II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

RAT

RICHTLINIE DES RATES

vom 13. Dezember 1977

zur Ergänzung der Richtlinie 71/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch in bezug auf das Kühlverfahren

(78/50/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 43 und 100,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments (1),

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses (2),

in Erwägung nachstehender Gründe :

Die Mitgliedstaaten müssen nach Artikel 14 der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (3), zuletzt geändert durch die Richtlinie 75/431/EWG (4), die Anwendung des in diesem Artikel genannten Kühlverfahrens für Geflügel verbieten.

Dieses Verbot tritt erst achtzehn Monate nach der Vorlage eines Berichtes der Kommission über Kühlverfahren, die nicht unter das Verbot fallen, spätestens jedoch am 1. Januar 1978 in Kraft.

Die Kommission hat dem Rat nach Anhörung der Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß einen Bericht vorgelegt, der Vorschriften für Einrichtung, Arbeitsweise und Kontrolle enthält, denen ein Tauchkühlverfahren entsprechen muß, damit es nicht als unter das genannte Verbot fallend anzusehen ist. Die vorliegende Richtlinie stützt sich auf die Ergebnisse dieses Berichtes —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN :

Artikel 1

Artikel 14 der Richtlinie 71/118/EWG erhält folgende Fassung :

„*Artikel 14*

(1) Die Mitgliedstaaten verbieten ab 15. Februar 1979 die Anwendung des Tauchkühlverfahrens für frisches Geflügelfleisch, es sei denn, daß bei Schlachttierkörpern ein Verfahren nach Maßgabe des Anhangs I Kapitel V Nummern 28a und 28b durchgeführt wird und diese unverzüglich gefroren oder tiefgefroren werden.

(2) In bezug auf die in ihrem Hoheitsgebiet hergestellten und zur Vermarktung bestimmten Schlachttierkörper können die Mitgliedstaaten jedoch Betrieben, die ihre Tätigkeit am 1. Januar 1978 im Hoheitsgebiet dieser Staaten ausüben und einen entsprechenden Antrag stellen, Ausnahmen von den Bedingungen des Absatzes 1 gewähren ; diese Ausnahmen dürfen nicht über den 15. August 1982 hinaus gewährt werden.

(1) ABl. Nr. C 293 vom 13. 12. 1976, S. 70.
(2) ABl. Nr. C 56 vom 7. 3. 1977, S. 88.
(3) ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23.
(4) ABl. Nr. L 192 vom 24. 7. 1975, S. 6.

Die Mitgliedstaaten, die von den in Unterabsatz 1 genannten Ausnahmeregelungen Gebrauch machen, lassen die Einfuhr von in einem anderen Mitgliedstaat unter den gleichen Bedingungen gekühltem Geflügelfleisch in ihr Hoheitsgebiet zu.

(3) Die Mitgliedstaaten, die von der Möglichkeit nach Absatz 2 Gebrauch machen wollen, unterrichten die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten so bald wie möglich, auf jeden Fall jedoch vor dem 15. Februar 1979, hiervon.

(4) Werden die Ausnahmeregelungen des Absatzes 2 in Anspruch genommen, so ist die Verwendung der in Anhang I Kapitel X vorgesehenen Kennzeichnung der Genußtauglichkeit verboten.

Zur Anwendung des Absatzes 2 Unterabsatz 2 dürfen die betreffenden Mitgliedstaaten jedoch die Einfuhr von Schlachttierkörpern ohne die in Anhang I Kapitel X vorgesehene Kennzeichnung der Genußtauglichkeit in ihr Hoheitsgebiet zulassen."

Artikel 2

In die Richtlinie 71/118/EWG ist folgender Artikel aufzunehmen :

„Artikel 14a

(1) Nach Anhörung der Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß unterbreitet die Kommission dem Rat vor dem 1. Januar 1980 einen Bericht — dem sie gegebenenfalls geeignete Vorschläge beifügt oder solche später nachreicht — über :

a) die Weiterführung der Untersuchung über die vom hygienischen Standpunkt befriedigenden Verfahren zur Kühlung der Schlachttierkörper, wobei im Bericht sowohl die Weiterentwicklung des Verfahrens nach Anhang I Kapitel V Nummern 28a und 28b als auch andere Kühlverfahren, vor allem CO_2-, Flüssigstickstoff- und Sprühkühlverfahren zu berücksichtigen sind ;

b) die mikrobiologischen Kontrollen — mit Ausführungen über die Bedeutung der Grenzwerte — sowie die hierfür anzuwendenden mikrobiologischen Methoden in bezug auf

   i) den hygienischen Stand des Tauchkühlverfahrens im Sinne von Anhang I Kapitel V Nummern 28a und 28b und

   ii) den gesamten Schlachtablauf von der Anlieferung des lebenden Geflügels ins Schlachthaus bis zur Verpackung und, gegebenenfalls, bis die Schlachttierkörper den Schlachtbetrieb verlassen ;

c) die Wasseraufnahme — mit einer Beurteilung der Bedeutung ihres Grenzwertes — als Kontrollparameter für die Hygiene der Tauchkühlanlage.

(2) Nach Anhörung der Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß unterbreitet die Kommission dem Rat vor dem 15. Oktober 1978 einen Bericht und gegebenenfalls Vorschläge darüber, unter welchen besonderen hygienischen Bedingungen das Verfahren nach Maßgabe des Anhangs I Kapitel V Nummern 28a und 28b auf Schlachttierkörper, die nicht unverzüglich gefroren oder tiefgefroren werden, angewendet werden darf.

(3) Der Rat beschließt einstimmig über die in Absatz 1 genannten Kommissionsvorschläge innerhalb von zwölf Monaten nach deren Vorlage und über die in Absatz 2 genannten Vorschläge vor dem 31. Dezember 1978."

Artikel 3

Folgende Nummern werden dem Kapitel V des Anhangs I der Richtlinie 71/118/EWG angefügt :

„28a Schlachttierkörper, die einem Tauchkühlverfahren nach der unter 28b definierten Methode unterworfen werden, müssen unmittelbar nach dem Ausweiden durch Abbrausen gründlich gewaschen und sofort eingetaucht werden. Dies muß in einer Anlage geschehen, die ein wirksames Waschen der Innen- und Außenflächen der Schlachttierkörper gewährleistet.

Bei Schlachttierkörpern, deren Gewicht

— 2,5 kg nicht überschreitet, ist je Schlachttierkörper mindestens 1,5 Liter Wasser zu verwenden,

— zwischen 2,5 kg und 5 kg liegt, sind je Schlachttierkörper mindestens 2,5 Liter Wasser zu verwenden,

— 5 kg überschreitet, sind je Schlachttierkörper mindestens 3,5 Liter Wasser zu verwenden.

28b Das Tauchkühlverfahren muß folgenden Vorschriften entsprechen :

a) Die Schlachttierkörper durchlaufen einen oder mehrere Behälter mit Wasser oder Eis und Wasser, deren Inhalt sich ständig erneuert. Zulässig ist nur ein System, bei dem die Schlachttierkörper ständig mittels mechanischem Antrieb das Wasser bei Gegenströmung durchlaufen ;

b) die Wassertemperatur in dem Behälter oder den Behältern, die beim Eintritt und Austritt der Schlachttierkörper gemessen wird, darf + 16 °C bzw. + 4 °C nicht überschreiten ;

c) es muß so durchgeführt werden, daß die in Kapitel XII vorgesehene Temperatur in möglichst kurzer Zeit erreicht wird ;

d) der Wasserdurchsatz muß für die gesamte unter Buchstabe a) genannte Kühlmethode mindestens

— 2,5 Liter je Schlachttierkörper mit einem Gewicht von 2,5 kg oder weniger,

— 4 Liter je Schlachttierkörper mit einem Gewicht zwischen 2,5 und 5 kg,

— 6 Liter je Schlachttierkörper mit einem Gewicht von 5 kg oder mehr betragen.

Im Falle mehrerer Behälter müssen die Zufuhr von frischem Wasser und die Ableitung des verwendeten Wassers so eingestellt sein, daß die zugeführte und die abgeleitete Menge des Wassers in der Durchlaufrichtung der Schlachttierkörper von Behälter zu Behälter abnimmt, wobei sich das frische Wasser so auf die Behälter verteilt, daß der Wasserfluß durch den letzten Behälter nicht weniger als

— 1 Liter je Schlachttierkörper mit einem Gewicht von 2,5 kg oder weniger,

— 1,5 Liter je Schlachttierkörper mit einem Gewicht zwischen 2,5 und 5 kg,

— 2 Liter je Schlachttierkörper mit einem Gewicht von 5 kg oder mehr beträgt.

Das für die Erstfüllung der Behälter verwendete Wasser darf bei der Berechnung dieser Mengen nicht berücksichtigt werden ;

e) die Schlachttierkörper dürfen im ersten Teil der Anlage oder im ersten Behälter nicht länger als eine halbe Stunde und im restlichen Teil der Anlage oder in dem oder den anderen Behälter(n) nicht länger als unbedingt erforderlich verbleiben.

Es müssen alle Vorkehrungen getroffen werden, damit insbesondere bei einer Unterbrechung der Arbeit die in Absatz 1 vorgesehene Durchlaufzeit eingehalten wird.

Nach jeder Unterbrechung des Betriebs der Anlage und bevor das Verfahren fortgesetzt wird, muß sich der amtliche Tierarzt davon überzeugen, daß die Schlachttierkörper nach wie vor den Anforderungen der Richtlinie entsprechen und zum Genuß für Menschen tauglich sind ; im gegenteiligen Fall muß er dafür sorgen, daß sie möglichst bald in die unter Nummer 1 Buchstaben h) und i) vorgesehenen Räumlichkeiten gebracht werden ;

f) alle Behälter müssen jedesmal, wenn es erforderlich ist, und nach Abschluß der Arbeit, mindestens jedoch einmal täglich, vollständig entleert, gereinigt und desinfiziert werden ;

g) für das Kühlverfahren müssen geeichte Kontrollgeräte vorhanden sein, mit denen die Messung und die Aufzeichnung

— des Wasserverbrauchs für das Abbrausen vor dem Eintauchen,

— der Temperatur des Wassers in dem Behälter oder in den Behältern am Eintritt und Austritt der Schlachttierkörper,

— des Wasserverbrauchs für das Tauchbad,

— der Zahl der unter unter Buchstabe d) und unter Nummer 28a genannten Schlachttierkörper jeder Gewichtsklasse

in angemessener Weise laufend kontrolliert werden können ;

h) das Ergebnis der verschiedenen vom Erzeuger durchgeführten Kontrollen muß aufbewahrt werden, damit es jederzeit auf Verlangen des amtlichen Tierarztes vorgelegt werden kann ;

i) das vorschriftsmäßige Funktionieren der Kühlanlage und ihre Auswirkung auf den Hygienezustand werden bis zur Einführung gemeinschaftlicher mikrobiologischer Methoden nach Artikel 14a nach von den Mitgliedstaaten anerkannten wissenschaftlichen mikrobiologischen Methoden durch Vergleich des gesamten Keimgehalts und des Gehalts an Enterobakterien der Schlachttierkörper vor und nach deren Eintauchen gemessen. Dieser Vergleich muß bei der ersten Inbetriebnahme der Anlage und anschließend in regelmäßigen Abständen, in jedem Fall aber bei jeder Änderung der Anlage durchgeführt werden. Der Betrieb der einzelnen Geräte muß so geregelt sein, daß hygienisch zufriedenstellende Ergebnisse sichergestellt sind."

Artikel 4

Während der Zeit, für die eine Ausnahmeregelung nach Artikel 16a Buchstabe a) zweiter Gedankenstrich der Richtlinie 71/118/EWG gewährt worden ist, vergewissern sich die Mitgliedstaaten, daß die ursprünglichen Anlagen und das kontinuierliche Funktionieren der Kühlverfahren in jedem Betrieb, für den eine Ausnahmeregelung gewährt worden ist, ordnungsgemäß kontrolliert werden.

Artikel 5

Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie spätestens zum 1. Januar 1978 nachzukommen.

Artikel 6

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 13. Dezember 1977.

Im Namen des Rates

Der Präsident

A. HUMBLET