Dieser Text dient lediglich zu Informationszwecken und hat keine Rechtswirkung. Die EU-Organe übernehmen keine Haftung für seinen Inhalt. Verbindliche Fassungen der betreffenden Rechtsakte einschließlich ihrer Präambeln sind nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten und auf EUR-Lex verfügbaren Texte. Diese amtlichen Texte sind über die Links in diesem Dokument unmittelbar zugänglich

►B

VERORDNUNG (EG) Nr. 2074/2005 DER KOMMISSION

vom 5. Dezember 2005

zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004

(Text von Bedeutung für den EWR)

(ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►M1	Verordnung (EG) Nr. 1664/2006 der Kommission vom 6. November 2006	L 320	13	18.11.2006
►M2	Verordnung (EG) Nr. 1244/2007 der Kommission vom 24. Oktober 2007	L 281	12	25.10.2007
►M3	Verordnung (EG) Nr. 1022/2008 der Kommission vom 17. Oktober 2008	L 277	18	18.10.2008
►M4	Verordnung (EG) Nr. 1250/2008 der Kommission vom 12. Dezember 2008	L 337	31	16.12.2008
►M5	Verordnung (EU) Nr. 15/2011 der Kommission vom 10. Januar 2011	L 6	3	11.1.2011
►M6	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 809/2011 der Kommission vom 11. August 2011	L 207	1	12.8.2011
►M7	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1012/2012 der Kommission vom 5. November 2012	L 306	1	6.11.2012
►M8	Verordnung (EU) Nr. 218/2014 der Kommission vom 7. März 2014	L 69	95	8.3.2014
►M9	Durchführungsverordnung (EU) 2015/2295 der Kommission vom 9. Dezember 2015	L 324	5	10.12.2015
►M10	Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 der Kommission vom 28. April 2016	L 126	13	14.5.2016
►M11	Verordnung (EU) 2017/1973 der Kommission vom 30. Oktober 2017	L 281	21	31.10.2017
►M12	Verordnung (EU) 2017/1980 der Kommission vom 31. Oktober 2017	L 285	8	1.11.2017

Berichtigt durch:

►C1 Berichtigung, ABl. L 214 vom 9.8.2013, S. 11 (1012/2012)

▼B

VERORDNUNG (EG) Nr. 2074/2005 DER KOMMISSION

vom 5. Dezember 2005

zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004

(Text von Bedeutung für den EWR)

Artikel 1

Anforderungen an die Informationen zur Lebensmittelkette im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004

Die Anforderungen an die Informationen zur Lebensmittelkette im Sinne von Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sowie von Anhang I Abschnitt I Kapitel II Punkt A der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sind in Anhang I dieser Verordnung festgelegt.

Artikel 2

Anforderungen an Fischereierzeugnisse im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004

Anforderungen an Fischereierzeugnisse im Sinne von Artikel 11 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Artikel 18 Absätze 14 und 15 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sind in Anhang II dieser Verordnung festgelegt.

Artikel 3

Anerkannte Testmethoden zum Nachweis mariner Biotoxine im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und Nr. 854/2004

Anerkannte Testmethoden zum Nachweis mariner Biotoxine im Sinne von Artikel 11 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und von Artikel 18 Absatz 13 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sind in Anhang III dieser Verordnung festgelegt.

Artikel 4

Kalziumgehalt von Separatorenfleisch im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Der Kalziumgehalt von Separatorenfleisch im Sinne von Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist in Anhang IV dieser Verordnung festgelegt.

Artikel 5

Betriebslisten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 882/2004

Anforderungen an die Betriebslisten im Sinne von Artikel 31 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 sind in Anhang V dieser Verordnung festgelegt.

▼M6

Artikel 6

Muster von Genusstauglichkeitsbescheinigungen und Dokumenten für Einfuhren bestimmter Erzeugnisse tierischen Ursprungs für die Zwecke der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und 854/2004

1. Die Muster der Genusstauglichkeitsbescheinigungen und anderen einschlägigen Dokumente gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für die Einfuhr von in Anhang VI der vorliegenden Verordnung aufgeführten Erzeugnissen tierischen Ursprungs sind im genannten Anhang VI festgelegt.

2. Das Muster des vom Kapitän zu unterzeichnenden Dokuments, das das nach Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 erforderliche Dokument gemäß Artikel 15 Absatz 3 der genannten Verordnung ersetzen kann, wenn Fischereierzeugnisse unmittelbar von einem Fang- oder Gefrierschiff angelandet werden, ist in Anhang VI der vorliegenden Verordnung festgelegt.

▼M1

Artikel 6a

Testverfahren für Rohmilch und wärmebehandelte Milch

Die Analyseverfahren gemäß Anhang VIa der vorliegenden Verordnung sind von den zuständigen Behörden und ggf. den Lebensmittelunternehmern zur Überprüfung der Einhaltung der in Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und zur Gewährleistung der ordnungsgemäßen Anwendung eines Pasteurisierungsverfahrens für Milcherzeugnisse gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II der genannten Verordnung anzuwenden.

▼M2

Artikel 6 b

Bestimmungen über amtliche Kontrollen zur Fleischuntersuchung im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

Die Bestimmungen über amtliche Kontrollen zur Fleischuntersuchung sind in Anhang VI b festgelegt.

▼M11

Artikel 6c

Anforderungen an amtliche Kontrollen von Fischereierzeugnissen, die von Schiffen unter der Flagge eines Mitgliedstaats gefangen wurden und in die Union eingeführt werden, nachdem sie — mit oder ohne Lagerung — in Drittländern umgeladen worden sind

(1) Fischereierzeugnissen, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, von Schiffen unter der Flagge eines Mitgliedstaats gefangen und in einem Drittland — mit oder ohne Lagerung — entladen wurden, bevor sie mit einem anderen Transportmittel in die Union eingeführt werden, ist eine Genusstauglichkeitsbescheinigung beizufügen, die von der zuständigen Behörde des Drittlandes ausgestellt und im Einklang mit dem Muster der Genusstauglichkeitsbescheinigung in Anlage VIII zu Anhang VI ausgefüllt wird.

(2) Das Drittland, in dem das Umladen stattfindet, muss gemäß Artikel 11 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 gelistet sein.

▼M11

(3) Falls die in Absatz 1 genannten Fischereierzeugnisse entladen und in eine Lagereinrichtung befördert werden, die sich in dem in Absatz 1 genannten Drittland befindet, muss diese Lagereinrichtung in einer Liste, wie sie in Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vorgesehen ist, aufgeführt sein.

(4) Falls die in Absatz 1 genannten Fischereierzeugnisse auf ein Schiff verladen werden, das unter der Flagge eines Drittlandes fährt, muss dieses Drittland gemäß Artikel 11 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 gelistet und das Schiff in einer Liste, wie sie in Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vorgesehen ist, aufgeführt sein.

Containerschiffe, die für die Beförderung von containerisierten Fischereierzeugnissen eingesetzt werden, sind von dieser Bestimmung ausgenommen.

▼B

Artikel 7

Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 für traditionelle Lebensmittel

(1) Zum Zwecke dieser Verordnung sind „traditionelle Lebensmittel“ Lebensmittel, die in dem Mitgliedstaat, in dem sie traditionsgemäß hergestellt werden,

a) seit jeher als Erzeugnisse mit Tradition anerkannt sind oder

b) nach verschlüsselten oder eingetragenen technischen Spezifikationen oder in Bezug auf die traditionelle Herstellung nach traditionellen Produktionsmethoden hergestellt werden oder

c) nach gemeinschaftlichem, staatlichem, regionalem oder örtlichem Recht als traditionelle Lebensmittel geschützt sind.

(2) Die Mitgliedstaaten können Unternehmen, die traditionelle Lebensmittel herstellen, einzelne oder allgemeine Ausnahmen von folgenden Anforderungen gewähren:

a) Anhang II Kapitel II Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Bezug auf Räume, in denen diese Erzeugnisse Umweltbedingungen ausgesetzt werden, die für die teilweise Entwicklung ihrer charakteristischen Eigenschaften erforderlich sind. Derartige Räume können insbesondere Wände, Decken und Türen aufweisen, die nicht aus glattem, Flüssigkeit abstoßendem, nicht absorbierendem oder korrosionsfestem Material bestehen, sowie natürliche Mauern, Decken und Böden;

b) Anhang II Kapitel II Nummer 1 Buchstabe f und Kapitel V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Bezug auf die Materialbeschaffenheit, aus der die Geräte und Ausrüstungen, die speziell für die Zubereitung, Verpackung und Umhüllung dieser Erzeugnisse verwendet werden, hergestellt sind.

Um der spezifischen Umgebungsflora dieser Räumlichkeiten Rechnung zu tragen, werden Häufigkeit und Art der Reinigung und Desinfektion der Räume gemäß Buchstabe a an die jeweiligen Umstände angepasst.

Die Arbeitsgeräte und Ausrüstungen gemäß Buchstabe b sind stets in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten sowie regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren.

▼B

(3) Mitgliedstaaten, die Ausnahmen im Sinne von Absatz 2 gewähren, teilen dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten spätestens zwölf Monate nach der Gewährung einzelner oder allgemeiner Ausnahmen mit. Jede Mitteilung umfasst

a) eine Kurzbeschreibung der angepassten Anforderungen,

b) eine Beschreibung der betreffenden Lebensmittel und Unternehmen und

c) etwaige andere maßgebliche Informationen.

Artikel 8

Änderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 werden im Sinne von Anhang VII dieser Verordnung geändert.

Artikel 9

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

Die Anhänge I, II und III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 werden im Sinne von Anhang VIII dieser Verordnung geändert.

Artikel 10

Inkrafttreten und Anwendbarkeit

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

Sie gilt ab dem 1. Januar 2006, ausgenommen die Kapitel II und III von Anhang V, die ab dem 1. Januar 2007 gelten.

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

▼B

ANHANG I

INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE

ABSCHNITT I

VERPFLICHTUNGEN VON LEBENSMITTELUNTERNEHMERN

Lebensmittelunternehmer, die Tiere aufziehen, die zur Versendung zur Schlachtung bestimmt sind, tragen dafür Sorge, dass die Informationen zur Lebensmittelkette im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 angemessen in den Dokumenten der Tiere vermerkt sind und so übermittelt werden, dass sie dem betreffenden Schlachthofbetreiber zugänglich sind.

ABSCHNITT II

VERPFLICHTUNGEN DER ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDEN

KAPITEL I

MITTEILUNG VON INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE

1. Die zuständige Behörde am Versandort teilt dem versendenden Lebensmittelunternehmer mit, welche Mindestangaben die Informationen zur Lebensmittelkette, die dem Schlachthof gemäß Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu übermitteln sind, enthalten müssen.

2. Die zuständige Behörde am Schlachtort überprüft, ob:

   a) die Informationen zur Lebensmittelkette zwischen dem Lebensmittelunternehmer, der die Tiere vor dem Versand zum Schlachthof aufgezogen oder gehalten hat, und dem Schlachthofbetreiber regelmäßig und effizient ausgetauscht werden;

   b) die Informationen zur Lebensmittelkette stichhaltig und verlässlich sind;

   c) gegebenenfalls der Rückfluss relevanter Informationen zum Haltungsbetrieb gewährleistet ist.

3. Soweit Tiere zur Schlachtung in einen anderen Mitgliedstaat versendet werden, arbeiten die zuständigen Behörden am Versand- und am Schlachtort zusammen, um zu gewährleisten, dass die vom versendenden Lebensmittelunternehmer übermittelten Informationen dem diese Informationen entgegennehmenden Schlachthofbetreiber leicht zugänglich sind.

KAPITEL II

RÜCKFLUSS VON INFORMATIONEN ZUM HERKUNFTSBETRIEB

1. Zur Übermittlung relevanter Untersuchungsbefunde, die dem Betrieb, in dem die Tiere vor der Schlachtung im selben Mitgliedstaat aufgezogen wurden, gemäß Anhang I Abschnitt II Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mitzuteilen sind, kann der amtliche Tierarzt das Musterdokument in Anlage I verwenden.

2. Die zuständige Behörde ist verantwortlich für die Übermittlung relevanter Untersuchungsbefunde in Fällen, in denen die Tiere von einem Betrieb in einem anderen Mitgliedstaat aufgezogen wurden; sie ist in diesem Falle verpflichtet, das Musterdokument in der Anlage sowohl in der Sprache des Versandlandes als auch der Sprache des Bestimmungslandes auszufüllen.

▼B

Anlage zu Anhang I

MUSTERDOKUMENT

1.	**Angaben zur Identifizierung**	
1.1.	Herkunftsbetrieb (z. B. Eigentümer oder Betriebsleiter)	
	Name/Nummer	
	Vollständige Anschrift	
	Telefonnummer	
1.2.	Kennnummern (separat angeben)	
	Gesamtzahl der Tiere (aufgeschlüsselt nach Arten)	
	Kennzeichnungsprobleme (sofern gegeben)	
1.3.	Herden-/Bestands-/Käfignummer (sofern vorhanden)	
1.4.	Tierart	
1.5.	Bezugsnummer der Gesundheitsbescheinigung	
2.	**Befunde der Schlachttieruntersuchung**	
2.1.	Allgemeinbefinden	
	Zahl der betroffenen Tiere	
	Art/Klasse/Alter	
	Feststellungen (z. B. Schwanzbeißen)	
2.2.	Anlieferung der Tiere in verschmutztem Zustand	
2.3.	klinische Befunde (Krankheitsbefunde)	
	Zahl der betroffenen Tiere	
	Art/Klasse/Alter	
	Feststellungen	
	Untersuchungsdatum	
2.4.	Laborbefunde ([1])	

([1]) Mikrobiologische, chemische, serologische usw. Befunde (inkl. beigefügter Untersuchungsergebnisse).

▼B

3.	**Befunde der Fleischuntersuchung**
3.1.	(Makroskopische) Befunde
	Zahl der betroffenen Tiere
	Art/Klasse/Alter
	Organ bzw.Körperstelle des (der) betroffenen Tiere(s)
	Schlachtdatum
3.2.	Krankheit (evtl. mit Angabe von Codes [1])
	Zahl der betroffenen Tiere
	Art/Klasse/Alter
	Organ bzw. Körperstelle des (der) betroffenen Tiere(s)
	Vorläufig oder endgültig beschlagnahmter Schlachtkörper (mit Angabe von Gründen)
	Schlachtdatum
3.3.	Laborbefunde [2]
3.4.	Sonstige Befunde (z. B. Parasitenbefall, Fremdkörper usw.)
3.5.	Allgemeinbefinden (z. B. gebrochene Beine)
4.	**Zusätzliche Informationen**
5.	**Kontaktadressen**
5.1.	Schlachthof (Zulassungsnummer)
	Name
	Vollständige Anschrift
	Telefonnummer
5.2.	E-Mail (sofern vorhanden)
6.	**Amtlicher Tierarzt (in Druckbuchstaben)**
	Unterschrift und Stempel
7.	**Datum**
8.	**Zahl der diesem Formular beigefügten Seiten:**

[1] Die zuständigen Behörden können folgende Codes einführen: Code A für Seuchen der OIE-Listen; Codes B100 und B200 für Tierschutzprobleme (Anhang I Abschnitt I Kapitel II Punkt C der Verordnung (EG) Nr. 854/2004) und Codes C100 bis C290 für Entscheidungen bezüglich Fleisch (Anhang I Abschnitt II Kapitel V Nummer 1 Buchstaben a bis u der Verordnung (EG) Nr. 854/2004). Die Codes können erforderlichenfalls weiter unterteilt werden (z. B. C141 für eine mild verlaufende Allgemeinerkrankung, C142 für eine schwerere Krankheit, usw.). Soweit sie verwendet werden, sollten die Codes, einschließlich einer angemessenen Erläuterung ihrer Bedeutung, für den Lebensmittelunternehmer leicht zugänglich sein.

[2] Mikrobiologische, chemische, serologische usw. Befunde (inkl. beigefügter Untersuchungsergebnisse).

▼B

ANHANG II

FISCHEREIERZEUGNISSE

ABSCHNITT I

VERPFLICHTUNGEN VON LEBENSMITTELUNTERNEHMERN

Dieser Abschnitt enthält Durchführungsvorschriften für Sichtkontrollen zum Nachweis von Parasiten in Fischereierzeugnissen.

KAPITEL I

DEFINITIONEN

1. „Sichtbarer Parasit“: ein Parasit oder eine Gruppe von Parasiten in einer Größe, von einer Farbe oder mit einer Textur, die sich vom Fischgewebe deutlich unterscheidet.

2. „Sichtkontrolle“: die nicht destruktive Untersuchung von Fischen oder Fischereierzeugnissen mit oder ohne optische Vergrößerung bei für die Sehkraft des Menschen guten Lichtverhältnissen, erforderlichenfalls auch mittels Durchleuchtung.

3. „Durchleuchtung“: das Untersuchen von Plattfischen oder Fischfilets auf Parasiten durch Betrachtung vor einer Lichtquelle in einem abgedunkelten Raum.

KAPITEL II

SICHTKONTROLLE

1. Sichtkontrollen werden an einer repräsentativen Anzahl Proben vorgenommen. Die für Landbetriebe verantwortlichen Personen sowie qualifizierte Personen an Bord von Fabrikschiffen entscheiden je nach Art der Fischereierzeugnisse, ihrem geografischen Ursprung und ihrer Verwendung über Umfang und Häufigkeit der Kontrollen. Während der Produktion werden ausgenommene Fische (d. h. Bauchhöhle, Leber und zum Verzehr bestimmte Rogen) von qualifizierten Personen der Sichtkontrolle unterzogen. Die Sichtkontrolle wird in Abhängigkeit der Art des Ausnehmens

   a) bei manuellem Ausnehmen vom Bearbeiter zum Zeitpunkt des Ausnehmens und beim Waschen kontinuierlich vorgenommen;

   b) bei maschinellem Ausnehmen anhand einer repräsentativen Anzahl Proben von mindestens 10 Fischen pro Charge vorgenommen.

2. Bei Fischfilets oder Fisch in Scheiben wird die Sichtkontrolle von qualifizierten Personen während des Zurichtens und nach dem Filetieren oder Zerlegen in Scheiben vorgenommen. Kann eine einzelne Sichtkontrolle aufgrund der Größe der Filets oder des Filetierungsvorgangs nicht durchgeführt werden, so ist ein Stichprobenplan aufzustellen und der zuständigen Behörde gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel II Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zur Verfügung zu stellen. Ist die Durchleuchtung von Filets technisch gesehen unumgänglich, so ist dies im Stichprobenplan anzugeben.

▼B

ABSCHNITT II

VERPFLICHTUNGEN DER ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDEN

KAPITEL I

GRENZWERTE FÜR FLÜCHTIGE BASENSTICKSTOFFE (TVB-N) FÜR BESTIMMTE KATEGORIEN VON FISCHEREIERZEUGNISSEN UND ANZUWENDENDE ANALYSEMETHODEN

▼M3

1. Unverarbeitete Fischereierzeugnisse gelten als untauglich zum Genuss für Menschen, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses aufkommen ließ und chemische Kontrollen ergeben, dass die folgenden TVB-N-Grenzwerte überschritten wurden:

   a) 25 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Kapitel II Nummer 1;

   b) 30 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Kapitel II Nummer 2;

   c) 35 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Kapitel II Nummer 3;

   d) 60 mg Stickstoff/100 g unzerteilte Fischereierzeugnisse, die gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel IV Teil B Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unmittelbar für die Zubereitung von für den menschlichen Verzehr bestimmtem Fischöl verwendet werden; wenn das Rohmaterial jedoch den Bestimmungen gemäß Teil B Absatz 1 Buchstaben a, b und c dieses Kapitels entspricht, können die Mitgliedstaaten bis zum Erlass spezifischer Gemeinschaftsvorschriften höhere Grenzwerte für bestimmte Arten festlegen.

   Die zur Kontrolle der TVB-N-Grenzwerte anzuwendende Referenzmethode umfasst die Destillation eines mit Perchlorsäure denaturierten Extraktes im Sinne von Kapitel III.

▼B

2. Die Destillation gemäß Nummer 1 ist mit einem Gerät durchzuführen, das dem Schaubild in Kapitel IV entspricht.

3. Folgende Routinemethoden können zur Kontrolle der TVB-N-Grenzwerte angewendet werden:

   — Mikrodiffusion nach Conway und Byrne (1933);

   — einfache Destillation nach Antonacopoulos (1968);

   — Destillation eines mit Trichloressigsäure denaturierten Extraktes (Ausschuss des Codex Alimentarius für Fische und Fischereierzeugnisse, 1968).

4. Die Probe muss aus rund 100 g Fleisch bestehen, das an mindestens drei unterschiedlichen Stellen entnommen und durch Zerkleinern vermischt wird.

   Die Mitgliedstaaten empfehlen, dass amtliche Laboratorien die genannte Referenzmethode als Routineverfahren anwenden. In Zweifels- oder Streitfällen bezüglich der Ergebnisse eines Routineverfahrens darf zur Bestätigung der Ergebnisse nur die Referenzmethode eingesetzt werden.

KAPITEL II

KATEGORIEN, FÜR DIE TVB-N-GRENZWERTE FESTGESETZT WERDEN

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*

▼B

2. Arten der Familie der *Pleuronectidae* (mit Ausnahme des Heilbutts: *Hippoglossus* spp.)

3. *Salmo salar,* Arten der Familie der *Merlucciidae* und der Familie der *Gadidae*.

KAPITEL III

BESTIMMUNG DER TVB-N-KONZENTRATION IN FISCH UND FISCHEREIERZEUGNISSEN

Referenzverfahren

1. *Zweck und Anwendungsgebiet*

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

2. *Definition*

„TVB-N-Konzentration“: der Stickstoffgehalt flüchtiger stickstoffhaltiger Basen, bestimmt nach dem beschriebenen Verfahren.

Die Konzentration wird in mg/100 g ausgedrückt.

3. *Kurzbeschreibung*

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

4. *Reagenzien*

Sofern nicht anders angegeben, sind analysenreine Reagenzien zu verwenden. Das Wasser muss entweder destilliert oder demineralisiert sein und mindestens die gleiche Reinheit aufweisen. Sofern nichts anderes bestimmt ist, ist unter einer „Lösung“ eine wässrige Lösung wie folgt zu verstehen:

a) Perchlorsäurelösung = 6 g/100 ml;

b) Natriumhydroxydlösung = 20 g/100 ml;

c) Salzsäure-Standardlösung 0,05 mol/l (0,05 N).

Hinweis: Bei Verwendung eines automatischen Destilliergeräts ist die Titrierung mit einer Salzsäure-Standardlösung von 0,01 Mol/l ((0,01 N) durchzuführen.

d) Borsäurelösung = 3 g/100 ml;

e) Silikon-Schaumverhüter;

f) Phenolphtaleinlösung = 1 g/100 ml 95 % Ethanol;

g) Indikatorlösung (Tashiro-Mischindikator) 2 g Methylrot und 1 g Methylenblau werden in 1 000 ml 95-prozentigem Ethanol gelöst.

5. *Geräte und Zubehör*

a) Fleischhackmaschine zur Herstellung eines ausreichend homogenen Fischprobengemenges.

b) Hochgeschwindigkeitsmischer mit Drehzahlen von 8 000 min-1 bis 45 000 min-1.

c) Faltenfilter, 150 mm Durchmesser, Schnellfilterung.

d) 5-ml-Bürette, 0,01-ml-Graduierung.

e) Gerät für die Wasserdampfdestillation: Das Gerät muss für die Regelung unterschiedlicher Dampfmengen ausgelegt sein und über eine bestimmte Zeit konstante Dampfmengen erzeugen können. Es muss gewährleistet sein, dass die bei Zugabe der alkalisierenden Substanzen freiwerdenden Basen nicht entweichen können.

▼B

6. *Durchführung*

Warnung: Beim Arbeiten mit hochgradig korrosiver Perchlorsäure müssen erforderliche Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden. Die Proben sollten, sofern möglich, so schnell wie möglich nach ihrem Eintreffen nach folgenden Anleitungen zubereitet werden:

a) Zubereitung der Probe

Die zu untersuchende Probe wird in einer wie in Nr. 5 Buchstabe a beschriebenen Fleischhackmaschine sorgfältig zerkleinert. Es werden genau 10 g (± 0,1 g) der zerkleinerten Probe in einen geeigneten Behälter eingewogen, mit 90,0 ml der in Nr. 4 Buchstabe a beschriebenen Perchlorsäurelösung versetzt, zwei Minuten mit dem in Nr. 5 Buchstabe b beschriebenen Mischer homogenisiert und anschließend gefiltert.

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

b) Dampfdestillation

Es werden 50,0 ml des nach Buchstabe a gewonnenen Extrakts in das in Nr. 5 Buchstabe e beschriebene Dampfdestilliergerät gegeben. Damit später überprüft werden kann, ob der Extrakt ausreichend alkalisiert ist, werden einige Tropfen der in Nr. 4 Buchstabe f beschriebenen Phenolphtaleinlösung hinzugegeben. Nach Zugabe einiger Tropfen Silikon-Schaumverhüter wird der Extrakt mit 6,5 ml in Nr. 4 Buchstabe b beschriebenen Natriumhydroxydlösung versetzt und umgehend mit der Dampfdestillation begonnen.

Die Dampfdestillation wird so eingestellt, dass innerhalb von 10 Minuten rund 100 ml Destillat entstehen. Das Ablassrohr wird in eine Vorlage mit 100 ml einer in Nr. 4 Buchstabe d beschriebenen Borsäurelösung eingetaucht, der drei bis fünf Tropfen der in Nr. 4 Buchstabe g beschriebenen Indikatorlösung zugesetzt wurden. Nach genau 10 Minuten ist die Destillation beendet. Das Ablassrohr wird aus der Vorlage entfernt und mit Wasser gespült. Die flüchtigen Basen in der Vorlagelösung werden durch Titrierung mit der in Nr. 4 Buchstabe c beschriebenen Salzsäure-Standardlösung bestimmt.

Der ph-Wert des Endpunkts sollte bei 5,0 (± 0,1) liegen.

c) Titrierung

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

d) Blindtest

Es wird ein Blindtest gemäß Buchstabe b durchgeführt. Anstelle des Extrakts werden 50,0 ml Perchlorsäurelösung (s. Nr. 4 Buchstabe a) verwendet.

7. *Berechnung des TVB-N-Gehalts*

Nach Titrierung der Vorlagelösung mit Salzsäurelösung (s. Nr. 4 Buchstabe c) wird die TVB-N-Konzentration anhand folgender Gleichung berechnet:

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

V_1 = Volumen von 0,01 Mol Salzsäurelösung (in ml) für die Probe

V_0 = Volumen von 0,01 Mol Salzsäurelösung (in ml) für die Blindprobe

M = Gewicht der Probe in Gramm.

▼B

Anmerkungen

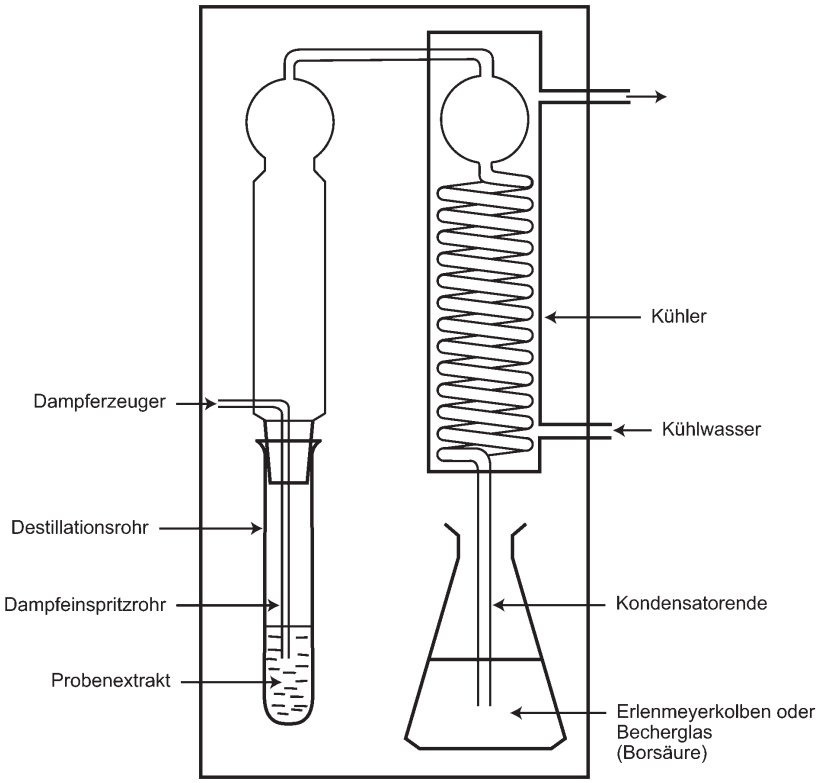
1. Die Analysen sind zweimal durchzuführen. Die angewandte Methode ist korrekt, wenn die Differenz zwischen beiden Analysen nicht mehr als 2 mg/100 g beträgt.

2. Die Geräte werden durch Destillieren einer NH4Cl-Lösungsmenge überprüft, die 50 mg TVB-N/100 g entsprechen.

3. Standardabweichung der Wiederholbarkeit: S_r = 1,20 mg/100 g. Standardabweichung der Vergleichbarkeit: S_R = 2,50 mg/100 g.

KAPITEL IV

TVB-N-DAMPFDESTILLIERGERÄT



▼B

ANHANG III

ANERKANNTE TESTMETHODEN ZUM NACHWEIS MARINER BIOTOXINE

Die zuständigen Behörden und gegebenenfalls Lebensmittelunternehmer wenden zur Kontrolle der Einhaltung der Grenzwerte gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 die folgenden Analysemethoden an.

Gemäß Artikel 7 Absätze 2 und 3 der Richtlinie 86/609/EWG des Rates ([1]) sind bei der Anwendung biologischer Methoden die Kriterien bezüglich der Ersetzung, Verfeinerung und Reduzierung von Tierversuchen zu berücksichtigen.

▼M12

KAPITEL I

VERFAHREN ZUM PSP-NACHWEIS (PARALYTIC SHELLFISH POISON)

1. Der PSP-Gehalt genießbarer Teile von Weichtieren (ganze Körper oder genießbare Körperteile) ist nach dem biologischen Testverfahren oder einem anderen international anerkannten Verfahren nachzuweisen.

2. Bei Anfechtung der Ergebnisse gilt das sogenannte Lawrence-Verfahren, veröffentlicht als Official Method 2005.06 (Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish) des AOAC, als Referenzverfahren.

▼M2

KAPITEL II

METHODE ZUM ASP-NACHWEIS (AMNESIC SHELLFISH POISON)

Der Gesamtgehalt an ASP in genießbaren Teilen von Weichtieren (ganzer Körper oder genießbare Körperteile) wird durch Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC-Methode) oder nach einer anderen international anerkannten Methode nachgewiesen.

Zu Screening-Zwecken kann jedoch auch die Methode 2006.02 ASP ELISA, veröffentlicht in der Ausgabe Juni 2006 des AOAC Journal, zum Nachweis des Gesamtgehalts an ASP genießbarer Teile von Weichtieren verwendet werden.

Bei Anfechtung der Ergebnisse gilt die HPLC-Methode als Referenzmethode.

▼M5

KAPITEL III

METHODEN ZUM NACHWEIS LIPOPHILER TOXINE

A. **Chemische Methoden**

1. Die LC-MS/MS-Methode des EU-RL gilt gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 Buchstaben c, d und e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Referenzmethode zum Nachweis mariner Toxine. Diese Methode muss mindestens folgende Verbindungen bestimmen können:

   — Toxine aus der Gruppe der Okadainsäure: OA, DTX1, DTX2, DTX3 und deren Ester,

([1]) ABl. L 358 vom 18.12.1986, S. 1.

▼M5

— Toxine aus der Gruppe der Pectenotoxine: PTX1 und PTX2,

— Toxine aus der Gruppe der Yessotoxine: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX und 45 OH Homo YTX,

— Toxine aus der Gruppe der Azaspirosäuren: AZA1, AZA2 und AZA3.

2. Die Gesamttoxizität sollte nach von der EFSA empfohlenen Toxizitätsäquivalenzfaktoren (TEF) berechnet werden.

3. Für den Fall, dass neue, für die öffentliche Gesundheit relevante Analoga entdeckt werden, sollten diese in die Analyse einbezogen werden. Die Gesamttoxizität sollte nach von der EFSA empfohlenen Toxizitätsäquivalenzfaktoren (TEF) berechnet werden.

4. Als Alternativen oder ergänzend zu der LC-MS/MS-Methode des EU-RL können andere Methoden wie z. B. die Methode der Flüssigkeitschromatographie (LC) mit Massenspektrometrie (MS), die Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC) mit entsprechender Detektion, Immunoassays und funktionale Assays wie der Phosphatase-Inhibitionsassay verwendet werden, sofern:

a) mit ihnen, allein oder in Kombination, mindestens die in diesem Kapitel Buchstabe A Nummer 1 aufgeführten Analoga nachweisbar sind; falls erforderlich müssen geeignetere Kriterien definiert werden;

b) sie die vom EU-RL festgelegten Kriterien zur Bewertung der Leistungsfähigkeit erfüllen. Solche Methoden sollten laborintern validiert und gemäß einer anerkannten Regelung zu Leistungstests erfolgreich getestet worden sein. Das EU-RL wird Bemühungen für eine laborübergreifende Validierung der Methode unterstützen, um eine formale Standardisierung zu erreichen;

c) ihre Anwendung einen gleichwertigen Gesundheitsschutz gewährleistet.

B. **Biologische Methoden**

1. Um den Mitgliedstaaten die Möglichkeit zu geben, ihre Methoden gemäß Buchstabe A Nummer 1 dieses Kapitels an die LC-MS/MS-Methode anzupassen, kann bis zum 31. Dezember 2014 zum Nachweis der in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 Buchstaben c, d und e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genannten Toxine eine Reihe von Maus-Bioassays durchgeführt werden, die sich durch die Testmenge (Hepatopankreas oder Ganzkörper) und die zur Extraktion und Purifikation verwendeten Lösemittel unterscheiden.

2. Sensitivität und Selektivität hängen von den für die Extraktion und Purifikation gewählten Lösemitteln ab. Dies ist bei der Wahl der Methode zu berücksichtigen, damit alle Toxine erfasst werden.

3. Ein einziger Maus-Bioassay mit Azeton-Extraktion kann verwendet werden, um Okadainsäure, Dinophysistoxine, Azaspirosäuren, Pectenotoxine und Yessotoxine nachzuweisen. Dieser Assay ist gegebenenfalls durch Flüssig-Flüssig-Trennung mit Ethylacetat/Wasser oder Dichlormethan/Wasser zu ergänzen, um mögliche Interferenzen auszuschließen.

4. Für jeden Test werden drei Mäuse verwendet. Der Tod zweier von drei Mäusen binnen 24 Stunden nach der Beimpfung eines Extraktes von je 5 g Hepatopankreas oder 25 g Ganzkörper gilt als positiver Nachweis eines oder mehrerer der in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 Buchstaben c, d und e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genannten Toxine in Mengen, die die festgesetzten Grenzwerte überschreiten.

▼**M5**

5. Ein Maus-Bioassay mit Azeton-Extraktion, gefolgt von einer Flüssig-Flüssig-Trennung mit Diethylether kann durchgeführt werden, um Okadainsäure, Dinophysistoxine, Pectenotoxine und Azaspirosäuren nachzuweisen, nicht jedoch Yessotoxine, da diese Toxine während der Trennung verloren gehen können. Für jeden Test werden drei Mäuse verwendet. Der Tod zweier von drei Mäusen binnen 24 Stunden nach der Beimpfung eines Extraktes von je 5 g Hepatopankreas oder 25 g Ganzkörper gilt als positiver Nachweis des Vorhandenseins von Okadainsäure, Dinophysistoxine, Pectenotoxine und Azaspirosäuren in Mengen, die über die in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 Buchstaben c und e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgesetzten Grenzwerte hinausgehen.

6. Mit einem Ratten-Bioassay können Okadainsäure, Dinophysistoxine und Azaspirosäuren nachgewiesen werden. Für jeden Test werden drei Ratten verwendet. Eine diarrhöische Reaktion bei einer der drei Ratten gilt als positiver Nachweis von Okadainsäure, Dinophysistoxinen und Azaspirosäuren in Mengen, die die in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 Buchstaben c und e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgesetzten Grenzwerte überschreiten.

C. Nach dem in Buchstabe B Nummer 1 festgelegten Zeitraum sollten die biologischen Methoden im Rahmen der von den Mitgliedstaaten ausgearbeiteten nationalen Programmen nur zum Nachweis neuer oder unbekannter mariner Toxine im Rahmen der regelmäßigen Überwachung von Erzeugungsgebieten und Umsetzgebieten angewandt werden.

▼B

ANHANG IV

KALZIUMGEHALT VON SEPARATORENFLEISCH

Der Kalziumgehalt von Separatorenfleisch gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

1. darf 0,1 % (=100 mg/100 g oder 1 000 ppm) des frischen Erzeugnisses nicht überschreiten;

2. ist nach einer standardisierten international anerkannten Methode festzusetzen.

▼M9

ANHANG V

Listen zugelassener Lebensmittelunternehmen

KAPITEL I

ZUGANG ZU LISTEN ZUGELASSENER LEBENSMITTELUNTERNEHMEN

Um die Mitgliedstaaten bei der Erstellung aktueller Listen zugelassener Lebensmittelunternehmen, die auch anderen Mitgliedstaaten und der Öffentlichkeit zugänglich sind, zu unterstützen, erstellt die Kommission eine Website, auf der jeder Mitgliedstaat einen Link zu seiner nationalen Website angibt oder darüber informiert, dass die entsprechenden Listen über das TRACES-System veröffentlicht werden.

KAPITEL II

FORMAT DER NATIONALEN WEBSITES

A. **Standardliste**

1. Jeder Mitgliedstaat übermittelt der Kommission einen Link zu einer einzigen nationalen Website, über die die Standardliste der für Erzeugnisse tierischen Ursprungs im Sinne von Anhang I Nummer 8.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Lebensmittelunternehmen abgerufen werden kann.

2. Die Standardliste gemäß Nummer 1 besteht aus einem einzigen Blatt und ist in einer oder mehreren Amtssprachen der Union abzufassen.

B. **Funktionsschema**

1. Die Website mit der Standardliste wird von der zuständigen Behörde oder gegebenenfalls von einer der in Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 genannten zuständigen Behörden aufgestellt.

2. Die Standardliste enthält auch Links zu

   a) anderen Webseiten auf derselben Website;

   b) Websites anderer zuständiger Behörden, Ämter oder gegebenenfalls anderer Einrichtungen, soweit bestimmte Listen zugelassener Lebensmittelunternehmen nicht von den zuständigen Behörden gemäß Nummer 1 geführt werden.

C. **Listen im TRACES-System**

Abweichend von den Teilen A und B dürfen die Mitgliedstaaten die Listen über das TRACES-System zur Verfügung stellen.

KAPITEL III

LAYOUT UND CODES FÜR LISTEN ZUGELASSENER LEBENSMITTELUNTERNEHMEN

Um die allgemeine Zugänglichkeit der Informationen über zugelassene Lebensmittelunternehmen zu gewährleisten und die Leserfreundlichkeit der Listen zu verbessern, werden Layouts, einschließlich Vorgaben für relevante Informationen und Codes, festgelegt.

KAPITEL IV

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Die in den Kapiteln II und III genannten Aufgaben und Tätigkeiten werden nach den von der Kommission veröffentlichten technischen Spezifikationen durchgeführt.

▼M1

ANHANG VI

▼M6

MUSTER VON GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNGEN UND ANDEREN EINSCHLÄGIGEN DOKUMENTEN FÜR DIE EINFUHR BESTIMMTER PRODUKTE TIERISCHEN URSPRUNGS

ABSCHNITT I

▼M10

—————

▼M6

KAPITEL IV

FISCHEREIERZEUGNISSE

Genusstauglichkeitsbescheinigungen gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für die Einfuhr von Fischereierzeugnissen werden nach dem Muster in Anlage IV zu diesem Anhang erstellt.

KAPITEL V

LEBENDE MUSCHELN

Genusstauglichkeitsbescheinigungen gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für die Einfuhr lebender Muscheln werden nach dem Muster in Anlage IV zu diesem Anhang erstellt.

▼M10

—————

▼M6

ABSCHNITT II

MUSTER DES VOM KAPITÄN ZU UNTERZEICHNENDEN DOKUMENTS

Das Muster des vom Kapitän zu unterzeichnenden Dokuments, das das nach Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 erforderliche Dokument gemäß Artikel 15 Absatz 3 der genannten Verordnung ersetzen kann, wenn Fischereierzeugnisse unmittelbar von einem Fang- oder Gefrierschiff angelandet werden, muss dem Muster in Anhang VII der vorliegenden Verordnung entsprechen.

▼M10

—————

▼M7

Anlage IV zu Anhang VI

Mustergenusstauglichkeitsbescheinigung für die Einfuhr von Fischereierzeugnissen für den menschlichen Verzehr

Veterinärbescheinigung für die Einfuhr in die EU

Teil I: Angaben zur Sendung

I.1. Absender Name Anschrift Tel.-Nr.			I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung	I.2.a.
			I.3. Zuständige oberste Behörde	
			I.4. Zuständige örtliche Behörde	
I.5. Empfänger Name Anschrift Postleitzahl Tel.-Nr.			I.6.	
I.7. Ursprungsland ISO-Code		I.8. Ursprungsregion Code	I.9. Bestimmungsland ISO-Code	I.10
I.11. Ursprungsort Name Zulassungsnummer Anschrift			I.12.	
I.13. Verladeort			I.14. Datum des Abtransports	
I.15. Transportmittel Flugzeug ☐ Schiff ☐ Eisenbahnwaggon ☐ Straßenfahrzeug ☐ Andere ☐ Kennzeichnung Bezugsdokumente			I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle	
			I.17.	
I.18. Beschreibung der Ware			I.19. Warencode (HS-Code)	
			I.20. Menge	
I.21. Erzeugnistemperatur Umgebungstemperatur ☐ Gekühlt ☐ Gefroren ☐			I.22. Anzahl Packstücke	
I.23. Plomben-/Containernummer			I.24. Art der Verpackung	
I.25. Waren zertifiziert für Lebensmittel ☐				
I.26.			I.27. Für Einfuhr in die EU oder Zulassung ☐	

▶(1) I.28. Kennzeichnung der Waren

Art (wissenschaftliche Bezeichnung)	Art der Ware	Art der Behandlung des Betriebs	Zulassungsnummer des Betriebs Herstellungsbetrieb	Anzahl Packstücke	Nettogewicht ◀

▶(1) C1

▼M7

LAND **Fischereierzeugnisse**

Teil II: Bescheinigung

II.	Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.

II.1. (1) **Genusstauglichkeitsbescheinigung**

Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 vertraut zu sein, und bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Fischereierzeugnisse unter Einhaltung dieser Vorschriften gewonnen wurden und dass insbesondere folgende Anforderungen erfüllt sind:

— Die Fischereierzeugnisse stammen aus einem Betrieb/Betrieben, der/die ein Programm auf Basis der HACCP-Grundsätze gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;

— sie stammen aus Fängen und wurden an Bord von Schiffen gehandhabt, angelandet, bearbeitet und gegebenenfalls. zubereitet, verarbeitet, eingefroren und hygienisch aufgetaut gemäß den Bestimmungen von Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I bis IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;

— sie erfüllen die Hygienenormen gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und die Kriterien gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel;

— sie wurden gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VI bis VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verpackt, gelagert und befördert;

— sie wurden gemäß Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gekennzeichnet;

— die Garantien bezüglich lebender Tiere und daraus gewonnener Erzeugnisse, sofern sie aus Aquakultur stammen, aus den gemäß der Richtlinie 96/23/EG, insbesondere Artikel 29, vorgelegten Rückstandsplänen sind erfüllt, und

— die Fischereierzeugnisse wurden den amtlichen Kontrollen gemäß Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 erfolgreich unterzogen.

II.2. (2) (4) **Bescheinigung der Tiergesundheit für Fische und Krebstiere aus Aquakultur**

II.2.1. (3) (4) **[Vorschriften für Arten, die empfänglich sind für die epizootische hämatopoetische Nekrose (EHN), das Taura-Syndrom und die Yellowhead-Disease**

Der unterzeichnete amtliche Inspektor/Die unterzeichnete amtliche Inspektorin bescheinigt hiermit Folgendes in Bezug auf die in Teil I dieser Bescheinigung bezeichneten Tiere in Aquakultur oder Aquakulturerzeugnisse:

(5) Sie stammen aus einem Land/Gebiet, einer Zone oder einem Kompartiment, das/die gemäß Kapitel VII der Richtlinie 2006/88/EG oder dem einschlägigen OIE-Standard von der zuständigen Behörde des Landes des Unterzeichneten für frei von (4) [EHN] (4) [Taura-Syndrom] (4) [Yellowhead-Disease] erklärt wurde, wobei

i) die betreffenden Krankheiten der zuständigen Behörde gemeldet und Meldungen von Verdachtsfällen einer Infektion mit einer der betreffenden Krankheiten unverzüglich von der zuständigen Behörde untersucht werden müssen,

ii) sämtliche Einfuhren von für die betreffenden Krankheiten empfänglichen Arten aus einem Gebiet erfolgen, das für frei von der Krankheit erklärt wurde, und

iii) für die betreffenden Krankheiten empfängliche Arten nicht gegen die betreffenden Krankheiten geimpft werden.]

II.2.2. (3) (4) **[Vorschriften für Arten, die empfänglich sind für die virale hämorrhagische Septikämie (VHS), die infektiöse hämatopoetische Nekrose (IHN), die infektiöse Anämie der Lachse (ISA), die Koi-Herpes-Viruserkrankung (KHV) und die Weißpünktchenkrankheit und in einen Mitgliedstaat, eine Zone oder ein Kompartiment eingeführt werden sollen, der/die/das für krankheitsfrei erklärt wurde oder hinsichtlich der betreffenden Krankheit unter ein Überwachungs- oder Tilgungsprogramm fällt**

Der unterzeichnete amtliche Inspektor/Die unterzeichnete amtliche Inspektorin bescheinigt hiermit Folgendes in Bezug auf die in Teil I dieser Bescheinigung bezeichneten Tiere in Aquakultur oder Aquakulturerzeugnisse:

(6) Sie stammen aus einem Land/Gebiet, einer Zone oder einem Kompartiment, das/die gemäß Kapitel VII der Richtlinie 2006/88/EG oder dem einschlägigen OIE-Standard von der zuständigen Behörde des Landes des Unterzeichneten für frei von (4) [VHS] (4) [IHN] (4) [ISA] (4) [KHV] (4)[Weißpünktchenkrankheit] erklärt wurde, wobei

i) die betreffenden Krankheiten der zuständigen Behörde gemeldet und Meldungen von Verdachtsfällen einer Infektion mit einer der betreffenden Krankheiten unverzüglich von der zuständigen Behörde untersucht werden müssen,

ii) sämtliche Einfuhren von für die betreffenden Krankheiten empfänglichen Arten aus einem Gebiet erfolgen, das für frei von der Krankheit erklärt wurde, und

iii) für die betreffenden Krankheiten empfängliche Arten nicht gegen die betreffenden Krankheiten geimpft werden.]

II.2.3. **Beförderungs- und Etikettierungsvorschriften**

Der unterzeichnete amtliche Inspektor/Die unterzeichnete amtliche Inspektorin bescheinigt hiermit Folgendes:

II.2.3.1. Die vorstehend bezeichneten Tiere in Aquakultur werden unter Bedingungen – dies schließt die Wasserqualität mit ein – befördert, die keine Änderung ihres Gesundheitsstatus bewirken;

II.2.3.2. der Transportcontainer oder das Bünnschiff wurde vor dem Verladen gereinigt und desinfiziert oder er/es wurde vorher nicht genutzt, und

▼M7

LAND **Fischereierzeugnisse**

II.	Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.

II.2.3.3. die Sendung wurde durch ein lesbares Etikett auf der Außenseite des Containers oder im Fall der Beförderung per Bünnschiff im Schiffsmanifest identifiziert, wobei die einschlägigen Informationen gemäß Teil I Felder I.7 bis I.11 dieser Bescheinigung sowie der nachstehende Vermerk angegeben sind:

„(4) **[Fische]** (4) **[Krebstiere] für den menschlichen Verzehr in der EU**“.

Erläuterungen

Teil I:

— Feld I.8 (Ursprungsregion): Bei gefrorenen oder verarbeiteten Muscheln Angabe des Erzeugungsgebietes.

— Feld I.11 (Ursprungsort): Name und Anschrift des Versandbetriebs.

— Feld I.15: Zulassungsnummer (Eisenbahnwaggons oder Container und LKW), Flugnummer (Flugzeug) oder Name (Schiff). Im Falle des Ent- und Umladens sind getrennte Angaben zu machen.

— Feld I.19: Die entsprechenden Codes des Harmonisierten Systems (HS) der Weltzollorganisation aus folgender Liste wählen: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 05.11, 15.04, 1516, 1518., 1603, 1604, 1605 oder 2106.

— Feld I.23 (Kennzeichnung des Containers/Plombennummer): Hat die Plombe eine Seriennummer, ist diese anzugeben.

— Feld I.28: *Art der Ware:* aus Aquakultur oder frei lebend.

Art der Behandlung: lebend, gekühlt, gefroren oder verarbeitet.

Herstellungsbetrieb: umfasst Fabrikschiff, Gefrierschiff, Kühlhaus, Verarbeitungsbetrieb.

Teil II:

(1) Teil II.1 dieser Bescheinigung gilt nicht für Länder mit besonderen Anforderungen an Genusstauglichkeitsbescheinigungen, die in Gleichwertigkeitsabkommen oder anderen EU-Vorschriften festgelegt sind.

(2) Teil II.2 dieser Bescheinigung gilt nicht für

a) nicht lebensfähige Krebstiere, d. h. Krebstiere, die nicht überleben können, wenn sie in die Umgebung zurückverbracht werden, aus der sie stammen;

b) Fische, die vor dem Versand geschlachtet und ausgenommen werden;

c) Tiere in Aquakultur und Aquakulturerzeugnisse, die ohne Weiterverarbeitung zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, sofern sie in Einzelhandelspackungen verpackt sind, die den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechen;

d) Krebstiere, die für gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Richtlinie 2006/88/EG zugelassene Verarbeitungsbetriebe bestimmt sind oder für Versandzentren, Reinigungszentren oder ähnliche Betriebe, die über eine eigene Abwasseraufbereitungsanlage verfügen, die die Abtötung der betreffenden Krankheitserreger gewährleistet, oder – wenn die Abwässer anders behandelt werden – die das Risiko der Übertragung von Krankheitserregern in natürliche Gewässer auf ein akzeptables Niveau reduziert;

e) Krebstiere, die vor dem menschlichen Verzehr zur Weiterverarbeitung ohne zeitweilige Lagerung am Verarbeitungsort bestimmt und zu diesem Zweck gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verpackt und gekennzeichnet sind.

(3) Teil II.2.1 und Teil II.2.2 dieser Bescheinigung gelten nur für Arten, die für eine oder mehrere der im Titel des betreffenden Punktes genannten Krankheiten empfänglich sind. Empfängliche Arten sind in Anhang IV der Richtlinie 2006/88/EG aufgelistet.

(4) Nichtzutreffendes streichen.

(5) Für Sendungen von Arten, die für EHN, das Taura-Syndrom und/oder die Yellowhead-Disease empfänglich sind, muss diese Erklärung aufbewahrt werden, damit die Sendung überall in der EU zugelassen wird.

▼**M7**

LAND **Fischereierzeugnisse**

II. Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.

(6) Zur Zulassung in Mitgliedstaaten, Zonen oder Kompartimenten (Felder I.9 und I.10 von Teil I der Bescheinigung), die für frei von VHS, IHN, ISA, KHV oder der Weißpünktchenkrankheit erklärt wurden oder über ein gemäß Artikel 44 Absatz 1 oder Absatz 2 der Richtlinie 2006/88/EG erstelltes Überwachungs- oder Tilgungsprogramm verfügen, muss eine dieser Erklärungen aufbewahrt werden, wenn die Sendung Arten enthält, die für die Krankheit(en) empfänglich sind, für welche die Seuchenfreiheit gilt oder die Programme bestimmt sind. Angaben zum Seuchenstatus sämtlicher Zuchtbetriebe und Weichtierzuchtgebiete in der EU sind über folgende Internetadresse abrufbar: http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm.

— Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen.

Amtlicher Inspektor/Amtliche Inspektorin

Name (in Großbuchstaben): Qualifikation und Amtsbezeichnung:

Datum: Unterschrift:

Stempel:

▼M4

Anlage V zu Anhang VI

TEIL A

MUSTER — GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR DIE EINFUHR VON LEBENDEN MUSCHELN, STACHELHÄUTERN, MANTELTIERN UND MEERESSCHNECKEN FÜR DEN MENSCHLICHEN VERZEHR

LAND — **Veterinärbescheinigung für die Einfuhr in die EU**

Teil I: Angaben zur Sendung

I.1. Absender Name Anschrift Postleitzahl Tel. Nr.	I.2. Bezugs-Nr. der Bescheinigung — I.2.a I.3. Zuständige oberste Behörde I.4. Zuständige örtliche Behörde
I.5. Empfänger Name Anschrift Postleitzahl Tel. Nr.	I.6.
I.7. Herkunftsland — ISO-Code — I.8. Herkunftsregion — Code	I.9. Bestimmungsland — ISO-Code — I.10.
I.11. Herkunftsort Name — Zulassungsnummer Anschrift	I.12.
I.13. Verladeort	I.14. Datum des Abtransports
I.15. Transportmittel Flugzeug ☐ Schiff ☐ Eisenbahnwaggon ☐ Straßenfahrzeug ☐ Andere ☐ Kennzeichnung Bezugsdokumente	I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle I.17.
I.18. Beschreibung der Ware	I.19. Erzeugnis-Code (KN-Code) **03 07** I.20. Menge
I.21. Erzeugnistemperatur Umgebungstemperatur ☐ Gekühlt ☐ Gefroren ☐	I.22. Anzahl Packstücke
I.23. Plomben- und Containernummer	I.24. Art der Verpackung
I.25. Waren zertifiziert für Lebensmittel ☐	
I.26.	I.27. Für Einfuhr in die EU oder Zulassung ☐

I.28. Kennzeichnung der Waren

Art (wissenschaftliche Bezeichnung)	Zulassungsnummer des Betriebs Herstellungsbetrieb	Anzahl Packstücke	Nettogewicht

▼M4

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

Teil II: Bescheinigung

II.	Bescheinigung	II.a. Nummer der Bescheinigung	II.b.

II.1 (1)**Bescheinigung der Genusstauglichkeit lebender Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken**

Der/Die Unterzeichnete bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 vertraut zu sein, und bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten (4) [lebenden Muscheln] (4) [lebenden Stachelhäuter] (4) [lebenden Manteltiere] (4) [lebenden Meeresschnecken] unter Einhaltung dieser Vorschriften gewonnen wurden und dass sie insbesondere

— aus einem Betrieb/Betrieben stammen, der/die ein Programm auf Basis der HACCP-Grundsätze gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt/durchführen;

— gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel I und II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geerntet, erforderlichenfalls umgesetzt und befördert wurden;

— gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel III und IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gehandhabt, erforderlichenfalls gereinigt und verpackt wurden;

— die Hygienenormen gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und die Kriterien gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel erfüllen;

— gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel VI und VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verpackt, gelagert und befördert wurden; Nr. 853/2004;

— gemäß Anhang II Abschnitt I und Anhang III Abschnitt VII Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gekennzeichnet und etikettiert wurden;

— sofern es sich um außerhalb der eingestuften Erzeugungsgebiete geerntete Kammmuscheln handelt —, die Sondervorschriften gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel IX der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllen, und

— den amtlichen Überwachungen gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 erfolgreich unterzogen wurden.

II.2 (2)(4)**Bescheinigung der Tiergesundheit für lebende Muscheln aus Aquakultur**

II.2.1 (3)(4)**[Vorschriften für Arten, die empfänglich sind für Bonamia exitiosa, Perkinsus marinus und Microcytos mackini**

Der unterzeichnete amtliche Kontrolleur bestätigt, dass die lebenden Muscheln gemäß Teil I dieser Bescheinigung

(5)aus einem Land/Gebiet, einer Zone oder einem Kompartiment stammen, das/die gemäß Kapitel VII der Richtlinie 2006/88/EG oder dem einschlägigen OIE-Standard von der zuständigen Behörde des Landes des Unterzeichneten für frei von (4)[Bonamia exitiosa] (4)[Perkinsus marinus] (4)[Mikrocytos mackini] erklärt wurde, wobei

— die betreffenden Krankheiten der zuständigen Behörde gemeldet und Meldungen von Verdachtsfällen einer Infektion mit einer der betreffenden Krankheiten unverzüglich von den amtlichen Stellen untersucht werden müssen, und

— sämtliche Einfuhren von für die betreffenden Krankheiten empfänglichen Arten aus einem Gebiet erfolgen, das für frei von der Krankheit erklärt wurde.]

II.2.2 (3)(4)**[Vorschriften für Arten, die empfänglich sind für Marteilia refringens und Bonamia ostreae und in einen Mitgliedstaat, eine Zone oder ein Kompartiment eingeführt werden sollen, der/die/das für krankheitsfrei erklärt wurde oder hinsichtlich der betreffenden Krankheit unter ein Programm zur Überwachung oder Tilgung fällt**

Der unterzeichnete amtliche Kontrolleur bestätigt, dass die vorstehend bezeichneten lebenden Muscheln

(6)aus einem Land/Gebiet, einer Zone oder einem Kompartiment stammen, das/die gemäß Kapitel VII der Richtlinie 2006/88/EG oder dem einschlägigen OIE-Standard von der zuständigen Behörde des Landes des Unterzeichneten für frei von (4) [Marteilia refringens] (4) [Bonamia ostreae] erklärt wurde, wobei

i) die betreffenden Krankheiten der zuständigen Behörde gemeldet und Meldungen von Verdachtsfällen einer Infektion mit einer der betreffenden Krankheiten unverzüglich von den amtlichen Stellen untersucht werden müssen, und

ii) sämtliche Einfuhren von für die betreffenden Krankheiten empfänglichen Arten aus einem Gebiet erfolgen, das für frei von der Krankheit erklärt wurde.**]**

II.2.3 **Transport- und Etikettierungsvorschriften**

Der unterzeichnete amtliche Kontrolleur bestätigt, dass

II.2.3.1 die vorstehend bezeichneten lebenden Muscheln unter Bedingungen und bei einer Wasserqualität befördert werden, die ihren Gesundheitsstatus nicht ändern;

II.2.3.2 der Transportcontainer oder das Bünnschiff vor dem Verladen gereinigt und desinfiziert wurde oder noch ungenutzt war; und

II.2.3.3 die Sendung mit einem lesbaren Etikett auf der Außenseite des Mikrocontainers gekennzeichnet oder, bei Transport auf einem Schiff, im Schiffsmanifest verzeichnet ist, wobei die einschlägigen Informationen gemäß Teil I Felder I.7 bis I.11 dieser Bescheinigung sowie der nachstehende Vermerk angegeben sind:

‚Lebende Muscheln für den menschlichen Verzehr in der Gemeinschaft'.

▼M4

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

II. Bescheinigung	II.a. Nummer der Bescheinigung	II.b.

Anmerkungen

Teil I:

— Feld I.8: Ursprungsregion: Angabe des Erzeugungsgebiets.

— Feld I.11: Ursprungsort: Name und Anschrift des Versandbetriebs.

— Feld I.15: Zulassungsnummer (Eisenbahnwaggons oder Container und LKW), Flugnummer (Flugzeug) oder Name (Schiff). Im Falle des Ent- und Umladens sind getrennte Angaben zu machen.

— Feld I.23: Kennzeichnung des Containers/Plombennummer: Hat die Plombe eine Seriennummer, ist diese anzugeben.

— Feld I.28: Herstellungsbetrieb: umfasst Versandzentrum, Reinigungszentrum.

Teil II:

(1) Teil II.1 gilt nicht für Länder mit besonderen Anforderungen an Genusstauglichkeitsbescheinigungen, die in Gleichwertigkeitsabkommen oder anderen Gemeinschaftsvorschriften festgelegt sind.

(2) Teil II.2 gilt nicht für

a) nicht lebensfähige Weichtiere, d. h. Weichtiere, die nicht überleben können, wenn sie in die Umgebung zurückverbracht werden, aus der sie stammen;

b) lebende Muscheln, die ohne Weiterverarbeitung zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, sofern sie in Einzelhandelspackungen verpackt sind, die den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechen;

c) lebende Muscheln, die für gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Richtlinie 2006/88/EG zugelassene Verarbeitungsbetriebe bestimmt sind oder für Versandzentren, Reinigungszentren oder ähnliche Betriebe, die über eine eigene Abwasseraufbereitungsanlage verfügen, die die Abtötung der betreffenden Krankheitserreger gewährleistet, oder — wenn die Abwässer anders behandelt werden — die das Risiko der Übertragung von Krankheitserregern in natürliche Gewässer auf ein akzeptables Niveau reduziert;

d) lebende Muscheln, die vor dem menschlichen Verzehr zur Weiterverarbeitung ohne zeitweilige Lagerung am Verarbeitungsort bestimmt und zu diesem Zweck gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verpackt und gekennzeichnet sind.

(3) Teil II.2.1 und Teil II.2.2 gelten nur für Arten, die für eine oder mehrere der im Titel genannten Krankheiten empfänglich sind. Empfängliche Arten sind in Anhang IV der Richtlinie 2006/88/EG aufgelistet.

(4) Nichtzutreffendes streichen.

(5) Für Sendungen von Arten, die für Bonamia exitiosa, Perkinsus marinus und Microcytos mackini empfänglich sind, muss diese Erklärung aufbewahrt werden, damit die Sendung überall in der Gemeinschaft zugelassen wird.

(6) Zur Zulassung in einen Mitgliedstaat, eine Zone oder ein Kompartiment (Felder I.9 und I.10 von Teil I der Bescheinigung), der/die/das für frei von Marteilia refringens oder Bonamia ostreae erklärt wurde oder über ein gemäß Artikel 44 Absatz 1 oder Absatz 2 der Richtlinie 2006/88/EG eingerichtetes Überwachungs- oder Tilgungsprogramm verfügt, muss eine dieser Erklärungen aufbewahrt werden, wenn die Sendung Arten enthält, die für die Krankheit(en), für welche die Seuchenfreiheit gilt oder das/die Programm(e) bestimmt ist/sind, empfänglich sind. Angaben zum Seuchenstatus sämtlicher Zuchtbetriebe und Weichtierzuchtgebiete in der Gemeinschaft sind über folgende Internetadresse abrufbar: http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm

— Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen.

Amtlicher Kontrolleur

Name (in Großbuchstaben): Qualifikation und Amtsbezeichnung:

Datum: Unterschrift:

Stempel:

▼M1

TEIL B

MUSTER — ZUSÄTZLICHE GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR VERARBEITETE MUSCHELN DER ART *ANTHOCARDIA TUBERCULATUM*

Der amtliche Kontrolleur bescheinigt, dass die verarbeiteten Muscheln der Art *Acanthocardia tuberculatum*, für die die Genusstauglichkeitsbescheinigung mit der Nummer ..... gilt,

1. in Erzeugungsgebieten geerntet wurden, die von der zuständigen Behörde zum Zweck der Entscheidung 2006/766/EG der Kommission ([1]) eindeutig identifiziert, überwacht und zugelassen wurden und in denen der PSP-Gehalt der genießbaren Teile unter 300 µg je 100 g liegt;

2. in von der zuständigen Behörde versiegelten Containern oder Fahrzeugen direkt in folgendes Unternehmen befördert wurden:

   .....

   .....
   (Name und amtliche Zulassungsnummer des Betriebes, der von der zuständigen Behörde speziell zur Behandlung der Muscheln zugelassen wurde);

3. während der Beförderung zu diesem Betrieb von einem von der zuständigen Behörde ausgestellten Dokument begleitet wurden, mit dem die Beförderung erlaubt sowie Art und Menge des Erzeugnisses, das Ursprungsgebiet und der Bestimmungsbetrieb ausgewiesen werden;

4. der Hitzebehandlung gemäß dem Anhang der Entscheidung 96/77/EG unterzogen wurden;

5. keinen durch Bioassay nachweisbaren PSP-Gehalt aufweisen, wie aus dem/den beigefügten Analysebericht(en) der Untersuchung hervorgeht, die bei jeder Partie der Sendung vorgenommen wurde, für die diese Bescheinigung gilt.

Der amtliche Kontrolleur bescheinigt, dass die zuständige Behörde überprüft hat, dass sich die in dem unter Nummer 2 genannten Betrieb durchgeführten „Eigenkontrollen“ vor allem auf die Hitzebehandlung gemäß Nummer 4 beziehen.

Der amtliche Kontrolleur erklärt, dass ihm die Vorschriften der Entscheidung 96/77/EG bekannt sind und dass der/die beigefügte(n) Analysebericht(e) der Untersuchung entspricht/entsprechen, der die Erzeugnisse nach ihrer Verarbeitung unterzogen wurden.

Amtlicher Kontrolleur	
Name (in Großbuchstaben):	Amtsbezeichnung und Titel:
Datum:	Unterschrift:
Stempel:	

▼M10

([1]) Siehe Seite 53 dieses Amtsblatts.

▼M6

Anlage VII zu Anhang VI

MUSTER – VOM KAPITÄN ZU UNTERZEICHNENDES DOKUMENT, DAS EINFUHREN BEIGEFÜGT SEIN MUSS, WENN GEFRORENE FISCHEREIERZEUGNISSE UNMITTELBAR VON EINEM GEFRIERSCHIFF IN DIE EUROPÄISCHE UNION EINGEFÜHRT WERDEN

Teil I: Angaben zur Sendung

I.1. Absender
Name
Anschrift
Postleitzahl
Tel.

I.2. Bezugsnr. der Bescheinigung | I.2.a.

I.3.

I.4.

I.5. Empfänger
Name
Anschrift
Postleitzahl
Tel.

I.6.

I.7. Herkunftsland | ISO-Code | I.8.

I.9. Bestimmungsland | ISO-Code | I.10.

I.11. Herkunftsort/Fangort
Name | Zulassungsnummer

I.12.

I.13.

I.14.

I.15.

I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle

I.17.

I.18.

I.19. Warencode (HS-Code)

I.20. Anzahl/Menge

I.21.

I.22. Anzahl Packstücke

I.23.

I.24. Art der Verpackung

I.25. Waren zertifiziert für
Lebensmittel ☐

I.26.

I.27. Einfuhr in die EU oder Zulassung ☐

I.28. Kennzeichnung der Waren

Art (wissenschaftliche Bezeichnung)	Anzahl Packstücke	Nettogewicht

▼M6

LAND **Fischereierzeugnisse**

I.(Fortsetzung)	**Sonstige Angaben** Fanggebiet(e): IMO/Lloyds-Nummer (sofern zugewiesen) oder Rufzeichen des Schiffs: Fangzeit: Beginn: …/…/… Ende: …/…/…		
II.	Gesundheitsbescheinigung	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.

Teil II: Bescheinigung

II.1. **Genusstauglichkeitsbescheinigung**

Der/Die Unterzeichnete erklärt hiermit:

— Das Schiff ist in der Liste der Schiffe aufgeführt, von denen Einfuhren in die Europäische Union zulässig sind;

— auf dem Schiff wird ein Programm zur Risikobekämpfung auf der Basis der HACCP-Grundsätze angewandt;

— der Teil des Schiffs, in dem Fischereierzeugnisse gehandhabt werden, sowie Geräte, Behälter und Kühlräume für Fischereierzeugnisse werden sauber, mängelfrei und in gutem Zustand gehalten;

— die Fischereierzeugnisse wurden schnellstmöglich nach ihrer Verbringung an Bord vor Kontamination und vor der Wirkung der Sonne oder anderer Hitzequellen geschützt gehalten und so gehandhabt, dass Abschürfungen oder andere Schäden vermieden werden;

— die Fischereierzeugnisse wurden nicht mit Treibstoff, Bilgenwasser oder Schädlingen kontaminiert;

— das Schlachten, Entbluten, Köpfen, Ausnehmen und Entfernen der Flossen wurden schnellstmöglich nach dem Fang in hygienischer Weise durchgeführt, und die Erzeugnisse wurden unmittelbar danach gründlich gewaschen. Eingeweide und solche Teile, die die Verbrauchergesundheit gefährden können, wurden so rasch wie möglich von den zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen getrennt und getrennt gehalten;

— für die Handhabung und das Waschen der Fischereierzeugnisse wurde alternativ zu Trinkwasser nur sauberes Meerwasser verwendet;

— die Fischereierzeugnisse wurden einer Sichtkontrolle auf sichtbare Parasiten unterzogen und Fischereierzeugnisse, die offensichtlich mit Parasiten kontaminiert sind, werden nicht zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht;

— die Fischereierzeugnisse wurden schnellstmöglich nach dem Fang unter hygienischen Bedingungen eingefroren;

— gefrorene Fischereierzeugnisse wurden bei einer Temperatur von – 18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gelagert werden; mit Ausnahme ganzer Fische, die zunächst in Salzlake eingefroren wurden und zum Eindosen bestimmt sind und die bei einer Temperatur von – 9 °C oder darunter gelagert werden dürfen;

— Gefrierblöcke wurden vor dem Anlanden hygienisch und sachgerecht umhüllt;

— die Packungen wurden mit einer Kennzeichnung versehen, aus der die Zulassungsnummer des Gefrierschiffs und der Flaggenstaat zu ersehen ist;

— das Umhüllungsmaterial ist keine Kontaminationsquelle und wurde so gelagert, dass es keinem Kontaminationsrisiko ausgesetzt war.

Erläuterungen Teil I:

— Feld 1.1: Name und Anschrift (Straße, Ort, Region bzw. Provinz bzw. Bundesstaat), Telefon- und Telefaxnummern oder E-Mail-Adresse des Eigners bzw. der für das Schiff verantwortlichen Person.

— Feld I.2: Eine einmalige Dokumentennummer nach Ihrer eigenen Klassifikation.

— Feld I.5:

Name und Anschrift (Straße, Ort und Postleitzahl)

— der natürlichen oder juristischen Person, für die die Sendung zur direkten Einfuhr in den Bestimmungsmitgliedstaat bestimmt ist.

▼M6

LAND **Fischereierzeugnisse**

— Feld 1.7: Das Land, dessen Flagge das Schiff führt, von dem dieses Dokument stammt.

— Feld 1.11: Der Name des Gefrierschiffs, von dem die Fischereierzeugnisse unmittelbar eingeführt werden, und die Zulassungsnummer gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004.

— Feld 1.19: Den zutreffenden Code des Harmonisierten Systems (HS) der Weltzollorganisation unter Kapitel 03 03 einsetzen.

— Feld 1.20: Gesamtnettogewicht in kg als Summe aus Feld I.28.

— Feld 1.22: Summe aus Feld I.28.

— Feld 1.25: ‚Lebensmittel' ankreuzen.

— Feld 1.27: Ankreuzen, sofern Endbestimmungsort in der EU.

— Feld 1.28: Liste der verschiedenen Arten mit wissenschaftlichem Namen, Zahl der Packstücke und Nettogewicht.

Kapitän des Gefrierschiffs

Name (in Großbuchstaben):

Datum: Unterschrift:

Stempel:

▼**M11**

Anlage VIII zu Anhang VI

Muster — Genusstauglichkeitsbescheinigung für Fischereierzeugnisse für den menschlichen Verzehr, die von Schiffen unter der Flagge eines Mitgliedstaats gefangen und in einem Drittland mit oder ohne Lagerung umgeladen wurden

Veterinärbescheinigung für die Einfuhr in die EU

Teil I: Angaben zur Sendung

I.1 Absender Name Anschrift Tel.-Nr.			I.2 Bezugsnr. der Bescheinigung		I.2.a.		
			I.3. Zuständige oberste Behörde				
			I.4. Zuständige örtliche Behörde				
I.5. Empfänger Name Anschrift Postleitzahl Tel.-Nr.			I.6.				
I.7. Ursprungsland	ISO-Code	I.8. Ursprungsregion	Code	I.9. Bestimmungsland	ISO-Code	I.10.	
I.11. Ursprungsort Name Zulassungs-/Registriernummer Anschrift			I.12.				
I.13. Verladeort Anschrift			I.14. Datum des Abtransports				
I.15. Transportmittel Flugzeug ☐ Schiff ☐ Eisenbahnwaggon ☐ Straßenfahrzeug ☐ Andere ☐ Identifizierung: Bezugsdokumente			I.16. Eingangsgrenzkontrollstelle				
			I.17.				
I.18. Beschreibung der Ware					I.19. Warencode (HS-Code)		
						I.20. Menge	
I.21. Erzeugnistemperatur Umgebungstemperatur ☐		Gekühlt ☐		Gefroren ☐		I.22. Anzahl Packstücke	

▼**M11**

I.23. Plomben-/Containernummer				I.24 Art der Verpackung
I.25. Waren zertifiziert für Lebensmittel ☐				
I.26.			I.27. Für Einfuhr in die EU oder Zulassung ☐	
I.28. Kennzeichnung der Waren				
Art (wissenschaftliche Bezeichnung)	Art der Behandlung	Zulassungs-/Registriernummer(n) des Schiffs (der Schiffe) (*)	Anzahl Packstücke	Nettogewicht

▼**M11**

LAND **In Drittländern umgeladene Fischereierzeugnisse**

II. Gesundheitsinformationen	II.a. Bezugsnr. der Bescheinigung	II.b.

II.1. Genusstauglichkeitsbescheinigung

Der/Die unterzeichnete amtliche Inspektor(in) bestätigt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 vertraut zu sein, und bescheinigt, dass die vorstehend bezeichneten Fischereierzeugnisse

— von dem (den) zugelassenen/registrierten Schiff(en) ..... (Zulassungs-/Registriernummer(n) und Namen des Flaggenstaats (der Flaggenstaaten) angeben) gemäß den einschlägigen Vorschriften in Anhang III Abschnitt VIII Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hygienisch angelandet und entladen wurden;

— (falls zutreffend) in einem zugelassenen Kühllager (in den zugelassenen Kühllagern) ..... (Zulassungsnummer(n) angeben) gemäß den einschlägigen Vorschriften in Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelagert wurden;

— (falls zutreffend) auf das (die) zugelassene(n) Schiff(e) ..... (Zulassungsnummer(n) des Mitgliedstaats (der Mitgliedstaaten) bzw. des Drittlandes (der Drittländer) und Namen des Flaggen-Mitgliedstaats (der Flaggen-Mitgliedstaaten) oder des Flaggen-Drittlandes (der Flaggen-Drittländer) angeben) gemäß den einschlägigen Vorschriften in Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I und VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hygienisch verladen wurden;

— (falls zutreffend) in einen Container ..... (Containernummer angeben), einen Lastwagen ..... (amtliches Kraftfahrzeug- und Anhänger-kennzeichen angeben) oder ein Flugzeug ..... (Flugnummer angeben) gemäß den Vorschriften in Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verladen wurden;

— von dem Ausdruck (von Ausdrucken) (**) des Fischereilogbuchs (der Fischereilogbücher) oder relevanter Teile davon (**) begleitet werden.

(**) Werden auch in elektronischem Format akzeptiert.

Erläuterungen

Teil I:

— Feld I.7: Namen des Versanddrittlandes angeben.

— Feld I.11: Ursprungsort: Namen, Anschrift und Zulassungsnummer des Kühllagers im Versanddrittland oder, falls keine Lagerung in einem Kühllager erfolgt, Namen und Zulassungs- oder Registriernummer des Ursprungsschiffs unter der Flagge eines Mitgliedstaats angeben.

— Feld I.15: Transportmittel angeben, das das Versanddrittland verlässt. Bei einem Gefrier-/Kühlschiff Namen des Schiffs, Zulassungsnummer und Flaggenstaat angeben, bei einem Fischereifahrzeug Registriernummer und Flaggenstaat. Falls das Transportmittel ein Container, Lastwagen oder Flugzeug ist, dieselben Angaben machen, die in Teil II.1 vierter Gedankenstrich vorgesehen sind.

— Feld I.19: Die entsprechenden Codes des Harmonisierten Systems (HS) der Weltzollorganisation aus folgender Liste wählen: 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605, 2106.

— Feld I.23: Kennzeichen des Containers/Plombennummer: Die Plombenseriennummer ist nur anzugeben, wenn die Plombe unter der Aufsicht der zuständigen Behörde, die die Bescheinigung ausstellt, am Container angebracht wurde.

— Feld I.28: Art der Behandlung: gekühlt, gefroren oder verarbeitet.

(*) Umfasst je nachdem Fischereifahrzeuge, Fabrikschiffe, Gefrier- und Kühlschiffe.

Amtlicher Inspektor/Amtliche Inspektorin

Name (in Großbuchstaben): Qualifikation und Amtsbezeichnung:

Datum: Unterschrift:

Stempel:

▼M1

ANHANG VIa

TESTVERFAHREN FÜR ROHMILCH UND WÄRMEBEHANDELTE MILCH

KAPITEL I

BESTIMMUNG DER KEIMZAHL UND DES GEHALTS AN SOMATISCHEN ZELLEN

1. Bei der Prüfung anhand der Kriterien nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten folgende Normen als Referenzverfahren:

   a) EN/ISO 4833 für die Bestimmung der Keimzahl bei 30 °C;

   b) ISO 13366-1 für die Bestimmung des Gehalts an somatischen Zellen.

2. Die Anwendung alternativer Analysemethoden ist annehmbar:

   a) zur Bestimmung der Keimzahl bei 30 °C, wenn die Verfahren anhand des Referenzverfahrens nach Nummer 1 Buchstabe a gemäß dem Protokoll in der Norm EN/ISO 16140 oder anderen ähnlichen international anerkannten Protokollen überprüft wurden.

      Das Umrechnungsverhältnis zwischen einem alternativen Verfahren und dem Referenzverfahren gemäß Nummer 1 Buchstabe a wird nach der Norm ISO 21187 festgelegt;

   b) zur Bestimmung des Gehalts an somatischen Zellen, wenn die Verfahren anhand des unter Nummer 1 Buchstabe b genannten Referenzverfahrens gemäß dem Protokoll nach ISO 8196 überprüft wurden und wenn sie gemäß ISO 13366-2 oder anderen ähnlichen international anerkannten Protokollen durchgeführt werden.

KAPITEL II

BESTIMMUNG DER ALKALISCHEN PHOSPHATHASEAKTIVITÄT

1. Bei der Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphathase ist die Norm ISO 11816-1 als Referenzverfahren anzuwenden.

2. Die Aktivität der alkalischen Phosphathase wird ausgedrückt als Enzymaktivität in Milliunits je Liter (mU/l). Ein Unit alkalischer Phosphathaseaktivität ist die Menge an alkalischer Phosphathase, die die Umsetzung von 1 Mikromol Substrat je Minute katalysiert.

3. Das Ergebnis eines Tests zur Bestimmung der alkalischen Phosphathase gilt als negativ, wenn die gemessene Aktivität in der Kuhmilch höchstens 350mU/l beträgt.

4. Die Anwendung alternativer Analyseverfahren ist annehmbar, wenn die Verfahren anhand des unter Nummer 1 genannten Referenzverfahrens gemäß international anerkannten Protokollen validiert werden.

▼M2

ANHANG VI b

BESTIMMUNGEN FÜR DIE AMTLICHEN KONTROLLEN ZUR FLEISCHUNTERSUCHUNG

1. Für die Zwecke dieses Anhangs gelten die folgenden Definitionen:

   a) „kontrollierte Haltungsbedingungen und integrierte Produktionssysteme“: eine Art der Tierhaltung, bei der Tiere gemäß den in der Anlage genannten Bedingungen gehalten werden;

   b) „junges Rind“: ein Rind gleich welchen Geschlechts, das höchstens 8 Monate alt ist;

   c) „junges Schaf“: ein Schaf gleich welchen Geschlechts, bei dem noch kein bleibender Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat und das höchstens 12 Monate alt ist;

   d) „junge Ziege“: eine Ziege gleich welchen Geschlechts, die höchstens 6 Monate alt ist;

   e) „Bestand“: ein Tier oder eine Gruppe von Tieren, die in einem Betrieb als epidemiologische Einheit gehalten werden; hält ein Betrieb mehrere Bestände, so muss jeder dieser Bestände eine separate epidemiologische Einheit bilden;

   f) „Haltungsbetrieb“: Anlage, Gebäude oder, im Fall eines landwirtschaftlichen Freilandbetriebs, jeder Ort im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats, an dem Tiere gehalten, aufgezogen oder anderweitig gehandhabt werden;

   g) „Betrieb, in dem nicht durchgehend geschlachtet oder Wild bearbeitet wird“: ein Schlachthof oder Wildbearbeitungsbetrieb, der von der zuständigen Behörde auf der Grundlage einer Risikoanalyse benannt wird und in dem insbesondere entweder nicht den gesamten Arbeitstag lang oder nicht an allen Arbeitstagen der Woche geschlachtet oder Wild bearbeitet wird.

2. Fleischuntersuchung in Betrieben, die nicht durchgehend schlachten oder Wild bearbeiten

   a) Gemäß Anhang I Abschnitt III Kapitel II Nummer 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 kann die zuständige Behörde entscheiden, dass der amtliche Tierarzt bei der Fleischuntersuchung nicht jederzeit anwesend sein muss, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

      i) Der betroffene Betrieb schlachtet oder bearbeitet Wild nicht durchgehend und verfügt über ausreichend Möglichkeiten, Fleisch, das Anomalitäten aufweist, zu lagern, bis eine endgültige Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt durchgeführt werden kann.

      ii) Ein amtlicher Fachassistent führt die Fleischuntersuchung durch.

      iii) Der amtliche Tierarzt ist in dem Betrieb mindestens einmal an jedem Tag, an dem geschlachtet wird oder wurde, anwesend.

      iv) Die zuständige Behörde hat ein Verfahren festgelegt, nach dem die Aufgabenwahrnehmung amtlicher Fachassistenten in diesen Betrieben regelmäßig bewertet wird; dazu zählt:

         — Überwachung der Aufgabenwahrnehmung der einzelnen Fachassistenten;

         — Überprüfung der Dokumentation hinsichtlich der bei der Inspektion gemachten Feststellungen und Vergleich mit den entsprechenden Schlachtkörpern;

         — Kontrolle von Schlachtkörpern im Lagerraum.

▼**M2**

b) Bei der von der zuständigen Behörde gemäß Nummer 1 Buchstabe g durchgeführten Risikoanalyse zur Ermittlung derjenigen Betriebe, die für eine Ausnahmeregelung gemäß Nummer 2 Buchstabe a in Frage kommen, werden zumindest folgende Punkte berücksichtigt:

i) die Anzahl der Tiere, die je Stunde oder je Tag geschlachtet oder bearbeitet werden;

ii) die Art und Klasse der geschlachteten oder bearbeiteten Tiere;

iii) der Durchsatz des Betriebes;

iv) die vorausgegangene Schlacht- und Bearbeitungsleistung;

v) die Wirksamkeit zusätzlicher Maßnahmen in der Lebensmittelkette zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bei der Beschaffung von Schlachttieren;

vi) die Wirksamkeit des eingesetzten HACCP-basierten Systems;

vii) Aufzeichnungen über Überprüfungen;

viii) die vorausgegangenen Aufzeichnungen der zuständigen Behörde über Schlachttier- und Fleischuntersuchungen.

3. Bestimmungen für eine risikobasierte Fleischuntersuchung ohne Anschnitte

▼**M8**

_____

▼**M2**

b) Abweichend von den spezifischen Bestimmungen von Anhang I Abschnitt IV Kapitel I und II der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 können die Fleischuntersuchungen bei jungen Rindern, Schafen und Ziegen auf eine Besichtigung mit begrenztem Durchtasten beschränkt werden, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:

i) Der Lebensmittelunternehmer stellt sicher, dass junge Rinder unter kontrollierten Bedingungen und in einem integrierten Produktionssystem gemäß der Anlage zum vorliegenden Anhang gehalten werden.

ii) Der Lebensmittelunternehmer stellt sicher, dass junge Rinder in einem amtlich als frei von Rindertuberkulose anerkannten Bestand gehalten werden.

iii) Der Lebensmittelunternehmer nimmt die Übergangsregelung hinsichtlich der Informationen über die Lebensmittelkette gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 nicht in Anspruch.

▼M2

iv) Die zuständige Behörde überwacht eine Anzahl an Tieren, die aufgrund einer Analyse der Lebensmittelsicherheitsrisiken, die bei lebenden Tieren bestehen und auf der Ebene des Haltungsbetriebs relevant sind, ausgewählt wurden, regelmäßig serologisch und/oder mikrobiologisch oder ordnet diese Überwachung an.

v) Die Fleischuntersuchung bei jungen Rindern umfasst immer das Durchtasten der retropharyngealen, bronchialen und mediastinalen Lymphknoten.

c) Werden Anomalitäten festgestellt, sind Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung einer vollständigen Fleischuntersuchung gemäß Anhang I Abschnitt IV Kapitel I und II der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 zu unterziehen. Die zuständige Behörde kann jedoch auf der Grundlage einer Risikoanalyse beschließen, dass — entsprechend der Definition durch die zuständigen Behörden — Fleisch mit bestimmten geringfügigen Anomalitäten, die keine Gefahr für die Gesundheit von Tier oder Mensch darstellen, keiner vollständigen Fleischuntersuchung unterzogen werden muss.

d) Junge Rinder, Schafe und Ziegen sowie abgesetzte Schweine, die nicht unmittelbar vom Geburtshaltungsbetrieb in den Schlachthof verbracht werden, dürfen einmalig (zur Aufzucht oder Mast) in einen anderen Betrieb verbracht werden, bevor sie in einen Schlachthof versandt werden. In diesem Fall

i) dürfen geregelte Sammelstellen für junge Rinder, Schafe oder Ziegen zwischen dem Ursprungshaltungsbetrieb und dem Aufzucht- oder Mastbetrieb sowie zwischen diesen Betrieben und dem Schlachthof genutzt werden;

ii) ist die Rückverfolgbarkeit der einzelnen Tiere oder Tierpartien sicherzustellen.

4. Zusätzliche Bestimmung über die Fleischuntersuchung bei Einhufern

a) Frischfleisch von Einhufern, die in Ländern aufgezogen wurden, die nicht frei von Rotz gemäß Artikel 2.5.8.2. des „Gesundheitskodex für Landtiere“ der Weltorganisation für Tiergesundheit sind, darf nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn es von Einhufern stammt, die gemäß Anhang I Abschnitt IV Kapitel IX Teil D der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 auf Rotz untersucht wurden.

b) Frischfleisch von Einhufern, bei denen Rotz nachgewiesen wurde, ist gemäß Anhang I Abschnitt IV Kapitel IX Teil D der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 als genußuntauglich zu erklären.

▼**M2**

Anlage zu Anhang VI b

Für die Zwecke des vorliegenden Anhangs bedeutet „kontrollierte Haltungsbedingungen und integrierte Produktionssysteme“, dass der Lebensmittelunternehmer die folgenden Kriterien erfüllen muss:

a) Alle Futtermittel werden von einer Einrichtung bezogen, die Futtermittel gemäß den Bestimmungen der Artikel 4 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] herstellt; erhalten die Tiere Raufutter oder Futterpflanzen, ist dieses/sind diese entsprechend zu behandeln und nach Möglichkeit zu trocknen und/oder zu pelletieren.

b) So weit wie möglich wird ein Rein-Raus-System angewandt. Sofern Tiere in den Bestand aufgenommen werden, sind sie so lange isoliert zu halten, wie die Veterinärdienste dies zur Verhinderung der Einschleppung von Krankheiten vorschreiben.

c) Keines der Tiere hat Zugang zu Einrichtungen im Freien, es sei denn, der Lebensmittelunternehmer kann der zuständigen Behörde durch eine Risikoanalyse nachweisen, dass die Dauer, die Einrichtungen und die Umstände des Zugangs ins Freie hinsichtlich der Einschleppung von Krankheiten in den Bestand keine Gefahr darstellen.

d) Es liegen ausführliche Informationen über die Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung und über ihre Haltungsbedingungen gemäß Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vor.

e) Sofern die Tiere Einstreu erhalten, wird das Vorhandensein oder die Einschleppung einer Krankheit durch entsprechende Behandlung des Einstreumaterials vermieden.

f) Das Betriebspersonal erfüllt die allgemeinen Hygienebestimmungen gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

g) Es sind Verfahren zur Kontrolle des Zugangs zu den betrieblichen Einrichtungen vorhanden, in denen Tiere gehalten werden.

h) Der Haltungsbetrieb verfügt nicht über Einrichtungen für Touristen oder für Camping, es sei denn, der Lebensmittelunternehmer kann der zuständigen Behörde durch eine Risikoanalyse nachweisen, dass diese Einrichtungen ausreichend von den Tierhaltungseinheiten getrennt sind, so dass ein unmittelbarer und mittelbarer Kontakt zwischen Menschen und Tieren nicht möglich ist.

i) Die Tiere haben keinen Zugang zu Müllhalden oder Hausmüll.

j) Es ist ein Plan zur Bekämpfung von Schädlingen vorhanden.

k) Es wird keine Silage verfüttert, es sei denn, der Lebensmittelunternehmer kann der zuständigen Behörde durch eine Risikoanalyse nachweisen, dass durch das Futtermittel keine Risiken auf die Tiere übertragen werden.

l) Abwässer und Schlamm aus Kläranlagen werden nicht in Bereichen ausgebracht, die den Tieren zugänglich sind, oder zur Düngung von Weideland verwendet, auf dem zur Verfütterung bestimmte Pflanzen angebaut werden, es sei denn, diese werden in von der zuständigen Behörde als zufrieden stellend betrachteter Weise ordnungsgemäß behandelt.

[1] ABl. L 35 vom 8.2.2005, S. 1.

▼B

ANHANG VII

ÄNDERUNGEN DER VERORDNUNG (EG) NR. 853/2004

Die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 werden wie folgt geändert:

1. Anhang II Abschnitt I Punkt B wird wie folgt geändert:

   a) Nummer 6 Unterabsatz 2 erhält folgende Fassung:

   „BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE und UK.“

   b) Nummer 8 erhält folgende Fassung:

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

2. Anhang III wird wie folgt geändert:

   a) Abschnitt I Kapitel IV Nummer 8 erhält folgende Fassung:

   „8. Der Schlachtkörper und für den menschlichen Verzehr bestimmte andere Körperteile müssen, mit Ausnahme von Schweinen, Köpfen von Schafen, Ziegen und Kälbern sowie Füßen von Rindern, Schafen und Ziegen vollständig enthäutet werden. Die Köpfe und Füße müssen so behandelt werden, dass jede Kontamination vermieden wird.“

   b) In Abschnitt II wird folgendes Kapitel VII angefügt:

   „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.“

   c) Abschnitt VIII Kapitel V Punkt E Nummer 1 erhält folgende Fassung:

   „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 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 ist auf dem Etikett neben der Handelsbezeichnung anzugeben.“

   d) Abschnitt IX wird wie folgt geändert:

      i) Kapitel I Ziffer II Punkt B Nummer 1 Buchstabe e erhält folgende Fassung:

      „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 (*) zugelassen oder registriert wurden.

(*) ABl. L 123 vom 24.4.1998, S. 1.“

▼B

ii) Kapitel II Ziffer II Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass bei der Wärmebehandlung von Rohmilch oder Milcherzeugnissen 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 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.“

e) Abschnitt X Kapitel II wird wie folgt geändert:

i) Teil III Nummer 5 erhält folgende Fassung:

„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.“

ii) Teil V Nummer 2 erhält folgende Fassung:

„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.“

f) In Abschnitt XIV wird folgendes Kapitel V angefügt:

„KAPITEL V: ETIKETTIERUNG

Gelatinehaltige Umhüllungen und Verpackungen müssen die Angabe ‚Speisegelatine‘ sowie das Herstellungsdatum aufweisen.“

▼B

ANHANG VIII

ÄNDERUNGEN DER VERORDNUNG (EG) NR. 854/2004

Die Anhänge I, II und III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 werden wie folgt geändert:

1. Anhang I Abschnitt I Kapitel III Nummer 3 wird wie folgt geändert:

   a) Unterabsatz 2 Buchstabe a erhält folgende Fassung:

      „Die Codes für die Mitgliedstaaten sind: BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE und UK.“

   b) Buchstabe c erhält folgende Fassung:

      „c) das Kürzel CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB oder WE, wenn es in einem Schlachthof innerhalb der Gemeinschaft angebracht wird.“

2. Anhang II Kapitel II Punkt A Nummern 4 und 5 erhalten folgende Fassung:

   „4. Die zuständige Behörde kann diejenigen Gebiete in Klasse B einstufen, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder nach dem Umsetzen zum menschlichen Verzehr in den Verkehr gebracht werden dürfen, damit sie den Hygienevorschriften gemäß Nummer 3 entsprechen. Lebende Muscheln aus diesen Gebieten dürfen maximal 4 600*E. coli* je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen. Referenzmethode für diese Analyse ist der 5-tube-3-dilution-MPN-Test, spezifiziert in ISO 16649-3. Alternative Methoden können angewandt werden, sofern sie nach den Kriterien gemäß EN/ISO 16140 gegen diese Referenzmethode validiert wurden.

   5. Die zuständige Behörde kann diejenigen Gebiete in Klasse C einstufen, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach längerem Umsetzen in Verkehr gebracht werden dürfen, damit sie den Hygienevorschriften gemäß Nummer 3 entsprechen. Lebende Muscheln aus diesen Gebieten dürfen maximal 46 000*E. coli* je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen. Referenzmethode für diese Analyse ist der 5-tube-3-dilution-MPN-Test, spezifiziert in ISO 16649-3. Alternative Methoden können angewandt werden, sofern sie nach den Kriterien gemäß EN/ISO 16140 gegen diese Referenzmethode validiert wurden.“

3. Anhang III Kapitel II Punkt G Nummer 1 erhält folgende Fassung:

   „1. Fischereierzeugnisse, die aus giftigen Fischen der folgenden Familien hergestellt wurden, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* und *Canthigasteridae*. Frische, zubereitete oder verarbeitete Fischererzeugnisse 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. Auf dem Etikett ist der wissenschaftliche Name neben der Handelsbezeichnung anzugeben.“