

Dienstag, 30. März 2004

- 7.5. „ausgelassene tierische Fette“ durch Ausschmelzen von Fleisch, einschließlich Knochen, gewonnene Fette zum Genuss für Menschen;
- 7.6. „Grieben“ eiweißhaltige feste Bestandteile, die sich beim Ausschmelzen des Rohfetts nach teilweiser Trennung von Fett und Wasser absetzen;
- 7.7. „Gelatine“ natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren gewonnen wird;
- 7.8. „Kollagen“ ein Erzeugnis auf Eiweißbasis aus tierischen Knochen, Fellen, Häuten und Sehnen, das gemäß den Vorschriften dieser Verordnung hergestellt worden ist;
- 7.9. „bearbeitete Mägen, Blasen und Därme“ Mägen, Blasen und Därme, die nach ihrer Gewinnung und Reinigung gesalzen, erhitzt oder getrocknet wurden.
8. SONSTIGE DEFINITIONEN
- 8.1. „Erzeugnisse tierischen Ursprungs“
- Lebensmittel tierischen Ursprungs, einschließlich Honig und Blut,
  - zum menschlichen Verzehr bestimmte lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken sowie
  - sonstige Tiere, die lebend an den Endverbraucher geliefert werden und zu diesem Zweck entsprechend vorbereitet werden sollen.
- 8.2. „Großmarkt“ ein Lebensmittelunternehmen, das mehrere gesonderte Einheiten mit gemeinsamen Einrichtungen und Abteilungen umfasst, in denen Lebensmittel an Lebensmittelunternehmer verkauft werden.

---

## ANLAGE II

### VORSCHRIFTEN FÜR MEHRERE ERZEUGNISSE TIERISCHEN URSPRUNGS

#### ABSCHNITT I:

##### IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG

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

#### A. ANBRINGUNG DES IDENTITÄTSKENNZEICHENS

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

---

<sup>(1)</sup> Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates vom 26. Juni 1990 über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier (ABl. L 173 vom 6.7.1990, S. 5). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2052/2003 (ABl. L 305 vom 22.11.2003, S. 1).

Dienstag, 30. März 2004

## B. FORM DES IDENTITÄTSKENNZEICHENS

5. Das Kennzeichen muss gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar sein. Zur Kontrolle durch die zuständigen Behörden muss es deutlich sichtbar angebracht sein.
6. Das Kennzeichen muss den Namen des Landes, in dem sich der Betrieb befindet, entweder ausgeschrieben oder in Form eines Codes mit zwei Buchstaben gemäß der einschlägigen ISO-Norm enthalten.  
  
Im Falle der Mitgliedstaaten sind dies jedoch die Codes AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE und UK.  
  
Die Lebensmittelunternehmer können die von ihnen vor Inkrafttreten dieser Verordnung bestellten Bestände und Ausrüstungen weiterhin verwenden, bis sie aufgebraucht sind oder ersetzt werden müssen.
7. Das Kennzeichen muss die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten. Erzeugt ein Betrieb sowohl Lebensmittel, die in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen, als auch Lebensmittel, die nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen, so kann der Lebensmittelunternehmer auf beiden Arten von Lebensmitteln das gleiche Identitätskennzeichen anbringen.
8. Wenn das Kennzeichen in einem Betrieb in der Gemeinschaft angebracht wird, muss es eine ovale Form haben und die Abkürzung CE, EC, EF, EG, EK oder EY enthalten.

## C. KENNZEICHNUNGSMETHODE

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

## ABSCHNITT II:

## ZWECK DER HACCP-VERFAHREN

1. Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, müssen sicherstellen, dass die Verfahren, die sie gemäß den allgemeinen Anforderungen des Artikels 5 der Verordnung (EG) Nr. .../2004<sup>(1)</sup> eingeführt haben, den Anforderungen, die nach der Gefahrenanalyse notwendig sind, sowie den in Nummer 2 aufgeführten Anforderungen genügen.

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

**Dienstag, 30. März 2004**

2. Mit den Verfahren muss sichergestellt sein, dass alle Tiere bzw. gegebenenfalls alle Partien von Tieren, die in den Räumlichkeiten des Schlachthofs aufgenommen werden,
  - a) ordnungsgemäß gekennzeichnet sind;
  - b) mit den erforderlichen begleitenden Informationen aus dem in Abschnitt III genannten Herkunftsbetrieb ausgestattet sind;
  - c) nicht aus Betrieben oder Gebieten stammen, über die aus Gründen der Tiergesundheit oder der öffentlichen Gesundheit ein Verbringungsverbot oder andere Einschränkungen verhängt worden sind, es sei denn, dass die zuständige Behörde dies gestattet;
  - d) sauber sind;
  - e) gesund sind, soweit der Lebensmittelunternehmer dies beurteilen kann, und
  - f) sich bei der Ankunft im Schlachthof in einem Zustand befinden, der aus Sicht des Tierschutzes zufriedenstellend ist.
3. Werden die Anforderungen nach Nummer 2 nicht erfüllt, so muss der Lebensmittelunternehmer den amtlichen Tierarzt benachrichtigen und geeignete Maßnahmen treffen.

### ABSCHNITT III:

#### INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE

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

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

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

Dienstag, 30. März 2004

4. a) Der Schlachthofbetreiber muss jedoch Folgendes nicht erhalten:
  - i) die in Nummer 3 Buchstaben a, b, f und h aufgeführten Informationen, wenn diese Informationen dem Betreiber (beispielsweise im Rahmen einer Dauervereinbarung oder eines Qualitätssicherungssystems) bereits bekannt sind, oder
  - ii) die in Nummer 3 Buchstaben a, b, f und g aufgeführten Informationen, wenn der Erzeuger erklärt, dass keine relevanten Informationen mitzuteilen sind.
- b) Die Informationen müssen nicht in Form eines wortwörtlichen Auszugs aus den Aufzeichnungen des Herkunftsbetriebs mitgeteilt werden. Sie können im Wege des elektronischen Datenaustauschs oder in Form einer vom Erzeuger unterzeichneten Standarderklärung übermittelt werden.
5. Lebensmittelunternehmer, die nach der Evaluierung der entsprechenden Informationen zur Lebensmittelkette Tiere auf dem Schlachthofgelände zulassen wollen, müssen die Informationen dem amtlichen Tierarzt unverzüglich, spätestens jedoch – außer unter den in Nummer 7 genannten Umständen – 24 Stunden vor Ankunft des Tieres oder der Partie zur Verfügung stellen. Der Lebensmittelunternehmer muss dem amtlichen Tierarzt vor der Schlachttieruntersuchung des betreffenden Tieres alle Informationen melden, die zu gesundheitlichen Bedenken Anlass geben.
6. Gelangt ein Tier ohne Informationen zur Lebensmittelkette in den Schlachthof, so muss der Betreiber unverzüglich den amtlichen Tierarzt davon in Kenntnis setzen. Das Tier darf nicht geschlachtet werden, solange der amtliche Tierarzt dies nicht erlaubt.
7. Wenn die zuständige Behörde es erlaubt, so genügt es, den nachstehend genannten Tieren die sie betreffenden Informationen zur Lebensmittelkette auf dem Weg zum Schlachthof beizugeben, statt sie spätestens 24 Stunden im Voraus bereitzustellen:
  - a) Schweine, Geflügel oder Farmwild, die im Herkunftsbetrieb einer Schlachttieruntersuchung unterzogen worden sind, wenn den Tieren eine vom Tierarzt unterzeichnete Bescheinigung beigegeben wird, in der dieser bestätigt, dass er die betreffenden Tiere im Betrieb untersucht und für gesund befunden hat,
  - b) Einhufer, die als Haustiere gehalten werden,
  - c) notgeschlachtete Tiere, wenn ihnen eine vom Tierarzt unterzeichnete Erklärung beigegeben wird, in der das günstige Ergebnis der Schlachttieruntersuchung vermerkt ist, und
  - d) Tiere, die nicht unmittelbar vom Herkunftsbetrieb zum Schlachthof gebracht werden.Die Schlachthofbetreiber müssen die entsprechenden Informationen evaluieren. Nehmen sie die Tiere zur Schlachtung an, so müssen sie die in den Buchstaben a und c genannten Dokumente dem amtlichen Tierarzt geben. Die Tiere dürfen nicht geschlachtet oder zugerichtet werden, solange der amtliche Tierarzt dies nicht erlaubt.
8. Die Lebensmittelunternehmer müssen die Tierpässe, die den als Haustiere gehaltenen Einhufern beigegeben werden, überprüfen, um sicherzustellen, dass das betreffende Tier zur Schlachtung für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Nehmen sie das Tier zur Schlachtung an, so müssen sie den Tierpass dem amtlichen Tierarzt geben.

---

#### ANLAGE III

#### BESONDERE ANFORDERUNGEN

#### ABSCHNITT I:

#### FLEISCH VON ALS HAUSTIERE GEHALTENEN HUFTIEREN

#### KAPITEL I: BEFÖRDERUNG VON LEBENDEN TIEREN ZUM SCHLACHTHOF

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

1. Bei der Abholung und Beförderung müssen die Tiere schonend behandelt werden, um ihnen unnötige Leiden zu ersparen.