Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationshilfe, für deren Richtigkeit die Organe der Union keine Gewähr übernehmen

►B ►C1 VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

vom 29. April 2004

mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ◄

(ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►M1	Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005	L 338	27	22.12.2005
►M2	Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005	L 338	83	22.12.2005
►M3	Verordnung (EG) Nr. 1662/2006 der Kommission vom 6. November 2006	L 320	1	18.11.2006
►M4	Verordnung (EG) Nr. 1791/2006 des Rates vom 20. November 2006	L 363	1	20.12.2006
►M5	Verordnung (EG) Nr. 1243/2007 der Kommission vom 24. Oktober 2007	L 281	8	25.10.2007
►M6	Verordnung (EG) Nr. 1020/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008	L 277	8	18.10.2008
►M7	Verordnung (EG) Nr. 219/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. März 2009	L 87	109	31.3.2009
►M8	Verordnung (EG) Nr. 1161/2009 der Kommission vom 30. November 2009	L 314	8	1.12.2009
►M9	Verordnung (EU) Nr. 558/2010 der Kommission vom 24. Juni 2010	L 159	18	25.6.2010
►M10	Verordnung (EU) Nr. 150/2011 der Kommission vom 18. Februar 2011	L 46	14	19.2.2011
►M11	Verordnung (EU) Nr. 1276/2011 der Kommission vom 8. Dezember 2011	L 327	39	9.12.2011
►M12	Verordnung (EU) Nr. 16/2012 der Kommission vom 11. Januar 2012	L 8	29	12.1.2012
►M13	Verordnung (EU) Nr. 517/2013 des Rates vom 13. Mai 2013	L 158	1	10.6.2013
►M14	Verordnung (EU) Nr. 786/2013 der Kommission vom 16. August 2013	L 220	14	17.8.2013
►M15	Verordnung (EU) Nr. 218/2014 der Kommission vom 7. März 2014	L 69	95	8.3.2014
►M16	Verordnung (EU) Nr. 633/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014	L 175	6	14.6.2014
►M17	Verordnung (EU) Nr. 1137/2014 der Kommission vom 27. Oktober 2014	L 307	28	28.10.2014

Berichtigt durch:

►C1 Berichtigung, ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22 (853/2004)
►C2 Berichtigung, ABl. L 46 vom 21.2.2008, S. 50 (853/2004)
►C3 Berichtigung, ABl. L 77 vom 24.3.2010, S. 59 (1662/2006)
►C4 Berichtigung, ABl. L 119 vom 13.5.2010, S. 26 (853/2004)
►C5 Berichtigung, ABl. L 160 vom 12.6.2013, S. 15 (853/2004)

▼B

▼C1

VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

vom 29. April 2004

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 Kommission ([1]),

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

nach Anhörung des Ausschusses der Regionen,

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ([4]) haben das Europäische Parlament und der Rat von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende allgemeine Hygienevorschriften für Lebensmittel festgelegt.

(2) Bestimmte Lebensmittel können besondere Gefahren für die menschliche Gesundheit in sich bergen und machen daher spezifische Hygienevorschriften erforderlich. Dies gilt vor allem für Lebensmittel tierischen Ursprungs, bei denen häufig mikrobiologische oder chemische Gefahren gemeldet wurden.

(3) Im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik sind zahlreiche Richtlinien erlassen worden, in denen spezifische Hygienevorschriften für die Produktion und das Inverkehrbringen der in Anhang I des Vertrags aufgeführten Erzeugnisse festgelegt wurden. Diese Hygienevorschriften haben Hemmnisse im Handel mit den betreffenden Erzeugnissen reduziert und so zur Schaffung des Binnenmarktes beigetragen und gleichzeitig für den Verbraucher ein hohes Gesundheitsschutzniveau gewährleistet.

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

(5) Diese Grundregeln bilden die allgemeine Grundlage für die hygienische Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ermöglichen eine Vereinfachung der geltenden Richtlinien.

(6) Es ist wünschenswert, eine weitere Vereinfachung dadurch herbeizuführen, dass dieselben Regeln, wo immer dies angezeigt ist, auf alle Erzeugnisse tierischen Ursprungs angewandt werden.

([1]) ABl. C 365 E vom 19.12.2000, S. 58.
([2]) ABl. C 155 vom 29.5.2001, S. 39.
([3]) Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 15. Mai 2002 (ABl. C 180 E vom 31.7.2003, S. 288), Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 27. Oktober 2003 (ABl. C 48 E vom 24.2.2004, S. 23), Standpunkt des Europäischen Parlaments vom 30. März 2004 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht) und Beschluss des Rates vom 16. April 2004.
([4]) Siehe Seite 3 dieses Amtsblatts.

▼C1

(7) Die Anforderung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, wonach Lebensmittelunternehmer, die auf den der Gewinnung von Primärerzeugnissen und damit zusammenhängenden Vorgängen nachgeordneten Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, Verfahren einrichten, durchführen und aufrechterhalten müssen, die auf den Grundsätzen der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Grundsätze) beruhen, dient ebenfalls der Vereinfachung.

(8) Diese Elemente rechtfertigen es zusammen, die in den geltenden Richtlinien enthaltenen spezifischen Hygienevorschriften neu zu fassen.

(9) Die wesentlichen Ziele der Neufassung bestehen darin, in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit ein hohes Verbraucherschutzniveau sicherzustellen, indem insbesondere alle Lebensmittelunternehmer in der Gemeinschaft denselben Regeln unterworfen werden, und das reibungslose Funktionieren des Binnenmarktes für Erzeugnisse tierischen Ursprungs zu gewährleisten und damit zur Verwirklichung der Ziele der Gemeinsamen Agrarpolitik beizutragen.

(10) Es müssen detaillierte Hygienevorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs beibehalten und, falls zur Sicherstellung des Verbraucherschutzes erforderlich, verschärft werden.

(11) Die Gemeinschaftsvorschriften sollten weder für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch noch für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch gelten. Außerdem ist es bei der direkten Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen oder bestimmten Arten von Fleisch durch den erzeugenden Lebensmittelunternehmer an den Endverbraucher oder ►C2 an einen örtlichen Betrieb des Einzelhandels ◄ angezeigt, die öffentliche Gesundheit durch einzelstaatliche Rechtsvorschriften zu schützen, und zwar insbesondere aufgrund der engen Beziehungen zwischen Erzeuger und Verbraucher.

(12) Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind in der Regel ausreichend, ►C2 um die Lebensmittelsicherheit in Betrieben des Einzelhandels sicherzustellen ◄, die Lebensmittel tierischen Ursprungs direkt an den Endverbraucher verkaufen bzw. abgeben. Die vorliegende Verordnung sollte generell für den Großhandel gelten (d. h. für Fälle, in denen ein Einzelhandelsunternehmen Lebensmittel tierischen Ursprungs an ein anderes Unternehmen abgibt). Abgesehen von den spezifischen Temperaturvorschriften der vorliegenden Verordnung dürften die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 jedoch für Großhandelstätigkeiten, die sich auf die Lagerung und den Transport beschränken, ausreichen.

(13) Die Mitgliedstaaten sollten über einen gewissen Ermessensspielraum verfügen, wenn es darum geht, die Anwendung der Bestimmungen der vorliegenden Verordnung nach innerstaatlichem Recht auf den Einzelhandel auszudehnen oder einzuschränken. Sie dürfen die Anwendung jedoch nur einschränken, wenn sie der Auffassung sind, dass die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Erfüllung der Ziele der Lebensmittelhygiene ausreichen, und wenn ►C2 die Abgabe von Lebensmitteln von einem Betrieb des Einzelhandels an einen anderen Betrieb ◄ eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang ist. Diese Lieferungen sollten daher nur einen kleinen Teil der Geschäftstätigkeit des Unternehmens ausmachen, die belieferten Unternehmen sollten sich in seiner unmittelbaren Nachbarschaft befinden, und die Lieferungen sollten sich auf bestimmte Arten von Erzeugnissen oder Unternehmen beschränken.

▼C1

(14) Gemäß Artikel 10 des Vertrags müssen die Mitgliedstaaten alle geeigneten Maßnahmen treffen, um sicherzustellen, dass die Lebensmittelunternehmer die Verpflichtungen dieser Verordnung erfüllen.

(15) Ein wesentlicher Aspekt der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit ist die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln. Zusätzlich zur Einhaltung der allgemeinen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ([1]) sollten Lebensmittelunternehmer, die für gemäß dieser Verordnung zulassungspflichtige Betriebe verantwortlich sind, sicherstellen, dass alle Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die sie in Verkehr bringen, mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen oder einem Identitätskennzeichen versehen sind.

(16) In die Gemeinschaft eingeführte Lebensmittel müssen den allgemeinen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 genügen oder müssen Bestimmungen entsprechen, die den Gemeinschaftsbestimmungen gleichwertig sind. Die vorliegende Verordnung regelt spezifische Hygieneanforderungen für in die Gemeinschaft eingeführte Lebensmittel tierischen Ursprungs.

(17) Durch die Annahme dieser Verordnung sollte das Gesundheitsschutzniveau nicht reduziert werden, das durch die für Finnland und Schweden bei ihrem Beitritt zur Gemeinschaft vereinbarten und durch die Entscheidungen 94/968/EG ([2]), 95/50/EG ([3]), 95/160/EG ([4]), 95/161/EG ([5]), 95/168/EG ([6]), 95/409/EG ([7]), 95/410/EG ([8]) und 95/411/EG ([9]) bestätigten zusätzlichen Garantien festgelegt wurde. Sie sollte ein Verfahren vorsehen, nach dem für eine Übergangszeit jedem Mitgliedstaat, der für die betreffenden Lebensmittel tierischen Ursprungs über ein genehmigtes nationales Kontrollprogramm verfügt, das denen für Finnland und Schweden gleichwertig ist, Garantien gewährt werden. Die Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern ([10]) sieht für lebende Tiere und Bruteier ein ähnliches Verfahren vor.

(18) Die Struktur- und Hygienevorschriften dieser Verordnung sollten für alle Arten von Unternehmen, einschließlich kleiner Betriebe und mobiler Schlachteinheiten, gelten.

([1]) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1). Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1642/2003 (ABl. L 245 vom 29.9.2003, S. 4).
([2]) ABl. L 371 vom 31.12.1994, S. 36.
([3]) ABl. L 53 vom 9.3.1995, S. 31.
([4]) ABl. L 105 vom 9.5.1995, S. 40.
([5]) ABl. L 105 vom 9.5.1995, S. 44.
([6]) ABl. L 109 vom 16.5.1995, S. 44.
([7]) ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 21.
([8]) ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 25.
([9]) ABl. L 243 vom 11.10.1995, S. 29.
([10]) ABl. L 325 vom 12.12.2003, S. 1.

▼C1

(19) Flexibilität ist angezeigt, damit traditionelle Methoden auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln weiterhin angewandt werden können, wie auch in Bezug auf strukturelle Anforderungen an die Betriebe. Flexibilität ist für Regionen in schwieriger geografischer Lage, einschließlich der in Artikel 299 Absatz 2 des Vertrags aufgeführten Gebiete in äußerster Randlage, von besonderer Bedeutung. Die Flexibilität sollte jedoch die Ziele der Lebensmittelhygiene nicht in Frage stellen. Außerdem sollte das Verfahren, das den Mitgliedstaaten die Möglichkeit der Flexibilität einräumt, vollkommen transparent sein, da sich die nach den Hygienevorschriften hergestellten Lebensmittel in der Regel in der gesamten Gemeinschaft im freien Verkehr befinden werden. Dabei sollte vorgesehen werden, dass etwaige Meinungsverschiedenheiten in dem durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingesetzten Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit erörtert und gelöst werden und dass die Kommission das Verfahren koordiniert und geeignete Maßnahmen ergreift.

(20) Die Definition von Separatorenfleisch sollte so allgemein gefasst sein, dass sie alle Verfahren des mechanischen Ablösens abdeckt. Die rasche technologische Entwicklung in diesem Bereich lässt eine flexible Definition angebracht erscheinen. Ausgehend von einer Risikobewertung für die aus den unterschiedlichen Verfahren resultierenden Erzeugnisse sollten sich jedoch die technischen Anforderungen für Separatorenfleisch voneinander unterscheiden.

(21) Die Lebensmittelunternehmer, einschließlich der des Futtermittelsektors, stehen in einer Wechselbeziehung zueinander, und die Belange der Tiergesundheit, des Tierschutzes und der öffentlichen Gesundheit sind auf allen Stufen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs miteinander verflochten. Daher ist eine angemessene Kommunikation zwischen den verschiedenen Interessengruppen des Lebensmittelsektors von der Primärproduktion bis zum Einzelhandel erforderlich.

(22) Zur Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Kontrolle des auf dem Gemeinschaftsmarkt in Verkehr gebrachten Wildbrets sollten die Tierkörper und ihre Eingeweide zur amtlichen Fleischuntersuchung in einem Wildverarbeitungsbetrieb vorgelegt werden. Um jedoch bestimmte Jagdtraditionen zu wahren, ohne die Lebensmittelsicherheit zu gefährden, sollte für eine entsprechende Ausbildung der Jäger gesorgt werden, die Wild für den menschlichen Verzehr in Verkehr bringen. Dies sollte die Jäger in die Lage versetzen, eine erste Untersuchung des erlegten Wilds an Ort und Stelle durchzuführen. In diesen Fällen ist es nicht notwendig, dass ausgebildete Jäger dem Wildverarbeitungsbetrieb alle Eingeweide im Hinblick auf eine Fleischuntersuchung zukommen lassen, wenn sie diese erste Untersuchung durchführen und keine Anomalien oder Gesundheitsgefahren ermitteln. Die Mitgliedstaaten sollten jedoch die Möglichkeit haben, in ihrem Hoheitsgebiet strengere Vorschriften festzulegen, um spezifischen Risiken Rechnung zu tragen.

(23) In dieser Verordnung sollten Kriterien für Rohmilch festgelegt werden, bis neue Vorschriften für ihr Inverkehrbringen angenommen werden. Bei diesen Kriterien sollte es sich um Auslösewerte handeln, was bedeutet, dass die Lebensmittelunternehmer im Fall einer Überschreitung Abhilfe zu schaffen und die zuständige Behörde zu benachrichtigen haben. Bei den Kriterien sollte es sich nicht um Grenzwerte handeln, oberhalb deren Rohmilch nicht mehr in Verkehr gebracht werden kann. Dies bedeutet, dass unter

▼C1

bestimmten Umständen Rohmilch, die den Kriterien nicht vollständig entspricht, für den menschlichen Verzehr unbedenklich sein kann, falls entsprechende Maßnahmen getroffen werden. Bei Rohmilch und Rohrahm, die für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind, ist es angebracht, jedem Mitgliedstaat zu erlauben, geeignete Gesundheitsmaßnahmen beizubehalten oder einzuführen, mit denen die Ziele dieser Verordnung in seinem Hoheitsgebiet erreicht werden sollen.

(24) Das Kriterium für Rohmilch, die zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, sollte dreimal so hoch sein wie das Kriterium für im landwirtschaftlichen Betrieb gesammelte Rohmilch. Das Kriterium für Milch, aus der verarbeitete Milcherzeugnisse hergestellt werden sollen, stellt einen absoluten Wert dar, während es sich bei dem Kriterium für im landwirtschaftlichen Betrieb gesammelte Rohmilch um einen Durchschnittswert handelt. Mit der Erfüllung der Temperaturvorschriften dieser Verordnung wird nicht dem gesamten Bakterienwachstum während des Transports und der Lagerung Einhalt geboten.

(25) Aufgrund dieser Neufassung können die geltenden Hygienevorschriften aufgehoben werden. Dies erfolgt mit der Richtlinie 2004/41/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. April 2004 zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs ([1]).

(26) Ferner treten die in dieser Verordnung enthaltenen Vorschriften für Eier an die Stelle derjenigen der Entscheidung 94/371/EG des Rates vom 20. Juni 1994 zur Festlegung spezifischer Hygienevorschriften für die Vermarktung bestimmter Eierkategorien ([2]), die durch die Aufhebung des Anhangs II der Richtlinie 92/118/EWG des Rates ([3]) erlöschen.

(27) Die Lebensmittelhygienevorschriften der Gemeinschaft sollten wissenschaftlich fundiert sein. Zu diesem Zweck sollte erforderlichenfalls die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit konsultiert werden.

(28) Um dem technischen und wissenschaftlichen Fortschritt Rechnung zu tragen, sollte im Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit eine enge und effiziente Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten sichergestellt werden.

(29) Die Anforderungen dieser Verordnung sollten nicht gelten, bevor nicht alle Teile der neuen Lebensmittelhygienevorschriften in Kraft getreten sind. Ferner ist es angezeigt, einen Zeitraum von mindestens 18 Monaten zwischen dem Inkrafttreten und der Anwendung der neuen Vorschriften vorzusehen, um den betroffenen Wirtschaftszweigen Zeit zur Anpassung zu lassen.

([1]) ABl. L 157 vom 30.4.2004, S. 33.
([2]) ABl. L 168 vom 2.7.1994, S. 34.
([3]) Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel I der Richtlinie 89/662/EWG und — in Bezug auf Krankheitserreger — der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. L 62 vom 15.3.1993, S. 49). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 445/2004 der Kommission (ABl. L 72 vom 11.3.2004, S. 60).

▼C1

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

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1

Geltungsbereich

(1) Diese Verordnung enthält von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Diese Vorschriften ergänzen die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Sie gelten für unverarbeitete Erzeugnisse und Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs.

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

(3) Diese Verordnung gilt nicht für

a) die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch;

b) die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch;

c) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die die Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben;

d) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren, das/die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist/sind, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben;

e) Jäger, die kleine Mengen von Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben.

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

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

([1]) ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

▼C1

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

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

oder

►C2 ii) die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs erfolgt ausschließlich von einem Betrieb des Einzelhandels an andere Betriebe des Einzelhandels ◄ und stellt nach innerstaatlichem Recht eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang dar.

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

(6) Diese Verordnung gilt unbeschadet der

a) einschlägigen tierseuchen- und hygienerechtlichen Vorschriften, einschließlich strengerer Vorschriften, die zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien erlassen wurden,

b) Anforderungen an den Tierschutz

und

c) Anforderungen an die Kennzeichnung von Tieren und die Rückverfolgbarkeit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Artikel 2

Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten folgende Begriffsbestimmungen:

1. die Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002,

2. die Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004,

3. die Begriffsbestimmungen des Anhangs I

und

4. alle technischen Begriffsbestimmungen der Anhänge II und III.

KAPITEL II

VERPFLICHTUNGEN DES LEBENSMITTELUNTERNEHMERS

Artikel 3

Allgemeine Verpflichtungen

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

▼C1

(2) ►M7 Lebensmittelunternehmer dürfen zum Zweck der Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs keinen anderen Stoff als Trinkwasser — oder sauberes Wasser, wenn dessen Verwendung nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder der vorliegenden Verordnung erlaubt ist — verwenden, es sei denn, die Verwendung des Stoffes ist von der Kommission genehmigt worden. Diese Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung durch Ergänzung werden nach dem in Artikel 12 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen. ◄ Lebensmittelunternehmer müssen ferner die Verwendungsvorschriften erfüllen, die nach demselben Verfahren gegebenenfalls erlassen werden. Die Verwendung eines zugelassenen Stoffes lässt die Verpflichtung des Lebensmittelunternehmers unberührt, den Anforderungen der vorliegenden Verordnung nachzukommen.

Artikel 4

Eintragung und Zulassung von Betrieben

(1) Lebensmittelunternehmer dürfen in der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, ►C2 wenn sie ausschließlich in Betrieben bearbeitet und behandelt worden sind, … die ◄

a) den einschlägigen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, denen der Anhänge II und III der vorliegenden Verordnung und anderen einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften genügen

und

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

(2) Unbeschadet des Artikels 6 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 dürfen ►C2 Betriebe, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs behandeln ◄, für die die Anforderungen in Anhang III dieser Verordnung festgelegt sind, erst nach Zulassung durch die zuständige Behörde gemäß Absatz 3 dieses Artikels ihre Tätigkeit aufnehmen; ausgenommen sind Betriebe, die lediglich

a) Primärproduktion,

b) Transporttätigkeiten,

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

oder

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

(3) Ein gemäß Absatz 2 zulassungspflichtiger Betrieb darf seine Tätigkeit erst aufnehmen, wenn die zuständige Behörde gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs ([1])

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

oder

b) dem Betrieb eine vorläufige Zulassung erteilt hat.

([1]) Siehe Seite 83 dieses Amtsblatts.

▼C1

(4) Die Lebensmittelunternehmer arbeiten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit den zuständigen Behörden zusammen. Die Lebensmittelunternehmer sorgen insbesondere dafür, dass ein Betrieb seine Tätigkeit einstellt, wenn die zuständige Behörde seine Zulassung widerruft oder — im Falle einer vorläufigen Zulassung — diese nicht verlängert oder nicht durch eine unbefristete Zulassung ersetzt.

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

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

oder

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

Artikel 5

Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung

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

a) sie ein gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 angebrachtes Genusstauglichkeitskennzeichen tragen

oder,

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

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

(3) Lebensmittelunternehmer dürfen ein gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 angebrachtes Genusstauglichkeitskennzeichen nur dann vom Fleisch entfernen, wenn sie das Fleisch zerlegen oder verarbeiten oder in anderer Weise bearbeiten.

Artikel 6

Erzeugnisse tierischen Ursprungs von außerhalb der Gemeinschaft

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

a) das Versanddrittland in einer gemäß Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 erstellten Liste von Drittländern aufgeführt ist, aus denen die Einfuhr des betreffenden Erzeugnisses zulässig ist;

▼C1

b) i) der Betrieb, von dem aus das Erzeugnis versandt wurde und in dem es gewonnen oder zubereitet wurde, gegebenenfalls in einer gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 erstellten Liste von Betrieben aufgeführt ist, aus denen die Einfuhr des betreffenden Erzeugnisses erlaubt ist;

ii) das Erzeugnis, sofern es sich um frisches Fleisch, Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse und Separatorenfleisch handelt, aus Fleisch hergestellt wurde, das aus Schlachthäusern und Zerlegungsbetrieben, die in gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 erstellten und aktualisierten Listen aufgeführt sind, oder aus zugelassenen Gemeinschaftsbetrieben stammt;

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

c) das Erzeugnis:

i) den Anforderungen der vorliegenden Verordnung, einschließlich der Anforderungen für die Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung gemäß Artikel 5,

ii) den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

sowie

iii) den Einfuhrbedingungen, die gemäß dem Gemeinschaftsrecht zur Regelung der Einfuhrkontrollen für Erzeugnisse tierischen Ursprungs festgelegt werden,

entspricht und

d) gegebenenfalls die Anforderungen des Artikels 14 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 in Bezug auf Bescheinigungen und andere einschlägige Dokumente erfüllt sind.

(2) Abweichend von Absatz 1 kann die Einfuhr von Fischereierzeugnissen auch nach den in Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 festgelegten besonderen Bestimmungen erfolgen.

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

a) die Erzeugnisse bei der Einfuhr für die Kontrolle gemäß der Richtlinie 97/78/EG ([1]) zur Verfügung gestellt werden,

b) die Einfuhr im Einklang mit den Bestimmungen der Richtlinie 2002/99/EG ([2]) erfolgt

und

c) die ihrer Aufsicht unterliegenden Arbeitsgänge nach der Einfuhr gemäß den Anforderungen des Anhangs III durchgeführt werden.

([1]) Richtlinie 97/78/EG vom 18. Dezember 1997 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. L 24 vom 30.1.1998, S. 9). Geändert durch die Beitrittsakte von 2003.

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

▼C1

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

KAPITEL III

HANDEL

Artikel 7

Dokumente

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

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

a) Musterdokumente festgelegt

und

b) Vorschriften für die Verwendung elektronischer Dokumente erlassen werden.

Artikel 8

Besondere Garantien

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

a) Fleisch von Rindern und Schweinen einschließlich Hackfleisch/Faschiertes, aber ausgenommen Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch,

b) Fleisch von Geflügel der folgenden Arten: Hausgeflügel, Truthühner, Perlhühner, Enten und Gänse, einschließlich Hackfleisch/Faschiertem, aber ausgenommen Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch,

c) Eier.

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

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

▼C1

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

d) Im Falle von Lebensmitteln aus einem Betrieb, der einem Kontrollprogramm unterliegt, das hinsichtlich der betreffenden Lebensmittel tierischen Ursprungs nach dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Verfahren als dem für Schweden und Finnland genehmigten Kontrollprogramm gleichwertig anerkannt worden ist, müssen die Untersuchungen gemäß den Buchstaben a) und b) nicht durchgeführt werden.

e) Im Falle von Rind- und Schweinefleisch und Fleisch von Geflügel sind Handelspapiere oder Bescheinigungen beizufügen, die einem in den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften festgelegten Muster entsprechen und in denen festgestellt wird, dass

i) die Ergebnisse der gemäß Buchstabe a) durchgeführten Untersuchungen negativ sind

oder

ii) das Fleisch für einen der Zwecke gemäß Buchstabe c) bestimmt ist

oder

iii) das Fleisch aus einem Betrieb gemäß Buchstabe d) stammt.

f) Im Falle von Eiern ist der Sendung eine Bescheinigung beizufügen, in der bestätigt wird, dass die Ergebnisse der gemäß Buchstabe b) durchgeführten Untersuchungen negativ sind oder dass die Eier zur Verwendung gemäß Buchstabe c) bestimmt sind.

▼M7

(3) a) Die Anforderungen der Absätze 1 und 2 können von der Kommission aktualisiert werden, um insbesondere den Änderungen der Kontrollprogramme der Mitgliedstaaten oder der Annahme mikrobiologischer Kriterien gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Rechnung zu tragen. Diese Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung, auch durch Ergänzung, werden nach dem in Artikel 12 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen.

b) Nach dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren können die Vorschriften des Absatzes 2 für alle in Absatz 1 genannten Lebensmittel ganz oder teilweise auf alle Mitgliedstaaten oder alle Regionen eines Mitgliedstaats ausgedehnt werden, die über ein Kontrollprogramm verfügen, das als dem für Schweden und Finnland hinsichtlich der betreffenden Lebensmittel tierischen Ursprungs genehmigten Programm gleichwertig anerkannt worden ist.

▼C1

(4) Im Sinne dieses Artikels bezeichnet der Ausdruck „Kontrollprogramm“ ein gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 genehmigtes Kontrollprogramm.

KAPITEL IV

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

▼M7

Artikel 9

Übergangsmaßnahmen von allgemeiner Tragweite zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung, auch durch Ergänzung um neue nicht wesentliche Bestimmungen, insbesondere weitere Angaben zu den in dieser Verordnung festgelegten Erfordernissen, werden nach dem in Artikel 12 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen.

Sonstige Durchführungs- oder Übergangsmaßnahmen können nach dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren erlassen werden.

▼C1

Artikel 10

Änderung und Anpassung der Anhänge II und III

(1) ►M7 Die Anhänge II und III können von der Kommission angepasst oder aktualisiert werden, wobei Folgendem Rechnung zu tragen ist: ◄

a) der Ausarbeitung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis,

b) den bei der Anwendung von HACCP-gestützten Systemen gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 gesammelten Erfahrungen,

c) den technologischen Entwicklungen und ihren praktischen Konsequenzen sowie den Verbrauchererwartungen im Hinblick auf die Zusammensetzung von Lebensmitteln,

d) wissenschaftlichen Gutachten, insbesondere neuen Risikobewertungen,

e) mikrobiologischen und Temperaturkriterien für Futtermittel,

f) Veränderungen der Konsumgewohnheiten.

▼M7

Die Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung, auch durch Ergänzung, werden nach dem in Artikel 12 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen.

(2) Die Kommission kann Ausnahmen von den Anhängen II und III gewähren, sofern die Erreichung der Ziele dieser Verordnung dadurch nicht in Frage gestellt wird. Diese Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung werden nach dem in Artikel 12 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen.

▼C1

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

▼C1

(4) a) Die einzelstaatlichen Vorschriften gemäß Absatz 3 haben zum Ziel

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

oder

ii) den Bedürfnissen von Lebensmittelunternehmen in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen.

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

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

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

b) eine Beschreibung der betroffenen Lebensmittel und Betriebe,

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

sowie

d) alle sonstigen relevanten Informationen.

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

(7) Ein Mitgliedstaat darf einzelstaatliche Vorschriften zur Anpassung der Anforderungen des Anhangs III nur erlassen

a) wenn eine entsprechende Entscheidung gemäß Absatz 6 vorliegt,

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

oder

c) gemäß Absatz 8.

▼C1

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

a) das Inverkehrbringen von Rohmilch oder Rohrahm, die für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind, in seinem Hoheitsgebiet untersagt oder eingeschränkt wird,

oder

b) mit Genehmigung der zuständigen Behörde gestattet wird, Rohmilch, die hinsichtlich des Gehalts an Keimen und somatischen Zellen nicht den Kriterien des Anhangs III Abschnitt IX entspricht, zur Herstellung von Käse mit einer Alterungs- oder Reifezeit von mindestens 60 Tagen und Milchprodukten, die in Verbindung mit der Herstellung solchen Käses gewonnen werden, zu verwenden, sofern dies nicht die Erreichung der Ziele dieser Verordnung beeinträchtigt.

Artikel 11

Besondere Beschlüsse

►M7 Unbeschadet der allgemeinen Geltung von Artikel 9 und Artikel 10 Absatz 1 können nach dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren Durchführungsmaßnahmen und nach dem in Artikel 12 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung, die die Änderung der Anhänge II oder III betreffen, erlassen werden, um: ◄

1. Vorschriften für die Beförderung von Fleisch festzulegen, das noch warm ist;

2. für Separatorenfleisch genau festzulegen, welcher Kalziumgehalt als nicht wesentlich höher als der Kalziumgehalt von Hackfleisch/Faschiertem gilt;

3. sonstige Behandlungsmethoden festzulegen, denen lebende Muscheln aus Erzeugungsgebieten der Klasse B oder C, die weder gereinigt noch umgesetzt worden sind, in einem Verarbeitungsbetrieb unterzogen werden dürfen;

4. anerkannte Analysemethoden für marine Biotoxine festzulegen;

5. in Zusammenarbeit mit dem zuständigen gemeinschaftlichen Referenzlabor ergänzende Hygienevorschriften für lebende Muscheln festzulegen; dazu gehören

   a) Grenzwerte und Analysemethoden für andere marine Biotoxine,

   b) virologische Nachweisverfahren und virologische Normen

   und

   c) Stichprobenpläne und die Methoden und Analysetoleranzen zur Überprüfung der Einhaltung der Hygienevorschriften;

6. Gesundheitsnormen oder -kontrollen festzulegen, wenn wissenschaftlich erwiesen ist, dass sie zum Schutz der öffentlichen Gesundheit erforderlich sind;

▼C1

7. Anhang III Abschnitt VII Kapitel IX auf andere lebende Muscheln als Kammmuscheln auszudehnen;

8. Kriterien aufzustellen, anhand deren festgestellt werden kann, dass epidemiologischen Daten zufolge von Fanggründen keine Gesundheitsgefährdung wegen Parasitenvorkommen ausgeht und die zuständige Behörde folglich genehmigen kann, dass Lebensmittelunternehmer, die Fischereierzeugnisse nicht gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil D einer Gefrierbehandlung unterziehen müssen;

9. Frischekriterien und Grenzwerte für Histamin und flüchtigen basischen Stickstoff für Fischereierzeugnisse festzulegen;

10. die Verwendung von Rohmilch, die hinsichtlich des Gehalts an Keimen und somatischen Zellen nicht den Kriterien des Anhangs III Abschnitt IX entspricht, zur Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse zu gestatten;

11. unbeschadet der Richtlinie 96/23/EG [1] einen höchstzulässigen Wert für die Gesamtrückstandsmenge der antibiotischen Stoffe in Rohmilch festzulegen

und

12. gleichwertige Verfahren für die Erzeugung von Gelatine oder Kollagen anzuerkennen.

Artikel 12

Ausschussverfahren

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

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

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

▼M7

(3) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten Artikel 5a Absätze 1 bis 4 und Artikel 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

▼C1

Artikel 13

Konsultation der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit

Die Kommission hört die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit in jeder in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallenden Angelegenheit an, die erhebliche Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit haben könnte, und insbesondere, bevor sie vorschlägt, Anhang III Abschnitt III auf andere Tierarten auszudehnen.

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

▼C1

Artikel 14

Bericht an das Europäische Parlament und den Rat

(1) Die Kommission unterbreitet dem Europäischen Parlament und dem Rat spätestens zum 20. Mai 2009 einen Bericht über die bei der Anwendung dieser Verordnung gewonnenen Erfahrungen.

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

Artikel 15

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

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

a) Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene,

b) Verordnung (EG) Nr. 854/2004

und

c) Richtlinie 2004/41/EG.

Sie gilt jedoch frühestens ab dem 1. Januar 2006.

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

▼C1

ANHANG I

BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck

1. FLEISCH

1.1. „Fleisch“ alle genießbaren Teile der in den Nummern 1.2 bis 1.8 genannten Tiere, einschließlich Blut;

►C2 1.2. „als Haustiere gehaltene Huftiere“ Haustiere der Gattungen ◄ Rind (einschließlich Bubalus und Bison), Schwein, Schaf und Ziege sowie als Haustiere gehaltene Einhufer;

1.3. „Geflügel“ Farmgeflügel, einschließlich Tiere, die zwar nicht als Haustiere gelten, jedoch wie Haustiere aufgezogen werden, mit Ausnahme von Laufvögeln;

1.4. „Hasentiere“ Kaninchen, Hasen und Nagetiere;

1.5. „frei lebendes Wild“

— frei lebende Huf- und Hasentiere sowie andere Landsäugetiere, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden und nach dem geltenden Recht des betreffenden Mitgliedstaats als Wild gelten, einschließlich Säugetiere, die in einem geschlossenen Gehege unter ähnlichen Bedingungen leben wie frei lebendes Wild,

und

— frei lebende Vogelarten, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden.

1.6. „Farmwild“ Zuchtlaufvögel und andere als die in Nummer 1.2 genannten Landsäugetiere aus Zuchtbetrieben;

1.7. „Kleinwild“ frei lebendes Federwild und frei lebende Hasentiere;

1.8. „Großwild“ frei lebende Landsäugetiere, die nicht unter die Begriffsbestimmung für Kleinwild fallen;

1.9. „Schlachtkörper“ Körper eines Tieres nach dem Schlachten und Zurichten („dressing“);

1.10. „frisches Fleisch“ Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschließlich vakuumverpacktes oder in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch;

1.11. „Nebenprodukte der Schlachtung“ anderes frisches Fleisch als frisches Schlachtkörperfleisch, einschließlich Eingeweide und Blut;

1.12. „Eingeweide“ Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle sowie die Luft- und Speiseröhre und — bei Geflügel — den Kropf;

1.13. „Hackfleisch/Faschiertes“ entbeintes Fleisch, das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1 % Salz enthält;

1.14. „Separatorenfleisch“ ein Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird;

1.15. „Fleischzubereitungen“ frisches Fleisch, einschließlich Fleisch, das zerkleinert wurde, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen;

1.16. „Schlachthof“ einen Betrieb zum Schlachten und Zurichten („dressing“) von Tieren, deren Fleisch zum menschlichen Verzehr bestimmt ist;

▼C1

1.17. „Zerlegungsbetrieb“ einen Betrieb zum Entbeinen und/oder Zerlegen von Fleisch;

1.18. „Wildbearbeitungsbetrieb“ einen Betrieb, in dem erlegtes Wild und Wildbret für das Inverkehrbringen zugerichtet werden.

2. LEBENDE MUSCHELN

2.1. „Muscheln“ Lammelibranchia, die sich durch Ausfiltern von Kleinlebewesen aus dem Wasser ernähren;

2.2. „marine Biotoxine“ giftige Stoffe, die von Muscheln gespeichert werden, insbesondere weil diese sich von toxinhaltigem Plankton ernähren;

2.3. „Hälterung“ die Lagerung lebender Muscheln aus Produktionsgebieten der Klasse A, Reinigungszentren oder Versandzentren, in Becken oder sonstigen mit sauberem Meerwasser gefüllten Anlagen oder an natürlichen Plätzen, um Sand, Schlick oder Schleim zu entfernen, die organoleptischen Eigenschaften zu bewahren oder zu verbessern und sicherzustellen, dass sie sich vor dem Umhüllen oder Verpacken in einem Zustand der einwandfreien Lebensfähigkeit befinden;

2.4. „Erzeuger“ jede natürliche oder juristische Person, die lebende Muscheln an einem Ernteplatz sammelt, um sie zu bearbeiten und in Verkehr zu bringen;

2.5. „Erzeugungsgebiet“ ein Meeres-, Mündungs- oder Lagunengebiet mit natürlichen Muschelbänken oder zur Muschelzucht verwendeten Plätzen, an denen lebende Muscheln geerntet werden;

2.6. „Umsetzgebiet“ ein Meeres-, Mündungs- oder Lagunengebiet, das durch Bojen, Pfähle oder sonstige feste Vorrichtungen deutlich abgegrenzt und markiert ist und ausschließlich für die natürliche Reinigung lebender Muscheln bestimmt ist;

2.7. „Versandzentrum“ einen Betrieb an Land oder im Wasser für die Annahme, die Hälterung, das Spülen, das Säubern, die Größensortierung, die Umhüllung und das Verpacken von genusstauglichen lebenden Muscheln;

2.8. „Reinigungszentrum“ einen Betrieb mit Becken, die mit sauberem Meerwasser gespeist werden und in denen lebende Muscheln so lange gehalten werden, bis Kontaminationen so weit reduziert sind, dass die Muscheln genusstauglich sind;

2.9. „Umsetzen“ die Verlagerung lebender Muscheln in Meeres-, Lagunen- oder Mündungsgebiete, bis die Muscheln genügend Kontaminationen ausgeschieden haben, um genusstauglich zu sein. Nicht unter diesen Begriff fällt der besondere Vorgang des Aussetzens von Muscheln in geeigneteren Gebieten zu Mastzwecken.

3. FISCHEREIERZEUGNISSE

3.1. „Fischereierzeugnisse“ alle frei lebenden oder von Menschen gehaltenen Meerestiere oder Süßwassertiere (außer lebenden Muscheln, lebenden Stachelhäutern, lebenden Manteltieren und lebenden Meeresschnecken sowie allen Säugetieren, Reptilien und Fröschen) einschließlich aller essbaren Formen und Teile dieser Tiere sowie aller aus ihnen gewonnenen essbaren Erzeugnisse;

3.2. „Fabrikschiff“ ein Schiff, auf dem Fischereierzeugnisse einem oder mehreren der folgenden Arbeitsgänge unterzogen und anschließend umhüllt oder verpackt und, falls erforderlich, gekühlt oder tiefgefroren werden: Filetieren, Zerteilen, Enthäuten, Schälen, Entfernen der Schalen, Zerkleinern oder Verarbeiten;

3.3. „Gefrierschiff“ ein Schiff, auf dem Fischereierzeugnisse gegebenenfalls nach vorbereitenden Arbeiten, wie Ausbluten, Köpfen, Ausnehmen und Entfernen der Flossen, eingefroren und erforderlichenfalls anschließend umhüllt oder verpackt werden;

▼C1

3.4. „durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse“ jedes Erzeugnis, das durch Ablösung des an Fischereierzeugnissen haftenden Fleischs mit maschinellen Mitteln so gewonnen wird, dass die Fleischstruktur sich auflöst oder verändert wird;

3.5. „frische Fischereierzeugnisse“ unverarbeitete Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, einschließlich vakuumverpackter oder unter modifizierten atmosphärischen Bedingungen verpackter Erzeugnisse, die zur Haltbarmachung lediglich gekühlt und keiner weiteren Behandlung unterzogen worden sind;

3.6. „zubereitete Fischereierzeugnisse“ unverarbeitete Fischereierzeugnisse, die durch Arbeitsgänge wie Ausnehmen, Köpfen, Zerteilen, Filetieren und Zerkleinern in ihrer anatomischen Beschaffenheit verändert wurden.

4. MILCH

4.1. „Rohmilch“ das unveränderte Gemelk von Nutztieren, das nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde;

4.2. „Milcherzeugungsbetrieb“ einen Betrieb mit einem oder mehreren Nutztieren, die zur Erzeugung von Milch, die als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden soll, gehalten werden.

5. EIER

5.1. „Eier“ Farmgeflügeleier in der Schale — ausgenommen angeschlagene Eier, bebrütete Eier und gekochte Eier —, die zum unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Herstellung von Eiprodukten geeignet sind;

5.2. „Flüssigei“ unverarbeitete Eibestandteile nach Entfernen der Schale;

5.3. „Knickeier“ Eier mit verletzter Kalkschale, jedoch intakter Schalenhaut;

5.4. „Packstelle“ einen Betrieb, in dem Eier nach Güte- und Gewichtsklassen sortiert werden.

6. FROSCHSCHENKEL UND SCHNECKEN

6.1. „Froschschenkel“ die hinteren Körperteile von Fröschen der Art Rana (Familie der Ranidae), im Querschnitt hinter den Vordergliedmaßen abgetrennt, ausgeweidet und enthäutet;

6.2. „Schnecken“ Landlungenschnecken der Arten Helix pomatia Linné, Helix aspersa Muller, Helix lucorum sowie der Arten der Familie der Achatschnecken.

7. VERARBEITUNGSERZEUGNISSE

7.1. „Fleischerzeugnisse“ verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse so gewonnen werden, dass bei einem Schnitt durch den Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind;

7.2. „Milcherzeugnisse“ Verarbeitungserzeugnisse aus der Verarbeitung von Rohmilch oder der Weiterverarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse;

7.3. „Eiprodukte“ Verarbeitungserzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Eiern oder von verschiedenen Eibestandteilen oder von Mischungen davon oder aus der weiteren Verarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen;

7.4. „verarbeitete Fischereierzeugnisse“ verarbeitete Erzeugnisse, die durch die Verarbeitung von Fischereierzeugnissen oder die Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse gewonnen werden;

▼C1

7.5. „ausgelassene tierische Fette“ durch Ausschmelzen von Fleisch, einschließlich Knochen, gewonnene Fette zum Genuss für Menschen;

7.6. „Grieben“ eiweißhaltige feste Bestandteile, die sich beim Ausschmelzen des Rohfetts nach teilweiser Trennung von Fett und Wasser absetzen;

7.7. „Gelatine“ natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren gewonnen wird;

7.8. „Kollagen“ ein Erzeugnis auf Eiweißbasis aus tierischen Knochen, Fellen, Häuten und Sehnen, das gemäß den Vorschriften dieser Verordnung hergestellt worden ist;

7.9. „bearbeitete Mägen, Blasen und Därme“ Mägen, Blasen und Därme, die nach ihrer Gewinnung und Reinigung gesalzen, erhitzt oder getrocknet wurden.

8. SONSTIGE DEFINITIONEN

8.1. „Erzeugnisse tierischen Ursprungs“

— Lebensmittel tierischen Ursprungs, einschließlich Honig und Blut,

— zum menschlichen Verzehr bestimmte lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken

sowie

— sonstige Tiere, die lebend an den Endverbraucher geliefert werden und zu diesem Zweck entsprechend vorbereitet werden sollen.

8.2. „Großmarkt“ ein Lebensmittelunternehmen, das mehrere gesonderte Einheiten mit gemeinsamen Einrichtungen und Abteilungen umfasst, in denen Lebensmittel an Lebensmittelunternehmer verkauft werden.

▼C1

ANHANG II

VORSCHRIFTEN FÜR MEHRERE ERZEUGNISSE TIERISCHEN URSPRUNGS

ABSCHNITT I: IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG

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

A. ANBRINGUNG DES IDENTITÄTSKENNZEICHENS

▼M6

1. Das Identitätskennzeichen muss angebracht werden, bevor das Erzeugnis den Erzeugerbetrieb verlässt.

▼M3

2. Wird jedoch die Verpackung und/oder Umhüllung eines Erzeugnisses entfernt oder das Erzeugnis in einem anderen Betrieb verarbeitet, so ist ein neues Kennzeichen auf das Erzeugnis aufzubringen. In diesem Fall muss das neue Kennzeichen die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten, in dem diese Arbeitsgänge stattgefunden haben.

▼M6

3. Es bedarf keines Identitätskennzeichens auf Verpackungen von Eiern, wenn der Code einer Packstelle gemäß Anhang XIV Teil A der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 ([1]) des Rates angebracht ist.

▼C1

4. Lebensmittelunternehmer müssen gemäß Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Systeme und Verfahren einrichten, mit denen sich die Lebensmittelunternehmer feststellen lassen, von denen sie Erzeugnisse tierischen Ursprungs erhalten und an die sie solche Erzeugnisse geliefert haben.

B. FORM DES IDENTITÄTSKENNZEICHENS

5. Das Kennzeichen muss gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar sein. Zur Kontrolle durch die zuständigen Behörden muss es deutlich sichtbar angebracht sein.

6. Das Kennzeichen muss den Namen des Landes, in dem sich der Betrieb befindet, entweder ausgeschrieben oder in Form eines Codes mit zwei Buchstaben gemäß der einschlägigen ISO-Norm enthalten.

▼M13

Im Falle der Mitgliedstaaten sind dies jedoch die Codes: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE und UK.

▼M2

———————

▼C1

7. Das Kennzeichen muss die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten. Erzeugt ein Betrieb sowohl Lebensmittel, die in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen, als auch Lebensmittel, die nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen, so kann der Lebensmittelunternehmer auf beiden Arten von Lebensmitteln das gleiche Identitätskennzeichen anbringen.

▼M6

8. ►M13 Wenn das Kennzeichen in einem Betrieb in der Gemeinschaft angebracht wird, muss es eine ovale Form haben und die Abkürzung CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ oder WE enthalten. ◄

Diese Abkürzungen dürfen nicht in Identitätskennzeichen von Erzeugnissen enthalten sein, die von Betrieben außerhalb der Gemeinschaft in die Gemeinschaft eingeführt werden.

([1]) ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.

▼C1

C. KENNZEICHNUNGSMETHODE

9. Das Kennzeichen kann je nach Aufmachung der verschiedenen Erzeugnisse tierischen Ursprungs auf das Erzeugnis selbst, seine Umhüllung bzw. seine Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett des Erzeugnisses, der Umhüllung bzw. Verpackung aufgedruckt werden. Es kann auch aus einer nicht entfernbaren Plombe aus widerstandsfähigem Material bestehen.

10. Bei Verpackungen, die zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung enthalten, muss das Kennzeichen so auf der Verpackung befestigt oder aufgedruckt werden, dass es beim Öffnen der Verpackung zerstört wird. Dies ist jedoch nicht erforderlich, wenn der Vorgang des Öffnens selbst zur Zerstörung der Verpackung führt. Bietet eine Umhüllung denselben Schutz wie eine Verpackung, so darf das Etikett auf der Umhüllung befestigt werden.

11. Bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Transportbehältern oder Großpackungen, die für eine weitere Behandlung, Verarbeitung, Umhüllung oder Verpackung in einem anderen Betrieb bestimmt sind, kann das Kennzeichen auf die Außenfläche des Behältnisses oder der Packung aufgebracht werden.

12. Für flüssige, granulat- oder pulverförmige Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die als Massengut befördert werden, sowie Fischereierzeugnisse, die als Massengut befördert werden, ist keine Identitätskennzeichnung erforderlich, wenn die Begleitdokumente die Angaben gemäß den Nummern 6, 7 und gegebenenfalls 8 enthalten.

13. Bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Verpackungen, die für die unmittelbare Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind, genügt es, das Kennzeichen nur außen auf diese Verpackung aufzubringen.

14. Wird das Kennzeichen direkt auf das Erzeugnis selbst aufgebracht, so müssen die verwendeten Farbstoffe gemäß den Gemeinschaftsvorschriften für die Verwendung von Farbstoffen in Lebensmitteln zugelassen sein.

ABSCHNITT II: ZWECK DER HACCP-VERFAHREN

1. Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, müssen sicherstellen, dass die Verfahren, die sie gemäß den allgemeinen Anforderungen des Artikels 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 eingeführt haben, den Anforderungen, die nach der Gefahrenanalyse notwendig sind, sowie den in Nummer 2 aufgeführten Anforderungen genügen.

2. Mit den Verfahren muss sichergestellt sein, dass alle Tiere bzw. gegebenenfalls alle Partien von Tieren, die in den Räumlichkeiten des Schlachthofs aufgenommen werden,

   a) ordnungsgemäß gekennzeichnet sind,

   b) mit den erforderlichen begleitenden Informationen aus dem in Abschnitt III genannten Herkunftsbetrieb ausgestattet sind,

   c) nicht aus Betrieben oder Gebieten stammen, über die aus Gründen der Tiergesundheit oder der öffentlichen Gesundheit ein Verbringungsverbot oder andere Einschränkungen verhängt worden sind, es sei denn, dass die zuständige Behörde dies gestattet,

   d) sauber sind,

   e) gesund sind, soweit der Lebensmittelunternehmer dies beurteilen kann,

   und

   f) sich bei der Ankunft im Schlachthof in einem Zustand befinden, der aus Sicht des Tierschutzes zufrieden stellend ist.

3. Werden die Anforderungen nach Nummer 2 nicht erfüllt, so muss der Lebensmittelunternehmer den amtlichen Tierarzt benachrichtigen und geeignete Maßnahmen treffen.

▼C1

ABSCHNITT III: INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE

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

▼M6

1. Schlachthofbetreiber dürfen keine Tiere in den Räumlichkeiten des Schlachthofs zulassen, wenn sie nicht die relevanten Informationen zur Lebensmittelkette angefordert und erhalten haben, die in den Aufzeichnungen enthalten sind, die der Herkunftsbetrieb gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 führt.

▼C1

2. Die Schlachthofbetreiber dürfen die Informationen — außer unter den in Nummer 7 genannten Umständen — nicht später als 24 Stunden vor Ankunft der Tiere im Schlachthof erhalten.

▼M6

3. Die in Nummer 1 genannten relevanten Informationen in Bezug auf die Lebensmittelkette müssen insbesondere Folgendes umfassen:

▼M15

a) den Status des Herkunftsbetriebs oder den Status der Region in Bezug auf die Tiergesundheit sowie die Angabe, ob der Betrieb amtlich anerkanntermaßen in Bezug auf Trichinen kontrollierte Haltungsbedingungen gemäß Punkt A des Kapitels I des Anhang IV Kapitel I Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 ([1]) bietet,

▼C1

b) den Gesundheitszustand der Tiere,

c) die den Tieren innerhalb eines sicherheitserheblichen Zeitraums verabreichten und mit Wartezeiten größer als Null verbundenen Tierarzneimittel sowie die sonstigen Behandlungen, denen die Tiere während dieser Zeit unterzogen wurden, unter Angabe der Daten der Verabreichung und der Wartezeiten,

d) das Auftreten von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen können,

e) die Ergebnisse der Analysen von Proben, die Tieren entnommen wurden, sowie anderer zur Diagnose von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen können, entnommener Proben, einschließlich Proben, die im Rahmen der Zoonosen- und Rückstandsüberwachung und -bekämpfung entnommen werden, soweit diese Ergebnisse für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind,

f) einschlägige Berichte über die Ergebnisse früherer Schlachttier- und Schlachtkörperuntersuchungen von Tieren aus demselben Herkunftsbetrieb, einschließlich insbesondere der Berichte des amtlichen Tierarztes,

g) Produktionsdaten, wenn dies das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnte,

und

h) Name und Anschrift des privaten Tierarztes, den der Betreiber des Herkunftsbetriebs normalerweise hinzuzieht.

4. a) Der Schlachthofbetreiber muss jedoch Folgendes nicht erhalten:

i) die in Nummer 3 Buchstaben a), b), f und h) aufgeführten Informationen, wenn diese Informationen dem Betreiber (beispielsweise im Rahmen einer Dauervereinbarung oder eines Qualitätssicherungssystems) bereits bekannt sind,

oder

ii) die in Nummer 3 Buchstaben a), b), f) und g) aufgeführten Informationen, wenn der Erzeuger erklärt, dass keine relevanten Informationen mitzuteilen sind.

([1]) ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 60.

▼C1

b) Die Informationen müssen nicht in Form eines wortwörtlichen Auszugs aus den Aufzeichnungen des Herkunftsbetriebs mitgeteilt werden. Sie können im Wege des elektronischen Datenaustauschs oder in Form einer vom Erzeuger unterzeichneten Standarderklärung übermittelt werden.

5. Lebensmittelunternehmer, die nach der Evaluierung der entsprechenden Informationen zur Lebensmittelkette Tiere auf dem Schlachthofgelände zulassen wollen, müssen die Informationen dem amtlichen Tierarzt unverzüglich, spätestens jedoch — außer unter den in Nummer 7 genannten Umständen — 24 Stunden vor Ankunft des Tieres oder der Partie zur Verfügung stellen. Der Lebensmittelunternehmer muss dem amtlichen Tierarzt vor der Schlachttieruntersuchung des betreffenden Tieres alle Informationen melden, die zu gesundheitlichen Bedenken Anlass geben.

6. Gelangt ein Tier ohne Informationen zur Lebensmittelkette in den Schlachthof, so muss der Betreiber unverzüglich den amtlichen Tierarzt davon in Kenntnis setzen. Das Tier darf nicht geschlachtet werden, solange der amtliche Tierarzt dies nicht erlaubt.

▼M8

7. Wenn die zuständige Behörde es erlaubt und sofern dieses Verfahren die Ziele dieser Verordnung nicht gefährdet, so genügt es, wenn die Informationen zur Lebensmittelkette dem Schlachthof weniger als 24 Stunden vor Ankunft der Tiere jeglicher Art, die diese Informationen betreffen, übermittelt werden oder zusammen mit diesen Tieren im Schlachthof ankommen.

Etwaige Informationen zu Fakten der Lebensmittelkette, die erhebliche Störungen im Schlachthofbetrieb verursachen könnten, sind dem Lebensmittelunternehmer, der den Schlachthof betreibt, jedoch rechtzeitig vor dem Eintreffen der Tiere im Schlachthof mitzuteilen, so dass er den Schlachthofbetrieb entsprechend planen kann.

Der Lebensmittelunternehmer, der den Schlachthof betreibt, muss die entsprechenden Informationen zur Lebensmittelkette evaluieren und sie dem amtlichen Tierarzt übergeben. Die Tiere dürfen erst geschlachtet oder zugerichtet werden, wenn der amtliche Tierarzt dies erlaubt.

▼C1

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

▼M12

ABSCHNITT IV: VORSCHRIFTEN FÜR GEFRORENE LEBENSMITTEL TIERISCHEN URSPRUNGS

1. Für die Zwecke dieses Abschnitts bedeutet „Erzeugungsdatum“:

a) das Datum der Schlachtung im Fall von Schlachtkörpern, -hälften und -vierteln;

b) das Datum der Erlegung im Fall von Wildkörpern;

c) das Datum der Ernte oder des Fangs im Fall von Fischereierzeugnissen;

d) das Datum der Verarbeitung, Zerlegung, Zerkleinerung oder Zubereitung bei allen anderen Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

2. Bis zu der Stufe, in der ein Lebensmittel gemäß der Richtlinie 2000/13/EG etikettiert oder zur Weiterverarbeitung eingesetzt wird, haben Lebensmittelunternehmer dafür zu sorgen, dass im Fall von für den menschlichen Verzehr bestimmter gefrorener Lebensmittel tierischen Ursprungs dem Lebensmittelunternehmer, dem das Lebensmittel geliefert wird, sowie auf Verlangen der zuständigen Behörde die folgenden Informationen zur Verfügung gestellt werden:

a) das Erzeugungsdatum und

▼**M12**

b) das Datum des Einfrierens, falls dieses vom Erzeugungsdatum abweicht.

Wird ein Lebensmittel aus einer Partie von Rohstoffen mit unterschiedlichen Erzeugungs- und Einfrierdaten hergestellt, so sind die ältesten Erzeugungs- und/oder Einfrierdaten zur Verfügung zu stellen.

3. Die geeignete Form der Bereitstellung dieser Informationen steht im Ermessen des Lieferanten der gefrorenen Lebensmittel, sofern gewährleistet ist, dass die in Absatz 2 vorgeschriebenen Informationen dem Lebensmittelunternehmer, dem das Lebensmittel geliefert wird, in klarer und unmissverständlicher Form zur Verfügung stehen und von ihm auffindbar sind.

▼C1

ANHANG III

BESONDERE ANFORDERUNGEN

ABSCHNITT I: FLEISCH VON ALS HAUSTIERE GEHALTENEN HUFTIEREN

KAPITEL I: BEFÖRDERUNG VON LEBENDEN TIEREN ZUM SCHLACHTHOF

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

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

2. Tiere, die Krankheitssymptome zeigen oder aus Herden stammen, die bekanntermaßen mit Krankheitserregern kontaminiert sind, die für die öffentliche Gesundheit von Belang sind, dürfen nur nach Genehmigung durch die zuständige Behörde zum Schlachthof befördert werden.

KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHTHÖFE

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

1. a) Schlachthöfe müssen über ausreichend große und hygienische, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, entsprechende Wartebuchten zur Unterbringung der Schlachttiere verfügen. Diese Einrichtungen müssen mit Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern der Tiere ausgestattet sein. Die Abwasserableitung darf die Sicherheit von Lebensmitteln nicht gefährden.

   b) Sie müssen ferner über getrennte, abschließbare Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, über Buchten mit separater Abwasserableitung zur Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügen, die so gelegen sind, dass eine Ansteckung anderer Tiere vermieden wird, es sei denn, die zuständige Behörde erachtet solche Einrichtungen für nicht erforderlich.

   c) Die Stallungen müssen so groß sein, dass die Tiere artgerecht untergebracht sind. Sie müssen so angelegt sein, dass die Schlachttieruntersuchung und die Identifizierung von Tieren bzw. Tiergruppen nicht behindert werden.

2. Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches müssen sie

   a) über genügend Räume für die durchzuführenden Arbeiten verfügen;

   b) über einen getrennten Raum für das Leeren und Reinigen der Mägen und Därme verfügen, ►C4 es sei denn, die zuständige Behörde genehmigt im Einzelfall in einem bestimmten Schlachthof die zeitliche Trennung dieser Arbeitsgänge; ◄

   c) eine räumliche oder zeitliche Trennung der folgenden Arbeitsgänge sicherstellen:

      i) Betäubung und Entblutung,

      ii) bei Schweinen: Brühen, Entborsten, Kratzen und Sengen,

      iii) Ausnehmen und weiteres Zurichten,

      iv) Bearbeiten von gereinigten Mägen und Därmen,

      v) Bearbeiten und Waschen anderer Nebenprodukte der Schlachtung, insbesondere die Enthäutung von Köpfen, soweit dies nicht bereits an der Schlachtlinie stattfindet,

      vi) Umhüllen von Nebenprodukten der Schlachtung

      und

      vii) Versand von Fleisch,

▼C1

d) über Installationen verfügen, bei denen das Fleisch nicht mit Böden, Wänden oder Einrichtungen in Berührung kommt,

und

e) über Schlachtlinien verfügen, die (wo sie betrieben werden) so konzipiert sind, dass der Schlachtprozess kontinuierlich abläuft und Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie vermieden werden. Wird in ein und derselben Schlachtanlage mehr als eine Schlachtlinie betrieben, so muss eine angemessene Trennung dieser Schlachtlinien gewährleistet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

3. Sie müssen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

4. Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.

5. Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für die Kühllagerung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch und über separate abschließbare Einrichtungen für die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch verfügen.

6. Sie müssen über einen separaten Ort mit geeigneten Anlagen für das Reinigen, Waschen und Desinfizieren von Transportmitteln für die Tiere verfügen. Schlachthöfe müssen jedoch nicht über solche Orte und Anlagen verfügen, wenn die zuständige Behörde dies genehmigt und es in der Nähe zugelassene amtliche Orte und Anlagen gibt.

7. Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügen. Dies ist nicht unbedingt erforderlich, wenn die Schlachtung in anderen von der zuständigen Behörde entsprechend zugelassenen Betrieben oder im Anschluss an die normalen Schlachtungen stattfindet.

8. Werden Gülle sowie Magen- und Darminhalt im Schlachthof gelagert, so muss ein spezieller Lagerbereich oder Lagerplatz vorhanden sein.

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

KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR ZERLEGUNGSBETRIEBE

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

1. so ausgelegt sind, dass eine Kontamination des Fleisches insbesondere dadurch vermieden wird, dass

   a) die Zerlegung ununterbrochen vorangeht

   oder

   b) eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist,

2. über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch verfügen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann,

3. über Zerlegungsräume verfügen, deren Ausrüstung gewährleistet, dass die Anforderungen nach Kapitel V eingehalten werden,

4. über Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann,

   und

5. über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

▼C1

KAPITEL IV: SCHLACHTHYGIENE

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

1. Nach ihrer Anlieferung im Schlachthof sind die Tiere ohne ungerechtfertigte Verzögerung zu schlachten. Soweit dies aus Tierschutzgründen erforderlich ist, muss den Tieren vor der Schlachtung eine Ruhezeit eingeräumt werden.

2. a) Fleisch von Tieren, die nicht in den Buchstaben b) und c) genannt sind und die anders verenden als durch Schlachten im Schlachthof, darf für den menschlichen Verzehr nicht verwendet werden.

   b) In die Schlachtanlage dürfen nur lebende Schlachttiere verbracht werden, ausgenommen

      i) außerhalb des Schlachthofs gemäß Kapitel VI notgeschlachtete Tiere

      ii) im Haltungsbetrieb gemäß Abschnitt III geschlachtete Tiere,

      und

      iii) frei lebendes Wild gemäß Abschnitt IV Kapitel II.

   c) Fleisch von Tieren, die infolge eines Unfalls in einem Schlachthof notgeschlachtet werden, kann für den menschlichen Verzehr verwendet werden, sofern bei der Untersuchung außer Verletzungen, die auf den Unfall zurückzuführen sind, keine anderen schweren Verletzungen festgestellt wurden.

3. Die Tiere bzw. Partien von Tieren, die zum Schlachthof gesendet werden, müssen so gekennzeichnet sein, dass ihr Herkunftsbetrieb identifiziert werden kann.

4. Die Tiere müssen sauber sein.

5. Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen des Tierarztes, der von der zuständigen Behörde gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 ernannt wird, halten, um sicherzustellen, dass die Schlachttieruntersuchung bei allen Schlachttieren unter angemessenen Bedingungen erfolgt.

6. Tiere, die in die Schlachthalle verbracht werden, müssen ohne ungerechtfertigte Verzögerung geschlachtet werden.

7. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten, Ausschlachten und weitere Zurichten („dressing“) muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Insbesondere gilt Folgendes:

   a) Die Luft- und die Speiseröhre dürfen beim Entbluten nicht verletzt werden, ausgenommen bei der Schlachtung nach religiösen Gebräuchen,

   b) während des Enthäutens

      i) darf die Außenhaut nicht mit dem Schlachtkörper in Berührung kommen,

      und

      ii) dürfen die mit der Außenseite der Häute und Felle in Berührung kommenden Arbeitskräfte und Geräte auf keinen Fall das Fleisch berühren;

   c) es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhüten, und um zu gewährleisten, dass das Ausweiden nach dem Betäuben möglichst schnell erfolgt,

   und

   d) der Schlachtkörper darf beim Entfernen des Euters nicht mit Milch oder Kolostrum verunreinigt werden.

▼M3

8. Der Schlachtkörper und zum menschlichen Verzehr bestimmte andere Körperteile müssen, mit Ausnahme jener von Schweinen, der Köpfe von Schafen, Ziegen und Kälbern, der Nasenspiegel und Lippen von Rindern sowie der Füße von Rindern, Schafen und Ziegen vollständig enthäutet werden. Die Köpfe, einschließlich Nasenspiegel und Lippen, und die Füße müssen so behandelt werden, dass jede Kontamination vermieden wird.

▼C1

9. Werden Schweine nicht enthäutet, so sind sie unverzüglich zu entborsten. Das Risiko einer Kontamination des Fleisches mit Brühwasser muss so gering wie möglich gehalten werden. Hierfür dürfen nur zugelassene Brühhilfsmittel verwendet werden. Die Schweineschlachtkörper müssen anschließend gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.

10. Die Schlachtkörper dürfen nicht sichtbar mit Kot kontaminiert sein. Eine sichtbare Kontamination muss unverzüglich durch Wegschneiden oder andere Methoden mit gleicher Wirkung entfernt werden.

11. Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nicht mit Böden, Wänden oder Arbeitsbühnen in Berührung kommen.

12. Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen der zuständigen Behörde halten, um sicherzustellen, dass die Fleischuntersuchung bei allen geschlachteten Tieren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 unter angemessenen Bedingungen erfolgt.

13. Bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung gilt für die zu untersuchenden Teile eines Schlachtkörpers Folgendes:

    a) Sie müssen identifizierbar bleiben, d. h. dem betreffenden Schlachtkörper zugeordnet werden können,

    und

    b) sie dürfen nicht mit anderen Schlachtkörpern, Nebenprodukten der Schlachtung oder Eingeweiden in Berührung kommen, auch wenn diese bereits einer Fleischuntersuchung unterzogen wurden.

    Sofern der Penis keine pathologischen Verletzungen aufweist, darf er jedoch sofort beseitigt werden.

14. Beide Nieren müssen vom Nierenfett befreit werden. Bei Rindern, Schweinen und Einhufern muss auch die Nierenkapsel entfernt werden.

15. Werden Blut oder andere Nebenprodukte der Schlachtung verschiedener Tiere vor Abschluss der Fleischuntersuchung in einem einzigen Behältnis gesammelt, so muss der gesamte Inhalt für genussuntauglich erklärt werden, wenn auch nur ein einziger dieser Tierkörper für genussuntauglich erklärt wurde.

16. Im Anschluss an die Fleischuntersuchung

▼M3

    a) müssen bei Rindern, Schweinen und Einhufern die Tonsillen hygienisch entfernt werden,

▼C1

    b) müssen für genussuntauglich erklärte Tierkörperteile so bald wie möglich aus dem reinen Bereich des Schlachthofs entfernt werden,

    c) dürfen vorläufig beschlagnahmtes oder für genussuntauglich erklärtes Fleisch sowie nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Nebenprodukte nicht mit genusstauglich beurteiltem Fleisch in Berührung kommen

    und

    d) müssen die verbleibenden Eingeweide oder Eingeweideteile, ausgenommen Nieren, so bald wie möglich vollständig entfernt werden, ►C4 es sei denn, die zuständige Behörde genehmigt etwas anderes. ◄

17. Nach abgeschlossener Schlachtung und Fleischuntersuchung muss das erschlachtete Fleisch gemäß Kapitel VII gelagert werden.

▼M17

18. Sofern sie zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, müssen

    a) Mägen gebrüht oder gereinigt werden; handelt es sich um die Mägen junger Wiederkäuer, die für die Labproduktion bestimmt sind, sind diese lediglich zu leeren;

    b) Därme geleert und gereinigt werden;

    c) Köpfe und Füße enthäutet oder gebrüht und enthaart werden; sofern die zuständige Behörde dies zulässt, dürfen sichtlich saubere Füße zu einem zugelassenen Betrieb befördert werden, der die Füße für die Verarbeitung zu Lebensmitteln weiterbehandelt, um dort enthäutet oder gebrüht und enthaart zu werden.

▼C1

19. Soweit ein Schlachtbetrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur Behandlung von Schlachtkörpern von Farmwild und frei lebendem Wild zugelassen ist, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt. Es müssen separate Räumlichkeiten für die Annahme und Lagerung von nicht enthäuteten Schlachtkörpern von im Haltungsbetrieb geschlachtetem Farmwild und von Tierkörpern von frei lebendem Wild vorhanden sein.

20. Falls der Schlachthof nicht über abschließbare Einrichtungen für das Schlachten kranker und krankheitsverdächtiger Tiere verfügt, müssen die für das Schlachten dieser Tiere benutzten Einrichtungen vor erneuter Benutzung zur Schlachtung anderer Tiere unter amtlicher Aufsicht gereinigt, gewaschen und desinfiziert werden.

KAPITEL V: ZERLEGUNGS- UND ENTBEINUNGSHYGIENE

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

1. Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren dürfen in Schlachthöfen in Hälften oder Viertel und Schlachtkörperhälften in maximal drei großmarktübliche Teile zerlegt werden. Das weitere Zerlegen und Entbeinen muss in einem Zerlegungsbetrieb stattfinden.

2. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass eine Kontamination verhindert oder so weit wie möglich unterbunden wird. Insbesondere müssen Lebensmittelunternehmer Folgendes sicherstellen:

    a) Zum Zerlegen bestimmtes Fleisch wird nur je nach Bedarf nach und nach in die Arbeitsräume verbracht,

    b) beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken werden mittels einer Raumtemperatur von höchstens 12 °C oder eines alternativen Systems mit gleicher Wirkung Nebenprodukte der Schlachtung auf nicht mehr als 3 °C undanderes Fleisch auf nicht mehr als 7 °C gehalten,

    und

    c) soweit Betriebe für das Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen sind, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, ►C2 dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten erforderlichenfalls zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt. ◄

3. Fleisch kann jedoch gemäß Kapitel VII Nummer 3 vor Erreichen der in Nummer 2 Buchstabe b) genannten Temperatur entbeint und zerlegt werden.

4. Fleisch kann zudem vor Erreichen der in Nummer 2 Buchstabe b) genannten Temperatur entbeint und zerlegt werden, wenn der Zerlegungsraum sich am gleichen Ort wie die Schlachtanlage befindet. In diesem Fall muss das Fleisch entweder auf direktem Wege von der Schlachtanlage in den Zerlegungsraum oder zunächst in einen Kühlraum oder in ein Kühlhaus verbracht werden. Nach abgeschlossener Zerlegung und gegebenenfalls Verpackung muss das Fleisch auf die in Nummer 2 Buchstabe b) festgelegte Temperatur abgekühlt werden.

▼C1

KAPITEL VI: NOTSCHLACHTUNG AUSSERHALB DES SCHLACHTHOFES

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

1. Ein ansonsten gesundes Tier muss einen Unfall erlitten haben, der seine Beförderung zum Schlachthaus aus Gründen des Tierschutzes verhindert hat.

2. Ein Tierarzt muss eine Schlachttieruntersuchung durchführen.

3. Das geschlachtete und entblutete Tier muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof befördert werden. Das Entfernen von Magen und Därmen, jedoch keine weitere Zurichtung, darf unter Aufsicht des Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen. Alle entfernten Eingeweide müssen das geschlachtete Tier bis zum Schlachthof begleiten und als zu diesem Tier gehörend kenntlich gemacht sein.

4. Vergehen zwischen der Schlachtung und der Ankunft im Schlachthof mehr als zwei Stunden, so muss das Tier gekühlt werden. Lassen die Witterungsverhältnisse es zu, so ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

5. Eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der das Tier aufgezogen hatte, muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigefügt werden; in dieser Erklärung müssen die Identität des Tieres sowie alle ihm verabreichten Tierarzneimittel und sonstigen Behandlungen, denen es unterzogen wurde, sowie die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten verzeichnet sein.

6. Eine Erklärung des Tierarztes, in der das günstige Ergebnis der Schlachttieruntersuchung, das Datum, der Zeitpunkt und der Grund der Notschlachtung sowie jegliche Behandlung des Tieres durch den Tierarzt vermerkt sind, muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigefügt werden.

7. Das geschlachtete Tier muss gemäß der nach der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 durchgeführten Schlachttieruntersuchung, einschließlich der bei einer Notschlachtung erforderlichen zusätzlichen Untersuchungen, genusstauglich sein.

8. Die Lebensmittelunternehmer müssen alle Anweisungen befolgen, die der amtliche Tierarzt nach der Fleischuntersuchung hinsichtlich der Verwendung des Fleisches erteilt.

▼M15

———————

▼C1

KAPITEL VII: LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG

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

1. a) Sofern in anderen spezifischen Vorschriften nichts anderes bestimmt ist, muss das Fleisch unverzüglich nach der Fleischuntersuchung im Schlachthof in allen Teilen abgekühlt werden, um eine Temperatur sicherzustellen, die im Falle von Nebenprodukten der Schlachtung 3 °C und im Falle von sonstigem Fleisch 7 °C nicht übersteigt, und zwar nach einer Abkühlungskurve, die eine kontinuierliche Temperatursenkung gewährleistet. Fleisch darf jedoch während des Abkühlens gemäß Kapitel V Nummer 4 zerlegt und entbeint werden.

   b) Während der Kühlung muss eine angemessene Belüftung gewährleistet sein, um die Bildung von Kondenswasser auf der Fleischoberfläche zu verhindern.

▼C1

2. Fleisch muss auf die in Nummer 1 angegebene Temperatur abgekühlt werden, die während der Lagerung beibehalten werden muss.

3. Fleisch muss vor der Beförderung auf die in Nummer 1 angegebene Temperatur abgekühlt werden, die während der Beförderung beibehalten werden muss. Allerdings kann die Beförderung mit Genehmigung der zuständigen Behörde auch durchgeführt werden, um die Herstellung bestimmter Erzeugnisse zu ermöglichen, vorausgesetzt, dass

   a) dieser Transport im Einklang mit den von der zuständigen Behörde erlassenen Vorschriften betreffend den Transport von einem gegebenen Betrieb zu einem anderen erfolgt

   und

   b) das Fleisch den Schlachthof oder den Zerlegungsraum, der sich am gleichen Ort wie die Schlachtanlage befindet, unmittelbar verlässt und der Transport nicht mehr als zwei Stunden dauert.

4. Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu berücksichtigen ist.

5. Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden, es sei denn, es wird zu unterschiedlichen Zeiten oder in einer Weise gelagert oder befördert, dass es durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung oder der Beförderung nicht kontaminiert werden kann.

ABSCHNITT II: FLEISCH VON GEFLÜGEL UND HASENTIEREN

KAPITEL I: BEFÖRDERUNG VON LEBENDEN TIEREN ZUM SCHLACHTHOF

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

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

2. Tiere, die Krankheitssymptome zeigen oder aus Herden stammen, die bekanntermaßen mit Krankheitserregern kontaminiert sind, die für die öffentliche Gesundheit von Belang sind, dürfen nur nach Genehmigung durch die zuständige Behörde zum Schlachthof befördert werden.

3. Transportkäfige und Module für die Beförderung von Tieren zum Schlachthof, müssen, soweit sie verwendet werden, aus korrosionsbeständigem Material sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Alle Transportbehälter zur Abholung und Beförderung von lebenden Tieren müssen sofort nach Entleerung und erforderlichenfalls vor jeder Wiederverwendung gereinigt, gewaschen und desinfiziert werden.

KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHTHÖFE

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

1. Sie müssen über einen Raum oder einen überdachten Ort für die Anlieferung der Tiere und die Schlachttieruntersuchung verfügen.

2. Zur Vermeidung einer Kontamination des Fleisches müssen sie

   a) über genügend Räume für die durchzuführenden Arbeitsvorgänge verfügen,

   b) über einen getrennten Raum für das Ausnehmen und weitere Zurichten („dressing“), einschließlich der Zugabe von Würzstoffen an ganze Geflügelschlachtkörper, verfügen, ►C4 es sei denn, die zuständige Behörde genehmigt im Einzelfall die zeitliche Trennung dieser Vorgänge in einem bestimmten Schlachthof ◄,

▼C1

c) eine räumliche oder zeitliche Trennung der folgenden Arbeitsgänge gewährleisten:

i) Betäubung und Entblutung,

ii) Rupfen oder Häuten und Brühen

sowie

iii) Versand von Fleisch,

d) über Installationen verfügen, bei denen das Fleisch nicht mit Böden, Wänden oder Einrichtungen in Berührung kommt,

und

e) über Schlachtlinien verfügen, die (wo sie betrieben werden), so konzipiert sind, dass der Schlachtprozess kontinuierlich abläuft und Kreuzkontaminationen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen der Schlachtlinie vermieden werden. Wird in ein und derselben Schlachtanlage mehr als eine Schlachtlinie betrieben, so muss eine angemessene Trennung dieser Schlachtlinien gewährleistet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

3. Sie müssen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 ° C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

4. Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.

5. Sie müssen über abschließbare Einrichtungen für die Kühllagerung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch und über separate abschließbare Einrichtungen für die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch verfügen.

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

a) Transportbehältern, wie z. B. Transportkäfigen,

und

b) Transportmitteln verfügen.

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

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

KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR ZERLEGUNGSBETRIEBE

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

a) so konzipiert sind, dass eine Kontamination des Fleischs insbesondere dadurch vermieden wird, dass

i) die Zerlegung ununterbrochen vorangeht

oder

ii) eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist,

b) über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch verfügen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann,

c) über Zerlegungsräume verfügen, deren Ausrüstung gewährleistet, dass die Anforderungen nach Kapitel V eingehalten werden,

▼C1

d) über Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann,

und

e) über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 ° C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

2. Soweit in einem Zerlegungsbetrieb

a) Enten und Gänse ausgeweidet werden, die zur Herstellung von Stopflebern (foie gras) gehalten und im Mastbetrieb betäubt, ausgeblutet und gerupft wurden,

oder

b) zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel ausgeweidet wird,

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

KAPITEL IV: SCHLACHTHYGIENE

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

1. a) Fleisch von anderen als den unter Buchstabe b) genannten Tieren darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden, wenn diese Tiere nicht durch Schlachten im Schlachthof getötet wurden.

b) In die Schlachtanlage dürfen nur lebende Schlachttiere gebracht werden, ausgenommen

i) zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel und Enten und Gänse, die zur Herstellung von Stopflebern („foie gras“) gehalten wurden, sowie Vögel, die zwar nicht als Haustiere gelten, jedoch wie Haustiere aufgezogen werden, wenn die Tiere im Haltungsbetrieb gemäß Kapitel VI geschlachtet wurden,

ii) Farmwild, das im Haltungsbetrieb gemäß Abschnitt III geschlachtet wurde,

und

iii) Kleinwild gemäß Abschnitt IV Kapitel III.

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

3. Soweit ein Schlachtbetrieb zur Schlachtung verschiedener Tierarten oder zur weiteren Zurichtung von Zuchtlaufvögeln und Kleinwild zugelassen ist, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt. Es müssen separate Räumlichkeiten für die Annahme und Lagerung von Schlachtkörpern von im Erzeugerbetrieb geschlachteten Zuchtlaufvögeln sowie Kleinwild vorhanden sein.

4. Tiere, die in die Schlachthalle verbracht werden, müssen ohne ungerechtfertigte Verzögerung geschlachtet werden.

5. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten oder Rupfen, Ausnehmen und weitere Zurichten („dressing“) müssen ohne ungebührliche Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Es müssen insbesondere Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausnehmens zu verhindern.

6. Die Schlachthofbetreiber müssen sich an die Weisungen der zuständigen Behörde halten, um sicherzustellen, dass die Fleischuntersuchung unter angemessenen Bedingungen erfolgt und insbesondere, dass die Schlachtkörper ordnungsgemäß untersucht werden können.

▼C1

7. Im Anschluss an die Fleischuntersuchung

   a) müssen für genussuntauglich erklärte Tierkörperteile so bald wie möglich aus dem reinen Bereich des Schlachthofs entfernt werden,

   b) dürfen vorläufig beschlagnahmtes oder für genussuntauglich erklärtes Fleisch sowie nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Nebenprodukte nicht mit genusstauglichem Fleisch in Berührung kommen

      und

   c) müssen die verbleibenden Eingeweide oder Eingeweideteile, ausgenommen Nieren, möglichst vollständig und so bald wie möglich entfernt werden, es sei denn, die zuständige Behörde lässt etwas anderes zu.

8. Nach der Untersuchung und dem Ausnehmen müssen die Schlachtkörper gesäubert und so schnell wie möglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden, es sei denn, das Fleisch wird in warmem Zustand zerlegt.

9. Bei Tauchkühlung von Schlachtkörpern gilt Folgendes:

   a) Unter Berücksichtigung von Parametern wie Schlachtkörpergewicht, Wassertemperatur, Menge und Richtung des Wasserflusses und Kühlzeit müssen alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um eine Kontamination der Schlachtkörper zu vermeiden;

   b) alle Teile der Anlage müssen, wann immer dies erforderlich ist, mindestens jedoch einmal am Tag, vollständig entleert, gereinigt und desinfiziert werden.

10. Kranke und krankheitsverdächtige Tiere oder Tiere, die im Rahmen von Seuchentilgungs- oder Seuchenbekämpfungsprogrammen getötet werden, dürfen nicht im Schlachtbetrieb geschlachtet werden, es sei denn, die zuständige Behörde gestattet dies. In diesem Falle muss die Schlachtung unter amtlicher Aufsicht erfolgen, und es müssen alle erforderlichen Maßnahmen getroffen werden, um Kontaminationen zu vermeiden; die Schlachträume müssen vor ihrer Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden.

KAPITEL V: HYGIENE BEIM UND NACH DEM ZERLEGEN UND ENTBEINEN

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

1. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass die Kontamination verhindert oder so weit wie möglich unterbunden wird. Zu diesem Zweck müssen die Lebensmittelunternehmer insbesondere Folgendes sicherstellen:

   a) Zum Zerlegen bestimmtes Fleisch wird nur je nach Bedarf nach und nach in die Arbeitsräume verbracht,

   b) beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen und Verpacken wird die Temperatur des Fleisches mittels einer Raumtemperatur von 12 °C oder eines alternativen Systems gleicher Wirkung auf höchstens 4 °C gehalten,

      und

   c) soweit Betriebe zum Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen sind, muss durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden, erforderlichenfalls indem die Bearbeitung der verschiedenen Tierarten entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgt.

2. Fleisch kann jedoch vor Erreichen der in Nummer 1 Buchstabe b) genannten Temperatur entbeint und zerlegt werden, wenn sich der Zerlegungsraum am gleichen Ort wie die Schlachtanlage befindet, vorausgesetzt, das Fleisch wird in den Zerlegungsraum entweder

   a) auf direktem Wege von der Schlachtanlage

      oder

   b) zunächst in einen Kühlraum oder ein Kühlhaus verbracht.

▼M9

3. Nach abgeschlossener Zerlegung und gegebenenfalls Verpackung muss das Fleisch auf nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden.

4. Das Fleisch muss vor der Beförderung eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C erreichen und während der Beförderung auf dieser Temperatur gehalten werden. Sofern die zuständige Behörde jedoch eine Genehmigung erteilt, können Lebern für die Herstellung von Stopfleber („foie gras“) bei einer Temperatur von über 4 °C befördert werden, wenn:

   a) diese Beförderung im Einklang mit den von der zuständigen Behörde erlassenen Vorschriften betreffend die Beförderung von einem bestimmten Betrieb zu einem anderen erfolgt und

   b) das Fleisch den Schlachthof oder einen Zerlegeraum unmittelbar verlässt und die Beförderung höchstens zwei Stunden dauert.

5. Fleisch von Geflügel und Hasenartigen, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss unverzüglich eingefroren werden.

6. Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden, es sei denn, es wird zu unterschiedlichen Zeiten oder in einer Weise gelagert oder befördert, dass es durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung oder der Beförderung nicht kontaminiert werden kann.

▼C1

KAPITEL VI: SCHLACHTUNG IM HALTUNGSBETRIEB

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

1. Der Betrieb muss regelmäßig tierärztlich untersucht werden.

2. Der Lebensmittelunternehmer muss die zuständige Behörde im Voraus über das Datum und den Zeitpunkt der Schlachtung unterrichten.

3. Der Betrieb muss über Einrichtungen verfügen, die es ermöglichen, die betreffende Tiergruppe gesammelt der Schlachttieruntersuchung zu unterziehen.

4. Der Betrieb muss über geeignete Räumlichkeiten zur hygienischen Schlachtung der Tiere und zur weiteren Behandlung der Schlachtkörper verfügen.

5. Die Tierschutzvorschriften müssen eingehalten werden.

6. Den Schlachtkörpern muss auf dem Weg zum Schlachthof eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der die Tiere aufgezogen hat, beigefügt werden, in der alle Tierarzneimittel und sonstigen Behandlungen, die den Tieren verabreicht wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung verzeichnet sind.

7. Den Schlachtkörpern muss auf dem Weg zum Schlachthof eine Bescheinigung beigefügt werden, die vom amtlichen Tierarzt oder zugelassenen Tierarzt gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 auszustellen ist.

8. Im Falle von Geflügel, das zur Erzeugung von Stopflebern („foie gras“) gehalten wird, müssen die unausgeweideten Tiere unverzüglich und erforderlichenfalls gekühlt in einen Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb verbracht werden. Sie müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Schlachtung unter Aufsicht der zuständigen Behörde ausgeweidet werden.

9. Zeitlich verzögert ausgeweidetes Geflügel, das im Haltungsbetrieb geschlachtet wurde, darf bis zu 15 Tage bei einer Temperatur von nicht mehr als 4 °C kühl gelagert werden. Die Tierkörper müssen dann in einem Schlachthof oder einem Zerlegungsbetrieb des Mitgliedstaats ausgeweidet werden, in dem auch der Haltungsbetrieb angesiedelt ist.

▼M1

KAPITEL VII: WASSERBINDER

Lebensmittelunternehmer tragen dafür Sorge, dass speziell mit Wasserbindern behandeltes Geflügelfleisch nicht als frisches Fleisch, sondern als Fleischzubereitung in den Verkehr gebracht oder zur Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen verwendet wird.

▼C1

ABSCHNITT III: FARMWILDFLEISCH

1. Die Vorschriften des Abschnitts I gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild (Cervidae und Suidae), es sei denn, dass die zuständige Behörde diese Vorschriften für ungeeignet hält.

2. Die Vorschriften des Abschnitts II gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von Laufvögeln. Wenn die zuständige Behörde dies für angebracht hält, gelten jedoch die Vorschriften des Abschnitts I. Es müssen geeignete Einrichtungen vorgesehen werden, die der Größe der Tiere angepasst sind.

▼C5

3. Ungeachtet der Regelung gemäß den Nummern 1 und 2 dürfen die Lebensmittelunternehmer mit Genehmigung der zuständigen Behörde in Wildfarmen gehaltene Laufvögel und in Nummer 1 genannte, in Wildfarmen gehaltene Huftiere am Herkunftsort schlachten, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:

▼C1

a) Die Tiere können zur Vermeidung eines Risikos für den Transporteur oder aus Gründen des Tierschutzes nicht transportiert werden;

b) die Herde wird regelmäßig tierärztlich untersucht;

c) der Eigentümer der Tiere stellt einen entsprechenden Antrag;

d) die zuständige Behörde wird im Voraus über das Datum und den Zeitpunkt der Schlachtung unterrichtet;

e) der Betrieb verfügt über Verfahren, die es ermöglichen, die betreffende Tiergruppe gesammelt der Schlachttieruntersuchung zu unterziehen;

f) der Betrieb verfügt über geeignete Einrichtungen für das Schlachten, Entbluten und, soweit Laufvögel gerupft werden müssen, das Rupfen der Tiere;

g) die Anforderungen des Tierschutzes sind erfüllt;

h) geschlachtete und entblutete Tiere werden unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof befördert. Dauert die Beförderung mehr als zwei Stunden, so werden die Tiere erforderlichenfalls gekühlt. Das Ausweiden darf unter Aufsicht des Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen;

i) eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der die Tiere aufgezogen hat, liegt den Tierkörpern bei der Beförderung zum Schlachthof bei; in dieser Erklärung sind die Identität der Tiere sowie alle ihnen verabreichte Tierarzneimittel und die sonstigen Behandlungen, denen sie unterzogen wurden, die Daten der Verabreichung und die Wartezeiten verzeichnet,

und

j) bei der Beförderung zum zugelassenen Betrieb liegt den Tierkörpern eine vom amtlichen Tierarzt oder zugelassenen Tierarzt ausgestellte und unterzeichnete Bescheinigung bei, in der das zufrieden stellende Ergebnis der Schlachttieruntersuchung, das vorschriftgemäße Schlachten und Entbluten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung bescheinigt sind.

▼M10

3a. Abweichend von Nummer 3 Buchstabe j kann die zuständige Behörde gestatten, dass das vorschriftsgemäße Schlachten und Entbluten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung nur in der unter Nummer 3 Buchstabe i genannten Erklärung des Lebensmittelunternehmers bestätigt werden, sofern

a) der Haltungsbetrieb in einem Mitgliedstaat oder einer Region gemäß Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe p der Richtlinie 64/432/EWG liegt, der keinen tierseuchenrechtlichen Sperrmaßnahmen nach Unionsrecht oder nationalem Recht unterworfen ist;

▼M10

b) der Lebensmittelunternehmer angemessene Fachkenntnisse betreffend die Schlachtung von Tieren gemäß Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 unter Verschonung der Tiere von vermeidbarem Schmerz, Stress und Leiden nachgewiesen hat und unbeschadet des Artikels 12 der genannten Verordnung.

▼C1

4. Die Lebensmittelunternehmer dürfen zudem unter außergewöhnlichen Umständen Bisons gemäß Nummer 3 im Zuchtbetrieb schlachten.

ABSCHNITT IV: FLEISCH VON FREI LEBENDEM WILD

KAPITEL I: AUSBILDUNG VON JÄGERN IN GESUNDHEITS- UND HYGIENEFRAGEN

1. Personen, die Wild bejagen, um Wildbret für den menschlichen Verzehr in Verkehr zu bringen, müssen auf dem Gebiet der Wildpathologie und der Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können.

2. Es genügt jedoch, wenn mindestens eine Person einer Jagdgesellschaft über die in Nummer 1 bezeichneten Kenntnisse verfügt. Der Ausdruck „kundige Person“ im vorliegenden Abschnitt bezeichnet eine solche Person.

3. Die kundige Person könnte auch der Wildheger oder Wildhüter sein, wenn sie Teil der Jagdgesellschaft oder in unmittelbarer Nähe des Gebiets niedergelassen ist, in dem die Jagd stattfindet. Im letztgenannten Fall muss der Jäger das Wild dem Wildheger oder dem Wildhüter vorlegen und ihn über etwaige vor dem Erlegen beobachtete Verhaltensstörungen unterrichten.

4. Die zuständige Behörde muss sich davon überzeugen, dass Jäger ausreichend geschult sind, um als kundige Personen gelten zu können. Die Ausbildungsgänge sollten mindestens folgende Gebiete umfassen:

   a) normale Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen von frei lebendem Wild,

   b) abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die menschliche Gesundheit bei Verzehr von Wildbret schädigen können,

   c) Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit Wildkörpern nach dem Erlegen, ihr Befördern, Ausweiden usw.

   und

   d) Rechts- und Verwaltungsvorschriften auf dem Gebiet der Gesundheit von Mensch und Tier und auf hygienerechtlichem Gebiet, die für das Inverkehrbringen von Wildbret von Belang sind.

5. Die zuständige Behörde sollte die Jagdverbände auffordern, solche Lehrgänge anzubieten.

KAPITEL II: UMGANG MIT FREI LEBENDEM GROSSWILD

1. Nach dem Erlegen des frei lebenden Großwilds müssen Mägen und Gedärme so bald wie möglich entfernt werden; erforderlichenfalls müssen die Tiere entblutet werden.

2. Die kundige Person muss den Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.

3. Fleisch von frei lebendem Großwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der unter Nummer 2 genannten Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird. Die Eingeweide müssen dem Wildkörper gemäß den Vorschriften der Nummer 4 beigefügt werden. Die Eingeweide müssen als zu einem bestimmten Tier gehörig erkennbar sein.

▼M10

4. a) Werden bei der Untersuchung gemäß Nummer 2 keine auffälligen Merkmale festgestellt, vor dem Erlegen keine Verhaltensstörungen beobachtet und besteht kein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss die kundige Person dem Wildkörper eine mit einer Nummer versehene Erklärung beigeben, in der dies bescheinigt wird. In dieser Bescheinigung müssen auch das Datum, der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens aufgeführt werden.

Sofern jeder Tierkörper angemessen gekennzeichnet ist und in der Erklärung die Identifikationsnummer jedes Tierkörpers, den diese betrifft, angegeben ist, einschließlich Datum, Zeitpunkt und Ort der Erlegung, muss die Erklärung nicht am Tierkörper angebracht sein und kann für mehrere Tierkörper gelten. Alle Tierkörper, für die eine einzige Erklärung ausgestellt wurde, müssen in denselben Wildverarbeitungsbetrieb verbracht werden.

Kopf und Eingeweide müssen den Tierkörper nicht in den Wildverarbeitungsbetrieb begleiten, außer bei Tieren der für Trichinose anfälligen Arten (Schweine, Einhufer und andere), deren Kopf (ausgenommen Hauer) und Zwerchfell dem Wildkörper beigefügt werden müssen.

Jedoch kann die zuständige Behörde die Verbringung von Köpfen von Tieren, die für *Trichinella*-Befall anfällig sind, in eine gemäß Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 zugelassene technische Anlage zur Herstellung von Jagdtrophäen gestatten. Die technische Anlage muss in der Erklärung der kundigen Person genannt sein. Eine Kopie der Erklärung muss der technischen Anlage zugeschickt werden. Ergibt die Untersuchung des Tierkörpers auf *Trichinella* einen positiven Befund, muss die zuständige Behörde eine amtliche Kontrolle durchführen, um sicherzustellen, dass der Kopf in der technischen Anlage vorschriftsgemäß gehandhabt wurde.

Die Jäger müssen im Übrigen alle zusätzlichen in den Mitgliedstaaten, in denen gejagt wird, geltenden Anforderungen erfüllen; insbesondere muss eine Kontrolle auf bestimmte Rückstände und Stoffe gemäß der Richtlinie 96/23/EG möglich sein.

▼C1

b) Anderenfalls müssen der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) und alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beigefügt werden. Die kundige Person, die die Untersuchung vorgenommen hat, muss der zuständigen Behörde mitteilen, welche auffälligen Merkmale, welche Verhaltensstörungen oder welcher Verdacht auf Umweltkontamination sie bewogen hatten, keine Bescheinigung im Sinne von Buchstabe a) auszustellen.

c) Steht zur Durchführung der Untersuchung nach Nummer 2 keine kundige Person zur Verfügung, so müssen der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beim Wildkörper belassen werden.

5. Die Wildkörper insgesamt müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 7 °C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

6. Während der Beförderung zum Wildbearbeitungsbetrieb muss das Übereinanderlegen von Wildkörpern vermieden werden.

7. Frei lebendes Großwild, das in einem Wildbearbeitungsbetrieb angeliefert wird, muss der zuständigen Behörde zur Untersuchung gestellt werden.

▼M16

8. Außerdem darf nicht enthäutetes frei lebendes Großwild:

a) nur enthäutet und in Verkehr gebracht werden, wenn es:

i) vor der Häutung von anderen Lebensmitteln getrennt gelagert und behandelt und nicht tiefgefroren wird;

ii) nach der Häutung in einem Wildverarbeitungsbetrieb einer abschließenden Untersuchung gemäß Verordnung (EG) Nr. 854/2004 unterzogen wird;

▼M16

b) nur in einen Wildverarbeitungsbetrieb in einem anderen Mitgliedstaat verbracht werden, wenn ihm beim Transport zu dem Wildverarbeitungsbetrieb eine Bescheinigung gemäß dem Muster im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 636/2014 der Kommission [1] beiliegt, die von einem amtlichen Tierarzt ausgestellt und unterzeichnet wurde, in der bescheinigt wird, dass die in Nummer 4 aufgeführten Anforderungen bezüglich der Verfügbarkeit einer Bescheinigung, sofern relevant, und des Beiliegens der erforderlichen Körperteile erfüllt sind.

Falls sich der Wildverarbeitungsbetrieb in der Nähe des Jagdgebiets in einem anderen Mitgliedstaat befindet, braucht keine solche Bescheinigung mitgeführt zu werden, damit Artikel 3 Absatz 1 der Richtlinie 89/662/EWG erfüllt ist, sondern es reicht aus, wenn unter Berücksichtigung des Tiergesundheitsstatus des Ursprungsmitgliedstaats beim Transport die Bescheinigung der kundigen Person gemäß Nummer 2 mitgeführt wird.

▼C1

9. Für das Zerlegen und Entbeinen von frei lebendem Großwild gelten die Vorschriften von Abschnitt I Kapitel V.

KAPITEL III: UMGANG MIT FREI LEBENDEM KLEINWILD

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

ABSCHNITT V: HACKFLEISCH/FASCHIERTES, FLEISCHZUBEREITUNGEN UND SEPARATORENFLEISCH

KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR HERSTELLUNGSBETRIEBE

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

1. Sie sind so konzipiert, dass eine Kontamination des Fleisches und der Erzeugnisse insbesondere dadurch vermieden wird, dass
   a) die Arbeitsvorgänge ununterbrochen vorangehen

      oder

   b) eine Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.
2. Sie verfügen über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch sowie von verpackten und unverpackten Erzeugnissen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer solchen Weise gelagert, dass das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung keine Kontamination des Fleisches oder der Erzeugnisse verursachen können.
3. Sie verfügen über Räume, deren Ausrüstung sicherstellt, dass die Temperaturanforderungen nach Kapitel III eingehalten werden.

[1] ABl. L 175 vom 14.6.2014. S. 16.

▼C1

4. Die Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch und unverpackten Erzeugnissen umgehende Personal sind so ausgelegt, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.
5. Sie verfügen über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung.

KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE

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

1. Rohstoffe für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertes müssen folgende Bedingungen erfüllen:
   a) Sie müssen die Anforderungen für frisches Fleisch erfüllen.
   b) Sie müssen aus Skelettmuskulatur, einschließlich dem anhaftenden Fettgewebe, stammen.
   c) Sie dürfen nicht stammen aus
      i) Fleischabschnitten, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen (ausgenommen ganze Muskelstücke),
      ii) Separatorenfleisch,
      iii) Fleisch, das Knochensplitter oder Hautreste enthält,

      oder

      iv) Kopffleisch (mit Ausnahme der Kaumuskeln), nicht muskulären Teilen der Linea alba, Hand- und Fußwurzelbereich, Knochenputz sowie Muskeln des Zwerchfells (es sei denn, die serösen Häute sind entfernt worden).
2. Die folgenden Rohstoffe dürfen zur Herstellung von Fleischzubereitungen verwendet werden:
   a) frisches Fleisch,
   b) Fleisch, das den Anforderungen der Nummer 1 genügt,

      und

   c) wenn die Fleischzubereitungen eindeutig nicht dazu bestimmt sind, ohne vorherige Hitzebehandlung verzehrt zu werden:
      i) Fleisch, das durch das Hacken/Faschieren oder Zerstückeln von Fleisch gewonnen worden ist, welches den Anforderungen der Nummer 1, ausgenommen Nummer 1 Buchstabe c) Ziffer i), entspricht,

      und

      ii) Separatorenfleisch, das den Anforderungen von Kapitel III Nummer 3 Buchstabe d) entspricht.
3. Rohstoffe für die Gewinnung von Separatorenfleisch müssen folgenden Anforderungen entsprechen:
   a) Sie müssen die Anforderungen für frisches Fleisch erfüllen.
   b) Folgende Rohstoffe dürfen zur Gewinnung von Separatorenfleisch nicht verwendet werden:
      i) bei Geflügel: Ständer, Halshaut und Kopf

      sowie

      ii) bei anderen Tieren: Kopfknochen, Füße, Schwänze, Oberschenkel, Schienbein, Wadenbein, Oberarmbein, Speiche und Elle.

KAPITEL III: HYGIENE WÄHREND UND NACH DER HERSTELLUNG

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

1. Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass eine Kontamination so weit wie möglich verhindert oder verringert wird. Zu diesem Zweck müssen Lebensmittelunternehmer insbesondere sicherstellen, dass das verwendete Fleisch
   a) eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C bei Geflügel, 3 °C bei Nebenprodukten der Schlachtung und 7 °C bei anderem Fleisch aufweist

      und

   b) nur nach Bedarf nach und nach in den Arbeitsraum gebracht wird.

▼C1

2. Für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen gelten folgende Vorschriften:

a) Wird zur Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch verwendet, so ist es vor dem Einfrieren zu entbeinen, ►C4 es sei denn, die zuständige Behörde genehmigt ein Entbeinen unmittelbar vor dem Hacken/Faschieren. ◄

b) Wird Hackfleisch/Faschiertes aus gekühltem Fleisch hergestellt, so muss dies innerhalb folgender Fristen geschehen:

i) bei Geflügel innerhalb von höchstens drei Tagen nach der Schlachtung;

ii) bei anderen Tieren als Geflügel innerhalb von höchstens sechs Tagen nach der Schlachtung

oder

iii) bei entbeintem, vakuumverpacktem Rind- und Kalbfleisch: innerhalb von höchstens 15 Tagen nach der Schlachtung.

c) Unmittelbar nach der Herstellung müssen Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen umhüllt oder verpackt,

und

i) auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als 2 °C im Falle von Hackfleisch/Faschiertem und nicht mehr als 4 °C im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt,

oder

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

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

3. Folgende Anforderungen gelten für die Herstellung und die Verwendung von Separatorenfleisch, das nach Verfahren hergestellt wird, welche die Struktur der Knochen, die bei der Herstellung von Separatorenfleisch verwendet werden, nicht ändern und dessen Kalziumgehalt den von Hackfleisch/Faschiertem nicht signifikant übersteigt.

a) Nicht entbeinte Rohstoffe aus einem angegliederten Schlachtbetrieb dürfen nicht älter als sieben Tage sein; anderenfalls dürfen sie nicht älter als fünf Tage sein. Geflügel-Schlachtkörper dürfen jedoch nicht älter als drei Tage sein.

b) Die maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch muss unmittelbar nach dem Entbeinen stattfinden.

c) Wird das Separatorenfleisch nicht unmittelbar nach der Gewinnung verwendet, so muss es umhüllt oder verpackt und dann auf eine Temperatur von nicht mehr als 2 °C abgekühlt oder auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter eingefroren werden. Bei der Beförderung und Lagerung müssen diese Temperaturanforderungen eingehalten werden.

d) Wird durch vom Lebensmittelunternehmer durchgeführte Untersuchungen der Nachweis erbracht, dass Separatorenfleisch den mikrobiologischen Kriterien für Hackfleisch/Faschiertes gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 entspricht, so kann es in Fleischzubereitungen, die eindeutig nicht dazu bestimmt sind, ohne vorherige Hitzebehandlung verzehrt zu werden, sowie in Fleischerzeugnissen verwendet werden.

e) Separatorenfleisch, das die Kriterien des Buchstaben d) nachweislich nicht erfüllt, kann nur zur Herstellung hitzebehandelter Fleischerzeugnisse in Betrieben verwendet werden, die gemäß der vorliegenden Verordnung zugelassen sind.

▼C1

4. Für die Herstellung und Verwendung von Separatorenfleisch, das mit anderen als den in Nummer 3 genannten Techniken hergestellt worden ist, gelten folgende Anforderungen:

   a) Nichtentbeinte Rohstoffe aus einem angegliederten Schlachtbetrieb dürfen nicht älter als sieben Tage sein; anderenfalls dürfen sie nicht älter als fünf Tage sein. Gefügel-Schlachtkörper dürfen jedoch nicht älter als drei Tage sein.

   b) Findet die maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch nicht unmittelbar nach dem Entbeinen statt, so müssen die fleischtragenden Knochen bei nicht mehr als 2 °C bzw. bei gefrorenen Erzeugnissen bei -18 °C oder darunter gelagert und befördert werden.

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

   d) Wird das Separatorenfleisch nicht binnen einer Stunde nach seiner Gewinnung verwendet, so ist es sofort auf eine Temperatur von nicht mehr als 2 °C abzukühlen.

   e) Wird das Separatorenfleisch nach dem Kühlen binnen 24 Stunden verarbeitet, so muss es innerhalb von zwölf Stunden nach seiner Gewinnung eingefroren werden und innerhalb von sechs Stunden eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter erreichen.

   f) Gefrorenes Separatorenfleisch muss vor der Lagerung oder Beförderung umhüllt oder verpackt werden, darf nicht länger als drei Monate gelagert werden und bei der Beförderung und Lagerung muss eine Temperatur von -18 °C oder darunter gewährleistet sein.

   g) Separatorenfleisch darf nur zur Herstellung wärmebehandelter Fleischerzeugnisse in Betrieben verwendet werden, die gemäß dieser Verordnung zugelassen sind.

5. Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

KAPITEL IV: KENNZEICHNUNG

1. Zusätzlich zu den Anforderungen der Richtlinie 2000/13/EG ([1]) müssen Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass den Anforderungen der Nummer 2 entsprochen wird, soweit es nach den einzelstaatlichen Bestimmungen des Mitgliedstaates, in dessen Gebiet das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, erforderlich ist.

2. Auf Verpackungen, die für die Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind und Hackfleisch/Faschiertes von Geflügel oder Einhufern oder Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch enthalten, muss ein Hinweis angebracht sein, dass diese Erzeugnisse vor dem Verzehr gegart werden sollten.

ABSCHNITT VI: FLEISCHERZEUGNISSE

1. Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass folgende Teile nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden:

   a) Geschlechtsorgane sowohl weiblicher als auch männlicher Tiere, ausgenommen Hoden,

   b) Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase,

   c) Knorpel des Kehlkopfs, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien,

   d) Augen und Augenlider,

   e) äußere Gehörgänge,

   f) Hornhaut

   und

   g) bei Geflügel: Kopf (ausgenommen Kamm, Ohren, Kehllappen und Fleischwarzen), Speiseröhre, Kropf, Eingeweide und Geschlechtsorgane.

([1]) Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29). Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/89/EG (ABl. L 308 vom 25.11.2003, S. 15).

▼C1

2. Alles Fleisch — einschließlich Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen —, das zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet wird, muss den Anforderungen, die an frisches Fleisch gestellt werden, entsprechen. Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen für die Herstellung von Fleischerzeugnissen müssen jedoch anderen besonderen Anforderungen des Abschnitts V nicht entsprechen.

ABSCHNITT VII: LEBENDE MUSCHELN

▼M9

1. Dieser Abschnitt gilt für lebende Muscheln. Mit Ausnahme der Vorschriften über die Reinigung gilt er auch für lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken. Die Bestimmungen über die Einstufung von Erzeugungsgebieten gemäß Kapitel II Teil A dieses Abschnitts gelten nicht für Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind.

▼C1

2. Die Kapitel I bis VIII gelten für Tiere, die in Erzeugungsgebieten geerntet werden, welche von der zuständigen Behörde gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 eingestuft worden sind. Kapitel IX gilt für Kammmuscheln, die außerhalb dieser Gebiete geerntet werden.

3. Die Kapitel V, VI, VIII und IX sowie Kapitel VII Nummer 3 gelten für den Einzelhandel.

4. Die Vorschriften dieses Abschnitts ergänzen die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

   a) Im Falle von Arbeitsgängen, die vor der Ankunft der lebenden Muscheln in einem Versand- oder Reinigungszentrum erfolgen, ergänzen sie die Anforderungen des Anhangs I der genannten Verordnung.

   b) Im Falle anderer Arbeitsgänge ergänzen sie die Anforderungen des Anhangs II der genannten Verordnung.

KAPITEL I: ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR DAS INVERKEHRBRINGEN VON LEBENDEN MUSCHELN

1. Lebende Muscheln dürfen nur über ein Versandzentrum, in dem sie gemäß Kapitel VII mit einer Identitätskennzeichnung versehen werden müssen, für den Einzelhandel in Verkehr gebracht werden.

2. Lebensmittelunternehmer dürfen Partien lebender Muscheln nur entgegennehmen, wenn die Registrierungsvorschriften gemäß den Nummern 3 bis 7 erfüllt sind.

3. Befördert ein Lebensmittelunternehmer eine Partie lebender Muscheln zwischen Betrieben, so muss ein Registrierschein die Partie bis zu ihrem Eintreffen in einem Versandzentrum oder Verarbeitungsbetrieb begleiten.

4. Der Registrierschein muss in mindestens einer Amtssprache des Mitgliedstaates, in dem der Empfänger niedergelassen ist, abgefasst werden und mindestens die nachstehend aufgeführten Angaben enthalten.

   a) Im Falle einer Partie lebender Muscheln, die aus einem Produktionsgebiet versandt worden sind, muss der Registrierschein mindestens folgende Angaben enthalten:

      i) Angaben zur Person des Erzeugers und dessen Anschrift,

      ii) Zeitpunkt der Ernte,

      iii) Lage des Erzeugungsgebiets mit möglichst genauer Standortbeschreibung oder einer Codenummer,

      iv) Gesundheitsstatus des Erzeugungsgebiets,

      v) Art und Menge der Muscheln

      und

      vi) Bestimmungsort der Partie.

▼C1

b) Im Falle einer Partie lebender Muscheln, die aus einem Umsetzgebiet versandt worden sind, muss der Registrierschein mindestens die in Buchstabe a) enthaltenen Angaben sowie die folgenden Angaben enthalten:

i) Lage des Umsetzgebiets

und

ii) Dauer der Umsetzung.

c) Im Falle einer Partie lebender Muscheln, die aus einem Reinigungszentrum versandt worden sind, muss der Registrierschein mindestens die in Buchstabe a) genannten Angaben sowie die folgenden Angaben enthalten:

i) Anschrift des Reinigungszentrums,

ii) die Dauer der Reinigung

und

iii) die Daten, zu denen die Partie im Reinigungszentrum eingetroffen ist und es verlassen hat.

5. Lebensmittelunternehmer, die Partien lebender Muscheln versenden, müssen die zutreffenden Felder des Registrierscheins so ausfüllen, dass sie leicht lesbar sind und nicht verfälscht werden können. Lebensmittelunternehmer, an die die Partien gehen, müssen den Erhalt der Partie auf dem Registrierschein mit einem Tagesstempel bestätigen oder das Empfangsdatum auf andere Weise aufzeichnen.

6. Für jede Partie, die sie versenden oder erhalten, müssen die Lebensmittelunternehmer mindestens zwölf Monate nach dem Versand bzw. Erhalt (oder für einen von der zuständigen Behörde festgesetzten längeren Zeitraum) eine Abschrift des Registrierscheins aufbewahren.

7. Wenn jedoch

a) das Personal, das die Muscheln sammelt, auch für das Versandzentrum, das Reinigungszentrum, das Umsetzgebiet oder den Verarbeitungsbetrieb arbeitet, das bzw. der die Muscheln erhält,

und

b) eine einzige zuständige Behörde alle betroffenen Betriebe überwacht,

ist kein Registrierschein erforderlich, sofern diese zuständige Behörde dies gestattet.

KAPITEL II: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE ERZEUGUNG UND ERNTE LEBENDER MUSCHELN

A. VORSCHRIFTEN FÜR ERZEUGUNGSGEBIETE

1. Die Erzeuger dürfen lebende Muscheln nur in Erzeugungsgebieten mit einer festgelegten Lage und Abgrenzung ernten, welche die zuständige Behörde — gegebenenfalls in Zusammenarbeit mit den Lebensmittelunternehmern — im Einklang mit der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 als Gebiete der Klasse A, B oder C eingestuft hat.

2. Lebensmittelunternehmer dürfen in Erzeugungsgebieten der Klasse A geerntete lebende Muscheln nur für den unmittelbaren menschlichen Verzehr in Verkehr bringen, wenn diese Muscheln die Anforderungen des Kapitels V erfüllen.

3. Lebensmittelunternehmer dürfen in Erzeugungsgebieten der Klasse B geerntete lebende Muscheln erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder nach dem Umsetzen zum menschlichen Verzehr in Verkehr bringen.

▼C1

4. Lebensmittelunternehmer dürfen in Erzeugungsgebieten der Klasse C geerntete lebende Muscheln erst zum menschlichen Verzehr in Verkehr bringen, wenn diese gemäß Buchstabe C dieses Kapitels für einen langen Zeitraum umgesetzt worden sind.

5. Nach der Reinigung oder dem Umsetzen müssen lebende Muscheln aus Erzeugungsgebieten der Klasse B oder C alle Anforderungen des Kapitels V erfüllen. Jedoch können lebende Muscheln aus diesen Gebieten, die weder gereinigt noch umgesetzt worden sind, in einen Verarbeitungsbetrieb gesandt werden, in dem sie (gegebenenfalls nach der Entfernung von Sand, Schlamm oder Schleim in demselben oder einem anderen Betrieb) einer Behandlung unterzogen werden müssen, die dazu dient, pathogene Mikroorganismen zu beseitigen. Folgende Behandlungsmethoden sind zulässig:

   a) Sterilisierung in hermetisch verschlossenen Behältnissen

      und

   b) Hitzebehandlungen, die beinhalten:

      i) Eintauchen in kochendes Wasser, bis die Kerntemperatur des Muschelfleischs mindestens 90 °C erreicht hat, und Beibehalten dieser Mindesttemperatur für wenigstens 90 ° Sekunden,

      ii) Abkochen während drei bis fünf Minuten in einem geschlossenen Behältnis bei einer Temperatur zwischen 120 °C und 160 °C und einem Druck zwischen 2 und 5 kg/cm^2 mit anschließender Entfernung der Schale und Einfrierung des Fleischs auf eine Kerntemperatur von -20 °C

         und

      iii) Abkochen unter Druckdampf in einem geschlossenen Behältnis, wobei Zeit- und Kerntemperaturvorgaben gemäß Ziffer i) eingehalten werden. Ein validiertes Verfahren ist anzuwenden. Auf HACCP-Grundsätzen beruhende Verfahren müssen für die Kontrolle der einheitlichen Hitzeverteilung bereitstehen.

6. Lebensmittelunternehmer dürfen lebende Muscheln nicht in Gebieten erzeugen oder ernten, die von der zuständigen Behörde nicht eingestuft worden sind oder die aus gesundheitlichen Gründen ungeeignet sind. Die Lebensmittelunternehmer müssen alle sachdienlichen Informationen zur Eignung der Gebiete für die Erzeugung und Ernte berücksichtigen, einschließlich der aufgrund von Eigenkontrollen gewonnenen und der von der zuständigen Behörde erhaltenen Informationen. Sie müssen diese Informationen, insbesondere die Informationen zu Umwelt- und Wetterbedingungen, zur Bestimmung der angemessenen Behandlung der geernteten Partien nutzen.

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

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

1. Erntemethoden und Weiterbehandlung dürfen weder einer zusätzlichen Verunreinigung oder übermäßigen Beschädigung von Schalen und Gewebe lebender Muscheln Vorschub leisten noch dazu führen, dass die Muscheln so verändert werden, dass sie für die Reinigung, Verarbeitung oder Umsetzung nicht mehr geeignet sind. Die Lebensmittelunternehmer müssen insbesondere

   a) lebende Muscheln angemessen gegen Quetschungen, Reibungen oder Vibrationen schützen,

   b) lebende Muscheln keinen Temperaturextremen aussetzen,

▼C1

c) lebende Muscheln nicht wieder in Wasser eintauchen, das sie zusätzlich verunreinigen könnte,

und

d) bei einer Aufbereitung in natürlichen Lebensräumen nur Gebiete nutzen, die von der zuständigen Behörde als Erzeugungsgebiet der Klasse A eingestuft worden sind.

2. Transportmittel müssen über ein angemessenes Ableitungssystem verfügen, optimale Lebensbedingungen gewährleisten und die Muscheln wirksam vor Verunreinigungen schützen.

C. VORSCHRIFTEN FÜR DAS UMSETZEN LEBENDER MUSCHELN

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

1. Lebensmittelunternehmer dürfen nur die Gebiete nutzen, die von der zuständigen Behörde für das Umsetzen lebender Muscheln zugelassen worden sind. Bojen, Stangen oder andere feste Vorrichtungen müssen die Grenzen der Gebiete klar markieren. Zwischen den Umsetzgebieten sowie zwischen Umsetzgebieten und Erzeugungsgebieten muss ein Mindestabstand eingehalten werden, um so das Risiko der Ausbreitung von Verunreinigungen zu verringern.

2. Die Umsetzbedingungen müssen optimale Bedingungen für die Reinigung der Muscheln gewährleisten. Insbesondere müssen die Lebensmittelunternehmer

a) Methoden zur Behandlung von für die Umsetzung bestimmten lebenden Muscheln anwenden, die es ermöglichen, dass die Muscheln wieder mit der Nahrungsaufnahme durch Ausfiltern beginnen, nachdem sie in natürlichen Gewässern ausgesetzt worden sind,

b) lebende Muscheln nicht in einer Dichte aussetzen, die den Reinigungsvorgang unmöglich macht,

c) lebende Muscheln im Umsetzgebiet über einen ausreichend langen Zeitraum, der nach Maßgabe der Wassertemperatur festgesetzt wird, in Meerwasser lagern; die Dauer dieses Zeitraums darf zwei Monate nicht unterschreiten, sofern die zuständige Behörde nicht anhand einer Risikoanalyse des Lebensmittelunternehmers mit einem kürzeren Zeitraum einverstanden ist,

und

d) für eine hinreichende Trennung der einzelnen Plätze innerhalb eines Umsetzgebiets sorgen, um ein Vermischen der Partien zu verhindern; das System der einheitlichen Bewirtschaftung muss angewendet werden, so dass eine neue Partie erst dann eingesetzt werden kann, wenn die vorherige Partie insgesamt entfernt worden ist.

3. Lebensmittelunternehmer, die Umsetzgebiete betreiben, müssen über die Herkunft der lebenden Muscheln, die Umsetzdauer, die verwendeten Umsetzplätze und die anschließende Bestimmung der Partien Buch führen, damit die zuständige Behörde entsprechende Kontrollen durchführen kann.

KAPITEL III: STRUKTURELLE ANFORDERUNGEN AN VERSAND- UND REINIGUNGSZENTREN

1. Der Standort der Zentren an Land darf nicht durch normalen Tidenhub oder Wasserläufe aus der Umgebung überflutet werden.

2. Becken und Wasserbehälter müssen folgenden Anforderungen genügen:

a) Die Innenböden und -wände müssen glatte, feste und undurchlässige Oberflächen haben und sich leicht reinigen lassen.

▼C1

b) Sie müssen so gebaut sein, dass das Wasser vollständig abfließen kann.

c) Jegliche Vorrichtung für die Zufuhr von Wasser muss so angebracht sein, dass eine Verunreinigung des zufließenden Wassers vermieden wird.

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

KAPITEL IV: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR REINIGUNGS- UND VERSANDZENTREN

A. VORSCHRIFTEN FÜR REINIGUNGSZENTREN

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

1. Lebende Muscheln müssen vor dem Reinigen mit sauberem Wasser von Schlamm und angesammelten Schmutzpartikeln befreit werden.

2. Der Betrieb der Reinigungsanlage muss sicherstellen, dass die lebenden Muscheln ihre Filtertätigkeit rasch wieder aufnehmen und fortsetzen, noch verbleibende Verunreinigungen ausscheiden und nicht erneut verunreinigt werden und dass die Muscheln nach dem Reinigen unter einwandfreien Bedingungen lebensfähig sind, damit sie das Umhüllen, das Lagern und den Transport vor dem Inverkehrbringen überstehen.

3. Die Menge zu reinigender Muscheln darf die Kapazität des Reinigungszentrums nicht übersteigen. Die lebenden Muscheln müssen während eines Zeitraums, der für die Einhaltung der Hygienevorschriften des Kapitels V und der mikrobiologischen Normen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 genügt, ununterbrochen gereinigt werden.

4. Enthält ein Reinigungsbecken mehrere Partien lebender Muscheln, so müssen diese zu ein und derselben Art gehören; die Behandlungsdauer muss sich nach der Partie richten, für die die längste Reinigungsdauer erforderlich ist.

5. Die Behältnisse zur Aufnahme der lebenden Muscheln in der Reinigungsanlage müssen so beschaffen sein, dass sauberes Meerwasser ungehindert durchfließen kann. Die lebenden Muscheln dürfen nicht so hoch aufeinandergeschichtet werden, dass sie ihre Schalen während des Reinigungsprozesses nicht mehr ungehindert öffnen können.

6. In einem Reinigungsbecken, in dem sich lebende Muscheln zur Reinigung befinden, dürfen weder Krebstiere, Fische noch andere Meerestiere gehalten werden.

7. Jedes an ein Versandzentrum geschickte Packstück, das gereinigte lebende Muscheln enthält, muss mit einem Etikett versehen werden, auf dem bescheinigt ist, dass alle Muscheln gereinigt wurden.

B. VORSCHRIFTEN FÜR VERSANDZENTREN

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

1. Das Bearbeiten lebender Muscheln, insbesondere das Aufbereiten, Größensortieren, Umhüllen und Verpacken, darf nicht dazu führen, dass das Erzeugnis verunreinigt oder die Lebensfähigkeit der Muscheln in Frage gestellt wird.

2. Vor dem Versand müssen die Schalen lebender Muscheln gründlich mit sauberem Wasser gewaschen werden.

▼C1

3. Lebende Muscheln müssen stammen aus

a) einem Erzeugungsgebiet der Klasse A,

b) einem Umsetzgebiet,

c) einem Reinigungszentrum

oder

d) einem anderen Versandzentrum.

4. Die Vorschriften der Nummern 1 und 2 gelten auch für Versandzentren an Bord von Schiffen. Die in diesen Zentren bearbeiteten Muscheln müssen aus einem Erzeugungsgebiet der Klasse A oder einem Umsetzgebiet stammen.

KAPITEL V: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR LEBENDE MUSCHELN

Lebensmittelunternehmer müssen nicht nur sicherstellen, dass die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden, sondern auch dafür, dass lebende Muscheln, die zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, den in diesem Kapitel festgelegten Normen genügen.

1. Sie müssen Merkmale aufweisen, die auf Frischezustand und Lebensfähigkeit schließen lassen, d. h. schmutzfreie Schalen, eine Klopfreaktion und normale Mengen von Schalenflüssigkeit.

2. Sie dürfen keine marinen Biotoxine in (im ganzen Tierkörper oder in allen essbaren Teilen gesondert gemessenen) Gesamtmengen enthalten, die folgende Grenzwerte übersteigen:

a) Lähmungen hervorrufende Algentoxine (Paralytic Shellfish Poison — PSP): 800 Mikrogramm je Kilogramm,

b) Amnesie hervorrufende Algentoxine (Amnesic Shellfish Poison — ASP): 20 Milligramm Domoinsäuren je Kilogramm,

c) Okadasäure, Dinophysistoxine und Pectenotoxine insgesamt: 160 Mikrogramm Okadasäure-Äquivalent je Kilogramm,

▼M14

d) Yessotoxine: 3,75 Milligramm Yessotoxin-Äquivalent je Kilogramm

und

▼C1

e) Azaspiracide: 160 Mikrogramm Azaspiracid-Äquivalent je Kilogramm.

KAPITEL VI: UMHÜLLEN UND VERPACKEN LEBENDER MUSCHELN

1. Austern müssen mit der konkaven Seite nach unten umhüllt oder verpackt werden.

▼M9

2. Alle Verpackungen lebender Muscheln, die Versandzentren verlassen oder für ein anderes Versandzentrum bestimmt sind, müssen verschlossen sein. Verpackungen lebender Muscheln, die zum unmittelbaren Verkauf im Einzelhandel bestimmt sind, müssen bis zur Abgabe an den Endverbraucher verschlossen bleiben.

▼C1

KAPITEL VII: IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG UND ETIKETTIERUNG

1. Das Etikett, einschließlich des Identitätskennzeichens, muss wasserfest sein.

▼C1

2. Zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften für das Identitätskennzeichen gemäß Anhang II Abschnitt I muss das Etikett Angaben enthalten über

a) die Muschelart (gemeine und wissenschaftliche Bezeichnung)

und

b) das Verpackungsdatum (zumindest Tag und Monat).

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

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

KAPITEL VIII: SONSTIGE VORSCHRIFTEN

1. Lebensmittelunternehmer, die lebende Muscheln lagern und befördern, müssen sicherstellen, dass sie bei einer Temperatur gehalten werden, die die Lebensmittelsicherheit und ihre Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt.

2. Lebende Muscheln dürfen nach ihrer Verpackung für den Einzelhandelsverkauf und nach ihrem Versand nicht mehr ins Wasser eingetaucht oder mit Wasser besprengt werden.

▼M9

KAPITEL IX: SONDERVORSCHRIFTEN FÜR AUSSERHALB DER EINGESTUFTEN ERZEUGUNGSGEBIETE GEERNTETE KAMMMUSCHELN (PECTINIDAE) UND MEERESSCHNECKEN, DIE KEINE FILTRIERER SIND

Lebensmittelunternehmer, die außerhalb der eingestuften Erzeugungsgebiete gehaltene Kammmuscheln und Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind, ernten oder solche Kammmuscheln und/oder Meeresschnecken bearbeiten, müssen sicherstellen, dass folgende Anforderungen erfüllt werden:

1. Kammmuscheln und solche Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind, dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie im Einklang mit Kapitel II Teil B geerntet und bearbeitet werden und die Normen nach Kapitel V erfüllen, was anhand eines Systems von Eigenkontrollen nachgewiesen wird.

2. Wenn zudem Daten aus amtlichen Überwachungsprogrammen es der zuständigen Behörde ermöglichen, die Erntegebiete — gegebenenfalls in Zusammenarbeit mit Lebensmittelunternehmern — einzustufen, so gelten die Vorschriften des Kapitels II Teil A analog auch für Kammmuscheln.

3. Kammmuscheln und solche Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind, dürfen nur über eine Fischauktion, ein Versandzentrum oder einen Verarbeitungsbetrieb zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden. Lebensmittelunternehmer, in deren Betrieben Kammmuscheln und/oder solche Meeresschnecken bearbeitet werden, müssen die zuständige Behörde hiervon unterrichten und, im Falle von Versandzentren, die einschlägigen Bestimmungen der Kapitel III und IV erfüllen.

4. Lebensmittelunternehmer, die Kammmuscheln und solche lebenden Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind, bearbeiten, müssen

a) soweit anwendbar, die Registrierungsvorschriften des Kapitels I Nummern 3 bis 7 einhalten. In diesem Fall muss auf dem Registrierschein deutlich die Lage des Gebiets, in dem die Kammmuscheln und/oder lebenden Meeresschnecken geerntet werden, angegeben werden, oder

b) die Vorschriften von Kapitel VI Nummer 2 über das Verschließen aller Verpackungen lebender Kammmuscheln und lebender Meeresschnecken, die zum Verkauf im Einzelhandel versandt werden, und von Kapitel VII über die Identitätskennzeichnung und Etikettierung einhalten.

▼C1

ABSCHNITT VIII: FISCHEREIERZEUGNISSE

▼M9

1. Dieser Abschnitt gilt nicht für Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken, die lebend in Verkehr gebracht werden. Mit Ausnahme der Kapitel I und II gilt er für diese Tiere, wenn sie nicht lebend in Verkehr gebracht werden; in diesem Fall müssen sie gemäß Abschnitt VII gewonnen worden sein.

   Er gilt für aufgetaute nichtverarbeitete Fischereierzeugnisse und frische Fischereierzeugnisse, denen gemäß den einschlägigen Unionsvorschriften Lebensmittelzusatzstoffe zugefügt wurden.

▼M6

2. Kapitel III Teile A, C und D, Kapitel IV, Teil A und Kapitel V finden auf den Einzelhandel Anwendung.

▼C1

3. Die Vorschriften dieses Abschnitts ergänzen die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

   a) Im Falle von Betrieben einschließlich Fischereifahrzeugen, die in der Primärproduktion und bei damit zusammenhängenden Tätigkeiten eingesetzt werden, ergänzen sie die Vorschriften des Anhangs I der genannten Verordnung.

   b) Im Falle anderer Betriebe einschließlich Fischereifahrzeuge ergänzen sie die Vorschriften des Anhangs II der genannten Verordnung.

▼M6

   c) Im Falle der Wasserversorgung ergänzen sie die Vorschriften gemäß Anhang II Kapitel VII der genannten Verordnung; sauberes Meerwasser darf zur Bearbeitung und Reinigung von Fischereierzeugnissen verwendet werden, zur Herstellung von Eis, das zur Kühlung von Fischereierzeugnissen verwendet wird, und zum raschen Abkühlen von Krebstieren und Weichtieren nach dem Abkochen.

▼M5

Abweichend von Buchstabe a gilt Anhang I Teil A Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nicht für Unternehmer in der kleinen Küstenfischerei im Sinne des Artikels 26 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1198/2006 ([1]), die ihre Tätigkeit nur für kurze Zeiträume von weniger als 24 Stunden ausüben.

▼C1

4. In Bezug auf Fischereierzeugnisse

   a) umfasst die Primärproduktion das Züchten, Fangen und Sammeln lebender Fischereierzeugnisse im Hinblick auf ihr Inverkehrbringen

      und

   b) umfassen damit zusammenhängende Arbeitsgänge alle nachstehenden Arbeitsgänge, die an Bord von Fischereifahrzeugen ausgeführt werden: Schlachten, Entbluten, Köpfen, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Kühlung und Umhüllung; sie umfassen auch

      1) die Beförderung und Lagerung von Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, einschließlich lebender Fischereierzeugnisse in Fischzuchtbetrieben an Land,

         und

      2) die Beförderung von Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, einschließlich lebender Fischereierzeugnisse, vom Produktionsort zum ersten Bestimmungsbetrieb.

([1]) ABl. L 223 vom 15.8.2006, S. 1.

▼C1

KAPITEL I: ANFORDERUNGEN AN FISCHEREIFAHRZEUGE

Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass

1. Fischereifahrzeuge, die eingesetzt werden, um Fischereierzeugnisse in ihrer natürlichen Umgebung zu ernten oder sie nach der Ernte zu be- oder zu verarbeiten, die in Teil I niedergelegten Anforderungen an Konzeption und Ausrüstung erfüllen,

   und

2. Tätigkeiten an Bord von Fischereifahrzeugen im Einklang mit den Vorschriften gemäß Teil II durchgeführt werden.

I. ANFORDERUNGEN AN KONZEPTION UND AUSRÜSTUNG

A. **Anforderungen an alle Fischereifahrzeuge**

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

2. Die Flächen, mit denen die Fischereierzeugnisse in Berührung kommen, müssen aus geeignetem korrosionsfestem Material sein, das glatt und einfach zu reinigen ist. Die Oberflächenbeschichtung muss haltbar und ungiftig sein.

3. Ausrüstungsgegenstände und Materialien, die zur Bearbeitung der Fischereierzeugnisse verwendet werden, müssen aus korrosionsfestem und leicht zu reinigendem und desinfizierendem Material sein.

4. Verfügen Fischereifahrzeuge über eine Vorrichtung für die Zufuhr von Wasser, das zusammen mit Fischereierzeugnissen verwendet wird, so muss diese Vorrichtung so angebracht sein, dass eine Verunreinigung des zufließenden Wassers vermieden wird.

B. **Anforderungen an Fischereifahrzeuge, die so konzipiert und ausgerüstet sind, dass Fischereierzeugnisse für mehr als 24 Stunden haltbar gemacht werden können**

1. Fischereifahrzeuge, die so konzipiert und ausgerüstet sind, dass Fischereierzeugnisse für mehr als 24 Stunden haltbar gemacht werden können, müssen mit Laderäumen, Tanks oder Containern zur Lagerung gekühlter oder gefrorener Fischereierzeugnisse bei den in Kapitel VII festgelegten Temperaturen ausgestattet sein.

2. Die Laderäume müssen vom Maschinenraum und von den Mannschaftsräumen durch ausreichend dichte Schotten abgetrennt sein, um jegliche Verunreinigung der gelagerten Fischereierzeugnisse zu verhindern. Die zur Lagerung der Fischereierzeugnisse verwendeten Laderäume und Behältnisse müssen die Haltbarkeit der Erzeugnisse unter einwandfreien Hygienebedingungen gewährleisten und erforderlichenfalls so beschaffen sein, dass das Schmelzwasser nicht mit den Erzeugnissen in Berührung bleibt.

3. Bei Fischereifahrzeugen, die zum Kühlen von Fischereierzeugnissen in gekühltem sauberem Meereswasser ausgerüstet sind, müssen die hierfür vorgesehenen Tanks mit einer Vorrichtung ausgestattet sein, die im ganzen Tank gleiche Temperaturbedingungen gewährleistet. Mit diesen Vorrichtungen muss eine Kühlleistung erreicht werden, bei der die Mischung von Fischen und sauberem Meereswasser sechs Stunden nach dem Laden eine Temperatur von nicht mehr als 3 °C und nach 16 Stunden eine Temperatur von nicht mehr als 0 °C erreicht und die Temperaturen überwacht und erforderlichenfalls aufgezeichnet werden können.

C. **Anforderungen an Gefrierschiffe**

Gefrierschiffe müssen

1. über eine Gefrieranlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Temperatur der Erzeugnisse rasch auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter abzusenken;

▼C1

2. über eine Kühlanlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in den Lagerräumen auf einer Temperatur von -18 °C oder darunter zu halten. Die Lagerräume müssen mit Temperaturschreibern ausgestattet sein, die so angebracht sind, dass sie leicht abgelesen werden können. Der Temperaturfühler dieser Geräte muss in dem Teil des Raums angebracht sein, in dem die höchste Temperatur herrscht,

und

3. den in Teil B Nummer 2 festgelegten Anforderungen an Fischereifahrzeuge, die so konzipiert und ausgerüstet sind, dass Fischereierzeugnisse für mehr als 24 Stunden haltbar gemacht werden können, genügen.

D. **Anforderungen an Fabrikschiffe**

1. Fabrikschiffe müssen zumindest über folgende Einrichtungen verfügen:

a) einen Bereich zur Aufnahme der Fänge an Bord, der so konzipiert ist, dass die einzelnen Fänge räumlich voneinander getrennt werden können. Der Bereich muss leicht zu reinigen und so konzipiert sein, dass die Erzeugnisse vor Sonneneinstrahlung oder den Elementen und jeglicher Verunreinigung geschützt sind;

b) ein hygienisch einwandfreies System zur Beförderung der Fischereierzeugnisse vom Aufnahme- zum Arbeitsbereich;

c) ausreichend große Arbeitsbereiche, die eine hygienisch einwandfreie Zubereitung und Verarbeitung der Fischereierzeugnisse ermöglichen und die leicht zu reinigen und zu desinfizieren und so konzipiert und angeordnet sind, dass jegliche Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist;

d) ausreichend große und leicht zu reinigende Räume für die Lagerung der fertigen Erzeugnisse. Wird an Bord eine Abfallverarbeitungsanlage betrieben, so ist für die Lagerung des Abfalls ein gesonderter Laderaum vorzusehen;

e) einen räumlich von den Zubereitungs- und Verarbeitungsräumen getrennten Raum für die Lagerung des Verpackungsmaterials;

f) spezielle Vorrichtungen für die Beseitigung von Abfällen oder genussuntauglichen Fischereierzeugnissen entweder durch direktes Abpumpen ins Meer oder, falls die Umstände dies erfordern, in einen nur hierfür bestimmten wasserdichten Tank. Werden Abfälle zwecks Aufbereitung an Bord gelagert und verarbeitet, so sind hierfür gesonderte Räume vorzusehen;

g) eine Einlassöffnung der Pumpstation für das Ansaugen des Wassers, die sich an einer Stelle befindet, die keine Verunreinigung der Wasserzufuhr zulässt,

und

h) Handwaschvorrichtungen für das mit unverpackten Fischereierzeugnissen umgehende Personal, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.

2. Fabrikschiffe, auf denen Krebs- und Weichtiere an Bord abgekocht, gekühlt und umhüllt werden, brauchen nicht den Vorschriften der Nummer 1 zu genügen, wenn an Bord solcher Fischereifahrzeuge keine Behandlung oder Verarbeitung anderer Art stattfindet.

3. Fabrikschiffe, auf denen Fischereierzeugnisse eingefroren werden, müssen die Anforderungen für Gefrierfische gemäß Teil C Nummern 1 und 2 erfüllen.

II. HYGIENEANFORDERUNGEN

1. Die zur Lagerung von Fischereierzeugnissen bestimmten Schiffsbereiche oder Behältnisse müssen zum Zeitpunkt ihres Gebrauchs sauber und instand gehalten werden und dürfen insbesondere nicht durch Kraftstoff oder durch Schmutzwasser aus dem Kielraum verunreinigt werden.

▼C1

2. Sobald Fischereierzeugnisse an Bord genommen worden sind, müssen sie vor Verunreinigung und Sonneneinstrahlung oder anderen Wärmequellen geschützt werden. ►M6 ———— ◄

3. Bei der Bearbeitung und Lagerung von Fischereierzeugnissen muss vermieden werden, dass sie gequetscht werden. Die den Fisch bearbeitenden Personen dürfen zum Bewegen von großen Fischen oder von Fischen, von denen sie verletzt werden könnten, spitze Arbeitsgeräte verwenden, sofern die Weichteile der Erzeugnisse dabei nicht beschädigt werden.

4. Alle Fischereierzeugnisse, die nicht am Leben gehalten werden, müssen so rasch wie möglich nach ihrer Verbringung an Bord gekühlt werden. Ist eine Kühlung an Bord eines Fischereifahrzeugs jedoch nicht möglich, so müssen die Fischereierzeugnisse so bald wie möglich angelandet werden.

▼M6

———

6. Soweit Fische an Bord geköpft und/oder ausgenommen werden, muss dies so schnell wie möglich nach dem Fang unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Unmittelbar danach müssen die Erzeugnisse sorgfältig gewaschen werden. In diesem Falle sind Eingeweide und solche Teile, die die öffentliche Gesundheit gefährden können, so rasch wie möglich von den zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen zu trennen und fernzuhalten. Zum menschlichen Verzehr bestimmte Fischlebern, Fischrogen und Fischmilch müssen in Eis gekühlt, bei annähernder Schmelzeistemperatur aufbewahrt oder gefroren werden.

▼C1

7. Beim Einfrieren von zum Eindosen bestimmten ganzen Fischen in Salzlake muss das Erzeugnis auf eine Temperatur von -9 °C oder darunter gebracht werden. Die Salzlake darf keine Verunreinigungsquelle für die Fische darstellen.

KAPITEL II: ANFORDERUNGEN WÄHREND UND NACH DER ANLANDUNG

1. Lebensmittelunternehmer, die für das Entladen und Anlanden von Fischereierzeugnissen verantwortlich sind, müssen

   a) sicherstellen, dass Entlade- und Anlandungsvorrichtungen, die mit Fischereierzeugnissen in Berührung kommen, aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material sind und vorschriftsmäßig gewartet und sauber gehalten werden

      und

   b) beim Entladen und bei der Anlandung jegliche Verunreinigung der Fischereierzeugnisse insbesondere dadurch vermeiden, dass

      i) das Entladen und die Anlandung rasch durchgeführt werden,

      ii) die Fischereierzeugnisse unverzüglich und unter Einhaltung der in Kapitel VII festgelegten Temperatur in ein geschütztes Milieu verbracht werden

         und

      iii) keine Geräte und Techniken verwendet werden, die die genießbaren Teile der Fischereierzeugnisse unnötig beschädigen.

2. Lebensmittelunternehmer, die für Versteigerungshallen und Großmärkte oder Bereiche von Versteigerungshallen und Großmärkten verantwortlich sind, in denen Fischereierzeugnisse zum Verkauf feilgehalten werden, müssen sicherstellen, dass die folgenden Anforderungen eingehalten werden:

   a) i) Es müssen abschließbare Einrichtungen für die Tiefkühllagerung vorläufig beschlagnahmter Fischereierzeugnisse und gesonderte abschließbare Einrichtungen für die Lagerung von Fischereierzeugnissen vorhanden sein, die als für den menschlichen Verzehr ungeeignet erklärt worden sind.

      ii) Wenn die zuständige Behörde dies verlangt, muss eine ausreichend ausgestattete abschließbare Einrichtung oder erforderlichenfalls eine Räumlichkeit vorhanden sein, die nur der zuständigen Behörde zur Verfügung steht.

▼C1

b) Während des Feilhaltens oder der Lagerung von Fischereierzeugnissen

i) dürfen die Räumlichkeiten nicht für andere Zwecke genutzt werden;

ii) dürfen Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren, deren Abgase die Qualität der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen könnten, keinen Zugang zu den Räumlichkeiten haben;

iii) dürfen Personen, die Zugang zu den Räumlichkeiten haben, keine anderen Tiere mitbringen

und

iv) müssen die Räumlichkeiten gut beleuchtet sein, um amtliche Kontrollen zu erleichtern.

3. War an Bord des Fischereifahrzeugs eine Kühlung nicht möglich, so müssen frische Fischereierzeugnisse, die nicht am Leben gehalten werden, so bald wie möglich nach der Anlandung gekühlt und bei Schmelzeistemperatur gelagert werden.

4. Die Lebensmittelunternehmer müssen mit den entsprechenden zuständigen Behörden zusammenarbeiten, damit sie amtliche Kontrollen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004, insbesondere hinsichtlich der gegebenenfalls von der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats, unter dessen Flagge das Schiff fährt, oder der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats, in dem die Fischereierzeugnisse angelandet werden, als erforderlich erachteten Notifizierungsverfahren in Bezug auf die Anlandung von Fischereierzeugnissen, durchführen können.

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

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

A. VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHE FISCHEREIERZEUGNISSE

1. Gekühlte unverpackte Erzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Bestimmungsbetrieb an Land verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen in geeigneten Anlagen in Eis gelagert werden. Neues Eis muss so oft wie nötig nachgefüllt werden. Verpackte frische Erzeugnisse müssen auf Schmelzeistemperatur abgekühlt werden.

▼M6

2. Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen in hygienischer Weise ausgeführt werden. Ist das Ausnehmen unter technischen und handelsrelevanten Gesichtspunkten möglich, so muss es möglichst bald nach dem Fang oder der Anlandung erfolgen. Die Erzeugnisse müssen unmittelbar nach diesen Arbeitsgängen gründlich gewaschen werden.

▼C1

3. Bei Arbeitsgängen wie Filetieren und Zerteilen muss darauf geachtet werden, dass die Filets und Stücke nicht verunreinigt werden. Die Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Fertige Filets und Stücke müssen umhüllt und erforderlichenfalls verpackt und unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.

4. Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen müssen so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.

5. Ganze und ausgenommene frische Fischereierzeugnisse dürfen in gekühltem Wasser an Bord von Schiffen befördert und gelagert werden. Sie dürfen auch nach der Anlandung weiterhin in gekühltem Wasser befördert und von den Aquakulturanlagen abtransportiert werden, bis sie im ersten Betrieb an Land anlangen, der andere Tätigkeiten als Beförderung und Sortieren durchführt.

▼C1

B. VORSCHRIFTEN FÜR GEFRORENE ERZEUGNISSE

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

C. VORSCHRIFTEN FÜR DURCH MASCHINELLES ABLÖSEN VON FLEISCH GEWONNENE FISCHEREIERZEUGNISSE

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

1. Die Rohstoffe müssen folgenden Anforderungen genügen:

   a) Zur Herstellung von durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse dürfen nur ganze Fische und Gräten nach dem Filetieren verwendet werden.

   b) Das gesamte Rohmaterial darf keine Eingeweidereste enthalten.

2. Der Herstellungsvorgang muss folgenden Anforderungen genügen:

   a) Das maschinelle Ablösen des Fleisches muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung nach dem Filetieren erfolgen.

   b) Wird der ganze Fisch verwendet, so muss dieser vorher ausgenommen und gewaschen werden.

   c) Nach der Herstellung müssen die durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnenen Fischereierzeugnisse so rasch wie möglich eingefroren oder Erzeugnissen beigemischt werden, die zum Einfrieren bestimmt sind oder auf andere Weise haltbar gemacht werden sollen.

▼M11

D. VORSCHRIFTEN ZUM SCHUTZ VOR PARASITEN

1. Lebensmittelunternehmer, die folgende, aus Flossenfischen oder Cephalopoden gewonnene Fischereierzeugnisse in Verkehr bringen,

   a) Fischereierzeugnisse, die zum rohen Verzehr bestimmt sind, oder

   b) marinierte, gesalzene und anderweitig behandelte Fischereierzeugnisse, sofern die Behandlung nicht zur Abtötung der lebensfähigen Parasiten ausreicht,

   müssen sicherstellen, dass der Rohstoff oder das Enderzeugnis einer Gefrierbehandlung zur Abtötung lebensfähiger Parasiten unterzogen wird, die ein Risiko für die Verbrauchergesundheit darstellen können.

2. Zur Gefrierbehandlung bei anderen Parasiten als Trematoden muss die Temperatur in allen Teilen des Erzeugnisses gesenkt werden auf mindestens

   a) – 20 °C mindestens 24 Stunden lang; oder

   b) – 35 °C mindestens 15 Stunden lang.

3. Die Lebensmittelunternehmer brauchen die in Nummer 1 vorgeschriebene Gefrierbehandlung nicht auf Fischereierzeugnisse anzuwenden,

   a) die vor dem Verzehr einer Hitzebehandlung unterzogen wurden oder unterzogen werden sollen, die lebensfähige Parasiten abtötet. Bei anderen Parasiten als Trematoden wird das Erzeugnis mindestens 1 min lang auf eine Kerntemperatur von mindestens 60 °C erhitzt;

   b) die als gefrorene Fischereierzeugnisse so lange aufbewahrt wurden, dass die lebensfähigen Parasiten abgetötet sind;

▼M11

c) die aus Wildfang stammen, sofern

i) epidemiologische Daten vorliegen, die belegen, dass die Herkunftsfanggründe keine Gesundheitsgefahr wegen des Vorhandenseins von Parasiten darstellen, und

ii) die zuständige Behörde dies genehmigt;

d) die aus Fischzucht stammen, aus Embryonen gezogen und ausschließlich Futtermittel erhalten, in denen keine lebensfähigen Parasiten vorkommen, die eine Gesundheitsgefahr darstellen, und sofern eine der folgenden Anforderungen erfüllt ist:

i) sie wurden ausschließlich in einer Umgebung aufgezogen, die frei von lebensfähigen Parasiten ist; oder

ii) der Lebensmittelunternehmer überprüft anhand von durch die zuständige Behörde genehmigten Verfahren, dass die Fischereierzeugnisse keine Gesundheitsgefahr wegen des Vorhandenseins lebensfähiger Parasiten darstellen.

4. a) Beim Inverkehrbringen, außer bei der Abgabe an den Endverbraucher, muss den in Nummer 1 genannten Fischereierzeugnissen ein von dem Lebensmittelunternehmer, der die Gefrierbehandlung durchführt, ausgestelltes Dokument beigefügt sein, in dem die Art der Gefrierbehandlung angegeben ist, der die Erzeugnisse unterzogen wurden.

b) Vor dem Inverkehrbringen der in Nummer 3 Buchstaben c und d genannten Fischereierzeugnisse, die keiner Gefrierbehandlung unterzogen wurden oder die vor dem Verzehr keiner Behandlung zur Abtötung lebensfähiger Parasiten, die eine Gesundheitsgefahr darstellen, unterzogen werden sollen, muss ein Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die Fischereierzeugnisse von einem Fanggrund oder einer Fischzucht stammen, der/die die besonderen, in einem dieser Buchstaben genannten Bedingungen erfüllt. Dieser Bestimmung kann durch Angaben im Handelspapier oder andere Angaben, die den Fischereierzeugnissen beigefügt werden, entsprochen werden.

▼M6

———————

KAPITEL IV: ANFORDERUNGEN AN BESTIMMTE VERARBEITETE FISCHEREIERZEUGNISSE

Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass in Betrieben, die bestimmte verarbeitete Fischereierzeugnisse bearbeiten, die nachstehenden Anforderungen eingehalten werden.

A. ANFORDERUNGEN AN DAS ABKOCHEN VON KREBSTIEREN UND WEICHTIEREN

1. Nach dem Abkochen müssen die Erzeugnisse rasch abgekühlt werden. Wird kein anderes Verfahren zur Haltbarmachung angewandt, so müssen die Erzeugnisse auf Schmelzeistemperatur abgekühlt werden.

2. Das Entfernen der Schalen muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse erfolgen. Geschieht dies von Hand, so muss das Personal auf sorgfältiges Händewaschen achten.

3. Nach dem Entfernen der Schalen müssen die abgekochten Erzeugnisse unverzüglich eingefroren oder so bald wie möglich auf die Temperatur gemäß Kapitel VII abgekühlt werden.

B. ANFORDERUNGEN AN FISCHÖL FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR

1. Rohstoffe, die zur Zubereitung von Fischöl für den menschlichen Verzehr verwendet werden, müssen folgenden Anforderungen genügen:

a) sie müssen von Betrieben einschließlich Fischereifahrzeugen stammen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder nach der vorliegenden Verordnung registriert oder zugelassen sind;

▼M6

b) sie müssen aus Fischereierzeugnissen stammen, die genusstauglich sind und den Bestimmungen gemäß diesem Abschnitt entsprechen;

c) sie müssen hygienisch einwandfrei befördert und gelagert werden;

d) sie müssen so schnell wie möglich gekühlt und bei Temperaturen gemäß Kapitel VII gelagert werden.

Abweichend von Nummer 1 Buchstabe d können Lebensmittelunternehmer vom Abkühlen der Fischereierzeugnisse absehen, wenn unzerteilte Fischereierzeugnisse unmittelbar zur Zubereitung von für den menschlichen Verzehr bestimmtem Fischöl verwendet werden und das Rohmaterial binnen 36 Stunden nach dem Aufladen verarbeitet wird, sofern die Frischekriterien eingehalten werden und der Grenzwert für flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N) der unverarbeiteten Fischereierzeugnisse nicht die Grenzwerte gemäß Anhang II Abschnitt II Kapitel I Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 ([1]) überschreitet.

2. Beim Verfahren zur Herstellung von rohem Fischöl muss gewährleistet sein, dass sämtliches zu verwendendes Rohmaterial einer Behandlung unterzogen wird, die — je nach Rohmaterial — die Schritte Erwärmen, Pressen, Trennen, Zentrifugieren, Verarbeiten, Raffinieren und Reinigen umfasst, ehe das Endprodukt in Verkehr gebracht wird.

3. Entsprechen die Rohstoffe und das Herstellungsverfahren den Anforderungen an Fischöl für den menschlichen Verzehr, kann der Lebensmittelunternehmer sowohl Fischöl für den menschlichen Verzehr als auch nicht für den menschlichen Verzehr bestimmtes Fischöl und Fischmehl im selben Betrieb herstellen und lagern.

4. Bis zur Festlegung spezifischer Gemeinschaftsvorschriften müssen Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass sie nationale Vorschriften für das Inverkehrbringen von Fischöl für den Endverbraucher einhalten.

▼C1

KAPITEL V: HYGIENENORMEN FÜR FISCHEREIERZEUGNISSE

Die Lebensmittelunternehmer müssen nicht nur sicherstellen, dass die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden, sondern — entsprechend der Art des betreffenden Erzeugnisses und der Art des betreffenden Tieres — auch dafür, dass Fischereierzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, den in diesem Kapitel festgelegten Normen genügen. ►M6 Die Anforderungen gemäß Teil B und Teil D gelten nicht für unzerteilte Fischereierzeugnisse, die unmittelbar für die Zubereitung von Fischöl für den menschlichen Verzehr verwendet werden. ◄

A. ORGANOLEPTISCHE MERKMALE VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

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

B. HISTAMIN

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

C. FLÜCHTIGER BASISCHER STICKSTOFF

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

D. PARASITEN

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

([1]) ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27.

▼C1

E. GESUNDHEITSSCHÄDLICHE TOXINE

▼M6

1. Fischereierzeugnisse, die aus giftigen Fischen der Familien *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* und *Canthigasteridae* hergestellt worden sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

   Frische, zubereitete, gefrorene oder verarbeitete Fischereierzeugnisse der Familie *Gempylidae*, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur in umhüllter/verpackter Form in den Verkehr gebracht werden und müssen auf dem Etikett in angemessener Weise Verbraucherinformationen über die Zubereitungs-/Garmethoden und das Risiko infolge etwa vorhandener Stoffe, die Magen-Darm-Störungen hervorrufen können, enthalten.

   Der wissenschaftliche Name der Fischereierzeugnisse ist auf dem Etikett neben der Handelsbezeichnung anzugeben.

▼C1

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

KAPITEL VI: UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

1. Behältnisse, in denen frische Fischereierzeugnisse in Eis frisch gehalten werden, müssen wasserfest und so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.

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

3. Werden Fischereierzeugnisse an Bord von Fischereifahrzeugen umhüllt, so müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass das Umhüllungsmaterial

   a) keine Kontaminationsquelle darstellt,

   b) so gelagert wird, dass es nicht kontaminiert werden kann,

   c) wenn es wieder verwendet werden soll, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren ist.

KAPITEL VII: LAGERUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

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

1. Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse müssen bei annähernder Schmelzeistemperatur gelagert werden.

▼M9

2. Gefrorene Fischereierzeugnisse müssen bei einer Temperatur von – 18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gelagert werden; ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, dürfen jedoch bei einer Temperatur von – 9 °C oder darunter gelagert werden.

▼C1

3. Fischereierzeugnisse, die am Leben gehalten werden, müssen bei einer Temperatur und in einer Weise gelagert werden, die die Lebensmittelsicherheit oder ihre Lebensfähigkeit nicht in Frage stellen.

KAPITEL VIII: BEFÖRDERUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

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

1. Während der Beförderung müssen Fischereierzeugnisse auf der vorgeschriebenen Temperatur gehalten werden. Insbesondere gilt Folgendes:

   a) Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse müssen auf annähernder Schmelzeistemperatur gehalten werden.

▼M9

b) Gefrorene Fischereierzeugnisse, ausgenommen ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, müssen während der Beförderung auf einer konstanten Temperatur von – 18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gehalten werden; kurze Temperaturschwankungen von nicht mehr als 3 °C nach oben sind zulässig.

▼C1

2. Lebensmittelunternehmer brauchen der Anforderung der Nummer 1 Buchstabe b) nicht zu genügen, wenn gefrorene Fischereierzeugnisse von einem Kühllager zu einem zugelassenen Betrieb befördert werden, um dort unmittelbar nach der Ankunft zwecks Zubereitung und/oder Verarbeitung aufgetaut zu werden, wenn es sich nur um eine kurze Strecke handelt und die zuständige Behörde dies erlaubt.

3. Werden Fischereierzeugnisse im Eis frisch gehalten, so dürfen die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.

4. Fischereierzeugnisse, die lebend in Verkehr gebracht werden sollen, müssen so befördert werden, dass die Lebensmittelsicherheit oder ihre Lebensfähigkeit in keiner Weise beeinträchtigt werden.

▼M3

ABSCHNITT IX: ROHMILCH, KOLOSTRUM, VERARBEITETE MILCHERZEUGNISSE UND ERZEUGNISSE AUF KOLOSTRUMBASIS

Zum Zwecke dieses Abschnitts gelten folgende Definitionen:

1. „Kolostrum“ bezeichnet das bis zu 3 bis 5 Tagen nach einer Geburt aus den Milchdrüsen milchgebender Tiere abgesonderte Sekret, das reich an Antikörpern und Mineralstoffen ist und der Erzeugung von Rohmilch vorausgeht.

2. „Erzeugnisse auf Kolostrumbasis“ bezeichnet Verarbeitungserzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Kolostrum oder aus der Weiterbearbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse resultieren.

KAPITEL I: ROHMILCH UND KOLOSTRUM — PRIMÄRPRODUKTION

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

I. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE ROHMILCH- UND KOLOSTRUMERZEUGUNG

1. Rohmilch und Kolostrum müssen von Tieren stammen,

a) die frei sind von Anzeichen einer Infektionskrankheit, die über die Milch oder das Kolostrum auf den Menschen übertragen werden kann,

b) deren allgemeiner Gesundheitszustand gut ist, die keine Anzeichen von Krankheiten aufweisen, welche eine Kontamination der Milch und des Kolostrums zur Folge haben könnten, und die insbesondere nicht an eitrigen Genitalinfektionen, an Magen-Darm-Erkrankungen mit Durchfall und Fieber oder an einer sichtbaren Euterentzündung leiden,

c) die keine Euterwunden haben, die die Milch und das Kolostrum nachteilig beeinflussen könnten,

d) denen keine nicht zugelassenen Stoffe oder Erzeugnisse verabreicht worden sind bzw. die keiner vorschriftswidrigen Behandlung im Sinne der Richtlinie 96/23/EG unterzogen wurden

▼M3

e) bei denen nach Verabreichung zugelassener Erzeugnisse oder Stoffe die vorgeschriebene Wartezeit eingehalten worden ist.

2. a) Insbesondere müssen Rohmilch und Kolostrum, was Brucellose betrifft, von folgenden Tieren stammen:

i) Kühen oder Büffelkühen, die einem im Sinne der Richtlinie 64/432/EWG ([1]) brucellosefreien bzw. anerkannt brucellosefreien Bestand angehören,

ii) Schafen oder Ziegen, die einem im Sinne der Richtlinie 91/68/EWG ([2]) brucellosefreien bzw. amtlich anerkannt brucellosefreien Betrieb angehören, oder

iii) weiblichen Tieren anderer Arten, die im Falle brucelloseempfänglicher Arten Beständen angehören, welche im Rahmen eines von der zuständigen Behörde genehmigten Kontrollprogramms regelmäßig auf diese Krankheit untersucht werden.

b) Was Tuberkulose anbelangt, so müssen Rohmilch und Kolostrum von folgenden Tieren stammen:

i) Kühen oder Büffelkühen, die einem im Sinne der Richtlinie 64/432/EWG amtlich anerkannt tuberkulosefreien Bestand angehören, oder

ii) weiblichen Tieren anderer Arten, die im Falle tuberkuloseempfänglicher Arten Beständen angehören, welche im Rahmen eines von der zuständigen Behörde genehmigten Kontrollprogramms regelmäßig auf diese Krankheit untersucht werden.

c) Werden Ziegen zusammen mit Kühen gehalten, so müssen diese Ziegen auf Tuberkulose untersucht und getestet werden.

3. Rohmilch von Tieren, die die Anforderungen der Nummer 2 nicht erfüllen, darf jedoch in folgenden Fällen mit Genehmigung der zuständigen Behörde verwendet werden,

a) wenn es sich um Kühe oder Büffelkühe handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Tuberkulose oder Brucellose getestet wurden und keine Anzeichen dieser Krankheiten zeigen, sofern die Milch so wärmebehandelt wurde, dass der Phosphatasetest negativ ausfällt,

b) wenn es sich um Schafe oder Ziegen handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Brucellose getestet oder im Rahmen eines genehmigten Tilgungsprogramms gegen Brucellose geimpft wurden und keine Anzeichen dieser Krankheit zeigen, sofern die Milch entweder:

i) zur Herstellung von Käse mit einer Reifedauer von mindestens zwei Monaten bestimmt ist oder

ii) so wärmebehandelt wurde, dass der Phosphatasetest negativ ausfällt, und

c) wenn es sich um weibliche Tiere anderer Arten handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Tuberkulose oder Brucellose getestet wurden und keine Anzeichen dieser Krankheiten zeigen, jedoch einem Bestand angehören, bei dem im Rahmen der Untersuchungen gemäß Nummer 2 Buchstabe a Ziffer iii oder Nummer 2 Buchstabe b Ziffer ii Brucellose oder Tuberkulose festgestellt wurde, sofern die Milch so behandelt wird, dass ihre Unbedenklichkeit gewährleistet ist.

([1]) Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 chtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen (ABl. 121 vom 29.7.1964, S. 1977/64). Richtlinie zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 21/2004 (ABl. L 5 vom 9.1.2004, S. 8).

([2]) Richtlinie 91/68/EWG des Rates vom 28. Januar 1991 zur Regelung tierseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Schafen und Ziegen (ABl. L 46 vom 19.2.1991, S. 19). Richtlinie zuletzt geändert durch die Entscheidung 2005/932/EG (ABl. L 340 vom 23.12.2005, S. 68).

▼M3

4. Rohmilch und Kolostrum von Tieren, die die Anforderungen der Nummern 1 bis 3 nicht erfüllen, insbesondere von Tieren, die bei einer prophylaktischen Untersuchung auf Tuberkulose und Brucellose gemäß den Richtlinien 64/432/EWG und 91/68/EWG positiv reagiert haben, dürfen nicht zum menschlichen Verzehr verwendet werden.

5. Tiere, die mit einer der in Nummer 1 oder 2 genannten Krankheiten infiziert oder infektionsverdächtig sind, müssen so isoliert werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Milch und des Kolostrums anderer Tiere vermieden wird.

II. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR MILCH- UND KOLOSTRUMERZEUGERBETRIEBE

A. **Vorschriften für Betriebsstätten und Ausrüstungen**

1. Melkgeschirr und Räume, in denen Milch und Kolostrum gelagert, behandelt oder gekühlt werden, müssen so gelegen und beschaffen sein, dass das Risiko einer Milch- und Kolostrumkontamination begrenzt ist.

2. Die Milch- und Kolostrumlagerräume müssen vor Ungeziefer geschützt, von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, räumlich getrennt sein und — soweit dies notwendig ist, um den Vorschriften des Abschnitts B zu genügen — über eine geeignete Kühlanlage verfügen.

3. Ausrüstungsoberflächen, die mit Milch und Kolostrum in Berührung kommen (Melkgeschirr, Behälter, Tanks usw. zur Sammlung und Beförderung von Milch und Kolostrum), müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein und einwandfrei instand gehalten werden. Dies erfordert die Verwendung glatter, waschbarer und nicht toxischer Materialien.

4. Nach Verwendung müssen diese Oberflächen gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung der Milch und des Kolostrums verwendet wurden, entsprechend gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden.

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

1. Das Melken muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen; insbesondere muss gewährleistet sein,

a) dass die Zitzen, Euter und angrenzenden Körperteile vor Melkbeginn sauber sind,

b) dass die Milch und das Kolostrum jedes Tieres vom Melker oder nach einer Methode, die zu gleichen Ergebnissen führt, auf organoleptische sowie abnorme physikalisch-chemische Merkmale hin kontrolliert werden; Milch und Kolostrum mit solchen abnormen Merkmalen dürfen nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden,

c) dass Milch und Kolostrum von Tieren mit klinischen Anzeichen einer Eutererkrankung nur nach Anweisung eines Tierarztes für den menschlichen Verzehr verwendet werden,

d) dass Tiere, die infolge einer tierärztlichen Behandlung Rückstände in die Milch und das Kolostrum übertragen können, identifiziert werden und dass Milch und Kolostrum, die vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit gewonnen worden sind, nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden, und

▼M3

e) dass Zitzenbäder oder -sprays nur verwendet werden, wenn sie nach den Verfahren der Richtlinie 98/8/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Februar 1998 über das Inverkehrbringen von Biozid-Produkten [1] zugelassen oder registriert wurden,

f) dass Kolostrum getrennt gemolken und nicht mit Rohmilch vermischt wird.

2. Unmittelbar nach dem Melken müssen die Milch und das Kolostrum an einen sauberen Ort verbracht werden, der so konzipiert und ausgerüstet ist, dass eine Kontamination der Milch und des Kolostrums ausgeschlossen ist.

a) Milch muss im Fall der täglichen Abholung unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 8 °C und bei nicht täglicher Abholung auf nicht mehr als 6 °C abgekühlt werden.

b) Kolostrum muss getrennt gelagert und im Fall der täglichen Abholung unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 8 °C und bei nicht täglicher Abholung auf nicht mehr als 6 °C abgekühlt oder eingefroren werden.

3. Während der Beförderung muss die Kühlkette aufrechterhalten bleiben, und beim Eintreffen im Bestimmungsgebiet darf die Milch- bzw. Kolostrumtemperatur nicht mehr als 10 °C betragen.

4. Die Lebensmittelunternehmer brauchen den in den Nummern 2 und 3 enthaltenen Temperaturanforderungen nicht nachzukommen, wenn die Milch die Kriterien von Teil III erfüllt und:

a) innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken verarbeitet wird, oder

b) aus technologischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse eine höhere Temperatur erforderlich ist und die zuständige Behörde eine entsprechende Genehmigung erteilt.

C. **Personalhygiene**

1. Personen, die für das Melken und/oder die weitere Behandlung der Rohmilch und des Kolostrums zuständig sind, müssen geeignete saubere Arbeitskleidung tragen.

2. Die Melker müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Zu diesem Zweck müssen am Melkplatz geeignete Waschvorrichtungen vorhanden sein, damit die für das Melken oder die Behandlung der Rohmilch und des Kolostrums zuständigen Personen ihre Hände und Arme reinigen können.

III. KRITERIEN FÜR ROHMILCH UND KOLOSTRUM

1. a) Für Rohmilch gelten die nachstehenden Kriterien, bis im Rahmen spezifischerer Vorschriften Normen für Milch und Milcherzeugnisse festgelegt werden.

b) Für Kolostrum gelten die einzelstaatlichen Kriterien hinsichtlich der Keimzahl, des Gehalts an somatischen Zellen und Rückständen von Antibiotika, bis spezifischere Gemeinschaftsvorschriften festgelegt werden.

2. Eine repräsentative Anzahl an Proben von Rohmilch und Kolostrum aus Milcherzeugungsbetrieben, die nach dem Zufallsprinzip gezogen werden, muss auf Übereinstimmung mit den Nummern 3 und 4 im Fall von Rohmilch und mit den geltenden einzelstaatlichen Kriterien gemäß Nummer 1 Buchstabe b im Fall von Kolostrum kontrolliert werden. Durchgeführt werden diese Kontrollen

a) vom Lebensmittelunternehmer, der die Milch erzeugt, oder in seinem Auftrag,

[1] ABl. L 123 vom 24.4.1998, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 2006/50/EG der Kommission (ABl. L 142 vom 30.5.2006, S. 6).

▼M3

b) vom Lebensmittelunternehmer, der die Milch abholt/sammelt oder verarbeitet, oder in seinem Auftrag,

c) von oder im Auftrag einer Gruppe von Lebensmittelunternehmern oder

d) im Rahmen einer nationalen oder regionalen Kontrollregelung.

3. a) Lebensmittelunternehmer müssen mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass die Rohmilch folgende Kriterien erfüllt:

i) rohe Kuhmilch:

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

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

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

ii) Rohmilch von anderen Tierarten:

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

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

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

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

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

4. Unbeschadet der Richtlinie 96/23/EG müssen die Lebensmittelunternehmer mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass Rohmilch nicht in Verkehr gebracht wird, wenn

a) ihr Gehalt an Rückständen von Antibiotika über den zugelassenen Mengen für einen der Stoffe der Anhänge I und III der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 ([1]) liegt oder

b) die Gesamtrückstandsmenge aller antibiotischen Stoffe den höchstzulässigen Wert überschreitet.

5. Genügt Rohmilch nicht den Anforderungen der Nummern 3 und 4, so muss der Lebensmittelunternehmer dies der zuständigen Behörde melden und durch geeignete Maßnahmen Abhilfe schaffen.

([1]) Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (ABl. L 224 vom 18.8.1990, S. 1). Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1231/2006 der Kommission (ABl. L 225 vom 17.8.2006, S. 3).

▼M3

KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR MILCHERZEUGNISSE UND ERZEUGNISSE AUF KOLOSTRUMBASIS

I. TEMPERATURVORSCHRIFTEN

1. Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass nach Annahme im Verarbeitungsbetrieb

a) die Milch rasch auf eine Temperatur von nicht mehr als 6 °C gekühlt wird,

b) das Kolostrum rasch auf eine Temperatur von nicht mehr als 6 °C gekühlt wird oder eingefroren bleibt

und bis zur Verarbeitung auf dieser Temperatur gehalten wird.

2. Die Lebensmittelunternehmer dürfen die Milch und das Kolostrum jedoch auf einer höheren Temperatur halten, wenn

a) die Verarbeitung unmittelbar nach dem Melken oder innerhalb von vier Stunden nach Annahme im Verarbeitungsbetrieb beginnt oder

▼C3

b) ►C4 die zuständige Behörde aus technischen Gründen, die die Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse betreffen, eine höhere Temperatur genehmigt. ◄

▼M3

II. VORSCHRIFTEN FÜR DIE WÄRMEBEHANDLUNG

1. Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass bei der Wärmebehandlung von Rohmilch, Kolostrum, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis die Anforderungen des Anhangs II Kapitel XI der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 eingehalten werden. Sie müssen insbesondere dafür Sorge tragen, dass bei folgenden Verfahren die vorgegebenen Spezifikationen erfüllt sind:

a) Pasteurisierung durch eine Behandlung in Form

i) einer Kurzzeiterhitzung (mindestens 72 °C für 15 Sekunden),

ii) einer Dauererhitzung (mindestens 63 °C für 30 Minuten) oder

iii) jeder anderen Zeit-Temperatur-Kombination mit gleicher Wirkung,

so dass die Erzeugnisse auf einen gegebenenfalls unmittelbar nach der Behandlung durchgeführten Alkalinphosphatasetest negativ reagieren.

b) Ultrahocherhitzung (UHT) durch eine Behandlung

i) in Form kontinuierlicher Wärmezufuhr bei hoher Temperatur für kurze Zeit (nicht weniger als 135 °C bei geeigneter Heißhaltezeit), so dass bei Aufbewahrung in einer sterilen verschlossenen Packung

▼M3

bei Umgebungstemperatur keine lebensfähigen Mikroorganismen oder Sporen, die sich im behandelten Erzeugnis vermehren können, vorhanden sind, und

ii) die ausreicht, um sicherzustellen, dass die Erzeugnisse nach einer Inkubation in verschlossenen Packungen bei 30 °C für 15 Tage oder bei 55 °C für 7 Tage oder nach Anwendung einer anderen Methode, bei der erwiesen ist, dass die geeignete Wärmebehandlung durchgeführt wurde, mikrobiologisch stabil sind.

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

a) den nach den HACCP-Grundsätzen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 entwickelten Verfahren und

b) den Anforderungen, die die zuständige Behörde gegebenenfalls hierzu vorgibt, wenn sie Betriebe zulässt oder Kontrollen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vornimmt.

III. KRITERIEN FÜR ROHE KUHMILCH

▼M6

1. Lebensmittelunternehmer, die Milcherzeugnisse herstellen, müssen mit geeigneten Verfahren sicherstellen, dass unmittelbar vor der Hitzebehandlung und bei Überschreitung der in den HACCP-gestützten Verfahren festgelegten annehmbaren Frist

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

b) hitzebehandelte Kuhmilch, die zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, bei 30 °C eine Keimzahl von weniger als 100 000 pro ml hat.

▼M3

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

KAPITEL III: UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG

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

KAPITEL IV: ETIKETTIERUNG

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

a) im Falle der für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmten Rohmilch: das Wort „Rohmilch“;

b) im Falle der mit Rohmilch hergestellten Erzeugnisse, bei denen der Herstellungsprozess keinerlei Wärmebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst: die Worte „mit Rohmilch hergestellt“;

c) im Falle von Kolostrum: das Wort „Kolostrum“;

d) im Falle der auf Kolostrumbasis hergestellten Erzeugnisse: die Worte „kolostrumhaltig“.

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

▼M3

KAPITEL V: IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG

Abweichend von Anhang II Abschnitt I

1. kann das Identitätskennzeichen einen Hinweis darauf enthalten, wo auf der Umhüllung oder Verpackung die Zulassungsnummer des Betriebs angegeben ist, anstatt die Zulassungsnummer des Betriebs anzugeben;

2. kann das Identitätskennzeichen bei Mehrwegflaschen lediglich die Abkürzung des Versandlandes und die Zulassungsnummer des Betriebs angeben.

▼C1

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.

▼M6

2. Die Eier müssen bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher bei einer — vorzugsweise konstanten — Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die ihre hygienische Beschaffenheit am besten gewährleistet, es sei denn, die zuständige Behörde erlässt nationale Temperaturvorschriften für Lagereinrichtungen für Eier und die Fahrzeuge für den Transport der Eier von einer Einrichtung zu einer anderen.

▼C1

3. Die Eier müssen binnen 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden.

KAPITEL II: EIPRODUKTE

I. VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE

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

1. Waschen, Trocknen und Desinfizieren verschmutzter Eier, soweit diese Arbeitsgänge durchgeführt werden,

2. Aufschlagen der Eier zur Gewinnung des Eiinhalts und zur Beseitigung der Schalen und Schalenhäute

und

3. andere als die unter den Nummern 1 und 2 genannten Arbeitsgänge.

II. ROHSTOFFE FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIPRODUKTEN

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

▼M6

1. Die Schale von Eiern für die Herstellung von Eiprodukten muss voll entwickelt und unbeschädigt sein. Knickeier dürfen jedoch zur Herstellung von Flüssigei oder Eiprodukten verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle auf direktem Wege an einen für die Herstellung von Flüssigei zugelassenen Betrieb oder einen Verarbeitungsbetrieb geliefert und dort so schnell wie möglich aufgeschlagen werden.

▼C1

2. Flüssigei aus zugelassenen Betrieben kann als Rohstoff für Eiprodukte verwendet werden. Flüssigei muss nach Maßgabe von Teil III Nummern 1 bis 4 und 7 gewonnen worden sein.

▼C1

III. BESONDERE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIPRODUKTEN

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

1. Nur saubere und trockene Eier dürfen aufgeschlagen werden.

2. Die Eier müssen so aufgeschlagen werden, dass Kontaminationen möglichst vermieden werden, insbesondere durch angemessene Absonderung von anderen Arbeitsgängen. Knickeier müssen so bald wie möglich verarbeitet werden.

3. Eier, die nicht von Hühnern, Puten oder Perlhühnern stammen, sind im Betrieb getrennt zu be- und verarbeiten. Vor Wiederaufnahme der Verarbeitung von Hühner-, Puten- oder Perlhühnereiern müssen die Ausrüstungen gereinigt und desinfiziert werden.

4. Eiinhalt darf nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen werden; auch das Zentrifugieren der leeren Schalen zur Gewinnung von Eiweißresten ist unzulässig, soweit sie zum menschlichen Verzehr bestimmt sind.

▼M1

5. Nach dem Aufschlagen müssen alle Teile des Flüssigeies so schnell wie möglich verarbeitet werden, um mikrobiologische Gefahren auszuschließen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren. Unzulänglich verarbeitete Partien können im selben Betrieb unverzüglich erneut verarbeitet werden, soweit diese neue Verarbeitung das Produkt genusstauglich macht. Wird eine Partie für genussuntauglich befunden, so muss sie denaturiert werden, um sicherzustellen, dass sie nicht für den menschlichen Verzehr verwendet wird.

▼C1

6. Eiweiß zur Herstellung von getrocknetem oder kristallisiertem Albumin, das anschließend hitzebehandelt werden soll, braucht nicht bearbeitet zu werden.

7. Erfolgt die Bearbeitung nicht umgehend nach dem Aufschlagen, so muss Flüssigei entweder eingefroren oder bei einer Temperatur von nicht mehr als 4 °C gelagert werden. Die Lagerzeit bei 4 °C vor der Verarbeitung darf 48 Stunden nicht überschreiten. Diese Anforderungen gelten nicht für Erzeugnisse, die entzuckert werden sollen, sofern die Entzuckerung so bald wie möglich erfolgt.

8. Produkte, die nicht zwecks Haltbarkeit bei Raumtemperatur stabilisiert wurden, müssen auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden. Gefrierprodukte müssen unmittelbar nach der Bearbeitung eingefroren werden.

IV. ANALYSESPEZIFIKATIONEN

1. Der Gehalt unveränderter Eiprodukte an 3-OH-Buttersäure darf 10 mg/kg in der Trockenmasse nicht überschreiten.

2. Der Milchsäuregehalt der zur Herstellung von Eiprodukten verwendeten Rohstoffe darf 1 g/kg Trockenmasse nicht überschreiten. Bei fermentierten Erzeugnissen muss dieser Wert jedoch dem vor der Fermentierung ermittelten Wert entsprechen.

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

▼C1

V. ETIKETTIERUNG UND IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG

1. Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen an die Identitätskennzeichnung nach Anhang II Abschnitt I müssen Eiproduktsendungen, die nicht für den Einzelhandel, sondern als Zutaten für die Herstellung eines anderen Erzeugnisses bestimmt sind, ein Etikett tragen, auf dem angegeben ist, bei welcher Temperatur die Eiprodukte aufbewahrt werden müssen und für wie lange die Haltbarkeit des Erzeugnisses bei Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet werden kann.

▼M1

2. Bei Flüssigei muss das Etikett gemäß Nummer 1 auch die Angabe „nicht pasteurisiertes Flüssigei — am Bestimmungsort zu behandeln“ sowie Datum und Uhrzeit des Aufschlagens aufweisen.

▼C1

ABSCHNITT XI: FROSCHSCHENKEL UND SCHNECKEN

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

1. Frösche und Schnecken müssen in einem zu diesem Zweck erbauten, ausgelegten und ausgerüsteten Betrieb getötet werden.

2. Betriebe, in denen Froschschenkel bearbeitet werden, müssen über einen gesonderten Raum für die Lagerung und das Waschen lebender Frösche sowie für ihre Schlachtung und das Ausbluten verfügen. Dieser Raum muss physisch vom Bearbeitungsraum getrennt sein.

3. Frösche und Schnecken, die nicht durch Tötung im Betrieb anfallen, dürfen nicht für den menschlichen Verzehr bearbeitet werden.

4. Frösche und Schnecken müssen einer organoleptischen Stichprobenkontrolle unterzogen werden. Lässt diese Kontrolle eine mögliche Gefahr erkennen, so dürfen sie nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.

5. Unmittelbar nach ihrer Gewinnung müssen die Froschschenkel unter fließendem Trinkwasser gründlich abgewaschen und unverzüglich auf annähernde Schmelzeistemperatur abgekühlt oder eingefroren oder verarbeitet werden.

6. Der Leber-Bauchspeicheldrüsen-Komplex der Schnecken muss nach dem Töten im Fall einer möglichen Gefahr entfernt werden und darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.

ABSCHNITT XII: AUSGESCHMOLZENE TIERISCHE FETTE UND GRIEBEN

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

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

1. Einrichtungen, die rohe Schlachtfette sammeln und zu den Verarbeitungsbetrieben weiterbefördern, müssen über Vorrichtungen verfügen, die es ermöglichen, die Rohstoffe bei einer Temperatur von nicht mehr als 7 °C zu lagern.

2. Jeder Verarbeitungsbetrieb muss über Folgendes verfügen:

   a) Kühleinrichtungen,

   b) einen Versandraum, es sei denn, der Betrieb versendet ausgeschmolzene tierische Fette nur in Tankwagen,

   und

   c) gegebenenfalls geeignete Gerätschaften für die Zubereitung von Erzeugnissen, die unter Zusatz anderer Lebensmittel und/oder von Gewürzen aus ausgeschmolzenen tierischen Fetten hergestellt werden.

3. Die Kühleinrichtungen nach den Nummern 1 und 2 Buchstabe a) sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Vorkehrungen für die Belieferung mit Rohfetten sicherstellen, dass diese — abweichend von Kapitel II Nummer 1 Buchstabe d) — zu keinem Zeitpunkt ohne Kühlung gelagert oder befördert werden.

▼C1

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

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

1. Die Rohmaterialien müssen

   a) von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden und die nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden,

   b) aus Fettgewebe oder Knochen bestehen, die möglichst frei von Blutspuren und Verunreinigungen sind,

   c) aus Betrieben stammen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder nach der vorliegenden Verordnung registriert oder zugelassen sind,

   und

   d) hygienisch einwandfrei bei einer Kerntemperatur von nicht mehr als 7 °C befördert und bis zum Ausschmelzen gelagert werden. Die Rohstoffe können jedoch ohne Kühlung gelagert und befördert werden, wenn sie innerhalb von zwölf Stunden nach dem Tag, an dem sie gewonnen wurden, ausgeschmolzen werden.

2. Beim Ausschmelzen ist der Gebrauch von Lösungsmitteln verboten.

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

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

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

[1] Tierisches Speisefett, das durch Ausschmelzen von frischem Herz-, Netz-, Nieren- und Gekrösefett von Rindern und in Zerlegungsbetrieben anfallenden Fetten bei niedriger Temperatur gewonnen wird.
[2] Tierisches Fett, das durch Ausschmelzen von Schweinefettgewebe gewonnen wird.

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

   a) Grieben, die bei nicht mehr als 70 °C gewonnen werden, müssen

      i) bei einer Temperatur von nicht mehr als 7 °C für höchstens 24 Stunden

      oder

      ii) bei einer Temperatur von - 18 °C oder darunter gelagert werden.

▼C1

b) Grieben, die bei über 70 °C gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 10 % (m/m) aufweisen, müssen:

i) bei einer Temperatur von nicht mehr als 7 °C für höchstens 48 Stunden oder einer anderen Zeit-/Temperaturkombination, die dieselbe Gewähr bietet,

oder

ii) bei einer Temperatur von - 18 °C oder darunter gelagert werden.

c) Für Grieben, die bei über 70 °C gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von unter 10 % (m/m) aufweisen, gelten keine besonderen Lagervorschriften.

ABSCHNITT XIII: BEARBEITETE MÄGEN, BLASEN UND DÄRME

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

1. Tierdärme, -blasen und -mägen dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn

a) sie von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden und die nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden,

b) sie gesalzen, erhitzt oder getrocknet wurden

und

c) nach der Bearbeitung gemäß Buchstabe b) geeignete Vorkehrungen zur Verhinderung einer Rekontamination getroffen wurden.

2. Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme, die nicht bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, müssen bis zu ihrer Versendung gekühlt in dafür vorgesehenen Räumlichkeiten gelagert werden. Insbesondere müssen nicht gesalzene oder nicht getrocknete Erzeugnisse bei nicht mehr als 3 °C aufbewahrt werden.

ABSCHNITT XIV: GELATINE

1. Lebensmittelunternehmer, die Gelatine herstellen, müssen sicherstellen, dass die Vorschriften dieses Abschnitts eingehalten werden.

2. Im Sinne dieses Abschnitts bezeichnet der Ausdruck „Gerben“ das Härten von Häuten mit pflanzlichen Gerbstoffen, Chromsalzen oder anderen Substanzen wie Aluminiumsalzen, Eisen-(III)-Salzen, Silikaten, Aldehyden und Chinonen oder anderen synthetischen Härtemitteln.

KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE

1. Gelatine, die in Lebensmitteln verwendet werden soll, darf nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

▼M9

a) andere Knochen als spezifiziertes Risikomaterial gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]),

▼C1

b) Häuten und Fellen von Wiederkäuern aus Haltungsbetrieben,

c) Schweinehäuten,

d) Geflügelhäuten,

e) Bändern und Sehnen,

f) Häuten und Fellen von frei lebendem Wild

und

g) Fischhäuten und Gräten.

([1]) ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1.

▼C1

2. Die Verwendung von Häuten und Fellen ist verboten, wenn sie einem — sei es auch unvollständigen — Gerbungsprozess unterzogen wurden.

3. Die in Absatz 1 Buchstaben a) bis e) genannten Rohstoffe müssen von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden und deren Schlachtkörper nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden, oder sie müssen — im Falle von Häuten und Fellen von frei lebendem Wild — von Wildkörpern stammen, die für genusstauglich befunden wurden.

4. Die Rohstoffe müssen aus Betrieben stammen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder gemäß der vorliegenden Verordnung eingetragen oder zugelassen sind.

5. ►C4 Sammelstellen und Gerbereien können auch Rohstoffe für die Herstellung von Speisegelatine abgeben, wenn sie von der zuständigen Behörde hierfür ausdrücklich eine Genehmigung erhalten haben und folgende Anforderungen erfüllen: ◄

   a) Sie müssen über Lagerräume mit festen Böden und glatten Wänden verfügen, die leicht zu reinigen und desinfizieren und gegebenenfalls mit Kühlanlagen ausgestattet sind.

   b) Die Lagerräume müssen einwandfrei sauber sein und so instand gehalten werden, dass eine Kontamination der Rohstoffe ausgeschlossen ist.

   c) Werden in diesen Räumlichkeiten Rohstoffe gelagert und/oder verarbeitet, die die Kriterien dieses Kapitels nicht erfüllen, so müssen diese Rohstoffe während der Annahme, Lagerung, Verarbeitung und Versendung von Rohstoffen, die den Kriterien dieses Kapitels entsprechen, getrennt gehalten werden.

KAPITEL II: BEFÖRDERUNG UND LAGERUNG VON ROHSTOFFEN

1. Anstelle des Identitätskennzeichens gemäß Anhang II Abschnitt I muss den Rohstoffen bei der Beförderung oder der Lieferung an eine Sammelstelle oder Gerberei sowie der Lieferung an einen Gelatineverarbeitungsbetrieb ein Dokument beigefügt sein, aus dem der Herkunftsbetrieb hervorgeht und das die in der Anlage verlangten Angaben enthält.

2. Die Rohstoffe müssen gekühlt oder gefroren befördert und gelagert werden, soweit ihre Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Absendung erfolgt. Entfettete und getrocknete Knochen oder Ossein, gesalzene, getrocknete und gekalkte Häute sowie Häute und Felle, die mit Lauge oder Säure behandelt wurden, können jedoch bei Raumtemperatur befördert und gelagert werden.

▼M5

KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR DIE GELATINEHERSTELLUNG

1. Das Herstellungsverfahren für Gelatine muss Folgendes gewährleisten:

   a) Knochenmaterial von Wiederkäuern, die in Ländern oder Regionen geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden, die nach dem geltenden Gemeinschaftsrecht eine kontrollierte oder unbestimmte BSE-Inzidenz aufweisen, ist einem Verarbeitungsprozess zu unterziehen, bei dem das gesamte Knochenmaterial fein vermahlen, mit heißem Wasser entfettet und mindestens 2 Tage lang mit verdünnter Salzsäure (mindestens 4 % konzentriert und pH < 1,5) behandelt wird. An diese Behandlung schließt sich an:

      — entweder eine Laugenbehandlung mit gesättigter Kalklösung (pH > 12,5) von mindestens 20 Tagen und eine Wärmebehandlung von 4 Sekunden bei mindestens 138 °C oder

      — eine Säurebehandlung (pH < 3,5) von mindestens 10 Stunden, mit einer Wärmebehandlung von 4 Sekunden bei mindestens 138 °C oder

      — ein Wärme-Druck-Prozess von mindestens 20 Minuten mit gesättigtem Dampf bei 133 °C bei mehr als 3 bar oder

      — ein gleichwertiges zugelassenes Verfahren.

▼M5

b) Andere Rohstoffe sind einer Säuren- oder Laugenbehandlung zu unterziehen und anschließend ein- oder mehrmals abzuspülen. Der pH-Wert muss entsprechend angepasst werden. Die Gelatine muss durch einmaliges oder mehrmals aufeinander folgendes Erhitzen extrahiert, anschließend durch Filtrieren gereinigt und einer Wärmebehandlung unterzogen werden.

2. Lebensmittelunternehmer können im selben Betrieb Speisegelatine und nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte Gelatine herstellen und lagern, sofern alle Rohstoffe und der Produktionsprozess die Anforderungen für Speisegelatine erfüllen.

KAPITEL IV: VORSCHRIFTEN FÜR ENDERZEUGNISSE

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

Rückstand	Höchstgehalt
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO_2 (Europäisches Arzneibuch 2005)	50 ppm
H_2O_2 (Europäisches Arzneibuch 2005)	10 ppm

KAPITEL V: ETIKETTIERUNG

Gelatinehaltige Umhüllungen und Verpackungen müssen die Angabe „Speisegelatine“ sowie das Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen.

▼C1

ABSCHNITT XV: KOLLAGEN

1. Lebensmittelunternehmer, die Kollagen herstellen, müssen sicherstellen, dass die Vorschriften dieses Abschnitts eingehalten werden.

2. Im Sinne dieses Abschnitts bezeichnet der Ausdruck „Gerben“ das Härten von Häuten mit pflanzlichen Gerbstoffen, Chromsalzen oder anderen Substanzen wie Aluminiumsalzen, Eisen-(III)-Salzen, Silikaten, Aldehyden und Chinonen oder anderen synthetischen Härtemitteln.

KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE

▼M9

1. Kollagen, das in Lebensmitteln verwendet werden soll, darf nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

a) anderen Knochen als spezifiziertes Risikomaterial gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 999/2001,

b) Häuten und Fellen von als Nutztiere gehaltenen Wiederkäuern,

c) Schweinehäuten,

d) Geflügelhäuten,

▼M9

e) Bändern und Sehnen,

f) Häuten und Fellen von frei lebendem Wild und

g) Fischhäuten und -gräten.

▼C1

2. Die Verwendung von Häuten und Fellen ist verboten, wenn sie einem — sei es auch unvollständigen — Gerbungsprozess unterzogen wurden.

3. Die in Absatz 1 Buchstaben a) bis d) genannten Rohstoffe müssen von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden und deren Schlachtkörper nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden, oder sie müssen — im Falle von Häuten und Fellen von frei lebendem Wild — von Wildkörpern stammen, die für genusstauglich befunden wurden.

4. Die Rohstoffe müssen aus Betrieben stammen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder dieser Verordnung eingetragen oder zugelassen sind.

5. ►C4 Sammelstellen und Gerbereien können auch Rohstoffe für die Herstellung von für den menschlichen Verzehr bestimmtem Kollagen abgeben, wenn sie von der zuständigen Behörde hierfür ausdrücklich eine Genehmigung erhalten haben und folgende Anforderungen erfüllen: ◄

a) Sie müssen über Lagerräume mit festen Böden und glatten Wänden verfügen, die leicht zu reinigen und desinfizieren und gegebenenfalls mit Kühlanlagen ausgestattet sind.

b) Die Lagerräume müssen einwandfrei sauber sein und so instand gehalten werden, dass eine Kontamination der Rohstoffe ausgeschlossen ist.

c) Werden in diesen Räumlichkeiten Rohstoffe gelagert und/oder verarbeitet, die die Kriterien dieses Kapitels nicht erfüllen, so müssen diese Rohstoffe während der Annahme, Lagerung, Verarbeitung und Versendung von Rohstoffen, die den Kriterien dieses Kapitels entsprechen, getrennt gehalten werden.

KAPITEL II: BEFÖRDERUNG UND LAGERUNG VON ROHSTOFFEN

1. Anstelle des Identitätskennzeichens gemäß Anhang II Abschnitt I muss den Rohstoffen bei der Beförderung oder der Lieferung an eine Sammelstelle oder Gerberei sowie der Lieferung an einen Kollagenverarbeitungsbetrieb ein Dokument beigefügt sein, aus dem der Herkunftsbetrieb hervorgeht und das die in der Anlage verlangten Angaben enthält.

2. Die Rohstoffe müssen gekühlt oder gefroren befördert und gelagert werden, soweit ihre Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Absendung erfolgt. Entfettete und getrocknete Knochen oder Ossein, gesalzene, getrocknete und gekalkte Häute sowie Häute und Felle, die mit Lauge oder Säure behandelt wurden, können jedoch bei Raumtemperatur befördert und gelagert werden.

KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR DIE KOLLAGENHERSTELLUNG

▼M9

1. Das Herstellungsverfahren für Kollagen muss Folgendes gewährleisten:

a) Knochenmaterial von Wiederkäuern, die in Ländern oder Regionen geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden, die nach Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 ein kontrolliertes oder unbestimmtes BSE-Risiko aufweisen, ist einem Verarbeitungsprozess zu unterziehen, bei dem das gesamte Knochenmaterial fein vermahlen, mit heißem Wasser entfettet und mindestens zwei Tage lang mit verdünnter Salzsäure (mindestens 4 % konzentriert und pH < 1,5) behandelt wird. Nach dieser Behandlung muss der pH-Wert unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschließendem Filtrieren und Extrudieren oder durch ein zugelassenes gleichwertiges Verfahren angepasst werden;

▼M9

b) andere Rohstoffe als die unter Buchstabe a genannten müssen einer Behandlung unterzogen werden, die Waschen, pH-Anpassung unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschließendem Filtrieren und Extrudieren umfasst, oder einem zugelassenen gleichwertigen Verfahren. Bei der Herstellung niedermolekularen Kollagens aus Rohstoffen, die aus Nichtwiederkäuern gewonnen wurden, kann das Extrudieren entfallen.

▼C1

2. Das Kollagen kann nach Anwendung des Verfahrens gemäß Nummer 1 einem Trocknungsverfahren unterzogen werden.

▼M5

3. Lebensmittelunternehmer können im selben Betrieb Kollagen für den menschlichen Verzehr und nicht für den menschlichen Verzehr bestimmtes Kollagen herstellen und lagern, sofern alle Rohstoffe und der Produktionsprozess die Anforderungen für Kollagen erfüllen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.

▼C1

KAPITEL IV: VORSCHRIFTEN FÜR ENDERZEUGNISSE

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

Rückstand	Grenzwert
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO_2 (Reith Williams)	50 ppm
H_2O_2 (Europäisches Arzneibuch 1986 (V_2O_2))	10 ppm

KAPITEL V: ETIKETTIERUNG

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

▼M5

Anlage zu ANHANG III

BEGLEITDOKUMENT FÜR ROHSTOFFE FÜR DIE HERSTELLUNG VON GELATINE ODER KOLLAGEN FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR (MUSTER)

Nummer des Handelsdokuments: .....

I. Identifizierung der Rohstoffe

Art der Rohstoffe: .....

Tierart: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Packstücke: .....

Eigengewicht (kg): .....

II. Herkunft der Rohstoffe

Art, Name, Anschrift und Zulassungs-/Register-/Sondergenehmigungsnummer des Herkunftsbetriebs:

.....

Name und Anschrift des Versenders [1]: .....

III. Bestimmung der Rohstoffe

Art, Name, Anschrift und Zulassungs-/Register-/Sondergenehmigungsnummer des Produktionsbetriebs am Bestimmungsort:

.....

Name und Anschrift des Empfängers [2]: .....

IV. Transportart: .....

Ort ..... , Datum .....

.....

(Unterschrift des Betreibers des Herkunftsbetriebs oder seiner Vertreter)

[1] Nur wenn abweichend vom Herkunftsbetrieb.
[2] Nur wenn abweichend vom Bestimmungsbetrieb.