 der Kommission vom 2. Juli 2010 zur Festlegung der Veterinärbedingungen und Veterinärbescheinigungen für das Verbringen von Rohmilch, Milcherzeugnissen, Kolostrum und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis zum menschlichen Verzehr in die Europäische Union (ABl. L 175 vom 10.7.2010, S. 1).

<sup>(21)</sup> Beschluss 2011/163/EU der Kommission vom 16. März 2011 zur Genehmigung der von Drittländern gemäß Artikel 29 der Richtlinie 96/23/EG des Rates vorgelegten Pläne (ABl. L 70 vom 17.3.2011, S. 40).

- (22) Ausgehend von der Anzahl der Meldungen, die in dem durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingeführten Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel eingegangen sind, weisen Sendungen bestimmter Tiere und Waren, die für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, ein erhöhtes Risiko der Nichteinhaltung von Unionsanforderungen an die Lebensmittelsicherheit auf. Jede Sendung von Tieren und Waren, die für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, sollte daher beim Eingang in die Union zum Zwecke des Inverkehrbringens Gegenstand einer individuellen Zertifizierung sein. Die Bescheinigung der Einhaltung der Unionsanforderungen kann auch dazu beitragen, Lebensmittelunternehmer und zuständige Behörden von Drittländern oder Drittlandsgebieten an die geltenden Unionsanforderungen zu erinnern. Bei Durchfuhren sollte die Verwendung der aktuellen speziellen Durchfuhrbescheinigungen mit Tiergesundheitsbescheinigung beibehalten werden.
- (23) Da die Verordnung (EU) 2017/625 mit Wirkung vom 14. Dezember 2019 gilt, sollte die vorliegende Verordnung ab demselben Zeitpunkt gelten. Übergangsmaßnahmen, die Ausnahmen von den Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 betreffend Hygienevorschriften für die Einfuhr zusammengesetzter Erzeugnisse vorsehen, wurden in der Verordnung (EU) 2017/185 festgelegt und werden gemäß der Verordnung (EU) 2019/759 der Kommission<sup>(22)</sup> bis zum 20. April 2021 verlängert. Um einen reibungslosen Übergang sicherzustellen, sollten die in der vorliegenden Verordnung enthaltenen Anforderungen daher ab dem 20. April 2021 für zusammengesetzte Erzeugnisse gelten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### Artikel 1

### Gegenstand und Anwendungsbereich

- (1) Die vorliegende Verordnung ergänzt die Verordnung (EU) 2017/625 hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren aus Drittländern oder Drittlandsgebieten in die Union, um sicherzustellen, dass sie den relevanten Anforderungen in den Vorschriften, auf die in Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 verwiesen wird, oder anderen Anforderungen genügen, die als diesen mindestens gleichwertig anerkannt sind.
- (2) Die Anforderungen gemäß Absatz 1 umfassen
- a) die Identifikation von Tieren und Waren, die für ihren Eingang in die Union die folgenden Anforderungen erfüllen müssen:
- die Anforderung, dass diese Tiere und Waren aus einem Drittland oder Drittlandsgebiet kommen, das gemäß Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 gelistet ist;
  - die Anforderung, dass diese Tiere und Waren von Betrieben versendet und in Betrieben gewonnen oder zubereitet werden müssen, die den geltenden Anforderungen gemäß Artikel 126 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 oder als mindestens gleichwertig anerkannten Anforderungen genügen, und die auf Listen geführt werden, welche gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e Ziffern ii und iii der Verordnung (EU) 2017/625 erstellt und aktualisiert werden;
  - die Anforderung gemäß Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625, dass alle Tier- und Warensendungen von einer amtlichen Bescheinigung oder einer amtlichen Attestierung oder einem sonstigen Nachweis für die Einhaltung der Vorschriften, auf die in Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 verwiesen wird, etwa einer privaten Bestätigung, begleitet sein müssen;
- b) Anforderungen an den Eingang bestimmter Tiere und Waren aus einem Drittland oder einem Drittlandsgebiet, das gemäß Artikel 127 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2017/625 gelistet ist, in die Union;
- c) Anforderungen dahin gehend, dass Sendungen bestimmter Tiere und Waren aus Drittländern von Betrieben versendet und in Betrieben gewonnen oder zubereitet werden müssen, die den geltenden Anforderungen gemäß Artikel 126 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 oder als mindestens gleichwertig anerkannten Anforderungen genügen, und die auf Listen geführt werden, welche gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e Ziffern ii und iii der Verordnung (EU) 2017/625 erstellt und aktualisiert werden;
- d) zusätzlich zu den gemäß Artikel 126 der Verordnung (EU) 2017/625 festgelegten Anforderungen die Anforderungen, die für den Eingang der spezifischen folgenden Erzeugnisse in die Union zwecks Inverkehrbringens gelten:
- frisches Fleisch, Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse, Separatorenfleisch und Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und Kollagen;

<sup>(22)</sup> Verordnung (EU) 2019/759 der Kommission vom 13. Mai 2019 mit Übergangsmaßnahmen zur Anwendung der hygienerechtlichen Anforderungen für die Einfuhr von Lebensmitteln, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten (zusammengesetzte Erzeugnisse) (ABl. L 125 vom 14.5.2019, S. 11).

- ii) lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken;
  - iii) Fischereierzeugnisse;
  - iv) zusammengesetzte Erzeugnisse;
- e) zusätzliche Anforderungen an amtliche Bescheinigungen, amtliche Attestierungen und private Bestätigungen, die bestimmte Tiere und Waren bei deren Eingang in die Union begleiten müssen.
- (3) Diese Verordnung gilt nicht für
- a) Tiere und Waren, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind; wurde die Zweckbestimmung der Tiere und Waren beim Eingang in die Union jedoch nicht festgelegt, gilt diese Verordnung;
  - b) Tiere und Waren, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, nur zur Durchfuhr durch die Union, ohne Inverkehrbringen.

## Artikel 2

### Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck

1. „gleichwertig“ gleichwertig im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
2. „Inverkehrbringen“ Inverkehrbringen im Sinne von Artikel 3 Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
3. „Betrieb“ einen Betrieb im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
4. „private Bestätigung“ eine durch den einführenden Lebensmittelunternehmer unterzeichnete Bestätigung;
5. „frisches Fleisch“ frisches Fleisch im Sinne von Anhang I Nummer 1.10 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
6. „Hackfleisch/Faschiertes“ Hackfleisch/Faschiertes im Sinne von Anhang I Nummer 1.13 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
7. „Fleischzubereitungen“ Fleischzubereitungen im Sinne von Anhang I Nummer 1.15 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
8. „Fleischerzeugnisse“ Fleischerzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 7.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
9. „Separatorenfleisch“ Separatorenfleisch im Sinne von Anhang I Nummer 1.14 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
10. „Gelatine“ Gelatine im Sinne von Anhang I Nummer 7.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
11. „Kollagen“ Kollagen im Sinne von Anhang I Nummer 7.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
12. „Muscheln“ Muscheln im Sinne von Anhang I Nummer 2.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
13. „Fischereierzeugnisse“ Fischereierzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 3.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
14. „zusammengesetztes Erzeugnis“ Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten;
15. „Reptilien“ Tiere der Tierarten *Alligator mississippiensis*, *Crocodylus johnstoni*, *Crocodylus niloticus*, *Crocodylus porosus*, *Timon Lepidus*, *Python reticulatus*, *Python molurus bivittatus* oder *Pelodiscus sinensis*;
16. „Reptilienfleisch“ die unverarbeiteten oder verarbeiteten genusstauglichen Teile, die von Zuchtreptilien stammen, die gegebenenfalls gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 zugelassen und in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission <sup>(23)</sup> aufgeführt sind;

<sup>(23)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission vom 20. Dezember 2017 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel (ABl. L 351 vom 30.12.2017, S. 72).

17. „Insekten“ Lebensmittel, die aus Insekten oder Teilen von Insekten bestehen oder daraus isoliert oder hergestellt wurden, einschließlich aller Lebensstadien von Insekten, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind und die gegebenenfalls gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 zugelassen und in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission aufgeführt sind;
18. „Sprossen“ Sprossen im Sinne von Artikel 2 Buchstabe a der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 208/2013 <sup>(24)</sup> der Kommission;
19. „Primärproduktion“ die Primärproduktion im Sinne von Artikel 3 Nummer 17 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
20. „Schlachtbetrieb“ einen Schlachthof im Sinne von Anhang I Nummer 1.16 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
21. „Wildbearbeitungsbetrieb“ einen Wildbearbeitungsbetrieb im Sinne von Anhang I Nummer 1.18 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
22. „Zerlegungsbetrieb“ einen Zerlegungsbetrieb im Sinne von Anhang I Nummer 1.17 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
23. „Erzeugungsgebiet“ ein Erzeugungsgebiet im Sinne von Anhang I Nummer 2.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
24. „Fabrikschiff“ ein Fabrikschiff im Sinne von Anhang I Nummer 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
25. „Gefrierschiff“ ein Gefrierschiff im Sinne von Anhang I Nummer 3.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
26. „Kühlschiff“ ein Schiff, das für die Lagerung und den Transport von palettiertem oder losem (Schütt-)Frachtgut in temperatureregelten Laderäumen oder Kammern ausgerüstet ist;
27. „Lebensmittelunternehmer“ einen Lebensmittelunternehmer im Sinne von Artikel 3 Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

#### Artikel 3

#### **Tiere und Waren, die aus Drittländern oder Drittlandsgebieten kommen müssen, welche in der Liste gemäß Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 aufgeführt sind**

Sendungen der folgenden für den menschlichen Verzehr bestimmten Tiere und Waren dürfen nur aus einem Drittland oder Drittlandsgebiet in die Union verbracht werden, das in der Liste für die genannten Tiere und Waren gemäß den Artikeln 3 bis 22 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/626 aufgeführt ist:

- a) Erzeugnisse tierischen Ursprungs, einschließlich Reptilienfleisch und toter ganzer Insekten, Teilen von Insekten oder verarbeiteter Insekten, für die Codes der Kombinierten Nomenklatur („KN-Codes“) in den Kapiteln 2 bis 5, 15 und 16 und Codes des Harmonisierten Systems („HS-Codes“) unter den Positionen 1702, 1806, 2102, 2103, 2105, 2106, 2202, 2301, 2822, 2932, 3001, 3002, 3501, 3502, 3503, 3504, 3507, 3913, 4101, 4102, 4103, 4110 und 9602 von Anhang I Teil Zwei der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 festgelegt sind, wenn diese Erzeugnisse für den menschlichen Verzehr bestimmt sind;
- b) die mit dem KN-Code 0106 49 00 von Anhang I Teil Zwei der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 bezeichneten lebenden Insekten

#### Artikel 4

#### **Zusätzliche Anforderungen an den Eingang bestimmter Tiere und Waren aus einem Drittland oder Drittlandsgebiet in die Union**

Zusätzlich zu den Anforderungen gemäß Artikel 127 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 entscheidet die Kommission nur dann über die Aufnahme von Drittländern oder Drittlandsgebieten in die Liste nach Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe a der genannten Verordnung, wenn sie die folgenden Anforderungen als mindestens gleichwertig mit den jeweils entsprechenden Unionsanforderungen für Tiere und Waren gemäß Artikel 3 anerkennt:

- a) die Rechtsvorschriften des Drittlandes in Bezug auf
  - i) die Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs;

<sup>(24)</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 208/2013 der Kommission vom 11. März 2013 über die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Sprossen und von Samen zur Erzeugung von Sprossen (ABl. L 68 vom 12.3.2013, S. 16).

- ii) die Anwendung von Tierarzneimitteln, einschließlich der Vorschriften für ihr Verbot oder ihre Zulassung, ihren Vertrieb, ihr Inverkehrbringen, und die Vorschriften für Verwaltung und Inspektion;
  - iii) die Zubereitung und Verwendung von Futtermitteln, einschließlich der Verfahren für den Einsatz von Zusatzstoffen und die Zubereitung und Verwendung von Fütterungsarzneimitteln, sowie die hygienische Qualität der für die Zubereitung von Futtermitteln verwendeten Ausgangsmaterialien und des Endprodukts;
- b) die Hygienebedingungen für die Erzeugung, Herstellung, Behandlung, Lagerung und Versendung von für die Union bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs;
  - c) etwaige Erfahrungen mit der Vermarktung der Drittlandserzeugnisse tierischen Ursprungs und die Ergebnisse etwaiger amtlicher Kontrollen beim Eingang in die Union;
  - d) falls verfügbar, die Ergebnisse der von der Kommission in dem Drittland durchgeführten Kontrollen in Bezug auf andere Tiere und Waren, für die das Drittland bereits gemäß Artikel 127 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2017/625 gelistet ist, insbesondere die Ergebnisse der Bewertung der zuständigen Behörden in dem auditierten Drittland, und die Maßnahmen, die die zuständigen Behörden als Reaktion auf etwaige Empfehlungen ergriffen haben, welche ihnen die Kommission nach Abschluss solcher Audits übermittelt hat;
  - e) falls zutreffend, das Vorhandensein, die Durchführung und die Bekanntmachung eines von der Kommission genehmigten Zoonosenbekämpfungsprogramms;
  - f) falls zutreffend, das Vorhandensein, die Durchführung und die Bekanntmachung eines von der Kommission gemäß der Richtlinie 96/23/EG genehmigten Rückstandskontrollprogramms.

#### Artikel 5

#### **Betriebsbezogene Anforderungen an den Eingang bestimmter Waren aus einem Drittland in die Union**

- (1) Sendungen der folgenden Waren dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus Betrieben versendet und in Betrieben gewonnen oder zubereitet werden, die auf Listen geführt werden, welche gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e Ziffern ii und iii der Verordnung (EU) 2017/625 erstellt und auf dem neuesten Stand gehalten werden:
- a) Erzeugnisse tierischen Ursprungs, für die in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anforderungen festgelegt sind und für die KN-Codes in den Kapiteln 2 bis 5, 15 und 16 und HS-Codes unter den Positionen 2102, 2103, 2105, 2106, 2202, 2301, 2822, 2932, 3001, 3002, 3501, 3502, 3503, 3504, 3507, 3913, 4101, 4102, 4103 und 4110 von Anhang I Teil Zwei der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 festgelegt worden sind;
  - b) die mit den HS-Codes 0704 90, 0706 90, 0708 10, 0708 20, 0708 90 oder 1214 90 von Anhang I Teil Zwei der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 bezeichneten Sprossen.
- (2) Die in Absatz 1 genannten Betriebe dürfen nur dann in die Listen gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2017/625 aufgenommen werden, wenn das Drittland, zusätzlich zu den Garantien nach Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e Ziffern ii und iv der Verordnung (EU) 2017/625, folgende Garantien gibt:
- a) Diese Betriebe sowie alle Betriebe, die Rohstoffe tierischen Ursprungs handhaben, welche bei der Herstellung der betreffenden Erzeugnisse tierischen Ursprungs verwendet werden, erfüllen die geltenden Anforderungen gemäß Artikel 126 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625, insbesondere die der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, oder Anforderungen, die als diesen mindestens gleichwertig anerkannt sind;
  - b) der Betrieb handhabt gegebenenfalls nur Rohstoffe tierischen Ursprungs, die aus Drittländern mit einem genehmigten Rückstandsüberwachungsplan für diese Produktkategorie gemäß der Richtlinie 96/23/EG oder aus Mitgliedstaaten kommen;
  - c) es verfügt über tatsächliche Befugnisse, um die Betriebe an der Ausfuhr in die Union zu hindern, falls die Betriebe die jeweils entsprechenden Unionsanforderungen oder Anforderungen, die als diesen mindestens gleichwertig anerkannt sind, nicht erfüllen.
- (3) Die Kommission übermittelt den Mitgliedstaaten alle neuen und aktualisierten Listen, die sie von den zuständigen Behörden des Drittlandes gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e Ziffer iii der Verordnung (EU) 2017/625 erhält, und veröffentlicht diese Listen auf ihrer Website.
- (4) Die Mitgliedstaaten lassen den Eingang der Sendungen gemäß Absatz 1 in die Union zu, sofern die amtlichen Bescheinigungen, die diese Sendungen gemäß den geltenden Unionsvorschriften begleiten müssen, von den zuständigen Behörden des Drittlandes ab dem Datum der Veröffentlichung der Listen gemäß Absatz 1 durch die Kommission ausgestellt wurden.

*Artikel 6***Betriebe, die nicht den Anforderungen von Artikel 5 Absatz 1 unterliegen**

Die in Artikel 5 enthaltenen Anforderungen gelten nicht für Betriebe, die nur die folgenden Tätigkeiten ausüben:

- a) Primärproduktion;
- b) Transporttätigkeiten;
- c) Lagerung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die keine temperaturgeregelten Lagerbedingungen erfordern;
- d) Herstellung von hochverarbeitetem Chondroitinsulfat, hochverarbeiteter Hyaluronsäure, hochverarbeiteten anderen hydrolysierten Knorpelprodukten, hochverarbeitetem Chitosan, hochverarbeitetem Glucosamin und hochverarbeitetem Lab, hochverarbeiteten Hausenblasen und hochverarbeiteten Aminosäuren gemäß Anhang III Abschnitt XVI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, bezeichnet mit den in Anhang I Teil Zwei der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 unter der Position 2833, ex 3913, 2930, ex 2932, 3507 oder 3503 genannten KN-Codes.

*Artikel 7***Anforderungen an Sendungen von frischem Fleisch, Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnissen, Separatorenfleisch und Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen**

Sendungen der folgenden Erzeugnisse tierischen Ursprungs dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus Rohstoffen hergestellt wurden, die in Schlachtbetrieben, Wildbearbeitungsbetrieben, Zerlegungsbetrieben und Betrieben, die Fischereierzeugnisse handhaben, gewonnen werden, die auf Betriebslisten geführt werden, welche gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2017/625 erstellt und auf dem neuesten Stand gehalten werden:

- a) frisches Fleisch;
- b) Hackfleisch/Faschiertes;
- c) Fleischzubereitungen;
- d) Fleischerzeugnisse und Separatorenfleisch;
- e) Rohstoffe, die für die Herstellung von Gelatine und Kollagen bestimmt sind und die in Abschnitt XIV Kapitel I Nummer 4 Buchstabe a bzw. Abschnitt XV Kapitel I Nummer 4 Buchstabe a von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genannt werden.

*Artikel 8***Anforderungen an Sendungen von lebenden Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken**

(1) Ungeachtet des Artikels 6 dürfen Sendungen von lebenden Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken, für die in Anhang I Teil Zwei unter Position 0307 der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 KN-Codes festgelegt worden sind, nur aus Erzeugungsgebieten in Drittländern, die auf Listen geführt werden, welche von den zuständigen Behörden des Drittlandes gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2017/625 erstellt und von der Kommission veröffentlicht werden, in die Union verbracht werden.

(2) Die folgenden Erzeugnisse dürfen aus Erzeugungsgebieten, die nicht von den zuständigen Behörden des Drittlandes gemäß Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 eingestuft worden sind, in die Union verbracht werden:

- a) Kammuscheln, es sei denn, die Daten aus amtlichen Überwachungsprogrammen gemäß Artikel 57 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 ermöglichen es den zuständigen Behörden, Fanggründe gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel IX Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einzustufen;
- b) Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind, und Seegurken, die keine Filtrierer sind.

*Artikel 9***Auflistung der Erzeugungsgebiete**

(1) Vor Erstellung der in Artikel 8 Absatz 1 genannten Listen durch die zuständigen Behörden des Drittlandes werden insbesondere die Garantien berücksichtigt, die die zuständigen Behörden des Drittlandes hinsichtlich der Einhaltung der Anforderungen gemäß Artikel 52 der Durchführungsverordnung 2019/627 für die Einstufung und Überwachung von Erzeugungsgebieten geben können.

Die Kommission führt vor Ort Kontrollbesuche durch, bevor diese Listen erstellt werden.

(2) Nach Erstellung der in Artikel 8 Absatz 1 genannten Listen und wenn die zuständigen Behörden des Drittlandes ausreichende Garantien betreffend die Verwaltung und Überwachung der in ihre Zuständigkeit fallenden Erzeugungsgebiete geben, muss ein Kontrollbesuch der Kommission vor Ort erst stattfinden, wenn ein neues Erzeugungsgebiet in eine bestehende Liste gemäß Artikel 5 aufgenommen wird.

*Artikel 10***Besondere Anforderungen an Fischereierzeugnisse**

Sendungen von Fischereierzeugnissen, für die KN-Codes unter den Positionen 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 1504, 1516, 1603, 1604, 1605 oder 2106 von Anhang I Teil Zwei der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 festgelegt worden sind, dürfen nur dann zwecks Inverkehrbringens in die Union verbracht werden, wenn sie in jeder Phase ihrer Herstellung in einem Betrieb an Land oder in einem Fabrik- oder Gefrierschiff gewonnen oder zubereitet oder in einem Kühlhaus oder einem Kühlschiff gelagert wurden, der bzw. das auf einer Liste geführt wird, die gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2017/625 erstellt und aktualisiert und von der Kommission veröffentlicht wird.

*Artikel 11*

(1) Ein Schiff darf in die Listen der Betriebe gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e Ziffer ii der Verordnung (EU) 2017/625 aufgenommen werden, sofern die zuständigen Behörden des Drittlandes, unter dessen Flagge das Schiff fährt, und die zuständigen Behörden eines anderen Drittlandes, denen die zuständigen Behörden des Drittlandes, unter dessen Flagge das Schiff fährt, die Zuständigkeit für die Inspektion des betreffenden Schiffes übertragen haben, der Kommission eine gemeinsame Mitteilung vorlegen, aus der hervorgeht, dass alle vier der folgenden Anforderungen erfüllt sind:

- a) Beide Drittländer werden auf der gemäß Artikel 127 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 erstellten Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete geführt, aus denen Fischereierzeugnisse in die Union verbracht werden dürfen;
- b) alle Fischereierzeugnisse von dem betreffenden Schiff, die für das Inverkehrbringen in der Union bestimmt sind, werden unmittelbar in dem Drittland angelandet, dem das Drittland, unter dessen Flagge das Schiff fährt, die Zuständigkeit für die Inspektion der betreffenden Schiffe übertragen hat;
- c) die mit der Inspektion betrauten zuständigen Behörden haben das Schiff inspiziert und erklärt, dass es den geltenden Unionsanforderungen genügt;
- d) die mit der Inspektion betrauten zuständigen Behörden haben erklärt, dass sie das Schiff regelmäßig inspizieren werden, um sicherzustellen, dass es den geltenden Unionsanforderungen auch weiterhin genügen wird.

(2) Ein Schiff darf auf der Grundlage einer gemeinsamen Mitteilung der zuständigen Behörden des Drittlandes, unter dessen Flagge das Schiff fährt, und der zuständigen Behörden eines Mitgliedstaats, denen die zuständigen Behörden des Drittlandes, unter dessen Flagge das Schiff fährt, die Zuständigkeit für die Inspektion des betreffenden Schiffes übertragen haben, in die Listen der Betriebe gemäß Artikel 127 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 aufgenommen werden, wenn alle drei der folgenden Anforderungen erfüllt sind:

- a) Alle Fischereierzeugnisse von dem betreffenden Schiff, die für das Inverkehrbringen in der Union bestimmt sind, werden unmittelbar in dem genannten Mitgliedstaat angelandet;
- b) die zuständigen Behörden des genannten Mitgliedstaats haben das Schiff inspiziert und erklärt, dass es den geltenden Unionsanforderungen genügt,
- c) die zuständigen Behörden des genannten Mitgliedstaats haben erklärt, dass sie das Schiff regelmäßig inspizieren werden, um sicherzustellen, dass es den geltenden Unionsanforderungen auch weiterhin genügen wird.

(3) Wenn Sendungen von Fischereierzeugnissen unmittelbar von einem Kühl-, Fabrik- oder Gefrierschiff, das unter der Flagge eines Drittlandes fährt, in die Union verbracht werden, darf die amtliche Bescheinigung gemäß Artikel 13 Absatz 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission <sup>(25)</sup> vom Kapitän unterzeichnet werden.

## Artikel 12

### Anforderungen an Sendungen zusammengesetzter Erzeugnisse

(1) Sendungen von zusammengesetzten Erzeugnissen, die mit HS-Codes unter den Positionen 1601, 1602, 1603, 1604, 1605, 1901, 1902, 1905, 2004, 2005, 2103, 2104, 2105, 2106 von Anhang I Teil Zwei der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 bezeichnet sind, dürfen nur dann zwecks Inverkehrbringens in die Union verbracht werden, wenn alle in den zusammengesetzten Erzeugnissen enthaltenen Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs entweder in Betrieben mit Sitz in Drittländern oder Drittlandsgebieten, die gemäß Artikel 5 zur Ausfuhr dieser Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs in die Union zugelassen sind, oder in Betrieben mit Sitz in Mitgliedstaaten hergestellt wurden.

(2) Bis die Kommission eine spezifische Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, die zusammengesetzte Erzeugnisse in die Union ausführen dürfen, erstellt hat, dürfen Sendungen zusammengesetzter Erzeugnisse aus Drittländern oder Drittlandsgebieten unter Einhaltung der folgenden Vorschriften in die Union verbracht werden:

- a) zusammengesetzte Erzeugnisse gemäß Absatz 1, die temperaturgeregelt transportiert oder gelagert werden müssen, stammen aus Drittländern oder Drittlandsgebieten, aus denen gemäß der Entscheidung 2007/777/EG, der Verordnung (EU) Nr. 605/2010, der Entscheidung 2006/766/EG, der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 und dem Beschluss 2011/163/EU die einzelnen im Endprodukt enthaltenen Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs in die Union ausgeführt werden dürfen;
- b) zusammengesetzte Erzeugnisse gemäß Absatz 1, die nicht temperaturgeregelt transportiert oder gelagert werden müssen und verarbeitetes Fleisch in beliebiger Menge enthalten, stammen aus Drittländern oder Drittlandsgebieten, aus denen gemäß der Entscheidung 2007/777/EG und dem Beschluss 2011/163/EU die in den zusammengesetzten Erzeugnissen enthaltenen Fleischerzeugnisse in die Union ausgeführt werden dürfen;
- c) zusammengesetzte Erzeugnisse gemäß Absatz 1, die nicht temperaturgeregelt transportiert oder gelagert werden müssen und die Verarbeitungserzeugnisse außer verarbeitetes Fleisch enthalten, für die in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anforderungen festgelegt sind, stammen aus Drittländern oder Drittlandsgebieten, die auf Grundlage der Tiergesundheits- und Hygieneanforderungen der Union Fleischerzeugnisse, Milcherzeugnisse, Erzeugnisse auf Kolostrumbasis, Fischereierzeugnisse oder Eiprodukte in die Union ausführen dürfen und die mindestens für eines dieser Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Entscheidung 2007/777/EG, der Verordnung (EU) Nr. 605/2010, der Entscheidung 2006/766/EG und der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 sowie im Anhang des Beschlusses 2011/163/EU auf Grundlage eines gemäß der Richtlinie 96/23/EG genehmigten Rückstandskontrollplans gelistet sind.

## Artikel 13

### Amtliche Bescheinigungen

(1) Eine Sendung der folgenden Erzeugnisse darf nur in die Union verbracht werden, wenn die Sendung durch eine amtliche Bescheinigung begleitet wird:

- a) Erzeugnisse tierischen Ursprungs, für die KN-Codes in den Kapiteln 2 bis 5, 15 und 16 und HS-Codes unter den Positionen 1506, 1521, 1601, 1602, 1603, 1604, 1605, 2102, 2103, 2105, 2106, 2202, 2301, 2932, 3001, 3002, 3501, 3502, 3503, 3504, 3507, 3913, 4101, 4102, 4103, 4110 und 9602 von Anhang I Teil Zwei der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 festgelegt worden sind, wenn diese Erzeugnisse für den menschlichen Verzehr bestimmt sind;
- b) die mit dem KN-Code 0106 49 00 von Anhang I Teil Zwei der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 bezeichneten lebenden Insekten;
- c) Sprossen und Samen für die Erzeugung von Sprossen, die mit den folgenden HS-Codes bezeichnet werden: 0704 90, 0706 90, 0708 10, 0708 20, 0708 90, 0713 10, 0713 33, 0712 34, 0712 35, 0713 39, 0713 40, 0712 50, 0712 60, 0713 90, 0910 99, 1201 10, 1201 90, 1207 50, 1207 99, 1209 10, 1209 21, 1209 91 oder 1214 90 von Anhang I Teil Zwei der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87.

<sup>(25)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (siehe Seite 101 dieses Amtsblatts).

(2) In den amtlichen Bescheinigungen gemäß Absatz 1 wird bescheinigt, dass die Erzeugnisse folgenden Anforderungen genügen:

- a) den in den Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 enthaltenen Anforderungen oder Anforderungen, die als diesen Anforderungen gleichwertig anerkannt sind;
- b) den in der vorliegenden Verordnung enthaltenen spezifischen Anforderungen an den Eingang in die Union.

(3) Die amtlichen Bescheinigungen gemäß Absatz 1 dürfen Angaben enthalten, die gemäß anderen Rechtsvorschriften der Union betreffend die Gesundheit von Mensch und Tier erforderlich sind.

(4) Die in Absatz 1 Buchstabe c genannte amtliche Bescheinigung für Sprossen und für Samen zur Erzeugung von Sprossen muss die Sendung so lange begleiten, bis sie ihren in der amtlichen Bescheinigung angegebenen Bestimmungsort erreicht hat. Wird die Sendung aufgeteilt, so ist jedem Teil der Sendung eine Kopie der amtlichen Bescheinigung beizufügen.

#### Artikel 14

##### Private Bestätigung

(1) Sendungen zusammengesetzter Erzeugnisse gemäß Artikel 12 Absatz 2 Buchstabe c werden von einer durch den einführenden Lebensmittelunternehmer erstellten und unterzeichneten privaten Bestätigung begleitet, in der bestätigt wird, dass die Sendungen den geltenden Anforderungen gemäß Artikel 126 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 genügen.

(2) Abweichend von Absatz 1 werden Erzeugnisse, die gemäß Artikel 48 Buchstabe h der Verordnung (EU) 2017/625 an Grenzkontrollstellen nicht kontrolliert werden müssen, bis zum Zeitpunkt ihres Inverkehrbringens durch die private Bestätigung begleitet.

(3) Die private Bestätigung gemäß Absatz 1 gewährleistet die Rückverfolgbarkeit der Sendung und enthält

- a) Angaben zum Absender und Empfänger der eingeführten Waren;
- b) die Liste der Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs und der Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die in dem zusammengesetzten Erzeugnis enthalten sind, in absteigender Reihenfolge nach dem Gewicht geordnet, das zum Zeitpunkt ihrer Verwendung für die Herstellung des zusammengesetzten Erzeugnisses erfasst wurde;
- c) die vom einführenden Lebensmittelunternehmer angegebene Zulassungsnummer gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Betriebs/der Betriebe, der/die die in dem zusammengesetzten Erzeugnis enthaltenen Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs hergestellt hat/haben.

(4) In der privaten Bestätigung gemäß Absatz 1 wird bescheinigt, dass

- a) das Drittland oder das Drittlandsgebiet, das das zusammengesetzte Erzeugnis herstellt, für mindestens eine der folgenden Kategorien von Erzeugnissen tierischen Ursprungs gelistet ist:
  - i) Fleischerzeugnisse;
  - ii) Milcherzeugnisse oder Erzeugnisse auf Kolostrumbasis;
  - iii) Fischereierzeugnisse;
  - iv) Eiprodukte;
- b) der die zusammengesetzten Erzeugnisse herstellende Betrieb Hygienestandards erfüllt, die als gleichwertig mit den nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vorgeschriebenen Standards anerkannt sind;
- c) das zusammengesetzte Erzeugnis nicht temperaturgeregelt gelagert oder transportiert werden muss;
- d) die in dem zusammengesetzten Erzeugnis enthaltenen Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs aus Drittländern oder Drittlandsgebieten, die die einzelnen Erzeugnisse tierischen Ursprungs in die Union ausführen dürfen, oder aus der Union stammen und bei (einem) gelisteten Betrieb(en) bezogen werden;
- e) die in dem zusammengesetzten Erzeugnis enthaltenen Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs zumindest der gemäß der Entscheidung 2007/777/EG und der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 für diese Erzeugnisse vorgesehenen Behandlung unterzogen wurden, mit einer kurzen Beschreibung der durchgeführten Verfahren und der auf das Erzeugnis angewendeten Temperaturen.

*Artikel 15***Inkrafttreten**

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

Sie gilt ab dem 14. Dezember 2019. Die in Artikel 12 und Artikel 14 Absätze 1 und 2 enthaltenen Anforderungen gelten ab dem 21. April 2021.

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

Brüssel, den 4. März 2019

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

---

**DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2019/626 DER KOMMISSION****vom 5. März 2019****betreffend die Listen der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Europäische Union zugelassen ist, zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 in Bezug auf diese Listen****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 127 Absatz 2,

nach Anhörung des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EU) 2017/625 enthält Vorschriften für amtliche Kontrollen und andere Kontrolltätigkeiten, die von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten durchgeführt werden, um die Einhaltung der Rechtsvorschriften der Union unter anderem im Bereich der Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen des Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsprozesses zu überprüfen. Insbesondere ist darin vorgesehen, dass bestimmte Tiere und Waren nur aus den Drittländern oder Drittlandsgebieten in die Union verbracht werden dürfen, die auf einer von der Kommission zu diesem Zweck erstellten Liste erscheinen.
- (2) Mit der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 der Kommission <sup>(2)</sup> wird die Verordnung (EU) 2017/625 hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter Tiere und Waren, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, aus Drittländern oder Drittlandsgebieten in die Union ergänzt, um sicherzustellen, dass sie den einschlägigen Anforderungen gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 (Lebensmittelsicherheit) oder Anforderungen genügen, die als mindestens gleichwertig anerkannt sind. Diese Bedingungen umfassen die Identifikation der für den menschlichen Verzehr bestimmten Tiere und Waren, für die die Anforderung gilt, dass sie aus einem Drittland oder einem Drittlandsgebiet stammen müssen, das gemäß Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 auf einer Liste geführt wird.
- (3) Es werden Listen von Drittländern oder Drittlandsgebieten für den Eingang in die Union von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren erstellt, um die Einhaltung der Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit gemäß Artikel 11 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(3)</sup>, die mit Wirkung vom 14. Dezember 2019 durch die Verordnung (EU) 2017/625 aufgehoben wird, sowie der Tiergesundheitsvorschriften gemäß Artikel 8 Absatz 1 der Richtlinie 2002/99/EG des Rates <sup>(4)</sup> sicherzustellen. Als die Einhaltung der Anforderungen zum Schutz der Gesundheit von

<sup>(1)</sup> ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1.

<sup>(2)</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2019/625 der Kommission vom 4. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union (siehe Seite 18 dieses Amtsblatts).

<sup>(3)</sup> Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (AbL. L 139 vom 30.4.2004, S. 206).

<sup>(4)</sup> Richtlinie 2002/99/EG des Rates vom 16. Dezember 2002 zur Festlegung von tiereseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (AbL. L 18 vom 23.1.2003, S. 11).

Mensch und Tier für notwendig erachtet wurde, wurden mit der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 der Kommission <sup>(5)</sup>, der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission <sup>(6)</sup>, der Verordnung (EG) Nr. 119/2009 der Kommission <sup>(7)</sup>, der Entscheidung 2007/777/EG der Kommission <sup>(8)</sup>, der Entscheidung 2003/779/EG der Kommission <sup>(9)</sup> und der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 der Kommission <sup>(10)</sup> gemeinsame Listen zur Abdeckung beider Aspekte festgelegt.

- (4) Mit der nach Artikel 11 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 erlassenen Entscheidung 2006/766/EG der Kommission <sup>(11)</sup> wurden weitere Listen von Drittländern oder Drittlandsgebieten erstellt, aus denen der Eingang in die Union von Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren, Meeresschnecken und Fischereierzeugnissen mit Blick auf die öffentliche Gesundheit zulässig ist.
- (5) Da die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit Wirkung vom 14. Dezember 2019 durch die Verordnung (EU) 2017/625 aufgehoben wird und um alle Drittländer oder Drittlandsgebiete, die mit Blick auf Lebensmittel und die Lebensmittelsicherheit auf einer Liste geführt werden müssen, damit bestimmte Tiere und Waren aus ihnen in die Union verbracht werden dürfen, in einem einzigen Rechtsakt zusammenzuführen, ist es angezeigt, in der vorliegenden Verordnung Listen in Bezug auf diese Tiere und Waren festzulegen.
- (6) Da die Beratungen im Rahmen der Durchführung der Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(12)</sup> über die Anforderungen, die aus Gründen der Tiergesundheit für die Auflistung der Drittländer oder Drittlandsgebiete gelten sollen, aus denen der Eingang bestimmter Erzeugnisse tierischen Ursprungs in die Union zulässig ist, noch andauern, ist es zudem angezeigt, Listen für diese Erzeugnisse tierischen Ursprungs unter Aufnahme von Querverweisen auf die bestehenden zum Schutz der Tiergesundheit angelegten Listen zu erstellen, um Überschneidungen zu verhindern. Diese Listen wurden gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 und der Richtlinie 2002/99/EG auf Antrag der betreffenden Drittländer erstellt. Um auf diese Listen aufgenommen zu werden, haben die zuständigen Behörden der Drittländer angemessene Garantien gegeben, insbesondere hinsichtlich der Einhaltung des oder der Gleichwertigkeit mit dem Lebensmittelrecht der Union und der Organisation der zuständigen Behörden des Drittlandes. Daher braucht die Einhaltung dieser Bedingungen nicht erneut nach der Verordnung (EU) 2017/625 bewertet zu werden.
- (7) Es sollten gemeinsame Listen für die Zwecke der Verordnung (EU) 2017/625 betreffend Lebensmittel und Lebensmittelsicherheit sowie die bereits bestehenden Listen zum Zweck der Tiergesundheit beibehalten werden, und es sollte ein koordinierter Ansatz weiterverfolgt werden, indem Drittländer und Drittlandsgebiete nur dann in der Liste geführt werden, wenn gemäß der Richtlinie 96/23/EG des Rates <sup>(13)</sup> gegebenenfalls ein Rückstandskontrollprogramm genehmigt wurde.
- (8) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(14)</sup> enthält Vorschriften für Lebensmittelunternehmer, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs und zusammengesetzte Erzeugnisse einführen. Insbesondere ist darin vorgesehen, dass Lebensmittelunternehmer, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs aus Drittländern oder Drittlandsgebieten einführen, sicherstellen müssen, dass das Versanddrittland in einer Liste von Drittländern aufgeführt ist, aus denen die Einfuhr der betreffenden Erzeugnisse zulässig ist.

<sup>(5)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 der Kommission vom 28. April 2016 zur Erstellung der Listen der Drittländer, Teile von Drittländern und Gebiete, aus denen die Mitgliedstaaten die Verbringung bestimmter Erzeugnisse tierischen Ursprungs für den menschlichen Verzehr in die Union zulassen, zur Festlegung der Bescheinigungsanforderungen, zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und zur Aufhebung der Entscheidung 2003/812/EG (ABl. L 126 vom 14.5.2016, S. 13).

<sup>(6)</sup> Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission vom 12. März 2010 zur Erstellung von Listen der Drittländer, Gebiete und Teile davon, aus denen das Verbringen bestimmter Tiere und bestimmten frischen Fleisches in die Europäische Union zulässig ist, und zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 73 vom 20.3.2010, S. 1).

<sup>(7)</sup> Verordnung (EG) Nr. 119/2009 der Kommission vom 9. Februar 2009 zur Erstellung einer Liste von Drittländern und Teilen von Drittländern für die Einfuhr von Fleisch von wildlebenden Hasenartigen, bestimmten wildlebenden Landsäugetieren und Nutzkranicheln in die Gemeinschaft und für die Durchfuhr derartigen Fleisches durch die Gemeinschaft sowie zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 39 vom 10.2.2009, S. 12).

<sup>(8)</sup> Entscheidung 2007/777/EG der Kommission vom 29. November 2007 zur Festlegung der Tiergesundheits- und Hygienebedingungen und der Musterveterinärbescheinigungen für die Einfuhr bestimmter Fleischerzeugnisse und behandelter Mägen, Blasen und Därme für den menschlichen Verzehr aus Drittländern sowie zur Aufhebung der Entscheidung 2005/432/EG (ABl. L 312 vom 30.11.2007, S. 49).

<sup>(9)</sup> Entscheidung 2003/779/EG der Kommission vom 31. Oktober 2003 zur Festlegung der Veterinärbedingungen und des Veterinärzeugnisses für die Einfuhr von Tierdärmen aus Drittländern (ABl. L 285 vom 1.11.2003, S. 38).

<sup>(10)</sup> Verordnung (EU) Nr. 605/2010 der Kommission vom 2. Juli 2010 zur Festlegung der Veterinärbedingungen und Veterinärbescheinigungen für das Verbringen von Rohmilch, Milcherzeugnissen, Kolostrum und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis zum menschlichen Verzehr in die Europäische Union (ABl. L 175 vom 10.7.2010, S. 1).

<sup>(11)</sup> Entscheidung 2006/766/EG der Kommission vom 6. November 2006 zur Aufstellung der Listen der Drittländer und Gebiete, aus denen die Einfuhr von Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken sowie Fischereierzeugnissen zulässig ist (ABl. L 320 vom 18.11.2006, S. 53).

<sup>(12)</sup> Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. März 2016 zu Tierseuchen und zur Änderung und Aufhebung einiger Rechtsakte im Bereich der Tiergesundheit („Tiergesundheitsrecht“) (ABl. L 84 vom 31.3.2016, S. 1).

<sup>(13)</sup> Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10).

<sup>(14)</sup> Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55).

- (9) Übergangsmaßnahmen, die Ausnahmen von den Einfuhrbedingungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorsehen und für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gelten, sind in der Verordnung (EU) 2017/185 der Kommission <sup>(15)</sup> enthalten und gelten bis zum 31. Dezember 2020.
- (10) Spätestens bis zum Ablauf der Übergangsmaßnahmen gemäß der Verordnung (EU) 2017/185 müssen daher zusätzliche Listen mit Drittländern oder Drittlandsgebieten erstellt werden, um zu verhindern, dass der Eingang in die Union von Sendungen dieser Erzeugnisse tierischen Ursprungs unterbrochen wird. Insbesondere sollten Listen für ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben, Reptilienfleisch, Insekten sowie Tierdarmhüllen erstellt werden.
- (11) Lebensmittel, die aus Insekten oder Teilen von Insekten bestehen oder daraus isoliert oder erzeugt wurden, einschließlich lebender Insekten, bedürfen einer Zulassung als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(16)</sup>. Für diese Gruppen von Erzeugnissen sollte eine Liste erstellt werden.
- (12) Um zu verhindern, dass der Eingang in die Union von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die gegenwärtig eingeführt werden und die für die europäischen Lebensmittelunternehmer von wesentlicher Bedeutung sind, gefährdet wird, muss vor Ablauf der in der Verordnung (EU) 2017/185 vorgesehenen Übergangsmaßnahmen eine Liste mit anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs als denjenigen erstellt werden, für die in der vorliegenden Verordnung bereits spezifische Listen festgelegt wurden.
- (13) Die in der Verordnung (EU) 2017/185 festgelegten Übergangsmaßnahmen für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs und für zusammengesetzte Erzeugnisse wurden eingeführt, weil diese Erzeugnisse aufgrund der sehr geringen Verbrauchsmengen ein geringes Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen oder weil bei der Herstellung der Erzeugnisse ein Risiko für die menschliche Gesundheit weitgehend ausgeschlossen ist. Es ist daher unverhältnismäßig, von Drittländern sämtliche Nachweise und Zusicherungen gemäß Artikel 127 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 und Artikel 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 zu verlangen.
- (14) Es sollten Listen in der vorliegenden Verordnung festgelegt werden und die Listen aus der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 und der Entscheidung 2006/766/EG gestrichen werden. Die Verordnung (EU) 2016/759 sollte daher entsprechend geändert und die Entscheidung 2006/766/EG sollte aufgehoben werden.
- (15) Da die Verordnung (EU) 2017/625 ab dem 14. Dezember 2019 gilt, sollte die vorliegende Verordnung ab demselben Zeitpunkt gelten.
- (16) Listen der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Tierdarmhüllen auf der Grundlage ihres Tiergesundheitsstatus zulässig ist, wird gemäß der Verordnung (EU) 2016/429 erst ab dem 21. April 2021 erstellt. Die Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Tierdarmhüllen für den menschlichen Verzehr zulässig ist, sollten erst ab dem demselben Zeitpunkt gelten. Die Übergangsmaßnahmen zur Abweichung von den hygienerechtlichen Anforderungen an den Eingang in die Union von Sendungen von Tierdarmhüllen sollten daher bis zum 20. April 2021 verlängert werden.
- (17) Die in der vorliegenden Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN

#### Artikel 1

### Gegenstand und Anwendungsbereich

Die vorliegende Verordnung hat die Listen der Drittländer oder Drittlandsgebiete zum Gegenstand, aus denen Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren gemäß Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 mit Blick auf die Lebensmittelsicherheit in die Union verbracht werden dürfen.

<sup>(15)</sup> Verordnung (EU) 2017/185 der Kommission vom 2. Februar 2017 zur Festlegung von Übergangsmaßnahmen für die Anwendung gewisser Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 29 vom 3.2.2017, S. 21).

<sup>(16)</sup> Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission (ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1).

## Artikel 2

**Begriffsbestimmungen**

Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck

1. „frisches Fleisch“ frisches Fleisch im Sinne von Anhang I Nummer 1.10 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
2. „Fleischzubereitungen“ Fleischzubereitungen im Sinne von Anhang I Nummer 1.15 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
3. „Fleisch“ Fleisch im Sinne von Anhang I Nummer 1.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
4. „Geflügel“ Geflügel im Sinne von Anhang I Nummer 1.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
5. „frei lebendes Wild“ Wild im Sinne von Anhang I Nummer 1.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
6. „Eier“ Eier im Sinne von Anhang I Nummer 5.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
7. „Eiprodukte“ Eiprodukte im Sinne von Anhang I Nummer 7.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
8. „Fleischerzeugnisse“ Fleischerzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 7.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
9. „bearbeitete Mägen, Blasen und Därme“ bearbeitete Mägen, Blasen und Därme im Sinne von Anhang I Nummer 7.9 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
10. „Muscheln“ Muscheln im Sinne von Anhang I Nummer 2.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
11. „Fischereierzeugnisse“ Fischereierzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 3.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
12. „Rohmilch“ Rohmilch im Sinne von Anhang I Nummer 4.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
13. „Milcherzeugnisse“ Milcherzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 7.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
14. „Kolostrum“ Kolostrum im Sinne von Anhang III Abschnitt IX Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
15. „Erzeugnisse auf Kolostrumbasis“ Erzeugnisse auf Kolostrumbasis im Sinne von Anhang III Abschnitt IX Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
16. „Froschschenkel“ Froschschenkel im Sinne von Anhang I Nummer 6.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
17. „Schnecken“ Schnecken im Sinne von Anhang I Nummer 6.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
18. „ausgelassene tierische Fette“ ausgelassene tierische Fette im Sinne von Anhang I Nummer 7.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
19. „Grieben“ Grieben im Sinne von Anhang I Nummer 7.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
20. „Gelatine“ Gelatine im Sinne von Anhang I Nummer 7.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
21. „Kollagen“ Kollagen im Sinne von Anhang I Nummer 7.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
22. „Honig“ Honig im Sinne von Anhang II Teil IX Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(17)</sup>;
23. „Bienenzuchterzeugnisse“ Bienenzuchterzeugnisse im Sinne von Anhang II Teil IX Nummer 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
24. „Reptilienfleisch“ Reptilienfleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 16 der Verordnung (EU) 2019/625;
25. „Insekten“ Insekten im Sinne von Artikel 2 Nummer 17 der Verordnung (EU) 2019/625.

<sup>(17)</sup> Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).

*Artikel 3***Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von frischem Fleisch und Fleischzubereitungen von Huftieren zugelassen ist**

Sendungen von frischem Fleisch und Fleischzubereitungen von Huftieren, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen, aus denen die Einfuhr in die Union gemäß Artikel 14 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 zugelassen ist.

*Artikel 4***Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von Fleisch von Geflügel, Laufvögeln und Wildgeflügel, Fleischzubereitungen von Geflügel, Eiern und Eiprodukten zugelassen ist**

Sendungen von Fleisch von Geflügel, Laufvögeln und Federwild, Fleischzubereitungen von Geflügel, Eiern und Eiprodukten, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen, aus denen die Einfuhr in die Union gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 der Kommission <sup>(18)</sup> zugelassen ist.

*Artikel 5***Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von Fleisch von wildlebenden Hasenartigen, von wildlebenden Landsäugetieren, ausgenommen Huftiere und Hasenartige, und von Nutzkaninchen zugelassen ist**

Sendungen von Fleisch von wildlebenden Hasenartigen, von wildlebenden Landsäugetieren, ausgenommen Huftiere und Hasenartige, und von Nutzkaninchen, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen, aus denen die Einfuhr in die Union gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 119/2009 zugelassen ist.

*Artikel 6***Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von Fleischerzeugnissen und behandelten Mägen, Blasen und Därmen, ausgenommen Tierdarmhüllen, zugelassen ist**

Sendungen von Fleischerzeugnissen und behandelten Mägen, Blasen und Därmen, ausgenommen Tierdarmhüllen, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen, aus denen die Einfuhr in die Union gemäß Artikel 3 Buchstabe b der Entscheidung 2007/777/EG zugelassen ist.

Sendungen von Biltong/Jerky und pasteurisierten Fleischerzeugnissen, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen, aus denen die Einfuhr in die Union gemäß Anhang II Teil 3 der Entscheidung 2007/777/EG zugelassen ist.

*Artikel 7***Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von Tierdarmhüllen zugelassen ist**

Sendungen von Tierdarmhüllen, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen, aus denen die Einfuhr in die Union gemäß Artikel 1 der Entscheidung 2003/779/EG zugelassen ist.

<sup>(18)</sup> Verordnung (EG) Nr. 798/2008 der Kommission vom 8. August 2008 zur Erstellung einer Liste von Drittländern, Gebieten, Zonen und Kompartimenten, aus denen die Einfuhr von Geflügel und Geflügelerzeugnissen in die Gemeinschaft und ihre Durchfuhr durch die Gemeinschaft zugelassen ist, und zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 226 vom 23.8.2008, S. 1).

*Artikel 8***Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von lebenden, gekühlten, tiefgefrorenen oder verarbeiteten Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken zugelassen ist**

Sendungen von lebenden, gekühlten, tiefgefrorenen oder verarbeiteten Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den in Anhang I aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen. Der Eingang in die Union von Adduktormuskeln von Kammuscheln, die nicht in Aquakultur gehalten werden, sofern Eingeweide und Keimdrüsen vollständig entfernt wurden, ist jedoch auch aus Drittländern zulässig, die nicht auf einer solchen Liste aufgeführt sind.

*Artikel 9***Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von Fischereierzeugnissen, ausgenommen die in Artikel 8 genannten Erzeugnisse, zugelassen ist**

Sendungen von Fischereierzeugnissen, ausgenommen die in Artikel 8 genannten Erzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den in Anhang II aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen.

*Artikel 10***Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von Sendungen von Rohmilch, Kolostrum, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis zugelassen ist**

Sendungen von Rohmilch, Kolostrum, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen, aus denen die Einfuhr in die Union gemäß Artikel 2 der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 zugelassen ist.

*Artikel 11***Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von Froschschenkeln zugelassen ist**

Sendungen von Froschschenkeln, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den in Anhang III aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen.

*Artikel 12***Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von Schnecken zugelassen ist, die gemäß Anhang III Abschnitt XI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zubereitet wurden**

Sendungen von Schnecken, die gemäß Anhang III Abschnitt XI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zubereitet wurden und für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den in Anhang III der vorliegenden Verordnung aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen.

*Artikel 13***Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von ausgeschmolzenen tierischen Fetten und Grieben zugelassen ist**

Sendungen von ausgeschmolzenen tierischen Fetten und Grieben, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen, aus denen die Einfuhr in die Union von Fleischerzeugnissen gemäß Artikel 3 Buchstabe b Ziffer i der Entscheidung 2007/777/EG zugelassen ist.

*Artikel 14***Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von Gelatine und Kollagen zugelassen ist**

- (1) Sendungen von Gelatine und Kollagen von Rindern, Schafen, Ziegen, Schweinen und Equiden, die bzw. das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen, aus denen die Einfuhr in die Union von Sendungen von frischem Fleisch der spezifischen Huftiere gemäß Artikel 14 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 zugelassen ist, oder aus Südkorea, Malaysia, Pakistan oder Taiwan.
- (2) Sendungen von Gelatine und Kollagen von Geflügel, die bzw. das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den in Spalte 1 der Tabelle in Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten, aus denen die Einfuhr von Geflügelfleisch der jeweiligen Tierarten nach den Bestimmungen in diesem Teil des genannten Anhangs zugelassen ist, oder aus Taiwan stammen.
- (3) Sendungen von Gelatine und Kollagen von Fischereierzeugnissen, die bzw. das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den in Anhang II aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen.
- (4) Sendungen von Gelatine und Kollagen von Hasenartigen und von wildlebenden Landsäugetieren, ausgenommen Huftiere, die bzw. das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den in Spalte 1 der Tabelle in Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 119/2009 aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen.

*Artikel 15***Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen zugelassen ist**

- (1) Sendungen von Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen von Rindern, Schafen, Ziegen, Schweinen und Equiden, die bzw. das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen, aus denen die Einfuhr in die Union von Sendungen von frischem Fleisch der spezifischen Huftiere gemäß Artikel 14 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 zugelassen ist.
- (2) Sendungen von Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen von Geflügel, die bzw. das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den in Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen, aus denen Einfuhren von Geflügelfleisch der betreffenden Tierarten nach den Bestimmungen in diesem Teil des genannten Anhangs zugelassen ist.
- (3) Sendungen von Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen von Fischereierzeugnissen, die bzw. das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den in Anhang II aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen.
- (4) Sendungen von Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen von Hasenartigen und von wildlebenden Landsäugetieren, ausgenommen Huftiere, die bzw. das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den in Spalte 1 der Tabelle in Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 119/2009 aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen.

*Artikel 16***Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von behandelten Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen zugelassen ist**

- (1) Sendungen von behandelten Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen von Rindern, Schafen, Ziegen, Schweinen und Equiden, die bzw. das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den in Spalte 1 der Tabelle in Anhang II Teil 1 der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 aufgeführten Drittländern oder aus Südkorea, Malaysia, Pakistan oder Taiwan stammen.

(2) Sendungen von behandelten Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen von Geflügel, die bzw. das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den in Spalte 1 der Tabelle in Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 aufgeführten Drittländern oder aus Taiwan stammen.

(3) Sendungen von behandelten Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen von Fischereierzeugnissen, die bzw. das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den in Anhang II aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen.

(4) Sendungen von behandelten Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen von Hasenartigen und von wildlebenden Landsäugetieren, ausgenommen Huftiere, die bzw. für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den in Spalte 1 der Tabelle in Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 119/2009 aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen.

(5) Sendungen von behandelten Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen im Sinne des Anhangs III Abschnitt XIV Kapitel I Nummer 4 Buchstabe b Ziffer iii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen, aus denen der Eingang von Rohstoffen, die aus diesen Waren gewonnen wurden, gemäß Artikel 15 der vorliegenden Verordnung zugelassen ist.

#### Artikel 17

##### **Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von Honig und anderen Bienenzuchterzeugnissen zugelassen ist**

Sendungen von Honig und anderen Bienenzuchterzeugnissen, die für den menschlichen Verzehr bestimmt, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den Drittländern stammen, die im Anhang des Beschlusses 2011/163/EU der Kommission<sup>(19)</sup> in der Spalte „Land“ aufgeführt sind und in der Spalte „Honig“ des genannten Anhangs mit einem „X“ gekennzeichnet sind.

#### Artikel 18

##### **Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von bestimmten hochverarbeiteten Erzeugnissen zugelassen ist**

Sendungen von hochverarbeitetem Chondroitinsulfat, hochverarbeiteter Hyaluronsäure, hochverarbeiteten anderen hydrolysierten Knorpelprodukten, hochverarbeitetem Chitosan, hochverarbeitetem Glucosamin, hochverarbeitetem Lab, hochverarbeiteten Hausenblasen und hochverarbeiteten Aminosäuren, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus folgenden Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen:

1. im Fall von Rohstoffen, die von Huftieren stammen, aus den in Spalte 1 der Tabelle in Anhang II Teil 1 der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 aufgeführten Drittländern oder aus Südkorea, Malaysia, Pakistan oder Taiwan;
2. im Fall von Rohstoffen, die aus Fischereierzeugnissen stammen, aus allen in Anhang II aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten;
3. im Fall von Rohstoffen, die von Geflügel stammen, aus den in Spalte 1 der Tabelle in Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 aufgeführten Drittländern oder Gebieten.

#### Artikel 19

##### **Liste der Drittländer, aus denen der Eingang in die Union von Reptilienfleisch zugelassen ist**

Sendungen von Reptilienfleisch, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus der Schweiz<sup>(20)</sup>, Botsuana, Vietnam, Südafrika oder Simbabwe stammen.

<sup>(19)</sup> Beschluss 2011/163/EU der Kommission vom 16. März 2011 zur Genehmigung der von Drittländern gemäß Artikel 29 der Richtlinie 96/23/EG des Rates vorgelegten Pläne (ABl. L 70 vom 17.3.2011, S. 40).

<sup>(20)</sup> Gemäß dem Abkommen zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen vom 21. Juni 1999 (ABl. L 114 vom 30.4.2002, S. 132).

### Artikel 20

#### **Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union von Insekten zugelassen ist**

Sendungen von Insekten, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn diese Lebensmittel ihren Ursprung in einem Drittland oder Drittlandsgebiet haben und aus einem Drittland oder Drittlandsgebiet versendet werden, dessen Insekten gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates zugelassen wurden und in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission <sup>(21)</sup> aufgeführt sind.

### Artikel 21

#### **Liste der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang in die Union sonstiger Erzeugnisse tierischen Ursprungs zugelassen ist**

Sendungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, ausgenommen die in den Artikel 3 bis 20 genannten Erzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen nur dann in die Union verbracht werden, wenn sie aus den folgenden Drittländern oder Drittlandsgebieten stammen:

1. wenn sie aus Huftieren gewonnen wurden, aus den in Spalte 1 der Tabelle in Anhang II Teil 1 der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 aufgeführten Drittländern oder aus Südkorea, Malaysia, Pakistan oder Taiwan;
2. wenn sie aus Geflügel gewonnen wurden, aus den in Spalte 1 der Tabelle in Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 aufgeführten Drittländern oder aus Taiwan;
3. wenn sie aus Fischereierzeugnissen gewonnen wurden, aus den in Anhang II aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten;
4. wenn sie aus Hasenartigen und aus wildlebenden Landsäugetieren, ausgenommen Huftiere, gewonnen wurden, aus den in Spalte 1 der Tabelle in Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 119/2009 aufgeführten Drittländern oder Drittlandsgebieten;
5. wenn sie aus verschiedenen Tierarten gewonnen wurden, aus den Drittländern oder Drittlandsgebieten, die in den Absätzen 1 bis 4 dieses Artikels für das jeweilige Erzeugnis tierischen Ursprungs aufgeführt sind.

### Artikel 22

#### **Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759**

Die Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 1 wird gestrichen;
2. Anhang I wird gestrichen.

### Artikel 23

#### **Aufhebung**

Die Entscheidung 2006/766/EG wird aufgehoben. Bezugnahmen auf die Entscheidung 2006/766/EG gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung und sind gemäß der Entsprechungstabelle in Anhang IV der vorliegenden Verordnung zu lesen.

### Artikel 24

#### **Übergangsbestimmungen**

Bis zum 20. April 2021 gestatten die Mitgliedstaaten weiterhin den Eingang in ihr Hoheitsgebiet von Sendungen von Tierdarmhüllen gemäß Artikel 7 aus Drittländern oder Drittlandsgebieten, aus denen die Einfuhr solcher Sendungen in die Union gemäß Artikel 1 der Entscheidung 2003/779/EG gestattet ist.

<sup>(21)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission vom 20. Dezember 2017 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel (ABl. L 351 vom 30.12.2017, S. 72).

*Artikel 25***Inkrafttreten und Anwendbarkeit**

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

Sie gilt ab dem 14. Dezember 2019.

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

Brüssel, den 5. März 2019

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

---

## ANHANG I

**LISTE DER DRITTLÄNDER ODER DRITTLANDSGEBIETE, AUS DENEN DER EINGANG IN DIE UNION VON LEBENDEN, GEKÜHLTEN, TIEFGEFRORENEN ODER VERARBEITETEN MUSCHELN, STACHELHÄUTERN, MANTELTIEREN UND MEERESSCHNECKEN FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR ZULÄSSIG IST <sup>(1)</sup>**

ISO-LÄNDER-CODE	DRITTLAND ODER DRITTLANDSGEBIET	BEMERKUNGEN
AU	Australien	
CA	Kanada	
CH	Schweiz <sup>(2)</sup>	
CL	Chile	
GL	Grönland	
JM	Jamaika	Nur Meeresschnecken
JP	Japan	Nur tiefgefrorene oder verarbeitete Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken
KR	Südkorea	Nur tiefgefrorene oder verarbeitete Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken.
MA	Marokko	Verarbeitete Muscheln der Spezies <i>Acanthocardia tuberculatum</i> müssen Folgendes mitführen: a) eine zusätzliche Genusstauglichkeitsbescheinigung nach dem Muster in Anhang VI Anlage V Teil B der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27) und b) die Ergebnisse der Analyse, mit der nachgewiesen wird, dass die Muscheln kein mit der Bioassay-Methode nachweisbares PSP (Paralytic Shellfish Poison) enthalten
NZ	Neuseeland	
PE	Peru	Nur ausgenommene <i>Pectinidae</i> (Kammuscheln) aus Aquakultur
TH	Thailand	Nur tiefgefrorene oder verarbeitete Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken
TN	Tunesien	
TR	Türkei	
US	Vereinigte Staaten von Amerika	Washington State und Massachusetts
UY	Uruguay	
VN	Vietnam	Nur tiefgefrorene oder verarbeitete Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken

<sup>(1)</sup> Einschließlich der Erzeugnisse, die unter den Begriff „Fischereierzeugnisse“ in Anhang I Nummer 3.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) fallen.

<sup>(2)</sup> Gemäß dem Abkommen zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen vom 21. Juni 1999 (ABl. L 114 vom 30.4.2002, S. 132).

## ANHANG II

**LISTE DER DRITTLÄNDER ODER DRITTLANDSGBIETE, AUS DENEN DER EINGANG IN DIE UNION VON FISCHEREIERZEUGNISSEN ZULÄSSIG IST, AUSGENOMMEN DIEJENIGEN, DIE DURCH ANHANG I ABGEDECKT SIND**

ISO-LÄNDER-CODE	DRITTLAND ODER DRITTLANDSGBIET	BESCHRÄNKUNGEN
AE	Vereinigte Arabische Emirate	
AG	Antigua und Barbuda	Nur lebender Hummer
AL	Albanien	
AM	Armenien	Nur lebende Krebstiere aus Wildfang, wärmebehandelte, nicht in Aquakultur gehaltene und tiefgefrorene, nicht in Aquakultur gehaltene Krebstiere
AO	Angola	
AR	Argentinien	
AU	Australien	
AZ	Aserbaidshjan	Nur Kaviar
BA	Bosnien und Herzegowina	
BD	Bangladesch	
BJ	Benin	
BN	Brunei Darussalam	Nur Aquakulturerzeugnisse
BR	Brasilien	
BQ	Bonaire, St. Eustatius, Saba	
BS	Bahamas	
BY	Weißrussland	
BZ	Belize	
CA	Kanada	
CG	Kongo	Nur Fischereierzeugnisse, die auf See gefangen, (gegebenenfalls) ausgenommen, tiefgefroren und in ihrer Endverpackung abgepackt wurden
CH	Schweiz (!)	
CI	Côte d'Ivoire	
CL	Chile	
CN	Volksrepublik China	
CO	Kolumbien	
CR	Costa Rica	
CU	Kuba	
CV	Cabo Verde	

ISO-LÄNDER-CODE	DRITTLAND ODER DRITTLANDSGEBIET	BESCHRÄNKUNGEN
CW	Curaçao	
DZ	Algerien	
EC	Ecuador	
EG	Ägypten	
ER	Eritrea	
FJ	Fidschi	
FK	Falklandinseln	
GA	Gabun	
GD	Grenada	
GE	Georgien	
GH	Ghana	
GL	Grönland	
GM	Gambia	
GN	Guinea	Nur Fische, die keiner anderen Zubereitung oder Verarbeitung als Köpfen, Ausnehmen, Kühlen oder Tiefgefrieren unterzogen wurden. Die eingeschränkte Häufigkeit der physischen Kontrollen gemäß der Entscheidung 94/360/EG der Kommission (ABl. L 158 vom 25.6.1994, S. 41) ist nicht anzuwenden.
GT	Guatemala,	
GY	Guayana	
HK	Hongkong	
HN	Honduras	
ID	Indonesien	
IL	Israel	
IN	Indien	
IR	Iran	
JM	Jamaika	
JP	Japan	
KE	Kenia	
KI	Republik Kiribati	
KR	Südkorea	
KZ	Kasachstan	

ISO-LÄNDER-CODE	DRITTLAND ODER DRITTLANDSGEBIET	BESCHRÄNKUNGEN
LK	Sri Lanka	
MA	Marokko	
MD	Republik Moldau	Nur Kaviar
ME	Montenegro	
MG	Madagaskar	
MK	Nordmazedonien	
MM	Myanmar/Birma	
MR	Mauretanien	
MU	Mauritius	
MV	Malediven	
MX	Mexiko	
MY	Malaysia	
MZ	Mosambik	
NA	Namibia	
NC	Neukaledonien	
NG	Nigeria	
NI	Nicaragua	
NZ	Neuseeland	
OM	Oman	
PA	Panama	
PE	Peru	
PF	Französisch-Polynesien	
PG	Papua-Neuguinea	
PH	Philippinen	
PM	St. Pierre und Miquelon	
PK	Pakistan	
RS	Serbien ausschließlich Kosovo gemäß der Definition der Resolution 1244 des UN-Sicherheitsrates vom 10. Juni 1999	
RU	Russland	

ISO-LÄNDER-CODE	DRITTLAND ODER DRITTLANDSGEBIET	BESCHRÄNKUNGEN
SA	Saudi-Arabien	
SB	Salomonen	
SC	Seychellen	
SG	Singapur	
SH	St. Helena ausgenommen die Inseln Tristan da Cunha und Ascension	
	Tristan da Cunha ausgenommen die Inseln St. Helena und Ascension	Nur Hummer (frisch oder tiefgefroren)
SN	Senegal	
SR	Suriname	
SV	El Salvador	
SX	St. Martin	
TG	Togo	
TH	Thailand	
TN	Tunesien	
TR	Türkei	
TW	Taiwan	
TZ	Tansania	
UA	Ukraine	
UG	Uganda	
US	Vereinigte Staaten von Amerika	
UY	Uruguay	
VE	Venezuela	
VN	Vietnam	
YE	Jemen	
ZA	Südafrika	
ZW	Simbabwe	

(<sup>1</sup>) Gemäß dem Abkommen zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen vom 21. Juni 1999 (ABl. L 114 vom 30.4.2002, S. 132).

## ANHANG III

**LISTE DER DRITTLÄNDER ODER DRITTLANDSGEBIETE, AUS DENEN DER EINGANG IN DIE UNION VON FROSCHSCHENKELN UND SCHNECKEN ZULÄSSIG IST, DIE GEMÄß ANHANG III ABSCHNITT XI DER VERORDNUNG (EG) NR. 853/2004 ZUBEREITET WURDEN UND FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR BESTIMMT SIND**

ISO-LÄNDER-CODE	DRITTLAND ODER DRITTLANDSGEBIET	BESCHRÄNKUNGEN
AE	Vereinigte Arabische Emirate	
AL	Albanien	
AO	Angola	
AR	Argentinien	
AU	Australien	
AZ	Aserbaidshan	
BA	Bosnien und Herzegowina	
BD	Bangladesch	
BJ	Benin	
BR	Brasilien	
BQ	Bonaire, St. Eustatius, Saba	
BS	Bahamas	
BY	Weißrussland	
BZ	Belize	
CA	Kanada	
CH	Schweiz (¹)	
CI	Côte d'Ivoire	
CL	Chile	
CN	Volksrepublik China	
CO	Kolumbien	
CR	Costa Rica	
CU	Kuba	
CV	Cabo Verde	
CW	Curaçao	
DZ	Algerien	
EC	Ecuador	
EG	Ägypten	

ISO-LÄNDER-CODE	DRITTLAND ODER DRITTLANDSGEBIET	BESCHRÄNKUNGEN
ER	Eritrea	
FJ	Fidschi	
FK	Falklandinseln	
GA	Gabun	
GD	Grenada	
GE	Georgien	
GH	Ghana	
GL	Grönland	
GM	Gambia	
GT	Guatemala	
GY	Guayana	
HK	Hongkong	
HN	Honduras	
ID	Indonesien	
IL	Israel	
IN	Indien	
IR	Iran	
JM	Jamaika	
JP	Japan	
KE	Kenia	
KI	Republik Kiribati	
KR	Südkorea	
KZ	Kasachstan	
LK	Sri Lanka	
MA	Marokko	
MD	Republik Moldau	Nur Schnecken
ME	Montenegro	
MG	Madagaskar	
MK	Nordmazedonien	
MM	Myanmar/Birma	
MR	Mauretanien	

ISO-LÄNDER-CODE	DRITTLAND ODER DRITTLANDSGEBIET	BESCHRÄNKUNGEN
MU	Mauritius	
MV	Malediven	
MX	Mexiko	
MY	Malaysia	
MZ	Mosambik	
NA	Namibia	
NC	Neukaledonien	
NG	Nigeria	
NI	Nikaragua	
NZ	Neuseeland	
OM	Oman	
PA	Panama	
PE	Peru	
PF	Französisch-Polynesien	
PG	Papua-Neuguinea	
PH	Philippinen	
PM	St. Pierre und Miquelon	
PK	Pakistan	
RS	Serbien ausschließlich Kosovo gemäß der Definition der Resolution 1244 des UN-Sicherheitsrates vom 10. Juni 1999	
RU	Russland	
SA	Saudi-Arabien	
SB	Salomonen	
SC	Seychellen	
SG	Singapur	
SH	St. Helena ausgenommen die Inseln Tristan da Cunha und Ascension	
SN	Senegal	
SR	Suriname	
SV	El Salvador	

ISO-LÄNDER-CODE	DRITTLAND ODER DRITTLANDSGEBIET	BESCHRÄNKUNGEN
SX	St. Martin	
SY	Syrien	Nur Schnecken
TG	Togo	
TH	Thailand	
TN	Tunesien	
TR	Türkei	
TW	Taiwan	
TZ	Tansania	
UA	Ukraine	
UG	Uganda	
US	Vereinigte Staaten von Amerika	
UY	Uruguay	
VE	Venezuela	
VN	Vietnam	
YE	Jemen	
ZA	Südafrika	
ZW	Simbabwe	

(1) Gemäß dem Abkommen zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen vom 21. Juni 1999 (ABl. L 114 vom 30.4.2002, S. 132).

## ANHANG IV

## ENTSPRECHUNGSTABELLE GEMÄßARTIKEL 23

Entscheidung 2006/766/EG	Die vorliegende Verordnung
Artikel 1	Artikel 8
Artikel 2	Artikel 9
Artikel 3	—
Artikel 4	—
Anhang I	Anhang I
Anhang II	Anhang II

**DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2019/627 DER KOMMISSION****vom 15. März 2019****zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 18 Absatz 8,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EU) 2017/625 regelt die amtlichen Kontrollen und die anderen amtlichen Tätigkeiten, die von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten durchgeführt werden, um zu überprüfen, ob das Unionsrecht unter anderem im Bereich der Lebensmittelsicherheit auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen eingehalten wird. Insbesondere sieht sie amtliche Kontrollen im Zusammenhang mit für den menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs vor. Zudem wird mit ihr mit Wirkung vom 14. Dezember 2019 die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 <sup>(2)</sup> aufgehoben. Die genannte Verordnung enthält derzeit besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von für den menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, einschließlich Anforderungen bezüglich einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der Kontrollen.
- (2) Mit den Bestimmungen der vorliegenden Verordnung sollte der Fortbestand der Anforderungen sichergestellt werden, mit denen die Überprüfung der Einhaltung der Vorschriften für den sicheren Umgang mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs durch die Lebensmittelunternehmer gewährleistet wird, insbesondere gemäß den Bestimmungen der:
  - Richtlinie 96/23/EG des Rates <sup>(3)</sup> in Bezug auf Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände;
  - Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(4)</sup> in Bezug auf Kontrollen auf transmissible spongiforme Enzephalopathien;
  - Richtlinie 2002/99/EG des Rates <sup>(5)</sup> in Bezug auf tiereseuchenrechtliche Vorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs;
  - Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(6)</sup> in Bezug auf die allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts;

<sup>(1)</sup> ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1.

<sup>(2)</sup> Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206).

<sup>(3)</sup> Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10).

<sup>(4)</sup> Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1).

<sup>(5)</sup> Richtlinie 2002/99/EG des Rates vom 16. Dezember 2002 zur Festlegung von tiereseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (ABl. L 18 vom 23.1.2003, S. 11).

<sup>(6)</sup> Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).

- Richtlinie 2003/99/EG des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(7)</sup> in Bezug auf die Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern;
- Entscheidung 2003/467/EG der Kommission <sup>(8)</sup> in Bezug auf die Kontrolle auf Tuberkulose, Brucellose und Rinderleukose;
- Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(9)</sup> in Bezug auf die Salmonellenbekämpfung;
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(10)</sup> in Bezug auf die Lebensmittelhygiene;
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(11)</sup> in Bezug auf spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs;
- Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates <sup>(12)</sup> in Bezug auf den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen;
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission <sup>(13)</sup> in Bezug auf mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel;
- Verordnungen (EG) Nr. 1881/2006 <sup>(14)</sup> und (EG) Nr. 124/2009 <sup>(15)</sup> der Kommission in Bezug auf Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln;
- Richtlinie 2007/43/EG des Rates <sup>(16)</sup> in Bezug auf den Schutz von Hühnern;
- Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(17)</sup> in Bezug auf Hygienevorschriften für tierische Nebenprodukte;
- Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates <sup>(18)</sup> in Bezug auf den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung;
- Richtlinie 2010/63/EU des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(19)</sup> in Bezug auf den Schutz der für wissenschaftliche Zwecke verwendeten Tiere;
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 636/2014 der Kommission <sup>(20)</sup> in Bezug auf den Handel mit nicht enthäutetem frei lebendem Großwild;

<sup>(7)</sup> Richtlinie 2003/99/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern und zur Änderung der Entscheidung 90/424/EWG des Rates sowie zur Aufhebung der Richtlinie 92/117/EWG des Rates (ABl. L 325 vom 12.12.2003, S. 31).

<sup>(8)</sup> Entscheidung 2003/467/EG der Kommission vom 23. Juni 2003 zur Feststellung des amtlich anerkannten tuberkulose-, brucellose- und rinderleukosefreien Status bestimmter Mitgliedstaaten und Regionen von Mitgliedstaaten in Bezug auf die Rinderbestände (ABl. L 156 vom 25.6.2003, S. 74).

<sup>(9)</sup> Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern (ABl. L 325 vom 12.12.2003, S. 1).

<sup>(10)</sup> Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1).

<sup>(11)</sup> Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55).

<sup>(12)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates vom 22. Dezember 2004 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/432/EWG und 93/119/EG und der Verordnung (EG) Nr. 1255/97 (ABl. L 3 vom 5.1.2005, S. 1).

<sup>(13)</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1).

<sup>(14)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (ABl. L 364 vom 20.12.2006, S. 5).

<sup>(15)</sup> Verordnung (EG) Nr. 124/2009 der Kommission vom 10. Februar 2009 zur Festlegung von Höchstgehalten an Kokzidiostatika und Histomonostatika, die in Lebensmitteln aufgrund unvermeidbarer Verschleppung in Futtermittel für Nichtzieltierarten vorhanden sind (ABl. L 40 vom 11.2.2009, S. 7).

<sup>(16)</sup> Richtlinie 2007/43/EG des Rates vom 28. Juni 2007 mit Mindestvorschriften zum Schutz von Masthühnern (ABl. L 182 vom 12.7.2007, S. 19).

<sup>(17)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (ABl. L 300 vom 14.11.2009, S. 1).

<sup>(18)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (ABl. L 303 vom 18.11.2009, S. 1).

<sup>(19)</sup> Richtlinie 2010/63/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2010 zum Schutz der für wissenschaftliche Zwecke verwendeten Tiere (ABl. L 276 vom 20.10.2010, S. 33).

<sup>(20)</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 636/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 für eine Musterbescheinigung für den Handel mit nicht enthäutetem frei lebendem Großwild (ABl. L 175 vom 14.6.2014, S. 16).

- Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission <sup>(21)</sup> in Bezug auf amtliche Untersuchungen auf Trichinen; und der
- Verordnung (EU) Nr. 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(22)</sup> in Bezug auf Tiergesundheitsbestimmungen.
- (3) Die praktischen Modalitäten für die Durchführung amtlicher Kontrollen in Bezug auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs sollten in Fällen berücksichtigt werden, in denen ein Mindestmaß an amtlichen Kontrollen erforderlich ist, um den anerkannten einheitlichen Gefahren und Risiken zu begegnen, die mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs einhergehen können; sie sollten alle Aspekte abdecken, die für den Schutz der menschlichen Gesundheit sowie gegebenenfalls für den Schutz der Tiergesundheit und für das Wohlbefinden der Tiere von Bedeutung sind. Sie sollten sich auf die aktuellsten verfügbaren einschlägigen Informationen sowie auf die wissenschaftlichen Erkenntnissen der Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) stützen.
- (4) Am 31. August 2011 nahm die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten zu den Gefahren für die menschliche Gesundheit an, denen durch die Untersuchung von (Schweine-)Fleisch zu begegnen ist. <sup>(23)</sup> Die Empfehlungen aus diesem Gutachten sind in die Anforderungen an die Untersuchungen von Schweinefleisch in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 eingeflossen und sollten in den in der vorliegenden Verordnung festgelegten Anforderungen beibehalten werden.
- (5) Am 23. Mai 2012 nahm die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten zu den Gefahren für die menschliche Gesundheit an, denen durch die Untersuchung von (Geflügel-)Fleisch zu begegnen ist. <sup>(24)</sup> In diesem Gutachten wurden *Campylobacter* spp. und *Salmonella* spp. als die größten Gefahren identifiziert, denen durch die Untersuchungen von Geflügelfleisch im Wege eines ganzheitlichen Systems zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit zu begegnen ist, welches sich durch verbesserte Informationen zur Lebensmittelkette und risikobasierte Maßnahmen erreichen lässt.
- (6) Am 6. Juni 2013 nahm die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten zu den Gefahren für die menschliche Gesundheit an, denen durch die Untersuchung von (Rind-)Fleisch zu begegnen ist. <sup>(25)</sup> In diesem Gutachten wurden *Salmonella* spp. und pathogene Verotoxin bildende *Escherichia coli* (*E. coli*) als die bei Untersuchungen von Rindfleisch relevantesten Gefahren identifiziert. Darin wurde empfohlen, bei der Fleischuntersuchung bei routinemäßig geschlachteten Tieren das Durchtasten und Anschneiden zu unterlassen, da so die Ausbreitung der und die Kreuzkontamination mit den vorrangigen biologischen Gefahren reduziert werden kann. Jedoch sollte das bei der Fleischuntersuchung zum Treffen von Aussagen über das Vorkommen von Tuberkulose und von Cysticercose des Bandwurms (*Taenia saginata*) notwendige Durchtasten und Anschneiden beibehalten werden.
- (7) Ebenfalls am 6. Juni 2013 nahm die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten zu den Gefahren für die menschliche Gesundheit an, denen durch die Untersuchung von Schaf- und Ziegenfleisch zu begegnen ist. <sup>(26)</sup> In diesem Gutachten wurden pathogene Verotoxin bildende *E. coli* als die bei Untersuchungen von Schaf- und Ziegenfleisch relevantesten Gefahren identifiziert. Außerdem wurde darin empfohlen, das Durchtasten und Anschneiden bei der Fleischuntersuchung bei routinemäßig geschlachteten Schafen und Ziegen soweit wie möglich zu unterlassen. Bei älteren Tieren sollte das Durchtasten und Anschneiden zur Kontrolle auf Tuberkulose und Fasziose jedoch mit Blick auf die Überwachung der Gesundheit von Mensch und Tier beibehalten werden.
- (8) Ebenfalls am 6. Juni 2013 nahm die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten zu den Gefahren für die menschliche Gesundheit an, denen durch die Untersuchung von (Einhuf-)Fleisch zu begegnen ist. <sup>(27)</sup> In diesem Gutachten wurde empfohlen, bei Einhufern ausschließlich eine Besichtigung durchzuführen, was sich deutlich positiv auf den mikrobiologischen Status von Fleisch von Einhufergeschlächtkörpern auswirken kann. Es wird davon ausgegangen, dass eine solche Besichtigung die Überwachung auf Tierseuchen insgesamt wahrscheinlich nicht beeinträchtigt.
- (9) Ebenfalls am 6. Juni 2013 nahm die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten zur Untersuchung von Fleisch von Farmwild an. In diesem Gutachten wurde empfohlen, das Durchtasten und Anschneiden zu unterlassen, sofern keine Anomalien festgestellt werden; gleichzeitig wurde betont, dass sich eine solche Unterlassung auf die Überwachung auf Tuberkulose insgesamt auswirken könnte.
- (10) Die in diesen EFSA-Gutachten ausgesprochenen Empfehlungen sollten bei der Festlegung der einheitlichen praktischen Modalitäten für die Durchführung amtlicher Kontrollen in Bezug auf zum menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs berücksichtigt werden. Ebenso sollten mögliche Auswirkungen auf den Handel mit Drittstaaten berücksichtigt werden. Gleichzeitig sollte ein reibungsloser Übergang von den in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 festgelegten geltenden Anforderungen sichergestellt werden.

<sup>(21)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission vom 10. August 2015 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen (ABl. L 212 vom 11.8.2015, S. 7).

<sup>(22)</sup> Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. März 2016 zu Tierseuchen und zur Änderung und Aufhebung einiger Rechtsakte im Bereich der Tiergesundheit („Tiergesundheitsrecht“) (ABl. L 84 vom 31.3.2016, S. 1).

<sup>(23)</sup> EFSA Journal 2011;9(10):2351.

<sup>(24)</sup> EFSA Journal 2012;10(6):2741.

<sup>(25)</sup> EFSA Journal 2013;11(6):3266.

<sup>(26)</sup> EFSA Journal 2013;11(6):3265.

<sup>(27)</sup> EFSA Journal 2013;11(6):3263.

- (11) Die praktischen Modalitäten sollten für die amtlichen Kontrollen in Bezug auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs gelten, die in Artikel 18 der Verordnung (EU) 2017/625 und in der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission <sup>(28)</sup> geregelt sind. Die praktischen Modalitäten für die Durchführung amtlicher Kontrollen sollten einheitlich sein und die Anwendung der Anforderungen an ein Mindestmaß an amtlichen Kontrollen ermöglichen; die Größe von Kleinunternehmen sollte dabei gemäß Artikel 16 der Verordnung (EU) 2017/625 durch Verwendung eines Schwellenwerts in nicht diskriminierender Weise berücksichtigt werden.
- (12) Da sich die Struktur von Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben von Mitgliedstaat zu Mitgliedstaat unterscheidet, sollte sich der Schwellenwert auf die Zahl der geschlachteten oder gehandhabten Tiere oder auf den Nachweis stützen, dass der Schwellenwert einen begrenzten und festen Prozentsatz des in Verkehr gebrachten Fleisches darstellt. In Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 sind Großvieheinheiten definiert und die Umrechnungssätze festgelegt, mit denen sich die Zahl der Tiere einer bestimmten Art als Großvieheinheiten ausdrücken lässt. Diese Bestimmungen sollten angewendet werden, um Schwellenwerte festzulegen und Abweichungen von bestimmten Anforderungen auf Grundlage der Größe eines Schlachtbetriebs soweit wie möglich zu harmonisieren.
- (13) Es sollten außerdem spezifische Anforderungen an Audits durch die zuständigen Behörden beibehalten werden, um zu gewährleisten, dass die praktische Überprüfung der Einhaltung der Unionsanforderungen an Erzeugnisse tierischen Ursprungs einheitlich erfolgt. Audits sind mit Blick auf die Überprüfung der allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften sowie die Anwendung von auf Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte (HACCP) beruhenden Verfahren von besonderem Interesse.
- (14) Die Einhaltung der in Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 aufgeführten Anforderungen bezüglich der Identitätskennzeichnung, wie derzeit in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 festgelegt, sollte weiterhin überprüft werden, damit die Tiere zurückverfolgt werden können.
- (15) Schlachtier- und Fleischuntersuchungen sind zur Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen an den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier und das Wohlbefinden der Tiere unverzichtbar. Um mindestens das gleiche Maß an Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier und des Tierwohls zu gewährleisten wie die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sowie einen fairen Handel auf einem freien Markt, müssen einheitliche praktische Anforderungen an solche Untersuchungen festgelegt werden, einschließlich für Fälle, in denen amtliche Kontrollen unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt werden. Mit Blick auf amtliche Kontrollen in Bezug auf frisches Fleisch sollten diese Untersuchungen durch angemessene Dokumentenprüfungen, Kontrollen der unschädlichen Beseitigung von spezifizierten Risikomaterialien gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 und anderen tierischen Nebenprodukten sowie gegebenenfalls durch Labortests ergänzt werden.
- (16) Es ist wichtig, mutmaßliche und erwiesene Verstöße zu identifizieren, auf die die zuständigen Behörden in Bezug auf bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit Maßnahmen reagieren müssen. Die Nichteinhaltung der guten Hygienepraxis sollte auch Abhilfemaßnahmen der zuständigen Behörden nach sich ziehen.
- (17) Das in Artikel 3 Nummer 51 der Verordnung (EU) 2017/625 definierte Genusstauglichkeitskennzeichen umfasst das Fleisch bestimmter Arten und bescheinigt, dass das Fleisch für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Die technischen Anforderungen an das Genusstauglichkeitskennzeichen sowie die praktischen Modalitäten für dessen Anbringung sollten genau und einheitlich festgelegt werden, um auf die Eignung des Fleisches für den menschlichen Verzehr hinzuweisen und Handelsunterbrechungen zu verhüten.
- (18) In der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission <sup>(29)</sup> sind unter anderem Durchführungsvorschriften für die in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vorgesehenen amtlichen Kontrollen festgelegt, insbesondere in Bezug auf anerkannte Testverfahren zum Nachweis mariner Biotoxine in lebenden Muscheln, Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Milch, amtliche Kontrollen in Bezug auf Fischereierzeugnisse und die Untersuchung von Fleisch. Es ist angezeigt, alle Durchführungsvorschriften für amtliche Kontrollen in der vorliegenden Verordnung zusammenzuführen und auch die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 aufzunehmen. Aus der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 sollen sie gestrichen werden.
- (19) Die geltenden Bedingungen für die Einstufung und Überwachung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln haben sich als wirksam erwiesen und gewährleisten ein hohes Maß an Verbraucherschutz. Sie sollten daher beibehalten werden.

<sup>(28)</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates (siehe Seite 1 dieses Amtsblatts).

<sup>(29)</sup> Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27).

- (20) Ein Referenzverfahren zur Analyse auf *E. coli* in lebenden Muscheln, wie derzeit in Verordnung (EG) Nr. 854/2004 festgelegt, sollte beibehalten werden.
- (21) Die Grenzwerte für marine Biotoxine sind in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegt. Insbesondere ist in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 der genannten Verordnung vorgeschrieben, dass lebende Muscheln keine marinen Biotoxine in (im ganzen Tierkörper oder in essbaren Teilen gesondert gemessenen) Mengen enthalten dürfen, die die in diesem Kapitel festgelegten Grenzwerte insgesamt überschreiten.
- (22) Um ein hohes Maß an Verbraucherschutz sowie einen fairen Wettbewerb unter den Lebensmittelunternehmern zu gewährleisten, sollten spezifische Anforderungen an die Durchführung amtlicher Kontrollen sowie eine einheitliche Mindesthäufigkeit solcher Kontrollen in Bezug auf Rohmilch und Milcherzeugnisse festgelegt werden.
- (23) Um ein hohes Maß an Verbraucherschutz sowie einen fairen Wettbewerb unter den Lebensmittelunternehmern zu gewährleisten, sollten spezifische Anforderungen an die Durchführung amtlicher Kontrollen sowie eine einheitliche Mindesthäufigkeit solcher Kontrollen in Bezug auf Fischereierzeugnisse festgelegt werden. Diese Kontrollen sollten mindestens eine regelmäßige Überprüfung der Hygienebedingungen bei der Anlandung und dem ersten Verkauf, regelmäßige Inspektionen von Schiffen und Betrieben, einschließlich Versteigerungs- und Großmärkten, sowie eine Überprüfung von Lagerung und Beförderung umfassen. Es sollten auch spezifische Anforderungen an die Kontrolle von Schiffen festgelegt werden.
- (24) Diese Kontrollen sollten auch die praktischen Modalitäten in Bezug auf organoleptische Prüfungen, Frischeindikatoren, Kontrollen auf Histamin, Rückstände und Kontaminanten sowie mikrobiologische Kontrollen umfassen. Besonderes Augenmerk sollte auf die Kontrollen auf Parasiten sowie die Kontrollen in Bezug auf giftige Fischereierzeugnisse gelegt werden. Fischereierzeugnisse, die die Hygienevorschriften nicht erfüllen, sollten für genussuntauglich erklärt werden.
- (25) Es sollten ebenfalls spezifische Anforderungen an amtliche Kontrollen in Bezug auf Fischereierzeugnisse, die von Schiffen unter der Flagge eines Mitgliedstaats gefangen wurden und in die Union eingeführt werden, nachdem sie — mit oder ohne Lagerung — in Drittländern umgeladen worden sind, festgelegt werden.
- (26) Es besteht zunehmendes Interesse an der Erzeugung und dem Inverkehrbringen von Reptilienfleisch. Um die Sicherheit von Reptilienfleisch zu gewährleisten, müssen zusätzlich zu den bestehenden allgemeinen Hygienevorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und den Untersuchungen auf Trichinen gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 spezifische amtliche Kontrollen bei der Schlachtung eingeführt werden.
- (27) Die Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 sollte entsprechend geändert werden.
- (28) Da mit der Verordnung (EU) 2017/625 die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit Wirkung vom 14. Dezember 2019 aufgehoben wird, sollte die vorliegende Verordnung ebenfalls ab diesem Datum gelten.
- (29) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### TITEL I

#### GEGENSTAND, ANWENDUNGSBEREICH UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

##### Artikel 1

#### Gegenstand und Anwendungsbereich

Diese Verordnung enthält einheitliche praktische Modalitäten für die Durchführung von amtlichen Kontrollen und Maßnahmen in Bezug auf die Produktion von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Die amtlichen Kontrollen und Maßnahmen sind von den zuständigen Behörden unter Berücksichtigung der Anforderungen des Artikels 18 Absätze 2, 3 und 5 der Verordnung (EU) 2017/625 und der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 durchzuführen.

Die besonderen Bestimmungen umfassen:

- a) spezifische Anforderungen an und eine einheitliche Mindesthäufigkeit amtlicher Kontrollen in Bezug auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit Blick auf Audits und die Identitätskennzeichnung;
- b) spezifische Anforderungen an und eine einheitliche Mindesthäufigkeit amtlicher Kontrollen in Bezug auf frisches Fleisch, einschließlich spezifischer Anforderungen an Audits und besonderer Aufgaben hinsichtlich der Kontrollen in Bezug auf frisches Fleisch;

- c) Maßnahmen, die bei Nichterfüllung der Anforderungen der Union in Bezug auf frisches Fleisch zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier sowie des Tierwohls zu treffen sind;
- d) technische Anforderungen und praktische Modalitäten in Bezug auf das Genusstauglichkeitskennzeichen gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
- e) spezifische Anforderungen an und eine einheitliche Mindesthäufigkeit amtlicher Kontrollen in Bezug auf Milch, Kolostrum, Milcherzeugnisse und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis;
- f) Bedingungen für die Einstufung und Überwachung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln, einschließlich Entscheidungen, die im Anschluss an die Überwachung von eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebieten zu treffen sind;
- g) spezifische Anforderungen an und eine einheitliche Mindesthäufigkeit amtlicher Kontrollen in Bezug auf Fischereierzeugnisse.

## Artikel 2

### Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck

1. „frisches Fleisch“ frisches Fleisch im Sinne von Anhang I Nummer 1.10 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
2. „Kolostrum“ Kolostrum im Sinne von Anhang III Abschnitt IX Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
3. „Milcherzeugnisse“ Milcherzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 7.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
4. „Erzeugnisse auf Kolostrumbasis“ Erzeugnisse auf Kolostrumbasis im Sinne von Anhang III Abschnitt IX Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
5. „Erzeugungsgebiet“ ein Erzeugungsgebiet im Sinne von Anhang I Nummer 2.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
6. „Umsetzgebiet“ ein Umsetzgebiet im Sinne von Anhang I Nummer 2.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
7. „Muscheln“ Muscheln im Sinne von Anhang I Nummer 2.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
8. „Fischereierzeugnisse“ Fischereierzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 3.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
9. „Betrieb“ einen Betrieb im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
10. „Lebensmittelunternehmer“ Lebensmittelunternehmer im Sinne von Artikel 3 Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(30)</sup>;
11. „mikrobiologisches Kriterium“ ein mikrobiologisches Kriterium im Sinne von Artikel 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005;
12. „Schlachtbetrieb“ einen Schlachthof im Sinne von Anhang I Nummer 1.16 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
13. „Rückverfolgbarkeit“ die Rückverfolgbarkeit im Sinne von Artikel 3 Nummer 15 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
14. „spezifizierte Risikomaterialien“ spezifizierte Risikomaterialien im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;
15. „Kontamination“ Kontamination im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
16. „Herkunftsbetrieb“ einen Herkunftsbetrieb im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624;
17. „Primärproduktion“ die Primärproduktion im Sinne von Artikel 3 Nummer 17 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;

<sup>(30)</sup> Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).

18. „als Haustiere gehaltene Huftiere“ als Haustiere gehaltene Huftiere im Sinne von Anhang I Nummer 1.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
19. „Wildbearbeitungsbetrieb“ einen Wildbearbeitungsbetrieb im Sinne von Anhang I Nummer 1.18 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
20. „frei lebendes Großwild“ Großwild im Sinne von Anhang I Nummer 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
21. „Herde“ eine Herde im Sinne von Artikel 2 Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003;
22. „Hasentiere“ Hasentiere im Sinne von Anhang I Nummer 1.4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
23. „Schlachtkörper“ einen Schlachtkörper im Sinne von Anhang I Nummer 1.9 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
24. „Nebenprodukte der Schlachtung“ Nebenprodukte der Schlachtung im Sinne von Anhang I Nummer 1.11 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
25. „Schlachtbetrieb mit geringer Kapazität“ einen Schlachtbetrieb mit geringer Kapazität im Sinne von Artikel 2 Nummer 17 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624;
26. „Wildbearbeitungsbetrieb mit geringer Kapazität“ einen Wildbearbeitungsbetrieb im Sinne von Artikel 2 Nummer 18 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624;
27. „Großvieheinheit“ eine Großvieheinheit im Sinne von Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009;
28. „frei lebendes Kleinwild“ Kleinwild im Sinne von Anhang I Nummer 1.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
29. „Geflügel“ Geflügel im Sinne von Anhang I Nummer 1.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
30. „Zerlegungsbetrieb“ einen Zerlegungsbetrieb im Sinne von Anhang I Nummer 1.17 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
31. „Eingeweide“ Eingeweide im Sinne von Anhang I Nummer 1.12 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
32. „Fleisch“ Fleisch im Sinne von Anhang I Nummer 1.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
33. „Farmwild“ Farmwild im Sinne von Anhang I Nummer 1.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
34. „frei lebendes Wild“ frei lebendes Wild im Sinne von Anhang I Nummer 1.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
35. „Milcherzeugungsbetrieb“ einen Milcherzeugungsbetrieb im Sinne von Anhang I Nummer 4.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
36. „Rohmilch“ Rohmilch im Sinne von Anhang I Nummer 4.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
37. „Reinigungszentrum“ ein Reinigungszentrum im Sinne von Anhang I Nummer 2.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
38. „marine Biotoxine“ marine Biotoxine im Sinne von Anhang I Nummer 2.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
39. „Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen“ Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen im Sinne von Artikel 3 Nummer 16 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
40. „Versandzentrum“ ein Versandzentrum im Sinne von Anhang I Nummer 2.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
41. „Inverkehrbringen“ bezeichnet das Inverkehrbringen im Sinne von Artikel 3 Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
42. „Fabrikschiff“ ein Fabrikschiff im Sinne von Anhang I Nummer 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
43. „Gefrierschiff“ ein Gefrierschiff im Sinne von Anhang I Nummer 3.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
44. „Reptilien“ Reptilien im Sinne von Artikel 2 Nummer 15 der Delegierten Verordnung 2019/625 der Kommission <sup>(31)</sup>;

<sup>(31)</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2019/625 vom 4. März 2019 der Kommission zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union (siehe Seite 18 dieses Amtsblatts).

45. „Reptilienfleisch“ Reptilienfleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 16 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625;
46. „frische Fischereierzeugnisse“ frische Fischereierzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 3.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
47. „zubereitete Fischereierzeugnisse“ zubereitete Fischereierzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 3.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
48. „verarbeitete Fischereierzeugnisse“ verarbeitete Fischereierzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 7.4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

## TITEL II

### **SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN AN DIE DURCHFÜHRUNG AMTLICHER KONTROLLEN UND EINHEITLICHE MINDESTHÄUFIGKEIT AMTLICHER KONTROLLEN IN BEZUG AUF ERZEUGNISSE TIERISCHEN URSPRUNGS**

#### KAPITEL I

#### ***Spezifische Anforderungen an Audits durch die zuständigen Behörden in Betrieben, die mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgehen***

##### Artikel 3

#### **Anforderungen, die Gegenstand von Audits sind**

1. Bei Audits bezüglich der guten Hygienepraxis in Betrieben überprüfen die zuständigen Behörden, ob die mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgehenden Lebensmittelunternehmer kontinuierlich und ordnungsgemäß Verfahren anwenden, die mindestens Folgendes abdecken:
  - a) Gestaltung und Instandhaltung der Betriebsstätten und Ausrüstungen;
  - b) Hygiene vor, während und nach Durchführung der Tätigkeiten;
  - c) persönliche Hygiene;
  - d) Unterweisung in Hygiene und Arbeitsverfahren;
  - e) Schädlingsbekämpfung;
  - f) Wasserqualität;
  - g) Temperaturkontrolle;
  - h) Kontrolle ein- und ausgehender Tier- oder Lebensmittellieferungen sowie der Begleitdokumente.
2. Bei Audits von auf Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte (hazard analysis critical control points — HACCP) beruhenden Verfahren gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 überprüfen die zuständigen Behörden, ob die mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgehenden Lebensmittelunternehmer solche Verfahren kontinuierlich und ordnungsgemäß anwenden.
3. Sie ermitteln insbesondere, ob durch die Verfahren soweit wie möglich sichergestellt ist, dass Erzeugnisse tierischen Ursprungs:
  - a) den Bestimmungen des Artikels 3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in Bezug auf mikrobiologische Kriterien genügen;
  - b) mit den Rechtsvorschriften der Union betreffend Folgendes in Einklang stehen:
    - die Überwachung chemischer Rückstände gemäß der Richtlinie 96/23/EG des Rates und der Entscheidung 97/747/EG der Kommission <sup>(32)</sup>;
    - Rückstandshöchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe gemäß der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 der Kommission <sup>(33)</sup> und der Durchführungsverordnung (EU) 2018/470 der Kommission <sup>(34)</sup>;

<sup>(32)</sup> Entscheidung 97/747/EG der Kommission vom 27. Oktober 1997 über Umfang und Häufigkeit der in der Richtlinie 96/23/EG des Rates vorgesehenen Probenahmen zum Zweck der Untersuchung in Bezug auf bestimmte Stoffe und ihre Rückstände in bestimmten tierischen Erzeugnissen (ABl. L 303 vom 6.11.1997, S. 12).

<sup>(33)</sup> Verordnung (EU) Nr. 37/2010 der Kommission vom 22. Dezember 2009 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs (ABl. L 15 vom 20.1.2010, S. 1).

<sup>(34)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2018/470 der Kommission vom 21. März 2018 mit ausführlichen Vorschriften zu den Rückstandshöchstmengen, die bei Kontrollen von Lebensmitteln zu berücksichtigen sind, die von in der EU gemäß Artikel 11 der Richtlinie 2001/82/EG behandelten Tieren stammen (ABl. L 79 vom 22.3.2018, S. 16).

- verbotene und nicht zugelassene Stoffe gemäß der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 der Kommission, der Richtlinie 96/22/EG des Rates <sup>(35)</sup> und der Entscheidung 2005/34/EG der Kommission <sup>(36)</sup>;
  - Kontaminanten gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1881/2006 und (EG) Nr. 124/2009 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln;
  - Pestizidrückstände gemäß der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(37)</sup>;
- c) keine physikalischen Gefahrenquellen wie Fremdkörper enthalten.
4. Wendet ein Lebensmittelunternehmer Verfahren an, die in Leitlinien für die Anwendung der HACCP-gestützten Grundsätze gemäß Artikel 5 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegt sind, so deckt das Audit die ordnungsgemäße Anwendung dieser Leitlinien ab.
5. Bei der Durchführung von Audits legen die zuständigen Behörden besonderes Augenmerk auf Folgendes:
- a) die Feststellung, ob das Personal und die vom Personal im Betrieb verrichteten Tätigkeiten auf allen Produktionsstufen die Anforderungen in Bezug auf Hygienepraxis und HACCP gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005, Artikel 4 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllen; ergänzend zum Audit können die zuständigen Behörden sich mithilfe von Leistungstests vergewissern, dass das Personal ausreichend qualifiziert ist;
  - b) die Überprüfung der einschlägigen Aufzeichnungen des Lebensmittelunternehmers;
  - c) Probenahmen für Laboranalysen, sofern erforderlich;
  - d) die Dokumentation der berücksichtigten Elemente und der Ergebnisse des Audits.

#### Artikel 4

### Art und Häufigkeit der Audits

1. Art und Häufigkeit der Audits in den einzelnen Betrieben hängen von den Ergebnissen der Risikobewertung ab. Hierzu bewerten die zuständigen Behörden regelmäßig Folgendes:
- a) Risiken für die menschliche Gesundheit und gegebenenfalls für die Tiergesundheit;
  - b) im Falle von Schlachtbetrieben Tierwohlaspekte;
  - c) Art und Durchsatz der durchgeführten Prozesse;
  - d) das bisherige Verhalten des Lebensmittelunternehmers in Bezug auf die Einhaltung des Lebensmittelrechts.
2. Wenn die Lebensmittelunternehmer in der Lebensmittelkette zusätzliche Maßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit treffen, indem sie integrierte Systeme, eigene Kontrollsysteme oder eine unabhängige Zertifizierung durch Dritte oder andere Mittel einsetzen, und wenn diese Maßnahmen dokumentiert werden und die von diesen Maßnahmen abgedeckten Tiere eindeutig identifizierbar sind, so können die zuständigen Behörden diese Maßnahmen bei den Audits zur Überprüfung der guten Hygienepraxis und der HACCP-gestützten Verfahren berücksichtigen.

#### KAPITEL II

### Spezifische Anforderungen an die Identitätskennzeichnung

#### Artikel 5

Neben der Überprüfung der Einhaltung sonstiger Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit gemäß Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 wird in allen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betrieben überprüft, ob die Anforderungen der genannten Verordnung hinsichtlich der Anbringung von Identitätskennzeichen eingehalten werden.

<sup>(35)</sup> Richtlinie 96/22/EG des Rates vom 29. April 1996 über das Verbot der Verwendung bestimmter Stoffe mit hormonaler bzw. thyreostatischer Wirkung und von  $\beta$ -Agonisten in der tierischen Erzeugung und zur Aufhebung der Richtlinien 81/602/EWG, 88/146/EWG und 88/299/EWG (ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 3).

<sup>(36)</sup> Entscheidung 2005/34/EG der Kommission vom 11. Januar 2005 zur Festlegung einheitlicher Normen für die Untersuchung von aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen tierischen Ursprungs auf bestimmte Rückstände (ABl. L 16 vom 20.1.2005, S. 61).

<sup>(37)</sup> Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates (ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1).

## KAPITEL III

**Wissenschaftliche und technologische Entwicklungen**

## Artikel 6

Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten über wissenschaftliche und technologische Entwicklungen gemäß Artikel 16 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2017/625, damit diese sie prüfen und gegebenenfalls weitere Maßnahmen ergreifen können.

## TITEL III

**SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN AN DIE DURCHFÜHRUNG AMTLICHER KONTROLLEN UND EINHEITLICHE MINDESTHÄUFIGKEIT AMTLICHER KONTROLLEN IN BEZUG AUF FRISCHES FLEISCH**

## KAPITEL I

**Audits**

## Artikel 7

**Zusätzliche Anforderungen an Audits in Betrieben, die mit frischem Fleisch umgehen**

1. Zusätzlich zu den Anforderungen an Audits gemäß den Artikeln 3 und 4 überprüfen die zuständigen Behörden bei der Durchführung von Audits in Betrieben, die mit frischem Fleisch umgehen, die kontinuierliche Einhaltung der betriebseigenen Verfahren der Lebensmittelunternehmer bezüglich der Sammlung, Beförderung, Lagerung und Handhabung von frischem Fleisch sowie der Verwendung bzw. Beseitigung von tierischen Nebenprodukten, einschließlich spezifizierter Risikomaterialien, für die sie verantwortlich sind.
2. Bei der Durchführung von Audits in Schlachtbetrieben überprüfen die zuständigen Behörden die Bewertung der Informationen zur Lebensmittelkette gemäß den Bestimmungen in Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.
3. Bei der Durchführung von Audits von HACCP-gestützten Verfahren prüfen die zuständigen Behörden, ob die Verfahren gemäß Anhang II Abschnitt II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gebührend berücksichtigt werden und ob mit den Verfahren der Lebensmittelunternehmer soweit wie möglich sichergestellt wird, dass frisches Fleisch:
  - a) keine pathologischen Anomalien oder Veränderungen aufweist;
  - b) Folgendes nicht aufweist:
    - i) eine fäkale Verunreinigung; oder
    - ii) sonstige Verunreinigungen, die als unannehmbares Risiko für die menschliche Gesundheit angesehen werden;
  - c) die mikrobiologischen Kriterien gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 erfüllt;
  - d) keine spezifizierten Risikomaterialien enthält, und zwar gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 999/2001.

## KAPITEL II

**Amtliche Kontrollen in Bezug auf frisches Fleisch**

## Artikel 8

**Relevanz der Auditergebnisse**

Bei der Durchführung der amtlichen Kontrollen gemäß diesem Kapitel berücksichtigt der amtliche Tierarzt die Ergebnisse der gemäß Kapitel I durchgeführten Audits. Gegebenenfalls richtet der amtliche Tierarzt die amtlichen Kontrollen auf die bei vorherigen Audits festgestellten Mängel aus.

## Abschnitt 1

**Überprüfungen von Dokumenten**

## Artikel 9

**Pflichten der zuständigen Behörden in Bezug auf Überprüfungen von Dokumenten**

1. Die zuständigen Behörden teilen dem Lebensmittelunternehmer des Herkunftsbetriebs mit, welche Mindestangaben die Informationen zur Lebensmittelkette, die dem Betreiber des Schlachtbetriebs gemäß Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu übermitteln sind, enthalten müssen.

2. Die zuständigen Behörden führen die nötigen Überprüfungen von Dokumenten durch, um zu überprüfen, ob:
  - a) die Informationen zur Lebensmittelkette zwischen dem Lebensmittelunternehmer, der die Tiere vor dem Versand zum Schlachtbetrieb aufgezogen oder gehalten hat, und dem Betreiber des Schlachtbetriebs regelmäßig und effizient ausgetauscht werden;
  - b) die Informationen zur Lebensmittelkette stichhaltig und verlässlich sind;
  - c) gegebenenfalls der Rückfluss relevanter Informationen zum Herkunftsbetrieb gemäß Artikel 39 Absatz 5 gewährleistet ist.
3. Wenn Tiere zur Schlachtung in einen anderen Mitgliedstaat versendet werden, arbeiten die zuständigen Behörden am Ort des Herkunftsbetriebs und am Schlachtort zusammen, um zu gewährleisten, dass die vom Lebensmittelunternehmer des Herkunftsbetriebs übermittelten Informationen zur Lebensmittelkette dem diese Informationen entgegennehmenden Betreiber des Schlachtbetriebs leicht zugänglich sind.

#### Artikel 10

### **Pflichten des amtlichen Tierarztes in Bezug auf Überprüfungen von Dokumenten**

1. Der amtliche Tierarzt überprüft die Ergebnisse der Prüfungen und Bewertungen der Informationen zur Lebensmittelkette, die vom Betreiber des Schlachtbetriebs gemäß Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zur Verfügung gestellt werden. Der amtliche Tierarzt berücksichtigt solche Prüfungen und Bewertungen neben anderen einschlägigen Informationen aus den Aufzeichnungen des Herkunftsbetriebs der Tiere bei der Durchführung der Schlachtier- und der Fleischuntersuchung.
2. Bei der Durchführung der Schlachtier- und der Fleischuntersuchung berücksichtigt der amtliche Tierarzt die gemäß Artikel 29 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission<sup>(38)</sup> vorgesehenen amtlichen Bescheinigungen sowie etwaige Erklärungen der Tierärzte, die die amtlichen Kontrollen oder andere Prüfungen auf der Ebene der Primärproduktion durchführen.
3. Im Falle der Notschlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren außerhalb des Schlachtbetriebs prüft der amtliche Tierarzt im Schlachtbetrieb die gemäß Artikel 29 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 vorgesehene und vom amtlichen Tierarzt, der die Schlachtieruntersuchung gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VI Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durchgeführt hat, ausgestellte Bescheinigung sowie sonstige einschlägige, vom Lebensmittelunternehmer zur Verfügung gestellte Informationen.
4. Im Falle von frei lebendem Großwild prüft und berücksichtigt der amtliche Tierarzt im Wildbearbeitungsbetrieb die von einer kundigen Person gemäß Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nummer 4 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ausgestellte und dem Tierkörper beigegebene Erklärung.

#### Abschnitt 2

### **Schlachtieruntersuchung**

#### Artikel 11

### **Anforderungen in Bezug auf die Schlachtieruntersuchung im Schlachtbetrieb**

1. Alle Tiere werden vor der Schlachtung einer Schlachtieruntersuchung unterzogen. Die Untersuchung kann jedoch auf eine repräsentative Stichprobe von Tieren aus den einzelnen Herden und eine repräsentative Stichprobe von Hasentieren aus den einzelnen Herkunftsbetrieben von Hasentieren beschränkt werden.
2. Die Schlachtieruntersuchung erfolgt innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft der Tiere im Schlachtbetrieb und innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung. Der amtliche Tierarzt kann zu jeder anderen Zeit eine zusätzliche Schlachtieruntersuchung verlangen.
3. Mit der Schlachtieruntersuchung wird festgestellt, ob bei dem untersuchten Tier Anzeichen dafür vorliegen, dass:
  - a) Tierschutz und Tierwohl beeinträchtigt wurden;

<sup>(38)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (siehe Seite 101 dieses Amtsblatts).

- b) Zustände, Anomalien oder Krankheiten bestehen, die das frische Fleisch genussuntauglich machen oder die Tiergesundheit beeinträchtigen könnten, wobei besonderes Augenmerk auf Zoonosen oder Tierseuchen zu richten ist, für die in der Verordnung (EU) 2016/429 Tiergesundheitsbestimmungen festgelegt sind;
  - c) verbotene oder nicht zugelassene Stoffe verwendet wurden, Tierarzneimittel unsachgemäß eingesetzt wurden oder chemische Rückstände oder Kontaminanten vorhanden sind.
4. Bei der Schlachttieruntersuchung wird ebenfalls überprüft, ob der Lebensmittelunternehmer seiner Verpflichtung nachkommt, sicherzustellen, dass die Haut bzw. das Fell der Tiere sauber ist, um ein unannehmbares Risiko einer Kontamination des frischen Fleisches während der Schlachtung zu verhüten.
5. Der amtliche Tierarzt führt bei allen Tieren, die der Lebensmittelunternehmer oder ein amtlicher Fachassistent für eine gründlichere Schlachttieruntersuchung vorgesehen hat, eine klinische Untersuchung durch.
6. Wenn die Schlachttieruntersuchung gemäß Artikel 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 im Herkunftsbetrieb durchgeführt wird, führt der amtliche Tierarzt im Schlachtbetrieb eine Schlachttieruntersuchung nur in dem Maße durch, wie dies gegebenenfalls vorgesehen ist.

### Abschnitt 3

## Fleischuntersuchung

### Artikel 12

#### Anforderungen an die Fleischuntersuchung

1. Vorbehaltlich der in Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegten Ausnahmeregelung werden die Schlachtkörper und die zugehörigen Nebenprodukte der Schlachtung einer Fleischuntersuchung unterzogen, und zwar:
- a) unverzüglich nach der Schlachtung oder
  - b) so bald wie möglich nach dem Eintreffen im Wildbearbeitungsbetrieb.
2. Die zuständigen Behörden können vom Lebensmittelunternehmer zur Untersuchung der Nebenprodukte der Schlachtung die Bereitstellung von besonderen technischen Vorrichtungen und ausreichend Platz verlangen.
3. Die zuständigen Behörden
- a) überprüfen alle äußeren Oberflächen, einschließlich die der Leibeshöhlen der Schlachtkörper, und die Nebenprodukte der Schlachtung;
  - b)richten besonderes Augenmerk auf den Nachweis von Zoonosen und Tierseuchen, für die in der Verordnung (EU) 2016/429 Tiergesundheitsbestimmungen festgelegt sind.
4. Die Geschwindigkeit der Schlachtlinie und die Zahl des anwesenden Inspektionspersonals müssen eine ordnungsgemäße Untersuchung erlauben.

### Artikel 13

#### Abweichung vom Zeitplan für die Fleischuntersuchung

1. Wenn weder der amtliche Tierarzt noch der amtliche Fachassistent während der Schlachtung und dem Zurichten („dressing“) im Wildbearbeitungs- oder Schlachtbetrieb anwesend sind, können die zuständigen Behörden abweichend von Artikel 12 Absatz 1 den Aufschub der Fleischuntersuchung um höchstens 24 Stunden ab der Schlachtung oder dem Eintreffen im Wildbearbeitungsbetrieb genehmigen, vorausgesetzt:
- a) die betreffenden Tiere werden in einem Schlachtbetrieb mit geringer Kapazität geschlachtet oder in einem Wildbearbeitungsbetrieb mit geringer Kapazität bearbeitet, der folgende Mengen schlachtet oder bearbeitet:
    - i) weniger als 1 000 Großvieheinheiten pro Jahr oder
    - ii) weniger als 150 000 Stück Geflügel, Hasentiere und frei lebendes Kleinwild pro Jahr;
  - b) in einem Betrieb stehen ausreichende Einrichtungen zur Verfügung, um das frische Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung mit Blick auf ihre Untersuchung zu lagern;
  - c) die Fleischuntersuchung wird vom amtlichen Tierarzt durchgeführt.

(2) Die zuständigen Behörden können die unter Absatz 1 Buchstabe a Ziffern i und ii festgelegten Schwellenwerte anheben und dabei sicherstellen, dass die Ausnahme in den kleinsten Schlachtbetrieben und Wildbearbeitungsbetrieben angewandt wird, die der Definition von Schlachtbetrieben oder Wildverarbeitungsbetrieben mit geringer Kapazität entsprechen, und sofern die jährliche Gesamterzeugung dieser Betriebe 5 % der Gesamtmenge des in einem Mitgliedstaat erzeugten Frischfleisches nicht übersteigt:

- a) der betroffenen Arten;
- b) aller Huftiere zusammen;
- c) aller Geflügelarten zusammen oder
- d) aller Vögel und Hasentiere zusammen.

In diesem Fall melden die zuständigen Behörden diese Ausnahme und die entsprechenden Nachweise gemäß dem in der Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(39)</sup> festgelegten Verfahren.

3. Für die Zwecke von Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i werden die in Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 festgelegten Umrechnungssätze verwendet. Bei Schafen und Ziegen sowie kleinen (< 100 kg Lebendgewicht) *Cervidae* wird jedoch ein Umrechnungssatz von 0,05 Großvieheinheiten und im Falle anderer großer Wildarten ein Umrechnungssatz von 0,2 Großvieheinheiten angewendet.

#### Artikel 14

##### **Anforderungen an zusätzliche Untersuchungen bei der Fleischuntersuchung**

1. Sofern erforderlich werden zusätzliche Untersuchungen wie Durchtasten und Anschneiden von Schlachtkörperteilen und Nebenprodukten der Schlachtung sowie Labortests durchgeführt, um:

- a) einen endgültigen Befund in Bezug auf eine vermutete Gefahr zu erhalten; oder
- b) Folgendes nachzuweisen:
  - i) Tierseuchen, für die in der Verordnung (EU) 2016/429 Tiergesundheitsbestimmungen festgelegt sind;
  - ii) chemische Rückstände oder Kontaminanten gemäß der Richtlinie 96/23/EG und der Entscheidung 97/747/EG, insbesondere:
    - chemische Rückstände, die die in den Verordnungen (EU) Nr. 37/2010 und (EG) Nr. 396/2005 festgelegten Werte überschreiten;
    - Kontaminanten, die die in den Verordnungen (EG) Nr. 1881/2006 und (EG) Nr. 124/2009 festgelegten Höchstwerte überschreiten, oder
    - Rückstände von Stoffen, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 oder der Richtlinie 96/22/EG verboten oder nicht zugelassen sind;
  - iii) Verstöße gegen die in Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 genannten mikrobiologischen Kriterien oder möglicherweise vorhandene andere mikrobiologische Gefahren, die das frische Fleisch genussuntauglich machen würden;
  - iv) andere Faktoren, die es erforderlich machen könnten, dass das frische Fleisch für genussuntauglich erklärt wird, oder Beschränkungen, die für seine Verwendung gelten müssen.

2. Während der Fleischuntersuchung werden Vorkehrungen dahin gehend getroffen, dass eine Kontamination frischen Fleisches beim Durchtasten, Schneiden oder Anschneiden so gering wie möglich ausfällt.

#### Artikel 15

##### **Anforderungen an die Fleischuntersuchung bei als Haustiere gehaltenen Einhufern, über acht Monate alten Rindern, über fünf Monate alten Hausschweinen und frei lebendem Großwild**

1. Die Anforderungen des vorliegenden Artikels gelten zusätzlich zu den Anforderungen der Artikel 12 und 14.

<sup>(39)</sup> Richtlinie (EU) Nr. 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft (ABl. L 241 vom 17.9.2015, S. 1).

2. Der amtliche Tierarzt verlangt, dass Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Einhufern, mehr als acht Monate alten Rindern und mehr als fünf Wochen alten Hausschweinen für die Fleischuntersuchung entlang der Wirbelsäule der Länge nach in Schlachtkörperhälften gespalten werden.
3. Soweit für die Fleischuntersuchung erforderlich, kann der amtliche Tierarzt verlangen, dass Kopf oder Schlachtkörper der Länge nach gespalten werden. Unter Berücksichtigung bestimmter Essgewohnheiten, technologischer Entwicklungen oder besonderer sanitärer Verhältnisse kann der amtliche Tierarzt jedoch genehmigen, dass Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Einhufern, mehr als acht Monate alten Rindern und mehr als fünf Wochen alten Hausschweinen ohne eine Spaltung in zwei Hälften zur Fleischuntersuchung vorgestellt werden.
4. In Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität oder Wildbearbeitungsbetrieben mit geringer Kapazität, die weniger als 1 000 Großvieheinheiten pro Jahr bearbeiten, kann der amtliche Tierarzt aus sanitären Gründen vor der Fleischuntersuchung die Verteilung der Schlachtkörper von ausgewachsenen als Haustiere gehaltenen Einhufern, ausgewachsenen Rindern und ausgewachsenem frei lebendem Großwild genehmigen.

#### Artikel 16

### Zusätzliche Anforderungen an die Fleischuntersuchung im Falle von Notschlachtungen

Im Falle einer Notschlachtung wird der Schlachtkörper so bald wie möglich einer Fleischuntersuchung gemäß den Artikeln 12, 13, 14 und 15 unterzogen, bevor er für den menschlichen Verzehr freigegeben wird.

#### Artikel 17

### Praktische Modalitäten für die Fleischuntersuchung bei Hausrindern, Hausschafen und Hausziegen, als Haustiere gehaltenen Einhufern und Hausschweinen

Wird die Fleischuntersuchung gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 und Artikel 7 der Delegierten Verordnung 2019/624 von einem amtlichen Tierarzt unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes oder — wenn ausreichend Garantien gegeben sind — unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt, stellen die zuständigen Behörden sicher, dass bei Hausrindern, Hausschafen und Hausziegen, als Haustiere gehaltenen Einhufern und Hausschweinen zusätzlich zu den Anforderungen der Artikel 12, 14 und 15 die praktischen Modalitäten gemäß den nachfolgenden Artikeln 18 bis 24 eingehalten werden.

#### Artikel 18

### Junge Rinder

1. Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung folgender Rinder werden den in Absatz 2 festgelegten Verfahren der Fleischuntersuchung unterzogen:
  - a) Tiere unter acht Monaten und
  - b) Tiere unter 20 Monaten, wenn sie gemäß Artikel 1 der Entscheidung 2003/467/EG in einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien Mitgliedstaat oder einer amtlich anerkannt tuberkulosefreien Region eines Mitgliedstaats aufgezogen wurden und in ihrem ganzen Leben keinen Zugang zu Weideland hatten.
2. Die Verfahren der Fleischuntersuchung sollten mindestens die Besichtigung von Folgendem umfassen:
  - a) Kopf und Rachen; einschließlich Durchtasten und Untersuchen der Schlundkopflymphknoten (*Lnn. retropharyngiales*); um jedoch die Überwachung der amtlich anerkannten Tuberkulosefreiheit sicherzustellen, können die Mitgliedstaaten die Durchführung weiterer Untersuchungen beschließen; Untersuchung von Maul und Schlund;
  - b) Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; Durchtasten und Untersuchen der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*);
  - c) Herzbeutel und Herz;
  - d) Zwerchfell;
  - e) Leber und Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);

- f) Magen-Darm-Trakt, Mesenterium, Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*);
  - g) Milz;
  - h) Nieren;
  - i) Brust- und Bauchfell;
  - j) Nabelgegend und Gelenke bei jungen Tieren.
3. Liegen Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl gemäß Artikel 24 vor, wendet der amtliche Tierarzt die folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung durch Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung an:
- a) Anschneiden der Schlundkopflymphknoten (*Lnn. retropharyngiales*); Durchtasten der Zunge;
  - b) Anschneiden der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
  - c) Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
  - d) Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
  - e) Durchtasten der Milz;
  - f) Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
  - g) Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke. Die Nabelgegend wird angeschnitten und die Gelenke werden geöffnet; die Gelenkflüssigkeit muss untersucht werden.

#### Artikel 19

#### Sonstige Rinder

1. Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von Rindern, die nicht unter Artikel 18 Absatz 1 fallen, werden den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung unterzogen:
- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; Anschneiden und Untersuchen der Schlundkopflymphknoten (*Lnn. retropharyngiales*); Untersuchung der äußeren Kaumuskeln durch zwei Einschnitte parallel zum Unterkiefer sowie der inneren Kaumuskeln (innere *Musculi pterygoidei*) durch Einschnitt auf einer Ebene. Die Zunge wird gelöst, damit eine eingehende Besichtigung von Maul und Schlund durchgeführt werden kann;
  - b) Untersuchung von Luft- und Speiseröhre; Besichtigung und Durchtasten der Lunge; Anschneiden und Untersuchen der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*);
  - c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
  - d) Besichtigung des Zwerchfells;
  - e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);
  - f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
  - g) Besichtigung der Milz;
  - h) Besichtigung der Nieren;
  - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
  - j) Besichtigung der Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist);
  - k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*).

2. Liegen Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl gemäß Artikel 24 vor, wendet der amtliche Tierarzt die folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung durch Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung an:

- a) Anschneiden und Untersuchung der Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (*Lnn. mandibulares* und *parotidei*); Durchtasten der Zunge und des Schlunds;
- b) Anschneiden der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- c) Durchtasten der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Anschneiden der Magenfläche der Leber und an der Basis des „Spigelschen Lappens“ zur Untersuchung der Gallengänge;
- d) Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
- e) Durchtasten der Milz;
- f) Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- g) Durchtasten und Anschneiden des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*) bei Kühen. Jede Euterhälfte wird durch einen langen, tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (*Simus lactiferes*) geöffnet, und der Euterlymphknoten wird angeschnitten, es sei denn, das Euter ist vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen.

#### Artikel 20

#### **Junge Hausschafe und Hausziegen und Schafe, bei denen noch keine bleibenden Schneidezähne durchgebrochen sind**

1. Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung von Schafen, bei denen noch keine bleibenden Schneidezähne durchgebrochen sind oder die weniger als 12 Monate alt sind, und von Ziegen, die weniger als sechs Monate alt sind, werden den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung unterzogen:

- a) Besichtigung des Kopfes, einschließlich Rachen, Maul, Zunge und Ohrspeicheldrüsen- und Schlundkopflymphknoten. Diese Untersuchungen sind nicht erforderlich, wenn die zuständigen Behörden gewährleisten können, dass der Kopf — einschließlich Zunge und Gehirn — vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*);
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*);
- g) Besichtigung der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren;
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Nabelgegend und der Gelenke.

2. Liegen Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl gemäß Artikel 24 vor, wendet der amtliche Tierarzt die folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung durch Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung an:

- a) Durchtasten des Rachens, des Mauls, der Zunge und der Ohrspeicheldrüsenlymphknoten. Sofern in tierseuchenrechtlichen Vorschriften nicht anders festgelegt, sind diese Untersuchungen nicht erforderlich, wenn die zuständigen Behörden gewährleisten können, dass der Kopf — einschließlich Zunge und Gehirn — vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- b) Durchtasten der Lunge; Anschneiden der Lunge, der Luft- und Speiseröhre und der Lymphknoten an der Lungenwurzel und im Mittelfell;

- c) Anschneiden des Herzens;
- d) Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Anschnitt der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge;
- e) Durchtasten der Milz;
- f) Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- g) Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke. Die Nabelgegend wird angeschnitten und die Gelenke werden geöffnet; die Gelenkflüssigkeit wird untersucht.

#### Artikel 21

### Sonstige Hausschafe und Hausziegen

1. Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung von Schafen, bei denen ein bleibender Schneidezahn durchgebrochen ist oder die mindestens 12 Monate alt sind, und von Ziegen, die mindestens sechs Monate alt sind, werden den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung unterzogen:

- a) Besichtigung des Kopfes, einschließlich Rachen, Maul, Zunge und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten und Durchtasten der Schlundkopflymphknoten. Diese Untersuchungen sind nicht erforderlich, wenn die zuständigen Behörden gewährleisten können, dass der Kopf — einschließlich Zunge und Gehirn — vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*);
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Anschneiden der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge;
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*);
- g) Besichtigung der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren;
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist);
- k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten.

2. Liegen Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl gemäß Artikel 24 vor, wendet der amtliche Tierarzt die folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung durch Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung an:

- a) Durchtasten des Rachens, des Mauls, der Zunge und der Ohrspeicheldrüsenlymphknoten. Sofern in tierseuchenrechtlichen Vorschriften nicht anders festgelegt, sind diese Untersuchungen nicht erforderlich, wenn die zuständigen Behörden gewährleisten können, dass der Kopf — einschließlich Zunge und Gehirn — vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- b) Anschneiden der Lunge, der Luft- und Speiseröhre und der Lymphknoten an der Lungenwurzel und im Mittelfell;
- c) Anschneiden des Herzens;
- d) Durchtasten der Milz;
- e) Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*).

#### Artikel 22

### Als Haustiere gehaltene Einhufer

1. Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von als Haustiere gehaltenen Einhufern werden den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung unterzogen:

- a) Besichtigung des Kopfes und — nach Lösen der Zunge — des Rachens; die Zunge wird gelöst, damit eine eingehende Besichtigung von Maul und Schlund durchgeführt werden kann, und muss ebenfalls besichtigt werden;

- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*);
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*);
- g) Besichtigung der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren;
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien bei Hengsten (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) und Stuten;
- k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*);
- l) Besichtigung der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren;
- m) Untersuchung von Muskeln und Lymphknoten der Schulter (*Lnn. subrhomboidei*) unter dem Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter bei Grauschimmeln zur Untersuchung auf Melanose und Melanomata. Es werden die Nieren freigelegt.

2. Liegen Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl gemäß Artikel 24 vor, wendet der amtliche Tierarzt die folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung durch Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung an:

- a) Durchtasten und Anschneiden der Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* und *parotidei*); Durchtasten der Zunge;
- b) Durchtasten der Lunge; Durchtasten und Anschneiden der Lymphknoten an der Lungenwurzel und im Mittelfell. Die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste werden durch Längsschnitt geöffnet und es erfolgt ein Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- c) Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
- d) Durchtasten und Anschneiden der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);
- e) Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
- f) Durchtasten der Milz;
- g) Durchtasten der Nieren sowie Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- h) Anschneiden der Lymphknoten des Gesäuges;
- i) Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren. Im Zweifelsfall wird in der Nabelgegend ein Einschnitt vorgenommen, und die Gelenke werden geöffnet; die Gelenkflüssigkeit muss untersucht werden;
- j) Schnitt durch die gesamte Niere bei Grauschimmeln.

#### Artikel 23

#### **Hausschweine**

1. Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von Hausschweinen werden den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung unterzogen:

- a) Besichtigung von Kopf und Rachen;
- b) Besichtigung von Maul, Schlund und Zunge;
- c) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre;
- d) Besichtigung von Herzbeutel und Herz;

- e) Besichtigung des Zwerchfells;
  - f) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*);
  - g) Besichtigung der Milz; Besichtigung der Nieren; Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
  - h) Besichtigung der Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist);
  - i) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*);
  - j) Besichtigung der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren.
2. Liegen Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl gemäß Artikel 24 vor, wendet der amtliche Tierarzt die folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung durch Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung an:
- a) Anschneiden und Untersuchen der Kehlganglymphknoten (*Lnn. mandibulares*);
  - b) Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*). Die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste werden durch Längsschnitt geöffnet und es erfolgt ein Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
  - c) Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
  - d) Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten;
  - e) Durchtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
  - f) Durchtasten der Milz;
  - g) Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
  - h) Anschneiden der Lymphknoten des Gesäuges;
  - i) Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren und erforderlichenfalls Anschneiden der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke.

#### Artikel 24

### **Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl bei Hausrindern, Hausschafen und Hausziegen, als Haustiere gehaltenen Einhufern und Hausschweinen**

Der amtliche Tierarzt wendet die zusätzlichen Verfahren der Fleischuntersuchung gemäß Artikel 18 Absatz 3, Artikel 19 Absatz 2, Artikel 20 Absatz 2, Artikel 21 Absatz 2, Artikel 22 Absatz 2 und Artikel 23 Absatz 2 durch Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung an, wenn seines Erachtens eines der folgenden Elemente auf ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl hinweist:

- a) die Kontrollen und Analysen der gemäß den Artikeln 9 und 10 durchgeführten Überprüfungen von Dokumenten;
- b) die Ergebnisse der gemäß Artikel 11 durchgeführten Schlachtieruntersuchung;
- c) die Ergebnisse der gemäß Artikel 38 durchgeführten Überprüfung der Einhaltung der Tierschutzvorschriften;
- d) die Ergebnisse der gemäß den Artikeln 12 bis 24 durchgeführten Fleischuntersuchung;
- e) zusätzliche epidemiologische Daten oder sonstige Daten aus dem Herkunftsbetrieb der Tiere.

#### Artikel 25

### **Praktische Modalitäten der Fleischuntersuchung bei Geflügel**

1. Alle Geflügelarten werden einer Fleischuntersuchung unterzogen, bei der gemäß Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 das Personal des Schlachtbetriebs assistieren kann. Der amtliche Tierarzt oder der amtliche Fachassistent führt gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe c der genannten Verordnung folgende Kontrollen persönlich durch:

- a) tägliche Untersuchung der Eingeweide und Leibeshöhlen einer repräsentativen Stichprobe von jeder Herde;

- b) eingehende Stichprobenuntersuchung von Teilen von Tieren oder von ganzen Tieren von jeder Herde, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung für genussuntauglich erklärt wurde;
- c) sonstige erforderliche Untersuchungen bei begründetem Verdacht, dass das Fleisch der betreffenden Tiere genussuntauglich sein könnte.
2. Abweichend von Absatz 1 können die zuständigen Behörden beschließen, dass nur eine repräsentative Stichprobe von Geflügel von jeder Herde der Fleischuntersuchung unterzogen wird, sofern:
- a) die Lebensmittelunternehmer über ein System verfügen, das die Erkennung und Aussortierung von Tieren mit Anomalien, Kontaminationen oder Schäden zur Zufriedenheit des amtlichen Tierarztes ermöglicht;
- b) der Schlachtbetrieb die Anforderungen in Bezug auf Folgendes in der Vergangenheit stets eingehalten hat:
- i) allgemeine und spezifische Anforderungen gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, einschließlich der geltenden mikrobiologischen Kriterien gemäß Anhang I Nummern 1.28 und 2.1.5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005;
- ii) auf den HACCP-Grundsätzen beruhende Verfahren gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und
- iii) spezifische Hygienevorschriften gemäß Artikel 5 und Anhang III Abschnitt II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
- c) bei der Schlachttieruntersuchung oder der Überprüfung der Informationen zur Lebensmittelkette keine Anomalien gefunden wurden, die auf ein ernsthaftes Problem für die Gesundheit von Mensch oder Tier hindeuten können, das die Maßnahmen der Artikel 40 bis 44 erforderlich machen kann.
3. Bei zur Erzeugung von Stopfleber („Foie gras“) gehaltenem Geflügel und bei zeitlich verzögert ausgeweidetem Geflügel, das gemäß Anhang III Abschnitt II Kapitel VI Nummern 8 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 im Herkunftsbetrieb gewonnen wurde, erfolgt die Fleischuntersuchung im Zerlegungsbetrieb, in den die Schlachtkörper direkt aus dem Herkunftsbetrieb verbracht werden.

#### Artikel 26

##### **Praktische Modalitäten der Fleischuntersuchung bei in Zuchtbetrieben gehaltenen Hasentieren**

Die praktischen Modalitäten der Fleischuntersuchung bei Geflügel gemäß Artikel 25 finden auf in Zuchtbetrieben gehaltene Hasentiere Anwendung. Die für eine einzelne Geflügelherde geltenden Bestimmungen des Artikels 25 finden Anwendung auf in Zuchtbetrieben gehaltene Hasentiere, die aus demselben Herkunftsbetrieb stammen und am gleichen Tag geschlachtet wurden.

#### Artikel 27

##### **Praktische Modalitäten der Fleischuntersuchung bei Farmwild**

1. Bei Farmwild werden die folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung angewendet:
- a) bei kleinen *Cervidae* (< 100 kg) die Verfahren der Fleischuntersuchung bei Schafen gemäß Artikel 21; bei Rentieren sind jedoch die Verfahren der Fleischuntersuchung bei Schafen gemäß Artikel 20 anzuwenden, und die Zunge kann ohne Untersuchung des Kopfes für den menschlichen Verzehr verwendet werden;
- b) bei Wild der Familie *Suidae* die Verfahren der Fleischuntersuchung bei Hausschweinen gemäß Artikel 23;
- c) bei Großwild der Familie *Cervidae* sowie bei sonstigem Großwild, das nicht unter Buchstabe a fällt, und bei Großwild der Familie *Suidae*, das nicht unter Buchstabe b fällt, die Verfahren der Fleischuntersuchung bei Rindern gemäß Artikel 19;
- d) bei Laufvögeln die Verfahren der Fleischuntersuchung bei Geflügel gemäß Artikel 25 Absatz 1.
2. Wurden die Tiere außerhalb des Schlachtbetriebs geschlachtet, so überprüft der amtliche Tierarzt im Schlachtbetrieb die Bescheinigung.

## Artikel 28

**Praktische Modalitäten der Fleischuntersuchung bei frei lebendem Wild**

1. Der amtliche Tierarzt überprüft, ob mit dem nicht enthäuteten frei lebenden Großwild, das aus dem Gebiet eines anderen Mitgliedstaats zum Wildbearbeitungsbetrieb verbracht wird, eine Gesundheitsbescheinigung nach dem Muster im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 636/2014 oder die Erklärung(en) gemäß Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nummer 8 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mitgeführt wird beziehungsweise werden. Der amtliche Tierarzt berücksichtigt den Inhalt dieser Bescheinigung oder Erklärung(en).
2. Bei der Fleischuntersuchung führt der amtliche Tierarzt folgende Maßnahmen durch:
  - a) Besichtigung des Tierkörpers, seiner Leibeshöhlen und gegebenenfalls seiner Organe zur
    - i) Feststellung etwaiger, nicht von der Jagd herrührender Anomalien; dabei kann sich die Diagnose auf Angaben der kundigen Person zum Verhalten des Tieres vor dem Erlegen stützen;
    - ii) Kontrolle, dass der Tod des Tieres nicht durch andere Gründe als durch Erlegen verursacht wurde;
  - b) Untersuchung auf organoleptische Anomalien;
  - c) sofern erforderlich Durchtasten und Anschneiden der Organe;
  - d) besteht ein begründeter Verdacht auf Rückstände oder Kontaminanten, Untersuchung auf nicht von der Jagd herrührende Rückstände, auch auf Umweltschadstoffe, durch Probenahme; wird wegen eines solchen begründeten Verdachts eine umfassendere Untersuchung durchgeführt, so stellt der amtliche Tierarzt die Beurteilung aller anderen frei lebenden Wildtiere einer gemeinsamen Strecke oder von Teilen dieser Tiere, bei denen angenommen wird, dass sie dieselben Anomalien aufweisen, so lange zurück, bis die umfassendere Untersuchung abgeschlossen ist;
  - e) Untersuchung auf Merkmale, die darauf hinweisen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich ist, insbesondere
    - i) vom Jäger mitgeteilte abnorme Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinzustandes des lebenden Tieres;
    - ii) generalisierte Tumore oder Abszesse, wenn sie in verschiedenen inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
    - iii) Arthritis, Orchitis, pathologische Veränderungen der Leber oder der Milz, Darm- oder Nabelentzündungen;
    - iv) nicht von der Jagd herrührende Fremdkörper in Leibeshöhlen, im Magen, Darm oder Harn, sofern Brust- oder Bauchfell verfärbt sind (falls derartige Eingeweide vorhanden sind);
    - v) Parasitenbefall;
    - vi) übermäßige Gasbildung im Magen-Darm-Trakt mit Verfärbung der inneren Organe (falls derartige Eingeweide vorhanden sind);
    - vii) erhebliche Anomalien der Muskulatur oder der Organe hinsichtlich Farbe, Konsistenz oder Geruch;
    - viii) alte, offene Knochenbrüche;
    - ix) Auszehrung (Kachexie) und/oder generalisierte oder lokalisierte Ödeme;
    - x) frische Verklebungen oder Verwachsungen mit Brust- oder Bauchfell;
    - xi) sonstige augenfällige und großflächige Veränderungen wie beispielsweise Verwesung.
3. Auf Verlangen des amtlichen Tierarztes werden Wirbelsäule und Kopf längs gespalten.
4. Bei frei lebendem Kleinwild, das nicht unmittelbar nach dem Erlegen ausgeweidet wurde, führt der amtliche Tierarzt die Fleischuntersuchung an einer repräsentativen Stichprobe von Tieren derselben Strecke durch. Ergibt die Untersuchung eine auf den Menschen übertragbare Krankheit oder eines der in Absatz 2 Buchstabe e aufgeführten Merkmale, so führt der amtliche Tierarzt weitere Untersuchungen anhand der gesamten Partie durch, um festzustellen, ob die Schlachtkörper für genussuntauglich erklärt oder einzeln untersucht werden müssen.
5. Der amtliche Tierarzt kann an den betreffenden Tierkörperteilen die für eine endgültige Diagnose notwendigen weiteren Schnitte und Untersuchungen vornehmen. Reichen die in Absatz 2 aufgeführten praktischen Modalitäten für eine Beurteilung nicht aus, so werden zusätzliche Laboruntersuchungen durchgeführt.

6. Zusätzlich zu dem in Artikel 45 genannten Fleisch wird Fleisch für genussuntauglich erklärt, das bei der Fleischuntersuchung eines der in Absatz 2 Buchstabe e aufgeführten Merkmale aufweist.

#### Abschnitt 4

### **Amtliche Kontrollen in Bezug auf spezifische Gefahren und Laboruntersuchungen**

#### *Artikel 29*

### **Praktische Modalitäten der amtlichen Kontrollen auf transmissible spongiforme Enzephalopathien (TSE)**

1. Zusätzlich zu den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 betreffend die amtlichen Kontrollen, die in Bezug auf TSE durchzuführen sind, überprüft der amtliche Tierarzt auch die Entfernung, Absonderung und gegebenenfalls Kennzeichnung spezifizierter Risikomaterialien gemäß den Vorschriften des Artikels 8 Absatz 1 der genannten Verordnung sowie des Artikels 12 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 über tierische Nebenprodukte.
2. Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass der Lebensmittelunternehmer alle erforderlichen Maßnahmen trifft, um bei der Schlachtung, einschließlich der Betäubung, eine Kontamination des Fleisches mit spezifizierten Risikomaterialien zu verhüten. Dies schließt die Entfernung spezifizierter Risikomaterialien ein.

#### *Artikel 30*

### **Praktische Modalitäten der amtlichen Cysticercosekontrollen bei der Fleischuntersuchung bei Hausrindern und Suidae**

1. Die Verfahren der Fleischuntersuchung gemäß den Artikeln 18, 19 und 23 stellen die Mindestanforderungen an die Untersuchung auf Cysticercose bei Rindern und *Suidae* (Hausschweine, Farmwild und frei lebendes Wild) dar. Bei Rindern gemäß Artikel 19 können die zuständigen Behörden beschließen, dass das Anschneiden der Kaumuskeln bei der Fleischuntersuchung nicht zwingend erforderlich ist, wenn:
  - a) ein spezifischer serologischer Test durchgeführt wird;
  - b) die Tiere in einem amtlich als Cysticercose-frei bescheinigten Herkunftsbetrieb aufgezogen wurden oder
  - c) gestützt auf Daten aus gemäß Artikel 9 Absatz 1 der Richtlinie 2003/99/EG erstellten Berichten mit 95 %iger Sicherheit bewiesen wurde, dass die Prävalenz in der Quellpopulation oder einer klar abgegrenzten Teilgesamtheit unter eins pro einer Million liegt oder in den letzten fünf Jahren (bzw. zwei Jahren, sofern die Risikoanalyse der zuständigen Behörden dies stützt und rechtfertigt) unter allen geschlachteten Tieren kein einziger Fall festgestellt wurde.
2. Mit Cysticerci befallenes Fleisch wird für genussuntauglich erklärt. Ist das Tier jedoch nicht allgemein mit Cysticercus befallen, so können die nicht infizierten Teile nach einer Kältebehandlung als für den menschlichen Verzehr geeignet erklärt werden.

#### *Artikel 31*

### **Praktische Modalitäten der amtlichen Kontrollen auf Trichinen bei der Fleischuntersuchung**

1. Schlachtkörper von *Suidae*, Einhufern und anderen für Trichinen empfänglichen Arten werden gemäß der Verordnung (EU) 2015/1375 auf Trichinen untersucht, sofern keine der in Artikel 3 der genannten Verordnung aufgeführten Ausnahmeregelungen greift.
2. Fleisch von mit Trichinen infizierten Tieren wird für genussuntauglich erklärt.

#### *Artikel 32*

### **Praktische Modalitäten der amtlichen Rotzkontrollen bei der Fleischuntersuchung bei Einhufern**

1. Frisches Fleisch von Einhufern wird nur dann in Verkehr gebracht, wenn es von Einhufern stammt, die vor dem Zeitpunkt der Schlachtung mindestens 90 Tage lang in einem Mitgliedstaat oder in einem Drittland oder einer Region eines Drittlands gehalten wurden, aus dem bzw. der Einhufer in die Union verbracht werden dürfen.

2. Bei Einhufern mit Ursprung in einem Mitgliedstaat oder einem Drittland oder einer Region eines Drittlands, der bzw. das bzw. die die Kriterien der Weltorganisation für Tiergesundheit für ein rotzfreies Land nicht erfüllt, wird durch eine sorgfältige Untersuchung der Schleimhäute von Luftröhre, Kehlkopf, Nasenhöhlen ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Medianebene und Auslösen der Nasenseidewand auf Rotz untersucht.
3. Fleisch von Einhufern, bei denen Rotz diagnostiziert wurde, wird für genussuntauglich erklärt.

#### Artikel 33

##### **Praktische Modalitäten amtlicher Tuberkulosekontrollen bei der Fleischuntersuchung**

1. Haben Tiere positiv oder nicht eindeutig auf Tuberkulin reagiert oder liegen andere Gründe für einen Infektionsverdacht vor, werden diese Tiere getrennt von anderen Tieren geschlachtet, wobei Vorkehrungen getroffen werden, um das Risiko einer Kontamination anderer Schlachtkörper, der Schlachtlinie und des Schlachtbetriebspersonals zu verhüten.
2. Sämtliches Fleisch von Tieren, bei denen bei der Fleischuntersuchung an mehreren Organen oder Schlachtkörperteilen lokalisierte Läsionen, ähnlich tuberkuloiden Läsionen, festgestellt wurden, wird für genussuntauglich erklärt. Wird jedoch in den Lymphknoten nur eines Organs oder Schlachtkörperteils eine tuberkuloide Läsion festgestellt, werden nur das befallene Organ oder der befallene Schlachtkörperteil und die zugehörigen Lymphknoten für genussuntauglich erklärt.

#### Artikel 34

##### **Praktische Modalitäten der amtlichen Brucellosekontrollen bei der Fleischuntersuchung**

1. Haben Tiere positiv oder nicht eindeutig auf einen Brucellose-Test reagiert oder liegen andere Gründe für einen Infektionsverdacht vor, werden diese Tiere getrennt von anderen Tieren geschlachtet, wobei Vorkehrungen getroffen werden, um das Risiko einer Kontamination anderer Schlachtkörper, der Schlachtlinie und des Schlachtbetriebspersonals zu verhüten.
2. Fleisch von Tieren, bei denen bei der Fleischuntersuchung Läsionen festgestellt wurden, die auf eine akute Brucellose hinweisen, wird für genussuntauglich erklärt. Bei Tieren, die positiv oder nicht eindeutig auf einen Brucellose-Test reagiert haben, werden Euter, Genitaltrakt und Blut für genussuntauglich erklärt, auch wenn keine Läsion festgestellt wurde.

#### Artikel 35

##### **Praktische Modalitäten der amtlichen Kontrollen auf Salmonellen**

1. Die zuständigen Behörden überprüfen die ordnungsgemäße Umsetzung von Anhang I Kapitel 2 Nummern 2.1.3., 2.1.4 und 2.1.5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 durch die Lebensmittelunternehmer, und zwar durch Anwendung einer oder mehrerer der folgenden Maßnahmen:
  - a) amtliche Probenahme mit Verfahren und Probenzielgebiet des Lebensmittelunternehmers; in jedem Schlachtbetrieb werden jährlich mindestens 49 Stichproben<sup>(40)</sup> genommen; in kleinen Schlachtbetrieben kann diese Probenanzahl gestützt auf eine Risikobewertung gesenkt werden;
  - b) Erhebung aller Informationen zur Gesamtzahl und der Anzahl der Proben mit positivem Salmonellenbefund, die die Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 im Rahmen von deren Anhang I Kapitel 2 Nummern 2.1.3, 2.1.4 und 2.1.5 genommen haben;
  - c) Erhebung aller Informationen zur Gesamtzahl und der Anzahl der Proben mit positivem Salmonellenbefund, die im Rahmen der nationalen Bekämpfungsprogramme der Mitgliedstaaten oder Regionen von Mitgliedstaaten genommen wurden, für die besondere Garantien gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für die Herstellung von Fleisch von Wiederkäuern, Einhufern, Schweinen und Geflügel genehmigt wurden.
2. Hält der Lebensmittelunternehmer das Prozesshygienekriterium wiederholt nicht ein, fordern ihn die zuständigen Behörden zur Vorlage eines Aktionsplans auf, dessen Ergebnisse sie streng überwachen.

<sup>(40)</sup> Wenn alle Ergebnisse negativ sind, liegt die statistische Sicherheit, dass die Prävalenz unter 6 % ist, bei 95 %.

3. Die Gesamtzahl und die Anzahl der Proben mit positivem Salmonellenbefund werden, gegebenenfalls aufgeschlüsselt nach den nach Absatz 1 Buchstaben a, b und c genommenen Proben, gemäß Artikel 9 Absatz 1 der Richtlinie 2003/99/EG gemeldet.

#### Artikel 36

##### **Praktische Modalitäten der amtlichen Campylobacterkontrollen**

1. Die zuständigen Behörden überprüfen die ordnungsgemäße Umsetzung von Anhang I Kapitel 2 Nummer 2.1.9 (Prozesshygienekriterium für *Campylobacter* in Schlachtkörpern von Masthähnchen) der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 durch die Lebensmittelunternehmer, und zwar durch Anwendung der folgenden Maßnahmen:

- a) amtliche Probenahme mit Verfahren und Probenzielgebiet des Lebensmittelunternehmers; in jedem Schlachtbetrieb werden jährlich mindestens 49 Stichproben genommen; in kleinen Schlachtbetrieben kann diese Probenanzahl gestützt auf eine Risikobewertung gesenkt werden; oder
- b) Erhebung aller Informationen zur Gesamtzahl und der Anzahl der *Campylobacter*-Proben mit über 1 000 KBE/g, die Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 im Rahmen von deren Anhang I Kapitel 2 Nummer 2.1.9 genommen haben.

2. Hält der Lebensmittelunternehmer das Prozesshygienekriterium wiederholt nicht ein, fordern ihn die zuständigen Behörden zur Vorlage eines Aktionsplans auf, dessen Ergebnisse sie streng überwachen.

3. Die Gesamtzahl und die Anzahl der *Campylobacter*-Proben mit über 1 000 KBE/g werden, gegebenenfalls aufgeschlüsselt nach den nach Absatz 1 Buchstaben a und b entnommenen Proben, gemäß Artikel 9 Absatz 1 der Richtlinie 2003/99/EG gemeldet.

#### Artikel 37

##### **Spezifische Anforderungen in Bezug auf Laboruntersuchungen**

1. Bei der Durchführung von Laboruntersuchungen gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe d Ziffern ii und iv der Verordnung (EU) 2017/625 stellt der amtliche Tierarzt sicher, dass die Proben im Falle von Probenahmen ordnungsgemäß identifiziert, behandelt und an das entsprechende Labor geschickt werden, und zwar im Rahmen

- a) des Monitorings und der Bekämpfung von Zoonosen und Zoonosenerregern,
- b) des jährlichen TSE-Überwachungsprogramms gemäß Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;
- c) des Nachweises von pharmakologisch wirksamen Stoffen oder verbotenen oder nicht zugelassenen Erzeugnissen sowie der Kontrollen auf geregelte pharmakologisch wirksame Stoffe, Pestizide, Futtermittelzusatzstoffe und Kontaminanten, die die geltenden Höchstwerte der Union überschreiten, insbesondere im Rahmen nationaler Pläne zum Nachweis von Rückständen oder Stoffen gemäß Artikel 110 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2017/625 und gemäß Artikel 5 der Richtlinie 96/23/EC;
- d) des Nachweises von Tierseuchen, für die in der Verordnung (EU) 2016/429 Tiergesundheitsbestimmungen festgelegt sind.

2. Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass zur Erfüllung der Verpflichtungen aus Artikel 18 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2017/625 für notwendig erachtete zusätzliche Laboruntersuchungen erforderlichenfalls durchgeführt werden.

#### Abschnitt 5

##### **Amtliche Tierschutzkontrollen**

#### Artikel 38

##### **Amtliche Tierschutzkontrollen bei Transport und Schlachtung**

Der amtliche Tierarzt überprüft die Einhaltung der Vorschriften zum Schutz von Tieren beim Transport gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1/2005 und zum Zeitpunkt der Schlachtung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 sowie den nationalen Tierschutzvorschriften.

## KAPITEL III

**Mitteilung der Untersuchungsergebnisse und von den zuständigen Behörden zu ergreifende Maßnahmen bei konkreten Verstößen gegen die Anforderungen an frisches Fleisch und das Tierwohl**

## Artikel 39

**Maßnahmen betreffend die Mitteilung der Ergebnisse der amtlichen Kontrollen**

1. Der amtliche Tierarzt zeichnet die Ergebnisse der gemäß den Artikeln 7 bis 38 durchgeführten amtlichen Kontrollen auf und bewertet sie.
2. Wenn bei den Untersuchungen Krankheiten und Zustände festgestellt werden, die die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl beeinträchtigen könnten, ergreift der amtliche Tierarzt folgende Maßnahmen:
  - a) er unterrichtet den Betreiber des Schlachtbetriebs;
  - b) wenn das in diesem Absatz genannte Problem während der Primärproduktion aufgetreten ist und die Gesundheit von Mensch oder Tiere, das Tierwohl oder Rückstände von Tierarzneimitteln, nicht zugelassene oder verbotene Stoffe, Pestizidrückstände, Futtermittelzusatzstoffe oder Kontaminanten betrifft, unterrichtet er
    - i) den Tierarzt, der den Herkunftsbetrieb betreut;
    - ii) den amtlichen Tierarzt, der im Herkunftsbetrieb eine Schlachttieruntersuchung durchgeführt hat, sofern abweichend von Ziffer i;
    - iii) den für den Herkunftsbetrieb verantwortlichen Lebensmittelunternehmer (sofern sich dies nicht nachteilig auf spätere Gerichtsverfahren auswirken würde) und
    - iv) die für die Überwachung des Herkunftsbetriebs oder des Jagdreviers zuständigen Behörden;
  - c) wurden die betreffenden Tiere in einem anderen Land aufgezogen, so stellt er sicher, dass die zuständigen Behörden dieses Landes unterrichtet werden.
3. Die zuständigen Behörden geben die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen in die einschlägigen Datenbanken ein, zumindest wenn die Erfassung solcher Informationen gemäß Artikel 4 der Richtlinie 2003/99/EG, Artikel 8 der Richtlinie 64/432/EWG des Rates <sup>(4)</sup> und Anhang III der Richtlinie 2007/43/EG vorgeschrieben ist.
4. Gelangt der amtliche Tierarzt bei der Durchführung der Schlachttier- oder der Fleischuntersuchung oder einer anderen amtlichen Kontrolle zu dem Verdacht, dass eine Tierseuche vorliegt, für die in der Verordnung (EU) 2016/429 Tiergesundheitsbestimmungen festgelegt sind, so unterrichtet er die zuständigen Behörden. Der amtliche Tierarzt und die zuständigen Behörden ergreifen — innerhalb ihres jeweiligen Zuständigkeitsbereichs — alle erforderlichen Maßnahmen und Vorkehrungen, um eine mögliche Ausbreitung des Krankheitserregers zu verhindern.
5. Der amtliche Tierarzt kann zur Mitteilung der einschlägigen Ergebnisse der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung an den Herkunftsbetrieb, in dem die Tiere vor der Schlachtung gehalten wurden, das Musterdokument in Anhang I verwenden.
6. Wurden die Tiere in einem Herkunftsbetrieb in einem anderen Mitgliedstaat gehalten, so teilen die zuständigen Behörden des Mitgliedstaats, in dem die Tiere geschlachtet wurden, die einschlägigen Ergebnisse der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung den zuständigen Behörden des Herkunftsmitgliedstaats mit. Sie verwenden dazu das Musterdokument in Anhang I in den Amtssprachen der beiden beteiligten Mitgliedstaaten oder in einer zwischen beiden Mitgliedstaaten vereinbarten Sprache.

## Artikel 40

**Maßnahmen in Fällen des Verstoßes gegen die Anforderungen in Bezug auf die Informationen zur Lebensmittelkette**

1. Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass Tiere nur geschlachtet werden, wenn dem Betreiber des Schlachtbetriebs gemäß Artikel 9 Absatz 2 Buchstaben a und b die einschlägigen Informationen zur Lebensmittelkette vorliegen und er diese geprüft und bewertet hat.

<sup>(4)</sup> Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen (ABL L 121 vom 29.7.1964, S. 1977).

2. Abweichend von Absatz 1 kann der amtliche Tierarzt gestatten, dass Tiere im Schlachtbetrieb geschlachtet werden, auch wenn die einschlägigen Informationen zur Lebensmittelkette nicht verfügbar sind. In solchen Fällen müssen die Informationen bereitgestellt werden, bevor das Fleisch als für den menschlichen Verzehr geeignet erklärt wird, und die Schlachtkörper sowie die entsprechenden Nebenprodukte der Schlachtung müssen bis zur Eignungserklärung getrennt von anderem Fleisch gelagert werden.
3. Liegen die einschlägigen Informationen zur Lebensmittelkette nicht innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft eines Tieres im Schlachtbetrieb vor, so erklärt der amtliche Tierarzt das gesamte Fleisch des Tieres für genussuntauglich. Wenn das Tier noch nicht geschlachtet wurde, wird es gesondert von anderen Tieren getötet, wobei alle erforderlichen Vorkehrungen zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier getroffen werden.

#### Artikel 41

##### **Maßnahmen in Fällen von in den Informationen zur Lebensmittelkette aufgezeichneten Verstößen**

1. Der amtliche Tierarzt vergewissert sich, dass der Betreiber des Schlachtbetriebs keine Tiere zur Schlachtung annimmt, wenn aus den Informationen zur Lebensmittelkette oder aus anderen begleitenden Aufzeichnungen, Unterlagen oder Informationen hervorgeht, dass
  - a) die Tiere aus einem Herkunftsbetrieb oder einem Gebiet kommen, der beziehungsweise das zum Schutz der Gesundheit von Mensch oder Tier einer Verbringungssperre oder einer anderen Einschränkung unterliegt;
  - b) die Vorschriften über die Verwendung von Tierarzneimitteln nicht eingehalten wurden, die Tiere mit verbotenen oder nicht zugelassenen Stoffen behandelt wurden oder die gesetzlichen Grenzwerte für chemische Rückstände oder Kontaminanten nicht eingehalten wurden oder
  - c) andere Zustände vorliegen, die die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigen könnten.
2. Befinden sich die Tiere bereits im Schlachtbetrieb, so werden sie gesondert getötet und für genussuntauglich erklärt, wobei Vorkehrungen zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier getroffen werden. Hält der amtliche Tierarzt es für nötig, so werden amtliche Kontrollen im Herkunftsbetrieb durchgeführt.

#### Artikel 42

##### **Maßnahmen in Fällen von irreführenden Informationen zur Lebensmittelkette**

1. Die zuständigen Behörden ergreifen entsprechende Maßnahmen, wenn sie feststellen, dass die begleitenden Aufzeichnungen, Unterlagen oder Informationen nicht der tatsächlichen Situation im Herkunftsbetrieb oder dem tatsächlichen Zustand der Tiere entsprechen oder bewusst darauf abzielen, den amtlichen Tierarzt irrezuführen.
2. Die zuständigen Behörden gehen gegen den für den Herkunftsbetrieb der Tiere verantwortlichen Lebensmittelunternehmer oder etwaige andere beteiligte Personen einschließlich des Betreibers des Schlachtbetriebs vor. Dies kann insbesondere in Form zusätzlicher Kontrollen erfolgen. Die Kosten dieser zusätzlichen Kontrollen tragen der für den Herkunftsbetrieb verantwortliche Lebensmittelunternehmer oder jede andere beteiligte Person.

#### Artikel 43

##### **Maßnahmen in Fällen des Verstoßes gegen die Anforderungen in Bezug auf lebende Tiere**

1. Der amtliche Tierarzt überprüft, ob der Lebensmittelunternehmer seiner Verpflichtung gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, nachkommt, sicherzustellen, dass zur Schlachtung für den menschlichen Verzehr angenommene Tiere ordnungsgemäß gekennzeichnet sind. Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass Tiere, deren Identität nicht nachweisbar ist, gesondert getötet und für genussuntauglich erklärt werden. Wenn der amtliche Tierarzt es für nötig hält, werden amtliche Kontrollen im Herkunftsbetrieb durchgeführt.
2. Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass Tiere, bei denen ein unannehmbares Risiko einer Kontamination des Fleisches während der Schlachtung besteht, wie in Artikel 11 Absatz 4 dargelegt, nur nach vorheriger Reinigung für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden.
3. Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass Tiere, die eine Krankheit oder einen Zustand aufweisen, die bzw. der durch Handhabung oder Verzehr von Fleisch auf den Menschen oder andere Tiere übertragen werden kann, und allgemein Tiere, die klinische Anzeichen einer systemischen Erkrankung oder von Auszehrung (Kachexie) oder einer anderen Krankheit, durch die das Fleisch genussuntauglich wird, aufweisen, nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden. Diese Tiere werden getrennt getötet — und zwar so, dass andere Tiere oder Schlachtkörper nicht kontaminiert werden können, — und für genussuntauglich erklärt.

4. Der amtliche Tierarzt stellt die Schlachtung von Tieren zurück, bei denen Verdacht auf Krankheiten oder Zustände besteht, die die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigen können. Zur Diagnosestellung werden diese Tiere einer gründlichen Schlacht tieruntersuchung durch den amtlichen Tierarzt unterzogen. Darüber hinaus kann der amtliche Tierarzt zusätzlich zur Fleischuntersuchung Probenahmen und Laboruntersuchungen anordnen. Um eine Kontamination von anderem Fleisch zu verhüten, werden die Tiere getrennt oder im Anschluss an die Normalschlachtung geschlachtet, wobei alle anderen erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden.

5. Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass Tiere, die Rückstände von verbotenen oder nicht zugelassenen pharmakologisch wirksamen Stoffen oder Rückstände von zugelassenen pharmakologisch wirksamen Stoffen, Pestiziden oder Kontaminanten in Mengen über den in den Rechtsvorschriften der Union festgelegten Grenzwerten enthalten könnten, gemäß den Artikeln 16 bis 19 der Richtlinie 96/23/EG behandelt werden.

6. Der amtliche Tierarzt legt fest, nach welchen Modalitäten unter seiner unmittelbaren Aufsicht im Rahmen eines spezifischen Programms zur Tilgung oder Bekämpfung einer spezifischen Tierseuche wie Brucellose oder Tuberkulose oder von Zoonosenerregern wie Salmonellen mit den Tieren umzugehen ist. Die zuständigen Behörden legen fest, unter welchen Bedingungen diese Tiere geschlachtet werden können. Diese Bedingungen werden so ausgestaltet, dass eine mögliche Kontamination anderer Tiere sowie des Fleisches anderer Tiere auf ein Mindestmaß beschränkt wird.

Tiere, die in einem Schlachtbetrieb zur Schlachtung angeliefert werden, werden im Regelfall dort geschlachtet. In Ausnahmefällen, wie etwa bei einer schwerwiegenden Störung der Schlachthanlagen, kann der amtliche Tierarzt die direkte Verbringung in einem anderen Schlachtbetrieb gestatten.

Werden bei der Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbetrieb Verstöße festgestellt, durch die ein Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl entsteht, so verbietet der amtliche Tierarzt die Beförderung der Tiere zum Schlachtbetrieb, und es gelten die entsprechenden Maßnahmen für die Mitteilung der Untersuchungsergebnisse gemäß Artikel 39 Absatz 2 Buchstabe b Ziffern i und iii.

#### Artikel 44

### Maßnahmen bei Verstößen gegen die Tierschutzanforderungen

1. In Fällen des Verstoßes gegen die in den Artikeln 3 bis 9 sowie 14 bis 17, 19 und 22 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates dargelegten Vorschriften über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Schlachtung oder Tötung überprüft der amtliche Tierarzt, ob der Lebensmittelunternehmer unverzüglich die erforderlichen Abhilfemaßnahmen ergreift und eine Wiederholung verhindert.

2. Der amtliche Tierarzt geht bei der Durchsetzung schrittweise und unter Wahrung der Verhältnismäßigkeit vor und kann je nach Art und Schwere des Problems Anweisungen erteilen oder die Produktion drosseln oder vollständig einstellen.

3. Der amtliche Tierarzt unterrichtet gegebenenfalls die anderen zuständigen Behörden über tierschutzrelevante Probleme.

4. Stellt der amtliche Tierarzt Verstöße gegen die in der Verordnung (EG) Nr. 1/2005 dargelegten Vorschriften über den Schutz von Tieren beim Transport fest, so ergreift er die notwendigen Maßnahmen gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union.

5. Werden von einem amtlichen Fachassistenten Kontrollen betreffend das Tierwohl durchgeführt und ergeben diese, dass gegen die Tierschutzvorschriften verstoßen wurde, so unterrichtet er unverzüglich den amtlichen Tierarzt. In dringenden Fällen ergreift er, falls erforderlich, bis zum Eintreffen des amtlichen Tierarztes die in den Absätzen 1 bis 4 beschriebenen erforderlichen Maßnahmen.

#### Artikel 45

### Maßnahmen in Fällen des Verstoßes gegen die Anforderungen in Bezug auf frisches Fleisch

Der amtliche Tierarzt erklärt frisches Fleisch für genussuntauglich, wenn es

- a) von Tieren stammt, die keiner Schlacht tieruntersuchung gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe a oder b der Verordnung (EU) 2017/625 unterzogen wurden; hiervon ausgenommen sind frei lebendes Wild und streunende Rentiere im Sinne des Artikels 12 Absatz 1 Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624;

- b) von Tieren stammt, bei denen die Nebenprodukte der Schlachtung keiner Fleischuntersuchung gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 unterzogen wurden; hiervon ausgenommen sind die Eingeweide von frei lebendem Großwild, die gemäß Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht zusammen mit dem Tierkörper in einen Wildbearbeitungsbetrieb gebracht werden müssen;
- c) von verendeten, tot geborenen, ungeborenen oder vor dem Erreichen eines Alters von sieben Tagen geschlachteten Tieren stammt;
- d) sich um Fleischabschnitte von der Stichstelle handelt;
- e) von Tieren stammt, die von Tierseuchen betroffen sind, für die in den in Anhang I der Richtlinie 2002/99/EG angegebenen Rechtsvorschriften der Union tierseuchenrechtliche Vorschriften festgelegt sind, es sei denn, das Fleisch wurde entsprechend den in der genannten Richtlinie vorgesehenen spezifischen Anforderungen gewonnen; diese Ausnahme gilt nicht, wenn in den Anforderungen an amtliche Tuberkulose- und Brucellosekontrollen gemäß den Artikeln 33 und 34 der vorliegenden Verordnung anders festgelegt;
- f) von Tieren stammt, die an einer Allgemeinerkrankung wie generalisierte Septikämie, Pyämie, Toxämie oder Virämie leiden;
- g) nicht den in Anhang I Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegten Lebensmittelsicherheitskriterien zur Feststellung, ob Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen, entspricht;
- h) Parasitenbefall aufweist, sofern in den Anforderungen an amtliche Cysticercosekontrollen gemäß Artikel 30 nicht anderweitig geregelt;
- i) chemische Rückstände oder Kontaminanten oberhalb der in den Verordnungen (EU) Nr. 37/2010, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1881/2006 und (EG) Nr. 124/2009 festgelegten Werte oder Rückstände von Stoffen enthält, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 oder der Richtlinie 96/22/EG verboten oder nicht zugelassen sind;
- j) sich um Leber und Nieren von über zwei Jahre alten Tieren aus Regionen handelt, in denen bei der Durchführung der gemäß Artikel 5 der Richtlinie 96/23/EG genehmigten Pläne festgestellt wurde, dass die Umwelt allgemein mit Schwermetallen belastet ist;
- k) unzulässigerweise mit Dekontaminierungsmitteln behandelt wurde;
- l) unzulässigerweise mit ionisierender Strahlung, einschließlich UV-Strahlung, behandelt wurde;
- m) Fremdkörper enthält, mit Ausnahme von für die Zwecke der Jagd verwendetem Material bei frei lebendem Wild;
- n) die in den Rechtsvorschriften der Union bzw. in den nationalen Vorschriften, wenn keine Rechtsvorschriften der Union gegeben sind, festgelegten Radioaktivitätshöchstwerte überschreitet;
- o) pathologische oder organoleptische Veränderungen aufweist, insbesondere einen ausgeprägten Geschlechtsgeruch oder unzureichende Ausblutung (außer bei frei lebendem Wild);
- p) von abgemagerten Tieren stammt;
- q) spezifizierte Risikomaterialien enthält, außer es ist gestattet, dieses gemäß Anhang V Nummer 4.3 der Verordnung (EC) Nr. 999/2001 in einem anderen Betrieb zu entfernen und das Fleisch bleibt unter der Kontrolle der zuständigen Behörden;
- r) Verunreinigungen, Verschmutzung durch Fäkalien oder eine sonstige Kontamination aufweist;
- s) sich um Blut handelt, das aufgrund des Gesundheitsstatus des Tieres, von dem es gewonnen wurde, oder aufgrund einer Kontamination während des Schlachtvorgangs ein Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier darstellen kann;
- t) laut Urteil des amtlichen Tierarztes nach Prüfung aller einschlägigen Informationen ein Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier darstellen kann oder aus anderen Gründen genussuntauglich ist;
- u) spezifische Gefahren gemäß den Artikeln 29 bis 36 auslöst.

*Artikel 46***Maßnahmen in Fällen des Verstoßes gegen die Anforderungen an die gute Hygienepraxis**

1. Die zuständigen Behörden können den Lebensmittelunternehmer in den nachfolgenden Fällen anweisen, sofortige Abhilfemaßnahmen, einschließlich der Drosselung der Schlachtgeschwindigkeit, einzuleiten, sofern dies von dem anwesenden Beamten für notwendig erachtet wird:
  - a) wenn auf den äußeren Oberflächen eines Schlachtkörpers oder seiner Leibeshöhlen eine Kontamination festgestellt wird und der Lebensmittelunternehmer keine entsprechenden Abhilfemaßnahmen ergreift oder
  - b) wenn nach Auffassung der zuständigen Behörden die gute Hygienepraxis gefährdet ist.
2. In solchen Fällen erhöhen die zuständigen Behörden die Intensität der Untersuchung, bis der Lebensmittelunternehmer die Kontrolle über den Prozess zu ihrer Zufriedenheit wiedererlangt hat.

*KAPITEL IV***Beschränkungen***Artikel 47***Beschränkungen für bestimmtes frisches Fleisch**

Der amtliche Tierarzt kann Anforderungen an die Verwendung von frischem Fleisch stellen, das von Tieren stammt, die

- a) außerhalb des Schlachtbetriebs notgeschlachtet wurden oder
- b) Herden angehören, deren Fleisch vor dem Inverkehrbringen einer Behandlung gemäß Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 unterzogen wird.

*KAPITEL V***Genusstauglichkeitskennzeichnung von für den menschlichen Verzehr geeignetem Fleisch im Anschluss an die Schlachttier- und die Fleischuntersuchung***Artikel 48***Technische Anforderungen an das Genusstauglichkeitskennzeichen und praktische Modalitäten für dessen Anbringung**

1. Der amtliche Tierarzt beaufsichtigt die Genusstauglichkeitskennzeichnung und die verwendeten Kennzeichen.
2. Der amtliche Tierarzt stellt insbesondere sicher, dass
  - a) das Genusstauglichkeitskennzeichen nur bei als Haustiere gehaltenen Huftieren und Säugetier-Farmwild, ausgenommen Hasentieren, die einer Schlachttier- und einer Fleischuntersuchung unterzogen wurden, und bei frei lebendem Großwild, das einer Fleischuntersuchung unterzogen wurde, angebracht wird und nur, wenn keine Gründe dafür vorliegen, das Fleisch als genussuntauglich zu erklären; die Untersuchungen erfolgen dabei gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstaben a, b und c der Verordnung (EU) 2017/625. Das Kennzeichen kann jedoch angebracht werden, bevor die Ergebnisse einer Trichinen- und/oder TSE-Untersuchung vorliegen, wenn die zuständigen Behörden in dem Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb ein System eingeführt haben, mit dem sichergestellt werden kann, dass alle Tierkörperteile rückverfolgt werden können und keine mit dem Kennzeichen versehenen Körperteile der untersuchten Tiere den Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb verlassen, bis ein negatives Ergebnis vorliegt; es gelten die in Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2015/1375 dargelegten Ausnahmen;
  - b) das Genusstauglichkeitskennzeichen mit einem Farb- oder Brandstempel auf der Außenseite des Schlachtkörpers angebracht wird, und zwar so, dass bei der Zerlegung der Schlachtkörper im Schlachtbetrieb in Hälften oder Viertel oder einer Zerlegung der Schlachtkörperhälften in drei Teile jedes Teil ein Genusstauglichkeitskennzeichen trägt.
3. Die zuständigen Behörden stellen sicher, dass die praktischen Modalitäten für das Genusstauglichkeitskennzeichen gemäß Anhang II angewendet werden.
4. Die zuständigen Behörden stellen sicher, dass Fleisch von nicht enthäutetem frei lebendem Wild kein Genusstauglichkeitskennzeichen trägt, bis es nach dem Enthäuten in einem Wildbearbeitungsbetrieb einer Fleischuntersuchung unterzogen und als für den menschlichen Verzehr geeignet erklärt wurde.

## TITEL IV

**SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN AN UND EINHEITLICHE MINDESTHÄUFIGKEIT AMTLICHER KONTROLLEN IN BEZUG AUF ROHMILCH, KOLOSTRUM, MILCHERZEUGNISSE UND ERZEUGNISSE AUF KOLOSTRUMBASIS, SOWEIT DIESE NOTWENDIG SIND, UM DEN ANERKANNTEN EINHEITLICHEN GEFAHREN UND RISIKEN ZU BEGEGNEN***Artikel 49***Kontrollen von Milch- und Kolostrumerzeugungsbetrieben**

1. Der amtliche Tierarzt überprüft die Einhaltung der Hygienevorschriften für die Rohmilch- und Kolostrumerzeugung gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Der amtliche Tierarzt verifiziert insbesondere
  - a) den Gesundheitsstatus der Tiere;
  - b) dass keine verbotenen oder nicht zugelassenen pharmakologisch wirksamen Stoffe eingesetzt werden und
  - c) dass möglicherweise vorhandene Rückstände von zugelassenen pharmakologisch wirksamen Stoffen, von Pestiziden oder Kontaminanten die gemäß den Verordnungen (EU) Nr. 37/2010, (EG) Nr. 396/2005 und (EG) Nr. 1881/2006 festgelegten Werte nicht überschreiten.
2. Die in Absatz 1 genannten amtlichen Kontrollen können im Zuge von Veterinäruntersuchungen gemäß den Unionsvorschriften über die Gesundheit von Mensch und Tier oder das Tierwohl erfolgen.
3. Liegt ein begründeter Verdacht vor, dass die in Absatz 1 genannten Hygienevorschriften nicht erfüllt werden, überprüft der amtliche Tierarzt den allgemeinen Gesundheitszustand der Tiere.
4. Milch- und Kolostrumerzeugungsbetriebe werden amtlichen Kontrollen durch die zuständigen Behörden unterzogen werden, bei denen die Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 überprüft wird. Diese Kontrollen können Inspektionen und die Überwachung der von Berufsverbänden durchgeführten Kontrollen umfassen. Wenn nachgewiesen wird, dass der Hygienestatus unzureichend ist, vergewissern sich die zuständigen Behörden, dass durch geeignete Maßnahmen Abhilfe geschaffen wird.

*Artikel 50***Kontrollen von Milch und Kolostrum**

1. Im Falle von Rohmilch und Kolostrum überwachen die zuständigen Behörden die gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durchgeführten Kontrollen. Wenn Untersuchungen durchgeführt werden, wenden die zuständigen Behörden die in Anhang III der vorliegenden Verordnung beschriebenen Analyseverfahren an, um die Einhaltung der Grenzwerte für Rohmilch und Kolostrum gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu überprüfen.
2. Hat der für den Erzeugungsbetrieb zuständige Lebensmittelunternehmer nicht innerhalb von drei Monaten nach der ersten Meldung der Nichteinhaltung der Kriterien in Bezug auf den Gehalt an Keimen und/oder somatischen Zellen in Rohmilch und Kolostrum an die zuständigen Behörden Abhilfe geschaffen hat, verifizieren die zuständigen Behörden, dass
  - a) die Lieferung von Rohmilch und Kolostrum aus diesem Erzeugungsbetrieb ausgesetzt ist oder
  - b) die Rohmilch und das Kolostrum entsprechend einer spezifischen Zulassung oder allgemeinen Anweisungen vonseiten der zuständigen Behörden bestimmten Anforderungen hinsichtlich ihrer Behandlung und Verwendung unterliegen, die für den Schutz der menschlichen Gesundheit erforderlich sind.

Diese Aussetzung oder diese Anforderungen werden von den zuständigen Behörden so lange aufrechterhalten, bis der Lebensmittelunternehmer nachgewiesen hat, dass die Rohmilch und das Kolostrum den Kriterien wieder genügen.

3. Die zuständigen Behörden wenden die in Anhang III der vorliegenden Verordnung beschriebenen Analyseverfahren an, um die angemessene Anwendung der Pasteurisierung auf Milcherzeugnisse gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu überprüfen.

## TITEL V

**SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN AN AMTLICHE KONTROLLEN IN BEZUG AUF LEBENDE MUSCHELN  
AUS EINGESTUFTEN ERZEUGUNGS- UND UMSETZGEBIETEN***Artikel 51***Ausschluss**

Dieser Titel gilt für lebende Muscheln. Er gilt außerdem für lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken. Er gilt hingegen nicht für lebende Meeresschnecken und lebende Seegurken, die keine Filtrierer sind.

*Artikel 52***Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln**

1. Die zuständigen Behörden legen die Lage und Abgrenzung der von ihnen gemäß Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebiete fest. Sie können dabei gegebenenfalls mit dem Lebensmittelunternehmer zusammenarbeiten.
2. Die zuständigen Behörden stufen die Erzeugungs- und Umsetzgebiete, in denen sie die Ernte lebender Muscheln zulassen, je nach Ausmaß der fäkalen Verunreinigung als Gebiete der Klasse A, B oder C ein. Sie können dabei gegebenenfalls mit dem Lebensmittelunternehmer zusammenarbeiten.
3. Zur Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten legen die zuständigen Behörden einen Überprüfungszeitraum für die Probenahmedaten jedes Erzeugungs- oder Umsetzgebiets fest, um die Einhaltung der in den Artikeln 53, 54 und 55 festgelegten Standards zu prüfen.

## KAPITEL I

***Spezifische Anforderungen an die Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln****Artikel 53***Anforderungen an Gebiete der Klasse A**

1. Die zuständigen Behörden können diejenigen Gebiete in Klasse A einstufen, aus denen lebende Muscheln für den unmittelbaren menschlichen Verzehr geerntet werden können.
2. Lebende Muscheln aus solchen Gebieten, die in Verkehr gebracht werden, müssen den Hygienevorschriften für lebende Muscheln gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genügen.
3. Von den lebenden Muscheln aus Gebieten der Klasse A dürfen 80 % der im Überprüfungszeitraum entnommenen Proben nicht mehr als 230 *E. coli* je 100 g Fleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen.
4. Die verbleibenden 20 % der Proben dürfen nicht mehr als 700 *E. coli* je 100 g Fleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen.
5. Bei der Auswertung der Ergebnisse für den festen Überprüfungszeitraum zum Erhalt eines Gebiets der Klasse A können die zuständigen Behörden anhand einer Risikobewertung auf Grundlage einer Untersuchung beschließen, ein anomales Ergebnis, bei dem der Wert von 700 *E. coli* je 100 g Fleisch und Schalenflüssigkeit überschritten wird, nicht zu beachten.

*Artikel 54***Anforderungen an Gebiete der Klasse B**

1. Die zuständigen Behörden können diejenigen Gebiete in Klasse B einstufen, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder nach dem Umsetzen für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden dürfen, damit sie den in Artikel 53 genannten Hygienevorschriften genügen.
2. Von den lebenden Muscheln aus Gebieten der Klasse B dürfen 90 % der Proben nicht mehr als 4 600 *E. coli* je 100 g Fleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen.

3. Die verbleibenden 10 % der Proben dürfen nicht mehr als 46 000 *E. coli* je 100 g Fleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen.

#### Artikel 55

### Anforderungen an Gebiete der Klasse C

1. Die zuständigen Behörden können diejenigen Gebiete in Klasse C einstufen, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach längerem Umsetzen in Verkehr gebracht werden dürfen, damit sie den in Artikel 53 genannten Hygienevorschriften genügen.
2. Lebende Muscheln aus Gebieten der Klasse C dürfen nicht mehr als 46 000 *E. coli* je 100 g Fleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen.

#### Artikel 56

### Anforderungen an die Hygieneuntersuchung

1. Vor Einstufung eines Erzeugungs- oder Umsetzgebiets führen die zuständigen Behörden eine Hygieneuntersuchung durch, die Folgendes umfasst:
  - a) ein Verzeichnis der Verschmutzungsquellen menschlichen oder tierischen Ursprungs, die auch für die Kontamination des Erzeugungsgebiets verantwortlich sein könnten;
  - b) eine Überprüfung der Mengen organischer Schadstoffe, die in den verschiedenen Jahresabschnitten freigesetzt werden, entsprechend den saisonbedingten Variationen der menschlichen und tierischen Populationen im Einzugsgebiet, den erfassten Niederschlägen, der Abwasserbehandlung usw.;
  - c) die Bestimmung der Merkmale des Schadstoffkreislaufs unter Berücksichtigung von Strömungsmustern, Tiefseemessung und Gezeitenzyklus im Erzeugungsgebiet.
2. Die zuständigen Behörden führen in allen eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebieten eine Hygieneuntersuchung durch, die die in Absatz 1 dargelegten Anforderungen erfüllt, sofern eine solche Untersuchung nicht bereits durchgeführt wurde.
3. Die zuständigen Behörden können von anderen amtlichen Stellen oder Lebensmittelunternehmern unterstützt werden; es gelten dabei die von den zuständigen Behörden festgelegten Bedingungen für die Durchführung dieser Untersuchung.

#### Artikel 57

### Überwachungsprogramm

Die zuständigen Behörden legen ein Überwachungsprogramm für die Gebiete zur Erzeugung lebender Muscheln fest, das auf einer Auswertung der Hygieneuntersuchung gemäß Artikel 56 beruht. Durch die Anzahl der Proben, die geografische Verteilung der Probenahmestellen und die Probenahmehäufigkeit im Rahmen des Programms wird gewährleistet, dass die Ergebnisse der Analyse repräsentativ für das betreffende Gebiet sind.

#### Artikel 58

Die zuständigen Behörden legen ein Verfahren fest, um sicherzustellen, dass die Hygieneuntersuchung gemäß Artikel 56 und das Überwachungsprogramm gemäß Artikel 57 repräsentativ für das betrachtete Gebiet sind.

#### KAPITEL II

### **Bedingungen für die Überwachung von eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln**

#### Artikel 59

### Überwachung von eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebieten

Die zuständigen Behörden überwachen regelmäßig die von ihnen gemäß Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebiete; dabei wird Folgendes kontrolliert:

- a) dass keine rechtswidrigen Praktiken in Bezug auf Ursprung, Herkunft und Bestimmung der lebenden Muscheln zum Einsatz kommen;

- b) die mikrobiologische Beschaffenheit der lebenden Muscheln in Verbindung mit den eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebieten;
- c) das Vorhandensein von toxinproduzierendem Plankton in den Erzeugungs- und Umsetzgewässern und von Biotoxinen in lebenden Muscheln;
- d) das Vorhandensein chemischer Schadstoffe in lebenden Muscheln.

#### Artikel 60

### **Anerkannte Verfahren zum Nachweis mariner Biotoxine in lebenden Muscheln**

1. Die zuständigen Behörden wenden zur Kontrolle der Einhaltung der Grenzwerte gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sowie gegebenenfalls zur Überprüfung der Einhaltung der Vorschriften durch die Lebensmittelunternehmer die in Anhang V dargelegten Analyseverfahren an. Gegebenenfalls wenden auch die Lebensmittelunternehmer diese Verfahren an.
2. Gemäß Artikel 4 der Richtlinie 2010/63/EU wird, wo immer dies möglich ist, anstelle eines Verfahrens im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 der genannten Richtlinie eine wissenschaftlich zufriedenstellende Methode oder Versuchsstrategie angewandt, bei der keine lebenden Tiere verwendet werden.
3. Gemäß Artikel 4 der Richtlinie 2010/63/EU werden bei der Anwendung biologischer Methoden Elemente der Vermeidung, Verbesserung und Verminderung berücksichtigt.

#### Artikel 61

### **Probenahmepläne**

1. Für die Zwecke der Kontrollen gemäß Artikel 59 Buchstaben b, c und d stellen die zuständigen Behörden Probenahmepläne auf, die solche Kontrollen in regelmäßigen Abständen oder — wenn in unregelmäßigen Intervallen geerntet wird — fallweise vorsehen. Durch die geografische Verteilung der Probenahmestellen und die Probenahmehäufigkeit wird gewährleistet, dass die Ergebnisse der Analyse repräsentativ für das betreffende eingestufte Erzeugungs- oder Umsetzgebiet sind.
2. In den Probenahmeplänen zur Kontrolle der mikrobiologischen Beschaffenheit lebender Muscheln werden insbesondere folgende Aspekte berücksichtigt:
  - a) die voraussichtliche Schwankung bei der fäkalen Verunreinigung;
  - b) die in Artikel 56 Absatz 1 genannten Parameter.
3. Die Probenahmepläne zur Kontrolle auf toxinproduzierendes Plankton in den eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgewässern sowie auf marine Biotoxine in lebenden Muscheln berücksichtigen insbesondere die möglichen Schwankungen des Vorhandenseins von Plankton, das marine Biotoxine enthält. Die Probenahme umfasst Folgendes:
  - a) regelmäßige Probenahmen zur Ermittlung von Änderungen in der Zusammensetzung von toxinhaltigem Plankton und dessen geografischer Verteilung. Ergebnisse, die auf eine Anhäufung von Toxinen im Fleisch lebender Muscheln schließen lassen, erfordern intensive Probenahmen;
  - b) regelmäßige Toxizitätstests bei den Muscheln aus dem am stärksten kontaminationsgefährdeten Gebiet.
4. Die Probenahmen für die Analyse lebender Muscheln auf Toxine erfolgt während den Erntezeiten einmal pro Woche; dabei gelten folgende Ausnahmen:
  - a) die Probenahmehäufigkeit kann in bestimmten eingestuften Umsetz- oder Erzeugungsgebieten oder für lebende Muscheln spezifischer Arten verringert werden, wenn eine Risikobewertung in Bezug auf das Vorhandensein von Toxinen oder Phytoplankton ein sehr geringes Risiko toxischer Episoden erwarten lässt;
  - b) die Probenahmehäufigkeit wird erhöht, wenn aus einer solchen Risikobewertung hervorgeht, dass wöchentliche Probenahmen nicht ausreichend wären.
5. Die in Absatz 4 genannte Risikobewertung wird regelmäßig überprüft, um das Risiko von Toxinen in lebenden Muscheln aus diesen Gebieten abschätzen zu können.

6. Liegen Erkenntnisse über die Toxinakkumulationsraten für eine Gruppe von Arten im selben eingestuften Erzeugungs- oder Umsetzgebiet vor, so kann die Art mit der höchsten Rate als Indikator genommen werden. Dadurch wird die Gewinnung aller Arten dieser Gruppe möglich, wenn der Toxingehalt in der als Indikator verwendeten Art unter den vorgeschriebenen Grenzwerten liegt. Liegt der Toxingehalt der als Indikator verwendeten Art über den vorgeschriebenen Grenzwerten, so darf die Ernte der anderen Arten nur dann zugelassen werden, wenn weitere Untersuchungen der anderen Arten Toxingehalte unterhalb der Grenzwerte ergeben.

7. Hinsichtlich der Planktonüberwachung müssen die Proben repräsentativ für die Wassersäule in dem eingestuften Erzeugungs- oder Umsetzgebiet sein und Informationen über das Vorhandensein toxischer Arten sowie über die Populationstendenzen liefern. Werden Veränderungen in toxischen Populationen festgestellt, die zu einer Toxinakkumulation führen können, so wird die Probenahmehäufigkeit bei lebenden Muscheln erhöht, oder es werden vorsichtshalber die abgesteckten Gebiete geschlossen, bis die Ergebnisse der Toxinanalyse vorliegen.

8. Probenahmepläne zum Nachweis chemischer Kontaminanten müssen es ermöglichen, jegliche Überschreitung der in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 genannten Werte zu erkennen.

### KAPITEL III

## **Bewirtschaftung von eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebieten nach der Überwachung**

### Artikel 62

#### **Entscheidungen auf Grundlage der Überwachung**

1. Zeigen die Ergebnisse der Überwachung gemäß Artikel 59, dass gegen die Hygienevorschriften für lebende Muscheln verstoßen wird oder dass anderweitig ein Risiko für die menschliche Gesundheit besteht, so schließen die zuständigen Behörden das betreffende eingestufte Erzeugungs- oder Umsetzgebiet und unterbinden die Ernte lebender Muscheln. Die zuständigen Behörden können jedoch ein Erzeugungs- oder Umsetzgebiet als Gebiet der Klasse B oder C umstufen, wenn es die in den Artikeln 54 und 55 aufgeführten einschlägigen Kriterien erfüllt und kein anderweitiges Risiko für die menschliche Gesundheit darstellt.

2. Wenn die mikrobiologische Überwachung ergibt, dass gegen die in Artikel 53 genannten Hygienevorschriften für lebende Muscheln verstoßen wird, können die zuständigen Behörden auf Grundlage einer Risikobewertung — und nur einmalig und vorübergehend — die Fortsetzung der Ernte ohne Schließung oder Umstufung des Gebiets erlauben, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

- a) das betreffende eingestufte Erzeugungsgebiet und alle zugelassenen Betriebe, die aus diesem Gebiet lebende Muscheln erhalten, unterliegen der amtlichen Kontrolle durch dieselben zuständigen Behörden;
- b) die betreffenden lebenden Muscheln werden geeigneten restriktiven Maßnahmen wie etwa Reinigung, Umsetzen oder Verarbeitung unterzogen.

3. Der begleitende Registrierschein gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält sämtliche Informationen in Bezug auf die Anwendung von Absatz 2.

4. Die zuständigen Behörden legen die Bedingungen fest, unter denen von Artikel 2 Gebrauch gemacht werden kann, um sicherzustellen, dass die in Artikel 53 festgelegten Kriterien in dem betreffenden Erzeugungsgebiet weiterhin eingehalten werden.

### Artikel 63

#### **Wiedereröffnung von Erzeugungsgebieten**

1. Die zuständigen Behörden können ein geschlossenes Erzeugungs- oder Umsetzgebiet nur dann wieder öffnen, wenn die Hygienevorschriften für lebende Muscheln gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wieder eingehalten werden und kein anderweitiges Risiko für die menschliche Gesundheit besteht.

2. Haben die zuständigen Behörden ein Erzeugungs- oder Umsetzgebiet wegen des Vorhandenseins von Plankton oder eines Toxingehalt in lebenden Muscheln oberhalb des in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorgeschriebenen Grenzwerts für marine Biotoxine geschlossen, darf es erst wieder geöffnet werden, wenn mindestens zwei aufeinander folgende Probenahmen im Abstand von mindestens 48 Stunden Werte unterhalb des vorgeschriebenen Grenzwerts ergeben.

3. Bei der Entscheidung, ob ein Erzeugungs- oder Umsetzgebiet wieder geöffnet werden soll, können die zuständigen Behörden auch Informationen über die Tendenzen bei Phytoplankton berücksichtigen.

4. Liegen zuverlässige Daten über die Dynamik der Toxizität in einem bestimmten Gebiet vor und sind aktuelle Daten über eine rückläufige Tendenz der Toxizität verfügbar, können die zuständigen Behörden beschließen, ein Gebiet wieder zu öffnen, wenn nur die Ergebnisse einer einzigen Probenahme einen Wert unter dem in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorgeschriebenen Grenzwert ausweisen.

#### Artikel 64

### Kontrollsystem

1. Die zuständigen Behörden richten ein Kontrollsystem ein, um zu gewährleisten, dass keine gesundheitsgefährdenden Erzeugnisse tierischen Ursprungs in Verkehr gebracht werden. Das Kontrollsystem umfasst Laboruntersuchungen, mit denen überprüft wird, ob die Lebensmittelunternehmer auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen den Anforderungen an das Enderzeugnis, einschließlich lebender Muscheln und aller daraus gewonnenen Erzeugnisse, gerecht werden.

2. Mit dem Kontrollsystem wird gegebenenfalls verifiziert, dass die Grenzwerte für marine Biotoxine und Kontaminanten nicht überschritten werden und dass die mikrobiologische Beschaffenheit der Muscheln kein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellt.

#### Artikel 65

### Entscheidung der zuständigen Behörden

1. Die zuständigen Behörden handeln umgehend, wenn ein Erzeugungsgebiet geschlossen oder umgestuft werden muss, wenn es wieder geöffnet werden kann oder wenn die in Artikel 62 Absatz 2 beschriebenen Maßnahmen auf die lebenden Muscheln anzuwenden sind.

2. Bei der Entscheidung über die Einstufung, Umstufung, Öffnung oder Schließung von Erzeugungsgebieten gemäß den Artikeln 52, 62 und 63 können die zuständigen Behörden die Ergebnisse von Kontrollen, die von Lebensmittelunternehmern oder Lebensmittelunternehmer vertretenden Organisationen durchgeführt wurden, nur dann berücksichtigen, wenn das Labor, das die Untersuchung durchführt, von den zuständigen Behörden benannt wurde und wenn Probenahme und Untersuchung gemäß einem zwischen den betreffenden zuständigen Behörden und Lebensmittelunternehmern oder Organisationen vereinbarten Protokoll durchgeführt werden.

#### KAPITEL IV

### Sonstige Anforderungen

#### Artikel 66

### Aufzeichnung und Austausch von Informationen

Die zuständigen Behörden

- a) erstellen und führen eine aktuelle Liste der eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebiete — mit Angabe von Lage, Abgrenzung und Klasse —, aus denen lebende Muscheln gemäß den Anforderungen des Artikels 52 geerntet werden dürfen; diese Liste wird den von der vorliegenden Verordnung betroffenen Personen, wie Erzeugern und Betreibern von Reinigungs- und Versandzentren, übermittelt;
- b) unterrichten die betroffenen Personen, wie Erzeuger und Betreiber von Reinigungszentren und Versandzentren, unverzüglich über jegliche Änderung der Lage, der Abgrenzung oder der Klasse eines Erzeugungsgebiets, über dessen vorübergehende oder endgültige Schließung oder über die Anwendung der in Artikel 60 Absatz 2 beschriebenen Maßnahmen.

#### TITEL VI

### SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN AN UND EINHEITLICHE MINDESTHÄUFIGKEIT AMTLICHER KONTROLLEN IN BEZUG AUF FISCHEREIERZEUGNISSE

#### Artikel 67

### Amtliche Kontrollen in Bezug auf die Erzeugung und das Inverkehrbringen

Im Rahmen der amtlichen Kontrollen in Bezug auf die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen wird auch eine Überprüfung der Einhaltung der in Anhang III Abschnitt VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dargelegten Anforderungen durchgeführt, insbesondere:

- a) eine regelmäßige Überprüfung der Hygienebedingungen bei der Anlandung und dem ersten Verkauf;

- b) regelmäßige Inspektionen der Schiffe sowie der Betriebe an Land, einschließlich der Versteigerungs- und Großmärkte, wobei insbesondere überprüft wird,
  - i) ob die Zulassungsvoraussetzungen nach wie vor gegeben sind;
  - ii) ob mit den Fischereierzeugnissen ordnungsgemäß umgegangen wird;
  - iii) ob die Hygiene- und Temperaturvorschriften eingehalten werden;
  - iv) ob die Betriebe, einschließlich Schiffe, sowie ihre Anlagen und Geräte sauber sind und die Hygiene beim Personal einwandfrei ist;
- c) Überprüfungen hinsichtlich der Lagerungs- und Beförderungsbedingungen.

#### Artikel 68

### Ort der amtlichen Kontrollen

1. Die zuständigen Behörden führen amtliche Kontrollen in Bezug auf Schiffe durch, wenn diese den Hafen eines Mitgliedstaats anlaufen. Die Kontrollen betreffen alle Schiffe, die Fischereierzeugnisse in EU-Häfen anlanden, ungeachtet ihrer Flagge.
2. Die zuständigen Behörden des Flaggenstaats können amtliche Kontrollen von unter ihrer Flagge fahrenden Schiffen auf See oder in einem Hafen eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands durchführen.

#### Artikel 69

### Zulassung von Fabrik-, Gefrier- oder Kühlschiffen

1. Wird ein Fabrik-, Gefrier- oder Kühlschiff unter der Flagge eines Mitgliedstaats zum Zweck der Zulassung inspiziert, so führen die zuständigen Behörden des Flaggenmitgliedstaats amtliche Kontrollen gemäß Artikel 148 der Verordnung (EU) 2017/625 und insbesondere unter Beachtung der in Artikel 148 Absatz 4 festgelegten Fristen durch. Erforderlichenfalls können sie das Schiff auf See oder in einem Hafen eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands inspizieren.
2. Wenn die zuständigen Behörden des Flaggenmitgliedstaats dem Schiff eine bedingte Zulassung gemäß Artikel 148 der Verordnung (EU) 2017/625 erteilt haben, können sie die zuständigen Behörden eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands dazu ermächtigen, eine Folgeinspektion im Hinblick auf die Erteilung einer vollen Zulassung, die Verlängerung der bedingten Zulassung oder die Überprüfung der Zulassung durchzuführen; im Falle eines Drittlands muss dieses jedoch in der in Artikel 127 der Verordnung (EU) 2017/625 genannten Liste der Drittländer, aus denen Fischereierzeugnisse eingeführt werden dürfen, geführt werden. Erforderlichenfalls können die zuständigen Behörden das Schiff auf See oder in einem Hafen eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands inspizieren.
3. Wenn die zuständigen Behörden eines Mitgliedstaats die zuständigen Behörden eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands ermächtigen, gemäß diesem Artikel in ihrem Namen Kontrollen durchzuführen, müssen die beiden zuständigen Behörden einvernehmlich die für solche Kontrollen geltenden Bedingungen festlegen. Mit diesen Bedingungen muss insbesondere gewährleistet werden, dass die zuständigen Behörden des Flaggenmitgliedstaats unverzüglich Berichte über die Ergebnisse der Kontrollen sowie über mutmaßliche Verstöße erhalten, damit sie die erforderlichen Maßnahmen ergreifen können.

#### Artikel 70

### Amtliche Kontrollen in Bezug auf Fischereierzeugnisse

Amtliche Kontrollen in Bezug auf Fischereierzeugnisse umfassen mindestens die in Anhang VI festgelegten praktischen Modalitäten in Bezug auf Folgendes:

- a) organoleptische Prüfungen;
- b) Frischeindikatoren;
- c) Histamin;
- d) Rückstände und Kontaminanten;
- e) mikrobiologische Kontrollen;
- f) Parasiten;
- g) giftige Fischereierzeugnisse.

*Artikel 71***Entscheidungen im Anschluss an die Kontrollen**

Die zuständigen Behörden erklären Fischereierzeugnisse für genussuntauglich, wenn

- a) gemäß Artikel 70 durchgeführte amtliche Kontrollen ergeben, dass die Fischereierzeugnisse nicht den organoleptischen, chemischen, physikalischen oder mikrobiologischen Anforderungen bzw. den Anforderungen in Bezug auf Parasiten gemäß Anhang III Abschnitt VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und/oder der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 entsprechend;
- b) ihre genießbaren Teile chemische Rückstände oder Kontaminanten oberhalb der in den Verordnungen (EU) Nr. 37/2010, (EG) Nr. 396/2005 und (EG) Nr. 1881/2006 festgelegten Werte oder Rückstände von Stoffen enthalten, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 oder der Richtlinie 96/22/EG verboten oder nicht zugelassen sind, oder die anderen einschlägigen Rechtsvorschriften der Union über pharmakologisch wirksame Stoffe nicht entsprechen;
- c) sie stammen von
  - i) giftigen Fischen;
  - ii) Fischereierzeugnissen, die nicht den Anforderungen in Bezug auf marine Biotoxine entsprechen;
  - iii) Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken, die marine Biotoxine in Mengen enthalten, welche die in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthaltenen Grenzwerte insgesamt überschreiten, oder
- d) sie von den zuständigen Behörden als potenzielles Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder aus einem anderen Grund als genussuntauglich erachtet werden.

*Artikel 72***Anforderungen an die amtlichen Kontrollen in Bezug auf Fischereierzeugnisse, die von Schiffen unter der Flagge eines Mitgliedstaats gefangen wurden und in die Union eingeführt werden, nachdem sie — mit oder ohne Lagerung — in Drittländern umgeladen worden sind**

1. Mit für den menschlichen Verzehr bestimmten Fischereierzeugnissen, die von Schiffen unter der Flagge eines Mitgliedstaats gefangen und in einem Drittland, das gemäß Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 auf einer Liste geführt wird, — mit oder ohne Lagerung — entladen wurden, bevor sie mit einem anderen Transportmittel in die Union eingeführt werden, wird eine Genusstauglichkeitsbescheinigung mitgeführt, die von den zuständigen Behörden des betreffenden Drittlands ausgestellt und gemäß der Mustergenusstauglichkeitsbescheinigung in Anhang III Teil II Kapitel B der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 ausgefüllt wurde.
2. Falls die Fischereierzeugnisse gemäß Absatz 1 entladen und in eine Lagereinrichtung befördert werden, die sich in dem Drittland gemäß Absatz 1 befindet, muss diese Lagereinrichtung auf einer Liste gemäß Artikel 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 geführt werden.
3. Falls die Fischereierzeugnisse gemäß Absatz 1 auf ein Schiff unter der Flagge eines Drittlands geladen werden, muss dieses Drittland auf einer Liste gemäß Artikel 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 geführt werden, und das Schiff muss auf einer Liste gemäß Artikel 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 geführt werden.
4. Containerschiffe, die für die Beförderung von containerisierten Fischereierzeugnissen eingesetzt werden, sind von dieser Bestimmung ausgenommen.

## TITEL VII

**SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN AN DIE DURCHFÜHRUNG AMTLICHER KONTROLLEN UND EINHEITLICHE MINDESTHÄUFIGKEIT AMTLICHER KONTROLLEN IN BEZUG AUF REPTILIENFLEISCH***Artikel 73***Schlacht tier- und Fleischuntersuchung bei Reptilien**

Artikel 11 gilt für die Schlacht tieruntersuchung bei Reptilien.

Die Artikel 12, 13 und 14 gelten für die Fleischuntersuchung bei Reptilien. Für die Zwecke von Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i wird ein Reptil als 0,5 Großvieheinheiten betrachtet.

## TITEL VIII

**SCHLUSSBESTIMMUNGEN***Artikel 74***Änderungen an der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005**

Die Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 wird wie folgt geändert:

1. Die Artikel 5, 6b und 6c werden gestrichen.
2. Anhang I Abschnitt II und die Anlage zu Anhang I werden gestrichen.
3. Anhang II Abschnitt II wird gestrichen.
4. Die Anhänge III und V werden gestrichen.
5. Anhang VIa wird gestrichen.
6. Anhang VIb und die zugehörige Anlage werden gestrichen.

*Artikel 75***Inkrafttreten und Geltungsbeginn**

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

Sie gilt ab dem 14. Dezember 2019.

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

Brüssel, den 15. März 2019

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

---

## ANHANG I

**MUSTERDOKUMENT FÜR DIE MITTEILUNG AN DEN HERKUNFTSBETRIEB GEMÄSS ARTIKEL 39  
ABSATZ 5**

---

**1. Angaben zur Identifizierung**

---

- 1.1. Herkunftsbetrieb (Eigentümer oder Betriebsleiter)
- Name/Nummer
- Vollständige Anschrift
- Telefonnummer
- Elektronische Anschrift (sofern vorhanden)
- 1.2. Kennnummern von .....[bitte angeben] oder Liste beifügen
- Gesamtzahl der Tiere (aufgeschlüsselt nach Arten)
- Kennzeichnungsprobleme (sofern gegeben)
- 1.3. Herden-/Bestands-/Käfignummer (sofern vorhanden)
- 1.4. Tierart
- 1.5. Bezugsnummer der Gesundheitsbescheinigung (sofern vorhanden)

---

**2. Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung**

---

- 2.1. Allgemeinbefinden
- Zahl der betroffenen Tiere
- Art/Klasse/Alter
- Feststellungen
- 2.2. Anlieferung der Tiere in verschmutztem Zustand
- 2.3. Klinische Krankheitsbefunde
- Zahl der betroffenen Tiere
- Art/Klasse/Alter
- Feststellungen
- Untersuchungsdatum
- 2.4. Laborbefunde <sup>(1)</sup>

---

<sup>(1)</sup> Mikrobiologische, chemische, serologische usw. (die Ergebnisse sind beizufügen).

---

**3. Ergebnisse der Fleischuntersuchung**

---

## 3.1. Makroskopische Befunde

Zahl der betroffenen Tiere

Art/Klasse/Alter

Organ bzw. Körperstelle des/der betroffenen  
Tiere(s)

Schlachtdatum

3.2. Krankheit (evtl. mit Angabe von Codes <sup>(2)</sup>)

Zahl der betroffenen Tiere

Art/Klasse/Alter

Organ bzw. Körperstelle des/der betroffenen  
Tiere(s)Vorläufig oder endgültig beschlagnahmter  
Schlachtkörper (mit Angabe von Gründen)

Schlachtdatum

3.3. Laborbefunde <sup>(3)</sup>

## 3.4. Sonstige Befunde

## 3.5. Allgemeinbefinden

---

**4. Zusätzliche Informationen**

---

**5. Kontaktdaten des Schlachtbetriebs  
(Zulassungsnummer)**

---

Name

Vollständige Anschrift

Telefonnummer

Elektronische Anschrift (sofern vorhanden)

---

**6. Amtlicher Tierarzt (Name in Druckbuchstaben)**

---

Unterschrift und Stempel

---

**7. Datum**

---

---

**8. Zahl der diesem Formular beigefügten Seiten:**

---

<sup>(2)</sup> Die zuständigen Behörden können folgende Codes einführen: Code A für Seuchen der OIE-Listen; Codes B100 und B200 für Tierschutzprobleme und Codes C100 bis C290 für Entscheidungen betreffend Fleisch. Die Codes können erforderlichenfalls weiter unterteilt werden (z. B. C141 für eine mild verlaufende Allgemeinerkrankung, C142 für eine schwerere Krankheit usw.). Soweit sie verwendet werden, müssen die Codes, einschließlich einer angemessenen Erläuterung ihrer Bedeutung, für den Lebensmittelunternehmer leicht zugänglich sein.

<sup>(3)</sup> Mikrobiologische, chemische, serologische usw. (die Ergebnisse sind beizufügen).

## ANHANG II

**PRAKTISCHE MODALITÄTEN FÜR DAS GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHEN GEMÄSS ARTIKEL 48**

1. Das Genusstauglichkeitskennzeichen muss ein ovales Kennzeichen von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe sein und folgende Angaben in gut lesbaren Schriftzeichen enthalten:
    - a) die Bezeichnung des Landes, in dem sich der Betrieb befindet, entweder ausgeschrieben in Großbuchstaben oder in Form eines aus zwei Buchstaben bestehenden Codes gemäß dem einschlägigen ISO-Code. Für die Mitgliedstaaten sind jedoch folgende Codes zu verwenden: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, GR, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE und UK;
    - b) die Zulassungsnummer des Schlachtbetriebs und
    - c) (wenn das Kennzeichen in einem Betrieb in der Union angebracht wird) die Abkürzung CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EB, EZ, KE oder WE. Auf den Kennzeichen von Fleisch, das aus Schlachtbetrieben außerhalb der Union in die Union eingeführt wird, dürfen diese Abkürzungen nicht aufgeführt sein.
  2. Die Buchstaben müssen mindestens 0,8 cm, die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein. Bei der Genusstauglichkeitskennzeichnung von Schaflämmern, Ziegenlämmern und Ferkeln kann die Größe der Buchstaben und des Kennzeichens verringert werden.
  3. Die für die Genusstauglichkeitskennzeichnung verwendete Farbe muss gemäß den Unionsvorschriften über die Verwendung von Farbstoffen in Lebensmitteln zugelassen sein.
  4. Das Genusstauglichkeitskennzeichen kann auch einen Hinweis auf den amtlichen Tierarzt enthalten, der die Untersuchung des Fleisches auf Genusstauglichkeit vorgenommen hat.
-

## ANHANG III

## TESTVERFAHREN FÜR ROHMILCH UND WÄRMEBEHANDELTE KUHMITLICH GEMÄSS ARTIKEL 50

## KAPITEL I

## BESTIMMUNG DES GEHALTS AN KEIMEN UND SOMATISCHEN ZELLEN

- A. Bei der Überprüfung der Einhaltung der Kriterien nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten folgende Normen als Referenzverfahren:
1. EN ISO 4833-1 für die Bestimmung des Gehalts an Keimen bei 30 °C;
  2. EN ISO 13366-1 für die Bestimmung des Gehalts an somatischen Zellen.
- B. Die Anwendung alternativer Analyseverfahren ist annehmbar:
1. zur Bestimmung des Gehalts an Keimen bei 30 °C, sofern die Verfahren gemäß dem Protokoll in der Norm EN ISO 16140-2 — ergänzt durch die Norm EN ISO 16297 für den besonderen Fall der Bestimmung des Gehalts an Keimen in Rohmilch — anhand des Referenzverfahrens gemäß Teil A Nummer 1 validiert wurden.  
  
Das Umrechnungsverhältnis zwischen einem alternativen Verfahren und dem Referenzverfahren gemäß Teil A Nummer 1 wird nach der Norm EN ISO 21187 festgelegt;
  2. zur Bestimmung des Gehalts an somatischen Zellen, sofern die Verfahren gemäß dem Protokoll in der Norm ISO 8196-3 anhand des Referenzverfahrens gemäß Teil A Nummer 2 validiert wurden und sofern sie gemäß der Norm EN ISO 13366-2 oder ähnlichen international anerkannten Protokollen durchgeführt werden.

## KAPITEL II

## BESTIMMUNG DER AKTIVITÄT DER ALKALISCHEN PHOSPHATASE IN KUHMITLICH

- A. Bei der Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase in pasteurisierter Kuhmilch muss die Norm EN ISO 11816-1 als Referenzverfahren angewendet werden.
- B. Die Aktivität der alkalischen Phosphatase in pasteurisierter Kuhmilch wird in Milliunits Enzymaktivität pro Liter (mU/l) angegeben. Ein Unit Aktivität der alkalischen Phosphatase ist die Menge an alkalischer Phosphatase, die die Umsetzung von 1 Mikromol Substrat je Minute katalysiert.
- C. Das Ergebnis eines Tests zur Bestimmung der alkalischen Phosphatase gilt als negativ, wenn die gemessene Aktivität in der Kuhmilch höchstens 350 mU/l beträgt.
- D. Die Anwendung alternativer Analyseverfahren ist annehmbar, sofern diese gemäß international anerkannten Protokollen und Regeln der guten Laborpraxis anhand der in Teil A genannten Referenzverfahren validiert wurden.
-

## ANHANG IV

**REFERENZVERFAHREN ZUR ANALYSE AUF E. COLI IN LEBENDEN MUSCHELN ZUR EINSTUFUNG VON  
ERZEUGUNGS- UND UMSETZGEBIETEN GEMÄSS ARTIKEL 52 ABSATZ 2**

Als zur Analyse von *E. coli* in lebenden Muscheln angewandtes Referenzverfahren gilt das in der ISO 16649-3 spezifizierte „Nachweis- und MPN-Verfahren“. Alternative Verfahren können angewendet werden, sofern sie nach den Kriterien der ISO 16140 anhand dieses Referenzverfahrens validiert wurden.

---

## ANHANG V

## ANERKANNTE VERFAHREN ZUM NACHWEIS MARINER BIOTOXINE GEMÄSS ARTIKEL 60

## KAPITEL I

## VERFAHREN ZUM PSP-NACHWEIS (PARALYTIC SHELLFISH POISON)

- A. Der Gehalt der PSP-Toxine im ganzen Körper oder in den genießbaren Körperteilen von Muscheln wird unter Anwendung der sogenannten Official Method OMA 2005.06 des AOAC gemäß dem *AOAC International Journal* 88(6), 1714-1732 (Lawrence-Verfahren), des Maus-Bioassays oder eines anderen international anerkannten und validierten Verfahrens bestimmt.
- B. Bei Anfechtung der Ergebnisse gilt das offizielle Verfahren OMA 2005.06 des AOAC gemäß Buchstabe A als Referenzverfahren.

## KAPITEL II

## VERFAHREN ZUM ASP-NACHWEIS (AMNESIC SHELLFISH POISON)

- A. Der Gehalt der ASP-Toxine im ganzen Körper oder in den genießbaren Körperteilen von Muscheln wird durch Hochleistungs-Flüssigkeitschromatografie mit UV-Detektion (HPLC/UV-Verfahren) oder nach einem anderen international anerkannten und validierten Verfahren nachgewiesen.
- B. Zu Screening-Zwecken kann jedoch auch das im *AOAC International Journal* 90, 1011-1027 veröffentlichte offizielle Verfahren 2006.02 des AOAC (ASP-Enzym-Immunoassay (enzyme-linked immunosorbent assay — ELISA)) oder ein anderes international anerkanntes und validiertes Verfahren angewendet werden.
- C. Bei Anfechtung der Ergebnisse gilt das HPLC/UV-Verfahren als Referenzverfahren.

## KAPITEL III

## VERFAHREN ZUM NACHWEIS LIPOPHILER TOXINE

- A. Als Referenzverfahren zum Nachweis der in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 Buchstaben c, d und e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genannten marinen Toxine gilt die Flüssigchromatografie-Tandemmassenspektrometrie des Referenzlabors der EU (EURL LC-MS/MS). Mit diesem Verfahren müssen mindestens folgende Verbindungen bestimmt werden können:
- Toxine aus der Gruppe der Okadainsäure: OA, DTX1 und DTX2 sowie deren Ester (DTX3);
  - Toxine aus der Gruppe der Pectenotoxine: PTX1 und PTX2;
  - Toxine aus der Gruppe der Yessotoxine: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX und 45 OH Homo YTX;
  - Toxine aus der Gruppe der Azaspirosäuren: AZA1, AZA2 und AZA3.

Entstehen neue Analoga der genannten Toxine, für die ein Toxizitätsäquivalenzfaktor (TEF) festgelegt wurde, so werden diese in die Analyse einbezogen.

Die Gesamtoxizität wird unter Verwendung der von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im *Journal* (2008) 589, 1-62, oder anderen aktualisierten EFSA-Empfehlungen vorgeschlagenen TEF berechnet.

- B. Andere als die unter Buchstabe A beschriebenen Verfahren, wie das LC-MS-Verfahren, das HPLC-Verfahren mit geeigneter Detektion, Immunoassays und funktionale Assays wie der Phosphatase-Inhibitionsassay, können als Alternativen oder ergänzend zum EURL LC-MS/MS-Verfahren verwendet werden, sofern
- mit ihnen, allein oder in Kombination, mindestens die unter Buchstabe A genannten Analoga nachweisbar sind; gegebenenfalls sind geeignetere Kriterien festzulegen;

- b) sie die vom EURL LC-MS/MS-Verfahren vorgegebenen Leistungskriterien erfüllen. Solche Verfahren müssen laborintern validiert und gemäß einer anerkannten Regelung für Eignungstests erfolgreich getestet worden sein; das Europäische Referenzlaboratorium für marine Biotoxine unterstützt Bemühungen um eine laborübergreifende Validierung des Verfahrens, um eine formale Standardisierung zu erreichen;
- c) ihre Anwendung einen gleichwertigen Gesundheitsschutz gewährleistet.

#### KAPITEL IV

#### **NACHWEIS NEUER ODER NEU AUFTRETENDER MARINER TOXINE**

Zum Nachweis neuer oder neu auftretender mariner Toxine können bei der regelmäßigen Überwachung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten im Rahmen der von den Mitgliedstaaten ausgearbeiteten nationalen Kontrollprogramme chemische Verfahren, alternative Verfahren mit geeigneter Detektion oder Maus-Bioassays angewendet werden.

---

## ANHANG VI

PRAKTISCHE MODALITÄTEN FÜR AMTLICHE KONTROLLEN IN BEZUG AUF FISCHEREIERZEUGNISSE  
GEMÄSS ARTIKEL 70

## KAPITEL I

## ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

**A. Organoleptische Prüfungen**

Auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen werden organoleptische Stichprobenkontrollen durchgeführt. Ein Ziel dieser Kontrollen ist es, die Einhaltung der im Einklang mit der vorliegenden Verordnung festgelegten Frischekriterien zu überprüfen. Dazu gehört insbesondere, dass überprüft wird, dass die Fischereierzeugnisse auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen mindestens die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2406/96 des Rates <sup>(1)</sup> festgelegten grundlegenden Frischekriterien erfüllen.

**B. Frischeindikatoren**

Lässt die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische der Fischereierzeugnisse aufkommen, so können Proben entnommen und gemäß den technischen Vorkehrungen in Kapitel II im Labor auf ihren Gehalt an flüchtigem Basenstickstoff (TVB-N) und Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N) untersucht werden.

Die zuständigen Behörden wenden die in der vorliegenden Verordnung festgelegten Kriterien an.

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

**C. Histamin**

Es werden Histamin-Stichprobentests zur Überprüfung der Einhaltung der in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgesetzten Grenzwerte durchgeführt.

**D. Rückstände und Kontaminanten**

Es werden Vorkehrungen gemäß der Richtlinie 96/23/EG und der Entscheidung 97/747/EG getroffen, um die Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften in Bezug auf Folgendes zu überwachen:

- Rückstandshöchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe gemäß den Verordnungen (EU) Nr. 37/2010 und (EU) 2018/470;
- verbotene und nicht zugelassene Stoffe gemäß der Verordnung (EU) Nr. 37/2010, der Richtlinie 96/22/EG und der Entscheidung 2005/34/EG;
- Kontaminanten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln; und
- Pestizidrückstände gemäß der Verordnung (EG) Nr. 396/2005.

**E. Mikrobiologische Kontrollen**

Erforderlichenfalls werden im Einklang mit den einschlägigen Vorschriften und Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 mikrobiologische Kontrollen durchzuführen.

**F. Parasiten**

Zur Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen von Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil D der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 werden risikobasierte Tests durchgeführt.

<sup>(1)</sup> Verordnung (EG) Nr. 2406/96 des Rates vom 26. November 1996 über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte Fischereierzeugnisse. ABl. L 334 vom 23.12.1996, S. 1.

### G. Giftige Fischereierzeugnisse

Es werden Kontrollen durchgeführt, um Folgendes sicherzustellen:

1. Fischereierzeugnisse, die aus giftigen Fischen der folgenden Familien hergestellt wurden, werden nicht in Verkehr gebracht: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* und *Canthigasteridae*;
2. frische, zubereitete, gefrorene oder verarbeitete Fischereierzeugnisse der Familie *Gempylidae*, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, werden nur in umhüllter/verpackter Form in Verkehr gebracht werden und enthalten auf dem Etikett in angemessener Weise Verbraucherinformationen über die Zubereitungs-/Garmethoden und das Risiko infolge etwa vorhandener Stoffe, die Magen-Darm-Störungen hervorrufen können. Auf dem Etikett werden der wissenschaftliche Name der Fischereierzeugnisse und die Handelsbezeichnung ausgewiesen;
3. Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder andere die menschliche Gesundheit gefährdende Toxine enthalten, werden nicht in Verkehr gebracht. Aus lebenden Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken gewonnene Fischereierzeugnisse dürfen jedoch in Verkehr gebracht werden, wenn sie gemäß Anhang III Abschnitt VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erzeugt wurden und den in Kapitel V Nummer 2 des genannten Abschnitts festgelegten Standards entsprechen.

## KAPITEL II

### KONTROLLEN AUF FLÜCHTIGE BASENSTICKSTOFFE (TVB-N)

#### A. TVB-N-Grenzwerte für bestimmte Kategorien von Fischereierzeugnissen und anzuwendende Analyseverfahren

1. Unverarbeitete Fischereierzeugnisse gelten als genussuntauglich, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an ihrer Frische aufkommen ließ und chemische Kontrollen ergeben, dass die folgenden TVB-N-Grenzwerte überschritten wurden:
  - a) 25 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Buchstabe B Nummer 1 des vorliegenden Kapitels;
  - b) 30 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Buchstabe B Nummer 2 des vorliegenden Kapitels;
  - c) 35 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Buchstabe B Nummer 3 des vorliegenden Kapitels;
  - d) 60 mg Stickstoff/100 g unzerteilte Fischereierzeugnisse, die gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel IV Teil B Nummer 1 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unmittelbar für die Zubereitung von für den menschlichen Verzehr bestimmtem Fischöl verwendet werden; wenn das Rohmaterial jedoch den Bestimmungen des Absatzes 1 Buchstaben a, b und c der genannten Nummer entspricht, können die Mitgliedstaaten bis zum Erlass spezifischer Unionsvorschriften höhere Grenzwerte für bestimmte Arten festlegen.

Das zur Kontrolle der TVB-N-Grenzwerte anzuwendende Referenzverfahren umfasst die Destillation eines mit Perchlorsäure denaturierten Extraktes im Sinne des nachstehenden Buchstaben C.

2. Die Destillation gemäß Nummer 1 wird mit einem Gerät durchgeführt, das dem Schaubild in Buchstabe D entspricht.
3. Folgende Routineverfahren können zur Kontrolle der TVB-N-Grenzwerte angewendet werden:
  - a) Mikrodifffusion nach Conway und Byrne (1933);
  - b) einfache Destillation nach Antonacopoulos (1968);
  - c) Destillation eines mit Trichloressigsäure denaturierten Extraktes (Ausschuss des Codex Alimentarius für Fische und Fischereierzeugnisse, 1968).
4. Die Probe besteht aus rund 100 g Fleisch, das an mindestens drei unterschiedlichen Stellen entnommen und durch Zerkleinern vermischt wird.

Die Mitgliedstaaten empfehlen, dass die amtlichen Laboratorien die genannten Verfahren als Routineverfahren anwenden. In Zweifels- oder Streitfällen bezüglich der Ergebnisse eines Routineverfahrens darf zur Bestätigung der Ergebnisse nur das Referenzverfahren angewendet werden.

## B. Artenkategorien, Für Die TVB-N-Grenzwerte Festgesetzt Werden

Für folgende Artenkategorien werden TVB-N-Grenzwerte festgesetzt:

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;
2. Arten der Familie der *Pleuronectidae* (mit Ausnahme des Heilbutts: *Hippoglossus* spp.);
3. *Salmo salar*, Arten der Familie der *Merlucciidae* und der Familie der *Gadidae*.

## C. Referenzverfahren zur Bestimmung der TVB-N-Konzentration in Fisch und Fischereierzeugnissen

### 1. Zweck und Anwendungsgebiet

Dieses Verfahren beschreibt ein Referenzverfahren zur Bestimmung der Stickstoffkonzentration von TVB-N in Fisch und Fischereierzeugnissen. Das Verfahren ist bei TVB-N-Konzentrationen von 5 mg/100 g bis mindestens 100 mg/100 g anwendbar.

### 2. Begriffsbestimmungen

„TVB-N-Konzentration“ bezeichnet den nach dem beschriebenen Referenzverfahren bestimmten Stickstoffgehalt flüchtiger stickstoffhaltiger Basen.

„Lösung“ bezeichnet eine wässrige Lösung wie folgt:

- a) Perchlorsäurelösung = 6 g/100 ml;
- b) Natriumhydroxidlösung = 20 g/100 ml;
- c) Salzsäure-Standardlösung 0,05 mol/l (0,05 N). Bei Verwendung eines automatischen Destilliergeräts muss die Titrierung mit einer Salzsäure-Standardlösung von 0,01 mol/l (0,01 N) durchgeführt werden;
- d) Borsäurelösung = 3 g/100 ml;
- e) Silikon-Schaumverhüter;
- f) Phenolphthaleinlösung = 1 g/100 ml 95-prozentigem Ethanol;
- g) Indikatorlösung (Tashiro-Mischindikator) = 2 g Methylrot und 1 g Methylenblau gelöst in 1 000 ml 95-prozentigem Ethanol.

### 3. Kurzbeschreibung

Der flüchtige Basenstickstoff wird mit einer Lösung von 0,6 mol/l Perchlorsäure aus einer Probe extrahiert. Nach Alkalisierung wird der Extrakt wasserdampfdestilliert und die flüchtigen Basenanteile werden in einer Säurevorlage absorbiert. Die TVB-N-Konzentration wird durch Titrierung der absorbierten Basen bestimmt. Die Konzentration wird in mg/100 g ausgedrückt.

### 4. Reagenzien

Sofern nicht anders angegeben, werden analysenreine Reagenzien verwendet. Das Wasser ist entweder destilliert oder demineralisiert und weist mindestens die gleiche Reinheit auf.

### 5. Es werden folgende Geräte und folgendes Zubehör verwendet:

- a) Fleischhackmaschine zur Herstellung eines ausreichend homogenen Fischprobengemenges;
- b) Hochgeschwindigkeitsmischer mit Drehzahlen von 8 000 min<sup>-1</sup> bis 45 000 min<sup>-1</sup>;
- c) Faltenfilter, 150 mm Durchmesser, Schnellfilterung;
- d) 5-ml-Bürette, 0,01-ml-Graduierung;
- e) Gerät für die Wasserdampfdestillation: Das Gerät muss für die Regelung unterschiedlicher Dampfmengen ausgelegt sein und über eine bestimmte Zeit konstante Dampfmengen erzeugen können. Es muss gewährleistet sein, dass die bei Zugabe der alkalisierenden Substanzen freiwerdenden Basen nicht entweichen können.

## 6. Durchführung des Referenzverfahrens

Beim Arbeiten mit hochgradig korrosiver Perchlorsäure werden erforderliche Vorsichtsmaßnahmen getroffen. Die Proben werden so schnell wie möglich nach ihrem Eintreffen nach folgenden Anweisungen zubereitet:

### a) Zubereitung der Probe

Die zu untersuchende Probe wird in einer wie in Nummer 5 Buchstabe a beschriebenen Fleischhackmaschine sorgfältig zerkleinert. 10 g  $\pm$  0,1 g der zerkleinerten Probe werden in einen geeigneten Behälter eingewogen. Sie werden mit 90,0 ml Perchlorsäurelösung versetzt, zwei Minuten mit einem wie in Nummer 5 Buchstabe b beschriebenen Mischer homogenisiert und anschließend gefiltert.

Der so gewonnene Extrakt kann mindestens sieben Tage lang bei Temperaturen zwischen annähernd + 2 °C und + 6 °C aufbewahrt werden;

### b) Dampfdestillation

Es werden 50,0 ml des nach Buchstabe a gewonnenen Extrakts in ein wie in Nummer 5 Buchstabe e beschriebenes Gerät für die Wasserdampfdestillation gegeben. Damit später überprüft werden kann, ob der Extrakt ausreichend alkalisiert ist, werden einige Tropfen Phenolphthaleinlösung hinzugegeben. Nach Zugabe einiger Tropfen Silikon-Schaumverhüter wird der Extrakt mit 6,5 ml Natriumhydroxidlösung versetzt und es wird umgehend mit der Dampfdestillation begonnen.

Die Dampfdestillation wird so eingestellt, dass innerhalb von 10 Minuten rund 100 ml Destillat entstehen. Das Ablassrohr wird in eine Vorlage mit 100 ml Borsäurelösung eingetaucht, der drei bis fünf Tropfen der Indikatorlösung zugesetzt wurden. Nach genau 10 Minuten ist die Destillation beendet. Das Ablassrohr wird aus der Vorlage entfernt und mit Wasser gespült. Die flüchtigen Basen in der Vorlagelösung werden durch Titrierung mit Salzsäure-Standardlösung bestimmt.

Der pH-Wert des Endpunkts muss bei  $5,0 \pm 0,1$  liegen;

### c) Titrierung

Die Analysen sind zweimal durchzuführen. Das angewendete Verfahren wurde korrekt durchgeführt, wenn die Differenz zwischen beiden Analysen nicht mehr als 2 mg/100 g beträgt.

### d) Blindtest

Es wird ein Blindtest gemäß Buchstabe b durchgeführt. Anstelle des Extrakts werden 50,0 ml Perchlorsäurelösung verwendet.

## 7. Berechnung der TVB-N-Konzentration

Durch Titrierung der Vorlagelösung mit Salzsäure-Standardlösung wird die TVB-N-Konzentration anhand folgender Gleichung berechnet:

$$\text{TVB-N (in mg/100 g Probe)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

dabei gilt:

V1 = Volumen von 0,01 mol Salzsäure-Standardlösung (in ml) für die Probe;

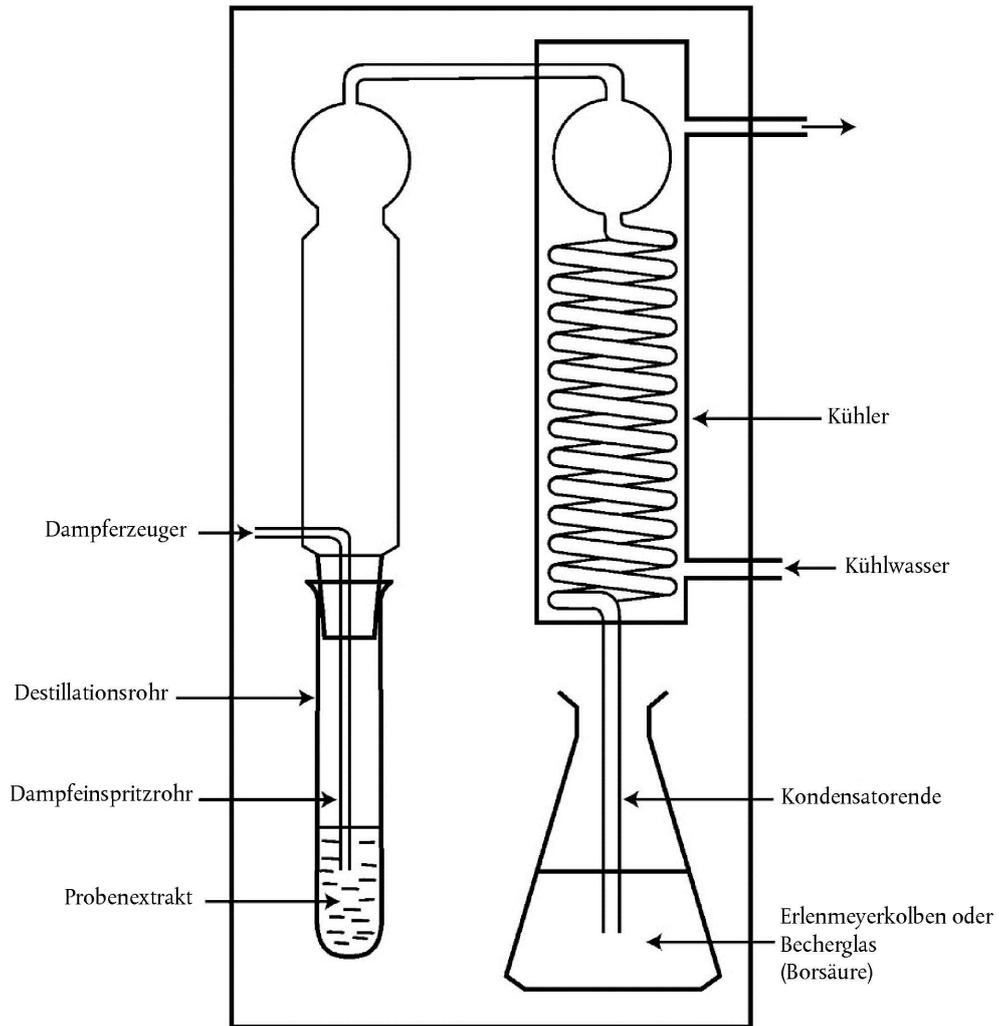
V0 = Volumen von 0,01 mol Salzsäure-Standardlösung (in ml) für die Blindprobe;

M = Masse der Probe in Gramm.

Außerdem ist folgendes zu beachten:

- zweifache Analyse. Das angewendete Verfahren wurde korrekt durchgeführt, wenn die Differenz zwischen beiden Analysen nicht mehr als 2 mg/100 g beträgt;
- Überprüfung der Geräte. Die Geräte werden durch Destillieren einer NH<sub>4</sub>Cl-Lösungsmenge überprüft, die 50 mg TVB-N/100 g entsprechen;
- Standardabweichungen. Die Wiederhol-Standardabweichung  $S_r = 1,20$  mg/100 g und die Vergleich-Standardabweichung  $S_R = 2,50$  mg/100 g werden berechnet.

## D. TVB-N-Dampfdestilliergerät



**DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2019/628 DER KOMMISSION****vom 8. April 2019****zu den Mustern amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 in Bezug auf diese Musterbescheinigungen****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 90 Absatz 1 Buchstaben a, c und e und Artikel 126 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EU) 2017/625 enthält Vorschriften für amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten, mit denen die Einhaltung des Unionsrechts u. a. im Bereich Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs überprüft werden soll. Sie sieht insbesondere ein amtliches Bescheinigungsverfahren vor, wenn dies als zweckmäßig erachtet wird, um die Einhaltung der für Tiere und Waren geltenden EU-Vorschriften zu gewährleisten.
- (2) Nach Artikel 90 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 kann die Kommission mittels Durchführungsrechtsakten Regeln für die Muster der amtlichen Bescheinigungen und deren Ausstellung festlegen, wenn in den Vorschriften gemäß Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung keine Anforderungen festgelegt sind.
- (3) Tier- und Warensendungen müssen von einer amtlichen Bescheinigung begleitet sein, die in Papierform oder in elektronischer Form ausgestellt wird. Deshalb sollten zusätzlich zu den Anforderungen in Titel II Kapitel VII der Verordnung (EU) 2017/625 gemeinsame Anforderungen für die Ausstellung amtlicher Bescheinigungen in beiden Formen festgelegt werden.
- (4) Musterbescheinigungen sind im elektronischen System TRACES enthalten, das durch die Entscheidung 2003/623/EG <sup>(2)</sup> der Kommission eingerichtet wurde, um die Verwaltungsverfahren an den Unionsgrenzen zu erleichtern und zu beschleunigen und eine elektronische Kommunikation zwischen den zuständigen Behörden zu ermöglichen, was dazu beitragen kann, betrügerische und irreführende Praktiken im Zusammenhang mit den amtlichen Bescheinigungen zu verhindern.
- (5) Seit 2003 hat sich die Computertechnologie beträchtlich weiterentwickelt, und im TRACES-System wurden Änderungen zur Verbesserung der Qualität, der Verarbeitung und der Sicherheit des Datenaustauschs vorgenommen. Daher sollten das Format der Musterbescheinigungen und die in dieser Verordnung enthaltenen Erläuterungen zum Ausfüllen der Bescheinigungen an das TRACES-System angepasst werden, beispielsweise durch die Verwendung mehrerer Codes der Kombinierten Nomenklatur (KN) oder die Rückverfolgbarkeit von Dreiecksgeschäften, wenn das Versandland nicht das Ursprungsland der Sendung ist.
- (6) Nach Artikel 133 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/625 wird das TRACES-System in das Informationsmanagementsystem für amtliche Kontrollen (Information Management System for Official Controls, IMSOC) integriert. Die Muster der Gesundheitsbescheinigungen in dieser Verordnung sollten daher an das IMSOC angepasst werden.
- (7) Nach Artikel 90 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 kann die Kommission mittels Durchführungsrechtsakten die Verfahren für die Ausstellung von Ersatzbescheinigungen festlegen.

<sup>(1)</sup> ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1.

<sup>(2)</sup> Entscheidung 2003/623/EG der Kommission vom 19. August 2003 über die Entwicklung eines integrierten EDV-Systems für das Veterinärwesen (TRACES) (AbI. L 216 vom 28.8.2003, S. 58).

- (8) Zur Vermeidung falscher und missbräuchlicher Verwendungen ist es wichtig festzulegen, in welchen Fällen eine Ersatzbescheinigung ausgestellt werden kann und welche Anforderungen diese erfüllen muss. Ersatzbescheinigungen sollten nur dann ausgestellt werden, wenn ein offensichtlicher Verwaltungsfehler wie ein Zahlendreher in der Container- oder Plombennummer oder ein Schreibfehler in einer Anschrift oder der Beschreibung der Ware vorliegt.
- (9) Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 schreibt vor, dass Sendungen mit bestimmten Tieren und Waren von einer amtlichen Bescheinigung, einer amtlichen Attestierung oder einem anderen Nachweis, dass die Sendung die geltenden Anforderungen in Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung erfüllt, begleitet sein müssen.
- (10) Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/625 der Kommission <sup>(3)</sup> enthält eine Liste von für den menschlichen Verzehr bestimmten Waren und Tieren, insbesondere Erzeugnissen tierischen Ursprungs, lebenden Insekten sowie Sprossen und Samen für die Erzeugung von Sprossen, die beim Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von einer amtlichen Bescheinigung begleitet sein müssen. Um die amtlichen Kontrollen beim Eingang in die Union zu erleichtern, sollten Muster der amtlichen Bescheinigungen für diese für den menschlichen Verzehr bestimmten Waren und Tiere gemäß Artikel 90 Absatz 1 Buchstabe a und Artikel 126 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 festgelegt werden.
- (11) Die zum Nachweis der Genusstauglichkeit erforderlichen Musterbescheinigungen sind bisher in verschiedenen Rechtsakten enthalten. Diese Musterbescheinigungen sollten in einem einzigen Rechtsakt mit Verweis auf die jeweiligen Rechtsakte konsolidiert werden.
- (12) Für die zum Nachweis der Tiergesundheit ausgestellten Bescheinigungen für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs werden gemeinsame Musterbescheinigungen verwendet. Die Anforderungen an die Bescheinigung der Tiergesundheit sollten bis zum 21. April 2021 überarbeitet werden; an dem Tag tritt die Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(4)</sup> in Kraft. Die gemeinsamen Musterbescheinigungen sollten bis zur Überarbeitung beibehalten werden.
- (13) Aus Gründen der Harmonisierung und der Klarheit sollten die in der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission <sup>(5)</sup>, der Verordnung (EU) Nr. 211/2013 der Kommission <sup>(6)</sup> und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 der Kommission <sup>(7)</sup> enthaltenen Musterbescheinigungen in die vorliegende Verordnung übernommen werden. Danach sollten die Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und die Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 entsprechend geändert werden, und die Verordnung (EU) Nr. 211/2013 sollte aufgehoben werden.
- (14) Um die Einhaltung der EU-Anforderungen leichter überprüfen zu können, erscheint es zweckmäßig, weitere neue Mustergesundheitsbescheinigungen für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von ausgelassenen tierischen Fetten und Grieben, Insekten und Reptilienfleisch aufzunehmen. Solche Musterbescheinigungen helfen auch den zuständigen Behörden in Drittländern, sich mit den Anforderungen der EU vertraut zu machen, und erleichtern damit den Eingang von tierischen Fetten und Grieben, Insekten und Reptilienfleisch in die Union.
- (15) Nach Artikel 90 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2017/625 kann die Kommission mittels Durchführungsrechtsakten Bestimmungen für das Format der Dokumente festlegen, die die Tiere und Waren nach der Durchführung amtlicher Kontrollen begleiten müssen. Nach Artikel 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission <sup>(8)</sup> müssen solche Gesundheitsbescheinigungen Tiere nach der Schlacht tierischer Untersuchung im Herkunftsbetrieb zum Schlachtbetrieb begleiten. Das Format dieser Bescheinigungen sollte daher in der vorliegenden Verordnung festgelegt werden.

<sup>(3)</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2019/625 der Kommission vom 4. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union (siehe Seite 18 dieses Amtsblatts).

<sup>(4)</sup> Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. März 2016 zu Tierseuchen und zur Änderung und Aufhebung einiger Rechtsakte im Bereich der Tiergesundheit („Tiergesundheitsrecht“) (ABl. L 84 vom 31.3.2016, S. 1).

<sup>(5)</sup> Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27).

<sup>(6)</sup> Verordnung (EU) Nr. 211/2013 der Kommission vom 11. März 2013 über die Anforderungen an die Bescheinigung für die Einfuhr von Sprossen und von Samen zur Erzeugung von Sprossen in die Union (ABl. L 68 vom 12.3.2013, S. 26).

<sup>(7)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 der Kommission vom 28. April 2016 zur Erstellung der Listen der Drittländer, Teile von Drittländern und Gebiete, aus denen die Mitgliedstaaten die Verbringung bestimmter Erzeugnisse tierischen Ursprungs für den menschlichen Verzehr in die Union zulassen, zur Festlegung der Bescheinigungsanforderungen, zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und zur Aufhebung der Entscheidung 2003/812/EG (ABl. L 126 vom 14.5.2016, S. 13).

<sup>(8)</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates (siehe Seite 1 dieses Amtsblatts).

- (16) Im Fall von Notschlachtungen außerhalb des Schlachtbetriebs sollte aus Gründen der Harmonisierung und der Klarheit in dieser Verordnung eine Musterbescheinigung für die vom (amtlichen) Tierarzt bzw. der (amtlichen) Tierärztin auszustellende Erklärung gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VI Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(9)</sup> festgelegt werden.
- (17) Da die Verordnung (EU) 2017/625 ab dem 14. Dezember 2019 gilt, sollte die vorliegende Verordnung ab demselben Zeitpunkt gelten.
- (18) Es sollte eine Übergangsfrist vorgesehen werden, um Sendungen mit Tieren und Waren zu berücksichtigen, die gegebenenfalls vor Geltungsbeginn der vorliegenden Verordnung versandt und bescheinigt wurden.
- (19) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### Artikel 1

### Gegenstand und Anwendungsbereich

- (1) Diese Verordnung legt Folgendes fest:
- Bestimmungen für die einheitliche Anwendung der Artikel 88 und 89 der Verordnung (EU) 2017/625 betreffend die Unterzeichnung und Ausstellung der amtlichen Bescheinigungen und die Garantien für die Zuverlässigkeit amtlicher Bescheinigungen, um die Anforderungen von Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der genannten Verordnung zu erfüllen;
  - Anforderungen an die Muster amtlicher Bescheinigungen, die nicht über das IMSOC übermittelt werden;
  - Anforderungen an die Muster amtlicher Bescheinigungen, die über das IMSOC übermittelt werden;
  - Anforderungen an Ersatzbescheinigungen.
- (2) Diese Verordnung legt außerdem Folgendes fest:
- Muster amtlicher Bescheinigungen für den Eingang von Tieren, Erzeugnissen tierischen Ursprungs, zusammengesetzten Erzeugnissen, Zuchtmaterial und tierischen Nebenprodukten in die Union sowie Erläuterungen zum Ausfüllen dieser Bescheinigungen;
  - spezielle Muster amtlicher Bescheinigungen für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen folgender Tiere und Waren für den menschlichen Verzehr:
    - Erzeugnisse tierischen Ursprungs, für die solche Bescheinigungen gemäß Artikel 13 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 erforderlich sind;
    - lebende Insekten;
    - Sprossen und Samen für die Erzeugung von Sprossen;
  - Muster amtlicher Bescheinigungen für Schlachttieruntersuchungen im Herkunftsbetrieb und für Notschlachtungen außerhalb des Schlachtbetriebs.

#### Artikel 2

### Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die folgenden Begriffsbestimmungen:

- „Inverkehrbringen“ bezeichnet das Inverkehrbringen gemäß der Definition in Artikel 3 Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(10)</sup>;

<sup>(9)</sup> Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55).

<sup>(10)</sup> Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).

2. „Sprossen“ bezeichnet Sprossen gemäß der Definition in Artikel 2 Buchstabe a der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 208/2013 der Kommission <sup>(1)</sup>;
3. „Schlachtbetrieb“ bezeichnet einen Schlachthof gemäß der Definition in Anhang I Nummer 1.16 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
4. „frisches Fleisch“ bezeichnet frisches Fleisch gemäß der Definition in Anhang I Nummer 1.10 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
5. „Fleisch“ bezeichnet Fleisch gemäß der Definition in Anhang I Nummer 1.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
6. „Geflügel“ bezeichnet Geflügel gemäß der Definition in Anhang I Nummer 1.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
7. „frei lebendes Wild“ bezeichnet frei lebendes Wild gemäß der Definition in Anhang I Nummer 1.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
8. „Eier“ bezeichnet Eier gemäß der Definition in Anhang I Nummer 5.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
9. „Eiprodukte“ bezeichnet Eiprodukte gemäß der Definition in Anhang I Nummer 7.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
10. „Fleischzubereitungen“ bezeichnet Fleischzubereitungen gemäß der Definition in Anhang I Nummer 1.15 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
11. „Fleischerzeugnisse“ bezeichnet Fleischerzeugnisse gemäß der Definition in Anhang I Nummer 7.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
12. „bearbeitete Mägen, Blasen und Därme“ bezeichnet bearbeitete Mägen, Blasen und Därme gemäß der Definition in Anhang I Nummer 7.9 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
13. „Muscheln“ bezeichnet Muscheln gemäß der Definition in Anhang I Nummer 2.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
14. „Fischereierzeugnisse“ bezeichnet Fischereierzeugnisse gemäß der Definition in Anhang I Nummer 3.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
15. „Rohmilch“ bezeichnet Rohmilch gemäß der Definition in Anhang I Nummer 4.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
16. „Milcherzeugnisse“ bezeichnet Milcherzeugnisse gemäß der Definition in Anhang I Nummer 7.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
17. „Kolostrum“ bezeichnet Kolostrum gemäß der Definition in Anhang III Abschnitt IX Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
18. „Erzeugnisse auf Kolostrumbasis“ bezeichnet Erzeugnisse auf Kolostrumbasis gemäß der Definition in Anhang III Abschnitt IX Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
19. „Froschschenkel“ bezeichnet Froschschenkel gemäß der Definition in Anhang I Nummer 6.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
20. „Schnecken“ bezeichnet Schnecken gemäß der Definition in Anhang I Nummer 6.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
21. „ausgelassene tierische Fette“ bezeichnet ausgelassene tierische Fette gemäß der Definition in Anhang I Nummer 7.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
22. „Grieben“ bezeichnet Grieben gemäß der Definition in Anhang I Nummer 7.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
23. „Gelatine“ bezeichnet Gelatine gemäß der Definition in Anhang I Nummer 7.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
24. „Kollagen“ bezeichnet Kollagen gemäß der Definition in Anhang I Nummer 7.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
25. „Honig“ bezeichnet Honig gemäß der Definition in Anhang II Teil IX Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup>;

<sup>(1)</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 208/2013 der Kommission vom 11. März 2013 über die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Sprossen und von Samen zur Erzeugung von Sprossen (ABl. L 68 vom 12.3.2013, S. 16).

<sup>(2)</sup> Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).

26. „Imkereierzeugnisse“ bezeichnet Bienenzuchterzeugnisse gemäß der Definition in Anhang II Teil IX Nummer 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013;
27. „Reptilienfleisch“ bezeichnet Reptilienfleisch gemäß der Definition in Artikel 2 Nummer 16 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625;
28. „Insekten“ bezeichnet Insekten gemäß der Definition in Artikel 2 Nummer 17 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625;
29. „Kühlschiff“ bezeichnet ein Kühlschiff gemäß der Definition in Artikel 2 Nummer 26 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625;
30. „Gefrierschiff“ bezeichnet ein Gefrierschiff gemäß der Definition in Anhang I Nummer 3.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
31. „Fabrikschiff“ bezeichnet ein Fabrikschiff gemäß der Definition in Anhang I Nummer 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
32. „Erzeugungsgebiet“ bezeichnet ein Erzeugungsgebiet gemäß der Definition in Anhang I Nummer 2.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
33. „Versandzentrum“ bezeichnet ein Versandzentrum gemäß der Definition in Anhang I Nummer 2.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
34. „Separatorenfleisch“ bezeichnet Separatorenfleisch gemäß der Definition in Anhang I Nummer 1.14 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
35. „Wildbearbeitungsbetrieb“ bezeichnet einen Wildbearbeitungsbetrieb gemäß der Definition in Anhang I Nummer 1.18 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
36. „Zerlegungsbetrieb“ bezeichnet einen Zerlegungsbetrieb gemäß der Definition in Anhang I Nummer 1.17 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
37. „Farmwild“ bezeichnet Farmwild gemäß der Definition in Anhang I Nummer 1.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

### Artikel 3

#### **Anforderungen an die Muster amtlicher Bescheinigungen, die nicht über das IMSOC übermittelt werden**

Für die Muster amtlicher Bescheinigungen für Tiere, tierische Erzeugnisse, zusammengesetzte Erzeugnisse, Zuchtmaterial, tierische Nebenprodukte, Sprossen und Samen für die Erzeugung von Sprossen aus Drittländern oder Drittlandsgebieten, die nach Maßgabe von Rechtsvorschriften der Union für den Eingang in die Union benötigt und nicht über das IMSOC übermittelt werden, gelten folgende Anforderungen:

1. Die Bescheinigung muss neben der Unterschrift des/der Bescheinigungsbefugten mit einem amtlichen Stempel versehen sein. Die Unterschrift muss sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen. Diese Anforderung gilt auch für Stempel, bei denen es sich nicht um Prägestempel oder Wasserzeichen handelt.
2. Nicht zutreffende Passagen in einer Musterbescheinigung werden von dem/der Bescheinigungsbefugten durchgestrichen und mit seinen/ihren Initialen und einem Stempel versehen oder vollständig aus der Bescheinigung entfernt.
3. Die Bescheinigung besteht aus
  - a) einem einzigen Blatt Papier oder
  - b) mehreren fest miteinander verbundenen Seiten, die eine Einheit bilden, oder
  - c) mehreren aufeinanderfolgenden Seiten, deren Nummerierung kenntlich macht, dass es sich jeweils um eine bestimmte Seite einer endlichen Reihe handelt.
4. Wenn die Bescheinigung aus mehreren aufeinanderfolgenden Seiten besteht, ist jede Seite mit dem einmaligen Code gemäß Artikel 89 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 sowie mit der Unterschrift des/der Bescheinigungsbefugten und dem amtlichen Stempel zu versehen.
5. Die Bescheinigung wird ausgestellt, bevor die dazugehörige Sendung die Kontrolle der die Bescheinigung ausstellenden zuständigen Behörden des Drittlandes verlässt.

#### Artikel 4

##### **Anforderungen an die Muster amtlicher Bescheinigungen, die über das IMSOC übermittelt werden**

- (1) Die Muster amtlicher Bescheinigungen für den Eingang von Tieren, Erzeugnissen tierischen Ursprungs, zusammengesetzten Erzeugnissen, Zuchtmaterial und tierischen Nebenprodukten aus Drittländern oder Drittlandsgebieten, die über das IMSOC übermittelt werden, basieren auf dem Muster der amtlichen Bescheinigung gemäß Anhang I.
- (2) Teil II des Musters der in Absatz 1 genannten amtlichen Bescheinigungen enthält die speziellen Genusstauglichkeitsgarantien und die erforderlichen Angaben gemäß Teil II der betreffenden Muster amtlicher Bescheinigungen für Tiere, tierische Erzeugnisse, zusammengesetzte Erzeugnisse, Zuchtmaterial, tierische Nebenprodukte, Sprossen und Samen für die Erzeugung von Sprossen aus Drittländern oder Drittlandsgebieten, die nach Maßgabe von Rechtsvorschriften der Union für den Eingang in die Union benötigt werden.
- (3) Die amtliche Bescheinigung wird über das IMSOC übermittelt, bevor die dazugehörige Sendung die Kontrolle der die Bescheinigung ausstellenden zuständigen Behörden des Drittlandes verlässt.
- (4) Die in diesem Artikel festgelegten Anforderungen lassen die Bestimmungen zu Art, Inhalt und Format der amtlichen Bescheinigungen oder Attestierungen gemäß Artikel 73 Absatz 2 Buchstaben b und c und Artikel 129 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 unberührt.

#### Artikel 5

##### **Ersatzbescheinigungen**

- (1) Die zuständigen Behörden dürfen nur dann eine Ersatzbescheinigung ausstellen, wenn die Originalbescheinigung Verwaltungsfehler aufweist oder das Original beschädigt oder verloren gegangen ist.
- (2) In der Ersatzbescheinigung werden keine Änderungen an den in der Originalbescheinigung enthaltenen Angaben zur Identifizierung, zur Rückverfolgbarkeit und zu den Gesundheitsgarantien der Sendung vorgenommen.
- (3) Außerdem muss die Ersatzbescheinigung
  - a) klar erkennbar auf den einmaligen Code gemäß Artikel 89 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 und das Datum der Ausstellung des Originals verweisen und deutlich darauf hinweisen, dass sie die Originalbescheinigung ersetzt;
  - b) mit einer neuen Bescheinigungsnummer versehen sein, die sich von der des Originals unterscheidet;
  - c) mit dem Datum ihrer Ausstellung anstelle des Datums der Ausstellung des Originals versehen sein und
  - d) den zuständigen Behörden im Original vorgelegt werden, ausgenommen elektronische Ersatzbescheinigungen, die über das IMSOC übermittelt werden.

#### Artikel 6

##### **Erläuterungen zum Ausfüllen der amtlichen Musterbescheinigungen**

Die in den Artikeln 12, 13 und 15 bis 27 genannten amtlichen Musterbescheinigungen werden nach den Erläuterungen in Anhang II ausgefüllt.

#### Artikel 7

##### **Muster der amtlichen Bescheinigungen für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von frischem Fleisch von Huftieren**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, sind die Muster der amtlichen Bescheinigungen „BOV“, „OVI“, „POR“, „EQU“, „RUF“, „RUW“, „SUF“, „SUW“ und „EQW“ in Anhang II Teil 2 der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission<sup>(13)</sup> für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von frischem Fleisch von Huftieren zu verwenden.

<sup>(13)</sup> Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission vom 12. März 2010 zur Erstellung von Listen der Drittländer, Gebiete und Teile davon, aus denen das Verbringen bestimmter Tiere und bestimmten frischen Fleisches in die Europäische Union zulässig ist, und zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 73 vom 20.3.2010, S. 1).

*Artikel 8***Muster der amtlichen Bescheinigungen für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Geflügel, Laufvögeln und Wildvögeln sowie Eiern und Eiprodukten**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, sind die Muster der amtlichen Bescheinigungen „POU“, „POU-MI/MSM“, „RAT“, „RAT-MI/MSM“, „WGM“, „WGM-MI/MSM“, „E“ und „EP“ in Anhang I Teil 2 der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 der Kommission<sup>(14)</sup> für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Fleisch von Geflügel, Laufvögeln und Wildgeflügel, Eiern und Eiprodukten zu verwenden.

*Artikel 9***Muster der amtlichen Bescheinigungen für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Fleisch von wildlebenden Hasenartigen, bestimmten wildlebenden Landsäugetieren und Nutzkaninchen**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, sind die Muster der amtlichen Bescheinigungen „WL“, „WM“ und „RM“ in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 119/2009 der Kommission<sup>(15)</sup> für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Fleisch von wildlebenden Hasenartigen, bestimmten wildlebenden Landsäugetieren und Nutzkaninchen zu verwenden.

*Artikel 10***Muster der amtlichen Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Fleischzubereitungen**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang II der Entscheidung 2000/572/EG der Kommission<sup>(16)</sup> für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Fleischzubereitungen zu verwenden.

*Artikel 11***Muster der amtlichen Bescheinigungen für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von bestimmten Fleischerzeugnissen und behandelten Mägen, Blasen und Därmen**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III der Entscheidung 2007/777/EG der Kommission<sup>(17)</sup> für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von bestimmten Fleischerzeugnissen und behandelten Mägen, Blasen und Därmen zu verwenden. Für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Tierdärmen ist jedoch die Veterinärbescheinigung gemäß Anhang I A der Entscheidung 2003/779/EG<sup>(18)</sup> der Kommission zu verwenden.

*Artikel 12***Muster der amtlichen Bescheinigungen für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von lebenden Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach Artikel 88, 89 und Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil I Kapitel A der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von lebenden Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren

<sup>(14)</sup> Verordnung (EG) Nr. 798/2008 der Kommission vom 8. August 2008 zur Erstellung einer Liste von Drittländern, Gebieten, Zonen und Kompartimenten, aus denen die Einfuhr von Geflügel und Geflügelerzeugnissen in die Gemeinschaft und ihre Durchfuhr durch die Gemeinschaft zugelassen ist, und zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 226 vom 23.8.2008, S. 1).

<sup>(15)</sup> Verordnung (EG) Nr. 119/2009 der Kommission vom 9. Februar 2009 zur Erstellung einer Liste von Drittländern und Teilen von Drittländern für die Einfuhr von Fleisch von wildlebenden Hasenartigen, bestimmten wildlebenden Landsäugetieren und Nutzkaninchen in die Gemeinschaft und für die Durchfuhr derartiger Fleischs durch die Gemeinschaft sowie zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 39 vom 10.2.2009, S. 12).

<sup>(16)</sup> Entscheidung 2000/572/EG der Kommission vom 8. September 2000 zur Festlegung der Veterinärbedingungen und der Veterinärbescheinigungen für die Einfuhr von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen aus Drittländern (ABl. L 240 vom 23.9.2000, S. 19).

<sup>(17)</sup> Entscheidung 2007/777/EG der Kommission vom 29. November 2007 zur Festlegung der Tiergesundheits- und Hygienebedingungen und der Musterveterinärbescheinigungen für die Einfuhr bestimmter Fleischerzeugnisse und behandelter Mägen, Blasen und Därme für den menschlichen Verzehr aus Drittländern sowie zur Aufhebung der Entscheidung 2005/432/EG (ABl. L 312 vom 30.11.2007, S. 49).

<sup>(18)</sup> Entscheidung 2003/779/EG der Kommission vom 31. Oktober 2003 zur Festlegung der Veterinärbedingungen und des Veterinärzeugnisses für die Einfuhr von Tierdärmen aus Drittländern (ABl. L 285 vom 1.11.2003, S. 38).

und Meeresschnecken zu verwenden. Für den Eingang in die Union und das Inverkehrbringen von verarbeiteten Muscheln der Art *Acanthocardia tuberculatum* ist der im ersten Satz bezeichneten Bescheinigung das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil I Kapitel B der vorliegenden Verordnung beizufügen.

#### Artikel 13

##### **Muster der amtlichen Bescheinigungen für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen**

(1) Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil II Kapitel A der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen zu verwenden.

(2) Im Fall von Fischereierzeugnissen, die von Schiffen unter der Flagge eines Mitgliedstaats gefangen und mit oder ohne Lagerung in Drittländern umgeladen werden, ist das Muster der Bescheinigung in Anhang III Teil II Kapitel B der vorliegenden Verordnung zu verwenden.

(3) Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der vom Kapitän zu unterzeichnenden amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil II Kapitel C der vorliegenden Verordnung zu verwenden, wenn Fischereierzeugnisse gemäß Artikel 11 Absatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 von einem Kühlschiff, Gefrierschiff oder Fabrikschiff direkt eingeführt werden.

#### Artikel 14

##### **Muster der amtlichen Bescheinigungen für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Rohmilch, Kolostrum, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, sind die Muster der amtlichen Bescheinigungen „Milk-RM“, „Milk-RMP“, „Milk-HTB“, „Milk-HTC“ und „Colostrum-C/CBP“ in Anhang II Teil 2 der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 der Kommission<sup>(19)</sup> für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Rohmilch, Kolostrum, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis zu verwenden.

#### Artikel 15

##### **Muster der amtlichen Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von gekühlten, gefrorenen oder zubereiteten Froschschenkeln für den menschlichen Verzehr**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil III der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von gekühlten, gefrorenen oder zubereiteten Froschschenkeln zu verwenden.

#### Artikel 16

##### **Muster der amtlichen Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von gekühlten, gefrorenen, ausgelösten, gegarten, zubereiteten oder haltbar gemachten Schnecken für den menschlichen Verzehr**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil IV der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von gekühlten, gefrorenen, ausgelösten, gegarten, zubereiteten oder haltbar gemachten Schnecken für den menschlichen Verzehr zu verwenden.

<sup>(19)</sup> Verordnung (EU) Nr. 605/2010 der Kommission vom 2. Juli 2010 zur Festlegung der Veterinärbedingungen und Veterinärbescheinigungen für das Verbringen von Rohmilch, Milcherzeugnissen, Kolostrum und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis zum menschlichen Verzehr in die Europäische Union (ABl. L 175 vom 10.7.2010, S. 1).

*Artikel 17***Muster der amtlichen Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von ausgelassenen tierischen Fetten und Grieben für den menschlichen Verzehr**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil V der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von ausgelassenen tierischen Fetten und Grieben für den menschlichen Verzehr zu verwenden.

*Artikel 18***Muster der amtlichen Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Gelatine für den menschlichen Verzehr**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil VI der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Gelatine für den menschlichen Verzehr zu verwenden.

*Artikel 19***Muster der amtlichen Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Kollagen für den menschlichen Verzehr**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil VII der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Kollagen für den menschlichen Verzehr zu verwenden.

*Artikel 20***Muster der amtlichen Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen für den menschlichen Verzehr**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil VIII der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen für den menschlichen Verzehr zu verwenden.

*Artikel 21***Muster der amtlichen Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von behandelten Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen für den menschlichen Verzehr**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil IX der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von behandelten Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen für den menschlichen Verzehr zu verwenden.

*Artikel 22***Muster der amtlichen Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Honig und anderen Imkereierzeugnissen für den menschlichen Verzehr**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil X der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Honig und anderen Imkereierzeugnissen für den menschlichen Verzehr zu verwenden.

*Artikel 23***Muster der amtlichen Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen der hochverarbeiteten Erzeugnisse Chondroitinsulfat, Hyaluronsäure, andere hydrolysierte Knorpelprodukte, Chitosan, Glucosamin, Lab, Hausenblase und Aminosäuren für den menschlichen Verzehr**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach Artikel 88, 89 und Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil XI der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen der hochverarbeiteten Erzeugnisse Chondroitinsulfat, Hyaluronsäure, andere hydrolysierte Knorpelprodukte, Chitosan, Glucosamin, Lab, Hausenblase und Aminosäuren für den menschlichen Verzehr zu verwenden.

*Artikel 24***Muster der amtlichen Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Reptilienfleisch für den menschlichen Verzehr**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil XII der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Reptilienfleisch für den menschlichen Verzehr zu verwenden.

*Artikel 25***Muster der amtlichen Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Insekten für den menschlichen Verzehr**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil XIII der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Insekten für den menschlichen Verzehr zu verwenden.

*Artikel 26***Muster der amtlichen Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen anderer Erzeugnisse tierischen Ursprungs für den menschlichen Verzehr, die nicht unter die Artikel 7 bis 25 fallen**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach Artikel 88, 89 und Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil XIV der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen anderer Erzeugnisse tierischen Ursprungs für den menschlichen Verzehr, die nicht unter die Artikel 7 bis 25 dieser Verordnung fallen, zu verwenden.

*Artikel 27***Muster der amtlichen Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Sprossen und von Samen zur Erzeugung von Sprossen**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang III Teil XV der vorliegenden Verordnung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von Sprossen und von Samen zur Erzeugung von Sprossen zu verwenden.

*Artikel 28***Muster der amtlichen Bescheinigung für Schlachtieruntersuchungen im Herkunftsbetrieb**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/624 zu erfüllen, sind die Muster der amtlichen Bescheinigungen in Anhang IV der vorliegenden Verordnung zu verwenden, wenn Schlachtieruntersuchungen im Herkunftsbetrieb gemäß den Artikeln 5 und 6 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 durchgeführt werden.

*Artikel 29***Muster der amtlichen Bescheinigung für Notschlachtungen außerhalb des Schlachtbetriebs**

Um die Bescheinigungsanforderungen nach den Artikeln 88 und 89 sowie Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 zu erfüllen, ist das Muster der amtlichen Bescheinigung in Anhang V der vorliegenden Verordnung zu verwenden, wenn Notschlachtungen außerhalb des Schlachtbetriebs gemäß Artikel 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 durchgeführt werden.

*Artikel 30***Änderungen der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005**

Die Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 6 wird gestrichen;
2. Anhang VI wird gestrichen.

*Artikel 31***Änderungen der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759**

Die Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 2 wird gestrichen;
2. Anhang II wird gestrichen.

*Artikel 32***Aufhebung**

Die Verordnung (EU) Nr. 211/2013 wird aufgehoben. Bezugnahmen auf die Verordnung (EU) Nr. 211/2013 gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung nach der Entsprechungstabelle in Anhang VI.

*Artikel 33***Übergangsbestimmungen**

Sendungen mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs, denen die jeweiligen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005, der Verordnung (EU) Nr. 211/2013 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 ausgestellten Bescheinigungen beiliegen, können bis zum 13. März 2020 zum Eingang in die Union zugelassen werden, sofern die betreffende Bescheinigung vor dem 14. Dezember 2019 unterzeichnet wurde.

Bis zum 13. März 2020 können Sendungen mit ausgelassenen tierischen Fetten und Grießen zum Eingang in die Union zugelassen werden, wenn die Bescheinigung für Fleischerzeugnisse in Anhang III der Entscheidung 2007/777/EG verwendet wurde, und Sendungen mit Reptilienfleisch, Insekten und anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs gemäß Artikel 26 können ohne die in Anhang III der vorliegenden Verordnung festgelegte Bescheinigung zum Eingang in die Union zugelassen werden.

*Artikel 34***Inkrafttreten und Geltungsbeginn**

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

Sie gilt ab dem 14. Dezember 2019.

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

Brüssel, den 8. April 2019

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
Jean-Claude JUNCKER

---

## ANHANG I

**MUSTER AMTLICHER BESCHEINIGUNGEN FÜR DEN EINGANG VON TIEREN, ERZEUGNISSEN  
TIERISCHEN URSPRUNGS, ZUSAMMENGESETZTEN ERZEUGNISSEN, ZUCHTMATERIAL UND  
TIERISCHEN NEBENPRODUKTEN IN DIE UNION**

LAND				Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU				
<b>Teil I: Angaben zur Sendung</b>	I.1. Absender/Ausführer Name			I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a IMSOC-Bezugsnr.		
	Anschritt			I.3. Zuständige oberste Behörde				
	Tel.-Nr.			I.4. Zuständige örtliche Behörde				
	I.5. Empfänger/Einführer Name			I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name				
	Anschritt			Anschritt				
	Postleitzahl			Postleitzahl				
	Tel.-Nr.							
	I.7. Ursprungsland	ISO	I.8. Ursprungsregion	Code	I.9. Bestim- mungsland	ISO	I.10. Bestim- mungsregion	Code
	I.11. Versandort  Name Anschritt		Zulassungsnummer		I.12. Bestimmungsort  Name Anschritt			
	I.13. Verladeort				I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports			
I.15. Transportmittel  Flugzeug <input type="checkbox"/>		Schiff <input type="checkbox"/>		Andere <input type="checkbox"/>		I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle		
Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>		Eisenbahn <input type="checkbox"/>				I.17. Begleitdokumente  Art Nr.		
Kennzeichnung:								
I.18. Beförderungsbedin- gungen  Umgebungs- temperatur <input type="checkbox"/>		Gekühlt <input type="checkbox"/>		Gefroren <input type="checkbox"/>				
I.19. Container-/Plombennummer								

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert für/als								
Konservenindustrie	<input type="checkbox"/>	Mast	<input type="checkbox"/>	Technische Verwendung	<input type="checkbox"/>	Handelsmuster	<input type="checkbox"/>	
Tierfutter	<input type="checkbox"/>	Quarantäne	<input type="checkbox"/>	Pharmazeutische Verwendung	<input type="checkbox"/>	Zirkus/Ausstellung	<input type="checkbox"/>	
Lebensmittel	<input type="checkbox"/>	Weiterverarbeitung	<input type="checkbox"/>	Zugelassene Einrichtung	<input type="checkbox"/>	Heimtiere	<input type="checkbox"/>	
Zucht/Nutzung	<input type="checkbox"/>	Schlachtung	<input type="checkbox"/>	Umsetzung	<input type="checkbox"/>	Andere	<input type="checkbox"/>	
Aufstockung von Wildbeständen	<input type="checkbox"/>	Künstliche Reproduktion	<input type="checkbox"/>	Registrierte Equiden	<input type="checkbox"/>			
I.21. Zur Durchfuhr			<input type="checkbox"/>	I.22. Für den Binnenmarkt				<input type="checkbox"/>
Drittland ISO				Endgültige Einfuhr				<input type="checkbox"/>
				Wiedereinfuhr				<input type="checkbox"/>
				Vorübergehende Verwendung				<input type="checkbox"/>
I.23. Anzahl Packstücke		I.24. Menge						
		Gesamtanzahl		Gesamtnettogewicht (kg)		Gesamtbruttogewicht (kg)		
I.25. Beschreibung der Ware								
Nr. Code und KN-Bezeichnung								
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)		Rasse/Kategorie		Identifizierungssystem		Kennnummer		
Alter		Geschlecht		Menge		Prüfung		
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)		Art der Ware				Art der Behandlung		
Zone Schlachtbetrieb		Herstellungsbetrieb				Kühlager		
Endverbraucher Anzahl Packstücke		Nettogewicht		Chargen-Nr.		Art der Verpackung		
<input type="checkbox"/>								
Stempel				Unterschrift				

LAND

Musterbescheinigung (\*\*)

Teil II: Bescheinigung	II. Gesundheitsinformationen (*)	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b. IMSOC-Bezugsnr.
Bescheinigungsbefugte/r			
Name (in Großbuchstaben)		Qualifikation und Amtsbezeichnung	
Datum		Unterschrift	
Stempel			

(\*) Zu erfüllende Gesundheitsanforderungen spezifizieren.

(\*\*) Durch den Titel der jeweiligen Musterbescheinigung ersetzen.

## ANHANG II

**ERLÄUTERUNGEN ZUM AUSFÜLLEN DER MUSTER AMTLICHER BESCHEINIGUNGEN FÜR DEN EINGANG VON TIEREN, ERZEUGNISSEN TIERISCHEN URSPRUNGS, ZUSAMMENGESETZTEN ERZEUGNISSEN, ZUCHTMATERIAL UND TIERISCHEN NEBENPRODUKTEN IN DIE UNION****Allgemeines**

Bei zutreffenden Angaben ist das betreffende Kästchen anzukreuzen (X).

Mit „ISO“ ist hier stets der aus zwei Buchstaben bestehende internationale Ländercode nach ISO-Standard 3166 ALPHA-2 <sup>(1)</sup> gemeint.

In Feld I.15, I.18, I.20 und I.22 kann jeweils nur ein Kästchen angekreuzt werden.

Sollte sich nach der Ausstellung der Bescheinigung an den Angaben zum Empfänger, zur Eingangsgrenzkontrollstelle (GKS) oder zur Beförderung (Transportmittel oder Datum) etwas ändern, muss der für die Sendung verantwortliche Unternehmer die zuständige Behörde des Eingangsmitgliedstaates darüber informieren. Eine Ersatzbescheinigung muss für derartige Änderungen nicht beantragt werden.

**Teil I: Angaben zur Sendung**

Land: Name des Drittlandes, das die Bescheinigung ausstellt.

Feld I.1 Absender/Ausführer: Name und Anschrift (Straße, Ort und ggf. Region, Provinz oder Staat) der natürlichen oder juristischen Person, die die Sendung in einem Drittland aufgibt, außer bei Wiedereinfuhr von Sendungen, die ursprünglich aus der Europäischen Union stammen.

Feld I.2 Bezugsnummer der Bescheinigung: der obligatorische einmalige Code, den die zuständige Behörde des Drittlandes nach ihrem eigenen Schema vergibt. In jeder Bescheinigung, die nicht über das IMSOC übermittelt wird, muss dieses Feld ausgefüllt werden.

Feld I.2.a IMSOC-Bezugsnummer: der einmalige Code, der bei der Registrierung der Bescheinigung im IMSOC automatisch vergeben wird. Dieses Feld muss nicht ausgefüllt werden, wenn die Bescheinigung nicht über das IMSOC übermittelt wird.

Feld I.3 Zuständige oberste Behörde: Name der zentralen Behörde des Drittlandes, die die Bescheinigung ausstellt.

Feld I.4 Zuständige örtliche Behörde: falls zutreffend, Name der örtlichen Behörde des Drittlandes, die die Bescheinigung ausstellt.

Feld I.5 Empfänger/Einführer: Name und Anschrift der natürlichen oder juristischen Person im Mitgliedstaat bzw. im Fall der Durchfuhr im Drittland, für die die Sendung bestimmt ist. Im Fall der Durchfuhr von Sendungen durch die Europäische Union muss dieses Feld nicht ausgefüllt werden.

Feld I.6 Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer:

Name und Anschrift der Person in der Europäischen Union, die für die Gestellung der Sendung an der Grenzkontrollstelle verantwortlich ist und als Einführer oder im Namen des Einführers bei den zuständigen Behörden die erforderlichen Meldungen macht.

Bei Durchfuhr von Erzeugnissen durch die Europäische Union: Name und Anschrift müssen angegeben werden.

Bestimmte Tiere: Name und Anschrift müssen angegeben werden, soweit die maßgeblichen Rechtsvorschriften der Europäischen Union dies vorsehen.

Tiere und Erzeugnisse, die in Verkehr gebracht werden sollen: Angabe von Namen und Anschrift optional.

Feld I.7 Ursprungsland:

Bei Erzeugnissen: Name und ISO-Code des Landes, in dem die Waren erzeugt, hergestellt und verpackt wurden (mit Identitätskennzeichnung versehen).

<sup>(1)</sup> Ländernamen und Ländercodes unter: [http://www.iso.org/iso/country\\_codes/iso-3166-1\\_decoding\\_table.htm](http://www.iso.org/iso/country_codes/iso-3166-1_decoding_table.htm)

Bei Tieren: das Land, in dem sich die Tiere während des in der betreffenden Gesundheitsbescheinigung der Europäischen Union angegebenen Haltungszeitraums befanden. Bei Wiedereinfuhr registrierter Pferde in die Europäische Union gilt das Land, aus dem sie zuletzt versandt wurden, als Ursprungsland.

Ist an einem Handelsgeschäft mehr als ein Drittland beteiligt (Dreieckshandel), muss für jedes Ursprungsland eine separate Bescheinigung ausgefüllt werden.

Feld I.8 Ursprungsregion: im Fall von Tieren und Produkten anzugeben, die von Regionalisierungsmaßnahmen aufgrund einer Rechtsvorschrift der Europäischen Union betroffen sind. Die Codes zugelassener Regionen, Zonen oder Kompartimente sind gemäß der Definition in den maßgeblichen Rechtsvorschriften der Europäischen Union anzugeben.

Feld I.9 Bestimmungsland: Name und ISO-Code des Mitgliedstaats, für den die Tiere oder Erzeugnisse bestimmt sind.

Im Fall der Durchfuhr der Erzeugnisse sind Name und ISO-Code des Bestimmungsdrittlands anzugeben.

Feld I.10 Bestimmungsregion: siehe Feld I.8.

Feld I.11 Versandort: Name, Anschrift und ggf. durch Rechtsvorschriften der Europäischen Union vorgeschriebene Zulassungsnummer der Betriebe, aus denen die Tiere oder Erzeugnisse stammen.

Bei Tieren: ein landwirtschaftlicher Betrieb oder anderes amtlich überwachtes landwirtschaftliches, industrielles oder gewerbliches Unternehmen einschließlich Zoos, Vergnügungsparks, Wild- und Jagdhege, in denen Tiere üblicherweise gehalten oder aufgezogen werden.

Bei Zuchtmaterial: Besamungsstationen und Samendepots oder Embryo-Entnahmeeinheiten oder Embryo-Erzeugungseinheiten.

Bei anderen Erzeugnissen: jede Einheit einer Gesellschaft im Bereich Lebensmittel und tierische Nebenprodukte. Anzugeben ist nur der Betrieb, der die Produkte versendet. Ist an einem Handelsgeschäft mehr als ein Drittland beteiligt (Dreieckshandel), gilt der letzte Drittlandsbetrieb in der Ausfuhrkette, von dem aus die Sendung in die Europäische Union befördert wird, als Versandort.

Feld I.12 Bestimmungsort:

Außer im Fall der Lagerung von Erzeugnissen bei der Durchfuhr ist diese Angabe optional.

Beim Inverkehrbringen: der Ort, an dem die Tiere oder Erzeugnisse zur endgültigen Entladung angeliefert werden. Anzugeben sind Name, Anschrift und ggf. die Zulassungsnummer der Betriebe am Bestimmungsort.

Im Fall der Lagerung von Erzeugnissen bei der Durchfuhr: Name, Anschrift und Zulassungsnummer des Lagerhauses in einer Freizone, des Zolllagers oder des Schiffsausrüsters.

Feld I.13 Verladeort:

Bei Tieren: Name der Stadt oder des Ortes, wo die Tiere verladen werden, sowie bei vorheriger Sammlung Angaben zur offiziellen Tiersammelstelle.

Bei Erzeugnissen: Name der Stadt und Kategorie (z. B. Betrieb, Hafen oder Flughafen) des Ortes, an dem die Erzeugnisse endgültig in das Transportmittel zur Beförderung in die Europäische Union verladen werden. Bei Containern der Staat, in dem der Container zur endgültigen Beförderung in die Europäische Union in das Transportmittel verladen wird. Im Fall einer Fähre ist der Ort der Einschiffung des Lkw anzugeben.

Feld I.14 Datum und Uhrzeit des Abtransports:

Bei Tieren: Datum und Uhrzeit des voraussichtlichen Beförderungsbegins mit dem betreffenden Transportmittel (Flugzeug, Schiff, Eisenbahn oder Straßenfahrzeug).

Bei Erzeugnissen: Datum der Abfahrt des Transportmittels (Flugzeug, Schiff, Eisenbahn oder Straßenfahrzeug).

Feld I.15 Transportmittel: das Transportmittel, das das Versandland verlässt.

Transportmittel: Flugzeug, Schiff, Eisenbahn, Straßenfahrzeug oder andere. „Andere“ sind alle Transportmittel, die nicht unter die Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates <sup>(2)</sup> fallen.

<sup>(2)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates vom 22. Dezember 2004 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/432/EWG und 93/119/EG und der Verordnung (EG) Nr. 1255/97 (ABl. L 3 vom 5.1.2005, S. 1).

Kennzeichnung des Transportmittels: bei Flugzeugen Flugnummer, bei Schiffen Schiffsname(n), bei Eisenbahnen Zug- und Wagennummer, bei Straßenfahrzeugen Kennzeichen und ggf. auch Kennzeichen des Anhängers.

Bei Benutzung einer Fähre sind das Kennzeichen des Straßenfahrzeugs, ggf. das Kennzeichen des Anhängers, und der Name der vorgesehenen Fähre anzugeben.

Feld I.16 Eingangsgrenzkontrollstelle: Anzugeben sind der Name und die im IMSOC vergebene Kennnummer der Grenzkontrollstelle.

Feld I.17 Begleitdokumente:

Wenn einer Sendung andere Dokumente beigelegt werden wie eine CITES-Genehmigung, eine Genehmigung für invasive gebietsfremde Arten (IAS) oder ein Handelsdokument (z. B. Luftfrachtbriefnummer, Frachtbriefnummer oder Handelsnummer der Bahn oder des Straßenfahrzeugs), sind Art und Nummer der Dokumente anzugeben.

Feld I.18 Beförderungsbedingungen: Kategorie der während des Transports der Erzeugnisse vorgeschriebenen Temperatur (Umgebungstemperatur, gekühlt, gefroren). Nur eine Kategorie kann ausgewählt werden.

Feld I.19 Container-/Plombennummer: falls zutreffend, die betreffenden Nummern.

Die Containernummer ist anzugeben, wenn die Waren in geschlossenen Behältern transportiert werden.

Nur von amtlichen Plomben sind die Nummern anzugeben. Um eine amtliche Plombe handelt es sich, wenn sie unter Aufsicht der die Bescheinigung ausstellenden zuständigen Behörde am Lkw oder Eisenbahnwagen angebracht wird.

Feld I.20 Waren zertifiziert für/als: Anzugeben ist der Zweck des Inverkehrbringens der Tiere oder der geplanten Nutzung der Erzeugnisse gemäß den Angaben in der betreffenden Gesundheitsbescheinigung der Europäischen Union.

Futtermittel: betrifft nur tierische Nebenprodukte, die nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(3)</sup> als Tierfutter vorgesehen sind.

Zugelassene Einrichtung: Verbringung von Tieren zu einer zugelassenen Einrichtung, einem Institut oder einem Zentrum gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 92/65/EWG des Rates <sup>(4)</sup>.

Künstliche Reproduktion: betrifft nur Zuchtmaterial.

Zucht/Nutzung: Zucht- und Nutztiere einschließlich für Fischfarmen bestimmte Wassertiere.

Konservenindustrie: betrifft z. B. Thunfisch für die Konservenindustrie.

Zirkus/Ausstellung: eingetragene Zirkus- und Ausstellungstiere und Wassertiere für Aquarien und ähnliche Betriebe, nicht für den Weiterverkauf bestimmt.

Mast: betrifft nur Schafe und Ziegen.

Weiterverarbeitung: betrifft nur Erzeugnisse, die vor dem Inverkehrbringen weiterverarbeitet werden müssen.

Aufstockung von Wildbeständen: betrifft nur Wildtiere zur Bestandsaufstockung.

Lebensmittel: betrifft nur für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse, für die nach den Rechtsvorschriften der Europäischen Union eine Genusstauglichkeits- oder Veterinärbescheinigung vorgeschrieben ist.

Andere: andere Zwecke, die nicht in dieser Liste aufgeführt sind, z. B. für Angelgewässer bestimmte Wassertiere.

<sup>(3)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (ABl. L 300 vom 14.11.2009, S. 1).

<sup>(4)</sup> 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 (ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 54).

Heimtiere: gewerbliche Verbringung von Hunden, Katzen, Frettchen und Vögeln in die Union. Wassertiere zu Zierzwecken, die für Tierhandlungen oder für den Weiterverkauf in ähnlichen Betrieben bestimmt sind.

Pharmazeutische Verwendung: tierische Nebenprodukte, die gemäß Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 für den menschlichen Verzehr und als Tierfutter ungeeignet sind.

Quarantäne: gemäß der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 139/2013 der Kommission <sup>(5)</sup> für die Einfuhr bestimmter Vogelarten in die Union, der Richtlinie 92/65/EWG des Rates für fleischfressende Tiere, Primaten und Fledermäuse sowie der Richtlinie 2006/88/EG des Rates <sup>(6)</sup> für Tiere in Aquakultur.

Registrierte Equiden: gemäß der Richtlinie 2009/156/EG des Rates <sup>(7)</sup>.

Umsetzung: betrifft nur Tiere in Aquakultur.

Schlachtung: Tiere, die direkt oder über eine Sammelstelle für einen Schlachtbetrieb bestimmt sind.

Technische Verwendung: für den menschlichen Verzehr und als Futtermittel ungeeignete tierische Nebenprodukte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009.

Handelsmuster: gemäß der Definition in Anhang I Nummer 39 der Verordnung (EG) Nr. 142/2011 der Kommission <sup>(8)</sup>.

Feld I.21 Zur Durchfuhr: betrifft nur die Durchfuhr von Tieren oder Erzeugnissen durch die Europäische Union, die von einem Drittland in ein anderes Drittland oder von einem Teil in einen anderen Teil eines Drittlandes befördert werden. Anzugeben sind Name und ISO-Code des Bestimmungslandes.

Feld I.22 Für den Binnenmarkt: alle für den Markt der Europäischen Union bestimmten Sendungen.

Endgültige Einfuhr: Dies betrifft nur Sendungen, die in den zollrechtlich freien Verkehr in der Europäischen Union überführt werden sollen.

Für bestimmte Tiere (z. B. registrierte Equiden) kann nur eine der folgenden Optionen ausgewählt werden:

Wiedereinfuhr: gilt nur für Tiere wie registrierte Renn-, Turnier- und für kulturelle Veranstaltungen bestimmte Pferde, die nach vorübergehender Ausfuhr zur Wiedereinfuhr zugelassen sind.

Vorübergehende Verwendung: gilt nur für Tiere, die zur vorübergehenden Verwendung in der Europäischen Union zugelassen sind, z. B. registrierte Pferde für einen Zeitraum von weniger als 90 Tagen.

Feld I.23 Anzahl Packstücke: Anzahl der Kisten, Käfige oder Boxen, in denen die Tiere befördert werden, Anzahl der kryogenen Behälter für Zuchtmaterial oder Anzahl der Verpackungen von Erzeugnissen. Bei Massengutsendungen ist die Angabe optional.

Feld I.24 Menge:

Tiere: Gesamtzahl der Tiere oder der in Einheiten ausgedrückten Pailletten.

Zuchterzeugnisse: Gesamtzahl der in Einheiten ausgedrückten Pailletten.

Erzeugnisse und Wassertiere außer Zierfischen: Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht in Kilogramm.

Gesamtnettogewicht: definiert als Masse der Erzeugnisse selbst ohne unmittelbare Behälter und jegliche Verpackung.

Gesamtbruttogewicht: Gesamtgewicht in Kilogramm. Definiert als Gesamtmasse der Erzeugnisse und der unmittelbaren Behälter sowie sämtlicher Verpackungsteile, jedoch ohne Container und sonstiges Beförderungszubehör.

<sup>(5)</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 139/2013 der Kommission vom 7. Januar 2013 zur Festlegung der Veterinärbedingungen für die Einfuhr bestimmter Vogelarten in die Union sowie der dafür geltenden Quarantänebedingungen (ABl. L 47 vom 20.2.2013, S. 1).

<sup>(6)</sup> Richtlinie 2006/88/EG des Rates vom 24. Oktober 2006 mit Gesundheits- und Hygienevorschriften für Tiere in Aquakultur und Aquakulturerzeugnisse und zur Verhütung und Bekämpfung bestimmter Wassertierkrankheiten (ABl. L 328 vom 24.11.2006, S. 14).

<sup>(7)</sup> Richtlinie 2009/156/EG des Rates vom 30. November 2009 zur Festlegung der tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Verbringen von Equiden und für ihre Einfuhr aus Drittländern (ABl. L 192 vom 23.7.2010, S. 1).

<sup>(8)</sup> Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25. Februar 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren (ABl. L 54 vom 26.2.2011, S. 1).

Feld I.25 Beschreibung der Ware: Anzugeben sind der betreffende Code des Harmonisierten Systems (HS-Code) und die Bezeichnung, wie von der Weltzollorganisation festgelegt, gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates <sup>(9)</sup>. Diese Zollbeschreibung ist ggf. durch weitere, für die veterinärrechtliche Einstufung der Tiere oder Erzeugnisse erforderliche Angaben zu ergänzen. Zusätzlich sind alle besonderen Anforderungen an die Tiere oder die Art/Verarbeitung der Erzeugnisse gemäß der Definition im jeweiligen Muster der Genusstauglichkeits- oder Veterinärbescheinigung der Europäischen Union anzugeben.

Zone: Tiere und Erzeugnisse, die von der Einrichtung zugelassener Zonen oder Kompartimente gemäß den Rechtsvorschriften der Europäischen Union betroffen sind. Die Zonen oder Erzeugungsgebiete (z. B. im Fall von Muscheln) sind gemäß den von der Europäischen Union veröffentlichten Listen zugelassener Betriebe anzugeben.

Tiere: Tierart, Rasse oder Kategorie, Identifizierungssystem, Kennnummer, Alter, Geschlecht, Menge oder Nettogewicht und Test.

Zuchtmaterial: Entnahme- oder Erzeugungsdatum, Zulassungsnummer der Station oder Einheit, Kennnummer der Paillette und Menge. Zusätzlich sind Art, Rasse oder Kategorie und Kennnummer von Spendertieren anzugeben.

Erzeugnisse: Art, Art der Ware, Art der Behandlung, Zulassungsnummer der Betriebe mit ISO-Ländercode (Schlachtbetrieb, Verarbeitungsbetrieb, Kühllager), Anzahl der Packstücke, Art der Verpackung, Chargennummer, Nettogewicht und Endverbraucher (bei für Endverbraucher verpackten Erzeugnissen).

Art: wissenschaftliche Bezeichnung oder in Rechtsvorschriften der Europäischen Union definierte Bezeichnung.

Art der Verpackung: Verpackung gemäß der Definition in der Empfehlung Nr. 21 <sup>(10)</sup> des UN/CEFACT (United Nations Centre for Trade Facilitation and Electronic Business).

## Teil II: Bescheinigung

Dieser Teil ist von einem amtlichen Tierarzt/einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Inspektor/einer amtlichen Inspektorin auszufüllen.

Feld II Gesundheitsinformationen: Dieser Teil ist anhand der für die jeweilige Tierart oder die Art der Erzeugnisse geltenden Gesundheitsanforderungen der Europäischen Union gemäß der Definition in den mit einzelnen Drittländern geschlossenen Abkommen über Gleichwertigkeit oder nach Maßgabe der einschlägigen Rechtsvorschriften der Europäischen Union, z. B. zur Bescheinigung, auszufüllen.

Liegt für die Sendung keine Tiergesundheits- oder Genusstauglichkeitsbescheinigung vor, wird der gesamte Abschnitt gestrichen oder ungültig gemacht oder entfernt gemäß den Fußnoten in Teil II der jeweiligen Gesundheitsbescheinigung der Europäischen Union.

Feld II.a Bezugsnummer der Bescheinigung: wie in Feld I.2.

Feld II.b IMSOC-Bezugsnummer: wie in Feld I.2.a

Bescheinigungsbefugte/r: Amtlicher Tierarzt/Amtliche Tierärztin oder amtlicher Inspektor/amtliche Inspektorin nach Maßgabe der betreffenden Rechtsvorschriften der Europäischen Union: Name in Großbuchstaben, Qualifikation und Amtsbezeichnung, ggf. Kennnummer und Originalstempel der zuständigen Behörde und Datum der Unterzeichnung.

---

<sup>(9)</sup> Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif (ABl. L 256 vom 7.9.1987, S. 1).

<sup>(10)</sup> Jüngste Fassung: Revision 9, Anhang V und VI, veröffentlicht unter: <http://www.unece.org/tradewelcome/un-centre-for-trade-facilitation-and-e-business-uncefact/outputs/cefactrecommendationsrec-index/list-of-trade-facilitation-recommendations-n-21-to-24.html>

## ANHANG III

MUSTER AMTLICHER BESCHEINIGUNGEN FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM INVERKEHRBRINGEN  
VON TIEREN UND ERZEUGNISSEN FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR

## TEIL I

KAPITEL A: MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM  
INVERKEHRBRINGEN VON LEBENDEN MUSCHELN, STACHELHÄUTERN, MANTELTIEREN UND  
MEERESSCHNECKEN

LAND				Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU			
Teil I: Angaben zur Sendung	I.1. Absender/Ausführer Name			I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a IMSOC-Bezugsnr.	
	Anschrift			I.3. Zuständige oberste Behörde			
	Tel.-Nr.			I.4. Zuständige örtliche Behörde			
	I.5. Empfänger/Einführer Name			I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name			
	Anschrift Postleitzahl Tel.-Nr.			Anschrift Postleitzahl			
	I.7. Ursprungsland	ISO	I.8. Ursprungsregion	Code	I.9. Bestim- mungsland	ISO	I.10. Bestim- mungsregion
I.11. Versandort  Name Anschrift		Zulassungsnummer		I.12. Bestimmungsort  Name Anschrift			
I.13. Verladeort				I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports			
I.15. Transportmittel  Flugzeug <input type="checkbox"/>		Schiff <input type="checkbox"/>		Andere <input type="checkbox"/>		I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle	
Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>		Eisenbahn <input type="checkbox"/>					
Kennzeichnung:						I.17. Begleitdokumente  Art Nr.	
I.18. Beförderungs- bedingungen  Umgebungst- emperatur <input type="checkbox"/>		Gekühlt <input type="checkbox"/>		Gefroren <input type="checkbox"/>			
I.19. Container-/Plombennummer							

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert als:  Lebensmittel <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettgewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)	
I.25. Beschreibung der Ware  Nr.      Code und KN-Bezeichnung				
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)	Art der Ware Zerlegungsbetrieb/Herstellungsbetrieb		Art der Behandlung Kühlager	
Endverbraucher      Anzahl Packstücke	Nettogewicht	Chargen-Nr.	Art der Verpackung	
<input type="checkbox"/>				

**Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere  
und Meeresschnecken**

LAND

II. Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<p><b>II.1</b> <sup>(1)</sup> <b>Bescheinigung der Genusstauglichkeit lebender Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken</b></p> <p>Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten <sup>(4)</sup> [lebenden Muscheln] <sup>(4)</sup> [lebenden Stachelhäuter] <sup>(4)</sup> [lebenden Manteltiere] <sup>(4)</sup> [lebenden Meeresschnecken] unter Einhaltung dieser Vorschriften gewonnen wurden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Sie stammen aus einem Betrieb/Betrieben, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen basierendes Programm gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;</li> <li>— sie wurden gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel I und II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geerntet, ggf. umgesetzt und befördert;</li> <li>— sie wurden gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel III und IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gehandhabt, ggf. gereinigt und verpackt;</li> <li>— sie erfüllen die Hygienestandards von Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und die Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1);</li> <li>— sie wurden gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel VI und VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verpackt, gelagert und befördert;</li> <li>— sie wurden gemäß Anhang II Abschnitt I und Anhang III Abschnitt VII Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gekennzeichnet und etikettiert;</li> <li>— Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, die keine Filtrierer sind und die außerhalb eingestufte Erzeugungsgebiete geerntet wurden, erfüllen die speziellen Anforderungen von Anhang III Abschnitt VII Kapitel IX der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;</li> <li>— sie wurden den amtlichen Kontrollen gemäß Artikel 42 bis 58 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 51) und Artikel 7 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 1) mit zufriedenstellendem Ergebnis unterzogen; und</li> <li>— sie erfüllen die Garantien bezüglich lebender Tiere und tierischer Erzeugnisse, sofern sie aus Aquakultur stammen, gemäß den nach Maßgabe der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10), insbesondere deren Artikel 29, vorgelegten Rückstandsüberwachungsplänen.</li> </ul>		
<p><b>II.2</b> <sup>(2)</sup> <sup>(4)</sup> <b>Tiergesundheitsbescheinigung für lebende Muscheln aus Aquakultur</b></p>		
<p><b>II.2.1</b> <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup> <b>[Vorschriften für Arten, die empfänglich sind für <i>Bonamia exitiosa</i>, <i>Perkinsus marinus</i> und <i>Mikrocytos mackini</i></b></p>		
<p>Der/Die unterzeichnete amtliche Inspektor/Inspektorin bestätigt, dass die in Teil I dieser Bescheinigung bezeichneten lebenden Muscheln:</p>		

Teil II: Bescheinigung

**Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere  
und Meeresschnecken**

**LAND**

II.	Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
	<p><sup>(5)</sup> aus einem Land/Gebiet, einer Zone oder einem Kompartiment stammen, das/die gemäß Kapitel VII der Richtlinie 2006/88/EG des Rates vom 24. Oktober 2006 mit Gesundheits- und Hygienevorschriften für Tiere in Aquakultur und Aquakulturerzeugnisse und zur Verhütung und Bekämpfung bestimmter Wassertierkrankheiten (ABl. L 328 vom 24.11.2006, S. 14) oder dem einschlägigen OIE-Standard von der zuständigen Behörde seines/ihres Landes für frei von <sup>(4)</sup> [<i>Bonamia exitiosa</i>] <sup>(4)</sup> [<i>Perkinsus marinus</i>] <sup>(4)</sup> [<i>Mikrocytos mackini</i>] erklärt wurde,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— wo die betreffenden Krankheiten der zuständigen Behörde gemeldet und Meldungen von Verdachtsfällen einer Infektion mit einer der betreffenden Krankheiten unverzüglich von den amtlichen Stellen untersucht werden müssen und</li> <li>— sämtliche Einfuhren von für die betreffenden Krankheiten empfänglichen Arten aus einem Gebiet erfolgen, das für frei von der Krankheit erklärt wurde.]</li> </ul>		
<b>II.2.2</b>	<p><sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup> <b>[Vorschriften für Arten, die empfänglich sind für <i>Marteilia refringens</i> und <i>Bonamia ostreae</i> und in einen Mitgliedstaat, eine Zone oder ein Kompartiment verbracht werden sollen, der/die/das für krankheitsfrei erklärt wurde oder unter ein Programm zur Überwachung oder Tilgung der betreffenden Krankheit fällt</b></p> <p>Der/Die unterzeichnete amtliche Inspektor/Inspektorin bestätigt, dass die vorstehend bezeichneten lebenden Muscheln:</p> <p><sup>(6)</sup> aus einem Land/Gebiet, einer Zone oder einem Kompartiment stammen, das/die gemäß Kapitel VII der Richtlinie 2006/88/EG oder dem einschlägigen OIE-Standard von der zuständigen Behörde seines/ihres Landes für frei von <sup>(4)</sup> [<i>Marteilia refringens</i>] <sup>(4)</sup> [<i>Bonamia ostreae</i>] erklärt wurde,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i) wo die betreffenden Krankheiten der zuständigen Behörde gemeldet und Meldungen von Verdachtsfällen einer Infektion mit einer der betreffenden Krankheiten unverzüglich von den amtlichen Stellen untersucht werden müssen und</li> <li>ii) sämtliche Einfuhren von für die betreffenden Krankheiten empfänglichen Arten aus einem Gebiet erfolgen, das für frei von der Krankheit erklärt wurde.]</li> </ul>		
<b>II.2.3</b>	<p><b>Beförderungs- und Etikettierungsvorschriften</b></p> <p>Der/Die unterzeichnete amtliche Inspektor/Inspektorin bescheinigt hiermit, dass:</p>		
II.2.3.1	die vorstehend bezeichneten lebenden Muscheln unter Bedingungen und bei einer Wasserqualität befördert werden, die ihren Gesundheitsstatus nicht ändern;		
II.2.3.2	der Transportcontainer oder das Bünnschiff vor dem Beladen gereinigt und desinfiziert wurde oder noch ungenutzt war; und		
II.2.3.3	die Sendung mit einem lesbaren Etikett auf der Außenseite des Mikrocontainers gekennzeichnet ist oder, bei Transport auf einem Bünnschiff, im Schiffsmanifest verzeichnet ist, wobei die einschlägigen Informationen gemäß Teil I Feld I.7 bis Feld I.11 dieser Bescheinigung sowie der nachstehende Vermerk angegeben sind:		
	„Lebende Muscheln für den menschlichen Verzehr in der Union“.		
<b>Erläuterungen</b>			
<p><b>Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101)</b></p>			
<b>Teil I:</b>			
— Feld I.8: Ursprungsregion: Anzugeben ist das Herstellungsgebiet.			
<b>Teil II:</b>			
(1) Teil II.1 gilt <u>nicht</u> für Länder mit besonderen Anforderungen an Genusstauglichkeitsbescheinigungen, die in Gleichwertigkeitsabkommen oder anderen Gemeinschaftsvorschriften festgelegt sind.			
(2) Teil II.2 gilt nicht für:			
a) nicht lebensfähige Weichtiere, d. h. Weichtiere, die nicht überleben können, wenn sie in die Umgebung zurückverbracht werden, aus der sie stammen;			
b) lebende Muscheln, die ohne Weiterverarbeitung zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, sofern sie in Einzelhandelspackungen verpackt sind, die den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechen;			

**Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere  
und Meeresschnecken**

LAND

II. Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<p>c) lebende Muscheln, die für gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Richtlinie 2006/88/EG zugelassene Verarbeitungsbetriebe bestimmt sind oder für Versandzentren, Reinigungszentren oder ähnliche Betriebe, die über eine eigene Abwasseraufbereitungsanlage verfügen, die die Abtötung der betreffenden Krankheitserreger gewährleistet, oder — wenn die Abwässer anders behandelt werden — das Risiko der Übertragung von Krankheitserregern in natürliche Gewässer auf ein akzeptables Niveau reduziert;</p> <p>d) lebende Muscheln, die vor dem menschlichen Verzehr zur Weiterverarbeitung ohne zeitweilige Lagerung am Verarbeitungsort bestimmt und zu diesem Zweck gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verpackt und gekennzeichnet sind.</p> <p>(<sup>3</sup>) Teil II.2.1 und Teil II.2.2 gelten nur für Arten, die für eine oder mehrere der im Titel genannten Krankheiten empfänglich sind. Empfängliche Arten sind in Anhang IV der Richtlinie 2006/88/EG aufgelistet.</p> <p>(<sup>4</sup>) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>(<sup>5</sup>) Für Sendungen von Arten, die für <i>Bonamia exitiosa</i>, <i>Perkinsus marinus</i> und <i>Mikrocytos mackini</i> empfänglich sind, muss diese Erklärung aufbewahrt werden, damit die Sendung überall in der Union zugelassen wird.</p> <p>(<sup>6</sup>) Zur Zulassung in einen Mitgliedstaat, eine Zone oder ein Kompartiment (Felder I.9 und I.10 von Teil I der Bescheinigung), der/die/das für frei von <i>Marteilia refringens</i> oder <i>Bonamia ostreae</i> erklärt wurde oder ein gemäß Artikel 44 Absatz 1 oder Absatz 2 der Richtlinie 2006/88/EG eingerichtetes Überwachungs- oder Tilgungsprogramm durchführt, muss eine dieser Erklärungen aufbewahrt werden, wenn die Sendung Arten enthält, die für die Krankheit(en) empfänglich sind, für welche die Seuchenfreiheit gilt oder das/die Programm/e bestimmt ist/sind. Angaben zum Seuchenstatus sämtlicher Zuchtbetriebe und Weichtierzuchtgebiete in der Union sind abrufbar unter: <a href="http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm</a></p> <p>— Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.</p>		
<p>Amtlicher Inspektor/Amtliche Inspektorin</p> <p>Name (in Großbuchstaben):</p> <p>Datum:</p> <p>Stempel:</p> <p>Qualifikation und Amtsbezeichnung:</p> <p>Unterschrift:</p>		

**KAPITEL B: MUSTER ZUSÄTZLICHER AMTLICHER BESCHEINIGUNG FÜR VERARBEITETE MUSCHELN  
DER ART ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM**

Der/Die amtliche Inspektor/Inspektorin bescheinigt, dass die verarbeiteten Muscheln der Art *Acanthocardia tuberculatum*, für die die Genusstauglichkeitsbescheinigung mit der Nummer ..... gilt,

1. in Erzeugungsgebieten geerntet wurden, die von der zuständigen Behörde gemäß Artikel 12 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 der Kommission vom 4. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 18) genau identifiziert, überwacht und genehmigt wurden und in denen der PSP-Gehalt der genießbaren Teile unter 300 µg je 100 g beträgt;
2. in von der zuständigen Behörde versiegelten Containern oder Fahrzeugen direkt in folgendes Unternehmen befördert wurden:

.....  
.....  
(Name und amtliche Zulassungsnummer des Betriebes, der von der zuständigen Behörde  
speziell zur Behandlung der Muscheln zugelassen wurde);

3. während der Beförderung zu diesem Betrieb von einem von der zuständigen Behörde ausgestellten Dokument begleitet wurden, mit dem die Beförderung erlaubt sowie Art und Menge des Erzeugnisses, das Ursprungsgebiet und der Bestimmungsbetrieb ausgewiesen werden;
4. der Hitzebehandlung gemäß dem Anhang der Entscheidung 96/77/EG der Kommission vom 18. Januar 1996 zur Festlegung der Ernte- und Verarbeitungsbedingungen für Muscheln aus Gebieten, in denen die Werte für Lähmungen hervorrufende Toxine den in der Richtlinie 91/495/EWG des Rates festgelegten Gehalt überschreiten (ABl. L 15 vom 20.1.1996, S. 46), unterzogen wurden; und
5. keinen durch Bioassay nachweisbaren PSP-Gehalt aufweisen, wie aus dem/den beigefügten Analysebericht/en der Untersuchung hervorgeht, die bei jeder Partie der Sendung vorgenommen wurde, für die diese Bescheinigung gilt.

Der/Die amtliche Inspektor/Inspektorin bescheinigt, dass die zuständige Behörde überprüft hat, dass sich die in dem unter Nummer 2 genannten Betrieb durchgeführten „Eigenkontrollen“ vor allem auf die Hitzebehandlung gemäß Nummer 4 beziehen.

Der/Die unterzeichnete amtliche Inspektor/Inspektorin erklärt, dass ihm/ihr die Vorschriften der Entscheidung 96/77/EG bekannt sind und dass der/die beigefügte/n Analysebericht/e der Untersuchung entspricht/entsprechen, der die Erzeugnisse nach ihrer Verarbeitung unterzogen wurden.

Amtlicher Inspektor/Amtliche Inspektorin

Name (in Großbuchstaben):

Qualifikation und Amtsbezeichnung:

Datum:

Unterschrift:

Stempel:

## TEIL II

KAPITEL A: MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM  
INVERKEHRBRINGEN VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

LAND				Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU		
Teil I: Angaben zur Sendung	I.1. Absender/Ausführer Name			I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung	I.2.a IMSOC-Bezugsnr.	
	Anschrift			I.3. Zuständige oberste Behörde		
	Tel.-Nr.			I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	I.5. Empfänger/Einführer Name			I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name		
	Anschrift Postleitzahl Tel.-Nr.			Anschrift Postleitzahl		
	I.7. Ursprungsland	ISO	I.8. Ursprungsregion	Code	I.9. Bestim- mungsland	ISO
I.11. Versandort  Name Zulassungsnummer		Zulassungsnummer		I.12. Bestimmungsort  Name Anschrift		
I.13. Verladeort				I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel				I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle		
Flugzeug <input type="checkbox"/>		Schiff <input type="checkbox"/>	Andere <input type="checkbox"/>	I.17. Begleitdokumente  Art Nr.		
Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>		Eisenbahn <input type="checkbox"/>				
Kennzeichnung:						
I.18. Beförderungs- bedingungen						
Umgebungs- temperatur <input type="checkbox"/>		Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>			
I.19. Container-/Plombennummer						

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert für/als Konservenindustrie <input type="checkbox"/>				
Lebensmittel <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettgewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)	
I.25. Beschreibung der Ware  Nr.      Code und KN-Bezeichnung				
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)		Art der Ware Schiff/Herstellungsbetrieb		Art der Behandlung Kühlager
Endverbraucher	Anzahl Packstücke	Nettogewicht	Chargen-Nr.	Art der Verpackung
<input type="checkbox"/>				

LAND

Fischereierzeugnisse

II. Gesundheitsinformationen

II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung

II.b.

Teil II: Bescheinigung

**II.1. (1) Bescheinigung der Genusstauglichkeit**

Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Fischereierzeugnisse unter Einhaltung dieser Vorschriften gewonnen wurden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- Sie stammen aus einem Betrieb/Betrieben, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) basierendes Programm gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;
- sie stammen aus Fängen und wurden an Bord von Schiffen gehandhabt, angelandet, bearbeitet und ggf. zubereitet, verarbeitet, eingefroren und hygienisch aufgetaut gemäß den Bestimmungen von Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I bis IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
- sie erfüllen die Hygienestandards von Anhang III Abschnitt VIII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und die Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1);
- sie wurden gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VI bis VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verpackt, gelagert und befördert;
- sie wurden gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gekennzeichnet;
- sie entsprechen den Garantien für lebende Tiere und tierische Erzeugnisse, sofern sie aus Aquakultur stammen, gemäß den Rückstandsüberwachungsplänen im Sinne der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10), insbesondere ihres Artikels 29; und
- sie wurden den amtlichen Kontrollen gemäß Artikel 59 bis 65 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 51) mit zufriedenstellendem Ergebnis unterzogen.

**II.2. (2) (4) Tiergesundheitsbescheinigung für Fische und Krebstiere aus Aquakultur****II.2.1. (3) (4) [Vorschriften für Arten, die empfänglich sind für die epizootische hämatopoetische Nekrose (EHN), das Taura-Syndrom und die Yellowhead-Disease**

Der/Die unterzeichnete amtliche Inspektor/Inspektorin bescheinigt, dass die in Teil I dieser Bescheinigung bezeichneten Tiere in Aquakultur oder Aquakulturerzeugnisse:

(5) aus einem Land/Gebiet, einer Zone oder einem Kompartiment stammen, das/die gemäß Kapitel VII der Richtlinie 2006/88/EG des Rates vom 24. Oktober 2006 mit Gesundheits- und Hygienevorschriften für Tiere in Aquakultur und Aquakulturerzeugnisse und zur Verhütung und Bekämpfung bestimmter Wassertierkrankheiten (ABl. L 328 vom 24.11.2006, S. 14) oder dem einschlägigen OIE-Standard von der zuständigen Behörde des Landes des/der Unterzeichneten für frei von (4) [EHN] (4) [Taura-Syndrom] (4) [Yellowhead-Disease] erklärt worden ist,

- i) wo die betreffenden Krankheiten der zuständigen Behörde gemeldet und Meldungen von Verdachtsfällen einer Infektion mit einer der betreffenden Krankheiten unverzüglich von der zuständigen Behörde untersucht werden müssen;
- ii) sämtliche Einfuhren von für die betreffenden Krankheiten empfänglichen Arten aus einem Gebiet erfolgen, das für frei von der Krankheit erklärt wurde; und

## LAND

## Fischereierzeugnisse

II. Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<p>iii) für die betreffenden Krankheiten empfängliche Arten nicht gegen die betreffenden Krankheiten geimpft werden.]</p> <p><b>II.2.2.</b> <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup> <b>[Vorschriften für die virale hämorrhagische Septikämie (VHS), die infektiöse hämatopoetische Nekrose (IHN), die infektiöse Anämie der Lachse (ISA), die Koi-Herpes-Viruserkrankung (KHV) und die Weißpünktchenkrankheit empfängliche Arten, die in einen Mitgliedstaat, eine Zone oder ein Kompartiment verbracht werden sollen, der/die/das für krankheitsfrei erklärt wurde oder unter ein Programm zur Überwachung oder Tilgung der betreffenden Krankheit fällt</b></p> <p>Der/Die unterzeichnete amtliche Inspektor/Inspektorin bescheinigt, dass die in Teil I dieser Bescheinigung bezeichneten Tiere in Aquakultur oder Aquakulturerzeugnisse:</p> <p><sup>(6)</sup> aus einem Land/Gebiet, einer Zone oder einem Kompartiment stammen, das/die gemäß Kapitel VII der Richtlinie 2006/88/EG oder dem einschlägigen OIE-Standard von der zuständigen Behörde seines/ihres Landes für frei von<sup>(4)</sup> [VHS] <sup>(4)</sup> [IHN] <sup>(4)</sup> [ISA] <sup>(4)</sup> [KHV] <sup>(4)</sup> [Weißpünktchenkrankheit] erklärt wurde,</p> <p>i) wo die betreffenden Krankheiten der zuständigen Behörde gemeldet und Meldungen von Verdachtsfällen einer Infektion mit einer der betreffenden Krankheiten unverzüglich von der zuständigen Behörde untersucht werden müssen;</p> <p>ii) sämtliche Einfuhren von für die betreffenden Krankheiten empfänglichen Arten aus einem Gebiet erfolgen, das für frei von der Krankheit erklärt wurde; und</p> <p>iii) für die betreffenden Krankheiten empfängliche Arten nicht gegen die betreffenden Krankheiten geimpft werden.]</p> <p><b>II.2.3. Beförderungs- und Etikettierungsvorschriften</b></p> <p>Der/Die unterzeichnete amtliche Inspektor/Inspektorin bescheinigt hiermit, dass:</p> <p>II.2.3.1. die vorstehend bezeichneten Tiere in Aquakultur unter Bedingungen und bei einer Wasserqualität befördert werden, die keine Änderung ihres Gesundheitsstatus bewirken;</p> <p>II.2.3.2. der Transportbehälter bzw. das Bünnschiff vor dem Beladen gereinigt und desinfiziert wurde oder noch ungenutzt war; und</p> <p>II.2.3.3. die Sendung durch ein lesbares Etikett auf der Außenseite des Containers oder im Fall der Beförderung per Bünnschiff im Schiffsmanifest identifiziert wurde, wobei die einschlägigen Informationen gemäß Teil I Feld I.7 bis Feld I.11 dieser Bescheinigung sowie der nachstehende Vermerk angegeben sind:</p> <p>„<sup>(4)</sup> <b>[Fische] <sup>(4)</sup> [Krebstiere] für den menschlichen Verzehr in der Union</b>“.</p>		
<p><b>Erläuterungen</b></p> <p><b>Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101)</b></p>		
<p><b>Teil I:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Feld I.8: Ursprungsregion: bei gefrorenen oder verarbeiteten Muscheln das Erzeugungsgebiet angeben.</li> <li>— Feld I.20: „Konservenindustrie“ ankreuzen, wenn es sich um zum Eindosen bestimmte ganze, zunächst in Salzlake bei -9 °C oder bei bis zu -18 °C eingefrorene Fische gemäß den Bestimmungen von Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil II Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 handelt. In allen anderen Fällen „Lebensmittel“ ankreuzen.</li> <li>— Feld I.25: Den/Die entsprechenden Code/s des Harmonisierten Systems (HS) angeben wie 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 0511, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 oder 2106.</li> <li>— Feld I.25: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Art der Ware:</i> aus Aquakultur oder aus Wildfang.</li> <li><i>Art der Behandlung:</i> lebend, gekühlt, gefroren oder verarbeitet.</li> <li><i>Herstellungsbetrieb:</i> umfasst Fabrikschiff, Gefrierschiff, Kühlschiff,</li> </ul> </li> </ul> <p>Kühlager und Verarbeitungsbetrieb.</p> <p><b>Teil II:</b></p> <p><sup>(1)</sup> Teil II.1 dieser Bescheinigung gilt <u>nicht</u> für Länder mit besonderen Anforderungen an Genusstauglichkeitsbescheinigungen, die in Gleichwertigkeitsabkommen oder anderen EU-Vorschriften festgelegt sind.</p>		

## LAND

## Fischereierzeugnisse

II. Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<p>(<sup>2</sup>) Teil II.2 dieser Bescheinigung gilt <u>nicht</u> für:</p> <p>a) nicht lebensfähige Krebstiere, d. h. Krebstiere, die nicht überleben können, wenn sie in die Umgebung zurückgebracht werden, aus der sie stammen;</p> <p>b) Fische, die vor dem Versand geschlachtet und ausgenommen werden;</p> <p>c) Tiere in Aquakultur und Aquakulturerzeugnisse, die ohne Weiterverarbeitung zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, sofern sie in Einzelhandelspackungen verpackt sind, die den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechen;</p> <p>d) Krebstiere, die für gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Richtlinie 2006/88/EG zugelassene Verarbeitungsbetriebe bestimmt sind oder für Versandzentren, Reinigungszentren oder ähnliche Betriebe, die über eine eigene Abwasseraufbereitungsanlage verfügen, die die Abtötung der betreffenden Krankheitserreger gewährleistet, oder, wenn die Abwässer anders behandelt werden, das Risiko der Übertragung von Krankheitserregern in natürliche Gewässer auf ein akzeptables Niveau reduziert; und</p> <p>e) Krebstiere, die vor dem menschlichen Verzehr zur Weiterverarbeitung ohne zeitweilige Lagerung am Verarbeitungsort bestimmt und zu diesem Zweck gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verpackt und gekennzeichnet sind.</p> <p>(<sup>3</sup>) Teil II.2.1 und Teil II.2.2 dieser Bescheinigung gelten nur für Arten, die für eine oder mehrere der im Titel des betreffenden Abschnitts genannten Krankheiten empfänglich sind. Empfängliche Arten sind in Anhang IV der Richtlinie 2006/88/EG aufgelistet.</p> <p>(<sup>4</sup>) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>(<sup>5</sup>) Für Sendungen von Arten, die für EHN, das Taura-Syndrom und/oder die Yellowhead-Disease empfänglich sind, muss diese Erklärung aufbewahrt werden, damit die Sendung überall in der EU zugelassen wird.</p> <p>(<sup>6</sup>) Zur Zulassung in Mitgliedstaaten, Zonen oder Kompartimenten (Teil I Feld I.9 und Feld I.10 der Bescheinigung), die für frei von VHS, IHN, ISA, KHV oder der Weißpünktchenkrankheit erklärt wurden oder die ein gemäß Artikel 44 Absatz 1 oder Absatz 2 der Richtlinie 2006/88/EG erstelltes Überwachungs- oder Tilgungsprogramm durchführen, muss eine dieser Erklärungen aufbewahrt werden, wenn die Sendung Arten enthält, die für die Krankheit/en empfänglich sind, für welche die Seuchenfreiheit gilt oder das Programm/die Programme bestimmt ist/sind. Angaben zum Seuchenstatus sämtlicher Zuchtbetriebe und Weichtierzuchtgebiete in der EU sind abrufbar unter: <a href="http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm</a></p> <p>— Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen.</p>		
<p>Amtlicher Inspektor/Amtliche Inspektorin</p> <p>Name (in Großbuchstaben):</p> <p>Datum:</p> <p>Stempel:</p> <p>Qualifikation und Amtsbezeichnung:</p> <p>Unterschrift:</p>		

**KAPITEL B: MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR FISCHEREIERZEUGNISSE, DIE VON SCHIFFEN UNTER DER FLAGGE EINES MITGLIEDSTAATS GEFANGEN UND MIT ODER OHNE LAGERUNG IN EINEM DRITTLAND UMGELADEN WORDEN SIND**

LAND				Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU		
<b>Teil I: Angaben zur Sendung</b>	I.1. Absender/Ausführer Name			I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung	I.2.a IMSOC-Bezugsnr.	
	Anschrift			I.3. Zuständige oberste Behörde		
	Tel.-Nr.			I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	I.5. Empfänger/Einführer Name			I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name		
	Anschrift			Anschrift		
	Postleitzahl			Postleitzahl		
Tel.-Nr.						
I.7. Ursprungsland	ISO	I.8. Ursprungsregion	Code	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.
I.11. Versandort Name Anschrift		Zulassungsnummer		I.12. Bestimmungsort Name Anschrift		
I.13. Verladeort				I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel				I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle		
Flugzeug <input type="checkbox"/>	Schiff <input type="checkbox"/>	Andere <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente  Art Nr.		
Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>	Eisenbahn <input type="checkbox"/>					
Kennzeichnung:						
I.18. Beförderungsbedingungen						
Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>				
I.19. Container-/Plombennummer						

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert für/als Konservenindustrie <input type="checkbox"/>				
Lebensmittel <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettgewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)	
I.25. Beschreibung der Ware  Nr.      Code und KN-Bezeichnung				
Art (wissenschaftliche Bezeichnung) Zone		Art der Ware Schiff/Herstellungsbetrieb		Art der Behandlung Kühlager
Endverbraucher	Anzahl Packstücke	Nettogewicht	Chargen-Nr.	Art der Verpackung
<input type="checkbox"/>				

## LAND

## In einem Drittland umgeladene Fischereierzeugnisse

II.	Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
-----	--------------------------	-----------------------------------	-------

## II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung

Der/Die unterzeichnete amtliche Inspektor/Inspektorin bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Fischereierzeugnisse:

- von dem/den zugelassenen/registrierten Schiff/en ..... (Zulassungs-/Registriernummer/n und Namen des Flaggenstaats/der Flaggenstaaten angeben) gemäß den einschlägigen Vorschriften in Anhang III Abschnitt VIII Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hygienisch angelandet und entladen wurden;
- (falls zutreffend) in einem/den zugelassenen Kühllager/n ..... (Zulassungsnummer/n angeben) gemäß den einschlägigen Vorschriften in Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelagert wurden;
- (falls zutreffend) auf das/die zugelassene/n Schiff/e ..... (Zulassungsnummer/n des Mitgliedstaats/der Mitgliedstaaten bzw. des Drittlandes/der Drittländer und Namen des Flaggen-Mitgliedstaats/der Flaggen-Mitgliedstaaten oder des Flaggen-Drittlandes/der Flaggen-Drittländer angeben) gemäß den einschlägigen Vorschriften in Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I und VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hygienisch verladen wurden;
- (falls zutreffend) in einen Container ..... (Containernummer angeben), einen Lkw ..... (amtliches Kraftfahrzeug- und Anhängerzeichen angeben) oder ein Flugzeug ..... (Flugnummer angeben) gemäß den Vorschriften in Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verladen wurden; und
- von dem/den Ausdruck/en (\*\*) des Fischereilogbuchs/der Fischereilogbücher oder relevanter Teile davon (\*\*) begleitet werden.

(\*\*) Werden auch in elektronischem Format akzeptiert.

**Erläuterungen**

**Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).**

**Teil I:**

- Feld I.11: Versandort: Namen, Anschrift und Zulassungsnummer des Kühllagers im Versanddrittland oder, falls das Erzeugnis nicht in einem Kühllager gelagert wurde, Namen und Zulassungs- oder Registriernummer des Ursprungsschiffs unter der Flagge eines Mitgliedstaats angeben.
- Feld I.15: Transportmittel angeben, das das Versanddrittland verlässt. Bei Gefrier-/Kühlschiffen Namen des Schiffs, Zulassungsnummer und Flaggenstaat, bei Fischereifahrzeugen Registriernummer und Flaggenstaat angeben. Falls das Transportmittel ein Container, Lkw oder Flugzeug ist, dieselben Angaben machen, die in Teil II.1 vierter Gedankenstrich vorgesehen sind.
- Feld I.20: „Konservenindustrie“ ankreuzen, wenn es sich um zum Eindosen bestimmte ganze, zunächst in Salzlake bei -9 °C oder bei bis zu -18 °C eingefrorene Fische gemäß den Bestimmungen von Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil II Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 handelt. In allen anderen Fällen „Lebensmittel“ ankreuzen.

LAND

In einem Drittland umgeladene Fischereierzeugnisse

II.	Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
—	Feld I.25: Den/Die entsprechenden Code/s des Harmonisierten Systems (HS) angeben wie 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 0511, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 oder 2106.		
—	Feld I.25: Art der Behandlung: gekühlt, gefroren oder verarbeitet.		
	(*) Umfasst je nachdem Fischereifahrzeuge, Fabriksschiffe, Gefrier- und Kühlschiffe.		
Amtlicher Inspektor/Amtliche Inspektorin			
	Name (in Großbuchstaben):	Qualifikation und Amtsbezeichnung:	
	Datum:	Unterschrift:	
	Stempel:		

**KAPITEL C: MUSTER DER VOM KAPITÄN ZU UNTERZEICHNENDEN AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR  
GEFRORENE FISCHEREIERZEUGNISSE, DIE IN DIE UNION VERBRACHT UND DIREKT VON EINEM  
GEFRIERSCHIFF, KÜHLSCHIFF ODER FABRIKSCHIFF AUS IN VERKEHR GEBRACHT WERDEN**

LAND				Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU				
<b>Teil I: Angaben zur Sendung</b>	I.1. Absender/Ausführer Name			I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a IMSOC-Bezugsnr.		
	Anschritt			I.3.				
	Tel.-Nr.			I.4.				
	I.5. Empfänger/Einführer Name			I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name				
	Anschritt			Anschritt				
	Postleitzahl			Postleitzahl				
	Tel.-Nr.							
	I.7. Ursprungsland	ISO	I.8. Ursprungsregion	Code	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.	
	I.11. Versandort Name Anschritt		Zulassungsnummer		I.12. Bestimmungsort Name Anschritt			
	I.13.			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports				
I.15.				I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle				
				I.17. Begleitdokumente  Art  Nr.				
I.18.								
I.19.								

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert für/als Konservenindustrie <input type="checkbox"/>				
Lebensmittel <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettgewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)	
I.25. Beschreibung der Ware  Nr.      Code und KN-Bezeichnung				
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)				
Endverbraucher	Anzahl Packstücke	Nettogewicht	Chargen-Nr.	Art der Verpackung
<input type="checkbox"/>				

LAND

Fischereierzeugnisse

**I.a. Weitere Angaben**

Fanggebiet/e:

IMO/Lloyds-Nummer (sofern zugewiesen) oder Rufzeichen des Schiffs:

Fangsaison: Beginn: ...../...../..... Ende: ...../...../.....

II. Gesundheitsbescheinigung

II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung

II.b.

**II.1 Bescheinigung der Genusstauglichkeit**

Der/Die Unterzeichnete bestätigt:

- mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Fischereierzeugnisse unter Einhaltung dieser Vorschriften gewonnen wurden und dass das Schiff für Einfuhren in die Union zugelassen ist (auf der EU-Liste steht);
- dass das Schiff ein Programm auf der Basis der HACCP-Grundsätze (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt;
- dass die Fischereierzeugnisse hygienisch einwandfrei gefangen und an Bord behandelt und angelandet, gehandhabt und ggf. zubereitet, verarbeitet, gefroren und aufgetaut wurden gemäß den Anforderungen in Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I bis IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und dass Eingeweide und Teile, die die öffentliche Gesundheit gefährden können, so rasch wie möglich entfernt und von den zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen ferngehalten wurden;
- dass die Fischereierzeugnisse den Hygienestandards von Anhang III Abschnitt VIII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und ggf. die Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1) entsprechen;
- dass die Fischereierzeugnisse gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VI bis VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verpackt, gelagert und befördert wurden;
- dass die Fischereierzeugnisse gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gekennzeichnet wurden;
- dass die Fischereierzeugnisse den Garantien für lebende Tiere und tierische Erzeugnisse entsprechen, sofern sie aus Aquakultur stammen, gemäß den Rückstandsüberwachungsplänen im Sinne der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10), insbesondere ihres Artikels 29; und
- dass gefrorene Fischereierzeugnisse bei einer Temperatur von -18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gelagert werden, mit Ausnahme zum Eindosen bestimmter ganzer Fische, die zunächst in Salzlake eingefroren wurden und bei einer Temperatur von -9 °C oder darunter gelagert werden dürfen.

Teil II: Bescheinigung

LAND

Fischereierzeugnisse

II. Gesundheitsbescheinigung	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<p><b>Erläuterungen</b></p> <p><b>Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).</b></p> <p><b>Teil I:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Feld I.2: Eine nach Ihrem eigenen Schema vergebene einmalige Dokumentnummer.</li> <li>— Feld I.5: Name und Anschrift (Straße, Ort und Postleitzahl) der natürlichen oder juristischen Person im Bestimmungsmitgliedstaat, für die die Sendung direkt eingeführt wird.</li> <li>— Feld I.7: Der Flaggenstaat des Schiffs, der diese Bescheinigung ausstellt.</li> <li>— Feld I.11: Name des Schiffs und Zulassungsnummer nach Artikel 10 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 der Kommission vom 4. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 18), von dem die Fischereierzeugnisse direkt eingeführt werden.</li> <li>— Feld I.20: „Konservenindustrie“ ankreuzen, wenn es sich um zum Eindosen bestimmte ganze, zunächst in Salzlake bei -9 °C oder bei bis zu -18 °C eingefrorene Fische gemäß den Bestimmungen von Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil II Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 handelt. In allen anderen Fällen „Lebensmittel“ ankreuzen.</li> <li>— Feld I.25: Den/Die entsprechenden Code/s des Harmonisierten Systems (HS) angeben wie 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 0511, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 oder 2106.</li> <li>— Feld I.25: Art der Behandlung: gekühlt, gefroren oder verarbeitet.</li> </ul> <p>(*). Umfasst je nachdem Fischereifahrzeuge, Fabriksschiffe, Gefrier- und Kühlschiffe.</p>		
<p><b>Kapitän des Schiffs</b></p> <p>Name (in Großbuchstaben):</p> <p>Datum: <span style="float: right;">Unterschrift:</span></p> <p>Stempel:</p>		

## TEIL III

**MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM  
INVERKEHRBRINGEN VON GEKÜHLTEN, GEFRORENEN ODER ZUBEREITETEN FROSCHSCHENKELN FÜR  
DEN MENSCHLICHEN VERZEHR**

LAND			Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU			
<b>Teil I: Angaben zur Sendung</b>	I.1. Absender/Ausführer Name		I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a IMSOC-Bezugsnr.	
	Anschritt		I.3. Zuständige oberste Behörde			
	Tel.-Nr.		I.4. Zuständige örtliche Behörde			
	I.5. Empfänger/Einführer Name		I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name			
	Anschritt		Anschritt			
	Postleitzahl		Postleitzahl			
	Tel.-Nr.					
	I.7. Ursprungsland	ISO	I.8.	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.
	I.11. Versandort Name Anschritt		Zulassungsnummer	I.12. Bestimmungsort Name Anschritt		
	I.13. Verladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel			I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle			
Flugzeug <input type="checkbox"/>	Schiff <input type="checkbox"/>	Andere <input type="checkbox"/>	I.17. Begleitdokumente  Art Nr.			
Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>	Eisenbahn <input type="checkbox"/>					
Kennzeichnung:						
I.18. Beförderungsbedingungen						
Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>				
I.19. Container-/Plombennummer						

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert als:  Lebensmittel <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettogewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)
I.25. Beschreibung der Ware  Nr.      Code und KN-Bezeichnung			
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)  Endverbraucher      Anzahl Packstücke  <input type="checkbox"/>	Herstellungsbetrieb  Nettogewicht      Chargen-Nr.		Art der Behandlung Kühlager  Art der Verpackung

**Muster FRG**  
**Gekühlte, gefrorene oder zubereitete Froschschenkel**  
**für den menschlichen Verzehr**

LAND

	<b>II. Gesundheitsinformationen</b>	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<b>Teil II: Bescheinigung</b>	<b>II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung</b>		
	<p>Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und</p> <p>bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Froschschenkel unter Einhaltung dieser Vorschriften hergestellt wurden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Sie kommen aus einem Betrieb/Betrieben, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) basierendes Programm gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;</li> <li>— sie wurden gemäß den Anforderungen von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gehandhabt und ggf. zubereitet, verpackt und gelagert; und</li> <li>— sie stammen von Fröschen, die gemäß den Anforderungen von Anhang III Abschnitt XI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ausgeblutet, zubereitet und gegebenenfalls gekühlt, gefroren oder verarbeitet, verpackt und gelagert wurden.</li> </ul> <p><b>Erläuterungen</b></p> <p><b>Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).</b></p> <p><b>Teil I:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Feld I.25: Den/Die entsprechenden KN-Code/s angeben wie 0208 90 70, 0210 99 39 oder 1602 90 99.</li> <li>— Feld I.25: <i>Art der Behandlung</i>: frisch, behandelt.</li> </ul> <p><b>Teil II:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.</li> </ul>		
<p>Amtlicher Inspektor/Amtliche Inspektorin</p> <p>Name (in Großbuchstaben): <span style="float: right;">Qualifikation und Amtsbezeichnung:</span></p> <p>Datum: <span style="float: right;">Unterschrift:</span></p> <p>Stempel:</p>			

## TEIL IV

**MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM  
INVERKEHRBRINGEN VON GEKÜHLTEN, GEFRORENEN, AUSGELÖSTEN, GEGARTEN, ZUBEREITETEN  
ODER HALTBAR GEMACHTEN SCHNECKEN FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR**

LAND			Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU		
<b>Teil I: Angaben zur Sendung</b>	I.1. Absender/Ausführer Name		I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a IMSOC-Bezugsnr.
	Anschritt		I.3. Zuständige oberste Behörde		
	Tel.-Nr.		I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	I.5. Empfänger/Einführer Name		I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name		
	Anschritt		Anschritt		
	Postleitzahl		Postleitzahl		
	Tel.-Nr.				
I.7. Ursprungsland	ISO	I.8.	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.
I.11. Versandort Name Anschritt		Zulassungsnummer	I.12. Bestimmungsort Name Anschritt		
I.13. Verladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel  Flugzeug <input type="checkbox"/>		Schiff <input type="checkbox"/>	I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle		
Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>		Eisenbahn <input type="checkbox"/>	I.17. Begleitdokumente		
Kennzeichnung:			Art Nr.		
I.18. Beförderungsbedingungen  Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>		Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>		
I.19. Container-/Plombennummer					

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert als:  Lebensmittel <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettgewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)	
I.25. Beschreibung der Ware  Nr. Code und KN-Bezeichnung				
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)	Herstellungsbetrieb		Art der Behandlung Kühlager	
Endverbraucher <input type="checkbox"/>	Anzahl Packstücke	Nettogewicht	Chargen-Nr.	Art der Verpackung

## Muster SNS

**Gekühlte, gefrorene, ausgelöste, gegarte, zubereitete oder haltbar gemachte Schnecken für den menschlichen Verzehr**

LAND

<b>II. Gesundheitsinformationen</b>	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.						
<b>II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung</b>  Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und  bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Schnecken unter Einhaltung dieser Vorschriften gewonnen wurden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:  <ul style="list-style-type: none"> <li>— Sie kommen aus einem Betrieb/Betrieben, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) basierendes Programm gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;</li> <li>— sie wurden gemäß den Anforderungen von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gehandhabt und ggf. zubereitet, verpackt und gelagert; und</li> <li>— sie wurden gemäß den Anforderungen von Anhang III Abschnitt XI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gehandhabt und ggf. ausgelöst, gegart, zubereitet, haltbar gemacht, gefroren, verpackt und gelagert.</li> </ul> <b>Erläuterungen</b>  <b>Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).</b>  <b>Teil I:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>— Feld I.25: Den/Die entsprechenden HS-/KN-Code/s angeben wie 0307 60 00 oder 1605.</li> <li>— Feld I.25: <i>Art der Behandlung</i>: frisch, behandelt.</li> </ul> <b>Teil II:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>— Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.</li> </ul>								
Amtlicher Inspektor/Amtliche Inspektorin  <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Name (in Großbuchstaben):</td> <td style="width: 50%;">Qualifikation und Amtsbezeichnung:</td> </tr> <tr> <td>Datum:</td> <td>Unterschrift:</td> </tr> <tr> <td>Stempel:</td> <td></td> </tr> </table>			Name (in Großbuchstaben):	Qualifikation und Amtsbezeichnung:	Datum:	Unterschrift:	Stempel:	
Name (in Großbuchstaben):	Qualifikation und Amtsbezeichnung:							
Datum:	Unterschrift:							
Stempel:								

Teil II: Bescheinigung

## TEIL V

**MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM  
INVERKEHRBRINGEN VON AUSGELASSENEN FETTEN UND GRIEBEN FÜR DEN MENSCHLICHEN  
VERZEH**

LAND			Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU		
<b>Teil I: Angaben zur Sendung</b>	I.1. Absender/Ausführer Name		I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a IMSOC-Bezugsnr.
	Anschritt		I.3. Zuständige oberste Behörde		
	Tel.-Nr.		I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	I.5. Empfänger/Einführer Name		I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name		
	Anschritt		Anschritt		
	Postleitzahl		Postleitzahl		
	Tel.-Nr.				
I.7. Ursprungsland	ISO	I.8.	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.
I.11. Versandort Name Anschritt		Zulassungsnummer	I.12. Bestimmungsort Name Anschritt		
I.13. Verladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel Flugzeug <input type="checkbox"/> Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/> Kennzeichnung:		Schiff <input type="checkbox"/> Eisenbahn <input type="checkbox"/>	Andere <input type="checkbox"/>	I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle	
I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>		Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	I.17. Begleitdokumente Art Nr.	
I.19. Container-/Plombennummer					

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert als:  Lebensmittel <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettogewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)
I.25. Beschreibung der Ware  Nr.      Code und KN-Bezeichnung			
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)  Endverbraucher      Anzahl Packstücke  <input type="checkbox"/>	Herstellungsbetrieb  Nettogewicht                      Chargen-Nr.		Kühllager  Art der Verpackung

**Ausgelassene tierische Fette und Grieben  
für den menschlichen Verzehr**

LAND

<b>II. Gesundheitsinformationen</b>	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
-------------------------------------	-----------------------------------	-------

**II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung**

Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und

bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten ausgelassenen tierischen Fette und Grieben unter Einhaltung dieser Vorschriften hergestellt wurden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- Sie kommen aus einem Betrieb/en, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) basierendes Programm gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;
- sie wurden gemäß den Anforderungen von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gehandhabt und ggf. zubereitet, verpackt und gelagert; und
- sie entsprechen den Anforderungen von Anhang III Abschnitt XII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

**II.2 Genusstauglichkeitsbescheinigung**

Der/Die unterzeichnete amtliche Tierarzt/Tierärztin bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten ausgelassenen tierischen Fette und Grieben folgende Anforderungen erfüllen:

II.2.1. Sie stammen aus Drittländern, Gebieten und Teilen davon, die für die Ausfuhr von frischem Fleisch in die Union zugelassen sind und in der entsprechenden Liste in Anhang II Teil I der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission vom 12. März 2010 zur Erstellung von Listen der Drittländer, Gebiete und Teile davon, aus denen das Verbringen bestimmter Tiere und bestimmten frischen Fleisches in die Europäische Union zulässig ist, und zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 73 vom 20.3.2010, S. 1) aufgeführt sind;

II.2.1. oder aus Drittländern, Gebieten und Teilen davon, aus denen Ausfuhr von frischem Geflügelfleisch in die Union nach Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 der Kommission vom 8. August 2008 zur Erstellung einer Liste von Drittländern, Gebieten, Zonen und Kompartimenten, aus denen die Einfuhr von Geflügel und Geflügelerzeugnissen in die Gemeinschaft und ihre Durchfuhr durch die Gemeinschaft zugelassen ist, und zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 226 vom 23.8.2008, S. 1) zulässig sind;

II.2.1. oder aus Drittländern, Gebieten und Teilen davon, die für die Ausfuhr von Fleischerzeugnissen bestimmter Arten, die einer für die Tierart, von der das Fleisch stammt, spezifischen Behandlung unterzogen werden müssen, zugelassen und in der Liste von Drittländern und Gebieten in Anhang II Teil I der

Entscheidung 2007/777/EG der Kommission vom 29. November 2007 zur Festlegung der Tiergesundheits- und Hygienebedingungen und der Musterveterinärbescheinigungen für die Einfuhr bestimmter Fleischerzeugnisse und behandelter Mägen, Blasen und Därme für den menschlichen Verzehr aus Drittländern sowie zur Aufhebung der Entscheidung 2005/432/EG (ABl. L 312 vom 30.11.2007, S. 49) aufgeführt sind.

**Erläuterungen**

**Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).**

**Teil I:**

- Feld I.25: Den/Die entsprechenden HS-/KN-Code/s angeben wie 1501, 1502, 1503 00, 1504, 1506 00 00, 1516 10, 1517, 1518 00 91, 1518 00 95, 1518 00 99 oder 2301.

Teil II: Bescheinigung

**Ausgelassene tierische Fette und Grieben  
für den menschlichen Verzehr**

LAND

<b>II. Gesundheitsinformationen</b>	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<b>Teil II:</b> — Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.		
<b>Amtlicher Tierarzt/Amtliche Tierärztin</b>  Name (in Großbuchstaben):  Datum:  Stempel:  Qualifikation und Amtsbezeichnung:  Unterschrift:		

## TEIL VI

MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM  
INVERKEHRBRINGEN VON GELATINE FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR

LAND			Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU		
Teil I: Angaben zur Sendung	I.1. Absender/Ausführer Name		I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a IMSOC-Bezugsnr.
	Anschrift		I.3. Zuständige oberste Behörde		
	Tel.-Nr.		I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	I.5. Empfänger/Einführer Name		I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name		
	Anschrift		Anschrift		
	Postleitzahl		Postleitzahl		
Tel.-Nr.					
I.7. Ursprungsland	ISO	I.8.	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.
I.11. Versandort Name Anschrift		Zulassungsnummer	I.12. Bestimmungsort Name Anschrift		
I.13. Verladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel Flugzeug <input type="checkbox"/> Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/> Kennzeichnung:		Schiff <input type="checkbox"/> Eisenbahn <input type="checkbox"/>	Andere <input type="checkbox"/>	I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle	
I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>		Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	I.17. Begleitdokumente Art Nr.	
I.19. Container-/Plombennummer					

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert als:  Lebensmittel <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettogewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)
I.25. Beschreibung der Ware  Nr.      Code und KN-Bezeichnung			
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)  Endverbraucher      Anzahl Packstücke  <input type="checkbox"/>	Herstellungsbetrieb  Nettogewicht                      Chargen-Nr.		Kühllager  Art der Verpackung

Muster GEL

Gelatine für den menschlichen Verzehr

LAND

**II. Gesundheitsinformationen**

II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung

II.b.

**II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung**

Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und

bescheinigt, dass die vorstehend bezeichnete Gelatine unter Einhaltung dieser Vorschriften hergestellt wurde und insbesondere folgende Anforderungen erfüllt:

- Sie kommt aus einem Betrieb/Betrieben, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) basierendes Programm gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;
- sie wurde aus Rohstoffen hergestellt, die die Anforderungen von Anhang III Abschnitt XIV Kapitel I und II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllen;
- sie wurde gemäß den Bedingungen von Anhang III Abschnitt XIV Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hergestellt;
- sie erfüllt die Kriterien von Anhang III Abschnitt XIV Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1);

(<sup>1</sup>) und, falls sie von Rindern, Schafen und Ziegen stammt, gilt Folgendes:

Sie wurde von Tieren gewonnen, bei denen die Schlachtier- und die Fleischuntersuchung keine Beanstandungen ergaben,

(<sup>1</sup>) und, ausgenommen Gelatine aus Häuten und Fellen,

(<sup>1</sup>) entweder

- [sie kommt aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG der Kommission vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist;
- sie enthält keine spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1) und wurde auch nicht aus solchen Materialien gewonnen (<sup>2</sup>);
- sie enthält kein Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurde auch nicht aus solchem Fleisch gewonnen, ausgenommen Gelatine von Tieren, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist, in dem keine Fälle von einheimischer BSE aufgetreten sind;
- die Tiere, von denen die Gelatine gewonnen wurde, wurden weder nach Betäubung durch Gasinjektion in die Schädelhöhle geschlachtet noch nach demselben Verfahren getötet und auch nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle geschlachtet, außer wenn die Tiere in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist;
- (<sup>1</sup>) [die Tiere, von denen die Gelatine gewonnen wurde, stammen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist, und an die Tiere wurden keine Tiermehle oder Grieben gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit verfüttert;]

Teil II: Bescheinigung

## Muster GEL

LAND

## Gelatine für den menschlichen Verzehr

II. Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<p>— (1) [die Tiere, von denen die Gelatine gewonnen wurde, stammen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist, und bei der Herstellung und Handhabung der Gelatine war sichergestellt, dass sie kein bei der Entbeinung exponiertes Nerven- und Lymphgewebe enthielt und nicht damit verunreinigt wurde.]</p> <p>(1) oder</p> <p>— [sie kommt aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG der Kommission vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist;</p> <p>— die Tiere, von denen die Gelatine stammt, wurden nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet;</p> <p>— die Gelatine enthält weder spezifizierte Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 noch Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurde auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen.]</p> <p>(1) oder</p> <p>— [sie kommt aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist;</p> <p>— an die Tiere, von denen die Gelatine stammt, wurden keine aus Wiederkäuern gewonnenen Tiermehle oder Grießen gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit verfüttert;</p> <p>— die Tiere, von denen die Gelatine stammt, wurden nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet;</p> <p>— die Gelatine wurde nicht aus Folgendem gewonnen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i) spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;</li> <li>ii) bei der Entbeinung exponiertem Nerven- und Lymphgewebe;</li> <li>iii) Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen.</li> </ol>		
<p><b>Erläuterungen</b></p> <p><b>Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).</b></p> <p><b>Teil I:</b></p> <p>— Feld I.25: Den/Die entsprechenden Code/s des Harmonisierten Systems (HS) angeben wie 3503.</p> <p><b>Teil II:</b></p> <p>(1) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>(2) Die Entfernung spezifizierter Risikomaterialien ist nicht erforderlich, wenn die Gelatine von Tieren stammt, die in einem Drittland oder einem Drittlandsgebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist.</p> <p>— Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.</p>		
<p>Amtlicher Tierarzt/Amtliche Tierärztin</p> <p>Name (in Großbuchstaben):</p> <p>Datum:</p> <p>Stempel:</p> <p>Qualifikation und Amtsbezeichnung:</p> <p>Unterschrift:</p>		

## TEIL VII

MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM  
INVERKEHRBRINGEN VON KOLLAGEN FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR

LAND			Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU		
Teil I: Angaben zur Sendung	I.1. Absender/Ausführer Name		I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a IMSOC-Bezugsnr.
	Anschrift		I.3. Zuständige oberste Behörde		
	Tel.-Nr.		I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	I.5. Empfänger/Einführer Name		I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name		
	Anschrift		Anschrift		
	Postleitzahl		Postleitzahl		
Tel.-Nr.					
I.7. Ursprungsland	ISO	I.8.	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.
I.11. Versandort Name Anschrift		Zulassungsnummer	I.12. Bestimmungsort Name Anschrift		
I.13. Verladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel Flugzeug <input type="checkbox"/>		Schiff <input type="checkbox"/>	Andere <input type="checkbox"/>	I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle	
Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>		Eisenbahn <input type="checkbox"/>	I.17. Begleitdokumente  Art Nr.		
Kennzeichnung:					
I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>		Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>		
I.19. Container-/Plombennummer					

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert als:  Lebensmittel <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettogewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)
I.25. Beschreibung der Ware  Nr.      Code und KN-Bezeichnung			
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)  Endverbraucher      Anzahl Packstücke  <input type="checkbox"/>	Herstellungsbetrieb  Nettogewicht                      Chargen-Nr.		Kühllager  Art der Verpackung

Muster COL

LAND

Kollagen für den menschlichen Verzehr

**II. Gesundheitsinformationen**

II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung

II.b.

**II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung**

Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und

bescheinigt, dass das vorstehend bezeichnete Kollagen unter Einhaltung dieser Vorschriften hergestellt wurde und insbesondere folgende Anforderungen erfüllt:

- Es kommt aus einem Betrieb/Betrieben, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) basierendes Programm gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;
- es wurde aus Rohstoffen hergestellt, die den Anforderungen von Anhang III Abschnitt XV Kapitel I und II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechen;
- es wurde gemäß den Bedingungen von Anhang III Abschnitt XV Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hergestellt;
- es erfüllt die Kriterien von Anhang III Abschnitt XV Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1);

(<sup>1</sup>) und, falls es von Rindern, Schafen und Ziegen stammt, gilt Folgendes:

Es wurde von Tieren gewonnen, bei denen die Schlachtier- und die Fleischuntersuchung keine Beanstandungen ergaben,

(<sup>1</sup>) und, ausgenommen Kollagen aus Häuten und Fellen,

(<sup>1</sup>) entweder

- [es kommt aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG der Kommission vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist;
- es enthält keine spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1) und wurde auch nicht aus solchen Materialien gewonnen (<sup>2</sup>);
- es enthält kein Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurde auch nicht aus solchem Fleisch gewonnen, ausgenommen Kollagen von Tieren, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist, in dem keine Fälle von einheimischer BSE aufgetreten sind;
- die Tiere, von denen das Kollagen gewonnen wurde, wurden weder nach Betäubung durch Gasinjektion in die Schädelhöhle geschlachtet noch nach demselben Verfahren getötet und auch nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle geschlachtet, außer wenn die Tiere in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist;
- (<sup>1</sup>) [die Tiere, von denen das Kollagen gewonnen wurde, stammen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist, und an die Tiere wurden keine Tiermehle oder Grießen gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit verfüttert;]

Teil II: Bescheinigung

## Muster COL

LAND

## Kollagen für den menschlichen Verzehr

II. Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<p>— (1) [die Tiere, von denen das Kollagen gewonnen wurde, stammen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist, und bei der Herstellung und Handhabung des Kollagens war sichergestellt, dass es kein bei der Entbeinung exponiertes Nerven- und Lymphgewebe enthielt und nicht damit verunreinigt wurde.]]</p> <p>(1) oder</p> <p>— [es kommt aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG der Kommission vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit kontrolliertem BSE-Risiko eingestuft ist;</p> <p>— die Tiere, von denen das Kollagen stammt, wurden nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet;</p> <p>— das Kollagen enthält weder spezifizierte Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 noch Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurde auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen.]</p> <p>(1) oder</p> <p>— [es kommt aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist;</p> <p>— an die Tiere, von denen das Kollagen stammt, wurden keine aus Wiederkäuern gewonnenen Tiermehle oder Grießen gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit verfüttert;</p> <p>— die Tiere, von denen das Kollagen stammt, wurden nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet;</p> <p>— das Kollagen wurde nicht aus Folgendem gewonnen:</p> <p>i) spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;</p> <p>ii) bei der Entbeinung exponiertem Nerven- und Lymphgewebe;</p> <p>iii) Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen.]</p>		
<p><b>Erläuterungen</b></p>		
<p><b>Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).</b></p>		
<p><b>Teil I:</b></p>		
<p>— Feld I.25: Diese Bescheinigung kann auch für die Einfuhr von Kollagendärmen verwendet werden.</p> <p>— Feld I.25: Den/Die entsprechenden Code/s des Harmonisierten Systems (HS) angeben wie 3504 oder 3917.</p>		
<p><b>Teil II:</b></p>		
<p>(1) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>(2) Die Entfernung spezifizierter Risikomaterialien ist nicht erforderlich, wenn das Kollagen von Tieren stammt, die in einem Drittland oder einem Drittlandsgebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist.</p> <p>— Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.</p>		
<p>Amtlicher Tierarzt/Amtliche Tierärztin</p> <p>Name (in Großbuchstaben):</p> <p>Datum:</p> <p>Stempel:</p> <p>Qualifikation und Amtsbezeichnung:</p> <p>Unterschrift:</p>		

## TEIL VIII

**MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM  
INVERKEHRBRINGEN VON ROHSTOFFEN ZUR HERSTELLUNG VON GELATINE UND KOLLAGEN FÜR  
DEN MENSCHLICHEN VERZEHR**

LAND				Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU		
<b>Teil I: Angaben zur Sendung</b>	I.1. Absender/Ausführer Name			I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung	I.2.a IMSOC-Bezugsnr.	
	Anschritt			I.3. Zuständige oberste Behörde		
	Tel.-Nr.			I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	I.5. Empfänger/Einführer Name			I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name		
	Anschritt			Anschritt		
	Postleitzahl			Postleitzahl		
	Tel.-Nr.					
I.7. Ursprungsland	ISO	I.8. Ursprungsregion	Code	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.
I.11. Versandort Name Anschritt		Zulassungsnummer		I.12. Bestimmungsort Name Anschritt		
I.13. Verladeort				I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel  Flugzeug <input type="checkbox"/>  Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>  Kennzeichnung:		Schiff <input type="checkbox"/>  Eisenbahn <input type="checkbox"/>	Andere <input type="checkbox"/>	I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle		
I.18. Beförderungsbedingungen  Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>		Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	I.17. Begleitdokumente  Art Nr.		
I.19. Container-/Plombennummer						

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert als:  Lebensmittel <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettogewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)
I.25. Beschreibung der Ware  Nr.      Code und KN-Bezeichnung			
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)   Anzahl Packstücke  <input type="checkbox"/>	Art der Ware Herstellungsbetrieb  Nettogewicht                      Chargen-Nr.		Kühllager  Art der Verpackung

## Muster RCG

Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und Kollagen  
für den menschlichen Verzehr

LAND

<b>II. Gesundheitsinformationen</b>	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
-------------------------------------	-----------------------------------	-------

**II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung**

Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und

bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Rohstoffe diesen Vorschriften entsprechen und insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

— <sup>(1)</sup> [Die vorstehend bezeichneten Knochen, Häute und Felle sowie Bänder und Sehnen von Hauswiederkäuern, -schweinen und -geflügel stammen von Tieren, die in einem Schlachtbetrieb geschlachtet und deren Schlachtkörper infolge der Schlachtier- und Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden;]

und/oder

— <sup>(1)</sup> [die vorstehend bezeichneten Häute, Felle und Knochen stammen von erlegten Wildtieren, deren Körper infolge der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden;]

und/oder

— <sup>(1)</sup> [die vorstehend bezeichneten Fischhäute und Gräten stammen aus für die Ausfuhr von Fischereierzeugnissen zum menschlichen Verzehr zugelassenen Herstellungsbetrieben;]

<sup>(1)</sup> und, falls sie von Rindern, Schafen und Ziegen stammen, gilt Folgendes:

— Sie wurden von Tieren gewonnen, bei denen die Schlachtier- und die Fleischuntersuchung keine Beanstandungen ergaben,

<sup>(1)</sup> und, ausgenommen Häute und Felle von Wiederkäuern,

<sup>(1)</sup> entweder

— [sie kommen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist;

— sie enthalten keine spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1) und wurden auch nicht aus solchen Materialien gewonnen <sup>(6)</sup>;

— sie enthalten kein Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurden auch nicht aus solchem Fleisch gewonnen, ausgenommen Rohstoffe von Tieren, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist, in dem keine Fälle von einheimischer BSE aufgetreten sind;

— die Tiere, von denen die Rohstoffe gewonnen wurden, wurden weder nach Betäubung durch Gasinjektion in die Schädelhöhle geschlachtet noch nach demselben Verfahren getötet und auch nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle geschlachtet, außer wenn die Tiere in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist;

Teil II: Bescheinigung

## Muster RCG

## Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und Kollagen +für den menschlichen Verzehr

## LAND

II. Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<ul style="list-style-type: none"> <li>— (1) [die Tiere, von denen die Rohstoffe gewonnen wurden, stammen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist, und an die Tiere wurden keine Tiermehle oder Grießen gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit verfüttert;]</li> <li>— (1) [die Tiere, von denen die Rohstoffe gewonnen wurden, stammen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist, und bei der Herstellung und Handhabung der Rohstoffe war sichergestellt, dass sie kein bei der Entbeinung exponiertes Nerven- und Lymphgewebe enthielten und nicht damit verunreinigt wurden.]</li> </ul> <p>(1) oder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— [sie kommen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit kontrolliertem BSE-Risiko eingestuft ist;</li> <li>— die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen die zur Ausfuhr bestimmten Rohstoffe stammen, wurden nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet;</li> <li>— die Rohstoffe von Rindern, Schafen und Ziegen enthalten weder spezifizierte Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 noch Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurden auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen;]</li> </ul> <p>(1) oder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— [sie kommen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist;</li> <li>— an die Tiere, von denen die Rohstoffe stammen, wurden keine aus Wiederkäuern gewonnenen Tiermehle oder Grießen gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit verfüttert;</li> <li>— die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen die Rohstoffe stammen, wurden nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet;</li> <li>— die Rohstoffe wurden nicht aus Folgendem gewonnen: <ul style="list-style-type: none"> <li>i) spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;</li> <li>ii) bei der Entbeinung exponiertem Nerven- und Lymphgewebe;</li> <li>iii) Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen.]</li> </ul> </li> </ul>		
<p><b>II.2. Tiergesundheitsbescheinigung (1)</b></p> <p>Der/Die unterzeichnete amtliche Tierarzt/Tierärztin bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Rohstoffe folgenden Anforderungen entsprechen:</p> <p>II.2.1. Sie bestehen aus tierischen Erzeugnissen, welche die nachstehenden Tiergesundheitsvorschriften erfüllen;</p> <p>II.2.2. sie wurden in dem/den Land/Ländern oder in dem/den Gebiet/en davon (1) [.....] (1) oder [.....] (2) (3) (4) gewonnen:</p> <p>(1) entweder II.2.2.1 von Tieren, die aus Betrieben kommen und seit der Geburt oder mindestens während der letzten drei Monate vor der Schlachtung in diesem Gebiet lebten; und</p> <p>(1) entweder [i] aus Material bestehen von Arten gemäß der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission vom 12. März 2010 zur Erstellung von Listen der Drittländer, Gebiete und Teile davon, aus denen das Verbringen bestimmter Tiere und bestimmten frischen Fleisches in die Europäische Union zulässig ist, und zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 73 vom 20.3.2010, S. 1), die alle in der genannten Verordnung festgelegten einschlägigen Einfuhrbedingungen bezüglich der Tiergesundheit erfüllen und zu einem Zeitpunkt für den menschlichen Verzehr geschlachtet wurden, an dem die Einfuhr frischen Fleisches von Tieren dieser Arten aus dem Land oder Gebiet davon in die Europäische Union gemäß Spalte 8 der Liste in Anhang II Teil 1 der genannten Verordnung zulässig war;]</p>		

## Muster RCG

Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und Kollagen  
für den menschlichen Verzehr

## LAND

II.	Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
(1) oder	(1) oder [ii]	aus Material bestehen von Arten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 119/2009 der Kommission zur Erstellung einer Liste von Drittländern und Teilen von Drittländern für die Einfuhr von Fleisch von wildlebenden Hasenartigen, bestimmten wildlebenden Landsäugetieren und Nutzkaninchen in die Gemeinschaft und für die Durchfuhr derartigen Fleisches durch die Gemeinschaft sowie zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 39 vom 10.2.2009, S. 12), die alle in der Verordnung festgelegten einschlägigen Einfuhrbedingungen bezüglich der Tiergesundheit erfüllen.]]	
(1) oder	II.2.2.1.	von Geflügel, das seit dem Schlupf in diesem Gebiet gehalten wurde oder als Eintagsküken oder Schlachtgeflügel aus einem Drittland bzw. aus Drittländern eingeführt wurde, das/die für diese Ware in der Liste in Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 der Kommission vom 8. August 2008 zur Erstellung einer Liste von Drittländern, Gebieten, Zonen und Kompartimenten, aus denen die Einfuhr von Geflügel und Geflügelerzeugnissen in die Gemeinschaft und ihre Durchfuhr durch die Gemeinschaft zugelassen ist, und zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 226 vom 23.8.2008, S. 1) geführt wird/werden, unter Bedingungen, die denen der genannten Verordnung mindestens gleichwertig sind und alle in der genannten Verordnung festgelegten einschlägigen Einfuhrbedingungen bezüglich der Tiergesundheit erfüllen, und sie wurden an einem Datum für den menschlichen Verzehr geschlachtet, an dem die Einfuhr von Fleisch von Tieren dieser Arten aus dem Land oder aus dessen Gebiet in die Europäische Union gemäß Spalte 6B der Liste in Anhang I Teil 1 der genannten Verordnung zulässig war.	
(1) oder	II.2.2.1	von Tieren, die als freilebendes Wild in diesem Gebiet <sup>(5)</sup> getötet wurden und in einem Bereich gefangen und getötet wurden: i) in dem in einem Umkreis von 25 km kein Fall/Ausbruch der nachstehenden Krankheiten, für die die Tiere empfänglich sind, aufgetreten ist: Maul- und Klauenseuche, Rinderpest, Newcastle-Krankheit oder hochpathogene aviäre Influenza während der letzten 30 Tage sowie klassische oder afrikanische Schweinepest während der letzten 40 Tage, und ii) der in einer Entfernung von mehr als 20 km zur Grenze mit einem anderen Land oder Gebiet eines Landes liegt, das zu den genannten Zeitpunkten nicht über eine Genehmigung zur Ausfuhr dieser Rohstoffe in die Europäische Union verfügt, und iii) in dem die Tiere nach der Tötung innerhalb von 12 Stunden zur Kühlung entweder zu einer Sammelstelle und unmittelbar danach zu einem Wildverarbeitungsbetrieb oder direkt zu einem Wildverarbeitungsbetrieb befördert wurden.]]	
II.2.3.		sie wurden in einem Betrieb gewonnen, um den in einem Umkreis von 10 km kein Fall/Ausbruch der nachstehenden Krankheiten, für die die Tiere empfänglich sind, aufgetreten ist: Maul- und Klauenseuche, Rinderpest, Newcastle-Krankheit, hochpathogene aviäre Influenza, klassische oder afrikanische Schweinepest während der letzten 30 Tage oder, wenn ein Fall einer dieser Krankheiten aufgetreten ist, wurde die Verarbeitung von Rohstoffen zur Ausfuhr in die Europäische Union nur nach Entfernung allen Fleisches und nach vollständiger Reinigung und Desinfizierung des Betriebs unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes/einer amtlichen Tierärztin genehmigt;	
II.2.4.		sie wurden gewonnen und verarbeitet, ohne in Berührung mit anderen Materialien zu kommen, die nicht den vorstehend genannten Bedingungen entsprechen, und bei der Handhabung wurde eine Kontamination mit Krankheitserregern vermieden; und	
II.2.5.		sie wurden in sauberen, verplombten Containern oder Lkw befördert.	
<b>Erläuterungen</b>			
<b>Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101)</b>			
<b>Teil I:</b>			
—	Feld I.8:	Angabe des Gebietscodes gemäß Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 und/oder Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 119/2009 und/oder Anhang II Teil 1 der Verordnung (EU) Nr. 206/2010.	
—	Feld I.25:	Den/Die betreffenden Code/s des Harmonisierten Systems (HS) angeben wie 0206, 0207, 0208, 0302, 0303, 0305, 0505, 0506, 0511 91, 0511 99, 4101, 4102 oder 4103.	
—	Feld I.25:	<i>Art der Ware:</i> Häute, Felle, Knochen, Bänder und Sehnen.	
		<i>Herstellungsbetrieb:</i> umfasst Schlachtbetrieb, Fabrikschiff, Zerlegungsbetrieb, Wildverarbeitungsbetrieb und Verarbeitungsbetrieb.	

**Muster RCG**  
**Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und Kollagen**  
**für den menschlichen Verzehr**

LAND

II. Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<p><b>Teil II:</b></p> <p>(1) Nichtzutreffendes streichen. Im Fall von Erzeugnissen, die aus Fischereierzeugnissen gewonnen wurden, sollte der gesamte Abschnitt II.2 gestrichen werden.</p> <p>(2) Bezeichnung und ISO-Code des ausführenden Landes oder Gebiets oder der ausführenden Zone gemäß:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Anhang II der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 der Kommission vom 4. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der beim Eingang von Sendungen mit bestimmten Tieren und Waren in die Union zu erfüllenden Bedingungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 18);</li> <li>— Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 798/2008;</li> <li>— Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 119/2009;</li> <li>— Anhang II Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 206/2010.</li> </ul> <p>(3) Stammen Teile der Rohstoffe von Tieren aus einem anderen Drittland/anderen Drittländern, aus dem/denen die betreffende Ware gemäß der Tabelle in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 in die Union eingeführt werden darf, so ist/sind der/die Code/s des/der betreffenden Gebiets/Gebiete sowie der Code des Drittlandes anzugeben, in dem die Tiere geschlachtet wurden (der Rohstoff darf nicht aus einem Land oder einem Gebiet kommen, für das in Spalte 5 der Tabelle im genannten Anhang die zusätzlichen Garantien A oder F vermerkt sind).</p> <p>(4) Stammt das Fleisch von Schlachtgeflügel aus einem anderen Drittland/anderen Drittländern, aus dem/denen die betreffende Ware gemäß der Tabelle in Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 in die EU eingeführt werden darf, so ist/sind der/die Code(s) des/der betreffenden Landes/Länder oder des/der betreffenden Gebiets/Gebiete des Landes/der Länder sowie der Code des Drittlandes anzugeben, in dem das Geflügel geschlachtet wurde.</p> <p>(5) Nur für Länder, aus denen die Einfuhr von für den menschlichen Verzehr bestimmtem Wildfleisch derselben Tierart in die Europäische Union zugelassen ist.</p> <p>(6) Die Entfernung spezifizierter Risikomaterialien ist nicht erforderlich, wenn die Rohstoffe von Tieren stammen, die in einem Drittland oder einem Drittlandsgebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist.</p> <p>— Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen.</p> <p><b>Hinweis</b> für die in der EU für die Sendung verantwortliche Person: Diese Bescheinigung dient ausschließlich Veterinärzwecken; sie muss die Sendung bis zur Grenzkontrollstelle begleiten. Die Sendung muss auf direktem Wege zum Bestimmungsherstellungsbetrieb befördert werden.</p>		
<p>Amtlicher Tierarzt/Amtliche Tierärztin</p> <p style="margin-left: 40px;">Name (in Großbuchstaben):</p> <p style="margin-left: 40px;">Datum:</p> <p style="margin-left: 40px;">Stempel:</p> <p style="margin-left: 600px;">Qualifikation und Amtsbezeichnung:</p> <p style="margin-left: 600px;">Unterschrift:</p>		

## TEIL IX

**MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM  
INVERKEHRBRINGEN BEHANDELTEN ROHSTOFFE ZUR HERSTELLUNG VON GELATINE UND KOLLAGEN  
FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEH**

LAND				Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU		
<b>Teil I: Angaben zur Sendung</b>	I.1. Absender/Ausführer Name			I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung	I.2.a IMSOC-Bezugsnr.	
	Anschritt			I.3. Zuständige oberste Behörde		
	Tel.-Nr.			I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	I.5. Empfänger/Einführer Name			I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name		
	Anschritt			Anschritt		
	Postleitzahl			Postleitzahl		
	Tel.-Nr.					
I.7. Ursprungsland	ISO	I.8. Ursprungsregion	Code	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.
I.11. Versandort Name Anschritt		Zulassungsnummer		I.12. Bestimmungsort Name Anschritt		
I.13. Verladeort				I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel  Flugzeug <input type="checkbox"/>		Schiff <input type="checkbox"/>	Andere <input type="checkbox"/>	I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle		
Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>		Eisenbahn <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente  Art Nr.		
Kennzeichnung:						
I.18. Beförderungsbedingungen  Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>		Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>			
I.19. Container-/Plombennummer						

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert als:  Lebensmittel <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettogewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)
I.25. Beschreibung der Ware  Nr. Code und KN-Bezeichnung			
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)  Anzahl Packstücke  <input type="checkbox"/>	Art der Ware Herstellungsbetrieb  Nettogewicht                      Chargen-Nr.		Kühlager  Art der Verpackung

## Behandelte Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und Kollagen für den menschlichen Verzehr

LAND

II. Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<p><b>II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung</b></p> <p>Der/Die Unterzeichnete bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten behandelten Rohstoffe folgende Anforderungen erfüllen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Sie wurden in Betrieben gewonnen, die unter der Aufsicht der zuständigen Behörde stehen und von dieser gelistet sind;</li> </ul> <p>und</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— <sup>(1)</sup> [die vorstehend bezeichneten Knochen, Häute und Felle von Hauswiederkäuern, -schweinen und -geflügel stammen von Tieren, die in einem Schlachtbetrieb geschlachtet und deren Schlachtkörper infolge der Schlachtier- und Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden;]</li> </ul> <p><sup>(1)</sup> und/oder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— [die vorstehend bezeichneten Häute, Felle und Knochen stammen von erlegten Wildtieren, deren Körper infolge der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden;]</li> </ul> <p><sup>(1)</sup> und/oder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— [die vorstehend bezeichneten Fischhäute und Gräten stammen aus für die Ausfuhr von Fischereierzeugnissen zum menschlichen Verzehr zugelassenen Herstellungsbetrieben;]</li> </ul> <p>und</p> <p><sup>(1)</sup> entweder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— [es handelt sich um getrocknete Knochen von Arten von Rindern, Schafen, Ziegen, Schweinen und Equiden einschließlich Nutztieren und Wildtieren sowie von Geflügel einschließlich Laufvögeln und Federwild zur Herstellung von Gelatine und Kollagen; sie stammen von gesunden Tieren, die in einem Schlachthof geschlachtet worden sind, und sie wurden wie folgt behandelt:</li> </ul> <p><sup>(1)</sup> entweder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— [Zerkleinerung in Stücke von etwa 15 mm und Entfettung mit heißem Wasser bei einer Temperatur von mindestens 70 °C für mindestens 30 Minuten, mindestens 80 °C für mindestens 15 Minuten oder mindestens 90 °C für mindestens 10 Minuten, dann Trennung und anschließend Waschen und Trocknen mindestens 20 Minuten in einem heißen Luftstrom mit einer Anfangstemperatur von mindestens 350 °C oder 15 Minuten in einem heißen Luftstrom mit einer Anfangstemperatur von mehr als 700 °C,]</li> </ul> <p><sup>(1)</sup> oder [Sonnentrocknung mindestens 42 Tage lang bei einer Durchschnittstemperatur von mindestens 20 °C,]</p> <p><sup>(1)</sup> oder [Säurebehandlung, bis im Kern ein pH-Wert von unter 6 mindestens eine Stunde lang vor dem Trocknen gehalten wurde,]</p> <p><sup>(1)</sup> oder [falls es sich um Häute und Felle von Hauswiederkäuern, Häute von Schweinen und Geflügel oder Häute und Felle von Wildtieren handelt, stammen sie von gesunden Tieren, und</p> <p><sup>(1)</sup> entweder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— [sie wurden einer Laugenbehandlung unterzogen, bei der im Kern ein pH-Wert von &gt; 12 erreicht wurde, gefolgt von Salzen mindestens sieben Tage lang,]</li> </ul> <p><sup>(1)</sup> oder [sie wurden mindestens 42 Tage lang bei einer Temperatur von mindestens 20 °C getrocknet,]</p> <p><sup>(1)</sup> oder [sie wurden einer Säurebehandlung unterzogen, bei der der pH-Wert im Kern mindestens eine Stunde lang auf weniger als 5 gesenkt wurde,]</p> <p><sup>(1)</sup> oder [sie wurden einer Laugenbehandlung unterzogen, bei der mindestens 8 Stunden lang im Kern ein pH-Wert von &gt; 12 erreicht wurde,]</p> <p><sup>(1)</sup> oder [falls es sich um Knochen, Häute und Felle von Hauswiederkäuern, Häute von Schweinen und Geflügel, Fischhäute sowie Häute und Felle von Wildtieren aus Drittländern, Teilen oder Gebieten von Drittländern handelt gemäß Artikel 15 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/626 der Kommission vom 5. März 2019 betreffend die Listen der Drittländer oder Drittlandsgebiete, aus denen der Eingang bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Europäische Union zulässig ist, zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 in Bezug auf diese Listen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 31), die einer anderen als den oben aufgeführten Behandlungen unterzogen wurden und aus Betrieben kommen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 registriert oder zugelassen sind,</p>		

Teil II: Bescheinigung

## Behandelte Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und Kollagen für den menschlichen Verzehr

LAND

II. Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<p>(<sup>1</sup>) und, falls sie von Rindern, Schafen und Ziegen stammt, gilt Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Sie wurden von Tieren gewonnen, bei denen die Schlachttier- und die Fleischuntersuchung keine Beanstandungen ergaben,</li> </ul> <p>(<sup>1</sup>) und, ausgenommen Häute und Felle von Wiederkäuern,</p> <p>(<sup>1</sup>) entweder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— [sie kommen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist;</li> <li>— sie enthalten keine spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1) und wurden auch nicht aus solchen Materialien gewonnen (<sup>4</sup>),</li> <li>— sie enthalten kein Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurden auch nicht aus solchem Fleisch gewonnen, ausgenommen behandelte Rohstoffe von Tieren, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist, in dem keine Fälle von einheimischer BSE aufgetreten sind,</li> <li>— die Tiere, von denen die behandelten Rohstoffe gewonnen wurden, wurden weder nach Betäubung durch Gasinjektion in die Schädelhöhle geschlachtet noch nach demselben Verfahren getötet und auch nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle geschlachtet, außer wenn die Tiere in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist;</li> <li>— (<sup>1</sup>) [die Tiere, von denen die behandelten Rohstoffe gewonnen wurden, stammen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist, und an die Tiere wurden keine Tiermehle oder Grießen gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit verfüttert;]</li> <li>— (<sup>1</sup>) [die Tiere, von denen die behandelten Rohstoffe gewonnen wurden, stammen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist, und bei der Herstellung und Handhabung der Erzeugnisse war sichergestellt, dass sie kein bei der Entbeinung exponiertes Nerven- und Lymphgewebe enthielten und nicht damit verunreinigt wurden.]]</li> </ul> <p>(<sup>1</sup>) oder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— [sie kommen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit kontrolliertem BSE-Risiko eingestuft ist;</li> <li>— die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen die zur Ausfuhr bestimmten behandelten Rohstoffe stammen, wurden nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet;</li> <li>— die behandelten Rohstoffe von Rindern, Schafen und Ziegen enthalten weder spezifizierte Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 noch Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurden auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen;]</li> </ul> <p>(<sup>1</sup>) oder</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— [sie kommen aus einem Land oder einem Gebiet, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG vom 29. Juni 2007 zur Festlegung des BSE-Status von Mitgliedstaaten, Drittländern oder Gebieten davon nach ihrem BSE-Risiko (ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84) als Land bzw. Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist;</li> <li>— an die Tiere, von denen die behandelten Rohstoffe stammen, wurden keine aus Wiederkäuern gewonnenen Tiermehle oder Grießen gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit verfüttert;</li> </ul>		

## Muster TCG

**Behandelte Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und Kollagen für den menschlichen Verzehr**

LAND

II. Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<ul style="list-style-type: none"> <li>— die Rinder, Schafe und Ziegen, von denen die behandelten Rohstoffe stammen, wurden nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet;</li> <li>— die behandelten Rohstoffe wurden nicht aus Folgendem gewonnen: <ul style="list-style-type: none"> <li>i) spezifizierten Risikomaterialien im Sinne des Anhangs V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001,</li> <li>ii) bei der Entbeinung exponiertem Nerven- und Lymphgewebe,</li> <li>iii) Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen.]]</li> </ul> </li> </ul> <p><b>II.2. Tiergesundheitsbescheinigung <sup>(1)</sup></b></p> <p>Der/Die unterzeichnete amtliche Tierarzt/Tierärztin bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten behandelten Rohstoffe folgenden Anforderungen entsprechen:</p> <p>II.2.1. Sie bestehen aus tierischen Erzeugnissen, welche die nachstehenden Tiergesundheitsvorschriften einhalten;</p> <p>II.2.2. sie wurden in dem Land/den Ländern oder dem/den Gebiet/en davon <sup>(1)</sup> [ ..... ] <sup>(1)</sup> oder [ ..... ] <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> gewonnen;</p> <p>II.2.3. sie wurden gewonnen und verarbeitet, ohne in Berührung mit anderen Materialien zu kommen, die nicht den vorstehend genannten Bedingungen entsprechen, und bei der Handhabung wurde eine Kontamination mit Krankheitserregern vermieden;</p> <p>II.2.4. sie wurden in sauberen, verplombten Containern oder Lkw befördert.</p>		
<b>Erläuterungen</b>		
<p><b>Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).</b></p>		
<b>Teil I:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Feld I.8: Anzugeben ist der Gebietscode gemäß: <ul style="list-style-type: none"> <li>— Anhang I Teil I der Verordnung (EG) Nr. 798/2008 der Kommission vom 8. August 2008 zur Erstellung einer Liste von Drittländern, Gebieten, Zonen und Kompartimenten, aus denen die Einfuhr von Geflügel und Geflügelerzeugnissen in die Gemeinschaft und ihre Durchfuhr durch die Gemeinschaft zugelassen ist, und zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 226 vom 23.8.2008, S. 1); oder</li> <li>— Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 119/2009 der Kommission vom 9. Februar 2009 zur Erstellung einer Liste von Drittländern und Teilen von Drittländern für die Einfuhr von Fleisch von wildlebenden Hasenartigen, bestimmten wildlebenden Landsäugetieren und Nutzkaninchen in die Gemeinschaft und für die Durchfuhr derartigen Fleisches durch die Gemeinschaft sowie zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 39 vom 10.2.2009, S. 12); oder</li> <li>— Anhang II Teil 1 der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 der Kommission vom 12. März 2010 zur Erstellung von Listen der Drittländer, Gebiete und Teile davon, aus denen das Verbringen bestimmter Tiere und bestimmten frischen Fleisches in die Europäische Union zulässig ist, und zur Festlegung der diesbezüglichen Veterinärbescheinigungen (ABl. L 73 vom 20.3.2010, S. 1).</li> </ul> </li> <li>— Feld I.25: Den/Die entsprechenden Code/s des Harmonisierten Systems (HS) angeben wie 0210, 0305, 0505, 0506, 0511 91, 0511.99, 1602, 1604, 4101, 4102 oder 4103.</li> <li>— Feld I.25: <i>Art der Ware:</i> Häute, Felle, Knochen, Bänder und Sehnen. <i>Herstellungsbetrieb:</i> umfasst Schlachthof, Fabrikschiff, Zerlegungsbetrieb, Wildverarbeitungsbetrieb und Verarbeitungsbetrieb. <i>Zulassungsnummer:</i> falls zutreffend.</li> </ul>		

**Muster TCG**  
**Behandelte Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und Kollagen für**  
**den menschlichen Verzehr**

LAND

<b>II. Gesundheitsinformationen</b>	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<p><b>Teil II:</b></p> <p>(1) Nichtzutreffendes streichen. Im Fall von Erzeugnissen, die aus Fischereierzeugnissen gewonnen wurden, sollte der gesamte Abschnitt II.2 gestrichen werden.</p> <p>(2) Bezeichnung und ISO-Code des ausführenden Landes oder Gebiets oder der ausführenden Zone gemäß:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Anhang II Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 206/2010;</li> <li>— Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 798/2008;</li> <li>— Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 119/2009.</li> </ul> <p>(3) Stammen Teile der Rohstoffe von Tieren aus einem (anderen) Drittland/Drittländern oder Gebieten davon, die in Artikel 15 oder 16 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/626 aufgeführt sind (nur wenn sie nach den Bestimmungen in Teil II.1 behandelt wurden), ist/sind der/die Code/s für das betreffende Land/die Länder bzw. das Gebiet/die Gebiete anzugeben.</p> <p>(4) Die Entfernung spezifizierter Risikomaterialien ist nicht erforderlich, wenn die behandelten Rohstoffe von Tieren stammen, die in einem Drittland oder einem Drittlandsgebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das im Einklang mit der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen.</li> </ul> <p>Hinweis für die in der EU für die Sendung verantwortliche Person: Diese Bescheinigung dient ausschließlich Veterinärzwecken; sie muss die Sendung bis zur Grenzkontrollstelle begleiten. Die Sendung muss auf direktem Wege zum Bestimmungsherstellungsbetrieb befördert werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Die Beförderungsdauer kann in die Behandlungsdauer einbezogen werden.</li> </ul>		
<p>Amtlicher Tierarzt/Amtliche Tierärztin</p> <p>Name (in Großbuchstaben): <span style="float: right;">Qualifikation und</span></p> <p>Amtsbezeichnung: <span style="float: right;">Unterschrift:</span></p> <p>Datum:</p> <p>Stempel:</p>		

## TEIL X

**MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM  
INVERKEHRBRINGEN VON HONIG UND ANDEREN IMKEREIERZEUGNISSEN FÜR DEN MENSCHLICHEN  
VERZEH**

LAND			Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU		
<b>Teil I: Angaben zur Sendung</b>	I.1. Absender/Ausführer Name		I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a IMSOC-Bezugsnr.
	Anschritt		I.3. Zuständige oberste Behörde		
	Tel.-Nr.		I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	I.5. Empfänger/Einführer Name		I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name		
	Anschritt		Anschritt		
	Postleitzahl		Postleitzahl		
	Tel.-Nr.				
I.7. Ursprungsland	ISO	I.8.	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.
I.11. Versandort Name Anschritt		Zulassungsnummer	I.12. Bestimmungsort Name Anschritt		
I.13. Verladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel  Flugzeug <input type="checkbox"/>  Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>  Kennzeichnung:		Schiff <input type="checkbox"/>  Eisenbahn <input type="checkbox"/>	Andere <input type="checkbox"/>	I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle	
I.18. Beförderungsbedingungen  Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>		Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	I.17. Begleitdokumente  Art Nr.	
I.19. Container-/Plombennummer					

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert als:				
Lebensmittel <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettgewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)	
I.25. Beschreibung der Ware				
Nr. Code und KN-Bezeichnung				
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)	Herstellungsbetrieb		Art der Behandlung	
Endverbraucher Anzahl Packstücke	Nettogewicht	Chargen-Nr.	Kühlager	
<input type="checkbox"/>			Art der Verpackung	

Muster HON

LAND

Honig und andere Imkereierzeugnisse für den menschlichen Verzehr

**II. Gesundheitsinformationen**

II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung

II.b.

**II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung**

Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und

bescheinigt, dass der vorstehend bezeichnete Honig und die anderen Imkereierzeugnisse unter Einhaltung dieser Vorschriften gewonnen wurden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- Sie kommen aus einem Betrieb/Betrieben, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) basierendes Programm gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;
- sie wurden gemäß den Anforderungen von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gehandhabt und gegebenenfalls zubereitet, verpackt und gelagert; und
- die Garantien für lebende Tiere und tierische Erzeugnisse gemäß den Rückstandsüberwachungsplänen im Sinne der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10), insbesondere ihres Artikels 29, werden eingehalten.

**Erläuterungen**

**Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).**

**Teil I:**

- Feld I.11: Versandort: Zulassungsnummer bedeutet Registrierungsnummer.
- Feld I.25: Den/Die entsprechenden Code/s des Harmonisierten Systems (HS) angeben wie 0409, 0410, 0510, 1521, 1702 oder 2106.
- Feld I.25: *Art der Behandlung*: „Ultraschallbehandlung“, „Homogenisierung“, „Ultrafiltration“, „Pasteurisierung“ oder „keine Wärmebehandlung“ angeben.

**Teil II:**

- Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.

Amtlicher Inspektor/Amtliche Inspektorin

Name (in Großbuchstaben):

Qualifikation und Amtsbezeichnung:

Datum:

Unterschrift:

Stempel:

Teil II: Bescheinigung

## TEIL XI

MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM INVERKEHRBRINGEN DER HOCHVERARBEITETEN ERZEUGNISSE CHONDROITINSULFAT, HYALURONSÄURE, ANDERE HYDROLYSIERTE KNORPELPRODUKTE, CHITOSAN, GLUCOSAMIN UND LAB, HAUSENBLASE UND AMINOSÄUREN FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEH

LAND			Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU			
Teil I: Angaben zur Sendung	I.1. Absender/Ausführer Name		I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a IMSOC-Bezugsnr.	
	Anschritt		I.3. Zuständige oberste Behörde			
	Tel.-Nr.		I.4. Zuständige örtliche Behörde			
	I.5. Empfänger/Einführer Name		I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name			
	Anschritt		Anschritt			
	Postleitzahl		Postleitzahl			
	Tel.-Nr.					
	I.7. Ursprungsland	ISO	I.8.	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.
	I.11. Versandort Name Anschritt		Zulassungsnummer	I.12. Bestimmungsort Name Anschritt		
	I.13. Verladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel			I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle			
Flugzeug <input type="checkbox"/>	Schiff <input type="checkbox"/>	Andere <input type="checkbox"/>	I.17. Begleitdokumente  Art Nr.			
Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>	Eisenbahn <input type="checkbox"/>					
Kennzeichnung:						
I.18. Beförderungsbedingungen						
Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>				
I.19. Container-/Plombennummer						

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert als:  Lebensmittel <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettgewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)	
I.25. Beschreibung der Ware  Nr.      Code und KN-Bezeichnung				
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)	Herstellungsbetrieb		Kühlager	
Endverbraucher      Anzahl Packstücke	Nettogewicht	Chargen-Nr.	Art der Verpackung	
<input type="checkbox"/>				

## Muster HRP

**Hochverarbeitete Erzeugnisse Chondroitinsulfat, Hyaluronsäure, andere hydrolysierte Knorpelprodukte, Chitosan, Glucosamin, Lab, Hausenblase und Aminosäuren für den menschlichen Verzehr**

LAND

<b>II. Gesundheitsinformationen</b>	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
-------------------------------------	-----------------------------------	-------

**II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung**

Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und

bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten hochverarbeiteten Erzeugnisse unter Einhaltung dieser Vorschriften hergestellt wurden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- Sie kommen aus einem Betrieb/en, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) basierendes Programm gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;
- sie wurden gemäß den Anforderungen von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gehandhabt und gegebenenfalls zubereitet, verpackt; und
- sie entsprechen den Anforderungen von Anhang III Abschnitt XVI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und
- <sup>(1)</sup> im Fall von Aminosäuren
  - i) wurde kein menschliches Haar zu ihrer Herstellung verwendet; und
  - ii) entsprechen sie den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16).

**Erläuterungen**

**Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).**

**Teil I:**

- Feld I.25: Den/Die betreffenden Code/s des Harmonisierten Systems (HS) angeben wie 2833, ex 3913, 2930, ex 2932, 3507 oder 3503.

**Teil II:**

- <sup>(1)</sup> Nichtzutreffendes streichen.
- Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.

Amtlicher Tierarzt/Amtliche Tierärztin

Name (in Großbuchstaben):

Qualifikation und Amtsbezeichnung:

Datum:

Unterschrift:

Stempel:

## TEIL XII

MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM  
INVERKEHRBRINGEN VON REPTILIENFLEISCH FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR

LAND			Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU		
Teil I: Angaben zur Sendung	I.1. Absender/Ausführer Name		I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a IMSOC-Bezugsnr.
	Anschrift		I.3. Zuständige oberste Behörde		
	Tel.-Nr.		I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	I.5. Empfänger/Einführer Name		I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name		
	Anschrift		Anschrift		
	Postleitzahl		Postleitzahl		
Tel.-Nr.					
I.7. Ursprungsland	ISO	I.8.	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.
I.11. Versandort Name Anschrift		Zulassungsnummer	I.12. Bestimmungsort Name Anschrift		
I.13. Verladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel Flugzeug <input type="checkbox"/> Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/> Kennzeichnung:		Schiff <input type="checkbox"/> Eisenbahn <input type="checkbox"/>	Andere <input type="checkbox"/>	I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle	
I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>		Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	I.17. Begleitdokumente Art Nr.	
I.19. Container-/Plombennummer					

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert als:  Lebensmittel <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettogewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)
I.25. Beschreibung der Ware  Nr.      Code und KN-Bezeichnung			
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)  Endverbraucher      Anzahl Packstücke  <input type="checkbox"/>	Herstellungsbetrieb  Nettogewicht                      Chargen-Nr.		Kühllager  Art der Verpackung

LAND

Reptilienfleisch für den menschlichen Verzehr

**II. Gesundheitsinformationen**

II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung

II.b.

**II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung**

Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und

bescheinigt, dass das vorstehend bezeichnete Reptilienfleisch unter Einhaltung dieser Vorschriften hergestellt wurde und insbesondere folgende Anforderungen erfüllt:

- das Reptilienfleisch kommt aus einem Betrieb/en, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) basierendes Programm gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;
- das Reptilienfleisch wurde gemäß den Anforderungen von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gehandhabt und gegebenenfalls zubereitet, verpackt und gelagert;
- das Reptilienfleisch wurde unter Anwendung von Probenahme- und Untersuchungsverfahren, die Garantien bieten, die den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1) mindestens gleichwertig sind, auf Salmonellen getestet;
- das Reptilienfleisch stammt von Tieren, die gemäß Artikel 73 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 51) Schlacht- und Fleischuntersuchungen unterzogen wurden, die keine Beanstandungen ergaben;
- <sup>(1)</sup> falls es sich um Krokodil- oder Alligatorfleisch handelt, wurde bei der Fleischuntersuchung des Schlachtkörpers gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1375 der Kommission vom 10. August 2015 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen (ABl. L 212 vom 11.8.2015, S. 7) kein Befall von *Trichinella spp.* festgestellt; und
- falls zutreffend, wurde das Lebensmittel gemäß Artikel 6 der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission (ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1) für den Markt der Union zugelassen und in die Unionsliste neuartiger Lebensmittel aufgenommen.

**Erläuterungen**

**Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).**

**Teil I:**

- Feld I.25: Den/Die betreffenden HS-/KN-Code/s angeben wie 0208 50 00, 0210 93 00, 1506, 1601, 1602 oder 1603.

LAND

Reptilienfleisch für den menschlichen Verzehr

II. Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
<b>Teil II:</b>  ( <sup>1</sup> ) Nichtzutreffendes streichen.  — Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.		
Amtlicher Tierarzt/Amtliche Tierärztin  Name (in Großbuchstaben): Amtsbezeichnung:  Datum:  Stempel:  Qualifikation und  Unterschrift:		

## TEIL XIII

MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM  
INVERKEHRBRINGEN VON INSEKTEN FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR

LAND			Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU		
Teil I: Angaben zur Sendung	I.1. Absender/Ausführer Name		I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a IMSOC-Bezugsnr.
	Anschrift		I.3. Zuständige oberste Behörde		
	Tel.-Nr.		I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	I.5. Empfänger/Einführer Name		I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name		
	Anschrift		Anschrift		
	Postleitzahl		Postleitzahl		
Tel.-Nr.					
I.7. Ursprungsland	ISO	I.8.	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.
I.11. Versandort Name Anschrift		Zulassungsnummer		I.12. Bestimmungsort Name Anschrift	
I.13. Verladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel Flugzeug <input type="checkbox"/>		Schiff <input type="checkbox"/>	Andere <input type="checkbox"/>		I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle
Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/>		Eisenbahn <input type="checkbox"/>			
Kennzeichnung:					I.17. Begleitdokumente  Art Nr.
I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>		Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>		
I.19. Container-/Plombennummer					

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert als:  Lebensmittel <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettogewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)
I.25. Beschreibung der Ware  Nr.      Code und KN-Bezeichnung			
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)  Endverbraucher      Anzahl Packstücke  <input type="checkbox"/>	Zerlegungsbetrieb/Herstellungsbetrieb  Nettogewicht                      Chargen-Nr.		Kühllager  Art der Verpackung

LAND

Muster Insekten für den menschlichen Verzehr

**II. Gesundheitsinformationen**

II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung

II.b.

**II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung**

Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und

bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Insekten unter Einhaltung dieser Vorschriften hergestellt wurden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- Sie kommen aus einem Betrieb/en, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) basierendes Programm gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;
- sie wurden gemäß den Anforderungen von Anhang I (Primärproduktion) oder Anhang II (andere Stufen) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gehandhabt und ggf. zubereitet, verpackt und gelagert
- sie erfüllen die Anforderungen in Anhang III Abschnitt XVII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einschließlich der Verwendung von Futtersubstraten;
- falls zutreffend, wurden die Lebensmittel gemäß Artikel 6 der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission (ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1) für den Unionsmarkt zugelassen und gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission vom 20. Dezember 2017 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel (ABl. L 351 vom 30.12.2017, S. 72) in die Unionsliste neuartiger Lebensmittel aufgenommen.

**Erläuterungen**

**Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).**

**Teil I:**

- Feld I.25: Den/Die entsprechenden HS-/KN-Code/s angeben wie 0106 49 00, 0410 oder 2106.

**Teil II:**

(<sup>1</sup>) Nichtzutreffendes streichen.

- Feld II.1: Ein auf den HACCP-Grundsätzen basierendes Programm ist nicht erforderlich, wenn die Erzeugnisse direkt von einem Primärerzeuger kommen.
- Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.

Amtlicher Tierarzt/Amtliche Tierärztin

Name (in Großbuchstaben):  
Amtsbezeichnung:

Qualifikation und

Datum:

Unterschrift:

Stempel:

Teil II: Bescheinigung

## TEIL XIV

**MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM  
INVERKEHRBRINGEN ANDERER ERZEUGNISSE TIERISCHEN URSPRUNGS FÜR DEN MENSCHLICHEN  
VERZEHR, DIE NICHT UNTER DIE ARTIKEL 7 BIS 25 DER DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU)  
2019/628 DER KOMMISSION FALLEN**

LAND			Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU			
<b>Teil I: Angaben zur Sendung</b>	I.1. Absender/Ausführer Name		I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a IMSOC-Bezugsnr.	
	Anschritt		I.3. Zuständige oberste Behörde			
	Tel.-Nr.		I.4. Zuständige örtliche Behörde			
	I.5. Empfänger/Einführer Name		I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name			
	Anschritt		Anschritt			
	Postleitzahl		Postleitzahl			
	Tel.-Nr.					
	I.7. Ursprungsland	ISO	I.8.	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.
	I.11. Versandort Name Anschritt		Zulassungsnummer	I.12. Bestimmungsort Name Anschritt		
	I.13. Verladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel Flugzeug <input type="checkbox"/> Schiff <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/> Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/> Eisenbahn <input type="checkbox"/> Kennzeichnung:			I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle			
I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>		Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	I.17. Begleitdokumente  Art Nr.		
I.19. Container-/Plombennummer						

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert als:  Lebensmittel <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettogewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)
I.25. Beschreibung der Ware  Nr.      Code und KN-Bezeichnung			
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)  Endverbraucher      Anzahl Packstücke  <input type="checkbox"/>	Herstellungsbetrieb  Nettogewicht                      Chargen-Nr.		Kühllager  Art der Verpackung

**Muster PAO**  
**Andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs für den menschlichen Verzehr, die**  
**nicht unter die Artikel 7 bis 25 der Durchführungsverordnung 2019/628 der**  
**Kommission fallen**

LAND

<b>II. Gesundheitsinformationen</b>	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.
-------------------------------------	-----------------------------------	-------

**II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung**

Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) und der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) vertraut zu sein, und

bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Erzeugnisse unter Einhaltung dieser Vorschriften gewonnen wurden und insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- Sie kommen aus einem Betrieb/en, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) basierendes Programm gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;
- sie wurden gemäß den Anforderungen von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gehandhabt und gegebenenfalls zubereitet, verpackt und gelagert.

**Erläuterungen**

**Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).**

**Teil I:**

- Feld I.25: Den/Die entsprechenden Code/s des Harmonisierten Systems (HS) der Weltzollorganisation angeben.

**Teil II:**

- Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.

Amtlicher Tierarzt/Amtliche Tierärztin

Name (in Großbuchstaben):  
 Amtsbezeichnung:

Qualifikation und

Datum:

Unterschrift:

Stempel:

Teil II: Bescheinigung

## TEIL XV

MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR DEN EINGANG IN DIE UNION ZUM  
INVERKEHRBRINGEN VON SPROSSEN UND VON SAMEN ZUR ERZEUGUNG VON SPROSSEN

LAND			Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU		
Teil I: Angaben zur Sendung	I.1. Absender/Ausführer Name		I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a IMSOC-Bezugsnr.
	Anschrift		I.3. Zuständige oberste Behörde		
	Tel.-Nr.		I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	I.5. Empfänger/Einführer Name		I.6. Für die Sendung verantwortlicher Unternehmer Name		
	Anschrift		Anschrift		
	Postleitzahl		Postleitzahl		
Tel.-Nr.					
I.7. Ursprungsland	ISO	I.8.	I.9. Bestimmungsland	ISO	I.10.
I.11. Versandort Name Anschrift		Zulassungsnummer	I.12. Bestimmungsort Name Anschrift		
I.13. Verladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports		
I.15. Transportmittel Flugzeug <input type="checkbox"/> Schiff <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/> Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/> Eisenbahn <input type="checkbox"/> Kennzeichnung:				I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle	
I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>		Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	I.17. Begleitdokumente Art Nr.	
I.19. Container-/Plombennummer					

LAND

Amtliche Bescheinigung für den Eingang in die EU

I.20. Waren zertifiziert als:  Lebensmittel <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23. Anzahl Packstücke	I.24. Menge Gesamtanzahl	Gesamtnettogewicht (kg)	Gesamtbruttogewicht (kg)
I.25. Beschreibung der Ware  Nr.      Code und KN-Bezeichnung			
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)  Endverbraucher      Anzahl Packstücke  <input type="checkbox"/>	Herstellungsbetrieb  Nettogewicht                      Chargen-Nr.		Kühllager  Art der Verpackung

**Bescheinigung für den Eingang in die Union zum Inverkehrbringen von  
Sprossen und von Samen zur Erzeugung von Sprossen**

LAND

**II. Gesundheitsinformationen**

II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung

II.b.

Der/Die unterzeichnete amtliche Inspektor/Inspektorin bestätigt, mit den einschlägigen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vertraut zu sein, und bescheinigt Folgendes:

- II.1.1 <sup>(1)</sup> Die vorstehend bezeichneten Samen wurden unter Bedingungen erzeugt, die der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und insbesondere den allgemeinen Hygienevorschriften für die Primärproduktion und damit zusammenhängende Vorgänge gemäß deren Anhang I Teil A entsprechen;
- II.1.2 <sup>(1)</sup> die Sprossen wurden in Betrieben erzeugt, die die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 210/2013 der Kommission vom 11. März 2013 über die Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 68 vom 12.3.2013, S. 24) erfüllen;
- II.1.3 <sup>(1)</sup> die Sprossen wurden unter Bedingungen erzeugt, die die Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 208/2013 der Kommission vom 11. März 2013 über die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von Sprossen und Samen zur Erzeugung von Sprossen (ABl. L 68 vom 12.3.2013, S. 16) erfüllen und die mikrobiologischen Kriterien in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1) einhalten.

**Erläuterungen**

**Siehe Erläuterungen in Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 101).**

**Teil I:**

- Feld I.25: Den/Die entsprechenden HS-Code/s angeben wie 0704 90, 0706 90, 0708 10, 0708 20, 0708 90, 0713 10, 0713 33, 0712 34, 0712 35, 0713 39, 0713 40, 0712 50, 0712 60, 0713 90, 0910 99, 1201 10, 1201 90, 1207 50, 1207 99, 1209 10, 1209 21, 1209 91 oder 1214 90.
- Feld I.25: Herstellungsbetrieb: Anzugeben ist der Name des Betriebs, der die Sprossen oder Samen produziert hat.

**Teil II:**

- <sup>(1)</sup> Nichtzutreffendes streichen (z. B. falls Sprossen oder Samen).
- Die Unterschrift muss sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden. Das gilt auch für Stempel, bei denen es sich nicht um Trockenstempel oder Wasserzeichen handelt.

Amtlicher Inspektor/Amtliche Inspektorin

Name (in Großbuchstaben):  
Amtsbezeichnung:

Qualifikation und

Datum:

Unterschrift:

Stempel:

Teil II: Bescheinigung

## ANHANG IV

## MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNGEN IM HERKUNFTSBETRIEB

## Teil I: MODELL DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR LEBENDE TIERE

## AMTLICHE BESCHEINIGUNG

*für lebende Tiere, die vor der Beförderung zum Schlachtbetrieb einer Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbetrieb unterzogen werden gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe f der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission <sup>(1)</sup>*

Name des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin: .....

Nr.: .....

## 1. Identifizierung der Tiere

Tierart: .....

Anzahl Tiere: .....

Kennzeichnung: .....

## 2. Angaben zur Herkunft der Tiere

Anschrift des Herkunftsbetriebs: .....

Kennnummer des Betriebs\*: .....

## 3. Angaben zur Bestimmung der Tiere

Die Tiere werden zu folgendem Schlachtbetrieb befördert: .....

.....

mit folgendem Transportmittel: .....

## 4. Andere relevante Angaben

.....

## 5. Erklärung

Der/Die Unterzeichnete erklärt, dass:

— die oben bezeichneten Tiere am ..... (Datum) um ..... Uhr im vorgenannten Betrieb der Schlacht tieruntersuchung unterzogen und für schlachtauglich befunden wurden;

— Folgendes in Bezug auf Tiergesundheit und Tierschutz festgestellt wurde: .....

— die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu diesen Tieren den gesetzlichen Vorschriften genügten und einer Schlachtung der Tiere nicht entgegenstehen,

— er/sie die Angaben zur Lebensmittelkette überprüft hat.

Ausgestellt in: .....

(Ort)

am: .....

(Datum)

Stempel

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin)

(\*) Optional.

<sup>(1)</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 1).

Teil II: MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR ZUR ERZEUGUNG VON STOPFLEBERN („FOIE GRAS“) BESTIMMTES UND VERZÖGERT AUSGEWEIDETES GEFLÜGEL

AMTLICHE BESCHEINIGUNG

*für zur Erzeugung von Stopflebern („Foie gras“) bestimmtes und verzögert ausgeweidetes Geflügel, das im Herkunftsbetrieb geschlachtet wird gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission <sup>(1)</sup>*

Name des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin: .....

Nr.: .....

1. Angaben zur Identifizierung der nicht ausgeweideten Schlachtkörper

Tierart: .....

Anzahl: .....

2. Angaben zur Herkunft der nicht ausgeweideten Schlachtkörper

Anschrift des Betriebs: .....

3. Bestimmung der nicht ausgeweideten Schlachtkörper

Die nicht ausgeweideten Schlachtkörper werden zu folgendem Zerlegungsbetrieb befördert: .....

4. Erklärung

Der/Die Unterzeichnete erklärt, dass:

— die vorstehend bezeichneten nicht ausgeweideten Schlachtkörper von Tieren stammen, die am ..... (Datum) um ..... Uhr im vorgenannten Betrieb der Schlacht tieruntersuchung unterzogen und für schlachtauglich befunden wurden;

— Folgendes in Bezug auf Tiergesundheit und Tierschutz festgestellt wurde: .....

— die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu diesen Tieren den rechtlichen Anforderungen genügen und einer Schlachtung des Geflügels nicht entgegenstanden.

Ausgestellt in: .....

(Ort)

am: .....

(Datum)

Stempel

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin)

<sup>(1)</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 1).

Teil III: MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR IM HERKUNFTSBETRIEB GESCHLACHTETES  
FARMWILD

AMTLICHE BESCHEINIGUNG

*für im Betrieb geschlachtetes Farmwild gemäß Artikel 6 Absatz 3 der Delegierten Verordnung (EU)  
2019/624 der Kommission <sup>(1)</sup>*

Name des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin: .....

Nr.: .....

1. Identifizierung der Tiere

Tierart: .....

Anzahl Tiere: .....

Kennzeichnung: .....

2. Angaben zur Herkunft der Tiere

Anschrift des Herkunftsbetriebs: .....

Kennnummer des Betriebs\*: .....

3. Angaben zur Bestimmung der Tiere

Die Tiere werden zu folgendem Schlachtbetrieb befördert: .....

.....

mit folgendem Transportmittel: .....

4. Andere relevante Angaben

.....

5. Erklärung

Der/Die Unterzeichnete erklärt, dass:

<sup>(1)</sup> die oben bezeichneten Tiere am ..... (Datum) um ..... Uhr im vorgenannten Betrieb der Schlachttieruntersuchung unterzogen und für schlachtauglich befunden wurden;

<sup>(2)</sup> die Tiere am ..... (Datum) um ..... (Uhrzeit) im Betrieb geschlachtet wurden und die Schlachtung und das Ausbluten ordnungsgemäß durchgeführt wurden;

<sup>(3)</sup> Folgendes in Bezug auf Tiergesundheit und Tierschutz festgestellt wurde: .....

<sup>(4)</sup> die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu diesen Tieren den gesetzlichen Vorschriften genügten und einer Schlachtung der Tiere nicht entgegenstanden.

Ausgestellt in: .....

(Ort)

am: .....

(Datum)

Stempel

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin)

(\* Optional.

<sup>(1)</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 1).

Teil IV: MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG FÜR IM BETRIEB GESCHLACHTETES FARMWILD  
gemäß Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

AMTLICHE BESCHEINIGUNG

*für im Betrieb geschlachtetes Farmwild gemäß Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe a der  
Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Artikel 6 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624  
der Kommission <sup>(1)</sup>*

Name des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin: .....

Nr.: .....

1. Identifizierung der Tiere

Tierart: .....

Anzahl Tiere: .....

Kennzeichnung: .....

2. Angaben zur Herkunft der Tiere

Anschrift des Herkunftsbetriebs: .....

Kennnummer des Betriebs\*: .....

3. Angaben zur Bestimmung der Tiere

Die Tiere werden zu folgendem Schlachtbetrieb befördert: .....

.....

mit folgendem Transportmittel: .....

4. Andere relevante Angaben

.....

5. Erklärung

Der/Die Unterzeichnete erklärt, dass:

<sup>(1)</sup> die oben bezeichneten Tiere am ..... (Datum) um ..... Uhr im vorgenannten Betrieb der  
Schlachttieruntersuchung unterzogen und für schlachtauglich befunden wurden;

<sup>(2)</sup> Folgendes in Bezug auf Tiergesundheit und Tierschutz festgestellt wurde: .....

<sup>(3)</sup> die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu diesen Tieren den gesetzlichen Vorschriften genügten und einer  
Schlachtung der Tiere nicht entgegenstanden.

Ausgestellt in: .....

(Ort)

am: .....

(Datum)

Stempel

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin)

(\*) Optional.

\_\_\_\_\_

<sup>(1)</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 1).

ANHANG V

MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG IM FALL EINER NOTSCHLACHTUNG AUSSERHALB DES SCHLACHTBETRIEBS GEMÄSS ARTIKEL 4 DER DELEGIERTEN VERORDNUNG (EU) 2019/624 DER KOMMISSION <sup>(1)</sup>

MUSTER DER AMTLICHEN BESCHEINIGUNG IM FALL EINER NOTSCHLACHTUNG AUßERHALB DES SCHLACHTBETRIEBS

AMTLICHE BESCHEINIGUNG

*im Fall einer Notschlachtung außerhalb des Schlachtbetriebs*

Name des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin: .....

Nr.: .....

1. Identifizierung der Tiere

Tierart: .....

Anzahl Tiere: .....

Kennzeichnung: .....

2. Ort der Notschlachtung

Anschrift: .....

Kennnummer des Betriebs\*: .....

3. Angaben zur Bestimmung der Tiere

Die Tiere werden zu folgendem Schlachtbetrieb befördert: .....

.....

mit folgendem Transportmittel: .....

4. Andere relevante Angaben

.....

5. Erklärung

Der/Die Unterzeichnete erklärt, dass:

(1) die oben bezeichneten Tiere am ..... (Datum) um ..... Uhr im vorgenannten Betrieb der Schlacht tieruntersuchung unterzogen und für schlachtauglich befunden wurden,

(2) die Tiere am ..... (Datum) um ..... (Uhrzeit) geschlachtet wurden und die Schlachtung und das Ausbluten ordnungsgemäß durchgeführt wurden,

(3) die Notschlachtung aus folgendem Grund durchgeführt wurde: .....

(4) Folgendes in Bezug auf Tiergesundheit und Tierschutz festgestellt wurde: .....

(5) das Tier/die Tiere folgende Behandlungen erhalten hat/haben: .....

(6) die Aufzeichnungen und sonstigen Unterlagen zu diesen Tieren den gesetzlichen Vorschriften genügten und einer Schlachtung der Tiere nicht entgegenstanden.

Ausgestellt in: .....

(Ort)

am: .....

(Datum)

Stempel

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes/der amtlichen Tierärztin)

(\*) Optional.

\_\_\_\_\_

<sup>(1)</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 131, vom 17.5.2019, S. 1).

## ANHANG VI

## ENTSPRECHUNGSTABELLE GEMÄSS ARTIKEL 32

Verordnung (EU) Nr. 211/2013	Vorliegende Verordnung
Artikel 1	Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer ii
Artikel 2	Artikel 2 Absatz 2
Artikel 3	Artikel 27
Artikel 4	—
Artikel 5	—
Anhang	Anhang III Teil XV







ISSN 1977-0642 (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2539 (Papierausgabe)



**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**