



KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

Brüssel, den 27.1.2003
KOM(2003) 33 endgültig

2000/0178 (COD)
2000/0179 (COD)

Geänderter Vorschlag für eine

VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
über Lebensmittelhygiene

Geänderter Vorschlag für eine

VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

(gemäß Artikel 250, Absatz 2 des EG-Vertrages
von der Kommission vorgelegt)

BEGRÜNDUNG

I. VERFAHREN

1. Am 14. Juli 2000 hat die Kommission ein Paket von fünf Vorschlägen zur Neufassung der Gemeinschaftsvorschriften über Lebensmittelhygiene angenommen [Dokument KOM (2000) 438]. Der Vorschlag wurde dem Europäischen Parlament und dem Rat am 24. Juli 2000 zur Annahme im Mitentscheidungsverfahren vorgelegt (ausgenommen Vorschlag 2000/0181, der sich auf Artikel 37 des Vertrags stützt).
2. Am 15. Mai 2002 hat das Europäische Parlament in erster Lesung eine befürwortende Stellungnahme zu drei Vorschlägen des fünf Vorschläge umfassenden Pakets abgegeben.
3. Mit dem vorliegenden Vorschlag wird der erste, die Lebensmittelhygiene betreffende Vorschlag des Pakets [Dokument 2000/0178 (COD)] abgeändert, um den von der Kommission angenommenen Änderungen des Parlaments Rechnung zu tragen.
4. In Bezug auf den Vorschlag 2000/0178 (COD) hat das Europäische Parlament 102 Änderungen angenommen, von denen die Kommission 72 übernommen hat. Herr Byrne hatte in der Plenarsitzung am 14. Mai 2002 erklärt, er könne die meisten Änderungen ganz oder teilweise vorbehaltlich einiger redaktioneller Änderungen übernehmen, mit Ausnahme der Änderungen 5, 8, 13, 14, 28-30, 35, 37-39, 47, 48, 53, 55, 58, 59, 67, 69, 71, 76, 77, 83, 89, 92, 93, 95, 105, 107 und 108.

Die Änderungen sind fett gedruckt und unterstrichen. Einige Änderungen wurden umformuliert, damit die Terminologie im ganzen Vorschlag einheitlich verwendet wird. Umfassende redaktionelle Änderungen werden im Folgenden aufgeführt.

Streichungen werden nicht systematisch angezeigt. Dies hätte in einigen Fällen die Struktur kompliziert, ohne zu mehr Transparenz zu führen. Streichungen betreffen insbesondere die Definitionen in Artikel 2 (einige Definitionen wurden gestrichen, weil sie sich mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 überschneiden) und Artikel 10 (der aus dem gleichen Grund gestrichen wurde). Betroffen sind folgende Änderungen: 18-24, 50, 54.

Anhang I ist vollständig durch einen neu gegliederten Text ersetzt worden.

Die Nummerierung der Artikel wurde geändert, weil Artikel 6 in Artikel 4 eingegliedert und Artikel 10 gestrichen wurden.

In einigen Artikeln wurde die Nummerierung der Absätze geändert, weil einzelne Bestandteile des Kommissionsvorschlags gestrichen oder hinzugefügt wurden.

5. Am Wortlaut wurden einige Änderungen vorgenommen, damit er der Interinstitutionellen Vereinbarung vom 22. Dezember 1998 über gemeinsame Leitlinien für die redaktionelle Qualität der gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften (ABl. C 73 vom 17.3.1999, S. 1) entspricht, die gemäß der Erklärung Nr. 39 zur redaktionellen Qualität der gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften im Anhang zur Schlussakte des Vertrags von Amsterdam abgefasst wurden. Im Einklang mit den Buchstaben b) und g) dieser Vereinbarung wurde der Wortlaut so überarbeitet, dass er den gemeinsamen Leitlinien und dem Gemeinsamen Leitfaden gemäß Buchstabe d) Rechnung trägt.

II. ZIELE DES VORSCHLAGS

6. Der erste Vorschlag des Pakets zielt darauf ab, eine gemeinsame Grundlage für die von allen Betreibern von Lebensmittelunternehmen einzuhaltende Hygiene festzulegen. Er enthält folgende Kernpunkte:
 - Die Vorschriften gelten von der Primärproduktion bis hin zur Abgabe an den Endverbraucher (vom Erzeuger bis zum Verbraucher).
 - Die Hauptverantwortung für die Lebensmittelsicherheit liegt beim Betreiber des Lebensmittelunternehmens.
 - Es wird vorgeschlagen, dass Betreiber von Lebensmittelunternehmen das HACCP-System (Hazard Analysis Critical Control Point) einführen, um mikrobiologische und chemische Risiken in Lebensmitteln einzudämmen und die Lebensmittelsicherheit zu fördern.
 - Von den verschiedenen Lebensmittelsektoren sollten Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis festgelegt werden, um den Betreibern von Lebensmittelunternehmen eine Richtschnur für die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln und die Einführung des HACCP-Systems an die Hand zu geben.
 - Lebensmittelunternehmen in abgelegenen Gebieten, der traditionellen Lebensmittelherstellung und der Anwendung des HACCP-Systems in Kleinbetrieben sollte ein Spielraum gewährt werden.
 - Alle Lebensmittelunternehmen sollten bei der zuständigen Behörde eingetragen werden.
 - Lebensmittelunternehmen sollten technische Regelungen (betreffend Räumlichkeiten, Ausstattung usw.) beachten.
7. Der Vorschlag entspricht Maßnahme 8 des Anhangs des Weißbuchs zur Lebensmittelsicherheit.

III. ÜBERSICHT ÜBER DIE ÄNDERUNGEN DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS

8. Technische/redaktionelle Änderungen

Die meisten der vorgeschlagenen Änderungen zielen darauf ab, den Vorschlag unter technischen und redaktionellen Gesichtspunkten zu verbessern. Diese Änderungen hat die Kommission weitgehend übernommen. (Betroffene Änderungen: 2, 4, 6, 9-teilweise, 10, 23, 25, 26, 39, 41, 51, 52, 65, 66, 68, 70, 72, 73, 74, 75, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 90, 91, 94, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 106).

9. Zusammenhang mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Allgemeines Lebensmittelrecht)

Einige Vorschläge zielen darauf ab, den Vorschlag mit der unlängst angenommenen Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Erfordernisse des Lebensmittelrechts, zur Einrichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit in Einklang zu bringen. Diese Änderungen hat die Kommission weitgehend übernommen. (Betroffene Änderungen: 1, 3, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 50, 54, 56, 57, 61).

Änderung 107 überschneidet sich mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und wurde deshalb nicht berücksichtigt.

10. Geltungsbereich (Artikel 1)

Änderung 103 soll klarstellen, dass der Vorschlag nicht für die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen an den Endverbraucher und den örtlichen Einzelhandel gilt. Die Kommission schließt sich dieser Änderung an, da sie die Auffassung vertritt, dass die entsprechenden Transaktionen unter die Subsidiarität fallen. Im geänderten Vorschlag hat die Kommission jedoch klargestellt, dass der örtliche Einzelhandel sich auf örtliche Geschäfte und Gaststätten bezieht, wie in der Begründung der Änderung erläutert.

11. Ausschussverfahren (Artikel 4 Absätze 1, 2 und 3, Artikel 13)

Die Kommission hatte ein Regelungsverfahren für die Ergänzung und Änderung der Anhänge der Verordnung sowie für Abweichungen davon vorgeschlagen (Letzteres entspricht bereits Artikel 3 Absatz 3 der Richtlinie 93/43/EWG). Das Europäische Parlament ist dem Kommissionsvorschlag nicht gefolgt. Die entsprechenden Änderungen des Parlaments hat die Kommission nicht übernommen. (Betroffene Änderungen: 28, 29, 30, 58 and 59).

12. Mikrobiologische und andere Kriterien und Normen

Änderung 106 sieht eine Neufassung des Kommissionsvorschlags vor in Bezug auf die Festlegung mikrobiologischer Kriterien, Temperaturkriterien, Zielvorgaben für die Lebensmittelsicherheit und Leistungsnormen vor. Diese Änderung gibt künftigen Entscheidungen über wichtige Faktoren der Lebensmittelsicherheit einen klaren Rahmen vor und stellt daher eine willkommene Präzisierung des Kommissionsvorschlags dar. Es ist jedoch sicherzustellen, dass die Terminologie in der gesamten Änderung einheitlich verwendet wird. Deshalb hat die Kommission einige redaktionelle Änderungen vorgenommen.

13. Flexibilität (Artikel 4 Absatz 4)

Der Vorschlag sieht einen gewissen Spielraum bei der traditionellen Lebensmittelherstellung, Unternehmen in abgelegenen Gebieten und der Einführung des HACCP-Systems vor. Außerdem ermöglicht der Text eine gewisse Flexibilität in technischen Fragen durch die Formulierungen "erforderlichenfalls" und "gegebenenfalls". Der Spielraum kann im Rahmen der Subsidiarität gewährt werden. Davon werden vor allem kleine Unternehmen profitieren.

Die Notwendigkeit der Flexibilität wird allgemein anerkannt. Einige Änderungen zielen auf die genauere Angabe ab, wo und in welcher Form Spielraum besteht; diese Änderungen billigt die Kommission vorbehaltlich einiger redaktioneller Änderungen. (Betroffene Änderungen: 31, 32).

14. Ermittlung von Gefahren und Bestimmung der Prozessstufen im Herstellungsverfahren, an denen Gefahren ausgeschaltet werden können - Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP (Artikel 5)

Der Vorschlag erlegt allen Lebensmittelunternehmen das HACCP-System auf, mit Ausnahme der Lebensmittelunternehmen auf der Stufe der Primärproduktion (Landwirte), die ihr Risikomanagement auf Leitlinien guter landwirtschaftlicher Praxis stützen sollten. Mehrere Änderungen zielen darauf ab, das HACCP-System auf der Stufe der Primärproduktion einzuführen. Diese Änderungen übernimmt die Kommission nicht, da sie die allgemeine Anwendung des HACCP-Systems auf der Stufe der Primärproduktion für zu ehrgeizig hält. (Betroffene Änderungen: 8, 9-erster Teil, 35, 37, 38, 67).

Eine Änderung sieht eine gewisse Flexibilität für das HACCP-System vor (36-erster Teil). Dies wird von der Kommission gutgeheißen. Der zweite Teil der Änderung 36 sieht jedoch vor, dass über die HACCP-Verfahren sehr lange Zeit Unterlagen aufzubewahren sind. Eine solche allgemeine Vorschrift wird, insbesondere für sehr kleine Unternehmen, als unrealistisch betrachtet.

15. Leitlinien für gute Verfahrenspraxis (Artikel 6 und 7)

Der Vorschlag sieht die Möglichkeit vor, Leitlinien für gute Verfahrenspraxis als freiwilliges Instrument festzulegen, das Lebensmittelunternehmen zur Erzielung eines hohen Niveaus der Lebensmittelhygiene zu Hilfe nehmen können. Zwei Änderungen zielen darauf ab, klarzustellen, dass es sich dabei um freiwillige Instrumente handelt (40, 45). Einer Änderung zufolge sollen die Leitlinien nach den früheren Bestimmungen weiter gelten (44). Drei Änderungen beziehen sich auf die Art und Weise, wie Leitlinien festgelegt werden sollten (42, 43, 46). Letztere wurden mit einigen redaktionellen Änderungen in den geänderten Vorschlag aufgenommen.

Änderung 48 zielt darauf ab, sicherzustellen, dass die gemeinschaftlichen Leitlinien weiter gelten. Die Kommission ist der Auffassung, die Betreiber von Lebensmittelunternehmen sollten die freie Wahl haben, da es sich um freiwillige Instrumente handelt.

16. Eintragung von Lebensmittelunternehmen (Artikel 8)

Der Vorschlag sah vor, alle Lebensmittelunternehmen systematisch bei der zuständigen Behörde einzutragen und die von ihnen hergestellten Lebensmittel (zum Zwecke der Herkunftssicherung) mit der entsprechenden Registernummer zu kennzeichnen. Mit der Änderung 49 soll das Eintragungsverfahren flexibler gehandhabt werden. Nach Änderung 50 soll die Vorschrift über die Kennzeichnung des Lebensmittels mit der Registernummer entfallen, da die Herkunftssicherung bereits mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 gewährleistet ist. Beide Änderungen entsprechen dem Standpunkt der Kommission und werden übernommen.

Mit Änderung 53 soll jedoch eine neue Vorschrift für die Herkunftssicherung von Lebensmitteln eingeführt werden. Da diese sich mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 überschneidet, wird die Änderung abgelehnt.

17. Pflichten der zuständigen Behörden

Der Vorschlag legt die Pflichten der Betreiber von Lebensmittelunternehmen und nicht die der zuständigen Behörden fest. (Letztere sind Gegenstand gesonderter Rechtsvorschriften). Die Änderungen 55 und 108 enthalten jedoch Pflichten der zuständigen Behörden und gehen daher über den Geltungsbereich des Vorschlags hinaus.

18. Unterstützung von Entwicklungsländern

Änderung 13 zielt darauf ab, Entwicklungsländer zu unterstützen. Zwar besteht zu einer solchen Unterstützung eine Verpflichtung nach dem SPS-Übereinkommen der WTO, doch ist wohl der Vorschlag über Lebensmittelhygiene nicht der geeignete Ort, um eine solche Bestimmung ins Gemeinschaftsrecht aufzunehmen. Die Kommission wird über diese Frage bei eventuellen künftigen Vorschlägen nachdenken, die allgemeinere Auswirkungen auf das Lebensmittelrecht haben.

19. Bericht über die Durchführung

Gemäß dem Vorschlag soll die Kommission dem Europäischen Parlament und dem Rat innerhalb von sieben Jahren nach Inkrafttreten der Verordnung einen Bericht über die Ergebnisse ihrer Anwendung unterbreiten. Änderung 62 zufolge soll diese Frist von sieben auf fünf Jahre herabgesetzt werden. Die Kommission hält dies für einen vertretbaren Zeitrahmen, um die nötigen Erfahrungen mit der neuen Verordnung zu sammeln und einen Bericht über deren Durchführung vorzulegen.

20. Inkrafttreten

Nach dem Vorschlag soll die Verordnung am Tag ihrer Veröffentlichung in Kraft treten und ab dem 1.1.2004 gelten. Änderung 63 zufolge soll sie „ein Jahr nach Inkrafttreten“ gelten. Dieses Vorgehen erscheint realistisch.

21. Anhang I zur Primärproduktion

Die Änderungen 64-74 bezwecken eine deutlichere Darstellung der Pflichten des Primärproduktionssektors und sind daher als redaktionelle Änderungen aufzufassen. Die Kommission hat die Kerngedanken dieser Änderungen übernommen, sich aber die Freiheit genommen, einige Änderungen umzuformulieren, damit sie mit anderen Teilen des Vorschlags übereinstimmen und damit die Terminologie einheitlich verwendet wird.

22. Technische Bestimmungen in Anhang II

Die Änderungen des Anhangs II zielen generell auf eine technische Verbesserung des Vorschlags ab. Es besteht jedoch die Gefahr, dass einige dieser Änderungen Probleme für sehr kleine Unternehmen mit sich bringen. Diese Änderungen lehnt die Kommission ab. Betroffene Änderungen: 76, 83, 101.

23. Gemäß Artikel 250 Absatz 2 EG-Vertrag ändert die Kommission ihren Vorschlag wie oben beschrieben ab.

Geänderter Vorschlag für eine

VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
über Lebensmittelhygiene

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION –

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

auf Vorschlag der Kommission¹,

nach Stellungnahme des **Europäischen** Wirtschafts- und Sozialausschusses²,

nach Stellungnahme des Ausschusses der Regionen³,

gemäß dem Verfahren nach Artikel 251 EG-Vertrag,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) **Der Schutz der Verbrauchergesundheit ist von höchster Bedeutung. Die grundlegenden Prinzipien zur Erreichung eines hohen Schutzniveaus wurden in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung allgemeiner Grundsätze und Erfordernisse des Lebensmittelrechts, zur Einrichtung der Europäischen Lebensmittelbehörde und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit festgelegt⁴.**
- (2) Zur Verwirklichung des Binnenmarktes und um die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln im freien Warenverkehr zu gewährleisten, wurde am 14. Juni 1993 die Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene⁵ erlassen.
- (3) In der Richtlinie 93/43/EG sind die Grundsätze der Lebensmittelhygiene und insbesondere Folgendes festgelegt:
 - die Hygienenormen, die auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Angebots zum Verkauf oder zur Abgabe an den Endverbraucher gewährleistet sein müssen;

¹ ABl. C ...

² ABl. C ...

³ ABl. C ...

⁴ **ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.**

⁵ ABl. L 175 vom 19.7.1993, S. 1.

- die Notwendigkeit, die Hygienenormen auf Gefahrenanalysen, Risikobewertungen und andere Risikomanagementmaßnahmen zur Identifizierung, Beherrschung und Überwachung kritischer Punkte im Herstellungsverfahren zu stützen;
 - die Möglichkeit, nach allgemeinen, wissenschaftlich anerkannten Grundsätzen für bestimmte Kategorien von Lebensmitteln mikrobiologische und Temperaturkriterien festzulegen;
 - die Ausarbeitung von Leitlinien für eine gute Hygienepraxis, an denen sich Lebensmittelunternehmen orientieren können;
 - die Notwendigkeit, dass die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten die Einhaltung der Hygienevorschriften überwachen, um den Endverbraucher vor Gesundheitsschäden durch genussuntaugliche Lebensmittel zu schützen;
 - die Verpflichtung für Betreiber von Lebensmittelunternehmen, dafür Sorge zu tragen, dass nur gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden.
- (4) Die Erfahrung hat gezeigt, dass diese Grundsätze eine solide Grundlage für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bilden.
- (5) Im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik sind spezifische Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen festgelegt worden, die in Anhang I des Vertrags aufgelistet sind.
- (6) Mit diesen Vorschriften konnte **nicht immer ausreichend** sichergestellt werden, dass Hemmnisse im Handel mit den betreffenden Erzeugnissen beseitigt werden. Sie haben somit **nicht vollständig** zur Schaffung des Binnenmarktes beigetragen.
- (7) Diese spezifischen Vorschriften sind in vielen verschiedenen Richtlinien enthalten.
- (8) Zum Schutz der Verbrauchergesundheit enthalten diese Richtlinien gemeinsame Grundregeln betreffend die Pflichten der Hersteller von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die Verpflichtungen der zuständigen Behörden, die technischen Anforderungen an Struktur und Betrieb der mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs arbeitenden Unternehmen, die von diesen Unternehmen einzuhaltenden Hygienenormen, die Verfahren für die Unternehmenszulassung, die Lager- und Transportbedingungen und die Genusstauglichkeitskennzeichnung der Erzeugnisse.
- (9) Viele dieser Grundregeln entsprechen den Grundregeln der Richtlinie 93/43/EWG.
- (10) Die Grundregeln der Richtlinie 93/43/EWG können daher als allgemeine Grundlage für die hygienische Herstellung von Lebensmitteln im Allgemeinen angesehen werden, also auch von Erzeugnissen tierischen Ursprungs gemäß Anhang I des Vertrags.

- (11) Neben dieser allgemeinen Grundlage sind spezifische Hygienevorschriften erforderlich, die den besonderen Merkmalen bestimmter Lebensmittel Rechnung tragen. Die entsprechenden Vorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind Gegenstand der Verordnung (EG) Nr. .../.../ des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs⁶.
- (12) Hauptziel der allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften ist es, durch gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel und insbesondere unter Berücksichtigung folgender Aspekte ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten:
- des Grundsatzes, dass die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels beim **Betreiber des Lebensmittelunternehmens** im Rahmen seiner eigenen Tätigkeit liegt;
 - der Notwendigkeit, die Sicherheit eines Lebensmittels auf allen Stufen der Lebensmittelkette, beginnend mit der Primärproduktion, zu gewährleisten;
 - der Notwendigkeit der Aufrechterhaltung der Kühlkette bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, **insbesondere bei Tiefkühlkost**;
 - der allgemeinen Anwendung des HACCP-Systems, das zusammen mit einer guten Hygienepaxis den Grundsatz der Verantwortlichkeit der Betreiber von Lebensmittelunternehmen untermauern sollte;
 - des Wertes von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, die Betreiber von Lebensmittelunternehmen dazu anleiten, auf allen Stufen der Lebensmittelkette die einschlägigen Vorschriften der Lebensmittelhygiene einzuhalten;
 - der Notwendigkeit, Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Herstellung und des Inverkehrbringens amtlich zu überwachen;
 - der Festlegung von mikrobiologischen und Temperaturkriterien auf der Grundlage wissenschaftlicher Risikobewertungen;
 - der Notwendigkeit sicherzustellen, dass aus Drittländern eingeführte Lebensmittel mindestens denselben oder gleichwertigen Hygienenormen entsprechen.
- (13) Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit von der Primärproduktion bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher ist ein integriertes Vorgehen erforderlich, bei dem alle Betreiber von Lebensmittelunternehmen dafür Sorge tragen müssen, dass die Sicherheit des betreffenden Lebensmittels nicht in Frage gestellt wird.
- (14) Gesundheitsgefahren, die bereits auf der Ebene der Primärproduktion bestehen, müssen identifiziert und unter Kontrolle gebracht werden.

⁶ ABl. L ...

- (15) **Bei HACCP handelt es sich um ein Instrument zur Unterstützung der Betreiber von Lebensmittelunternehmen, um einen höheren Lebensmittelsicherheitsstandard zu erreichen. HACCP sollte nicht als Selbstregulierungsmechanismus gesehen werden und ersetzt nicht offizielle Kontrollen.**
- (16) Hygiene im landwirtschaftlichen Betrieb kann gewährleistet werden, wenn dem Landwirt Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis und erforderlichenfalls spezifische Hygieneregeln an die Hand gegeben werden, die bei der Primärproduktion einzuhalten sind. **Da die Anwendung des gesamten HACCP-Systems im Primärsektor derzeit noch nicht allgemein praktikabel ist, sollte die weitere Einführung entsprechender Verfahren geprüft werden.**
- (17) Lebensmittelsicherheit ergibt sich aus dem Zusammenwirken mehrerer Faktoren: der Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften, der Durchführung von Programmen für Lebensmittelsicherheit, die von Unternehmensbetreibern erstellt werden, und der Anwendung des HACCP-Systems.
- (18) Das HACCP-System in Lebensmittelbetrieben sollte den vom Codex Alimentarius bereits festgelegten Grundregeln Rechnung tragen, gleichzeitig jedoch so flexibel sein, dass es in allen Situationen, vor allem jedoch in Kleinbetrieben, angewendet werden kann.
- (19) Um den Besonderheiten traditioneller Methoden der Lebensmittelherstellung und etwaigen geographisch bedingten Versorgungsschwierigkeiten Rechnung zu tragen, sollte ein gewisses Maß an Flexibilität gewährleistet sein, das die Ziele der Lebensmittelsicherheit jedoch nicht in Frage stellen darf.
- (20) Für Lebensmittel, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, ist die Aufrechterhaltung der Kühlkette absolutes Grundprinzip der Lebensmittelhygiene.
- (21) Die Umsetzung der Hygienevorschriften **muss** durch Zielvorgaben, z. B. Ziele für die Erregerreduzierung oder Leistungsnormen, gelenkt werden. Es müssen entsprechende Verfahrensvorschriften festgelegt werden.
- (22) Ein wesentlicher Aspekt der Lebensmittelsicherheit ist die Sicherung von Herkunft und Verbleib des Lebensmittels und seiner Zutaten auf allen Stufen der Lebensmittelkette. **Regelungen zur Sicherung der Herkunft und des Verbleibs von Lebensmitteln und Zutaten sowie Verfahren zur Durchführung dieser Bestimmungen in den spezifischen Sektoren sind bereits in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 enthalten.**
- (23) Lebensmittelunternehmen sollten bei der zuständigen Behörde eingetragen sein, um die amtliche Überwachung zu erleichtern.
- (24) Unternehmensbetreiber müssen der zuständigen Behörde bei der amtlichen Überwachung jede erforderliche Unterstützung leisten.

- (25) **Gemäß Artikel 11 und 12 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 müssen Lebensmittel, die in die Gemeinschaft eingeführt oder aus der Gemeinschaft ausgeführt werden, den in dieser Verordnung festgelegten Hygieneanforderungen entsprechen, sofern keine besonderen Umstände vorliegen.**
- (26) Hygienevorschriften der Gemeinschaft müssen wissenschaftlich fundiert sein. Zu diesem Zweck ist erforderlichenfalls **die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit** zu konsultieren.
- (27) Um dem wissenschaftlich-technischen Fortschritt Rechnung zu tragen, sollte ein Verfahren für den Erlass bestimmter Vorschriften festgelegt werden, die in dieser Verordnung vorgesehen sind.
- (28) Diese Verordnung berücksichtigt die internationalen Verpflichtungen der Gemeinschaft im Rahmen des WTO-SPS-Übereinkommens und des Codex Alimentarius.
- (29) Die vorliegende Neufassung der gemeinschaftlichen Hygienevorschriften ermöglicht es, bestimmte Hygienevorschriften, einschließlich derjenigen der Richtlinie 93/43/EWG, die mit dieser Verordnung weiter harmonisiert werden, durch die Richtlinie .../.../EG des Rates zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene bzw. mit den Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von zum Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 91/67/EWG⁷ aufzuheben.
- (30) Da es sich bei den zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen um Maßnahmen allgemeiner Tragweite im Sinne des Artikels 2 des Beschlusses 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse⁸ handelt, sollten sie nach dem Regelungsverfahren gemäß Artikel 5 dieses Beschlusses erlassen werden.
- (31) Es ist erforderlich und angemessen, zur Erreichung der grundlegenden Ziele dieser Verordnung für die Angleichung der mit der Richtlinie 93/42/EWG festgelegten Konzepte, Grundsätze und Verfahren zu sorgen. Gemäß dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit entsprechend Artikel 5 Absatz 3 EG-Vertrag geht diese Verordnung nicht über das zur Erreichung der Ziele erforderliche Maß hinaus –

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

⁷ ABl. L ...
⁸ ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

Artikel 1
Geltungsbereich

1. Diese Verordnung enthält spezifische Hygienevorschriften für **Lebensmittel auf allen Stufen der Herstellung, der Verarbeitung und des Vertriebs**. Sie gilt unbeschadet spezifischerer Vorschriften für die Sicherheit von Lebensmitteln, die für bestimmte Kategorien von Lebensmitteln, insbesondere für Lebensmittel tierischen Ursprungs gelten, und der Vorschriften für Ernährungsfragen oder Aspekte der Zusammensetzung.
2. Diese Verordnung gilt nicht für
 - a) die Primärproduktion von Lebensmitteln zum Eigenverbrauch,
 - b) die Zubereitung von Lebensmitteln zum Eigenverbrauch,
 - c) **die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen an den Endverbraucher, den örtlichen Einzelhandel oder örtliche Gaststätten durch den Erzeuger; diese unterliegt den einzelstaatlichen Vorschriften .**

Artikel 2
Definitionen

Zum Zwecke dieser Verordnung gelten **die in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 festgelegten Definitionen. Darüber hinaus gelten folgende Definitionen:**

- a) "Lebensmittelhygiene" (im Folgenden "Hygiene" genannt): alle Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr geeignet ist;
- b) "zuständige Behörde(n)": für die Durchführung der in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen und Kontrollen zuständige Zentralbehörde(n) eines Mitgliedstaats oder jede andere Behörde oder Stelle, der die zentrale(n) Behörde(n) diese Zuständigkeit übertragen hat (haben);
- c) "Bescheinigung": das Verfahren, nach dem die zuständigen Behörden die Einhaltung der Vorschriften schriftlich oder auf gleichwertige Weise bestätigen;
- d) "Gleichwertigkeit": die Eignung unterschiedlicher Systeme zur Verwirklichung derselben Ziele;
- e) "Kontamination": das unbeabsichtigte Eindringen eines Stoffes in ein Lebensmittel oder dessen Produktionsumfeld, wodurch die Sicherheit oder Genussstauglichkeit des betreffenden Lebensmittels in Frage gestellt werden kann;
- f) "Umhüllung": eine Maßnahme zum Schutz eines Erzeugnisses unter Verwendung **einer Hülle oder eines Behältnisses**, die das Erzeugnis unmittelbar umgeben, sowie **diese Hülle oder dieses Behältnis** selbst;

- g) "Verpackung": das Platzieren eines oder mehrerer umhüllter Lebensmittel in ein zweites Behältnis sowie dieses Behältnis selbst; ist die Umhüllung stabil genug, um einen wirksamen Schutz zu gewährleisten, so kann sie als Verpackung gelten;
- h) "Erzeugnisse tierischen Ursprungs": von Tieren gewonnene Lebensmittel, einschließlich Honig **und Blut**;
- i) "Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs": von Pflanzen gewonnene Lebensmittel;
- j) "Unverarbeitete Erzeugnisse": Lebensmittel, die keinerlei Behandlung unterzogen wurden, einschließlich Erzeugnisse, die beispielsweise geteilt, ausgelöst, getrennt, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, zugerichtet, geschliffen oder enthülst, gekühlt, gefroren oder tiefgefroren worden sind;
- k) "Verarbeitungserzeugnisse": Lebensmittel, die als unverarbeitetes Erzeugnis einem Verfahren wie Erhitzen, Räuchern, Salzen, Reifen, Pökeln, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren usw. oder einer Kombination dieser verschiedenen Verfahren unterzogen wurden, und/oder eine Kombination dieser Erzeugnisse; Stoffe, die zu ihrer Herstellung erforderlich sind oder die ihnen besondere Merkmale verleihen, dürfen zugesetzt werden;
- l) "luftdicht verschlossenes Behältnis": ein Behältnis, das so konzipiert und dazu bestimmt ist, seinen Inhalt gegen das Eindringen von Mikroorganismen zu schützen;
- m) "erforderlichenfalls", "gegebenenfalls" und "ausreichend": soweit im Rahmen des HACCP-Konzepts für erforderlich, zweckdienlich oder ausreichend gehalten.

Artikel 3 *Allgemeine Verpflichtung*

Ergänzend zu den allgemeinen Grundsätzen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 tragen Unternehmensbetreiber dafür Sorge, dass alle **Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen die für sie geltenden Hygienebedingungen im Sinne dieser Verordnung erfüllen.**

Artikel 4 *Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften*

1. Unternehmensbetreiber auf der Ebene der Primärproduktion erfüllen die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang I dieser Verordnung sowie etwaige andere spezifische Vorschriften gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../... (mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs) und etwaiger anderer für ihre Tätigkeiten relevanten Anhänge, die nach dem Verfahren des Artikels 13 Absatz 2 angefügt werden können.

2. Nicht unter Absatz 1 fallende Betreiber von Lebensmittelunternehmen erfüllen die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II sowie etwaige andere spezifische Vorschriften gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../... (mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs) und etwaiger anderer für ihre Tätigkeiten relevanten Anhänge, die nach dem Verfahren des Artikels 13 Absatz 2 angefügt werden können.
3. Nach dem Verfahren des Artikels 13 Absatz 2 können Ausnahmen von den Bestimmungen der in Absatz 1 und 2 genannten Anhänge gewährt werden, sofern die Verwirklichung der Ziele dieser Verordnung dadurch nicht in Frage gestellt wird.
4. Ein Mitgliedstaat kann, sofern die Ziele der Lebensmittelhygiene nicht beeinträchtigt werden, **gemeinsam mit der Kommission und nach dem Verfahren des Artikels 5** die in den Anhängen I und II enthaltenen Vorschriften anpassen, um
 - a) um den Erfordernissen von Lebensmittelunternehmen in Regionen in schwieriger geographischer Lage oder solchen in Regionen mit Versorgungsschwierigkeiten, die lokale Märkte beliefern, Rechnung zu tragen, oder
 - b) jenen traditionellen Herstellungsmethoden **oder Rohstoffen, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen, bewährter Praxis oder Tradition nachweislich für den Herstellungsprozess charakteristisch sind,** Rechnung zu tragen.
5. Mitgliedstaaten, die von der in Absatz 4 genannten Möglichkeit Gebrauch machen, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten mit und senden ihnen **eine Liste der Erzeugnisse sowie Angaben zu den betreffenden Regionen und den Änderungen, die zur Anpassung der Hygienevorschriften vorgenommen wurden.** Die Mitgliedstaaten können der Kommission innerhalb eines Monats ab dem Tag dieser Mitteilung etwaige schriftliche Bemerkungen übermitteln. Gegebenenfalls wird nach dem Verfahren des Artikels 13 Absatz 2 einen Beschluss gefasst.
6. **Betreiber von Lebensmittelunternehmen müssen**
 - a) **sicherstellen, dass die Temperaturkriterien für Lebensmittel erfüllt und die Kühlkette aufrechterhalten wird;**
 - b) **sicherstellen, dass die mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel erfüllt werden;**
 - c) **Maßnahmen treffen oder Verfahren einsetzen, um Zielvorgaben und Leistungsnormen zu erreichen, die notwendig sind, um die Ziele dieser Verordnung zu verwirklichen;**
 - d) **geeignete Probenahme- und Analysemethoden verwenden.**
7. **Die Kriterien, Zielvorgaben, Leistungsnormen und Methoden gemäß Artikel 6 sind nach dem Verfahren des Artikels 13 Absatz 2 festzulegen.**

8. Bis die Kriterien, Normen und Methoden gemäß Artikel 6 festgelegt worden sind, gelten weiterhin die entsprechenden Kriterien, Normen und Methoden der in Artikel 1 und 2 der Richtlinie .../... (zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und mit Hygienevorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 91/67/EWG) genannten Richtlinien, oder ihrer Durchführungsbestimmungen ebenso wie einzelstaatliche Regelungen, die im Einklang mit diesen Richtlinien oder deren Durchführungsbestimmungen erlassen wurden.

Artikel 5

*Ermittlung von Gefahren und Bestimmung der Prozessstufen im Herstellungsverfahren, an denen Gefahren ausgeschaltet werden können
(Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP)*

1. Betreiber von Lebensmittelunternehmen, ausgenommen solche auf der Stufe der Primärproduktion, entwickeln und wenden fortwährend ein ständiges Überwachungsverfahren an, das auf den folgenden Grundsätzen des HACCP-Konzepts beruht:
 - a) Identifizierung von Gesundheitsgefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein hinnehmbares Maß reduziert werden müssen,
 - b) Identifizierung der Prozessstufe(n), auf der (denen) es notwendig ist, eine Gefahr unter Kontrolle zu bringen, d. h. zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein hinnehmbares Maß zu reduzieren ("critical control point(s)"),
 - c) Festlegung von Grenzwerten an den genannten Prozessstufen ("critical control points") zur Unterscheidung der akzeptablen von inakzeptablen Werten zwecks Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung identifizierter Gefahren;
 - d) Festlegung und Durchführung eines effizienten Systems zur Überwachung der "critical control points";
 - e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein "critical control point" nicht mehr fehlerfrei funktioniert.
2. Betreiber von Lebensmittelunternehmen, ausgenommen solche auf der Stufe der Primärproduktion, legen Verifizierungsverfahren fest, um zu überprüfen, ob die Vorschriften gemäß Absatz 1 erfüllt sind. Verifizierungen werden regelmäßig, auf jeden Fall jedoch immer dann durchgeführt, wenn eine Änderung des Produktionsprozesses die Sicherheit des hergestellten Lebensmittels beeinträchtigen könnte.
3. Zur Erleichterung der amtlichen Überwachung weisen die Betreiber von Lebensmittelunternehmen, ausgenommen solche auf der Stufe der Primärproduktion, der zuständigen Überwachungsbehörde nach, dass sie die Vorschriften gemäß Absatz 1 und Absatz 2 einhalten. Sofern dies nach Art und Größe des Lebensmittelunternehmens notwendig ist, umfasst dieser Nachweis eine Dokumentation. Der Betreiber des Lebensmittelunternehmens bewahrt diese Dokumentation zumindest während der Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses auf.

4. Als Teil des Systems gemäß Absatz 1, 2 und 3 können Betreiber von Lebensmittelunternehmen **auf freiwilliger Basis** in Verbindung mit den Leitlinien für die Anwendung des HACCP-Systems gemäß Artikel 6 und 7 auch Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis anwenden. Derartige Leitlinien müssen den betreffenden Produktionsprozessen und Lebensmitteln angemessen sein.
5. Nach dem Verfahren des Artikels 13 Absatz 2 können Maßnahmen erlassen werden, um die Anwendung dieses Artikels, insbesondere in Kleinbetrieben, zu erleichtern.

Artikel 6

Nationale Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis und Leitlinien für die Anwendung des HACCP-Systems

1. Die Mitgliedstaaten fördern die Entwicklung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (im Folgenden "nationale Leitlinien" genannt), die u. a. eine Richtschnur für die ordnungsgemäße Durchführung der Maßnahmen gemäß Artikel 3 und 4 und – soweit Artikel 5 Anwendung findet – der Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems geben sollten.
2. Werden **nationale** Leitlinien für eine gute Praxis ausgearbeitet, so erfolgt die Ausarbeitung
 - durch die Lebensmittelindustrie,
 - **in Beratung mit Vertretern sonstiger Beteiligter wie der zuständigen Behörden und Verbraucherverbände, deren Interessen im wesentlichen betroffen sind;**
 - gegebenenfalls unter Berücksichtigung der empfohlenen internationalen Verhaltenskodizes des Codex Alimentarius.

Nationale Leitlinien können unter der Leitung eines nationalen Normungsgremiums gemäß Anhang I der Richtlinie 98/34/EG⁹ des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Juni 1998 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften, geändert durch die Richtlinie 98/48/EG¹⁰, erstellt werden.

3. Die Mitgliedstaaten prüfen die nationalen Leitlinien, um sicherzustellen, dass
 - a) sie in den betreffenden Sektoren durchführbar sind;
 - b) sie **in Beratung mit** Vertretern des betreffenden Sektors und anderen Beteiligten wie zuständigen Behörden und Verbraucherverbänden erstellt worden sind;

⁹ ABl. L 204 vom 21.7.1998, S. 37.

¹⁰ ABl. L 217 vom 5.8.1998, S. 18.

- c) sie im Einklang mit dem empfohlenen Internationalen Verfahrenskodex mit allgemeinen Grundsätzen der Lebensmittelhygiene ("Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene") des Codex Alimentarius erstellt worden sind;
 - d) die wichtigsten Interessengruppen gehört und maßgebliche Stellungnahmen berücksichtigt worden sind;
 - e) sie als Leitlinien für die ordnungsgemäße Anwendung der Artikel 3, 4 und 5 in den betreffenden Sektoren und/oder für die betreffenden Lebensmittel geeignet sind.
4. Zwölf Monate nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung und danach jährlich übermitteln die Mitgliedstaaten der Kommission einen Bericht über den Stand der Entwicklung der nationalen Leitlinien gemäß Absatz 1.
 5. Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission die von ihnen festgelegten nationalen Leitlinien, welche die Anforderungen gemäß Absatz 3 dieses Artikels erfüllen. Die Kommission führt ein Verzeichnis dieser Leitlinien, das sie den Mitgliedstaaten zur Verfügung stellt.
 6. **Die gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 93/43/EWG bereits ausgearbeiteten und angewendeten Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis können nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung weiter gelten, sofern sie den Zielen dieser Verordnung gerecht werden.**

Artikel 7 *Gemeinschaftliche Leitlinien*

1. Ist ein Mitgliedstaat oder die Kommission der Auffassung, dass gemeinschaftsweit einheitliche Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis und/oder gemeinschaftliche Leitlinien für die Anwendung der HACCP-Grundsätze (im Folgenden gemeinschaftliche Leitlinien genannt) erforderlich sind, so befasst die Kommission gemäß Artikel 13 Absatz 1 den zuständigen Ausschuss damit, Notwendigkeit, Anwendungsbereich und Gegenstand derartiger Leitlinien zu prüfen.
2. **Werden gemeinschaftliche Leitlinien gemäß Absatz 1 für notwendig erachtet, so sind diese zu erarbeiten**
 - a) **durch Vertreter der betroffenen europäischen Lebensmittelwirtschaft, einschließlich kleiner und mittlerer Unternehmen (KMU),**
 - b) **durch die Lebensmittelindustrie und in Beratung mit Vertretern sonstiger Beteiligter, beispielsweise zuständiger Behörden oder Verbrauchervereinigungen,**
 - c) im Einklang mit dem empfohlenen Internationalen Verfahrenskodex mit allgemeinen Grundsätzen der Lebensmittelhygiene ("Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene") des Codex Alimentarius.

3. Für die Prüfung der gemeinschaftlichen Leitlinien ist der Ausschuss gemäß Artikel 13 Absatz 1 zuständig und trägt dafür Sorge, dass
 - a) die Leitlinien in den betreffenden Sektoren gemeinschaftsweit durchführbar sind;
 - b) alle Interessengruppen gehört und maßgebliche Stellungnahmen berücksichtigt worden sind;
 - c) nationale Leitlinien, soweit sie entwickelt und der Kommission gemäß Artikel 6 Absatz 5 übermittelt wurden, berücksichtigt worden sind;
 - d) sie als Leitlinien für die ordnungsgemäße Anwendung der Artikel 3, 4 und 5 in den betreffenden Sektoren und/oder für die betreffenden Lebensmittel **geeignet sind**.
4. Wurden gemäß Artikel 6 nationale Leitlinien entwickelt und anschließend gemäß diesem Artikel gemeinschaftliche Leitlinien erstellt, so kann sich der Betreiber von Lebensmittelunternehmen auf die nationalen oder die gemeinschaftlichen Leitlinien stützen.
5. Die Titel und Fundstellen gemeinschaftlicher Leitlinien werden in der C-Reihe des Amtsblatts der Europäischen Gemeinschaften veröffentlicht. Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, dass die veröffentlichten Leitlinien den betreffenden Sektoren der Lebensmittelindustrie und den zuständigen Behörden zur Kenntnis gebracht werden.

Artikel 8

Eintragung bzw. Zulassung von Lebensmittelunternehmen

1. Betreiber von Lebensmittelunternehmen müssen alle ihrer Kontrolle unterstehenden und unter diese Verordnung fallenden Betriebe bei der(n) zuständigen Behörde(n) unter Angabe des Gewerbes, des Firmennamens und der Anschrift sämtlicher Betriebsstätten, **melden**.

Die zuständige(n) Behörde(n) teilt (teilen) jedem Lebensmittelbetrieb eine Registernummer zu und führen ein aktuelles Verzeichnis dieser Nummern. **Sie können bereits zu anderen Zwecken erteilte Registrierungen verwenden.**

Die Betreiber von Lebensmittelunternehmen legen der zuständigen Behörde die Informationen vor, die erforderlich sind, um das Verzeichnis der Betriebsstätten auf dem neuesten Stand zu halten, einschließlich Informationen über jedes neue Lebensmittelgewerbe, jeden neuen Betrieb und jede Stilllegung eines Betriebs.

2. **Die Lebensmittelunternehmer tragen dafür Sorge, dass ihrer Kontrolle unterstehende und unter diese Verordnung fallende Betriebe von der zuständigen Behörde zugelassen sind, wenn dies**
 - a) **in dem Mitgliedstaat, in dem sich der Betrieb befindet, gesetzlich vorgeschrieben ist,**

b) nach der Verordnung (EG) Nr. .../... [mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs] vorgeschrieben ist oder

c) in einer nach dem Verfahren gemäß Artikel 13 Absatz 2 getroffenen Maßnahme verlangt wird.

3. Ist gemäß Absatz 2 eine Betriebszulassung erforderlich, so darf ein Betreiber eines Lebensmittelunternehmens einen Betrieb nicht ohne diese Zulassung betreiben und nur, wenn einer Kontrolle an Ort und Stelle ergeben hat, dass infrastrukturbezogene wie auch betriebstechnische Anforderungen erfüllt sind und sämtliche Teilbereiche der Hygiene überprüft wurden und den einschlägigen Vorschriften dieser Verordnung entsprechen.

Artikel 9 Amtliche Kontrollen

Betreiber von Lebensmittelunternehmen gewähren der zuständigen Behörde bei der Durchführung der amtlichen Kontrollen jede erforderliche Unterstützung. Sie gewährleisten insbesondere den Zugang

- zu Gebäuden, Betriebsstätten, Anlagen und sonstigen Infrastrukturen,
- zu den Dokumenten und Büchern, die im Rahmen dieser Verordnung vorgeschrieben sind oder die von der zuständigen Behörde zur Beurteilung der Lage für erforderlich gehalten werden.

Artikel 10 Einfuhr/Ausfuhr

Für die Zwecke der Artikel 11 und 12 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ist die Durchführung der in dieser Verordnung enthaltenen Hygienevorschriften durch Betreiber von Lebensmittelunternehmen, die Lebensmittel ein- bzw. ausführen, zu berücksichtigen.

Artikel 11 Änderung der Anhänge und Durchführungsvorschriften

1. Die Vorschriften der Anhänge dieser Verordnung können nach dem Verfahren des Artikels 13 Absatz 2 geändert werden.
2. Durchführungsvorschriften zu den **Artikeln 4, 5, 8 und 10** können nach dem Verfahren des Artikels 13 Absatz 2 erlassen werden.

Artikel 12
Verweise auf internationale Normen

Die in dieser Verordnung enthaltenen Verweise auf internationale Normen – beispielsweise die Normen des Codex Alimentarius – können nach dem Verfahren des Artikels 13 Absatz 2 geändert werden.

Artikel 13
Verfahren des Ständigen Ausschusses

1. Die Kommission wird durch den **Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt.**
2. Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so findet das Verfahren nach Artikel 5 und 6 des Beschlusses 1999/468/EG in Übereinstimmung mit Artikel 8 Anwendung.
3. Die in Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG vorgesehene Frist beträgt drei Monate.

Artikel 14
Bericht an den Rat und das Europäische Parlament

Die Mitgliedstaaten legen der Kommission binnen fünf Jahren nach Inkrafttreten dieser Verordnung Berichte über deren Anwendung vor.

Auf der Grundlage dieser Berichte überprüft die Kommission die Verordnung binnen **fünf** Jahren nach deren Inkrafttreten und legt dem Europäischen Parlament und dem Rat einen Bericht vor, erforderlichenfalls zusammen mit Rechtsetzungsvorschlägen.

Artikel 15
Inkrafttreten

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

Sie gilt ab ...

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

Brüssel, den

Im Namen des Europäischen Parlaments
Der Präsident

Im Namen des Rates
Der Präsident

ANHANG I

ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE PRIMÄRPRODUKTION

KAPITEL I

Geltungsbereich und Vorschriften

I. GELTUNGSBEREICH

Dieser Anhang gilt für die Produktion von Primärerzeugnissen und damit zusammenhängende Tätigkeiten wie Transport, Lagerung und Behandlung der Primärerzeugnisse in der Produktionsstätte.

II. ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

1. Betreiber von Lebensmittelunternehmen müssen so weit wie möglich sicherstellen, dass Primärerzeugnisse mit Blick auf anschließende Verarbeitung vor Kontamination geschützt werden.
2. Unbeschadet der allgemeinen Verpflichtung gemäß Absatz 1 müssen die Betreiber von Lebensmittelunternehmen die einschlägigen gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Rechtsvorschriften zur Eindämmung von Gefahren bei der Primärproduktion einhalten, einschließlich der
 - a) Vorschriften zur Eindämmung der Kontamination durch Luft, Boden, Wasser, Futtermittel, Düngemittel, Tierarzneimittel, Schädlingsbekämpfungsmittel, Biozide, Lagerung, Behandlung und Beseitigung von Abfall sowie
 - b) Vorschriften über Tiergesundheit, Tier- und Pflanzenschutz, die sich auf die menschliche Gesundheit auswirken, einschließlich Programmen zur Bekämpfung von Zoonosen und Zoonoseerregern.
 - c) Verpflichtung zur Unterrichtung der zuständigen Behörde, wenn eine Gefahr für die Gesundheit des Verbrauchers befürchtet wird

III. VORSCHRIFTEN FÜR ERZEUGNISSE TIERISCHEN URSPRUNGS

Betreiber von Lebensmittelunternehmen, die Tiere halten, züchten oder jagen oder Primärprodukte tierischen Ursprungs erzeugen, müssen jeweils angemessene Maßnahmen treffen

- a) zur ordnungsgemäßen Reinhaltung und erforderlichenfalls zur anschließenden Desinfektion aller Einrichtungen, die im Zusammenhang mit der Primärproduktion verwendet werden, einschließlich der Einrichtungen zur Lagerung und Behandlung von Futtermitteln;
- b) zur ordnungsgemäßen Reinhaltung und erforderlichenfalls zur anschließenden Desinfektion von Ausrüstungsgegenständen, Behältern, Transportkisten, Fahrzeugen und Schiffen;

- c) zur weitestgehenden Sicherstellung der Sauberkeit von Schlachttieren und erforderlichenfalls von Nutztieren;
- d) zur weitestgehenden Verhütung der Kontamination durch Schadorganismen/Tierseuchen;
- e) zur Lagerung und Behandlung von Abfall und gefährlichen Stoffen zwecks Kontaminationsverhütung;
- f) zur Verhütung der Einschleppung und Verbreitung auf den Menschen übertragbarer Infektionskrankheiten durch Lebensmittel, einschließlich Vorsichtsmaßnahmen bei der Aufnahme neuer Tiere und Meldung von Verdachtsfällen solcher Krankheiten an die zuständigen Behörden;
- g) zur Berücksichtigung der Ergebnisse etwaiger einschlägiger Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, und
- h) zur richtigen Verwendung von Futtermittelzusätzen und Tierarzneimitteln gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften.

IV. VORSCHRIFTEN FÜR ERZEUGNISSE PFLANZLICHEN URSPRUNGS

Betreiber von Lebensmittelunternehmen, die pflanzliche Erzeugnisse herstellen oder ernten, sollten jeweils angemessene Maßnahmen treffen

- a) zur ordnungsgemäßen Reinhaltung und erforderlichenfalls zur anschließenden Desinfektion von Ausrüstungsgegenständen, Behältern, Transportkisten und Fahrzeugen [die für pflanzliche Erzeugnisse verwendet werden];
- b) erforderlichenfalls zur Sicherstellung der Sauberkeit pflanzlicher Erzeugnisse;
- c) zur weitestgehenden Verhütung der Kontamination durch Schadorganismen;
- d) zur Abwendung biologischer, chemischer oder physikalischer Gefahren wie Mykotoxine, Schwermetalle usw.;
- e) zur Lagerung und Behandlung von Abfall und gefährlichen Stoffen zwecks Kontaminationsverhütung und
- f) zur Berücksichtigung der Ergebnisse etwaiger einschlägiger Analysen von Pflanzenmaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind.

KAPITEL II

Buchführung

1. Die Unternehmensbetreiber müssen über Maßnahmen, die zur Eindämmung von Risiken getroffen wurden, Buch führen.

2. Betreiber von Lebensmittelunternehmen, die Tiere züchten oder Primärprodukte tierischen Ursprungs erzeugen, müssen insbesondere über Folgendes Buch führen:
- a) Art und Ursprung von Futtermitteln,
 - b) den Tieren verabreichte Tierarzneimittel und sonstige Behandlungen (Datum der Verabreichung bzw. Behandlung und der Wartefristen),
 - c) das Auftreten von Krankheiten, welche die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs beeinträchtigen könnten,
 - d) die Ergebnisse etwaiger Analysen von Tiermaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, und
 - e) etwaige sachdienliche Berichte über Kontrollen, die bei Tieren oder Erzeugnissen tierischen Ursprungs durchgeführt wurden.
- Werden Tiere zum Schlachthof gebracht, sind den zuständigen Behörden und den Bestimmungsunternehmen sachdienliche Informationen aus den Büchern mitzuteilen.
3. Betreiber von Lebensmittelunternehmen, die pflanzliche Erzeugnisse ernten oder herstellen, müssen insbesondere Buch führen über:
- a) die Verwendung von Schädlings- und Unkrautbekämpfungsmitteln;
 - b) das Auftreten von Krankheiten oder Schadorganismen, welche die Sicherheit von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs beeinträchtigen können, und
 - c) die Ergebnisse etwaiger einschlägiger Analysen von Pflanzenmaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind.
4. Betreiber von Lebensmittelunternehmen müssen den zuständigen Behörden und dem Bestimmungsunternehmen auf Anfrage sachdienliche Informationen aus solchen Büchern mitteilen.
5. Sonstige Personen, wie Tierärzte, Agronomen und Landwirtschaftstechniker, können den Betreiber des Lebensmittelunternehmens bei der Buchführung unterstützen.
6. Diese Bücher können zusammen mit anderen gemeinschaftlich oder einzelstaatlich vorgeschriebenen Büchern geführt oder durch diese ersetzt werden.

KAPITEL III

Leitlinien für eine gute Hygienepraxis

1. Die in Artikel 6 und 7 dieser Verordnung genannten nationalen und gemeinschaftlichen Leitlinien sollten Anleitungen zur guten Hygienepraxis zwecks Risikoeindämmung in der Primärproduktion enthalten.
2. Leitlinien zur guten Hygienepraxis sollten geeignete Informationen über Gefahren enthalten, die in der Primärproduktion auftreten können, sowie über Maßnahmen zur Bekämpfung dieser Gefahren, einschließlich einschlägiger Maßnahmen, die in den gemeinschaftlichen oder einzelstaatlichen Rechtsvorschriften oder Programmen aufgeführt sind. Als Beispiele solcher Gefahren und Maßnahmen seien folgende genannt:
 - a) die Bekämpfung der Kontamination durch Mykotoxine, Schwermetalle und radioaktives Material;
 - b) die Verwendung von Wasser, organischen Abfällen und Düngemitteln;
 - c) die richtige und ordnungsgemäße Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und deren Rückverfolgbarkeit;
 - d) die richtige und ordnungsgemäße Verwendung von Tierarzneimitteln, Futtermittelzusatzstoffen und deren Rückverfolgbarkeit;
 - e) die Zubereitung, Lagerung, Verwendung und Rückverfolgbarkeit von Futtermitteln;
 - f) die ordnungsgemäße Entsorgung von verendeten Tieren, Abfall und Einstreu;
 - g) Vorkehrungen zur Verhütung der Einschleppung auf den Menschen übertragbarer Infektionskrankheiten durch Lebensmittel und eine etwaige Meldepflicht;
 - h) Verfahren, Vorgehensweisen und Methoden, um sicherzustellen, dass Lebensmittel unter geeigneten Hygienebedingungen hergestellt, behandelt, verpackt, gelagert und befördert werden, einschließlich wirksamer Reinigung und Schädlingsbekämpfung;
 - i) Maßnahmen, um die Sauberkeit von Schlacht- und Nutztieren sicherzustellen und
 - j) Buchführungsmaßnahmen.

ANHANG II

ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR ALLE LEBENSMITTELUNTERNEHMEN (AUSGENOMMEN UNTERNEHMEN AUF DER EBENE DER PRIMÄRPRODUKTION)

Vorbemerkungen

Die Kapitel V bis XII dieses Anhangs gelten für alle der Primärproduktion nachgelagerten Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Bearbeitung und des Anbietens zum Verkauf oder zur Abgabe an den Endverbraucher.

Die übrigen Kapitel dieses Anhangs gelten wie folgt:

- Kapitel I für Betriebsstätten im Allgemeinen, ausgenommen die Betriebsstätten gemäß Kapitel III;
- Kapitel II für alle Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, ausgenommen die Betriebsstätten gemäß Kapitel III sowie Essbereiche;
- Kapitel III für alle in der Überschrift dieses Kapitels genannten Betriebsstätten;
- Kapitel IV für jegliche Beförderung.

KAPITEL I

Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, einschließlich Anlagen im Freien (ausgenommen die Anlagen gemäß Kapitel III)

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert, angelegt, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass
 - a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen;
 - b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird;
 - c) gute Lebensmittelhygiene und Schutz vor **Kontamination** zwischen und während den verschiedenen Arbeitsgängen durch Lebensmittel, Umhüllungs- und Verpackungsmaterial, Ausrüstungen, Materialien, Wasser, Ventilation oder Personal sowie externe Kontaminationsquellen (z. B. durch Ungeziefer) gewährleistet ist;

- d) soweit dies zum Erreichen der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, geeignete, temperaturkontrollierte Lagerräume von ausreichender Kapazität vorhanden sind, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung der Lagertemperatur möglich ist.
3. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Ebenso müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen sich auf keinen Fall direkt an Räume anschließen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
 4. Handwaschbecken müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit dies zur Vermeidung eines nicht hinnehmbaren Kontaminationsrisikos erforderlich ist, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.
 5. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
 6. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
 7. Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
 8. Ableitungssysteme müssen zweckdienlich und so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Risiko der Kontamination von Lebensmitteln vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem unreinen zu einem bzw. in einen reinen Bereich oder einen anderen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die die Gesundheit des Verbrauchers schädigen könnten.
 9. **Erforderlichenfalls** müssen angemessene Umkleideräume für das Personal vorhanden sein.
 10. **Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Räumen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.**

KAPITEL II

Spezifische Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III)

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche **und die in Kapitel III angegebenen Betriebsstätten, einschließlich Räumen in Fahrzeugen**), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:
 - a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserdicht, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Unternehmensbetreiber können die zuständige Behörde davon überzeugen, dass andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
 - b) Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Unternehmensbetreiber können die zuständige Behörde davon überzeugen, dass andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind.
 - c) Decken, **Deckenkonstruktionen und Dachinnenseiten** müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
 - d) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen gelegen sind, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination von Lebensmitteln begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.
 - e) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Unternehmensbetreiber können die zuständige Behörde davon überzeugen, dass andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind.

- f) Flächen, (einschließlich Ausrüstungsflächen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus **korrosionsfestem**, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Unternehmensbetreiber können die zuständige Behörde davon überzeugen, dass andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind.
- 2. Falls dies zum Erreichen der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen korrosionsfest und leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.
- 3. Falls dies zum Erreichen der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, müssen geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss je nach Bedarf über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten **sowie erforderlichenfalls desinfiziert** werden.

KAPITEL III

Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel zu anderen Zwecken als zum privaten Verzehr zubereitet werden, sowie gelegentlich als Gaststätten genutzte Betriebsstätten und Verkaufsautomaten

- 1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten sind so gelegen, konzipiert, gebaut, sauber und instand gehalten, dass das Risiko der **Kontamination von** Lebensmitteln **durch Tiere** und Schadorganismen weitestgehend vermieden wird.
- 2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls folgendes:
 - a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene Personalhygiene gewährleistet ist;
 - b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen einfach zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus **korrosionsfestem**, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Unternehmensbetreiber können die zuständige Behörde davon überzeugen, dass andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind;
 - c) Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
 - d) soweit Lebensmittel vor Ort gesäubert werden müssen, müssen die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen können;

- e) es muss eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser gewährleistet sein;
- f) es müssen angemessene Einrichtungen und/oder Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;
- g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
- h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination weitestgehend vermieden wird.

KAPITEL IV

Beförderung

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

7. Falls dies zum Erreichen der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, müssen Transportmittel und/oder Container, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, so ausgerüstet sein, dass die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können, und so konzipiert sein, dass eine Überwachung der Beförderungstemperatur möglich ist.

KAPITEL V

Vorschriften für Ausrüstungen

Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen sauber gehalten werden und müssen

- a) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass jegliches Risiko einer Lebensmittelkontamination vermieden wird;
- b) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie im Hinblick auf ihre beabsichtigte Verwendung rein gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können;
- c) so installiert sein, dass ihr unmittelbares Umfeld angemessen gereinigt werden kann.

KAPITEL VI

Lebensmittelabfälle

- 1. Lebensmittelabfälle, genussuntaugliche Nebenprodukte und andere Abfallprodukte müssen aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so schnell wie möglich entfernt werden, um ihre Ansammlung zu vermeiden und der Kontamination von Lebensmitteln vorzubeugen.
- 2. Lebensmittelabfälle, genussuntaugliche Nebenprodukte und andere Abfallprodukte sind in verschließbaren Containern zu lagern, es sei denn, die Unternehmensbetreiber können die zuständige Behörde davon überzeugen, dass andere Containerarten oder andere Entsorgungssysteme in gleicher Weise geeignet sind. Abfallcontainer müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- 3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, genussuntauglichen Abfallprodukten und anderen Abfallprodukten zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schadorganismen gehalten werden können.
- 4. Alle Abfälle, ob flüssig, fest oder gasförmig, sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

KAPITEL VII

Wasserversorgung

1. Es muss gewährleistet sein, dass Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 98/83/EG des Rates über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch¹¹ in ausreichender Menge zur Verfügung steht. Trinkwasser im Sinne der genannten Richtlinie ist immer dann zu verwenden, wenn gewährleistet werden muss, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
2. Wasser, das entweder zur Verarbeitung oder zur Verwendung als Zutat aufbereitet werden soll, darf für das betreffende Lebensmittel keine mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahrenquelle darstellen und muss den Trinkwassernormen der Richtlinie 98/83/EG entsprechen, es sei denn, die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten haben sich davon überzeugt, dass die Wasserqualität das Lebensmittel in seiner Fertigform in keiner Weise beeinträchtigen kann.
3. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder das eine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen kann, muss aus Wasser hergestellt werden, das die Normen der Richtlinie 98/83/EG erfüllt. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass jegliche Kontamination ausgeschlossen ist.
4. Dampf, der unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine potenziell gesundheitsgefährdenden oder kontaminationsfähigen Stoffe enthalten.
5. Brauchwasser, das beispielsweise zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat zu leiten, und diese separaten Leitungen müssen als Brauchwasserleitungen ausgewiesen sein. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung bestehen.
6. **Wird das Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältnissen hitzebehandelt, so ist sicherzustellen, dass das nach dem Erhitzen zum Kühlen der Behältnisse verwendete Wasser keine Kontaminationsquelle darstellt.**

KAPITEL VIII

Personalhygiene

1. Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, halten ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit und müssen angemessene und saubere Arbeitskleidung und, soweit dies zum Erreichen der Ziele dieser Verordnung erforderlich ist, geeignete Schutzkleidung tragen.

¹¹ ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32.

2. Personen, die an einer Krankheit leiden oder bekanntermaßen Träger von Krankheitserregern sind, die durch Lebensmittel auf den Verbraucher übertragen werden können, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen, Geschwüren oder Diarrhöe ist das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, sofern auch nur die geringste Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen kontaminiert werden. Derart infizierte Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und die mit Wahrscheinlichkeit mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind verpflichtet, dem Unternehmensbetreiber jede Krankheit bzw. jedes Anzeichen eines Krankheitszustands unverzüglich zu melden.

KAPITEL IX

Vorschriften für Lebensmittel

1. Rohstoffe bzw. Zutaten werden von einem Lebensmittelunternehmen nicht akzeptiert, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, dass sie auch nach ihrer normalen Aussortierung und/oder nach einer von Lebensmittelunternehmen hygienisch einwandfreien Vorbehandlung oder Verarbeitung genussuntauglich sind.
2. Rohstoffe und **alle** Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.
3. Lebensmittel, die behandelt, gelagert, verpackt, feilgehalten und befördert werden, sind vor Kontaminationen zu schützen, die sie genussuntauglich oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand unzumutbar wäre. Ungeziefer ist durch geeignete Verfahren zu bekämpfen.
4. Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die **Entwicklung** pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, müssen bei Temperaturen aufbewahrt werden, die kein Gesundheitsrisiko bergen. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen zur Vermeidung von Kontaminationen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der zu verarbeitenden Rohstoffe und ausreichende, separate Kühlräume verfügen.
5. Soweit Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach ihrer Erhitzung oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die kein Gesundheitsrisiko birgt.

6. Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko der Entwicklung pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die kein Gesundheitsrisiko birgt. Potentiell gesundheitsgefährdende Tauflüssigkeit muss abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko der Entwicklung pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.
7. Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.
8. Rohstoffe, die zur Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen verwendet werden, müssen gemäß dieser Verordnung gewonnen und vermarktet bzw. eingeführt worden sein.

KAPITEL X

Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

1. Es sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, damit Umhüllungs- und Verpackungsmaterialien keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen. Umhüllungs- und Verpackungsmaterial ist so herzustellen und an Lebensmittelunternehmen zu befördern und zu liefern, dass sie vor potenziellen Kontaminationen, die eine Gefahr für den Verbraucher darstellen könnten, geschützt sind.
2. Umhüllungsmaterial muss so gelagert werden, dass keine Gefahr der Kontamination besteht, **welche die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen könnte**.
3. **Bei Umhüllung und Verpackung ist eine Kontamination des Lebensmittels zu vermeiden**. Der Verpackungsraum muss insbesondere groß genug und im Hinblick auf eine hygienisch einwandfreie Verpackung gebaut und konzipiert sein. Das Verpackungsmaterial muss vor seiner Verbringung in den Verpackungsbereich **sauber** sein und ist unverzüglich zu verwenden. Gegebenenfalls ist das Verpackungsmaterial auf hygienische Weise mit einem Umhüllungsmaterial auszukleiden.
4. Umhüllungs- und Verpackungsmaterial darf für Lebensmittel nur wiederverwendet werden, wenn es leicht zu reinigen und, soweit dies zu Hygienezwecken erforderlich ist, zu desinfizieren ist.

KAPITEL XI

Sondervorschriften für bestimmte Verarbeitungsprozesse

1. Hitzebehandlung

- Das Lebensmittel ist einer vorgegebenen Hitzebehandlung zu unterziehen, eventuell kombiniert mit anderen Verfahren zur Hemmung des mikrobiellen Verderbs. Die Erhitzungsbehälter müssen mit den erforderlichen Reglern zur Steuerung des Erhitzungsprozesses ausgestattet sein.
- Reicht eine Hitzebehandlung, eventuell mit anderen Verfahren zur Hemmung des mikrobiellen Verderbs kombiniert, für die Haltbarmachung der Erzeugnisse nicht aus, so sind letztere nach dem Erhitzen so schnell wie möglich auf die vorgeschriebene Lagertemperatur abzukühlen, damit der das Mikrowachstum fördernde Temperaturbereich möglichst schnell unterschritten und die vorgegebene Lagertemperatur erreicht wird.
- Wird das Lebensmittel vor dem Umhüllen hitzebehandelt, so sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um eine Rekontamination des Erzeugnisses nach dem Erhitzen und vor dem Umhüllen zu vermeiden.
- Gegebenenfalls und insbesondere bei Verwendung von Dosen und Gläsern, ist vor Zugabe des Füllguts sicherzustellen, dass die Behälter unversehrt und sauber sind.
- Wird das Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältnissen hitzebehandelt, so ist sicherzustellen, dass das nach dem Erhitzen zum Kühlen der Behältnisse verwendete Wasser keine Kontaminationsquelle darstellt. Chemische Zusätze zur Verhütung der Korrosion von Ausrüstungen und Behältern sind unter Berücksichtigung der Leitlinien für gute Verfahrenspraxis zu verwenden.
- Bei kontinuierlicher Hitzebehandlung flüssiger Lebensmittel ist jede Vermischung von erhitzter mit unvollständig erhitzter Flüssigkeit zu vermeiden.

2. Räuchern

- Räucherrauch und Hitze dürfen andere Arbeitsgänge nicht beeinträchtigen.
- Die zur Raucherzeugung verwendeten Materialien müssen so gelagert und verwendet werden, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden können.
- Holz, das mit Farbe, Lack, Leim oder mit sonstigen chemischen Schutzmitteln behandelt worden ist, ist als Material für die Raucherzeugung nicht zulässig.

3. Salzen

Salz, das zur Behandlung von Lebensmitteln verwendet wird, muss sauber sein und so gelagert werden, dass jegliche Kontamination ausgeschlossen ist. Das Salz kann nach einer Reinigung wiederverwendet werden, wenn nach dem HACCP-System gewährleistet werden kann, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

KAPITEL XII

Schulung

Betreiber von Lebensmittelunternehmen gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene angewiesen und/oder geschult werden.

Betreiber von Lebensmittelunternehmen gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Systems **oder die Einführung der in Artikel 6 und 7 dieser Verordnung genannten Leitlinien** im Betrieb zuständig sind, in allen Fragen des HACCP-Konzepts angemessen geschult werden.

BEGRÜNDUNG

I. VERFAHREN

1. Am 14. Juli 2000, nahm die Kommission ein Paket mit fünf Vorschlägen zur Neufassung der gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften über Lebensmittelhygiene an [KOM (2000) 438]. Der Vorschlag wurde dem Rat und dem Europäischen Parlament am 24. Juli 2000 zur Annahme im Mitentscheidungsverfahren vorgelegt (ausgenommen Vorschlag 2000/0181, der sich auf Artikel 37 EG-Vertrag stützt).
2. Am 15. Mai 2002 gab das Europäische Parlament in erster Lesung eine positive Stellungnahme zu dreien der fünf Vorschläge des Pakets ab.
3. Mit dem vorliegenden Vorschlag wird der zweite Vorschlag des Pakets mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs [Dokument 2000/0179 (COD)] dahingehend geändert, dass die von der Kommission akzeptierten Abänderungen des Europäischen Parlaments Berücksichtigung finden.
4. Das Europäische Parlament nahm zu dem Vorschlag 2000/0179 (COD) 122 Abänderungen an. Über die Abänderungen 36, 39, 48, 78, 99, 119, 121, 126 und 127 wurde nicht abgestimmt, da sie rein sprachlicher Art sind.

Die Kommission kann die meisten Abänderungen nach einer Neuformulierung ganz oder teilweise akzeptieren, ausgenommen jedoch die Abänderungen 8, 17, 33, 38, 44, 55, 58, 65, 69, 91, 101, 116 und 132.

Die Abänderungen sind fett gedruckt und unterstrichen. Einige von ihnen wurden neu formuliert, um die Konsistenz der Begriffe im ganzen Vorschlag zu gewährleisten. Auf umfassende redaktionelle Änderungen wird im Folgenden hingewiesen.

Wichtige Streichungen sind mittels "Durchstreichung" kenntlich gemacht.

Es wurden bestimmte technische Änderungen am Wortlaut vorgenommen, um seine Konformität mit der Interinstitutionellen Vereinbarung vom 22. Dezember 1998 über Gemeinsame Leitlinien für die redaktionelle Qualität der gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften (ABl. C 73 vom 17.3.1999, S. 1) sicherzustellen, die im Anschluss an die Erklärung 39 zur redaktionellen Qualität der gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften in der Schlussakte des Vertrags von Amsterdam getroffen wurde. Gemäß den Buchstaben b und g dieser Vereinbarung wurde der Text überarbeitet, um dem gemäß Buchstabe a der Vereinbarung erstellten gemeinsamen Leitfaden für die Praxis Rechnung zu tragen.

II. ZIELE DES VORSCHLAGS

5. Mit dem zweiten Vorschlag des Pakets sollen eingehende Hygienevorschriften erlassen werden, die von sämtlichen Lebensmittelunternehmen, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs umgehen, zu beachten sind. Im Wesentlichen geht es um folgende Punkte:
 - Der Vorschlag gilt für unverarbeitete und verarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs.
 - Er gilt ferner für Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die bei der Herstellung zusammengesetzter Erzeugnisse aus Produkten pflanzlichen Ursprungs und Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs verwendet werden.
 - Die Lebensmittelunternehmer dürfen in der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur dann in den Verkehr bringen, wenn sie ausschließlich in Betrieben hergestellt wurden, die von der zuständigen Behörde registriert und erforderlichenfalls zugelassen wurden.
 - Die zuständige Behörde darf Betriebe nur dann zulassen, wenn eine vor der Aufnahme der Tätigkeit durchgeführte Inspektion ergeben hat, dass sie den in dieser Verordnung festgelegten Hygienebedingungen entsprechen.
 - Die Mitgliedstaaten können einige im Anhang zu dieser Verordnung festgelegte Vorschriften so anpassen, dass den Erfordernissen von Betrieben, die aufgrund ihrer geographischen Lage benachteiligt sind und ausschließlich den lokalen Markt beliefern, Rechnung getragen wird.
 - Aus Drittländern eingeführte Lebensmittel tierischen Ursprungs müssen dieser Verordnung Genüge tun.
6. Der Vorschlag entspricht der Aktion 8 im Anhang des Weißbuchs zur Lebensmittelsicherheit.

III. ÜBERBLICK ÜBER DIE ABÄNDERUNGEN DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS

7. Technische/redaktionelle Abänderungen

Die Mehrzahl der vorgeschlagenen Abänderungen bezweckt eine Verbesserung des Vorschlags unter technischen und redaktionellen Gesichtspunkten. Diese Abänderungen wurden im Großen und Ganzen von der Kommission übernommen (betrifft die Abänderungen 1-3, 7 teilweise, 9-12, 15, 16, 18-32, 34-37, 39-43, 45-54, 56, 57, 59, 61-64, 66-68, 70-77, 80-90, 92-100, 102-110, 113-115, 117, 118, 122-125).

8. Zusammenhang mit Verordnung 178/2002 (Allgemeines Lebensmittelrecht)

Etliche Abänderungen zielen darauf ab, den Vorschlag in Übereinstimmung mit der vor kurzem erlassenen Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit zu bringen. Die betreffenden Abänderungen wurden im Wesentlichen von der Kommission übernommen (betrifft die Abänderungen 4, 6, 14, 60, 78, 79, 111, 112, 119, 120, 121, 126-128).

9. Geltungsbereich (Artikel 1)

Durch die Abänderung 5 soll der Geltungsbereich dadurch besser umrissen werden, dass bestimmte Elemente aus den Anhängen in den verfügenden Teil übernommen werden. Die Kommission ist dieser Abänderung gefolgt, da sie den Lebensmittelunternehmern größere Rechtssicherheit bietet.

10. Definitionen (Artikel 2)

Abänderung 6 bezweckt die Aufnahme der Definitionen aus Anhang I in den Artikel 2. Die Kommission stimmt zwar dem hiermit verfolgten Zweck zu, jedoch verbleiben auch in ihrem geänderten Vorschlag die Definitionen in Anhang I, da deren Aufnahme in Artikel 2 nichts zur Verbesserung der Transparenz beitragen würde. Hingegen legt der geänderte Vorschlag in Artikel 8 fest, dass Anhang I nicht nach dem Verfahren von Artikel 9 geändert werden kann.

11. Flexibilität (Artikel 4)

In Bezug auf traditionelle Lebensmittelherstellung, abgelegene Gebiete und Lebensmittelunternehmen sieht der Vorschlag flexible Regelungen vor. Sie sollen vor allem im Wege der Subsidiarität gewährt werden. In den Genuss flexibler Regelungen werden vor allem kleine Unternehmen kommen.

Der Bedarf an Flexibilität wird generell bejaht. Um jedoch Konsistenz mit dem Vorschlag 2000/0178 (COD) über die Lebensmittelhygiene sicherzustellen, hält die Kommission es für erforderlich, die Abänderung 9 mit den Grundsätzen in der Abänderung 31 des Europäischen Parlaments zum Vorschlag 2000/0178 (COD) in Einklang zu bringen. Daher übernimmt der geänderte Vorschlag die letztgenannte Abänderung anstelle der Abänderung 9 zu Vorschlag 2000/0179 (COD).

12. Verfahren zur Änderung der Anhänge (Artikel 8)

Abänderung 13 soll das Verfahren festlegen, nach dem die Kommission die Anhänge ändern kann. Sie anerkennt das Initiativrecht der Kommission und wurde deswegen akzeptiert. Jedoch entfällt Absatz 3 der Abänderung, der die Kommission zur Vorlage eines Berichts über die Durchführung der neuen Verordnung verpflichtet. Dieser Teil der Abänderung 13 wurde nicht übernommen, da er im Widerspruch zum Initiativrecht der Kommission steht.

13. Wildfleisch

Etliche Abänderungen (82-97, 129 und 132) betreffen den Abschnitt über Wild und Wildfleisch. Betrachtet man diese Abänderungen insgesamt, so scheinen sie die Kohärenz dieses Abschnitts nicht durchgängig zu gewährleisten. Daher zielt der geänderte Vorschlag darauf ab, das Format des Abschnitts unter redaktionellen Gesichtspunkten zu verbessern und dabei gleichzeitig die vom Parlament verfolgten Ziele zu berücksichtigen. Dabei geht es insbesondere darum,

- die private Verwendung von Wildfleisch oder dessen Zurichtung zur privaten Verwendung sowie die direkte Lieferung von frei lebendem Wild und von Wildfleisch in kleinen Mengen an den Endverbraucher oder an den örtlichen Einzelhandel vom Geltungsbereich auszuschließen,
- sicherzustellen, dass Wild und Wildfleisch vor dem Inverkehrbringen von der zuständigen Behörde geprüft wird,
- sicherzustellen, dass genügend Spielraum besteht, um traditionelle Jagdweisen und -gepflogenheiten, die von Mitgliedstaat zu Mitgliedstaat variieren können, zu berücksichtigen.

14. Datum des Inkrafttretens

Der Abänderung 15 zufolge soll die Verordnung am Tag ihrer Veröffentlichung in Kraft treten und ab "ein Jahr nach dem Datum des Inkrafttretens" angewandt werden. Dies scheint realistisch.

15. Spezifische Vorschriften in Anhang II

Die Anhang II betreffenden Abänderungen zielen im Allgemeinen auf die Verbesserung des Vorschlags unter technischen Gesichtspunkten. Bei einigen von ihnen besteht jedoch das Risiko einer unnötigen Belastung für kleine Unternehmen oder einer Überschneidung mit dem Vorschlag 2000/0178 (COD). Die entsprechenden Abänderungen wurden von der Kommission nicht akzeptiert. Betroffen sind die Abänderungen 33, 38, 44, 55, 58, 65, 69, 91, 101, 116.

Geänderter Vorschlag für eine

VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION –

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

auf Vorschlag der Kommission¹²,

nach Stellungnahme des **Europäischen** Wirtschafts- und Sozialausschusses¹³,

nach Stellungnahme des Ausschusses der Regionen¹⁴,

gemäß dem Verfahren nach Artikel 251 EG-Vertrag¹⁵,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. .../... des Europäischen Parlaments und des Rates vom ... (über Lebensmittelhygiene) enthält die allgemeinen Hygienevorschriften, die Lebensmittelunternehmer einhalten müssen, um die Sicherheit ihrer Lebensmittel zu gewährleisten.
- (2) Bestimmte Lebensmittel können spezifische Gesundheitsgefahren bergen und machen daher spezifische Hygienevorschriften erforderlich, wenn ihre Sicherheit gewährleistet werden soll.
- (3) Dies gilt vor allem für Lebensmittel tierischen Ursprungs, die erfahrungsgemäß oft mikrobiologisch oder chemisch belastet sind.
- (4) Im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik sind spezifische Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen der in Anhang I des Vertrags aufgelisteten Erzeugnisse festgelegt worden.
- (5) Mit diesen Vorschriften konnte sichergestellt werden, dass Hemmnisse im Handel mit den betreffenden Erzeugnissen beseitigt werden. Sie haben somit zur Schaffung des Binnenmarktes beigetragen und gleichzeitig für den Verbraucher ein hohes Gesundheitsschutzniveau gewährleistet.

¹² ABl. C ...

¹³ ABl. C ...

¹⁴ ABl. C ...

¹⁵ ABl. C ...

(6) Diese spezifischen Vorschriften sind Gegenstand zahlreicher Richtlinien. Im Einzelnen sind dies:

- Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch¹⁶, zuletzt geändert durch die Richtlinie 95/23/EG¹⁷,
- Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Gewinnung und dem Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch¹⁸, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG¹⁹,
- Richtlinie 77/96/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern²⁰, zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/59/EG²¹,
- Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs²², zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/76/EG²³,
- Richtlinie 89/437/EWG des Rates vom 20. Juni 1989 zur Regelung hygienischer und gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten²⁴, zuletzt geändert durch die Richtlinie 96/23/EG²⁵,
- Richtlinie 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln²⁶, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG,
- Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen²⁷, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG,
- Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild²⁸, zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Österreichs, Finnlands und Schwedens,

¹⁶ ABl. L 121 vom 29.7.1964, S. 2012-2032.

¹⁷ ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 7.

¹⁸ ABl. L 55 vom 8.3.1971, S. 23.

¹⁹ ABl. L 24 vom 30.1.1998, S. 31.

²⁰ ABl. L 26 vom 31.1.1977, S. 67.

²¹ ABl. L 315 vom 8.12.1994, S. 18.

²² ABl. L 26 vom 31.1.1977, S. 85.

²³ ABl. L 10 vom 16.1.1998, S. 25.

²⁴ ABl. L 212 vom 22.7.1989, S. 87.

²⁵ ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10.

²⁶ ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 1.

²⁷ ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 15.

²⁸ ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 41.

- Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch²⁹, zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/79/EG,
 - Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis³⁰, zuletzt geändert durch die Richtlinie 96/23/EG,
 - Richtlinie 92/48/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Festlegung eines Mindeststandards an Hygienevorschriften für die Behandlung der Fänge an Bord bestimmter Fischereifahrzeuge gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer i) der Richtlinie 91/493/EWG³¹,
 - Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und – in Bezug auf Krankheitserreger – der Richtlinie 90/425/EWG³² unterliegen, zuletzt geändert durch die Richtlinie 1999/724/EG der Kommission³³,
 - Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen³⁴.
- (7) Zum Schutz der öffentlichen Gesundheit enthalten diese Richtlinien gemeinsame Grundregeln betreffend die Pflichten der Hersteller von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die Verpflichtungen der zuständigen Behörden, die technischen Anforderungen an Struktur und Betrieb der mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs arbeitenden Betrieben, die von diesen Betrieben zu beachtenden Hygienennormen, die Verfahren für die Betriebszulassung, die Lager- und Transportbedingungen, die Genusstauglichkeitskennzeichnung der Erzeugnisse usw.
- (8) Viele dieser Grundregeln sind in der Verordnung ... (über Lebensmittelhygiene) niedergelegt und gelten für alle Lebensmittel.
- (9) Diese gemeinsame Grundlage ermöglicht es, die vorgenannten Richtlinien zu vereinfachen.
- (10) Diese spezifischen Vorschriften lassen sich durch Beseitigung etwaiger Widersprüchlichkeiten, die seit ihrer Annahme aufgetreten sind, noch weiter vereinfachen.

²⁹ ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 35.

³⁰ ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 1.

³¹ ABl. L 187 vom 7.7.1992, S. 41.

³² ABl. L 62 vom 15.3.1993, S. 49.

³³ ABl. L 290 vom 12.11.1999, S. 32.

³⁴ ABl. L 368 vom 31.12.1994, S. 10.

- (11) Aufgrund der Einführung des HACCP-Systems müssen Lebensmittelunternehmer Methoden entwickeln, nach denen sich biologische, chemische oder physikalische Gefahren unter Kontrolle bringen und reduzieren oder ausschalten lassen.
- (12) Daher sollten die spezifischen Hygienevorschriften neu gefasst werden.
- (13) **Hauptziel der Neufassung ist es, bezüglich der Lebensmittelsicherheit ein hohes Verbraucherschutzniveau sicherzustellen, indem die Lebensmittelunternehmer in der gesamten Gemeinschaft den gleichen Rechtsvorschriften unterworfen werden und für mehr Transparenz gesorgt wird.**
- (14) Daher ist es angezeigt, detaillierte Hygienevorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs beizubehalten und, soweit dies zum Verbraucherschutz erforderlich ist, zu verschärfen.
- (15) Die Bereiche Primärproduktion **einschließlich des Futtermittelsektors**, Tiertransport, Schlachtung und Verarbeitung bis einschließlich Einzelhandel sind als interdependente Sektoren anzusehen, in denen Tiergesundheit, Tierschutz und öffentliche Gesundheit eng miteinander verflochten sind.
- (16) Eine zweckmäßige Kommunikation zwischen den verschiedenen Interessengruppen des Lebensmittelsektors **auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs** ist daher unerlässlich.
- (17) Nach den entsprechenden Verfahren der Verordnung ... (über Lebensmittelhygiene) können mikrobiologische Kriterien, Ziele und/oder Leistungsanforderungen festgelegt werden. Bis neue mikrobiologische Kriterien vorliegen, gelten gemäß der Richtlinie zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und mit Hygienevorschriften für Herstellen und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 91/67/EWG³⁵ weiterhin die Kriterien der oben genannten Richtlinien.
- (18) Den Mitgliedstaaten müssen die erforderlichen Instrumente an die Hand gegeben werden, damit sie für Betriebe mit begrenzter Produktionskapazität für Lebensmittel tierischen Ursprungs, die besonderen Zwängen unterliegen oder nur den lokalen Markt beliefern, spezifische Hygienevorschriften festlegen können unter der Voraussetzung, dass die Ziele der Lebensmittelsicherheit dadurch nicht in Frage gestellt werden, und unter Berücksichtigung der Tatsache, dass der lokale Markt in bestimmten Fällen über die nationalen Grenzen hinausgeht.
- (19) Eingeführte Lebensmittel tierischen Ursprungs sollten zumindest dieselben oder gleichwertige Hygienenormen erfüllen, wie sie für Gemeinschaftserzeugnisse gelten, und es ist angezeigt, einheitliche Verfahren für die Erreichung dieses Ziels festzulegen.
- (20) Diese Neufassung der Vorschriften der Gemeinschaft über Lebensmittelhygiene bedeutet, dass die bislang für diesen Bereich geltenden Bestimmungen mit der Richtlinie .../.../EG des Rates aufgehoben werden können.

³⁵

ABl. L ...

- (21) Die unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse sind in Anhang I des Vertrags aufgeführt.
- (22) Vorschriften der Gemeinschaft über Lebensmittelhygiene müssen wissenschaftlich fundiert sein. Zu diesem Zweck ~~sind~~ **ist** erforderlichenfalls **die durch die 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**³⁶ **eingesetzte Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit** ~~die mit dem Beschluss 97/579/EG der Kommission vom 23. Juli 1997 eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschüsse für Verbrauchergesundheit und Lebensmittelsicherheit und der mit dem Beschluss 97/404/EG der Kommission vom 10. Juni 1997 eingesetzte Wissenschaftliche Lenkungsausschuss zu konsultieren.~~
- (23) Um dem wissenschaftlich-technischen Fortschritt Rechnung zu tragen, sollte ein Verfahren für den Erlass bestimmter Vorschriften festgelegt werden, die in dieser Verordnung gefordert werden. Außerdem sollte es ein Verfahren geben, das erforderlichenfalls einen reibungslosen Übergang zu dem angestrebten Gesundheitsschutzniveau ermöglicht.
- (24) Bei den zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen handelt es sich um Maßnahmen allgemeiner Tragweite im Sinne des Artikels 2 des Beschlusses 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse³⁷; daher sollten sie nach dem Regelungsverfahren des Artikels 5 dieses Beschlusses erlassen werden –

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1
Gegenstand und Geltungsbereich

~~Diese Verordnung enthält spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.~~

1. Diese Verordnung enthält spezifische Hygienevorschriften **für Lebensmittel-unternehmer bezüglich der Lebensmittel tierischen Ursprungs zur Ergänzung der Verordnung (EG) Nr. ../.. [über Lebensmittelhygiene].**
2. **Diese Verordnung gilt für**
 - a) **unverarbeitete und verarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs,**
 - b) **Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die bei der Herstellung zusammengesetzter Erzeugnisse aus Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs und Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs verwendet werden.**

³⁶ ABl. 31 vom 1.2.2002, S.1.

³⁷ ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

Sie gilt nicht für

- a) den Einzelhandel, soweit anderweitig nicht anders geregelt;
- b) die Primärproduktion von Lebensmitteln für den Eigenverbrauch der Erzeuger;
- c) die Zubereitung von Lebensmittel für den Eigenverbrauch der Erzeuger;
- d) zusammengesetzte Erzeugnisse aus Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs und Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs.

3. Diese Verordnung gilt unbeschadet

- a) der einschlägigen tierseuchen- und hygienerechtlichen Vorschriften für die Prävention, Überwachung und Tilgung bestimmter übertragbarer spongiformer Enzephalopathien,
- b) der einschlägigen Vorschriften für die amtliche Überwachung, die in der Verordnung (EG) Nr. .../... des Europäischen Parlaments und des Rates über die amtliche Futtermittel- und Lebensmittelüberwachung³⁸ festgelegt sind oder zu deren Durchführung erlassen werden,
- c) der Verordnung (EG) Nr. .../... des Europäischen Parlaments und des Rates mit Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs³⁹.

Artikel 2 *Definitionen*

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, in der Verordnung (EG) Nr. .../... (über Lebensmittelhygiene) und im Anhang I dieser Verordnung festgelegten Definitionen.

Artikel 3 *Registrierung und Zulassung von Betrieben*

- 1. Lebensmittelunternehmer dürfen in der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur dann in den Verkehr bringen, wenn diese ausschließlich in Betrieben verarbeitet wurden, die
 - a) die Anforderungen in Anhang II erfüllen und
 - b) bei der zuständigen Behörde registriert sind und erforderlichenfalls gemäß den Absätzen 2 und 3 zugelassen wurden.

³⁸ ABl. L ...

³⁹ ABl. L ...

2. Betriebe, in denen mit denjenigen Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgegangen wird, für die Anhang II Anforderungen festlegt, dürfen ihre Tätigkeit nicht ohne vorherige Zulassung durch die zuständige Behörde gemäß Absatz 3 aufnehmen; dies gilt nicht für Betriebe, die auf der Stufe der Primärproduktion oder der Beförderung tätig sind.
3. Betriebe werden nur dann zugelassen, wenn eine vor Aufnahme der Tätigkeit durchgeführte Inspektion ergeben hat, dass sie den Bedingungen in dieser Verordnung entsprechen. Sie können jedoch vorläufig zugelassen werden
- a) gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. .../... (mit Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs) oder
- b) wenn sie Lebensmittel nur in kleinen Mengen herstellen und vor allem den lokalen Markt beliefern, in welchem Fall noch eine Vor-Ort-Prüfung zu erfolgen hat.

Artikel 4
Einfuhr aus Drittländern

~~Aus Drittländern eingeführte Lebensmittel tierischen Ursprungs erfüllen die Anforderungen gemäß Anhang III dieser Verordnung.~~

Artikel 4
Sonderregelungen

1. Die Mitgliedstaaten können, sofern die Ziele der Lebensmittelhygiene dadurch nicht in Frage gestellt werden, in Zusammenarbeit mit der Kommission und nach dem Verfahren in Absatz 2 die Vorschriften in Anhang II anpassen,
- a) um den Erfordernissen von Lebensmittelunternehmen, die den lokalen Markt beliefern, in Regionen in schwieriger geographischer Lage oder Regionen mit Versorgungsschwierigkeiten zu entsprechen oder
- b) um traditionellen Herstellungsmethoden oder der Verwendung von Ausgangsmaterial, das nach wissenschaftlichen Erkenntnissen, nach der üblichen Praxis oder nach der Tradition für den Herstellungsprozess charakteristisch ist, Rechnung zu tragen.
2. Mitgliedstaaten, die von der in Absatz 1 genannten Möglichkeit Gebrauch machen, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten mit und übermitteln ihnen eine Aufstellung der betroffenen Erzeugnisse und Regionen sowie Angaben über die zur Anpassung der Hygienevorschriften vorgenommenen Änderungen. Die Mitgliedstaaten können der Kommission binnen einem Monat ab dem Eingang dieser Mitteilung etwaige schriftliche Bemerkungen übermitteln. Gegebenenfalls wird nach dem Verfahren in Artikel 9 Absatz 2 ein Beschluss gefasst.

Artikel 5
Änderung der Anhänge und Durchführungsmaßnahmen

Nach dem Verfahren des Artikels 6 können

1. ~~die Vorschriften der Anhänge dieser Verordnung aufgehoben, geändert, angepasst oder ergänzt werden, um der Erarbeitung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, der Durchführung von Programmen für Lebensmittelsicherheit, die von Unternehmensbetreibern selbst erstellt werden, neuen Risikobewertungen und etwaigen Zielen und/oder Leistungsnormen für die Sicherheit von Lebensmitteln Rechnung zu tragen;~~
2. ~~Durchführungsmaßnahmen erlassen werden, um die einheitliche Anwendung der Vorschriften der Anhänge zu gewährleisten.~~

Artikel 5
Zusätzliche Garantien

1. Für Schweden und Finnland bestimmte Sendungen von Rind-, Kalb- und Schweinefleisch einschließlich Hackfleisch, Geflügelfleisch und Eiern müssen in Bezug auf Salmonellen einem mikrobiologischen Test mit Probenahme im Herkunftsbetrieb gemäß Artikel 4 Absätze 6, 7 und 8 der Verordnung (EG) Nr. .../... [über Lebensmittelhygiene] unterzogen worden sein.
2. Der Test gemäß Absatz 1 ist nicht erforderlich bei Sendungen von Rind-, Kalb-, Schweine- und Geflügelfleisch, die für einen Betrieb zum Zweck der Pasteurisierung, der Sterilisierung oder einer Behandlung mit gleicher Wirkung bestimmt sind.
3. Der Test gemäß Absatz 1 ist nicht erforderlich bei Fleisch aus einem Betrieb, der einem operationellen Kontrollprogramm unterliegt, das von der Kommission nach dem Verfahren in Artikel 9 Absatz 2 als dem für Schweden und Finnland genehmigten Programm gleichwertig anerkannt wurde.

Artikel 6
Allgemeine Verpflichtung

Über die Vorschriften gemäß der Verordnung (EG) Nr. .../... [über Lebensmittelhygiene] hinaus tragen die Lebensmittelunternehmer dafür Sorge, dass Lebensmittel tierischen Ursprungs gemäß Anhang II dieser Verordnung hergestellt und in Verkehr gebracht werden.

Alle Stoffe – ausgenommen Trinkwasser –, mit denen die Erzeugnisse zwecks Verminde-
rung von Gefährdungen behandelt werden, und die Bedingungen für ihre Verwendung
müssen vor ihrer Verwendung und nach Konsultation der Europäischen Behörde für
Lebensmittelsicherheit gemäß dem Verfahren in Artikel 9 Absatz 2 genehmigt werden.
Die Verwendung dieser Stoffe erfolgt unbeschadet der ordnungsgemäßen Anwendung
dieser Verordnung.

Artikel 7
Einfuhr aus Drittländern

Unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Vorschriften für die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs in der Verordnung .../... [mit tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ihre Einfuhr aus Drittländern]⁴⁰ gewährleisten die Lebensmittelunternehmer, dass die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittländern gemäß Anhang III erfolgt.

Artikel 8
Änderung der Anhänge und Durchführungsmaßnahmen

1. Die Bestimmungen von Anhang II können nach dem Verfahren in Artikel 9 Absatz 2 geändert werden mit dem Ziel, Folgendes zu berücksichtigen:
 - die Erstellung von Leitfäden für vorbildliche Verfahren,
 - die Durchführung von Programmen für Lebensmittelsicherheit durch die Lebensmittelunternehmer,
 - neue Risikobewertungen und Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit sowie
 - die mögliche Festsetzung von Zielen für die Lebensmittelsicherheit und/oder von Leistungsanforderungen.
2. Um die einheitliche Anwendung der Anhänge zu gewährleisten, **werden** nach dem Verfahren in Artikel 9 Absatz 2 Durchführungsmaßnahmen erlassen.

⁴⁰ ABl. L ...

Artikel 9
Verfahren des Ständigen Ausschusses

1. ~~Die Kommission wird von dem mit Beschluss 68/361/EWG des Rates⁴¹ eingesetzten Ständigen Veterinärausschuss unterstützt.~~
- 1. Die Kommission wird von dem durch Artikel 58 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingesetzten Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt.**
2. Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so finden die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG im Einklang mit Artikel 8 dieses Beschlusses Anwendung.
3. Die in Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG vorgesehene Frist wird auf drei Monate festgesetzt.

Artikel 10

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

Sie gilt ab 1. Januar 2004 **ab TT/MM/JJ.**

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

Brüssel, den

<i>Im Namen des Europäischen Parlaments</i>	<i>Für den Rat</i>
<i>Der Präsident</i>	<i>Der Präsident</i>

⁴¹ ~~ABl. L 225 vom 18.10.1968, S. 23.~~

ANHANG I

DEFINITIONEN

1. FLEISCH

1.1 *Fleisch*: alle genusstauglichen Teile von Tieren **einschließlich Blut**;

1.1.1 *Huftierfleisch*: Fleisch von Haustieren der Gattungen Rind (einschließlich Bubalus und Bison), Schwein, Schaf, Ziege sowie von als Haustiere gehaltenen Einhufern;

1.1.2 *Geflügelfleisch*: Fleisch von als Nutztieren gehaltenem Geflügel, einschließlich Tieren, die zwar nicht als Haustiere gelten, jedoch wie Haustiere gehalten werden (Zucht-Wildgeflügel);

1.1.3 *Fleisch von Hasentieren*: Fleisch von Kaninchen, Hasen und Nagetieren, die zum Genuss für Menschen gehalten werden;

1.1.4 *Fleisch von frei lebendem Wild*: Fleisch von

- jagdbaren frei lebenden Landsäugetieren, einschließlich Säugetieren, die in einem geschlossenen Gehege unter ähnlichen Bedingungen leben wie frei lebendes Wild;
- jagdbaren Vogelarten;

1.1.5 *Fleisch von Zuchtwild*: Fleisch von als Nutztieren gehaltenen paarhufigen Wildsäugetieren (Cervidae und Suidae) und als Nutztieren gehaltenen Laufvögeln;

1.2 *Hochwild*: frei lebende Säugetiere der Ordnung Paarhufer, Unpaarhufer und Beuteltiere sowie andere Säugetierarten, die nach nationalen Jagdgesetzen als Hochwild klassifiziert sind;

1.3 *Niederwild*: frei lebende Vogelarten und frei lebende Säugetiere, die nicht als Hochwild klassifiziert sind;

1.4 *Schlachtkörper (von als Haustieren gehaltenen Huftieren)*: der ganze Körper eines geschlachteten Huftiers nach dem Entbluten, Ausweiden und Abtrennen der Gliedmaßen in Höhe des Karpal- und Tarsalgelenks, des Kopfes, des Schwanzes und gegebenenfalls des Euters und – bei Rindern, Schafen, Ziegen und Einhufern – nach dem Enthäuten;

1.5 *Schlachtkörper (von Geflügel)*: der ganze Körper eines Vogels nach dem Entbluten, Rupfen und Ausnehmen; das Entfernen von Herz, Leber, Lunge, Magen, Kropf und Nieren sowie das Abtrennen der Ständer in Höhe des Tarsalgelenks und das Abtrennen von Kopf, Speise- und Luftröhre sind fakultativ;

1.6 *"New-York-dressed"-Geflügel*: zeitlich verzögert ausgenommene Geflügel-schlachtkörper;

- 1.7 *frisches Fleisch*: Fleisch, auch vakuumverpacktes oder in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde;
- 1.8 *Innereien*: anderes Fleisch als frisches Schlachtkörperfleisch, auch wenn noch eine natürliche Verbindung zum Schlachtkörper besteht;
- 1.9 *Eingeweide*: Innereien der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle sowie Luft- und Speiseröhre und – bei Geflügel – der Kropf;
- 1.10 *Schlachthof*: Betrieb zum Schlachten von Tieren, deren Fleisch zum Genuss für Menschen verkauft werden soll, einschließlich aller angegliederten Räumlichkeiten, in denen die Tiere bis zur Schlachtung untergebracht werden;
- 1.11 *Zerlegungsbetrieb*: Betrieb zum Entbeinen und/oder Zerlegen von Schlachtkörpern, Schlachtkörperteilen und anderen genießbaren Teilen von Tieren, auch an Verkaufsstellen angegliederte Räumlichkeiten, in denen Fleisch zur Abgabe an den Verbraucher oder zur Belieferung anderer Verkaufsstellen entbeint und/oder zerlegt wird;
- 1.12 *Wildkammer*: Betrieb, in dem erlegtes Wild bis zur Beförderung zu einem Wildverarbeitungsbetrieb gesammelt und verwahrt wird;
- 1.13 *Wildverarbeitungsbetrieb*: Betrieb, in dem erlegtes Wild zum Zweck der Gewinnung von Fleisch von frei lebendem Wild für kommerzielle Zwecke enthäutet verarbeitet wird;
- 1.14 *Hackfleisch*: Fleisch, das durch Hacken zerkleinert oder durch den Fleischwolf gedreht wurde;
- 1.15 *Separatorenfleisch*: Erzeugnis, das durch maschinelle Ablösung des nach dem Entbeinen noch am Knochen anhaftenden Fleisches so gewonnen wird, dass die Zellstruktur des Fleisches zerstört wird;
- 1.16 *Fleischzubereitungen*: frisches Fleisch, einschließlich Hackfleisch, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einer Behandlung unterzogen wurde, die keine Veränderung der inneren Zellstruktur des Fleisches bewirkt, so dass die Merkmale des frischen Fleisches erhalten bleiben.

2. LEBENDE MUSCHELN

- 2.1 *Muscheln*: Lamellibranchia, die sich durch Ausfiltern von Kleinlebewesen aus dem Wasser ernähren, sowie im weiteren Sinne Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken;
- 2.2 *marine Biotoxine*: giftige Stoffe, die von Muscheln, die sich von toxinhaltigem Plankton ernähren, gespeichert werden;

- 2.3 *Hälterung*: die Lagerung lebender Muscheln aus einem Klasse-A-Gebiet, aus einem Reinigungszentrum, in dem sie gereinigt wurden, oder aus einem Versandzentrum, in Becken oder sonstigen mit sauberem Meerwasser gefüllten Anlagen oder an natürlichen Plätzen, um Sand, Schlick oder Schleim zu entfernen und die organoleptischen Eigenschaften zu verbessern und sicherzustellen, dass sie sich vor dem Verpacken in gutem lebendem Zustand befinden;
- 2.4 *Erzeuger*: jede natürliche oder juristische Person, die lebende Muscheln an einem Ernteplatz sammelt, um sie zu bearbeiten oder in den Verkehr zu bringen;
- 2.5 *Erzeugungsgebiet*: Meeres-, Mündungs- oder Lagunengebiet mit natürlichen Muschelbänken oder zur Muschelzucht verwendeten Plätzen, an denen lebende Muscheln geerntet werden;
- 2.6 *Umsetzgebiet*: von der zuständigen Behörde zugelassenes Meeres-, Mündungs- oder Lagunengebiet, das durch Bojen, Pfähle oder sonstige feste Vorrichtungen deutlich abgegrenzt und markiert ist und ausschließlich für die natürliche Reinigung lebender Muscheln bestimmt ist;
- 2.7 *Versandzentrum*: eine zugelassene Anlage an Land oder im Wasser für die Annahme, die Hälterung, das Spülen, das Säubern, die Größensortierung und das Verpacken von genusstauglichen lebenden Muscheln;
- 2.8 *Reinigungszentrum*: ein zugelassener Betrieb mit Becken, die mit sauberem Meerwasser gespeist werden und in denen lebende Muscheln so lange gehalten werden, bis sie Mikroorganismen ausscheiden und somit genusstauglich werden;
- 2.9 *Umsetzen*: Vorgang, bei dem lebende Muscheln während des für die Ausscheidung von Mikroorganismen notwendigen Zeitraums unter Überwachung der zuständigen Behörde in zugelassene Meeres-, Lagunen- oder Mündungsgebiete verlagert werden. Nicht unter diesen Begriff fällt der besondere Vorgang des Aussetzens von Muscheln in geeigneteren Gebieten zu Mastzwecken;
- 2.10 *Fäkalcoliforme*: fakultativ aerobe, gramnegative, nicht sporenbildende, Cytochromoxydase-negative Stäbchenbakterien, die Milchzucker in Gegenwart von Gallensalzen oder anderen oberflächenaktiven Substanzen mit ähnlich wachstumshemmenden Eigenschaften unter Gasbildung bei $44\text{ °C} \pm 0,2\text{ °C}$ innerhalb von 24 Stunden vergären können;
- 2.11 *E. coli*: Fäkalcoliforme, die innerhalb von 24 Stunden bei $44\text{ °C} \pm 0,2\text{ °C}$ auch Indol aus Tryptophan bilden;
- 2.12 *sauberes Meerwasser*: Meerwasser, Brackwasser oder aus Süßwasser hergestellte Salzwasserzubereitungen, in dem/denen keine Mikroorganismen, keine Schadstoffe und/oder kein toxisches Meeresplankton in Mengen vorhanden sind, die die hygienische Beschaffenheit von Muscheln und Fischereierzeugnissen nachhaltig beeinträchtigen könnten. Wo die Versorgungsgegebenheiten dies rechtfertigen, ist dieses Wasser durch eine geeignete Behandlung zu reinigen.

3. FISCHEREIERZEUGNISSE

- 3.1 *Fischereierzeugnisse*: alle Meeres- oder Süßwassertiere, frei lebend oder aus Fischfarmen, ausgenommen lebende Muscheln, Wassersäugetiere und Frösche oder Teile dieser Tiere, einschließlich Rogen und Lebern;
- 3.2 *Aquakulturerzeugnisse*: alle Fischereierzeugnisse, die in Anlagen erzeugt und bis zum Zeitpunkt ihrer Vermarktung als Lebensmittel dort unter kontrollierten Bedingungen aufgezogen werden. Als Aquakulturerzeugnisse gelten ferner See- oder Süßwasserfische oder Krebstiere, die als Jungtiere in ihrer natürlichen Umgebung gefangen und anschließend gehalten werden, bis sie die handelsübliche Größe erreicht haben. Keine Aquakulturerzeugnisse sind dagegen in ihrer natürlichen Umgebung gefangene und bis zum späteren Verkauf gehaltene Fische und Krebstiere von entsprechender handelsüblicher Größe, wenn sie lediglich am Leben gehalten werden und nicht an Größe oder Gewicht zunehmen sollen;
- 3.3 *Fabrikschiff*: Schiff (auch wenn es sich nicht um ein Fischereifahrzeug handelt), auf dem Fischereierzeugnisse einem oder mehreren der folgenden Arbeitsgänge unterzogen und anschließend umhüllt werden: Filetieren, Zerteilen, Enthäuten, Zerkleinern oder Verarbeiten. Fischereifahrzeuge, die lediglich Krebs- und Weichtiere an Bord abkochen, gelten nicht als Fabrikschiffe;
- 3.4 *Gefrierschiff*: Schiff (auch wenn es sich nicht um ein Fischereifahrzeug handelt), auf dem Fischereierzeugnisse – gegebenenfalls nach vorbereitenden Arbeiten wie Ausbluten, Köpfen, Ausnehmen und Entfernen der Flossen – eingefroren werden. Erforderlichenfalls werden diese Erzeugnisse anschließend umhüllt und/oder verpackt;
- 3.5 *Fischschnitzel*: Fischfleisch, das von ausgenommenen ganzen Fischen oder – nach dem Filetieren – von Gräten maschinell gewonnen wird;
- 3.6 *sauberes Meerwasser*: siehe Definition gemäß Nummer 2.12;
- 3.7 *sauberes Fluss- bzw. Seewasser*: Wasser aus Flüssen oder Seen, in denen keine Mikroorganismen oder andere Schadstoffe in Mengen vorhanden sind, die die hygienische Beschaffenheit von Fischereierzeugnissen nachhaltig beeinträchtigen könnten.

4. EIER

- 4.1 *Eier*: Vogeleier in der Schale, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Herstellung von Eiprodukten geeignet sind, ausgenommen angeschlagene Eier, bebrütete Eier und gekochte Eier;
- 4.2 *Flüssigei*: unbehandelte Eibestandteile nach Entfernen der Schale;
- 4.3 *Eiererzeugerbetrieb*: Betrieb zur Erzeugung von Konsumeiern;
- 4.4 *Knickeier*: Eier mit verletzter Kalkschale, jedoch intakter Schalenhaut.

5. MILCH

- 5.1 *Milch*: das Milchdrüsensekret, ohne Kolostrum;
- 5.2 *Rohmilch*: **das unveränderte Sekret der Milchdrüsen von Nutztieren**, das weder über 40 °C erhitzt **noch einer Behandlung unterzogen wurde, die die gleiche Wirkung hat.**
- ~~Milch, die nicht über 40°C erhitzt wurde. Behandlungen wie Homogenisierung und Standardisierung, die die Milchqualität beeinflussen, sind zulässig;~~
- 5.3 *Milcherzeugungsbetrieb*: Betrieb mit einem oder mehreren **Nutztieren** Kühen, Schafen, Ziegen, Büffeln oder weiblichen Tieren anderer Arten, die zur Milcherzeugung gehalten werden;
- 5.4 *Molkerei*: Betrieb, in dem Milch verarbeitet bzw. bereits verarbeitete Milch weiterverarbeitet wird.

6. FROSCHSCHENKEL UND SCHNECKEN

- 6.1 *Froschschenkel*: die hinteren Körperteile von Fröschen der Art Rana (Familie der Ranidae), im Querschnitt hinter den Vordergliedmaßen abgetrennt, ausgeweidet und enthäutet;
- 6.2 *Schnecken*: Landlungenschnecken der Arten Helix Pomatia Linné, Helix Aspersa Muller, Helix Lucorum sowie der Arten der Familie der Achatschnecken.

7. VERARBEITUNGSERZEUGNISSE

- ~~7.1 *Verarbeitungserzeugnisse*: Lebensmittel, die als unverarbeitetes Erzeugnis einem Verfahren wie Erhitzen, Räuchern, Salzen, Reifen, Pökeln, Trocknen, Marinieren usw. oder einer Kombination dieser verschiedenen Verfahren unterzogen wurden, und/oder eine Kombination dieser Erzeugnisse; Stoffe, die zu ihrer Herstellung erforderlich sind oder die ihnen besondere Merkmale verleihen, dürfen zugesetzt werden;~~
- 7.1 *Fleischerzeugnisse*: aus der Behandlung von Fleisch hervorgehende Erzeugnisse;
- 7.2 *verarbeitete Fischprodukte*: Fischereierzeugnisse, die einer Behandlung unterzogen wurden;
- 7.3 *Eiprodukte*: aus der Behandlung von Eiern oder von verschiedenen Eibestandteilen oder von Mischungen davon nach Entfernen von Schale und Schalenhaut hervorgehende Erzeugnisse. Andere Lebensmittel oder Zusatzstoffe können zum Teil zugesetzt werden. Eiprodukte können flüssig, konzentriert, getrocknet, kristallisiert, gefroren, tiefgefroren oder geronnen sein;

- 7.4 *Milcherzeugnisse*: aus der Behandlung von Rohmilch hervorgehende Erzeugnisse wie wärmebehandelte Konsummilch, Milchpulver, Molke, Butter, Käse, Joghurt (auch mit Zusatz von Säure, Salz, Gewürzen oder Früchten) und rekonstituierte Konsummilch;
- 7.5 *ausgelassene tierische Fette*: durch Ausschmelzen von Fleisch, einschließlich Knochen, gewonnene Fette zum Genuss für Menschen;
- 7.6 *Grieben*: die eiweißhaltigen festen Rückstände des Ausschmelzens von Fleisch, die sich nach teilweiser Abscheidung 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 (einschließlich Fisch und Geflügel) gewonnen wird;
- 7.8 *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 *zusammengesetzte Erzeugnisse*: Lebensmittel, die unverarbeitete Erzeugnisse oder Verarbeitungserzeugnisse tierischen oder pflanzlichen Ursprungs enthalten;
- 8.2 *Wiedermhüllung*: das Entfernen der ursprünglichen Umhüllung des Erzeugnisses, um sie, nachdem das von seiner Umhüllung befreite Erzeugnis eventuell rein physikalischen Vorgängen wie Schneiden oder Zerteilen unterzogen wurde, durch eine neue Umhüllung zu ersetzen;
- 8.3 *Großmarkt*: ein aus mehreren separaten Einheiten, die sich gemeinsame Anlagen teilen, bestehendes Lebensmittelunternehmen mit Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel an andere Lebensmittelunternehmen, jedoch nicht an den Endverbraucher verkauft werden.

ANHANG II

SPEZIFISCHE VORSCHRIFTEN

KENNZEICHNUNG ~~Vorbemerkung~~

- ~~1. Dieser Anhang gilt für naturbelassene und verarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs. Zusammengesetzte Erzeugnisse fallen nicht darunter. Es muss jedoch sichergestellt werden, dass potentielle Gefahren für den Verbraucher aufgrund der Verwendung von Zutaten tierischen Ursprungs identifiziert und unter Kontrolle gebracht und erforderlichenfalls ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden.~~
- ~~2. Soweit anderweitig nicht anders geregelt, gelten die Vorschriften dieses Anhangs nicht für den Einzelhandel.~~

1. Soweit Betriebe gemäß **Artikel 3** diesem Anhang zugelassen werden müssen, gilt Folgendes:
 - a) Jeder zugelassene Betrieb erhält eine Zulassungsnummer, die um Codenummern zur Identifizierung der Art der hergestellten Erzeugnisse tierischen Ursprungs ergänzt wird. Bei Großmärkten kann die Zulassungsnummer um eine zweite Nummer ergänzt werden, damit auch einzelne oder Gruppen von Einheiten identifiziert werden können, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs verkaufen oder herstellen;
 - b) die Mitgliedstaaten führen aktuelle Listen der zugelassenen Betriebe und ihrer Zulassungsnummern.

Darüber hinaus ist auch für Großmärkte, in denen unverarbeitete Erzeugnisse bzw. Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs bearbeitet werden, eine Zulassung erforderlich.

2. Soweit dies gemäß diesem Anhang erforderlich ist, tragen Erzeugnisse tierischen Ursprungs ein ovales Genusstauglichkeitskennzeichen, das folgende Anforderungen erfüllt:
 - a) Es wird während oder unmittelbar nach der Herstellung des betreffenden Erzeugnisses im Betrieb so angebracht, dass es nicht wiederverwendet werden kann;
 - b) es ist gut lesbar, unverwischbar, leicht zu entziffern und wird zur Kontrolle durch die zuständigen Behörden deutlich sichtbar angebracht;
 - c) es enthält **mindestens** folgende Angaben:
 - den Namen des Versandlandes, entweder ausgeschrieben oder in Form folgender Abkürzung:
A, B, DK, D, EL, E, F, FIN, IRL, I, L, NL, P, S, UK,
 - die Zulassungsnummer des Betriebs;

- d) es kann je nach Aufmachung der verschiedenen Erzeugnisse tierischen Ursprungs auf das Erzeugnis selbst, seine Umhüllung bzw. seine Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett des Erzeugnisses, der Umhüllung bzw. Verpackung aufgedruckt werden. Es kann auch aus einer nicht entfernbarer Plombe aus widerstandsfähigem Material bestehen.

Bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Transportbehältern oder Großpackungen, die für eine weitere Behandlung, Verarbeitung oder Umhüllung in einem anderen Betrieb bestimmt sind, kann das Genusstauglichkeitskennzeichen auf die Außenfläche des Behältnisses oder der Packung aufgebracht werden. In diesem Falle führt der Bestimmungsbetrieb Buch über Menge, Art, Herkunft und Bestimmung der betreffenden Erzeugnisse;

- e) die Genusstauglichkeitskennzeichnung einzelner Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die in einer für den Einzelhandel bestimmten Packeinheit enthalten sind, erübrigt sich, wenn das Genusstauglichkeitskennzeichen auf der Außenfläche dieser Packeinheit aufgebracht wird;
- f) wird das Genusstauglichkeitskennzeichen direkt auf das Erzeugnis selbst aufgebracht, so müssen die verwendeten Farbstoffe gemäß den Gemeinschaftsvorschriften für die Verwendung von Farbstoffen in Lebensmitteln zugelassen sein;
- g) soweit Erzeugnisse tierischen Ursprungs in einem anderen Betrieb enthüllt und anschließend wieder umhüllt, bearbeitet oder weiterverarbeitet werden, muss dieser Betrieb zugelassen sein und sein eigenes Genusstauglichkeitskennzeichen aufbringen. **In den Begleitpapieren muss der ursprüngliche Herstellungsbetrieb oder der vorhergehende Lieferbetrieb angegeben werden.**

Erzeugnisse, auf die das genannte Genusstauglichkeitskennzeichen nicht aufgebracht werden darf, werden mit einem anderen Kennzeichen versehen, mit dem sich die Herkunft der Erzeugnisse ermitteln lässt. Dieses Kennzeichen muss sich von dem ovalen Genusstauglichkeitskennzeichen deutlich unterscheiden.

- ~~5. Jeder Stoff, ausgenommen Trinkwasser, mit dem Erzeugnisse zum Zweck der Gefahrenreduzierung behandelt werden, und die Bedingungen für seine Verwendung müssen nach dem Verfahren des Artikels 6 nach Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses genehmigt werden. Die Vorschriften dieser Nummer gelten unbeschadet der ordnungsgemäßen Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.~~
- ~~6. Um traditionellen Produktionsmethoden Rechnung zu tragen, kann die zuständige Behörde erforderlichenfalls Sondervorschriften festlegen.~~
- ~~7. Dieser Anhang gilt unbeschadet der einschlägigen Tiergesundheitsvorschriften und unbeschadet strengerer Vorschriften, die zur Vorbeugung und Bekämpfung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien erlassen wurden.~~

ABSCHNITT I: FLEISCH VON ALS HAUSTIEREN GEHALTENEN HUFTIEREN

~~Tiere bzw. Partien von Tieren, die zum Schlachthof gesendet werden, sind so zu kennzeichnen, dass ihr Herkunftsbetrieb identifiziert werden kann.~~

~~Die Tiere dürfen nicht aus einem aus tierseuchenrechtlichen Gründen gesperrten Betrieb oder Gebiet stammen, es sei denn, es liegt eine entsprechende Genehmigung der zuständigen Behörde vor.~~

KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHTHÖFE

Schlachthöfe müssen so gebaut und ausgerüstet sein, dass sie folgende Bedingungen erfüllen:

1. Sie verfügen über ausreichend große und hygienische Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Wartebuchten zur Unterbringung der Schlachttiere. Es sind Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern der Tiere vorhanden. Die Abwasserableitung darf die Sicherheit von Lebensmitteln nicht gefährden.

~~Soweit die zuständige Behörde dies für erforderlich hält, Sie verfügen sie ferner über getrennte, abschließbare **Stallungen** Räume oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, über Buchten mit separater Abwasserableitung zur Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere, die so gelegen sind, dass eine Ansteckung anderer Tiere vermieden wird, **es sei denn, die zuständigen Behörden erachten dies als unnötig.**~~

Die Stallungen sind so groß, dass die Tiere artgerecht untergebracht werden können. Ihre Auslegung darf die Schlachttieruntersuchung und die Identifizierung von Tieren bzw. Tiergruppen nicht behindern.

2. Sie verfügen über einen Schlachtraum und ggf. über genügend andere Räume für mit der Schlachtung zusammenhängende andere Arbeiten, die so gebaut sind, dass eine Kontamination des erschlachteten Fleisches **nach Möglichkeit** vermieden wird. Insbesondere ist folgendes gewährleistet:

- a) ein separater Betäubungs- und Entblutungsbereich;
- b) im Schweineschlachthof: ein von der Schlachtlinie separater Bereich zum Brühen, Entborsten, Abschaben und Sengen der Schlachtkörper;
- c) Installationen, die gewährleisten, dass das Fleisch nicht mit Böden, Wänden oder Ausrüstungen in Berührung kommt;

bei der handwerklichen Schlachtung und bei der Ein-Platz-Schlachtung sind die Installationen so zu gestalten, dass die Arbeitsgänge so weit wie möglich am hängenden Tier vorgenommen werden können; auf keinen Fall darf es zur Berührung mit dem Boden kommen;

- d) bei Betrieb von Schlachtlinien sind diese so konzipiert, dass der Schlachtprozess kontinuierlich abläuft und Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie vermieden werden;

Werden **wird** in ein und derselben Schlachthanlage **mehr als eine** verschiedene Schlachtlinien betrieben, so muss eine angemessene Trennung dieser Schlachtlinien gewährleistet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden;

- e) eine Abgrenzung der folgenden Arbeitsgänge vom Bereich der Fleischgewinnung:
 - Leeren von Mägen und Därmen; ~~bei nicht voll ausgelasteten Schlachthöfen kann~~ **es sei denn**, die zuständige Behörde **genehmigt fallweise, dass diese Arbeiten** genehmigen, ~~dass Mägen und Därme zu~~ **anderen** Zeiten, in denen nicht geschlachtet wird, **als die Schlachtungen** im Schlachtraum ~~geleert~~ **durchgeführt** werden;
 - Weiterbearbeiten von Mägen und Därmen, soweit dies im Schlachthof geschieht;
 - Bearbeiten und Waschen anderer Innereien; Köpfe sind in angemessener Entfernung von Fleisch und Innereien zu enthäuten, soweit dies im Schlachthof geschieht und nicht bereits an der Schlachtlinie stattfindet;
 - f) ein separater Raum zum Verpacken von Innereien, soweit dies im Schlachthof geschieht;
 - g) ein angemessener und ausreichend geschützter Bereich für den Fleischversand.
3. Sie verfügen über Desinfektionsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein gleichwertiges alternatives System.
 4. Handwaschvorrichtungen für das mit frisch erschlachtetem Fleisch umgehende Personal dürfen auf keinen Fall handbedienbar sein.
 5. Sie verfügen über abschließbare Räume für die Kühllagerung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch und die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch.
 6. Sie verfügen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen und Desinfizieren von Tiertransportmitteln. Diese Anlagen sind nur erforderlich, wenn es in der Nähe keine amtlich zugelassenen Anlagen gibt.
 7. Sie verfügen über abschließbare Räume für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere. Diese Auflage erübrigt sich, wenn die Schlachtung in anderen behördlich entsprechend zugelassenen Betrieben oder im Anschluss an die normalen Schlachtungen stattfindet. Die Räume werden vor erneuter Benutzung zur Schlachtung unter amtlicher Aufsicht gereinigt und desinfiziert.
 8. Werden Gülle sowie Magen- oder Darminhalt auf dem Schlachthofgelände gelagert, so ist ein spezieller Lagerbereich oder Lagerplatz vorhanden.
 9. **Sie müssen über entsprechend ausgestattete und abschließbare Einrichtungen oder erforderlichenfalls einen Raum zur ausschließlichen Nutzung durch den veterinärmedizinischen Dienst verfügen.**

10. Sämtliche Arbeiten in Zusammenhang mit der Schlachtung von Rentieren für den innergemeinschaftlichen Handel dürfen unter Einhaltung der Bestimmungen für Fleisch von als Nutztieren gehaltenen Huftieren in mobilen Schlachteinrichtungen ausgeführt werden. Die Bedingungen, unter denen mobile Schlachteinrichtungen zur Schlachtung anderer Tierarten eingesetzt werden dürfen, werden nach Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit festgelegt.

KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR ZERLEGUNGSBETRIEBE

Für Zerlegungsbetriebe gilt Folgendes:

1. Sie sind so konzipiert sein, dass die Zerlegung ununterbrochen vorangeht, und es müssen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um eine Kreuzkontaminierung des Fleisches zu vermeiden. oder eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.
2. Sie verfügen über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten gelagert.
3. Sie verfügen über Zerlegungsräume, deren Ausrüstung gewährleistet, dass die Kühlkette während der Zerlegung nicht unterbrochen wird, so dass die Temperaturanforderungen in Kapitel IV erfüllt sind.
4. Sie verfügen über nicht handbedienbare Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal.
5. Sie verfügen über Desinfektionsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein gleichwertiges alternatives System.

KAPITEL III: SCHLACHTHYGIENE

1. Nach ihrer Anlieferung im Schlachthof sollten die Tiere so bald wie möglich geschlachtet werden. Soweit dies aus Tierschutzgründen erforderlich ist, ist den Tieren vor der Schlachtung eine gewisse Ruhezeit einzuräumen. In die Schlachthanlage dürfen nur lebende Schlachttiere verbracht werden, ausgenommen außerhalb des Schlachthofs notgeschlachtete Tiere, im Haltungsbetrieb geschlachtetes Zuchtwild und Jagdwild.

Tiere, die während des Transports oder vor dem Betäuben oder Entbluten ~~in den Wartestallungen~~ verenden, ~~verendet sind,~~ dürfen nicht zum Verzehr verwendet werden.
2. Die Tiere müssen so sauber sein, ~~dass das Risiko einer Kontamination des Fleisches während der Schlachtung so gering wie möglich ist.~~
3. Vor der Schlachtung müssen die Tiere einem von der zuständigen Behörde benannten Tierarzt zur Schlachttieruntersuchung gestellt werden. Schlachthofbetreiber halten sich an die Weisungen der zuständigen Behörde, damit diese Untersuchung unter bestmöglichen Bedingungen stattfinden kann.

4. Schlachttiere, die in die Schlachthalle verbracht werden, müssen unverzüglich geschlachtet werden.
5. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten und Ausschachten sind ohne Verzögerung so vorzunehmen, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Dabei ist insbesondere zu gewährleisten, dass
 - Luft- und Speiseröhre beim Entbluten nicht verletzt werden, ausgenommen ~~bei der rituellen Schlachtung~~ **beim Schächten**;
 - die Außenhaut während des Enthäutens nicht mit dem Schlachtkörper in Berührung kommt und die mit der Außenseite der Häute und Felle in Berührung kommenden Arbeitskräfte und Geräte auf keinen Fall das Fleisch berühren;
 - Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhüten, und dass das Ausweiden nach dem Betäuben möglichst schnell erfolgt;
 - der Schlachtkörper beim Entfernen des Euters nicht mit Milch **oder Kolostrum** verunreinigt wird.
6. Der Schlachtkörper muss **außer bei Schweinen** vollständig enthäutet werden. Das Enthäuten des Kopfes erübrigt sich jedoch
 - bei Kälbern und Schafen, sofern die Köpfe so behandelt werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird;
 - wenn die Köpfe, einschließlich Zunge und Gehirn, nicht zum Genuss für Menschen bestimmt sind.

Werden Schweine nicht enthäutet, so sind sie unverzüglich zu entborsten. Das Risiko einer Kontamination des Fleisches mit Brühwasser muss so gering wie möglich gehalten werden. Es dürfen nur zugelassene Brühförderer verwendet werden, vorausgesetzt, die Schlachtkörper werden anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült.
7. Die Schlachtkörper dürfen nicht sichtbar mit Kot kontaminiert sein. Jede sichtbare Verunreinigung ist wegzuschneiden.
8. Schlachtkörper und Innereien dürfen nicht mit Böden, Wänden oder Arbeitsbühnen in Berührung kommen.
9. Die Schlachtkörper müssen der zuständigen Behörde zur Fleischuntersuchung gestellt werden. Schlachthofbetreiber halten sich an die Weisungen der zuständigen Behörde, damit diese Untersuchung unter bestmöglichen Bedingungen ablaufen kann.

Alle Körperteile, die vor der Fleischuntersuchung aus dem Schlachtkörper entfernt wurden, müssen identifizierbar bleiben, d. h. sie müssen dem betreffenden Schlachtkörper zugeordnet werden können. Der Penis kann jedoch, sofern er keine pathologischen Veränderungen oder Verletzungen aufweist, sofort beseitigt werden.

Beide Nieren sind vom Nierenfett zu befreien und aus der Nierenkapsel zu lösen.

Werden Blut oder Innereien verschiedener Tiere vor Abschluss der Fleischuntersuchung in einem einzigen Behälter gesammelt, so ist der gesamte Inhalt für genussuntauglich zu erklären, wenn auch nur ein einziger dieser Tierkörper für genussuntauglich erklärt wurde.

Schlachtkörper und Innereien dürfen einander nicht berühren, so lange die Fleischuntersuchung nicht abgeschlossen ist.

10. Im Anschluss an die Fleischuntersuchung

- sind bei weniger als sechs Wochen alten Rindern, ~~und~~ bei Schweinen **und Einhufern** die Tonsillen hygienisch zu entfernen;
- sind für genussuntauglich erklärte Tierkörperteile ~~sofort~~ **schnellstmöglich** aus dem reinen Bereich des Betriebs zu entfernen;
- ist dafür Sorge zu tragen, dass vorläufig beschlagnahmtes oder für genussuntauglich erklärtes Fleisch sowie ungenießbare Nebenprodukte der Schlachtung nicht mit genussuntauglichem Fleisch in Berührung kommen;
- sind Baueingeweide oder Baueingeweideteile, die nicht vor der Fleischuntersuchung aus dem Schlachtkörper gelöst wurden, ausgenommen Nieren oder anderweitig genannte Körperteile, so bald wie möglich vollständig zu entfernen.

11. Nach abgeschlossener Schlachtung und Fleischuntersuchung ist das erschlachtete Fleisch gemäß Kapitel IX dieses Abschnitts zu lagern.

12. Soweit ein Betrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur Behandlung von Schlachtkörpern von Zucht- und Jagdwild zugelassen ist, ist durch geeignete Vorkehrungen dafür Sorge zu tragen, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt. Es müssen separate Räumlichkeiten für die Annahme und Lagerung von Schlachtkörpern von im Haltungsbetrieb geschlachtetem Zuchtwild und von Jagdwildkörpern vorhanden sein.

KAPITEL IV: ZERLEGUNGS- UND ENTBEINUNGSHYGIENE

1. Schlachtkörper von als Haustieren gehaltenen Huftieren können in zugelassenen Schlachthöfen in Hälften, und Schlachtkörperhälften können in Viertel bzw. ein Maximum von drei Teilen zerlegt werden. Das weitere Zerlegen und Entbeinen muss in einem Zerlegungsbetrieb stattfinden.
2. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass die Vermehrung pathogener Mikroorganismen bzw. die Bildung von Toxinen oder anderen pathogenen Stoffen verhindert wird. Insbesondere gilt Folgendes:
 - a) Zum Zerlegen bestimmtes Fleisch darf nur je nach Bedarf nach und nach in die Arbeitsräume verbracht werden.

- b) Beim Zerlegen, Entbeinen, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken darf die Kühlkette auf keinen Fall unterbrochen werden.

Soweit Fleisch vor Erreichen einer Temperatur von 4 °C entbeint und zerlegt wird, ist es entweder unverzüglich und auf direktem Wege vom Schlachtbetrieb in den Zerlegungsraum zu verbringen oder zunächst im Kühlraum auf die gewünschte Temperatur abzukühlen. Nach abgeschlossener Zerlegung und ggf. Verpackung sind Fleisch auf 7 °C und Innereien auf 3 °C abzukühlen;

- c) soweit Betriebe zum Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen sind, ist durch geeignete Vorkehrungen dafür Sorge zu tragen, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.

KAPITEL V: SONDERREGELUNGEN

~~Die Mitgliedstaaten können die Vorschriften der Kapitel I und II anpassen, um den besonderen Erfordernissen von Betrieben in Regionen Rechnung zu tragen, die aufgrund ihrer geographischen Lage oder aufgrund von Versorgungsschwierigkeiten benachteiligt sind oder die nur lokale Märkte beliefern. Die Hygiene darf jedoch in keinem Fall in Frage gestellt werden. Die Mitgliedstaaten setzen die Kommission über die Einzelheiten einer derartigen Sonderregelung in Kenntnis.~~

~~Als lokale Märkte beliefernde Betriebe gelten Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe, die das von ihnen produzierte ihr Fleisch in der näheren Umgebung des Unternehmenssitzes vermarkten.~~

KAPITEL V: NOTSCHLACHTUNG

1. Fleisch von Tieren, die aufgrund schwerer physiologischer oder funktioneller Störungen notgeschlachtet wurden, wird nicht zum Verzehr freigegeben.
2. Fleisch von Tieren, die infolge eines Unfalls außerhalb des Schlachthofs notgeschlachtet wurden, wird zum Verzehr auf dem lokalen Markt freigegeben, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:
 - Das Tier wurde vor der Notschlachtung von einem Tierarzt untersucht. Es kann jedoch aus Tierschutzgründen auch vor der tierärztlichen Untersuchung notgeschlachtet werden;
 - das Tier wurde nach der Betäubung getötet, entblutet und gegebenenfalls an Ort und Stelle ausgeweidet; der Tierarzt kann in Sonderfällen veranlassen, dass das Tier erschossen wird;
 - das getötete und entblutete Tier muss nach der Notschlachtung unter hygienisch einwandfreien Bedingungen so schnell wie möglich zu einem entsprechend zugelassenen Schlachthof befördert werden. Kann der Tierkörper nicht innerhalb **von zwei Stunden** einer Stunde zu einem derartigen Schlachthof verbracht werden, so muss es in einem Behälter oder einem Transportmittel befördert werden, in dem eine Innentemperatur zwischen 0 und 4 °C gewährleistet ist, und anschließend so schnell wie möglich ausgeweidet werden. Ist die Zeitspanne zwischen dem Töten und Ausweiden zu groß, so kann der amtliche Tierarzt veranlassen, dass im Rahmen der Fleischunter-

suchung eine Sonderkontrolle durchgeführt wird. Erfolgt das Ausweiden an Ort und Stelle, so müssen die Baueingeweide den Schlachtkörper bis zum Schlachthof begleiten;

- das notgeschlachtete Tier und gegebenenfalls seine Eingeweide muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zum Schlachthof befördert werden. Sie sind von einer Bescheinigung des Tierarztes begleitet, der die Notschlachtung veranlasst hat, in der das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung, der Zeitpunkt der Notschlachtung, jegliche Behandlung des Tieres und gegebenenfalls die Ergebnisse der Eingeweidebeschau vermerkt sind;
- der Tierkörper wird ganz oder teilweise für genusstauglich erklärt, nachdem er einer eingehenden Fleischuntersuchung – gegebenenfalls ergänzt durch eine bakteriologische Untersuchung und eine Rückstandsuntersuchung – unterzogen wurde;
- das Fleisch notgeschlachteter Tiere wird nicht mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen, sondern mit einem von der zuständigen Behörde zugelassen anderen Kennzeichen versehen.

~~3. Fleisch von Tieren, die infolge eines Unfalls in einem Schlachthof notgeschlacht wurden, kann vermarktet werden, sofern die Tiere einer Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden, sofern außer Läsionen, die unmittelbar vor der Schlachtung aufgetreten sind, keine anderen schweren Läsionen festgestellt wurden, und sofern das Fleisch nach einer eingehenden Fleischuntersuchung für insgesamt oder teilweise genusstauglich erklärt wurde.~~

KAPITEL VII: ZULASSUNG UND EINTRAGUNG VON BETRIEBEN

~~Schlachthöfe, Zerlegungsbetriebe und Kühllhäuser müssen von der zuständigen Behörde zugelassen werden und erhalten eine Zulassungsnummer. Betriebe mit geringer Produktionskapazität, die ihre Erzeugnisse auf dem lokalen Markt vertreiben, brauchen dagegen nur eingetragen zu werden. Erzeugnisse aus solchen Betrieben werden nicht mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen gemäß Kapitel VIII versehen.~~

KAPITEL VI: GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHNUNG

1. Fleisch muss unter der Verantwortung und Überwachung eines amtlichen Tierarztes gekennzeichnet werden, der zu diesem Zweck das Siegel verwahrt, mit dem das Fleisch abzustempeln ist und das tierärztlichen Hilfskräften oder anderen zuständigen Betriebsangestellten zum Zeitpunkt und für die Dauer der Kennzeichnung ausgehändigt wird.

Genusstauglichkeitskennzeichen dürfen nicht entfernt werden, es sei denn, das Fleisch wird in einem anderen zugelassenen Betrieb weiterbearbeitet; in diesem Fall wird die ursprüngliche Kennnummer durch die Nummer dieses anderen Betriebs ersetzt.

2. Nach abgeschlossener Fleischuntersuchung sind Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften, Schlachtkörpervierteile und in drei Teile zerteilte Schlachtkörper auf ihrer Außenseite so mit einem Farb- oder Brandstempel zu kennzeichnen, dass der Herkunftsschlachthof jederzeit identifiziert werden kann.
3. Lebern sind mit einem Brandstempel zu kennzeichnen, es sei denn, sie werden umhüllt oder verpackt.
4. Bei zerlegtem Fleisch und zerlegten und abgepackten Innereien, die aus einem Zerlegungsbetrieb stammen, ist das Genusstauglichkeitskennzeichen auf einem Etikett anzubringen, das auf die Verpackung aufgeklebt wird, oder direkt auf die Verpackung aufzudrucken. Sind das zerlegte Fleisch bzw. die zerlegten Innereien umhüllt, so kann das Etikett auch auf der Umhüllung befestigt werden, sofern es beim Öffnen der Umhüllung automatisch zerstört wird.
5. Das Genusstauglichkeitskennzeichen kann einen Verweis auf den amtlichen Tierarzt enthalten, der die Fleischuntersuchung vorgenommen hat.

KAPITEL VII: LAGERUNG, BEFÖRDERUNG UND REIFUNG

1. Außer im Falle des Warmzerlegens und -entbeinens ist Fleisch nach der Fleischuntersuchung auf eine Kerntemperatur von mindestens 7 °C im Falle von Fleisch und mindestens 3 °C im Falle von Innereien abzukühlen, und zwar nach einer Abkühlungskurve, die eine kontinuierliche Temperatursenkung gewährleistet. Während der Kühlung muss eine angemessene Belüftung gewährleistet sein, um die Bildung von Kondenswasser auf der Fleischoberfläche zu verhindern.

Aus technischen Gründen der Fleischreifung kann die zuständige Behörde hinsichtlich der Beförderung von Fleisch zu Zerlegungsbetrieben oder Metzgereien in unmittelbarer Nähe des Schlachthofes fallweise Ausnahmen von dieser Bestimmung gewähren, sofern die Beförderung nicht länger als **zwei Stunden** ~~eine Stunde~~ dauert.

2. Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss unverzüglich eingefroren werden, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Stabilisationszeit zu berücksichtigen ist.
3. Unverpacktes Fleisch darf nicht im selben Raum gelagert werden wie verpacktes Fleisch, es sei denn, es wird zu unterschiedlichen Zeiten gelagert.
4. Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften, in maximal drei großmarktübliche Teile zerteilte Schlachtkörperhälften sowie Schlachtkörperviertel können unter Bedingungen, die nach Anhörung **der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit** des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses festzulegen sind, auch bei höheren als den unter Nummer 1 genannten Temperaturen befördert werden.
5. Das Fleisch darf nicht mit dem Boden in Berührung kommen. Fleischbehältnisse dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden.
6. Verpacktes Fleisch darf nicht zusammen mit unverpacktem Fleisch befördert werden, es sei denn, im Transportmittel ist eine räumliche Trennung gewährleistet. Mägen dürfen nur in gebrühtem oder gereinigtem Zustand befördert werden, und Köpfe und Füße nur, wenn sie enthäutet bzw. gebrüht und enthaart wurden.

KAPITEL X: ZUSÄTZLICHE GARANTIE

~~Zum Schutz vor Salmonella-Infektionen gilt für Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, das zum Versand nach Schweden und Finnland bestimmt ist, folgendes:~~

- ~~a) Die Sendungen müssen im Herkunftsbetrieb einer mikrobiologischen Stichprobenuntersuchung unterzogen worden sein;~~
- ~~b) bei Rind- und Schweinefleischsendungen, die für Betriebe bestimmt sind, in denen eine Pasteurisierung, Sterilisierung oder eine vergleichbare Behandlung durchgeführt wird, erübrigt sich die Untersuchung gemäß Buchstabe a);~~
- ~~c) die Untersuchung gemäß Buchstabe a) erübrigt sich bei Fleisch aus einem Betrieb, der unter ein operationelles Programm fällt, das von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 6 als dem für Schweden und Finnland genehmigten Programm gleichwertig anerkannt wurde.~~

~~Die operationellen Programme der Mitgliedstaaten können von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 6 geändert und aktualisiert werden.~~

ABSCHNITT II: FLEISCH VON GEFLÜGEL UND HASENTIEREN

Die Vorschriften dieses Abschnitts gelten analog für Fleisch von Hasentieren.

~~Für Laufvögel gelten die folgenden Vorschriften für Geflügel, jedoch mit der zusätzlichen Auflage, dass die Unterbringung aus Hygienegründen der Größe der Tiere angepasst sein muss.~~

KAPITEL I: BEFÖRDERUNG VON GEFLÜGEL ZUM SCHLACHTHOF

1. Bei der Abholung im Haltungsbetrieb und während der Beförderung müssen die Tiere umsichtig behandelt werden, um ihnen unnötige Leiden zu ersparen. Es dürfen nur Tiere befördert werden, die weder Krankheitssymptome noch andere Mangelerscheinungen zeigen. Gegebenenfalls müssen Tiere, die Krankheitssymptome zeigen oder aus Beständen stammen, die bekanntermaßen mit Krankheitserregern kontaminiert sind, die für die öffentliche Gesundheit von Belang sind, unter Überwachung der zuständigen Behörde befördert werden.
2. Die Transportbehälter zur Abholung und Beförderung lebender Tiere müssen vor jeder Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden. Transportkäfige für die Beförderung von Geflügel zum Schlachthof müssen aus korrosionsbeständigem Material sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
3. Nach ihrer Ankunft im Schlachthof dürfen die Tiere erst nach einer angemessenen Ruhezeit geschlachtet werden.

KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHTHÖFE

Für Schlachthöfe gilt Folgendes:

1. Sie verfügen über einen Raum oder einen überdachten Ort für die Anlieferung der Tiere und die Schlachttieruntersuchung.
2. Sie sind so gebaut, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Insbesondere ist Folgendes gewährleistet:
 - ein Schlachtraum mit gesonderten Arbeitsbereichen zum Betäuben und Entbluten einerseits und zum Rupfen und Brühen andererseits;
 - ein Raum für das Ausnehmen und weitere Zurichten, der groß genug ist, damit das Ausnehmen in einem Bereich erfolgen kann, der von den anderen Arbeitsbereichen genügend weit entfernt bzw. durch eine Trennwand von diesen getrennt ist, so dass eine Kontamination ausgeschlossen ist;
 - Schlachtlinien, die so konzipiert sind, dass der Schlachtvorgang ununterbrochen vorangeht und Kreuzkontaminationen zwischen verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie sowie jegliche Berührung zwischen Schlachtkörpern und Wänden, Ausrüstungen usw. vermieden wird;
 - ein geeigneter und ausreichend geschützter Bereich für den Fleischversand.
- ~~3. Sie verfügen über Kühlanlagen, die dem Produktionsvolumen angemessen sind.~~
3. Sie verfügen über abschließbare Räume zur Kühllagerung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch **und für genussuntaugliche Erzeugnisse.**
4. Sie verfügen über Desinfektionsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein gleichwertiges alternatives System.
5. Sie verfügen über nicht handbedienbare Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal.

6. Sie verfügen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen und Desinfizieren von Transportmitteln und gegebenenfalls Transportbehältern wie Kisten usw. Diese Anlagen sind nur erforderlich, wenn es in der Nähe keine amtlich zugelassenen Anlagen gibt.
7. **Sie verfügen über entsprechend ausgestattete und abschließbare Einrichtungen oder erforderlichenfalls einen Raum zur ausschließlichen Nutzung durch den veterinärmedizinischen Dienst.**

KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR ZERLEGUNGSBETRIEBE

Für Zerlegungsbetriebe gilt Folgendes:

1. Sie sind so konzipiert, dass die Zerlegung ununterbrochen vorangeht oder eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.
2. Sie verfügen über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten gelagert.
3. Sie verfügen über Zerlegungsräume, deren Ausrüstung gewährleistet, dass die Kühltette während der Zerlegung nicht unterbrochen wird.
4. Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal dürfen nicht handbedienbar sein.
5. Sie verfügen über Desinfektionsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein gleichwertiges alternatives System.
6. Soweit in einem Zerlegungsbetrieb
 - Enten und Gänse, die zur Herstellung von Stopfleber (foie gras) gehalten und im Mastbetrieb betäubt, ausgeblutet und gerupft wurden, ausgenommen werden,
 - "New-York-dressed"-Geflügel ausgenommen wird,

müssen für diesem Zweck separate Räume zur Verfügung stehen, es sei denn, das Ausnehmen wird zeitlich vom Zerlegen getrennt und die Räumlichkeiten und Anlagen werden anschließend ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert.

KAPITEL IV: SCHLACHTHYGIENE

- ~~1. Transportkäfige für lebendes Geflügel sind vor ihrer Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.~~
1. Nur lebende Schlachttiere dürfen in die Schlachthalle gebracht werden, ausgenommen im Haltungsbetrieb geschlachtete Laufvögel, im Haltungsbetrieb geschlachtetes, verzögert ausgenommenes ("New-York-dressed"-) Geflügel, Niederwild, Gänse und Enten zur Erzeugung von Stopfleber ("foie gras"), die im Mastbetrieb betäubt, entblutet und gerupft wurden.

Während des Transports bzw. vor der Schlachtung verwendete Tiere dürfen nicht zum Genuss für Menschen verwendet werden.

2. ~~Soweit gemeinschaftsrechtlich vorgesehen, werden die Tiere vor der Schlachtung der zuständigen Behörde zur Schlachttieruntersuchung gestellt.~~ Schlachthofbetreiber halten sich an die Weisungen der zuständigen Behörde, damit die Schlachttieruntersuchung unter bestmöglichen Bedingungen stattfinden kann.
3. Soweit ein Betrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur weiteren Zurichtung von Zuchtlaufvögeln und Niederwild zugelassen ist, ist durch geeignete Vorkehrungen dafür Sorge zu tragen, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt. Es müssen separate Räumlichkeiten für die Annahme und Lagerung von Schlachtkörpern von im Haltungsbetrieb geschlachteten Zuchtlaufvögeln sowie Niederwild verfügbar sein.
4. In die Schlachthalle verbrachte Tiere sind nach ihrer Betäubung sofort zu schlachten, außer im Falle von Schächtungen.
5. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten oder Rupfen, das Ausnehmen und alle weiteren Arbeitsgänge müssen ohne Verzögerung vorgenommen werden, damit jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Beim Ausnehmen ist insbesondere dafür Sorge zu tragen, dass das Fleisch nicht durch Magen- und Darminhalt kontaminiert wird.
6. ~~Die Schlachtkörper müssen unter Aufsicht der zuständigen Behörde einer Fleischuntersuchung unterzogen werden.~~ Schlachthofbetreiber halten sich an die Weisungen der zuständigen Behörde, damit diese Untersuchung unter bestmöglichen Bedingungen stattfinden kann. Insbesondere ist dafür Sorge zu tragen, dass die Geflügelschlachtkörper ordnungsgemäß untersucht werden können.
7. Baueingeweide oder -eingeweideteile, die nicht vor der Fleischuntersuchung aus dem Schlachtkörper entfernt wurden, sind – mit Ausnahme der Nieren – nach Abschluss der Untersuchung möglichst vollständig zu entfernen, **es sei denn, die zuständige Behörde genehmigt andere Vorkehrungen.**
8. Nach dem Ausnehmen und der Fleischuntersuchung werden die Schlachtkörper gesäubert und so schnell wie möglich auf eine Temperatur von maximal 4 °C abgekühlt, wenn das Fleisch nicht warm zerlegt wird. **Das zerlegte Fleisch muss unverzüglich auf 4 °C gekühlt werden.**

~~Zeitlich verzögert ausgenommenes Geflügel ("New-York-dressed"-Geflügel) darf höchstens 15 Tage bei einer Temperatur von mindestens 4°C kühlgelagert werden. Spätestens nach Ablauf dieser 15 Tage sind die Tierkörper in einem Schlachthof oder einem Zerlegungsbetrieb auszuweiden. Diesen Tierkörpern muss eine von der zuständigen Behörde unterzeichnete Bescheinigung beiliegen, aus der hervorgeht, dass die nicht ausgenommenen Schlachtkörper von Tieren stammen, die vor der Schlachtung im Herkunftsbetrieb untersucht und zum Zeitpunkt der Untersuchung für gesund befunden worden sind.~~

9. Bei Tauchkühlung von Geflügelschlachtkörpern gilt folgendes:
- a) Unter Berücksichtigung von Parametern wie Schlachtkörpergewicht, Wassertemperatur, Menge und Richtung des Wasserflusses sowie Kühlzeit werden alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um eine Kreuzkontamination der Schlachtkörper zu vermeiden;
 - b) alle Teile der Anlage werden, wann immer dies erforderlich ist, **mindestens jedoch einmal täglich**, vollständig entleert, gereinigt und desinfiziert;
 - c) ein geeichtes Kontrollgerät registriert kontinuierlich folgende Daten:
 - den Wasserverbrauch beim Abbrausen der Schlachtkörper vor dem Eintauchen in die Kühlbecken,
 - die Wassertemperatur in den oder dem Becken zu Beginn und am Ende des Durchlaufs der Schlachtkörper,
 - den Wasserverbrauch für das Tauchbad,
 - das Gesamtgewicht der eingetauchten Schlachtkörper.
10. Kranke und krankheitsverdächtige Tiere oder Tiere, die im Rahmen von Seuchentilgungs- oder Seuchenbekämpfungsprogrammen getötet werden, dürfen nur mit Ausnahmegenehmigung im Schlachtbetrieb geschlachtet werden. In diesem Falle erfolgt die Schlachtung unter amtlicher Aufsicht, und es sind alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, um Kontaminationen zu vermeiden; die Schlachträume sind vor ihrer Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.

KAPITEL V: ZERLEGUNGS- UND ENTBEINUNGSHYGIENE

Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass **eine Kontaminierung** ~~die Vermehrung pathogener Mikroorganismen bzw. die Bildung von Toxinen oder anderen pathogenen Stoffen~~ verhindert wird. Insbesondere gilt Folgendes:

1. Zum Zerlegen bestimmtes Fleisch darf nur je nach Bedarf nach und nach in die Arbeitsräume verbracht werden.
2. Beim Zerlegen, Entbeinen, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken darf die Kühlkette auf keinen Fall unterbrochen werden.

Soweit Fleisch vor Erreichen einer Temperatur von 4 °C entbeint und zerlegt wird, ist es entweder unverzüglich und auf direktem Wege vom Schlachtbetrieb in den Zerlegungsraum zu verbringen oder zunächst im Kühlraum auf die gewünschte Temperatur abzukühlen. Das Zerlegen erfolgt unmittelbar nach der Verbringung in den Zerlegungsraum.
3. Das Fleisch wird unmittelbar nach dem Zerlegen und ggf. Umhüllen und Verpacken auf 4 °C abgekühlt.

4. Soweit Betriebe zum Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten oder zur Bearbeitung von verzögert ausgenommenem ("New-York-dressed"-) Geflügel und Niederwild zugelassen sind, ist durch geeignete Vorkehrungen dafür Sorge zu tragen, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.

KAPITEL VI: SCHLACHTUNG IM HALTUNGSBETRIEB

- 1. Die zuständige Behörde kann unter folgenden Bedingungen genehmigen, dass Geflügel im Sinne von Kapitel IV Nummer 1 im Haltungsbetrieb geschlachtet wird:**
- a) Der Haltungsbetrieb wird regelmäßig veterinärärztlich inspiziert und unterliegt keinerlei aus tierseuchen- oder hygienerechtlichen Gründen verhängten Beschränkungen.**
 - b) Die zuständige Behörde wird im Voraus über den Zeitpunkt informiert, an dem das Geflügel geschlachtet werden soll.**
 - c) Der Betrieb verfügt über eine Sammelstelle, an der die zu schlachtenden Tiere einer Schlachttieruntersuchung unterzogen werden können.**
 - d) Der Betrieb verfügt über die erforderlichen Räumlichkeiten für die hygienische Schlachtung und weitere Zurichtung des Geflügels.**
 - e) Die Tierschutzvorschriften werden eingehalten.**
 - f) Den Tieren sind die relevanten Bücher bzw. Dokumentationen gemäß Anhang I Kapitel II Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. .../... [über Lebensmittelhygiene] und eine von der zuständigen Behörde unterzeichnete Bescheinigung darüber beigegeben, dass sie vor der Schlachtung auf dem Haltungsbetrieb untersucht und für gesund befunden worden sind.**
- 2. Wird Geflügel zur Herstellung von Stopfleber (foie gras) gehalten, so sind die unausgenommenen Schlachtkörper unter Aufrechterhaltung einer kontinuierlichen Kühlkette unverzüglich zu einem Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb zu befördern. Sie sind innerhalb von 24 Stunden nach der Schlachtung unter Aufsicht der zuständigen Behörde auszunehmen.**
- 3. Geflügelschlachtkörper, die zeitlich verzögert ausgenommen werden und die im Haltungsbetrieb geschlachtet wurden, dürfen bis zu 15 Tage bei einer Temperatur von höchstens 4 °C gelagert werden. Nach Ablauf dieses Zeitraums sind sie in einem Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb auszunehmen.**

KAPITEL VII: SONDERREGELUNG

1. Die Mitgliedstaaten können die Vorschriften der Kapitel I und II anpassen, um den besonderen Erfordernissen von Betrieben in Regionen Rechnung zu tragen, die aufgrund ihrer geographischen Lage oder aufgrund von Versorgungsschwierigkeiten benachteiligt sind oder die nur den lokalen Markt beliefern. Die Hygiene darf jedoch in keinem Fall in Frage gestellt werden. Die Mitgliedstaaten setzen die Kommission über die Einzelheiten einer derartigen Sonderregelung in Kenntnis.

Als den lokalen Markt beliefernde Betriebe gelten Haltungsbetriebe mit einer Jahresproduktion von weniger als 10 000 Tieren, die kleine Mengen frisches Geflügelfleisch aus ihrer Haltung verkaufen, und zwar

- entweder direkt im Betrieb an den Endverbraucher oder auf Wochenmärkten in der näheren Umgebung des Betriebs,
- oder an Einzelhändler zum Direktverkauf an den Endverbraucher, sofern diese Einzelhändler ihr Geschäft am Ort des Erzeugers oder in einem Nachbarort betreiben.

2. Die Mitgliedstaaten können

- genehmigen, dass im Haltungsbetrieb geschlachtetes und entblutetes Wildgeflügel und Niederwild in entsprechend zugelassenen Betrieben weiter zugerichtet wird;
- für teilweise ausgenommenes oder nicht ausgenommenes Zucht-Wildgeflügel eine Ausnahme von den Schlacht- und Ausschlachtbestimmungen gewähren.

3. Das Töten, Entbluten und Rupfen von Geflügel, das zur Erzeugung von Stopfleber ("foie gras") gehalten und geschlachtet wird, kann im Haltungsbetrieb erfolgen, sofern diese Arbeitsgänge in einem separaten Raum und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen stattfinden. Die unausgenommenen Schlachtkörper werden unverzüglich unter Einhaltung der Kühlkette in einen Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb verbracht, der über gesonderte Räumlichkeiten verfügt, in denen diese Schlachtkörper innerhalb von 24 Stunden unter Aufsicht der zuständigen Behörde ausgenommen werden können. Während ihrer Beförderung liegt diesen Geflügelschlachtkörpern eine vom amtlichen Tierarzt unterzeichnete Bescheinigung bei mit Angaben zum Gesundheitszustand des Herkunftsbestands und zur Hygiene im Erzeugungsbetrieb.

4. Soweit die zuständige Behörde die Schlachtung von Tieren im Haltungsbetrieb gemäß Nummer 3 genehmigt, gilt Folgendes:

- Der Betrieb wird regelmäßig veterinärärztlich untersucht und darf nicht aus tierseuchen- oder hygienerechtlichen Gründen gesperrt sein;

- die zuständige Behörde wird im Voraus über das Datum der Schlachtung von Geflügel unterrichtet;
- der Betrieb verfügt über eine Sammelstelle, an der vor der Schlachtung einer Tiergruppe die Schlachttieruntersuchung durchgeführt werden kann;
- der Betrieb verfügt über geeignete Räumlichkeiten zur hygienischen Schlachtung der Tiere und die weitere Zurichtung der Schlachtkörper;
- die Tierschutzvorschriften sind eingehalten.

~~KAPITEL VII: ZULASSUNG UND EINTRAGUNG VON BETRIEBEN~~

~~Schlachthöfe, Zerlegungsbetriebe und Kühllhäuser müssen von der zuständigen Behörde zugelassen werden und erhalten eine Zulassungsnummer. Betriebe gemäß Kapitel VI mit geringer Kapazität, die ihre Erzeugnisse auf dem lokalen Markt vertreiben, brauchen jedoch lediglich eingetragen zu werden.~~

~~KAPITEL VIII: ZUSÄTZLICHE GARANTIE~~

~~Zum Schutz vor Salmonella-Infektionen gelten für Fleisch von Hausgeflügel, Truthühnern, Perlhühnern, Enten und Gänsen, das zum Versand nach Schweden und Finnland bestimmt ist, folgendes:~~

- a) ~~Die Sendungen müssen im Herkunftsbetrieb einer mikrobiologischen Stichprobenuntersuchung unterzogen worden sein;~~
- b) ~~die Untersuchung gemäß Buchstabe a) erübrigt sich bei Fleisch aus einem Betrieb, der unter ein operationelles Programm fällt, das von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 6 als dem für Schweden und Finnland genehmigten Programm gleichwertig anerkannt wurde.~~

~~Die operationellen Programme der Mitgliedstaaten können von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 6 geändert und aktualisiert werden.~~

ABSCHNITT III: FLEISCH VON ZUCHTWILD

1. Die Vorschriften für Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren gelten analog für die Erzeugung und **das Inverkehrbringen** ~~Vermarktung~~ von Fleisch von als Nutztieren gehaltenen paarhufigen Wildsäugetieren (Cervidae und Suidae).
2. Die Vorschriften für Geflügelfleisch gelten analog für die Erzeugung und **das Inverkehrbringen** ~~Vermarktung~~ von Fleisch von Laufvögeln. **Es müssen der Größe der Tiere entsprechende Räumlichkeiten vorhanden sein.**

3. Unbeschadet der Absätze 1 und 2 kann die zuständige Behörde genehmigen, dass Zuchtwild, wenn es aus Tierschutzgründen oder, um jegliches Risiko für den Transporteur zu vermeiden, nicht befördert werden kann, am Herkunftsort getötet wird. Diese Genehmigung kann erteilt werden, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:
- **die Tiere können nicht befördert werden, weil dies mit einem Risiko für den Transporteur verbunden wäre oder weil der Tierschutz nicht gewährleistet wäre;**
 - Die Herde wird regelmäßig veterinärhygienisch untersucht und der Zuchtbetrieb ist nicht aus tierseuchen- oder hygienerechtlichen Gründen gesperrt;
 - der Besitzer der Tiere stellt einen entsprechenden Antrag;
 - die zuständige Behörde wird im Voraus über das Datum der Schlachtung unterrichtet;
 - der Betrieb verfügt über eine Sammelstelle, an der die betreffende Tiergruppe der Schlachttieruntersuchung unterzogen werden kann;
 - der Betrieb verfügt über geeignete Räumlichkeiten für das Töten, Anstechen und Entbluten und, soweit Laufvögel gerupft werden müssen, das Rupfen der Tiere;
 - der Tötung durch Anstechen und Entbluten geht eine Betäubung im Sinne der Richtlinie 93/119/EG voraus; die Tötung durch Erschießen kann genehmigt werden;
 - getötete und entblutete Tiere werden unter zufriedenstellenden Hygienebedingungen so schnell wie möglich hängend zu einem zugelassenen Betrieb befördert. Können im Aufzuchtbetrieb getötete Tiere nicht innerhalb einer Stunde in einen zugelassenen Betrieb verbracht werden, so sind sie in einem Behälter oder in einem Transportmittel zu befördern, in dem eine Innentemperatur zwischen 0 und 4 °C gewährleistet ist. Die Tierkörper sind nach dem Betäuben und Entbluten so bald wie möglich auszuweiden;
 - den Tierkörper liegt bei der Beförderung zum zugelassenen Betrieb eine vom amtlichen Tierarzt ausgestellte und unterzeichnete Bescheinigung bei, in der das zufriedenstellende Ergebnis der Schlachttieruntersuchung, das vorschriftsgemäße Töten und Entbluten sowie der Zeitpunkt der Tötung attestiert sind.
4. ~~Die Tötung von Rentieren, die für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmt sind, und alle damit zusammenhängenden Arbeitsgänge können entsprechend den Vorschriften für die Gewinnung von Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren in mobilen Schlachthanlagen stattfinden. Nach dem Verfahren des Artikels 6 und nach Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses wird festgelegt, unter welchen Bedingungen mobile Schlachthanlagen auch für die Tötung von Tieren anderer Arten verwendet werden können.~~

ABSCHNITT IV: FLEISCH VON FREI LEBENDEM WILD

Die Vorschriften dieses Abschnitts gelten nicht für

1. die private Verwendung von Wildfleisch und dessen Zurichtung zur privaten Verwendung,
2. die direkte Lieferung von frei lebendem Wild und von Wildfleisch in kleinen Mengen an den Endverbraucher oder an den örtlichen Einzelhandel. Diese Tätigkeit unterliegt den einzelstaatlichen Bestimmungen.

~~Jagdtrophäen oder von Reisenden erlegtes und mitgeführtes Wild, soweit es sich nur um eine kleine Menge Niederwild oder um ein einzelnes Stück Hochwild handelt, wenn es den Umständen entsprechend ausgeschlossen werden kann, dass das Wild für gewerbliche Zwecke bestimmt ist und sofern das betreffende Wild nicht aus einem Gebiet bzw. einer Region stammt, das bzw. die aus tierseuchenrechtlichen Gründen gesperrt ist oder wegen bedenklichen Rückständen im Wildfleisch anderweitigen Beschränkungen unterliegt.~~

KAPITEL I: AUSBILDUNG VON JÄGERN IN GESUNDHEITS- UND HYGIENEFRAGEN

1. Personen, die ~~Wild bejagen und Wildbret~~ **erlegtes Wild** zum Genuss für Menschen in den Verkehr bringen, müssen auf dem Gebiet der Wildpathologie ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können.

Zu diesem Zweck ~~veranstalten~~ **gewährleisten** die Mitgliedstaaten, **dass** Aus- und Fortbildungslehrgänge für Jäger, ~~Wildheger, Wildhüter usw.~~ **angeboten werden**, die zumindest folgende Gebiete umfassen **sollten**:

- normale Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen frei lebender Tiere;
- abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die öffentliche Gesundheit bei Verzehr von Wildfleisch schädigen können;
- Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit Wildkörpern nach dem Erlegen, ihr Befördern, Ausweiden usw.;
- Rechts- und Verwaltungsvorschriften auf gesundheitlichem und hygienerechtlichem Gebiet, die für das Inverkehrbringen von Wildfleisch von Belang sind.

Diese Lehrgänge werden, soweit möglich, in Zusammenarbeit mit amtlich anerkannten Jagdverbänden ausgearbeitet und durchgeführt, um zu gewährleisten, dass Jäger jederzeit über potentielle Gesundheitsrisiken beim Verzehr von Wildfleisch informiert sind.

2. Jäger müssen für die Untersuchung des Gesundheitszustands bejagter Tiere qualifiziert sein. Bei Jagdgesellschaften muss mindestens eine Person über diese Qualifikation verfügen.

KAPITEL II: ERLEGEN, AUSWEIDEN UND BEFÖRDERN VON WILD ZU EINEM ZUGELASSENEN BETRIEB

1. Hochwild muss nach dem Erlegen versorgt und ausgeweidet werden; Mägen und Eingeweide sind zu entfernen; Niederwild kann entweder an Ort und Stelle oder in einem Wildverarbeitungsbetrieb vollständig oder teilweise ausgeweidet werden.
2. Die für das Inverkehrbringen von Wild verantwortliche Person muss gewährleisten, dass bejagte Tiere, **die verkauft oder in Verkehr gebracht werden sollen, nach dem Erlegen so bald wie möglich, auf jeden Fall jedoch, bevor ihr Fleisch in den Verkehr gebracht wird, einer Inaugenscheinnahme durch die zuständige Behörde unterzogen werden.** Hierfür gilt folgendes Verfahren:
 - a) Die Wildkörper und ihre Eingeweide sind innerhalb **eines vernünftigen Zeitraums** ~~von zwölf Stunden~~ nach dem Erlegen des betreffenden Tieres zu einem Wildverarbeitungsbetrieb oder zu einer Wildkammer zu befördern, wo sie auf die vorgeschriebene Temperatur abgekühlt werden. In Wildkammern ist jedweder Eingriff am Wild verboten. Werden Wildkörper zuerst in einer Wildkammer gesammelt, so sind sie ~~nach ihrer Anlieferung in der Wildkammer innerhalb von 12 Stunden bzw. in abgelegenen Regionen, in denen die klimatischen Verhältnisse dies gestatten~~ innerhalb einer von der zuständigen Behörde festzusetzenden Frist zu einem Wildverarbeitungsbetrieb zu befördern. Wildkörper dürfen während der Beförderung zur Wildkammer oder zum Wildverarbeitungsbetrieb auf keinen Fall übereinandergelegt oder gestapelt werden. **Bei Wildkammern und Wildverarbeitungsbetrieben, die Jagdgesellschaften in abgelegenen Regionen, in denen die klimatischen Verhältnisse dies gestatten, gehören, kann von Kühlvorrichtungen abgesehen werden.**
 - b) **Ist dem Wildkörper eine Erklärung der für das Inverkehrbringen des Wilds verantwortlichen Person beigelegt, aus der hervorgeht, dass das Wild keine anormalen Merkmale aufgewiesen hat und dass kein Verdacht auf eine Umweltkontamination besteht, so dürfen Eingeweide für den privaten Verzehr, wie Leber und Milz, vor der Beförderung zu dem Wildverarbeitungsbetrieb entfernt werden; der Kopf kann als Jagdtrophäe abgesetzt worden sein.**
 - b) ~~Werden bei der Augenscheinnahme Verhaltensstörungen vor dem Erlegen oder pathologische Veränderungen festgestellt oder besteht Verdacht auf eine Umweltkontamination, so sind Wildkörper und Eingeweide zusammen zum Wildverarbeitungsbetrieb zu befördern, um dort einer vollständigen Fleischuntersuchung unterzogen zu werden; die zuständige Behörde muss sicherstellen, dass der Jäger den amtlichen Tierarzt über seine Feststellungen informiert. Der amtliche Tierarzt untersucht den Wildkörper, um die Art der Anomalie festzustellen, und entscheidet nach Stellung seiner Diagnose, ob der Wildkörper zum Genuss für Menschen geeignet ist.~~

~~Es ist dafür Sorge zu tragen, dass Wildarten, die mit *Trichinella spiralis* kontaminiert sein könnten, in einem amtlich anerkannten Labor auf ein etwaiges Vorhandensein dieses Parasiten untersucht werden, bevor sie zum Genuss für Menschen freigegeben werden. Der Jäger oder die qualifizierte Person gemäß Kapitel I Nummer 2 trägt die Verantwortung für jede Entscheidung, die er (sie) im Zuge der Untersuchung von Wildkörpern auf mögliche Gesundheitsgefahren trifft.~~

~~Ist der Jäger nicht qualifiziert oder findet sich in der Jagdgesellschaft keine qualifizierte Person im Sinne von Kapitel I Nummer 2, so ist das bejagte Tier zusammen mit seinen Eingeweiden der zuständigen Behörde in einem Wildverarbeitungsbetrieb zur Untersuchung zu stellen.~~

c) Werden bei der Inaugenscheinnahme Verhaltensstörungen vor dem Erlegen oder pathologische Veränderungen festgestellt oder besteht Verdacht auf eine Umweltkontamination, so ist der Wildkörper zusammen mit den Eingeweiden (außer Magen und Darm), die als zu einem bestimmten Wildkörper gehörig identifizierbar sein müssen, zum Wildverarbeitungsbetrieb zu befördern, um dort einer vollständigen Fleischuntersuchung unterzogen zu werden; die zuständige Behörde muss sicherstellen, dass der Jäger den amtlichen Tierarzt über seine Feststellungen informiert. Der amtliche Tierarzt nimmt die erforderlichen Untersuchungen an dem Wildkörper vor, um die Art der Anomalie festzustellen, und entscheidet nach Stellung seiner Diagnose, ob der Wildkörper zum Genuss für Menschen geeignet ist.

3. Es ist sicherzustellen, dass Wildarten, die mit *Trichinella spiralis* kontaminiert sein können, in einem amtlich anerkannten Labor auf ein etwaiges Vorhandensein dieses Parasiten untersucht werden, bevor sie zum Genuss für Menschen freigegeben werden.

4. Wildkörper sind auf eine Innentemperatur von mindestens 7 °C (Hochwild) und mindestens 4 °C (Niederwild **und Innereien**) abzukühlen.

5. Wird Hochwild nicht enthäutet vermarktet, so

- a) müssen die Eingeweide des betreffenden Tieres in einem Wildverarbeitungsbetrieb einer Fleischuntersuchung unterzogen worden sein;
- b) muss den Wildkörpern ein vom amtlichen Tierarzt unterzeichnete Genusstauglichkeitsbescheinigung beiliegen, in der das zufriedenstellende Ergebnis der Fleischuntersuchung attestiert ist;
- c) muss es auf eine Innentemperatur
 - von mindestens +7 °C abgekühlt und für maximal sieben Tage nach der Fleischuntersuchung unter dieser Temperatur gehalten worden sein, oder
 - von mindestens +1 °C abgekühlt und für maximal 15 Tage nach der Fleischuntersuchung unter dieser Temperatur gehalten worden sein;

- d) muss es von anderen Lebensmitteln getrennt gelagert und gehandhabt werden.

~~Fleisch von nicht enthäutetem Wild darf kein Genusstauglichkeitskennzeichen tragen, es sei denn, es ist nach dem Enthäuten in einem Wildverarbeitungsbetrieb einer Fleischuntersuchung unterzogen und für genusstauglich befunden worden.~~

KAPITEL III: UMGANG MIT FREILEBENDEM NIEDERWILD

1. Das Wild ist so bald wie möglich nach dem Erlegen auf Merkmale zu untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich ist. Diese Untersuchung ist von einer qualifizierten Person oder gegebenenfalls von einem Tierarzt vorzunehmen.
2. Werden bei der Untersuchung keine auffälligen Merkmale festgestellt und wurden vor dem Erlegen keine Verhaltensstörungen beobachtet und besteht ferner kein Verdacht auf eine Umweltkontaminierung, kann das Wild unmittelbar für den Verbrauch im eigenen Haushalt oder – unter von der zuständigen Behörde bezeichneten Umständen – für den Einzelhandel freigegeben werden.
3. Wird Niederwild zu einem Wildverarbeitungsbetrieb befördert, muss es innerhalb von 24 Stunden nach dem Erlegen auf eine Temperatur von mindestens 4 °C gekühlt werden. Die Wildkörper müssen nach dem Eintreffen in dem Wildverarbeitungsbetrieb ohne ungerechtfertigte Verzögerung ausgeweidet bzw. vollends ausgeweidet werden.

KAPITEL IV: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR WILDVERARBEITUNGSBETRIEBE

Dieses Kapitel gilt nicht für Wildverarbeitungsbetriebe, die zur Sammlung oder Verarbeitung von Wildfleisch zum privaten Verzehr verwendet werden.

1. Wildfleisch muss in einem zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb zugerichtet werden.
2. Der Wildkörper muss unverzüglich nach dem Eintreffen im Wildverarbeitungsbetrieb ausgeweidet werden, sofern dies nicht an Ort und Stelle geschehen ist. Lunge, Herz, Nieren, Mittelfell und gegebenenfalls Leber und Milz können entweder ausgelöst werden oder in natürlichem Verbund mit dem Tierkörper bleiben.
3. Beim Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf die Innentemperatur des Wildfleischs bei Hochwild + 7 °C bzw. bei Niederwild + 4 °C nicht überschreiten.

KAPITEL IV: EINTRAGUNG UND ZULASSUNG VON BETRIEBEN

1. ~~Wildkammern müssen eingetragen sein.~~
2. ~~Wildverarbeitungsbetriebe müssen zugelassen sein.~~

ABSCHNITT V: HACKFLEISCH, FLEISCHZUBEREITUNGEN UND SEPARATORENFLEISCH

Die Vorschriften dieses Abschnitts gelten nicht für die Herstellung und **das Inverkehrbringen** ~~Vermarktung~~ von Hackfleisch, das für die Verarbeitungsindustrie bestimmt ist; für Fleisch dieser Art gelten analog die Vorschriften für frisches Fleisch.

KAPITEL I: HERSTELLUNGSBETRIEBE

1. Betriebe, die Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen, müssen
 - a) **so ausgelegt sein, dass die Herstellungsschritte kontinuierlich aufeinander folgen und dass unterschiedliche Herstellungschargen voneinander getrennt sind;**
 - b) **über separate Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch verfügen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu unterschiedlichen Zeiten gelagert;**
 - c) **über Räume verfügen, die den Temperaturvorschriften in Kapitel III entsprechen;**
 - d) **über Handwaschbecken für das mit unverpacktem Fleisch hantierende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontaminationsausbreitung verhindert wird. Auch die übrigen technischen Ausrüstungen müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontaminationsausbreitung verhindert wird;**
 - e) **über Desinfektionsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein gleichwertiges alternatives System verfügen.**
- ~~1. Die Produktionsräume müssen so ausgerüstet sein, dass die Kühltette während der Arbeitsgänge aufrechterhalten bleibt.~~
2. Es ist dafür Sorge zu tragen, dass die Erzeugnisse mikrobiologisch unbedenklich sind.
- ~~3. Herstellungsbetriebe müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein.~~

KAPITEL II: HACKFLEISCH ANFORDERUNGEN AN AUSGANGSMATERIAL

1. **Das Ausgangsmaterial für die Herstellung von Hackfleisch muss folgende Anforderungen erfüllen:**
 - ~~1. Vorschriften für Rohstoffe:~~
 - a) Hackfleisch wird aus Muskelfleisch (einschließlich dem anhaftendem Fettgewebe) hergestellt;
 - b) gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch, das zur Herstellung von Hackfleisch verwendet wird, ist vor dem Einfrieren entbeint und nach dem Entbeinen für eine begrenzte Zeit gelagert worden;

- ~~e) die zuständige Behörde kann genehmigen, dass Fleisch unmittelbar vor dem Hacken an Ort und Stelle entbeint wird, soweit dies unter einwandfreien Hygiene- und Qualitätsbedingungen erfolgt;~~
- c)** soweit Hackfleisch aus gekühltem Fleisch hergestellt wurde, muss es innerhalb folgender Fristen verwendet werden:
- innerhalb von höchstens 6 Tagen nach seiner Erschlachtung oder
 - bei entbeintem, vakuumverpacktem Rind-/Kalbfleisch: innerhalb von höchstens 15 Tagen nach seiner Erschlachtung;
- d)** Fleisch mit organoleptischen Mängeln **darf nicht verwendet werden;** ~~wird in jedem Fall von der Hackfleischherstellung ausgeschlossen;~~
- e)** Hackfleisch darf nicht hergestellt werden aus
- Fleischabschnitten, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen (ausgenommen ganze Muskelstücke), oder Separatorenfleisch **oder Fleisch, das Knochensplitter oder Haut enthält;**
 - Fleisch von folgenden Teilen von Rinder-, Schweine-, Schaf- oder Ziegenschlachtkörpern: Kopffleisch (mit Ausnahme der Kaumuskeln), die nicht muskulären Teile der Linea alba, Hand- und Fußwurzelbereich sowie Knochenputz. ~~Die Muskeln des Zwerchfells nach Entfernen der serösen Häute und die Kaumuskeln dürfen nur nach einer Untersuchung auf Cysticercose verwendet werden;~~
 - ~~Fleisch, das Knochensplitter oder Hautreste enthält.~~
- ~~Schweine- oder Pferdefleisch, das zur Herstellung von Hackfleisch verwendet wird, muss zuvor auf Trichinen untersucht worden sein.~~

2. Das Ausgangsmaterial für die Herstellung von Separatorenfleisch muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a) Es muss die Anforderungen an frisches Fleisch erfüllen.**
- b) Folgendes Ausgangsmaterial darf zur Herstellung von Separatorenfleisch nicht verwendet werden:**
- i) von Geflügel: Ständer, Halshaut und -knochen sowie der Kopf;**
 - ii) von anderen Tieren: Kopfknochen, Füße, Schwänze, Femurhals, Tibia, Fibula, Humerus, Radius und Ulna.**

KAPITEL III: HYGIENE WÄHREND UND NACH DER HERSTELLUNG

1. Das Fleisch muss so verarbeitet werden, dass eine Kontaminierung so weit wie möglich ausgeschlossen wird. Die Lebensmittelunternehmer müssen dementsprechend dafür sorgen, dass

- a) die Temperatur des verwendeten Fleisches bei Geflügel nicht über 4 °C, bei Innereien nicht über 3 °C und bei anderem Fleisch nicht über 7 °C liegt;**
- b) das Fleisch nach und nach – nur wann und wie viel erforderlich – in die Arbeitsräume verbracht wird.**

2. Für die Herstellung von Hackfleisch gelten folgende Vorschriften:

- a) Das Hacken muss binnen einer Stunde nach dem Verbringen des Fleisches in den Verarbeitungsraum erfolgen. In Einzelfällen, in denen die Beigabe von Salz dies aus technologischen Gründen rechtfertigt, oder wenn eine Risikoanalyse erkennen lässt, dass kein größeres Gesundheitsrisiko besteht, kann eine längere Frist zugelassen werden.

Dauern die genannten Arbeitsgänge länger als in Unterabsatz 1 vorgesehen, so darf das frische Fleisch erst verwendet werden, wenn es auf eine Kerntemperatur von maximal +4 °C abgekühlt worden ist.

- b) Unmittelbar nach der Herstellung muss Hackfleisch hygienisch umhüllt und/oder verpackt und anschließend auf maximal 2 °C abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.
- c) Hackfleisch darf nur einmal tiefgefroren werden.
- d) Diese Vorschriften gelten analog für Hackfleisch, dem höchstens 1 % Salz hinzugefügt wurde. Wurde mehr als 1 % Salz hinzugefügt, so gilt das Erzeugnis als Fleischzubereitung.
- e) Um besonderen Ernährungsgewohnheiten Rechnung zu tragen und sofern die Erzeugnisse tierischen Ursprungs die öffentliche Gesundheit nicht gefährden, können die Mitgliedstaaten Ausnahmen von den Bestimmungen gemäß Nummern 1 bis 5 gewähren. In diesem Fall darf das Hackfleisch jedoch nicht mit dem gemeinschaftlichen Genusstauglichkeitskennzeichen versehen werden.

f) Wird gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch zur Hackfleischherstellung verwendet, so muss es vor dem Gefrieren entbeint worden sein, es sei denn, die zuständige Behörde gestattet das Entbeinen unmittelbar vor dem Hacken. Das Fleisch darf nur begrenzte Zeit gelagert werden.

g) Hackfleisch aus gekühltem Fleisch muss innerhalb folgender Fristen hergestellt werden:

- **innerhalb von maximal sechs Tagen nach der Schlachtung oder**
- **im Falle von vakuumverpacktem entbeintem Rind- und Kalbfleisch innerhalb von maximal 15 Tagen nach der Schlachtung.**

h) Hackfleisch muss unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt und

i) auf eine Kerntemperatur von höchstens 2 °C gekühlt oder

ii) auf eine Kerntemperatur von höchstens -18 °C gefroren werden.

Die genannten Temperaturen müssen auch während der Lagerung und Beförderung aufrechterhalten werden.

3. Für die Herstellung von Separatorenfleisch gelten folgende Vorschriften:

a) Nicht entbeintes Ausgangsmaterial aus einem angegliederten Schlachtbetrieb darf nicht älter als sieben Tage sein. Sonstiges Ausgangsmaterial darf nicht älter als fünf Tage sein.

b) Erfolgt die maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch nicht unmittelbar nach dem Entbeinen, so müssen die fleischtragenden Knochen bei einer Temperatur von höchstens 2 °C (bzw., bei gefrorenen Erzeugnissen, -18 °C) gelagert und befördert werden.

c) Fleischtragende Knochen von gefrorenen Schlachtkörpern dürfen nicht wieder eingefroren werden.

d) Wird Separatorenfleisch nicht binnen einer Stunde nach seiner Herstellung verwendet, so ist es unverzüglich auf eine Temperatur von höchstens 2 °C zu kühlen.

e) Nach dem Kühlen kann Separatorenfleisch binnen 24 Stunden verarbeitet werden; andernfalls muss es binnen 12 Stunden nach seiner Herstellung eingefroren werden. Die einzufrierenden Schichten müssen binnen 6 Stunden eine Kerntemperatur von höchstens -18 °C erreichen.

f) Gefrorenes Separatorenfleisch muss vor der Lagerung oder Beförderung umhüllt oder verpackt werden und darf nicht länger als drei Monate gelagert werden; während der Beförderung und Lagerung darf die Temperatur -18 °C nicht übersteigen.

g) Separatorenfleisch darf nur in Fleischzubereitungen verwendet werden, die 30 Minuten lang auf +70 °C – oder in einer anderen Zeit/Temperatur-Kombination, die die gleiche Sicherheit bietet – erhitzt werden.

4. Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

KAPITEL IV: FLEISCHZUBEREITUNGEN

1. Die Vorschriften für Hackfleisch gelten analog für aus Hackfleisch hergestellte Fleischzubereitungen.
2. Es kann genehmigt werden, dass ganze Geflügelschlachtkörper in einem eigens dazu bestimmten Raum gewürzt werden, der vom Schlachtraum räumlich getrennt ist.

3. Soweit das Fleisch gefroren oder tiefgefroren wurde, muss es nach der Schlachtung innerhalb relativ kurzer Zeit verwendet werden.
4. Das Entbeinen von Fleisch unmittelbar vor der Zubereitung an Ort und Stelle kann genehmigt werden, sofern dies unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgt.
5. Fleischzubereitungen dürfen nur einmal tiefgefroren werden.
6. Unmittelbar nach ihrer Herstellung, Umhüllung und Verpackung müssen Fleischzubereitungen binnen kürzester Zeit auf eine Kerntemperatur von 4°C abgekühlt werden.

Bei Zubereitungen in tiefgefrorener Form muss gemäß Artikel 1 Absatz 2 der Richtlinie 89/108/EWG eine Kerntemperatur von weniger als -18°C gewährleistet sein.

KAPITEL IV: SEPARATORENFLEISCH

Für die Gewinnung von Separatorenfleisch gilt folgendes:

~~1. Rohstoffe:~~

- ~~a) Für Rohstoffe für die Gewinnung von Separatorenfleisch gelten analog die Vorschriften für frisches Fleisch;~~
- ~~b) folgende Erzeugnisse dürfen zur Gewinnung von Separatorenfleisch nicht verwendet werden:~~

~~— bei Geflügel: Ständer, Halshaut, Halsknochen und Kopf;~~

~~— bei anderen Tieren: Kopfknochen, Füße, Schwänze (ausgenommen Rinderschwänze), Oberschenkelhals, Schienbein, Wadenbein, Oberarmbein, Speiche und Elle, die Wirbelsäule von Rindern, Schafen und Ziegen;~~

- ~~c) gekühlte, nicht entbeinte Rohstoffe aus einem angegliederten Schlachtbetrieb dürfen nicht älter als 7 Tage sein.~~

~~Gekühlte, nicht entbeinte Rohstoffe aus einem anderen Schlachthof dürfen nicht älter als 5 Tage sein.~~

~~Fleischtragende Knochen von gefrorenen Schlachtkörpern können verwendet werden.~~

~~2. Vorschriften für die Gewinnung von Separatorenfleisch~~

- ~~a) Die maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch muss ohne unnötige Verzögerung nach dem Entbeinen erfolgen. Andernfalls müssen die ausgebeinten, fleischtragenden Knochen~~

~~— entweder auf 2°C abgekühlt und bei einer Raumtemperatur vom maximal 2°C gelagert werden,~~

~~—oder nach dem Entbeinen binnen 24 Stunden auf eine Temperatur von 18°C eingefroren werden. Diese Knochen sind alsdann binnen drei Monaten nach dem Einfrieren zu verwenden. Das Wiedereinfrieren fleischtragender Knochen von gefrorenen Tierkörpern ist nicht zulässig;~~

- ~~b) während der maschinellen Gewinnung des Separatorenfleisches darf die Raumtemperatur 12°C nicht überschreiten;~~
- ~~c) wird das Separatorenfleisch nicht binnen einer Stunde nach seiner Gewinnung verwendet, so ist es sofort auf eine Temperatur von mindestens 2°C abzukühlen.~~

~~Nach dem Kühlen kann es binnen 24 Stunden verarbeitet werden; andernfalls muss es binnen 12 Stunden nach seiner Gewinnung eingefroren werden.~~

~~Wird das Separatorenfleisch eingefroren, so müssen die einzufrierenden Schichten binnen 6 Stunden eine Kerntemperatur von mindestens 18°C erreichen. Gefrorenes Separatorenfleisch darf nicht länger als drei Monate gelagert werden. Bei der Beförderung und Lagerung von gefrorenem Separatorenfleisch muss eine Temperatur von mindestens 18°C gewährleistet sein.~~

~~Separatorenfleisch kann von seiner Produktionsstätte zu einem Verarbeitungsbetrieb befördert werden. Während der Beförderung darf die Kühltette nicht unterbrochen werden und darf die Temperatur des Erzeugnisses darf 2°C auf keinen Fall überschreiten.~~

~~3. Verwendung von Separatorenfleisch~~

~~Separatorenfleisch darf nur in Fleischerzeugnissen verwendet werden, die für 30 Minuten auf +70°C oder nach einem anderen Zeit-/Temperaturverfahren erhitzt werden, das die gleiche Garantie bietet.~~

ABSCHNITT VI: FLEISCHERZEUGNISSE

KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR AUSGANGSMATERIAL

Folgendes Ausgangsmaterial darf für die Herstellung von Fleischerzeugnissen nicht verwendet werden:

- a) Geschlechtsorgane weiblicher und männlicher Tiere, ausgenommen Hoden,
- b) Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase,
- c) Knorpel des Kehlkopfs, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien,
- d) Augen und Augenlider,
- e) äußere Gehörgänge,
- f) Hornhaut,
- g) bei Geflügel: Kopf (ausgenommen Kamm, Ohren, Kehllappen und Fleischwarzen), Speiseröhre, Kropf, Eingeweide und Geschlechtsorgane.

KAPITEL II: ZULASSUNG VON BETRIEBEN

~~Fleischerzeugnisbetriebe müssen von der zuständigen Behörde zugelassen werden. Betriebe mit geringer Produktionskapazität, die ihre Erzeugnisse auf dem lokalen Markt vertreiben, brauchen dagegen nur eingetragen zu werden.~~

ABSCHNITT VII: LEBENDE MUSCHELN

Die Vorschriften für die Reinigung lebender Muscheln gelten nicht für Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken.

Es ist dafür Sorge zu tragen, dass in freien Gewässern geerntete lebende Muscheln, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind, die Anforderungen gemäß Kapitel IV dieses Abschnitts erfüllen.

KAPITEL I: BESONDERE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE ERZEUGUNG UND ERNTE LEBENDER MUSCHELN

A. VORSCHRIFTEN FÜR ERZEUGUNGSGEBIETE

1. Lebende Muscheln dürfen nur in Gebieten geerntet werden, deren Lage und Abgrenzung von der zuständigen Behörde festgelegt und die entsprechend klassifiziert wurden:
 - a) **Klasse-A-Gebiete:** Gebiete, aus denen lebende Muscheln für den unmittelbaren Verzehr geerntet werden können. Lebende Muscheln aus diesen Gebieten müssen die Anforderungen von Kapitel IV dieses Abschnitts erfüllen;
 - b) **Klasse-B-Gebiete:** Gebiete, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder nach dem **Umsetzen** zum Verzehr in den Verkehr gebracht werden dürfen;
 - c) **Klasse-C-Gebiete:** Gebiete, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach dem Umsetzen über einen langen Zeitraum (mindestens zwei Monate) in den Verkehr gebracht werden dürfen.

Die Kriterien für die Einteilung in Klasse-B- oder Klasse-C-Gebiete werden nach Stellungnahme **der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit** ~~des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses~~ festgelegt.

Nach der Reinigung oder dem Umsetzen müssen Muscheln aus Klasse-B- oder Klasse-C-Gebieten alle Anforderungen des Kapitel IV dieses Abschnitts erfüllen.

Jedoch können lebende Muscheln aus diesen Gebieten, die weder gereinigt noch umgesetzt worden sind, in einen Verarbeitungsbetrieb gesandt werden, um zur Hemmung der Entwicklung pathogener Mikroorganismen behandelt zu werden. Eine solche Behandlung muss nach Stellungnahme **der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit** ~~des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses~~ genehmigt werden.

2. Die Erzeugung und Ernte von Muscheln in Gebieten, die aus hygienischen Gründen als für diesen Zweck ungeeignet gelten oder die nicht in eine der Klassen gemäß Nummer 3 eingeteilt wurden, ist verboten. Marktteilnehmer informieren sich bei der zuständigen Behörde über die zur Erzeugung und Ernte von Muscheln geeigneten Gebiete.
3. Die Bestimmungen gemäß Nummer 1 gelten im Falle von Pilgermuscheln nur für **gezüchtete Erzeugnisse** ~~Aquakulturerzeugnisse~~; wenn Daten vorliegen, die eine Klassifizierung der Fanggründe zulassen, gelten sie auch für wilde Pilgermuscheln. Ist jedoch keine Klassifizierung der Fanggründe möglich, so gelten die Vorschriften des Kapitels IV auch für wilde Pilgermuscheln.

B. VORSCHRIFTEN FÜR DIE ERNTE UND DIE BEFÖRDERUNG LEBENDER MUSCHELN ZU EINEM VERSANDZENTRUM, EINEM REINIGUNGS-ZENTRUM, EINEM UMSETZGEBIET ODER EINEM VERARBEITUNGS-BETRIEB

1. Erntemethoden und Weiterbehandlung dürfen weder einer zusätzlichen Verunreinigung und übermäßigen Beschädigung von Schalen und Gewebe lebender Muscheln Vorschub leisten noch dazu führen, dass die Muscheln so verändert werden, dass sie für die Reinigung, Verarbeitung oder Umsetzung nicht mehr geeignet sind. Die Muscheln
 - sind vielmehr gegen Quetschungen, Reibungen oder Vibrationen zu schützen,
 - dürfen keinen Temperaturextremen ausgesetzt werden und
 - dürfen nicht wieder in Wasser getaucht werden, das sie zusätzlich verunreinigen könnte.
2. Transportmittel müssen über ein angemessenes Ableitungssystem verfügen, optimale Überlebensbedingungen gewährleisten und die Muscheln vor Verunreinigungen schützen.
3. Jeder Partie lebender Muscheln ist ein Registrierschein zur Identifizierung der Partie während der Beförderung vom Erzeugungsgebiet zu einem Versandzentrum, einem Reinigungszentrum, einem Umsetzgebiet oder einem Verarbeitungsbetrieb beizufügen. Das Dokument wird auf Antrag des Erzeugers von der zuständigen Behörde ausgestellt. Für jede Partie muss der Erzeuger die entsprechenden Abschnitte des Registrierscheins gut leserlich und unlöschar ausfüllen. Dieses Dokument muss zumindest in einer der Sprachen des Bestimmungslandes ausgestellt werden.

Die Registrierscheine sind durchlaufend zu nummerieren. Die zuständige Behörde erfasst die Anzahl der Registrierscheine und die Namen der Personen, die die lebenden Muscheln gesammelt haben und auf deren Namen die Scheine ausgestellt worden sind, in einem Register. Jeder Registrierschein für eine Partie lebender Muscheln ist bei Anlieferung der Partie an ein Versandzentrum, ein Reinigungszentrum, ein Umsetzgebiet oder einen Verarbeitungsbetrieb mit einem Tagesstempel zu versehen. Er muss vom Betreiber des Zentrums, Gebietes bzw. Betriebs über einen Zeitraum von mindestens zwölf Monaten oder auf Verlangen der zuständigen Behörde über einen längeren Zeitraum aufbewahrt werden. Darüber hinaus ist auch der Erzeuger gehalten, diesen Schein während dieses Zeitraums aufzubewahren.

Wird die Ernte jedoch von Betriebsangehörigen des Versandzentrums, des Reinigungszentrums, des Umsetzgebiets oder des Verarbeitungsbetriebs, für die die Muscheln bestimmt sind, selbst durchgeführt, so kann der Registrierschein durch eine unbefristete Transportgenehmigung der zuständigen Behörde ersetzt werden.

4. Wird ein Erzeugungsgebiet oder ein Umsetzgebiet vorübergehend geschlossen, so stellt die zuständige Behörde für dieses Gebiet keine weiteren Registrierscheine mehr aus und setzt die Gültigkeit bereits ausgestellter Registrierscheine unverzüglich aus.

C. VORSCHRIFTEN FÜR DAS UMSETZEN LEBENDER MUSCHELN

Für das Umsetzen lebender Muscheln gilt folgendes:

1. **Lebensmittelunternehmer dürfen für die Umsetzung lebender** Lebende Muscheln ~~dürfen~~ nur ~~in~~ von der zuständigen Behörde entsprechend zugelassene Gebiete **nutzen** ~~umgesetzt werden~~. Die Abgrenzungen der Gebiete sind durch Bojen, Stangen oder andere feste Vorrichtungen deutlich zu markieren; zwischen den Umsetzgebieten sowie zwischen Umsetzgebieten und Erzeugungsgebieten muss ein Mindestabstand eingehalten werden, um **das Risiko einer Kontaminationsausbreitung zu mindern**. ~~zu gewährleisten, dass die Wasserqualität nicht beeinträchtigt wird.~~
2. Die Umsetzbedingungen müssen eine optimale Reinigung der Muscheln gewährleisten. Insbesondere ist zu gewährleisten, dass
 - Die Methoden zur Behandlung lebender Muscheln, die umgesetzt werden sollen, müssen gewährleisten, dass die Muscheln wieder mit der Nahrungsaufnahme durch Ausfiltern beginnen, nachdem sie in natürlichen Gewässern ausgesetzt worden sind;
 - die lebenden Muscheln dürfen nicht in einer Dichte ausgesetzt werden, die den Reinigungsvorgang unmöglich macht;
 - die lebenden Muscheln müssen im Umsetzgebiet über einen ausreichend langen Zeitraum in Meerwasser lagern, der nach Maßgabe der Wassertemperatur festgesetzt wird. Dieser Zeitraum muss länger dauern als die Zeit, die zum Abbau von Fäkalbakterien auf die nach Kapitel IV dieses Abschnitts zulässigen Werte benötigt wird;

- die Mindestwassertemperatur für ein erfolgreiches Umsetzen muss erforderlichenfalls festgesetzt und von der zuständigen Behörde für jede Art lebender Muscheln und jedes zugelassene Umsetzgebiet bekannt gegeben werden;
 - einzelne Plätze innerhalb eines Umsetzgebiets sind deutlich voneinander zu trennen, um ein Vermischen der Partien zu verhindern.
3. Betreiber von Umsetzgebieten müssen zu Zwecken der Kontrolle durch die zuständige Behörde über die Herkunft der lebenden Muscheln, die Umsetzdauer, den Umsetzplatz und die anschließende Bestimmung der Partien Buch führen.
 4. Nach der Ernte im Umsetzgebiet muss den Partien während des Transports vom Umsetzgebiet zu dem zugelassenen Versandzentrum, Reinigungszentrum oder Verarbeitungsbetrieb ein Registrierschein mitgegeben werden. Dieser Schein erübrigt sich, wenn dasselbe Personal sowohl im Umsetzgebiet als auch im Versandzentrum, im Reinigungszentrum bzw. im Verarbeitungsbetrieb tätig ist. Dieses Dokument muss zumindest in einer der Sprachen des Bestimmungslandes ausgestellt werden.

KAPITEL II: ZULASSUNG VON VERSAND- UND REINIGUNGSZENTREN

A. STANDORT

1. Der Standort der Zentren darf nicht durch normalen Tidenhub oder Wasserläufe aus der Umgebung überflutet werden.
2. Sämtliche Reinigungs- bzw. Versandzentren müssen mit ~~Soweit Meerwasser verwendet wird, müssen~~ Vorrichtungen zur Versorgung mit sauberem Meerwasser ausgestattet ~~vorhanden~~ sein.

B. SONDERVORSCHRIFTEN FÜR REINIGUNGSZENTREN

Zusätzlich zu den Vorschriften gemäß Abschnitt A gilt für Reinigungszentren folgendes:

- Böden und Wände der Reinigungsbecken und Wasserbehälter müssen glatte, feste und undurchlässige Oberflächen haben und sich durch Schrubben oder mit Druckwasser leicht reinigen lassen.
- Reinigungsbecken müssen so gebaut sein, dass das Wasser vollständig abfließen kann.
- Die Reinigungsbecken müssen entsprechend dem Volumen der zu reinigenden Muscheln über eine ausreichende Zufuhr von sauberem Meerwasser und ausreichende Abflüsse verfügen.
- Wenn das Reinigungszentrum nicht über eine Eigenzufuhr sauberen Wassers durch Direktpumpen verfügt, muss es eine Vorrichtung zur Säuberung des Meerwassers haben.

KAPITEL III: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR VERSAND- UND REINIGUNGSZENTREN

A. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR REINIGUNGSZENTREN

1. Lebende Muscheln müssen vor dem Reinigen mit sauberem Meerwasser oder Trinkwasser unter Druck von Schlamm und angesammelten Schmutzpartikeln befreit werden.
2. Den Reinigungsbecken ist stündlich eine ausreichende Menge Meerwasser je Tonne aufzubereitender lebender Muscheln zuzuführen. Der Wasserzulauf muss in ausreichender Entfernung von den Abwasserabflüssen liegen, um jede Verunreinigung zu vermeiden.
3. Der Betrieb der Reinigungsanlage muss sicherstellen, dass die lebenden Muscheln ihre Filtertätigkeit rasch wiederaufnehmen, noch verbleibende Verunreinigungen ausscheiden und nicht erneut verunreinigt werden und dass die Muscheln nach dem Reinigen unter einwandfreien Bedingungen lebensfähig sind, damit sie das Umhüllen, das Lagern und den Transport vor der Vermarktung überstehen.
4. Die Menge zu reinigender Muscheln darf die Kapazität des Reinigungszentrums nicht übersteigen. Die lebenden Muscheln sind während eines für die Einhaltung der mikrobiologischen Normen gemäß Kapitel IV dieses Abschnitts ausreichenden Zeitraums ununterbrochen zu reinigen.
5. Enthält ein Reinigungsbecken mehrere Arten von Muscheln, so richtet sich die Behandlungsdauer nach der Art, für die die längste Reinigungsdauer erforderlich ist.
6. Die Behältnisse zur Aufnahme der lebenden Muscheln in der Reinigungsanlage müssen so beschaffen sein, dass das Meerwasser ungehindert durchfließen kann. Die lebenden Muscheln dürfen nicht so hoch aufeinandergeschichtet werden, dass sie ihre Schalen während des Reinigungsprozesses nicht mehr ungehindert öffnen können.
7. Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs müssen die Schalen der lebenden Muscheln gründlich mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser abgespritzt werden.
8. In einem Reinigungsbecken, in dem sich lebende Muscheln zur Reinigung befinden, dürfen weder Krebstiere, Fische noch andere Meerestiere gehalten werden.
9. Die Reinigungszentren dürfen nur solche Partien von lebenden Muscheln annehmen, denen ein Registrierschein beigefügt ist.

10. Reinigungszentren, die Partien von lebenden Muscheln in Versandzentren versenden, müssen einen Registrierschein beifügen.
11. Jedes an ein Versandzentrum geschickte Packstück, das gereinigte lebende Muscheln enthält, ist mit einem Etikett zu versehen, auf dem bescheinigt ist, dass alle Muscheln gereinigt wurden.

B. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR VERSANDZENTREN

1. Das Hantieren von Muscheln (Verpacken oder Größensortieren) darf nicht dazu führen, dass das Erzeugnis verunreinigt wird, oder die Lebensfähigkeit der Muscheln in Frage stellen.
2. Lebende Muscheln müssen stets mit sauberem Meerwasser oder Trinkwasser unter Druck abgespritzt bzw. gereinigt werden; dieses Wasser darf nicht wiederverwendet werden.
3. Versandzentren dürfen nur Partien von lebenden Muscheln, denen ein Registrierschein gemäß Kapitel I Unterabschnitt B Nummer 4 beigelegt ist, aus einem zugelassenen Erzeugungsgebiet (Klasse A), Umsetzgebiet oder Reinigungszentrum annehmen.
4. Muscheln dürfen nicht an Orten hantiert werden, zu denen Haustiere Zugang haben.
5. Versandzentren auf Schiffen unterliegen den Vorschriften gemäß Nummern 1, 2 und 4. Die Muscheln müssen aus einem zugelassenen Erzeugungsgebiet (Klasse A) stammen. Die Vorschriften des Kapitels II Unterabschnitt A gelten entsprechend für diese Versandzentren; jedoch können Sonderbedingungen festgelegt werden.

KAPITEL IV: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR LEBENDE MUSCHELN

Für lebende Muscheln, die zum Genuss für Menschen in den Verkehr gebracht werden, gilt folgendes:

1. Sie müssen organoleptische Merkmale aufweisen, die auf Frischzustand und Lebensfähigkeit schließen lassen, d.h. schmutzfreie Schalen, eine Klopfreaktion und, außer bei Pilgermuscheln, normale Mengen von Schalenflüssigkeit.
2. Sie müssen mikrobiologische Kriterien erfüllen bzw. nach festzulegenden mikrobiologischen Leitlinien erzeugt worden sein.
3. Sie dürfen nicht mit natürlich vorkommenden oder in die Umwelt ausgesetzten toxischen bzw. schädlichen Stoffen in einem Maße belastet sein, dass die errechnete Aufnahme über Lebensmittel die für den Menschen zulässige Tagesdosis (ADI) übersteigt.

4. Der Höchstgehalt an Radionukliden darf die gemeinschaftsrechtlich vorgeschriebenen Grenzwerte für Lebensmittel nicht übersteigen.
5. Grenzwerte für marine Biotoxine:
 - a) Der Gesamtgehalt an Lähmungen hervorrufenden Algentoxinen (Paralytic Shellfish Poison - PSP) in den essbaren Muschelteilen (ganze Körper oder einzeln verzehrbare Teile) darf nach einer von der Kommission anerkannten Methode 80 µg je 100 g Muschelfleisch nicht übersteigen.
 - b) Der Gesamtgehalt an Amnesie hervorrufenden Algentoxinen (Amnesic Shellfish Poison - ASP) in den essbaren Muschelteilen (ganze Körper oder einzeln verzehrbare Teile) darf nach der HPLC-Methode 20 µg domoische Säure je Gramm nicht übersteigen.
 - c) Nach den gängigen biologischen Analysemethoden dürfen essbare Muschelteile (ganze Körper oder einzeln verzehrbare Teile) hinsichtlich Diarrhøe hervorrufender Algentoxine (Diarrhetic Shellfish Poison - DSP) nicht positiv testen.

In Zusammenarbeit mit dem zuständigen gemeinschaftlichen Referenzlabor und nach Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit wird Folgendes festgelegt:

- Grenzwerte und Analysemethoden für andere marine Biotoxine, soweit sich dies als erforderlich erweist;
- virologische Nachweisverfahren und virologische Normen;
- Stichprobenpläne sowie die Methoden und Analysetoleranzen zur Überprüfung der Einhaltung der Gesundheitsnormen. Bis die entsprechenden Entscheidungen getroffen sind, darf die Überprüfung der Einhaltung der Gesundheitsnormen nur nach wissenschaftlich fundierten Methoden erfolgen;
- weitere Gesundheitsnormen oder Kontrollen, wenn wissenschaftlich erwiesen ist, dass dies zum Schutz der öffentlichen Gesundheit erforderlich ist.

KAPITEL V: UMHÜLLUNG LEBENDER MUSCHELN

1. Austern sind mit der konkaven Seite nach unten zu umhüllen.
2. Alle Umhüllungen lebender Muscheln, einschließlich der Vakuumverpackung in Meerwasser, müssen ab Versandzentrum bis zur Abgabe an den Verbraucher oder Einzelhändler fest verschlossen sein und fest verschlossen bleiben. Die Umhüllungen dürfen jedoch in einem **Versandzentrum zwecks Wiederumhüllung der Muscheln oder in einem Reinigungszentrum zwecks Reinigung der Muscheln** zugelassenen ~~Versand- oder Reinigungszentrum~~ geöffnet und die Muscheln dort wiederumhüllt werden.

KAPITEL VI: ZULASSUNG VON BETRIEBEN

Versand- und Reinigungszentren müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein.

KAPITEL VII: GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHNUNG UND ETIKETTIERUNG

1. Das Genusstauglichkeitskennzeichen muss wasserfest sein.
2. Zusätzlich zu den gesetzlich vorgegebenen Angaben muss das Etikett Angaben enthalten über:
 - die Muschelart (gemeine und wissenschaftliche Bezeichnung),
 - das Umhüllungsdatum (zumindest Tag und Monat).

Abweichend von den Bestimmungen der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür⁴² kann das Haltbarkeitsdatum durch folgende Angabe ersetzt werden: „Diese Tiere müssen zum Zeitpunkt des Kaufs lebend sein“.

3. Etikette auf umhüllten Lieferpackungen lebender Muscheln, die keine verbrauchergerechten Einzelpackungen enthalten, sind vom Einzelhändler nach Aufteilung des Inhalts der Sendung für mindestens 60 Tage aufzubewahren.

KAPITEL VIII: LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG LEBENDER MUSCHELN

1. In Lagerräumen müssen lebende Muscheln bei einer Temperatur gelagert werden, die ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit und Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt.
2. **Unbeschadet der Vorschriften in Kapitel V Nummer 2** dürfen lebende Muscheln nach dem Umhüllen und nach ihrem Versand nicht mehr ins Wasser eingetaucht oder mit Wasser besprengt werden, es sei denn, sie werden vom Versandzentrum selbst an den Endverbraucher verkauft **oder es gelten festzulegende besondere Bedingungen.**

ABSCHNITT VIII: FISCHEREIERZEUGNISSE

KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR FISCHEREIFAHRZEUGE

Fischereierzeugnisse, die in ihrem natürlichen Lebensraum gefangen werden, müssen gemäß den Vorschriften dieses Kapitels gefangen und gegebenenfalls an Bord der Fischereifahrzeuge ausgeblutet, geköpft, ausgenommen, von Flossen befreit sowie gekühlt, gefroren oder verarbeitet und/oder umhüllt/verpackt worden sein.

⁴² ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.

I. VORSCHRIFTEN FÜR DIE AUSSTATTUNG VON FISCHEREI-FAHRZEUGEN

A. VORSCHRIFTEN FÜR FISCHEREIFAHRZEUGE IM ALLGEMEINEN

1. Fischereifahrzeuge müssen so konzipiert und gebaut sein, dass die Erzeugnisse nicht mit Schmutzwasser aus dem Kielraum, Abwässern, Rauch, Kraftstoff, Öl, Schmiermitteln oder anderen Schadstoffen verunreinigt werden können.
2. Die Flächen, mit denen die Fische in Berührung kommen, müssen aus geeigneten korrosionsfestem Material sein, das glatt und einfach zu reinigen ist. Die Oberflächenbeschichtung muss haltbar und ungiftig sein.
3. Ausrüstungsgegenstände und Materialien, die zur Bearbeitung der Fische verwendet werden, müssen aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material sein.

B. FABRIKSCHIFFE

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

- g) eine Anlage zur Versorgung mit Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch⁴³ oder mit sauberem Meerwasser, Seewasser oder Flusswasser (Druckwasser). Die Einlassöffnung der Pumpstation für das Ansaugen des Meerwassers muss sich an einer Stelle befinden, an der die Qualität des angesaugten Wassers nicht durch ins Meer zurückgeführte Abwässer oder Abfälle oder durch abgeleitetes Kühlwasser der Antriebsmaschinen beeinträchtigt werden kann;
 - h) Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände, wobei die Hähne nicht handbedienbar sein dürfen, es sei denn, andere Verfahren bieten gleichwertige Hygienegarantien, und hygienisch einwandfreie Mittel zum Trocknen der Hände.
2. Fabriksschiffe, auf denen Fischereierzeugnisse eingefroren werden, müssen über folgende Einrichtungen verfügen:
- a) eine Gefrieranlage mit ausreichender Leistung, um die Temperatur der Erzeugnisse rasch auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder weniger abzusinken;
 - b) eine Kühlanlage mit ausreichender Leistung, um die Erzeugnisse in den Lagerräumen auf einer Temperatur von -18 °C oder weniger zu halten. Die Lagerräume müssen über Temperaturschreiber verfügen, die so angebracht sind, dass sie leicht abgelesen werden können. Der Temperaturfühler dieser Geräte muss in dem Teil des Raums angebracht sein, in dem die höchste Temperatur herrscht.

Ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, dürfen jedoch bei einer Temperatur von -9 °C oder weniger aufbewahrt werden.

C. GEFRIERSCHIFFE UND FISCHEREIFAHRZEUGE, DIE SO KONZIPIERT UND AUSGERÜSTET SIND, DASS FISCHEREIERZEUGNISSE AN BORD FÜR ÜBER ALS 24 STUNDEN KONSERVIERT WERDEN KÖNNEN

- 1. Die Fischereifahrzeuge müssen mit Laderäumen, Tanks oder Containern zur Lagerung gekühlter oder gefrorener Fischereierzeugnisse bei den in diesem Abschnitt festgelegten Temperaturen ausgestattet sein. Die Laderäume müssen vom Maschinenraum und von den Mannschaftsräumen durch ausreichend dichte Schotten abgetrennt sein, um jegliche Verunreinigung der gelagerten Fischereierzeugnisse zu verhindern. Für Gefrier- und Kühlanlagen gelten analog die Vorschriften für Fabriksschiffe gemäß Unterabschnitt B Nummer 3.
- 2. Die Laderäume müssen so ausgestattet sein, dass die Fischereierzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.

⁴³

ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32.

3. Die zur Lagerung der Erzeugnisse verwendeten Behältnisse müssen die Haltbarkeit der Erzeugnisse unter einwandfreien Hygienebedingungen gewährleisten und insbesondere sauber sein und den Abfluss des Schmelzwassers ermöglichen.
4. Bei Fischereifahrzeugen, die zum Kühlen von Fischereierzeugnissen in gekühltem Meerwasser ausgerüstet sind, müssen die hierfür vorgesehenen Tanks mit einer Vorrichtung ausgestattet sein, die im ganzen Tank gleiche Temperaturbedingungen gewährleistet. Es muss eine Kühlleistung erreicht werden, bei der die Mischung von Fischen und Meerwasser höchstens sechs Stunden nach dem Laden eine Temperatur von 3 °C und 16 Stunden nach dem Laden eine Temperatur von 0 °C erreicht.

II. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR FISCHEREIFAHRTZEUGE

Für Fischereierzeugnisse an Bord von Fischereifahrzeugen gelten folgende Hygienevorschriften:

1. Die zur Lagerung von Fischereierzeugnissen bestimmten Schiffsbereiche oder Behältnisse müssen sich zum Zeitpunkt ihres Gebrauchs in völlig sauberem Zustand befinden, und insbesondere muss ausgeschlossen sein, dass sie durch den zum Antrieb des Schiffs verwendeten Kraftstoff oder durch Schmutzwasser aus dem Kielraum verunreinigt werden.
2. Sobald Fischereierzeugnisse an Bord genommen wurden, müssen sie vor Verunreinigung, Sonneneinstrahlung oder anderen Wärmequellen geschützt werden. Soweit sie gewaschen werden, muss das verwendete Wasser entweder Süßwasser im Sinne der Richtlinie 98/83/EG oder ggf. sauberes Meer-, See- oder Flusswasser sein.
3. Bei der Behandlung und Lagerung von Fischereierzeugnissen muss vermieden werden, dass sie gequetscht werden. Zum Bewegen von großen Fischen oder von Fischen, bei denen eine Verletzungsgefahr für die mit dem Fisch umgehende Person besteht, ist die Verwendung spitzer Arbeitsgeräte zulässig, sofern die Weichteile der Erzeugnisse dabei nicht beschädigt werden.
4. Alle Fischereierzeugnisse, die nicht am Leben gehalten werden, müssen so rasch wie möglich nach ihrer Verbringung an Bord gekühlt werden. Ist eine Kühlung an Bord eines Fischereifahrzeugs jedoch nicht möglich, so müssen die Fischereierzeugnisse so bald wie möglich angelandet werden.
5. Wird zur Kühlung der Erzeugnisse Eis verwendet, so muss dieses aus Trinkwasser oder sauberem Meer-, See- oder Flusswasser hergestellt werden. Vor seiner Verwendung muss es so gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.

6. Soweit Fische an Bord geköpft und/oder ausgenommen werden, muss dies so schnell wie möglich nach dem Fang unter hygienischen einwandfreien Bedingungen erfolgen. Unmittelbar danach sind die Erzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder sauberem Meer-, See- oder Flusswasser zu waschen. In diesem Falle sind Eingeweide und solche Teile, die die öffentliche Gesundheit gefährden können, so rasch wie möglich von den zum Verzehr bestimmten Erzeugnissen zu trennen und fernzuhalten. Zum Verzehr bestimmte Fischlebern, Fischrogen und Fischmilch müssen in Eis gekühlt, bei der Schmelzeistemperatur aufbewahrt oder gefroren werden.
7. Beim Einfrieren von zum Eindosen bestimmten ganzen Fischen in Salzlake muss das Erzeugnis auf eine Temperatur von -9°C gebracht werden. Die Salzlake darf keine Verunreinigungsquelle für die Fische darstellen.
8. Für das Garen von Krebstieren und Weichtieren an Bord gelten analog die Vorschriften gemäß Kapitel III Nummer VI.

KAPITEL II: WÄHREND UND NACH DER ANLANDUNG GELTENDE HYGIENEVORSCHRIFTEN

1. Entlade- und Anlandungsvorrichtungen müssen aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material sein und vorschriftsmäßig gewartet und saubergehalten werden.
2. Beim Entladen und bei der Anlandung ist jegliche Verunreinigung der Fischereierzeugnisse zu vermeiden. Insbesondere ist zu gewährleisten, dass
 - das Entladen und die Anlandung so rasch wie möglich ablaufen;
 - die Fischereierzeugnisse unter Einhaltung der Temperaturvorschriften unverzüglich in ein geschütztes Milieu gebracht werden;
 - keine Geräte und Techniken zulässig sind, die die genießbaren Teile der Fischereierzeugnisse unnötig beschädigen.
3. Versteigerungshallen und Großmärkte oder Bereiche von Versteigerungshallen und Großmärkten, in denen Fischereierzeugnisse zum Verkauf feilgehalten werden, müssen nachstehende Anforderungen erfüllen:
 - a) Sie dürfen während der Feilhaltung bzw. Lagerung von Fischereierzeugnissen nicht für andere Zwecke genutzt werden. Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren, deren Abgase die Qualität der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen könnten, dürfen die Hallen nicht befahren. Personen, die Zugang zu den Räumlichkeiten haben, dürfen keine Tiere mitbringen;
 - b) soweit Meerwasser verwendet wird, müssen Anlagen zur Wassersäuberung vorhanden sein.

4. Nach der Anlandung bzw. nach dem Erstverkauf müssen Fischereierzeugnisse unverzüglich an ihren Bestimmungsort befördert oder vor der Feilhaltung zum Verkauf bzw. nach dem Verkauf und bis zur Beförderung an den Bestimmungsort in Kühlräumen gelagert werden. In diesen Fällen sind die Fischereierzeugnisse bei Schmelzeistemperatur zu lagern.

KAPITEL III: SONDERVORSCHRIFTEN

I. VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHE ERZEUGNISSE

1. Gekühlte unverpackte Erzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Bestimmungsbetrieb verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, sind in den Kühlräumen dieser Betriebe in Eis zu lagern; nach Bedarf ist neues Eis nachzufüllen. Das mit oder ohne Salz verwendete Eis muss aus Trinkwasser oder sauberem Meer-, See- oder Flusswasser hergestellt und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in speziell hierfür bestimmten Behältnissen gelagert werden. Umhüllte frische Erzeugnisse müssen mit Eis oder maschinell durch eine Kühlanlage, die ähnliche Temperaturen gewährleistet, gekühlt werden.
2. Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Unmittelbar nach diesen Arbeiten sind die Erzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder sauberem Meer-, See- oder Flusswasser zu waschen.
3. Bei Arbeitsgängen wie Filetieren und Zerteilen ist darauf zu achten, dass die Filets und Stücke nicht verunreinigt werden und dass diese Arbeiten an einer anderen Stelle als das Köpfen und Ausnehmen stattfinden. Die Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben und müssen durch eine geeignete Umhüllung gegen Verunreinigung geschützt werden. Fertige Filets und Stücke müssen unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.
4. Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von frischen Fischereierzeugnissen müssen so beschaffen sein, dass Schmelzwasser ablaufen kann.

II. VORSCHRIFTEN FÜR GEFRORENE ERZEUGNISSE

Für Gefrieranlagen in Betrieben, in denen Fischereierzeugnisse eingefroren werden, gelten analog die Gefrier- und Lagervorschriften für Fabriksschiffe, auf denen Fischereierzeugnisse eingefroren werden.

III. VORSCHRIFTEN FÜR FISCHSCHNITZEL

1. Die maschinelle Gewinnung von Fischschnitzeln muss ohne übermäßige Verzögerung nach dem Filetieren erfolgen; das Rohmaterial darf keine Eingeweidereste enthalten. Wird der ganze Fisch verwendet, so ist dieser vorher auszunehmen und zu waschen.

2. Nach der Herstellung sind die Schnitzel so rasch wie möglich einzufrieren oder Erzeugnissen beizumischen, die zum Einfrieren bestimmt sind oder auf andere Weise haltbar gemacht werden sollen.

IV. VORSCHRIFTEN ZUM SCHUTZ VOR GESUNDHEITSGEFÄHRDENDEN ENDOPARASITEN

1. Die nachstehend genannten Fischereierzeugnisse müssen über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden bei einer Kerntemperatur von mindestens -20°C eingefroren werden. Diese Gefrierbehandlung ist auf das rohe Erzeugnis oder das Enderzeugnis anzuwenden.
 - a) Fisch, der roh oder - wie Junghering (*Matjes*) - quasi roh verzehrt wird;
 - b) folgende Arten, sofern sie kalt geräuchert werden und die Kerntemperatur des Fisches während dieses Vorgangs weniger als 60 °C beträgt:
 - Hering,
 - Makrele,
 - Sprotte,
 - atlantischer und pazifischer (frei lebender) Lachs;
 - c) marinierte und/oder gesalzene Heringe, wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um Nematodenlarven abzutöten.
2. Soweit epidemiologische Daten vorliegen, die belegen, dass die Herkunftsfanggründe die öffentliche Gesundheit nicht wegen Parasitenvorkommen gefährden, können die Mitgliedstaaten Ausnahmen von vorgenannten Behandlungen gewähren. Mitgliedstaaten, die diese Regelung in Anspruch nehmen, unterrichten die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten entsprechend.
3. Den vorgenannten Fischereierzeugnissen muss bei ihrer Vermarktung eine Bescheinigung des Herstellers beiliegen, aus der hervorgeht, welcher Art von Behandlung sie unterzogen wurden.
4. Vor **dem Inverkehrbringen** ~~ihrer Vermarktung~~ müssen Fische und Fischereierzeugnisse einer Sichtkontrolle unterzogen werden, um mit bloßem Auge sichtbare Endoparasiten festzustellen. Eindeutig von Parasiten befallene Fische oder Fischteile sind zu entfernen und dürfen nicht für Ernährungszwecke verwendet werden.

V. GEGARTE KREBSTIERE UND WEICHTIERE

Für das Garen von Krebs- und Weichtieren gelten folgende Vorschriften:

- a) Nach dem Garen sind die Erzeugnisse rasch abzukühlen. Dazu ist ausschließlich Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 98/83/EG bzw. sauberes Meer-, See- oder Flusswasser zu verwenden. Wird kein anderes Verfahren zur Haltbarmachung angewandt, so müssen die Erzeugnisse auf Schmelzeistemperatur abgekühlt werden.
- b) Das Entfernen der Schalen muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse erfolgen. Geschieht dies von Hand, so muss das Personal auf sorgfältiges Händewaschen achten; sämtliche Arbeitsflächen sind gründlich zu reinigen. Bei Einsatz von Maschinen sind diese in kurzen Abständen zu reinigen und nach einem im Rahmen des HACCP-Verfahrens aufgestellten Zeitplan zu desinfizieren.
- c) Nach dem Entfernen der Schalen sind die gegarten Erzeugnisse unverzüglich einzufrieren oder in hierfür vorgesehenen Räumen so kühl zu lagern, dass sich keine Krankheitserreger entwickeln können.

KAPITEL IV: HYGIENENORMEN FÜR FISCHEREIERZEUGNISSE

1. Organoleptische Merkmale von Fischereierzeugnissen

Um ihre hygienische Qualität gewährleisten zu können, müssen Fischereierzeugnisse organoleptisch untersucht werden. Erforderlichenfalls werden nach Stellungnahme **der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit** ~~des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses~~ Frischekriterien festgelegt.

2. Histamin

Der Histamingehalt bestimmter Fischereierzeugnisse muss bei neun aus einer Partie entnommenen Proben folgenden Grenzwerten entsprechen:

- Der Mittelwert darf 100 ppm nicht überschreiten.
- zwei Proben dürfen einen Wert von über 100 ppm aufweisen, aber 200 ppm nicht überschreiten;
- keine Probe darf 200 ppm überschreiten.

Diese Grenzwerte gelten lediglich für Fischarten folgender Familien: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae und Scombraesocidae. Sardellen, die einem enzymatischen Reifungsprozess in Salzlösung unterzogen wurden, dürfen jedoch einen höheren Histamingehalt aufweisen, der indes das Doppelte der genannten Werte nicht überschreiten darf. Die Untersuchungen müssen mit Hilfe bewährter, wissenschaftlich anerkannter Methoden, z. B. der Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC), durchgeführt werden.

3. Flüchtiger basischer Stickstoff (Total Volatile Nitrogen - TVB-N)

Unverarbeitete Fischereierzeugnisse sind zum Genuss für Menschen nicht geeignet, wenn chemische Tests, die durchgeführt wurden, weil die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses entstehen ließ, belegen, dass die festzulegenden TVB-N-Grenzwerte überschritten wurden.

4. Gesundheitsschädliche Toxine

Folgende Fischereierzeugnisse dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden:

- giftige Fische der folgenden Familien: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae,
- Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder Muskellähmungen bewirkende Toxine enthalten.

KAPITEL V: UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

Behältnisse, in denen Fischereierzeugnisse in Eis frischgehalten werden, müssen wasserfest sein; Schmelzwasser muss abfließen können.

An Bord von Fischereifahrzeugen zubereitete Gefrierblöcke müssen vor dem Anlanden angemessen umhüllt werden.

KAPITEL VI: LAGERUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

1. Frische oder aufgetaute Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse sind bei Schmelzeistemperatur zu lagern.
2. Gefrorene Fischereierzeugnisse sind bei einer Kerntemperatur von mindestens -18 °C zu lagern; ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, dürfen jedoch bei einer Temperatur von mindestens -9 °C gelagert werden.

KAPITEL VII: BEFÖRDERUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

1. Während der Beförderung müssen Fischereierzeugnisse auf der vorgeschriebenen Temperaturen gehalten werden. Insbesondere gilt folgendes:
 - a) Frische oder aufgetaute Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse sind auf Schmelzeistemperatur zu halten;
 - b) gefrorene Fischereierzeugnisse, ausgenommen Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, sind auf einer konstanten Kerntemperatur von mindestens -18 °C zu halten; kurze Temperaturschwankungen von höchstens 3 °C nach oben sind zulässig.
2. Soweit gefrorene Fischereierzeugnisse von einem Kühllager zu einem zugelassenen Betrieb befördert werden, um dort unmittelbar nach der Ankunft zwecks Zubereitung und/oder Verarbeitung aufgetaut zu werden, und es sich nur um eine kurze Strecke handelt, kann die zuständige Behörde eine Ausnahme von den Bestimmungen unter Nummer 1 Buchstabe b gewähren.

3. Wird zum Kühlen der Erzeugnisse Eis verwendet, so muss das Abfließen des Schmelzwassers gewährleistet sein, damit ein ständiger Kontakt dieses Wassers mit den Erzeugnissen vermieden wird.
4. Fischereierzeugnisse, die lebend in den Verkehr gebracht werden, sind so zu befördern, dass die hygienische Qualität der Erzeugnisse in keiner Weise beeinträchtigt wird.

KAPITEL VIII: ZULASSUNG UND EINTRAGUNG VON BETRIEBEN

Fabrikschiffe, Gefrierschiffe und Landbetriebe müssen von der zuständigen Behörde zugelassen werden. Landbetriebe, die ihre Erzeugnisse jedoch ausschließlich auf dem lokalen Markt **in Verkehr bringen** ~~vertreiben~~, brauchen nur eingetragen zu werden.

Großhandelsmärkte, auf denen Fischereierzeugnisse nicht bearbeitet, sondern lediglich zum Verkauf feilgeboten werden, sowie Auktionshallen müssen eingetragen werden.

ABSCHNITT IX: ROHMILCH UND VERARBEITETE MILCHERZEUGNISSE

KAPITEL I: ROHMILCH-PRIMÄRPRODUKTION

I. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE MILCHERZEUGUNG

1. Rohmilch muss von folgenden Tieren stammen:
 - a) Kühen oder Büffeln, die folgende Anforderungen erfüllen:
 - i) Sie gehören einem gemäß Anhang A Abschnitte I und II der Richtlinie 64/432/EWG amtlich anerkannt tuberkulosefreien, brucellosefreien bzw. amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand an;
 - ii) sie sind frei von Anzeichen einer Infektionskrankheit, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann;
 - iii) ihr allgemeiner Gesundheitszustand ist gut, und sie sind frei von sichtbaren Krankheitsanzeichen, **die zur Kontaminierung der Milch führen könnten**;
 - iv) sie leiden nicht an eitrigen Genitalinfektionen, an Magen-Darm-Erkrankungen mit Durchfall und Fieber oder an einer sichtbaren Euterentzündung;
 - v) sie haben keine Euterwunden, die die Milch nachteilig beeinflussen könnten;
 - vi) sie wurden nicht mit Stoffen behandelt, die die öffentliche Gesundheit gefährden oder gefährden könnten und die über die Milch übertragen werden können, es sei denn, die Milch wurde nach Ablauf einer amtlich festgesetzten Wartezeit gewonnen, wie sie in Gemeinschaftsvorschriften oder – in Ermangelung solcher Vorschriften – in nationalen Vorschriften vorgesehen ist;

- b) Schafen oder Ziegen, die folgende Anforderungen erfüllen:
 - i) Sie gehören einem Bestand an, der im Sinne von Artikel 2 Nummern 4 und 5 der Richtlinie 91/68/EWG amtlich anerkannt brucellosefrei (*Brucella melitensis*) bzw. brucellosefrei ist;
 - ii) sie erfüllen die Anforderungen gemäß Buchstabe a, ausgenommen Ziffer i;
- c) weiblichen Tieren anderer Arten, die folgende Anforderungen erfüllen:
 - i) Sie gehören, im Falle brucellose- oder tuberkuloseempfindlicher Arten, einem Bestand an, der im Rahmen eines von den zuständigen Behörden genehmigten Kontrollprogramms regelmäßig auf diese Krankheiten untersucht wird;
 - ii) sie erfüllen Anforderungen gemäß Buchstabe a, ausgenommen Ziffer i.

2. Rohmilch von Tieren, die

- a) im Tuberkulose- oder Brucellosestest nicht positiv reagiert haben und keine Anzeichen dieser Krankheiten aufweisen, jedoch einem Bestand angehören, der die Anforderungen gemäß Nummer 1 Buchstabe a Ziffer i nicht erfüllt, darf nur verwendet werden, wenn sie so wärmebehandelt wurde, dass der unter Aufsicht der zuständigen Behörde durchgeführte Phosphatase-Test negativ ausfällt;
- b) im Brucellosestest nicht positiv reagiert haben und keine Anzeichen dieser Krankheit zeigen, jedoch einem Bestand angehören, der die Anforderungen gemäß Nummer 1 Buchstabe b Ziffer i nicht erfüllt,
 - i) darf nur zur Herstellung von Käse mit einer Reifedauer von mindestens zwei Monaten verwendet werden oder
 - ii) muss zuvor an Ort und Stelle einer Wärmebehandlung unterzogen worden sein, und der unter Aufsicht der zuständigen Behörde durchgeführte Phosphatase-Test muss negativ ausfallen;
- c) im Tuberkulose- oder Brucellosestest nicht positiv reagiert haben und keine Anzeichen dieser Krankheiten zeigen, jedoch einem Bestand angehören, bei dem im Rahmen der Untersuchungen gemäß Nummer 1 Buchstabe c Ziffer i Brucellose oder Tuberkulose festgestellt wurde, muss unter Aufsicht der zuständigen Behörde so behandelt werden, dass ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit gewährleistet ist;
- d) einzeln auf die Vorbeugeuntersuchung auf Tuberkulose und Brucellose gemäß der Richtlinien 64/432/EWG und 91/68/EWG positiv reagiert haben, ist vom Verzehr auszuschließen.

3. Soweit Ziegen zusammen mit Kühen gehalten werden, müssen sie ebenfalls auf Tuberkulose untersucht und getestet werden.
4. Tiere, die mit einer der Krankheiten gemäß Nummer 1 infiziert oder der Infektion verdächtig werden, sind in zu quarantänisieren, um eine nachteilige Beeinflussung der Milch anderer Tiere zu vermeiden.

II. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR MILCHERZEUGERBETRIEBE

A. Hygienevorschriften für Milcherzeugerbetriebe

1. Bewegliches Melkgeschirr und Räume, in denen Milch gelagert, behandelt oder gekühlt wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, dass das Risiko einer Milchkontamination begrenzt ist.
2. Gegebenenfalls müssen die Milchlagerräume über eine geeignete Kühlanlage verfügen sowie vor Ungeziefer geschützt und von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, räumlich getrennt sein.

B. Hygienevorschriften für das Melken sowie Sammeln und Befördern von Rohmilch

1. Das Melken muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Insbesondere muss folgendes gewährleistet sein:
 - Vor Melkbeginn werden Zitzen, Euter und erforderlichenfalls die angrenzenden Körperteile gesäubert;
 - Die Milch wird kontrolliert; abnorme Milch darf nicht abgegeben werden;
 - Milch von Tieren mit klinischen Anzeichen einer Eutererkrankung darf nicht abgegeben werden;
 - Kühe, die einer Behandlung unterzogen wurden, die Arzneimittlrückstände in der Milch nach sich ziehen kann, werden identifiziert, und ihre Milch darf nicht abgegeben werden;
 - Bestandteile von Zitzenbädern oder -sprays dürfen keine Rückstände in der Milch hinterlassen.
2. Unmittelbar nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen Ort zu verbringen, der so konzipiert ist, dass eine nachteilige Beeinflussung der Milchqualität ausgeschlossen ist. Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden nach Ende des Melkvorgangs gesammelt oder verarbeitet, so ist sie im Fall der täglichen Sammlung auf eine Temperatur von mindestens 8 °C und bei größeren Sammlungsintervallen auf mindestens 6 °C abzukühlen.
3. Während der Beförderung zu einer Molkerei muss die Kühlkette aufrechterhalten bleiben, und beim Eintreffen in der Molkerei darf die Milchttemperatur +10 °C nicht überschreiten, es sei denn, sie wurde binnen zwei Stunden nach dem Melken gesammelt.

4. Aus technischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse können die Mitgliedstaaten Ausnahmen von den Temperaturanforderungen gemäß Nummer 2 und 3 gewähren, sofern das Enderzeugnis die Normen dieser Verordnung erfüllt.

C. Hygienevorschriften für Räume, Ausrüstungen und Gerätschaften

1. Ausrüstungen und Geräte bzw. ihre Flächen, wenn sie mit Milch in Berührung kommen (Melkgeschirr, Behälter, Tanks usw. zur Sammlung und Beförderung von Milch) müssen leicht zu reinigen und desinfizieren sein und in einwandfrei instandgehalten werden. Entsprechend sollten sie aus glatten, waschbaren und nicht toxischen Materialien bestehen.
2. Nach dem Melken müssen das Melkgeschirr, die Maschinenmelkanlage und alle Behälter, die mit der Milch in Berührung gekommen sind, gereinigt und desinfiziert werden. Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung der Rohmilch zur Molkerei verwendet wurden, gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden dürfen.

D. Personalhygiene

1. Personen, die für das Melken und/oder die weitere Behandlung der Milch zuständig sind, müssen geeignete saubere Arbeitskleidung tragen.
2. Die Melker haben unmittelbar vor dem Melken ihre Hände zu waschen und auch während des Melkens so sauber wie möglich zu halten. Zu diesem Zweck sind nahe oder neben dem Melkplatz geeignete Waschvorrichtungen vorzusehen, damit die für das Melken oder die Behandlung der Rohmilch zuständigen Personen ihre Hände und Arme reinigen können.

III. NORMEN FÜR ROHE KUHMITLCH

Bis im Rahmen spezifischerer Vorschriften für Milch und Milcherzeugnisse Kriterien für Rohmilch festgelegt werden, gelten die nachstehenden Werte. Ihre Einhaltung wird anhand einer repräsentativen Anzahl Proben kontrolliert, die nach dem Zufallsprinzip gezogen werden:

Keimzahl und Gehalt an somatischen Zellen:

Rohes Kuhmilch muss folgende Werte erfüllen:

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

- (*) über zwei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens einer Probenahme je Monat.
- (**) über drei Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens einer Probenahme je Monat. Ist das Produktionsvolumen starken saisonbedingten Schwankungen unterworfen, so kann ein Mitgliedstaat ermächtigt werden, während eines Zeitraums mit niedriger Laktation eine andere Berechnungsmethode anzuwenden.

Andere wissenschaftlich validierte Methoden sind zulässig.

Für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen können die Mitgliedstaaten einzelne oder allgemeine Ausnahmen gewähren.

Werden die Werte für Rohmilch überschritten, so ist durch geeignete Maßnahmen Abhilfe zu schaffen. Werden diese Werte wiederholt oder exzessiv überschritten, so ist die zuständige Behörde zu informieren, die dafür Sorge trägt, dass geeignete Abhilfemaßnahmen getroffen werden.

IV. MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN FÜR ROHMILCH

Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, dass Rohmilch, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Herstellung von Erzeugnissen bestimmt ist, deren Herstellungsprozess keine Behandlung zur Abtötung pathogener Mikroorganismen vorsieht, auf mikrobiologische Unbedenklichkeit getestet wird.

KAPITEL II: MILCHERZEUGNISSE

I. VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE

1. Um traditionellen Produktionsmethoden Rechnung zu tragen, kann die zuständige Behörde erforderlichenfalls Sondervorschriften festlegen.
2. **Lebensmittelunternehmer, die verarbeitete Milcherzeugnisse herstellen, müssen dafür sorgen, dass vor der Verarbeitung Folgendes gewährleistet ist:**
 - a) **die Keimzahl der zur Herstellung verarbeiteter Milcherzeugnisse vorgesehenen rohen Kuhmilch beträgt bei 30 °C nicht mehr als 300 000 pro ml und**
 - b) **die Keimzahl der zur Herstellung verarbeiteter Milcherzeugnisse vorgesehenen verarbeiteten Kuhmilch beträgt bei 30 °C nicht mehr als 100 000 pro ml.**

II. KRITERIEN FÜR WÄRMEBEHANDELTE KONSUMMILCH

1. Die Milch muss unmittelbar nach der Anlieferung in der Molkerei auf mindestens +6 °C gekühlt und/oder auf dieser Temperatur gehalten werden, es sei denn, sie wurde binnen vier Stunden nach der Anlieferung behandelt.

2. Bis im Rahmen spezifischerer Vorschriften Qualitätsnormen für Milch und Milcherzeugnisse festgelegt werden, gelten folgende Normen:

a) Pasteurisierte Milch:

- Sie muss durch kurze Hoherhitzung (mindestens 15 Sekunden bei 71,7 °C) oder durch ein Pasteurisierungsverfahren hergestellt worden sein, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturkombinationen gleicher Wirkung angewendet werden;
- sie muss im Phosphatasetest negativ reagieren;
- sie muss unmittelbar nach der Pasteurisierung so schnell wie möglich auf eine Temperatur von höchstens 6 °C gekühlt werden;
- Sie muss aus Rohmilch hergestellt werden, die vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30 °C von weniger als 300 000 pro ml aufweist, soweit es sich um Kuhmilch handelt; oder sie muss aus thermisierter Milch gemäß Ziffer III Nummer 2 Buchstabe a hergestellt werden, die vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30 °C von weniger als 100 000 pro ml aufweist, soweit es sich um Kuhmilch handelt;

b) Ultrahocherhitzte (UHT-)Milch:

- Sie muss durch kurzzeitige Applikation eines kontinuierlichen Hitzestroms hoher Temperatur auf die Rohmilch (mindestens 1 Sekunde bei mindestens 135 °C oder ein Verfahren, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturkombinationen gleicher Wirkung angewendet werden,) hergestellt werden, um die Abtötung residueller Verderbniserreger und ihrer Sporen zu gewährleisten, und unter aseptischen Bedingungen in undurchsichtigen bzw. durch die Verpackung undurchsichtig gemachten Behältnissen so umhüllt werden, dass keine nennenswerten chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen auftreten;
- sie muss so haltbar gemacht sein, dass nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von 30 °C keine Veränderung festzustellen ist; erforderlichenfalls kann auch eine siebentägige Aufbewahrung in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von 55 °C vorgesehen werden;
- sie muss aus Rohmilch hergestellt werden, die vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30 °C von weniger als 300 000 pro ml aufweist, soweit es sich um Kuhmilch handelt, oder aus thermisierter oder pasteurisierter Milch hergestellt werden, die vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30 °C von weniger als 100 000 pro ml aufweist, soweit es sich um Kuhmilch handelt;

wird bei der Ultrahocherhitzung Dampf in die Milch eingeblasen, so muss dieser aus Trinkwasser erzeugt worden sein und darf keine Fremdstoffrückstände in der Milch hinterlassen oder diese nachteilig beeinflussen.

c) Sterilisierte Milch:

- Sie muss in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt und sterilisiert werden, wobei der Verschluss intakt bleiben muss;
- sie muss so haltbar gemacht sein, dass nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von 30 °C keine Veränderung festzustellen ist; erforderlichenfalls kann auch eine siebentägige Aufbewahrung in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur von 55 °C vorgesehen werden;
- sie muss aus Rohmilch hergestellt werden, die vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30 °C von weniger als 300 000 pro ml aufweist, soweit es sich um Kuhmilch handelt, oder aus thermisierter oder pasteurisierter Milch hergestellt werden, die vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30 °C von weniger als 100 000 pro ml aufweist, soweit es sich um Kuhmilch handelt.

III. VORSCHRIFTEN FÜR ANDERE MILCHERZEUGNISSE

1. Die Milch muss nach der Anlieferung in der Molkerei auf mindestens +6 °C abgekühlt und/oder bis zur Verarbeitung auf dieser Temperatur gehalten werden. Zur Herstellung von Milcherzeugnissen aus Rohmilch muss der Betreiber oder Geschäftsführer der Molkerei alle erforderlichen Maßnahmen treffen, um zu gewährleisten, dass die Rohmilch bis zu ihrer Verarbeitung auf einer Temperatur von nicht mehr als +6 °C gehalten oder unmittelbar nach dem Melken verarbeitet wird. Aus technischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse kann die zuständige Behörde jedoch eine Überschreitung der vorgenannten Temperatur genehmigen.
2. Bis im Rahmen spezifischerer Vorschriften Qualitätskriterien für Milch und Milcherzeugnisse festgelegt werden, gelten für Milch, die wärmebehandelt oder zu Milcherzeugnissen verarbeitet werden soll, folgende Normen:

a) Thermisierte Milch:

- Sie muss aus Rohmilch hergestellt werden, die vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl bei 30 °C von weniger als 300 000 pro ml aufweist, soweit es sich um Kuhmilch handelt;
- sie muss aus Rohmilch hergestellt werden, die für mindestens 15 Sekunden auf eine Temperatur zwischen 57 °C und 68 °C erhitzt wurde, damit die Milch nach dieser Behandlung im Phosphatase-Test positiv reagiert;

- sie muss, soweit sie zur Herstellung von pasteurisierter, ultra-hocherhitzter oder sterilisierter Milch zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, vor der Behandlung eine Keimzahl bei 30 °C von weniger als 100 000 pro ml aufweisen;
- b) Pasteurisierte Milch:
- Sie muss durch kurze Hoherhitzung (für mindestens 15 Sekunden bei 71,7 °C) oder durch ein Pasteurisierungsverfahren hergestellt werden, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturkombinationen gleicher Wirkung angewendet werden;
 - sie muss im Phosphatasetest negativ reagieren;
- c) UHT-Milch muss durch kurzzeitige Applikation eines kontinuierlichen Hitzestroms hoher Temperatur auf die Rohmilch (mindestens 1 Sekunde bei mindestens 135°C oder ein Verfahren, bei dem unterschiedliche Zeit- und Temperaturkombinationen gleicher Wirkung angewendet werden,) hergestellt werden, um die Abtötung sämtlicher Verderbniserreger und ihrer Sporen zu gewährleisten, und unter aseptischen Bedingungen in undurchsichtigen bzw. durch die Verpackung undurchsichtig gemachten Behältnissen so umhüllt werden, dass keine nennenswerten chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen auftreten.

KAPITEL III: UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG

Milchbehältnisse sind unmittelbar nach dem Abfüllen in dem Betrieb, in dem die letzte Wärmebehandlung der Konsummilch und/oder der flüssigen Milcherzeugnisse stattgefunden hat, fest zu verschließen, damit die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen geschützt wird. Das Verschlusssystem muss so beschaffen sein, dass jedes Öffnen deutlich erkennbar ist und leicht zu kontrollieren ist.

KAPITEL IV: ETIKETTIERUNG

Unbeschadet der diesbezüglichen Vorschriften der Richtlinie 79/112/EWG müssen Etikette zu Kontrollzwecken folgende Angaben enthalten:

1. bei Rohmilch für den unmittelbaren Konsum: das Wort "Rohmilch";
2. bei wärmebehandelter Milch und wärmebehandelten flüssigen Milcherzeugnissen:
 - die Art der Wärmebehandlung, z.B. Thermisierung, Pasteurisierung, Ultrahocherhitzung oder Sterilisierung;
 - eine Angabe zur Feststellung des Zeitpunkts der letzten Wärmebehandlung, in unverschlüsselter oder verschlüsselter Form;

- bei pasteurisierter Milch die vorgeschriebene Lagertemperatur;
3. bei Milcherzeugnissen:
- bei aus nicht wärmebehandelter Milch oder thermisierter Milch hergestellten Milcherzeugnissen oder Erzeugnissen, deren Herstellung keinerlei Wärmebehandlung umfasst, die Worte "aus Rohmilch" bzw. "aus thermisierter Milch";
 - bei Milcherzeugnissen, die am Ende des Herstellungsprozesses einer Wärmebehandlung unterzogen wurden, die Art dieser Behandlung;
 - bei pasteurisierten flüssigen Milcherzeugnissen die vorgeschriebene Lagertemperatur.

KAPITEL V: GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHNUNG

Abweichend von den diesbezüglichen Vorschriften in der Vorbemerkung zu diesem Anhang kann die auf dem Genusstauglichkeitskennzeichen angegebene Zulassungsnummer durch einen Verweis auf die Stelle ersetzt werden, an der die Zulassungsnummer des Betriebs vermerkt ist.

~~KAPITEL VI: ZULASSUNG UND EINTRAGUNG VON BETRIEBEN~~

~~Molkereien müssen nach Maßgabe der Vorbemerkung zu diesem Anhang von der zuständigen Behörde zugelassen werden.~~

~~Molkereien, die ihre Erzeugnisse auf dem lokalen Markt vertreiben, können eingetragen zu werden.~~

ABSCHNITT X: EIER UND EIPRODUKTE

KAPITEL I: EIER

1. Eier müssen im Erzeugerbetrieb bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden. Sie müssen bei einer Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die hygienische Beschaffenheit des Erzeugnissen am besten gewährleistet.
2. Die Eier müssen binnen maximal 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden.
3. ~~Zum Schutz vor Salmonella-Infektionen gilt für Eier, die für Schweden und Finnland bestimmt sind, folgendes:~~
 - a) ~~Die Eier müssen aus Legebeständen stammen, die nach dem Verfahren des Artikels 9 einer mikrobiologischen Stichprobenkontrolle unterzogen wurden;~~
 - b) ~~die Kontrolle gemäß Buchstabe a erübrigt sich bei Eiersendungen, die in einem Eierverarbeitungsbetrieb zu Eiprodukten verarbeitet werden sollen;~~

- ~~c) die Garantieranforderungen gemäß Buchstabe a gelten nicht für Eier aus einem Betrieb, in dem ein operationelles Programm durchgeführt wird, das von der Kommission nach dem Verfahren des Artikel 9 als dem für Schweden und Finnland genehmigten Programm gleichwertig anerkannt wurde. Die operationellen Programme der Mitgliedstaaten können von der Kommission nach demselben Verfahren geändert und aktualisiert werden.~~

KAPITEL II: EIPRODUKTE

I. VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE

Eierverarbeitungsbetriebe müssen zumindest über folgende Einrichtungen verfügen:

1. geeignete Räume mit angemessenen Vorrichtungen zum
 - a) Waschen und Desinfizieren verschmutzter Eier, soweit erforderlich;
 - b) Aufschlagen der Eier zur Gewinnung des Eiinhalts und zur Beseitigung der Schalen und Schalenhäute;
2. einen gesonderten Raum für andere als die in Nummer 1 genannten Arbeiten.

Werden Eiprodukte pasteurisiert, so kann die Pasteurisierung in dem Raum gemäß Nummer 1 Buchstabe b erfolgen, wenn der Betrieb über ein geschlossenes Pasteurisierungssystem verfügt. Es sind alle geeigneten Vorkehrungen zu treffen, um eine Kontamination der Eier nach dem Pasteurisieren zu vermeiden.

II. AUSGANGSMATERIAL FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIPRODUKTEN

Für die Herstellung von Eiprodukten dürfen lediglich nicht angebrütete Konsumeier verwendet werden. Ihre Schale muss voll entwickelt und unbeschädigt sein. Knickeier sind jedoch zulässig, sofern sie von der Packstelle oder dem Erzeugerbetrieb auf direktem Wege an einen zugelassenen Betrieb geliefert und so schnell wie möglich aufgeschlagen werden.

Flüssigei aus zugelassenen Betrieben kann als Ausgangsmaterial für Eiprodukte verwendet werden, sofern es unter folgenden Bedingungen gewonnen wurde:

1. Die Vorschriften gemäß Abschnitt III Nummern 1 bis 4 müssen eingehalten werden.
2. Eiprodukte müssen sofort nach ihrer Gewinnung entweder tiefgefroren oder auf eine Temperatur abgekühlt worden sein, die 4 °C nicht überschreitet; in letzterem Falle werden sie am Bestimmungsort innerhalb von 48 Stunden nach Aufschlagen der Eier, von denen sie stammen, behandelt werden; dies gilt nicht für Bestandteile, die entzuckert werden;
3. Die Erzeugnisse sind wie folgt zu etikettieren: "Nichtpasteurisiertes Eiprodukt – am Bestimmungsort zu behandeln – Datum und Uhrzeit des Aufschlages".

III. BESONDERE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIPRODUKTEN

Alle Arbeitsgänge sind so auszuführen, dass während der Herstellung, Bearbeitung und Lagerung der Eiprodukte Kontaminationen vermieden werden. Insbesondere ist folgendes zu gewährleisten:

1. Schmutzige Eier sind vor dem Einschlag nass zu reinigen.
2. Die Eier werden in einem entsprechend vorgesehenen Raum aufgeschlagen; Knickeier sind umgehend zu verarbeiten.
3. Eier, die nicht von Hühnern, Puten oder Perlhühnern stammen, sind im Betrieb getrennt zu be- und zu verarbeiten. Vor Wiederaufnahme der Verarbeitung von Hühner-, Puten- oder Perlhühnereiern werden Ausrüstungen gereinigt und desinfiziert.
4. Eiinhalt darf nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen werden; auch das Zentrifugieren der leeren Schalen zur Gewinnung von Eiweißresten ist unzulässig, soweit sie zum Verzehr bestimmt sind.
5. Nach dem Aufschlagen sind alle Teile des Eiprodukts unverzüglich einer Behandlung zu unterziehen, die mikrobiologische Gefahren ausschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert. Unzulänglich behandelte Partien können unverzüglich in demselben Betrieb erneut behandelt werden, sofern diese erneute Behandlung sie genussstauglich macht. Wird eine Partie für genussuntauglich befunden, so muss sie denaturiert werden.

Eiweiß zur Herstellung von getrocknetem oder kristallisiertem Albumin, das später pasteurisiert werden soll, braucht nicht behandelt zu werden.

6. Erfolgt die Behandlung nicht umgehend nach dem Aufschlagen, so ist der Eiinhalt entweder einzufrieren oder bei einer Temperatur von höchstens 4 °C zu lagern. Die Lagerzeit bei 4 °C darf 48 Stunden nicht überschreiten. Dies gilt nicht für stabilisierte Erzeugnisse (z. B. Salz- oder Zuckerzusatz) und Eiprodukte, die entzuckert werden sollen.
7. Produkte, die nicht zwecks Haltbarkeit bei Raumtemperatur stabilisiert wurden, sind auf eine Temperatur abzukühlen, die 4°C nicht überschreitet. Gefrierprodukte müssen unmittelbar nach der Behandlung eingefroren werden.

IV. ANALYSESPEZIFIKATIONEN

1. Der Gehalt unveränderter Eiprodukte an 3-OH-Buttersäure darf 10 mg/kg in der Trockenmasse nicht überschreiten.
2. Der Milchsäuregehalt der Eiprodukte darf 1000 mg/kg Trockenmasse nicht überschreiten (gilt nur für unbehandelte Erzeugnisse).

Bei fermentierten Erzeugnissen entspricht dieser Wert jedoch dem vor der Fermentierung ermittelten Wert.

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

V. ETIKETTIERUNG VON EIPRODUKTEN

Beim Verlassen des Betriebs muss jede Sendung Eiprodukte zusätzlich zu dem allgemein vorgeschriebenen Genusstauglichkeitskennzeichen ein Etikett tragen, auf dem angegeben ist, bei welcher Temperatur die Eiprodukte aufbewahrt werden müssen und für wie lange die Haltbarkeit des Erzeugnisses bei Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet werden kann.

VI. ZULASSUNG UND EINTRAGUNG VON BETRIEBEN

Eiersammel- und -packstellen müssen eingetragen werden. Eiproduktherstellungsbetriebe müssen zugelassen werden und erhalten gemäß der Vorbemerkung zu diesem Anhang eine Zulassungsnummer.

ABSCHNITT XI: FROSCHSCHENKEL

1. Frösche dürfen nur nach humanen Methoden und nur in entsprechend zugelassenen Betrieben getötet werden. Frösche, die bereits vor dem Töten verendet sind, dürfen auf keinen Fall zum Verzehr zugerichtet werden.
2. Für die Zwischenlagerung, das Waschen, das Töten und das Ausbluten der Frösche muss ein gesonderter Raum zur Verfügung stehen. Dieser Raum muss physisch vom Bearbeitungsraum getrennt sein.
3. Unmittelbar nach ihrer Gewinnung sind die Froschschenkel unter fließendem Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 98/83/EG des Rates gründlich zu waschen und unverzüglich auf Schmelzeisttemperatur abzukühlen oder auf eine Mindesttemperatur von -18°C einzufrieren oder zu verarbeiten.
4. Der Schadstoffgehalt der genießbaren Froschschenkelteile, beispielsweise an Schwermetallen und Organohalogenverbindungen, muss so gering sein, dass die berechnete Aufnahme dieser Stoffe über die Nahrung die für den Menschen zulässige Tages- oder Wochendosis nicht überschreitet.

ABSCHNITT XII: SCHNECKEN

1. Schnecken dürfen nur nach humanen Methoden und nur in entsprechend zugelassenen Betrieben getötet werden. Schnecken, die bereits vor dem Töten verendet sind, dürfen auf keinen Fall zum Verzehr zugerichtet werden.
2. Der Leber-Bauchspeicheldrüsen-Komplex zu entfernen und darf nicht zum Verzehr verwendet werden.
3. Der Schadstoffgehalt der genießbaren Schneckenteile, beispielsweise an Schwermetallen und Organohalogenverbindungen, muss so gering sein, dass die berechnete Aufnahme dieser Stoffe über die Nahrung die für den Menschen zulässige Tages- oder Wochendosis nicht überschreitet.

ABSCHNITT XIII: AUSGESCHMOLZENE TIERISCHE FETTE UND GRIEBEN

A. Vorschriften für Betriebe, die Ausgangsmaterial sammeln oder verarbeiten

1. Sammelstellen für rohe Schlachtfette und deren Weiterbeförderung zu Verarbeitungsbetrieben müssen über ein Kühlhaus verfügen, in dem das Ausgangsmaterial bei einer Temperatur von höchstens 7 °C gelagert wird, es sei denn, das Ausgangsmaterial wird innerhalb von 12 Stunden nach seiner Gewinnung gesammelt und ausgeschmolzen.
2. Verarbeitungsbetriebe müssen zugelassen sein und zumindest über folgendes verfügen:
 - a) ein Kühlhaus, es sei denn, die Rohfette werden innerhalb von 12 Stunden nach ihrer Gewinnung gesammelt und ausgeschmolzen;
 - b) einen Versandraum, es sei denn, der Betrieb versendet ausgeschmolzene tierische Fette nur in Tankwagen;
 - c) gegebenenfalls geeignete Gerätschaften für die Zubereitung von Erzeugnissen, die unter Zusatz anderer Lebensmittel und/oder Gewürze aus ausgeschmolzenen tierischen Fetten hergestellt werden.

B. Hygienevorschriften für ausgeschmolzene tierische Fette, Grieben und Nebenprodukte des Ausschmelzens

1. Die Rohfette müssen von Tieren stammen, die nach der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden.
2. Die Rohfette müssen aus Fettgewebe oder Knochen bestehen, die möglichst frei von Blutspuren und Verunreinigungen sind.
3.
 - a) Tierische Fette dürfen nur aus Fettgewebe oder Knochen erschmolzen werden, die in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben oder Fleischverarbeitungsbetrieben anfallen. Die Rohfette sind hygienisch einwandfrei bei einer Kerntemperatur von höchstens 7 °C zu befördern und bis zum Ausschmelzen zu lagern;
 - b) abweichend von Buchstabe a können
 - Rohfette ungekühlt gelagert und befördert werden, sofern sie innerhalb von zwölf Stunden nach ihrer Gewinnung ausgeschmolzen werden;
 - für die Herstellung von Speisefetten Rohfette verwendet werden, die in Einzelhandelsläden oder unmittelbar an Verkaufsstellen angrenzenden Räumlichkeiten anfallen, in denen Fleisch lediglich zur unmittelbaren Abgabe an den Endverbraucher zerlegt und gelagert wird, sofern die Rohfette hygienisch einwandfrei und sachgemäß verpackt sind. Werden die Rohfette nicht täglich abgeholt, so sind sie unmittelbar nach ihrer Abholung zu abzukühlen.

4. Rohfette sind zunächst durch Erhitzen, durch Druckanwendung oder nach einem anderen geeigneten Verfahren auszuschmelzen; anschließend werden die festen Bestandteile durch Abklären, Zentrifugieren, Filtrieren oder ein anderes geeignetes Verfahren vom flüssigen Fett getrennt. Der Gebrauch von Lösungsmitteln ist verboten.
5. Tierische Fette, die gemäß Nummer 1, 2, 3 und 4 erschmolzen werden, können zur Verbesserung ihrer physikalisch-chemischen Eigenschaften entweder im selben oder in einem anderen Betrieb verfeinert werden, wenn sie den unter Nummer 6 festgelegten Fettkennzahlen entsprechen.
6. Ausgeschmolzene tierische Fette müssen je nach Erzeugnistyp folgenden Kennzahlen entsprechen:

	Wiederkäuerfett			Schweine			Andere tierische Fette	
	Speisetalg		Talg zum Verfeinern	Speisefett		Schmalz und anderes Schweinefett zum Verfeinern	Speisefette	Fette zum Verfeinern
	Feintalg (Premierjus) ⁽¹⁾	anderes		Schmalz ⁽²⁾	anderes			
SZ (m/m Ölsäure in %) max.	0.75	1.25	3.0	0.75	1.25	2.0	1.25	3.0
POZ max.	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Unlösliche Unreinheiten insgesamt	Max. 0,15%			Max. 0,5%				
Geruch, Geschmack, Farbe	Normal							
(1) Tierisches Speisefett, das durch Ausschmelzen von frischem Herz-, Netz-, Nieren- und Gekrösefett von Rindern und in Zerlegungsbetrieben anfallenden Fetten bei niedriger Temperatur gewonnen wird.								
(2) Frisches Fett, das durch Ausschmelzen von Schweinefettgewebe gewonnen wird.								

7. Für Griebenschmalz gelten folgende Lagervorschriften:

- i) Griebenschmalz, das bei maximal 70 °C gewonnen wird: Lagerung bei höchstens 7 °C für maximal 24 Stunden oder bei mindestens -18°C;
- ii) Griebenschmalz, das bei über 70 °C gewonnen wird und einen Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 10 % (m/m) aufweist:
 - Lagerung bei höchstens 7 °C für maximal 48 Stunden oder einer anderen Zeit-/Temperaturkombination, die dieselbe Gewähr bietet;
 - Lagerung bei mindestens -18 °C;
- iii) Griebenschmalz, das bei über 70 °C gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 10 % (m/m) aufweist: keine besonderen Lagervorschriften.

ABSCHNITT XIV: BEARBEITETE MÄGEN, BLASEN UND DÄRME

- I. Betriebe, in denen Mägen, Blasen und Därme bearbeitet werden, tragen dafür Sorge, dass Erzeugnisse, die nicht bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, bis zu ihrer Versendung in entsprechenden Räumen gelagert werden. Insbesondere nicht gesalzene oder nicht getrocknete Erzeugnisse sind bei höchstens 3°C aufzubewahren.
- II. Tierdärme, -blasen und -mägen dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:
 - a) sie stammen von Tieren, die in einem Schlachthof unter Aufsicht der zuständigen Behörde geschlachtet und der Schlachttier- und Fleischuntersuchung unterzogen wurden;
 - b) sie stammen aus behördlich zugelassenen Betrieben;
 - c) sie wurden gereinigt und ausgeschabt und anschließend gesalzen, erhitzt oder getrocknet;
 - d) nach der Bearbeitung gemäß Buchstabe c wurde durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt, dass die Därme, Blasen bzw. Mägen nicht rekontaminiert wurden.

Die Einfuhr von Tierdärmen, -blasen und -mägen aus Drittländern ist nur zulässig, wenn der Sendung eine von einem amtlichen Tierarzt des Ausfuhrdrittlandes ausgestellte und unterzeichnete Bescheinigung beiliegt.

ABSCHNITT XV: GELATINE

KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR AUSGANGSMATERIAL

- 1. Speisegelatine darf nur aus folgendem Ausgangsmaterial hergestellt werden:
 - Knochen,

- Häuten und Fellen von Wiederkäuern aus Haltungsbetrieben,
 - Schweinehäuten,
 - Geflügelhäuten,
 - Bändern und Sehnen,
 - Häuten und Fellen von jagdbaren Wildtieren,
 - Fischhäuten und Gräten.
2. Die Verwendung von Knochen von Wiederkäuern, die in Ländern oder Regionen geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden, die nach geltendem Gemeinschaftsrecht stark BSE-gefährdet sind, ist verboten.
 3. Die Verwendung von gegerbten Häuten und Fellen ist verboten.
 4. Das unter den ersten fünf Gedankenstrichen von Nummer 1 genannte Ausgangsmaterial muss von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden und deren Schlachtkörper nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden, oder sie müssen – im Falle von Häuten und Fellen von jagdbaren Wildtieren – von Wildkörpern stammen, die für genusstauglich befunden wurde.
 5. Das Ausgangsmaterial muss aus Lebensmittelunternehmen stammen, die gemäß dieser Verordnung zugelassen bzw. eingetragen sind.

Sammelstellen und Gerbereien, die Ausgangsmaterial für die Herstellung von Speisegelatine abgeben wollen, müssen eine entsprechende Genehmigung der zuständigen Behörde vorlegen oder bei dieser Behörde entsprechend eingetragen sein und folgende Anforderungen erfüllen:

- a) sie müssen über Lagerräume mit festen Böden und glatten Wänden verfügen, die leicht zu reinigen und desinfizieren sind, und ggf. geeignete Kühlanlagen;
 - b) die Lagerräume sind einwandfrei sauber und so instand zu halten, dass eine Kontamination des Ausgangsmaterials ausgeschlossen ist;
 - c) soweit Ausgangsmaterial gelagert und/oder verarbeitet wird, das die Kriterien dieses Unterabschnitts nicht erfüllt, muss es während der Annahme, Lagerung, Verarbeitung und des Versendung ununterbrochen von konformem Ausgangsmaterial getrennt gehalten werden.
6. Für die Einfuhr von Ausgangsmaterial zur Herstellung von Speisegelatine aus Drittländern gilt folgendes:
 - Die Mitgliedstaaten können die Einfuhr von Ausgangsmaterial zur Herstellung von Speisegelatine nur aus Drittländern zulassen, die auf einer entsprechend festgelegten Drittlandliste stehen;
 - jeder Sendung muss eine Bescheinigung beiliegen, die dem zu erstellenden Muster entspricht.

KAPITEL II: BEFÖRDERUNG UND LAGERUNG VON AUSGANGSMATERIAL

1. Bei der Beförderung und bei Anlieferung in der Sammelstelle, der Gerberei und dem Gelatineherstellungsbetrieb muss dem Ausgangsmaterial ein Dokument beiliegen, aus dem seine Herkunft hervorgeht.
2. Das Ausgangsmaterial ist gekühlt oder gefroren zu befördern und zu lagern, soweit seine Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden nach der Absendung erfolgt.

Entfettete und getrocknete Knochen oder Ossein, gesalzene, getrocknete und gekalkte Häute sowie Häute und Felle, die mit Lauge oder Säure behandelt wurden, können jedoch bei Raumtemperatur befördert und gelagert werden.

KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR DIE GELATINEHERSTELLUNG

1. Gelatine muss nach einem Verfahren hergestellt werden, das folgendes gewährleistet:
 - Knochenmaterial von Wiederkäuern, die in Ländern oder Regionen geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, die nach geltendem Gemeinschaftsrecht wenig BSE-gefährdet sind, ist einen Verarbeitungsprozess zu unterziehen, wobei das gesamte Knochenmaterial fein vermahlen, mit heißem Wasser entfettet und für mindestens zwei Tage mit verdünnter Salzsäure (mindestens 4 % konzentriert und $\text{pH} < 1,5$) behandelt sowie anschließend für mindestens 20 Tage mit gesättigter Kalklösung ($\text{pH} > 12,5$) laugenbehandelt und für vier Sekunden bei 138-140 °C sterilisiert wird, oder es wird ein gleichwertiges Verfahren angewandt, das die Kommission nach Anhörung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit genehmigt hat;
 - anderes Ausgangsmaterial ist einer Säuren- oder Laugenbehandlung zu unterziehen und anschließend ein- oder mehrmals abzuspülen. Der pH-Wert ist entsprechend anzupassen. Die Gelatine ist durch einmaliges oder mehrmals aufeinander erfolgendes Erhitzen zu extrahieren, anschließend durch Filtrieren zu reinigen und zu sterilisieren .
2. Als Konservierungsstoffe sind nur Schwefeldioxid und Wasserstoffperoxid zulässig.
3. Soweit für nicht zum Verzehr bestimmte Gelatine dieselben Vorschriften gelten wie für Speisegelatine, können beide Arten von Gelatine im selben Betrieb hergestellt und gelagert werden.

KAPITEL IV: VORSCHRIFTEN FÜR ENDERZEUGNISSE

Rückstandsgrenzwerte:

Element	Grenzwert
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
Feuchtigkeit (105 °C)	15 %
Asche (550 °C)	2 %
SO ² (Reith Williams)	50 ppm
H ² O ² (Europäisches Arzneibuch 1986 (V ² O ²))	10 ppm

ANHANG III

EINFUHR VON ERZEUGNISSEN TIERISCHEN URSPRUNGS AUS DRITTLÄNDERN

I. VORSCHRIFTEN FÜR DIE AUFSTELLUNG VON LISTEN DER DRITTLÄNDER, AUS DENEN DIE EINFUHR VON ERZEUGNISSEN TIERISCHEN URSPRUNGS ZUGELASSEN IST

Um die Einhaltung der allgemeinen Vorschriften gemäß Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zu gewährleisten, gilt folgendes:

- a) Es werden, erforderlichenfalls nach einer Kontrolle der Gemeinschaft vor Ort, Listen der Drittländer oder Regionen von Drittländern aufgestellt, aus denen die Einfuhr von Erzeugnissen tierischen Ursprungs zugelassen ist.

Bei der Aufstellung dieser Listen ist insbesondere folgendes zu berücksichtigen:

- i) die Rechtsvorschriften des betreffenden Drittlandes;
- ii) der Aufbau der zuständigen Behörde des betreffenden Drittlandes und seiner Kontrolldienste, die Befugnisse dieser Dienste und die Aufsicht, der sie unterliegen, sowie die Kompetenz dieser Dienste, die Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften wirksam zu überprüfen;
- iii) die in dem betreffenden Drittland geltenden Hygienevorschriften für die Erzeugung, Herstellung, Behandlung, Lagerung und Versendung von zum Versand in die Gemeinschaft bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs;
- iv) die Garantien des betreffenden Drittlands hinsichtlich der Einhaltung der einschlägigen Hygienevorschriften oder der Gleichwertigkeit von Hygienevorschriften;
- v) die praktischen Erfahrungen mit dem Inverkehrbringen ~~der Vermarktung~~ des Erzeugnisses aus dem betreffenden Drittland und die Ergebnisse der Einfuhrkontrollen;
- vi) die Ergebnisse der Kontrollen und/oder Audits der Gemeinschaft vor Ort und insbesondere die Ergebnisse der Beurteilung der zuständigen Behörden;
- vii) der Gesundheitsstatus des betreffenden Tierbestands sowie anderer Haustiere und des Wildbestands in dem betreffenden Drittland und die allgemeine Gesundheitslage des Landes, soweit sie den Gemeinschaftsverbraucher gefährden könnte;
- viii) die Regelmäßigkeit und Zügigkeit, mit der das betreffende Drittland Angaben über das Auftreten von biologischen Gefahren, einschließlich des Auftretens mariner Biotoxine in Fischfang- oder Aquakulturzonen, übermittelt;

- ix) das Vorhandensein, die Durchführung und Mitteilung eines Zoonosenbekämpfungsprogramms;
 - x) die Rechtsvorschriften des betreffenden Drittlandes hinsichtlich der Verwendung von Stoffen und Tierarzneimitteln, insbesondere in bezug auf das Verbot bzw. die Zulassung, die Abgabe und **das Inverkehrbringen** ~~die Vermarktung~~ dieser Stoffe und Arzneimittel sowie die entsprechenden Verwaltungs- und Kontrollvorschriften;
 - xi) das Vorhandensein, die Durchführung und Mitteilung eines Rückstandskontrollprogramms;
 - xii) die Rechtsvorschriften des betreffenden Drittlandes hinsichtlich der Herstellung und Verwendung von Futtermitteln, einschließlich der Verfahren für die Verwendung von Zusatzstoffen, sowie die Hygienevorschriften für die zur Herstellung von Futtermitteln verwendeten Ausgangserzeugnisse und das Enderzeugnis.
- b) Für jedes Erzeugnis bzw. jede Erzeugnisgruppe werden besondere Einfuhrvorschriften für die betreffenden Drittländer oder Gruppen von Drittländern entsprechend der dortigen Gesundheitslage festgelegt.

Diese besonderen Einfuhrvorschriften sehen insbesondere folgendes vor:

- i) Angabe der für die amtliche Überwachung der betreffenden Erzeugnisse und die Unterzeichnung der Genusstauglichkeitsbescheinigungen zuständigen Behörde;
- ii) Einzelheiten der Genusstauglichkeitsbescheinigung, die jeder für die Gemeinschaft bestimmten Sendung beiliegt; diese Bescheinigung muss
 - zumindest in einer der Sprachen des Versand- und des Bestimmungslandes und in einer der Sprachen des Mitgliedstaats ausgestellt sein, an dessen Grenzübergangsstellen die Einfuhrkontrolle stattfindet;
 - die Sendung im Original begleiten;
 - aus einem einzigen Blatt bestehen;
 - für einen einzigen Empfänger bestimmt sein.

Die Bescheinigung muss an dem Tag ausgestellt werden, an dem die Erzeugnisse zum Versand in das Bestimmungsland verladen werden;

- iii) die Anbringung eines Genusstauglichkeitskennzeichens zur Identifizierung der Erzeugnisse tierischen Ursprungs, insbesondere mit Angabe des Versanddrittlands (vollständiger Name oder ISO-Code) sowie der Zulassungsnummer, des Namens und der Anschrift des Herkunftsbetriebs.
- c) Gegebenenfalls können für ein bestimmtes Erzeugnis allgemeine Einfuhrvorschriften festgelegt werden.

II. VORSCHRIFTEN FÜR DIE AUFSTELLUNG UND AKTUALISIERUNG VON LISTEN VON BETRIEBEN, EINSCHLIESSLICH FABRIK- UND GEFRIERSCHIFFEN

Betriebe, Fabriksschiffe oder Gefrierschiffe und - bei lebenden Muscheln - Erzeugungs- und Erntegebiete werden für die Versendung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs in die Gemeinschaft nur zugelassen, wenn sie auf einer nach folgendem Verfahren aufzustellenden aktuellen Liste stehen:

1. Gleichwertigkeitsabkommen

Die Aufstellung und Aktualisierung der Betriebslisten muss nach den Vorschriften des jeweiligen Abkommens erfolgen.

2. Durch die Gemeinschaft

Soweit die Kommissionskontrollen vor Ort gemäß Abschnitt I zufriedenstellend ausfallen, gilt folgendes:

a) Die Listen werden auf der Grundlage einer an die Kommission gerichteten Mitteilung der zuständigen Behörden des betreffenden Drittlands festgelegt.

i) Ein Betrieb wird in eine Betriebsliste nur aufgenommen, wenn er von der zuständigen Behörde des in die Gemeinschaft ausführenden Drittlandes amtlich zugelassen ist. Voraussetzung für diese Zulassung ist die Erfüllung folgender Bedingungen:

- Einhaltung der Gemeinschaftsvorschriften;
- Überwachung durch einen amtlichen Kontrolldienst des Drittlandes.

ii) Erzeugungs- bzw. Erntegebiete für lebende Muscheln müssen die einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften erfüllen.

iii) Die Zulassung von Fabrik- und Gefrierschiffen erfolgt

- durch die zuständige Behörde des Drittlands, dessen Flagge das Schiff führt, oder
- durch die zuständige Behörde eines anderen Drittlands, sofern dieses Drittland auf der Gemeinschaftsliste der Drittländer steht, die Fischereierzeugnisse in die Gemeinschaft einführen dürfen, und die Fischereierzeugnisse regelmäßig im Hoheitsgebiet dieses Landes angelandet und von seiner zuständigen Behörde kontrolliert werden, die auch für die Genusstauglichkeitskennzeichnung der Erzeugnisse und die Ausstellung der Genusstauglichkeitsbescheinigungen zuständig ist, oder
- durch einen Mitgliedstaat;

b) Genehmigte Listen werden wie folgt geändert:

- Die Kommission teilt den Mitgliedstaaten die Änderungsvorschläge des betreffenden Drittlands für die Betriebslisten innerhalb von fünf Arbeitstagen nach Erhalt der Vorschläge mit;
- die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission innerhalb von zehn Arbeitstagen nach Erhalt der Änderungsvorschläge für die Betriebslisten etwaige schriftliche Bemerkungen;
- liegen innerhalb der unter dem vorangegangenen Gedankenstrich genannten Frist von keinem Mitgliedstaat schriftliche Bemerkungen vor, so gelten die Änderungen an den Listen als von den Mitgliedstaaten angenommen. Die Einfuhr aus den betreffenden Betrieben wird genehmigt, wenn die Kommission die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten und des betreffenden Drittlands darüber unterrichtet, dass die Änderungen auf der Website der Kommission bekannt gemacht werden;
- liegen von wenigstens einem Mitgliedstaat schriftliche Bemerkungen vor, so informiert die Kommission die anderen Mitgliedstaaten und setzt diesen Punkt auf die Tagesordnung für die nächste Sitzung des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit ~~Veterinärausschusses~~, der einen Beschluss fasst;

3. Von der Gemeinschaft erteilte Ermächtigung eines Drittlandes zur Erstellung und Aktualisierung von Betriebslisten

Die zuständige Behörde eines Drittlandes kann im Anschluss an eine Kontrolle vor Ort und/oder ein Audit zur Überprüfung der Kriterien gemäß Abschnitt I ermächtigt werden, Betriebslisten aufzustellen und zu aktualisieren, sofern folgende Anforderungen erfüllt sind:

a) Ein Betrieb wird in eine Betriebsliste nur aufgenommen, wenn er von der zuständigen Behörde des in die Gemeinschaft ausführenden Drittlandes amtlich zugelassen ist. Voraussetzung für diese Zulassung ist die Erfüllung folgender Bedingungen:

- Einhaltung der Gemeinschaftsvorschriften;
- effektive Überwachung durch einen amtlichen Kontrolldienst des Drittlandes.

Jeder Betrieb muss eine Zulassungsnummer erhalten;

- b) Fabrik- und Gefrierschiffe werden von der zuständigen Behörde des Drittlandes zugelassen, dessen Flagge das Schiff führt;
- c) Erzeugungs- und Erntegebiete für lebende Muscheln unterliegen den entsprechenden Gemeinschaftsvorschriften;

- d) werden die Gemeinschaftsvorschriften nicht eingehalten, so muss die zuständige Behörde sicherstellen können, dass
 - Mängel innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden, und
 - die Ausfuhr in die Gemeinschaft ausgesetzt bzw. die Zulassung eines von ihr zugelassenen Betriebs, Fabrikschiffs, Gefrierschiffs, Erzeugungs- und Erntegebiets für lebende Muscheln entzogen wird, wenn diese Mängel nicht innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden können oder wenn die öffentliche Gesundheit nachweislich gefährdet ist;
- e) die zuständige Behörde des betreffenden Drittlands übermittelt der Kommission eine aktuelle Liste; die Kommission macht diese Liste allen interessierten Parteien über das Internet zugänglich.

Nur auf dieser Liste stehende Betriebe dürfen Erzeugnisse tierischen Ursprungs in die Gemeinschaft versenden.

4. Einzelfallentscheidungen

Unter besonderen Umständen kann genehmigt werden, dass Erzeugnisse direkt aus einem Drittlandbetrieb eingeführt werden, wenn das betreffende Drittland nicht in der Lage ist, die Garantieranforderungen gemäß Abschnitt I zu erfüllen. In diesem Falle muss dem betreffende Betrieb vorbehaltlich einer Gemeinschaftskontrolle vor Ort eine Sonderzulassung erteilt werden. Bei der Entscheidung über die Zulassung sind die besonderen Einfuhrbedingungen für die Erzeugnisse dieses Betriebs festzulegen.

III. SONSTIGE BESTIMMUNGEN

1. In die Gemeinschaft eingeführt werden dürfen nur Drittlanderzeugnisse, die
 - im Versanddrittland zubereitet werden oder, falls es sich um Fischereierzeugnisse handelt, auf Fabrik- oder Gefrierschiffen des Versanddrittlands zubereitet werden;
 - in einem anderen Drittland als dem Versanddrittland gewonnen und zubereitet werden, vorausgesetzt, das Erzeugnis stammt aus einem zugelassenen Betrieb in einem Drittland, das auf einer Gemeinschaftsliste steht;
 - gegebenenfalls in der Gemeinschaft zubereitet oder hergestellt werden.
2. Für Erzeugnisse, die einem bestimmten Verwendungszweck zugeführt werden sollen, können erforderlichenfalls besondere Einfuhrvorschriften festgelegt werden.