VERORDNUNG (EG) Nr. 1021/2008 DER KOMMISSION

vom 17. Oktober 2008

zur Änderung der Anhänge I, II und III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs und der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 in Bezug auf lebende Muscheln, bestimmte Fischereierzeugnisse und bei amtlichen Überwachungen auf Schlachthöfen mitwirkendes Personal

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs [1], insbesondere auf Artikel 16 und Artikel 17 Absatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Anhang I Abschnitt I Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 enthält Bestimmungen, wonach Genusstauglichkeitskennzeichen an Tierkörpern angebracht werden, sofern keine Gründe dafür vorliegen, das Fleisch als genussuntauglich zu erklären. Einige dieser Bestimmungen haben zu Unklarheiten bei der Erkennung von in der Gemeinschaft und außerhalb der Gemeinschaft hergestellten Erzeugnissen geführt. Im Sinne einer reibungslosen Durchführung der Bestimmungen ist es daher angebracht, diese klarer zu fassen.

(2) Um jedoch den Handel mit den betreffenden Erzeugnissen nicht zu unterbrechen, sollte festgelegt werden, dass Erzeugnisse, die ein vor dem 1. November 2009 angebrachtes Genusstauglichkeitskennzeichen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 tragen, bis zum 31. Dezember 2009 in die Gemeinschaft eingeführt werden dürfen.

(3) Gemäß Artikel 5 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 können die Mitgliedstaaten dem Schlachthofpersonal gestatten, bei den amtlichen Kontrollen mitzuwirken, indem es bestimmte spezifische Aufgaben amtlicher Fachassistenten im Zusammenhang mit der Produktion von Fleisch von Geflügel und Hasentieren ausführt. Anhang I Abschnitt III Kapitel III Teil A der genannten Verordnung sieht vor, dass dies nur genehmigt werden darf, wenn die Betriebsangehörigen — gemäß den Anforderungen der zuständigen Behörde — in gleicher Weise in den Aufgaben amtlicher Fachassistenten geschult wurden wie die Assistenten selbst.

(4) Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 [2] sieht vor, dass sich bis zum 31. Dezember 2009 eine derartige Schulung darauf beschränken kann, dass das Schlachthofpersonal nur im Hinblick auf die besonderen Tätigkeiten geschult wird, die es ausführen darf.

(5) Diese Einschränkung hat keine negativen Auswirkungen auf die Vorschriften über die amtliche Überwachung von Frischfleisch gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004. Es ist daher angezeigt, die in der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 vorgesehene Übergangsregelung zu einer dauerhaften Regelung zu machen und den Mitgliedstaaten die Möglichkeit einzuräumen, entweder ein System zur umfassenden Schulung oder eines zur Schulung in bestimmten Tätigkeiten einzurichten, und die praktischen Vorkehrungen, einschließlich der Prüfung, zu beschließen. Daher ist es angebracht, Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 zu streichen und Anhang I Abschnitt III Kapitel III Teil A der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 entsprechend zu ändern.

(6) Anhang II Kapitel II Teil A Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sieht vor, dass lebende Muscheln aus Gebieten der Klasse B maximal 4 600 *E. coli* je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen dürfen. Gemäß Artikel 17a der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 ist bis zum 31. Dezember 2009 eine Überschreitung des Höchstgehalts in 10 % der Proben lebender Muscheln aus diesen Gebieten tolerabel.

(7) Dieser Toleranzwert stellt kein Risiko für die öffentliche Gesundheit dar, sofern in jenen 10 % der Proben lebender Muscheln ein Höchstgehalt von 46 000 *E. coli* je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit nicht überschritten wird. Es ist demnach angebracht, diesen Toleranzwert dauerhaft beizubehalten. Daher ist es angezeigt, Artikel 17a der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 zu streichen und Anhang II Kapitel II Teil A Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 entsprechend zu ändern.

[1] ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206. Berichtigte Fassung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 83.

[2] ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 83.

(8) Aus dem Gutachten des Gremiums für Kontaminanten in der Lebensmittelkette der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit vom 30. August 2004 bezüglich der Toxizität von Fischereierzeugnissen, die der Familie der *Gempylidae* zuzuordnen sind, geht hervor, dass Fischereierzeugnisse dieser Familie, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, beim Verzehr unter bestimmten Bedingungen Magen-Darm-Störungen hervorrufen können. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 müssen die zuständigen Behörden in den Mitgliedstaaten die Bedingungen für das Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen der Familie der *Gempylidae* überprüfen, die von Lebensmittelunternehmern einzuhalten sind.

(9) Diese Bedingungen gelten für frische, zubereitete und verarbeitete Fischereierzeugnisse dieser Fischarten. Jedoch können auch bei gefrorenen Fischereierzeugnissen, die aus Fischen dieser Familie hergestellt werden, vergleichbare Risiken für die Verbraucher bestehen. Daher ist es angebracht, die zuständigen Behörden zu ersuchen, auch bei gefrorenen Fischereierzeugnissen, die aus Fischen dieser Familie hergestellt werden, Überprüfungen durchzuführen.

(10) Die Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 2076/2005 sollten daher entsprechend geändert werden.

(11) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Anhänge I, II und III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 werden gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

In der Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 werden die Artikel 14 und Artikel 17a gestrichen.

Artikel 3

Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einem gemäß Anhang I Abschnitt I Kapitel III Absatz 3 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vor dem 1. November 2009 angebrachten Genusstauglichkeitskennzeichen dürfen bis zum 31. Dezember 2009 in die Gemeinschaft eingeführt werden.

Artikel 4

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

Nummer 1 Buchstabe a des Anhangs der vorliegenden Verordnung gilt jedoch ab 1. November 2009.

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

Brüssel, den 17. Oktober 2008

Für die Kommission
Androulla VASSILIOU
Mitglied der Kommission

ANHANG

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

1. Anhang I wird wie folgt geändert:

   a) Abschnitt 1 Kapitel III Absatz 3 Buchstabe c erhält folgende Fassung:

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

      Diese Abkürzungen dürfen nicht in Kennzeichen auf Fleisch enthalten sein, das von Schlachthöfen außerhalb der Gemeinschaft in die Gemeinschaft eingeführt wird."

   b) Abschnitt III Kapitel III Teil A Buchstabe a erhält folgende Fassung:

      „a) Hat der Betrieb mindestens zwölf Monate lang erfolgreich die gute Hygienepraxis gemäß Artikel 4 Absatz 4 dieser Verordnung und die HACCP-Verfahren angewandt, so kann die zuständige Behörde genehmigen, dass Betriebsangehörige Aufgaben der amtlichen Fachassistenten ausüben. Eine solche Genehmigung darf nur erteilt werden, wenn die Betriebsangehörigen — gemäß den Anforderungen der zuständigen Behörde — in gleicher Weise in den Aufgaben amtlicher Fachassistenten geschult wurden wie die Assistenten selbst oder in den spezifischen Aufgaben, die sie ausführen dürfen. Dieses Personal untersteht der Aufsicht, Weisung und Verantwortung des amtlichen Tierarztes. Der amtliche Tierarzt ist in diesem Fall bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung anwesend, überwacht diese Tätigkeiten, führt regelmäßige Leistungstests durch, um sicherzustellen, dass die Leistung des Schlachthofpersonals den von der zuständigen Behörde festgelegten spezifischen Kriterien entspricht, und zeichnet die Ergebnisse dieser Leistungstests auf. Wenn der Hygienezustand des Betriebs durch die Arbeit dieses Personals beeinträchtigt wird, wenn dieses Personal Aufgaben nicht ordnungsgemäß durchführt oder wenn allgemein dieses Personal seine Arbeit in einer Weise ausführt, die nach Ansicht der zuständigen Behörde nicht zufriedenstellend ist, wird dieses Personal durch amtliche Fachassistenten ersetzt."

2. Anhang II Kapitel II Teil A Nummer 4 erhält 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 Verkehr gebracht werden dürfen, damit sie den Hygienevorschriften gemäß Nummer 3 entsprechen. Lebende Muscheln aus diesen Gebieten dürfen, in 90 % der Proben, maximal 4 600 *E.coli* je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen. In den übrigen 10 % der Proben dürfen lebende Muscheln 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 Teil G erhält folgende Fassung:

   „G. *GIFTIGE FISCHEREIERZEUGNISSE*

   Es sind Prüfungen durchzuführen, um Folgendes sicherzustellen:

   1. Fischereierzeugnisse, die aus giftigen Fischen der folgenden Familien hergestellt wurden, werden nicht in Verkehr gebracht: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* und *Canthigasteridae*.

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

   3. Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder andere die menschliche Gesundheit gefährdende Toxine enthalten, werden nicht in Verkehr gebracht. Jedoch dürfen aus Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken gewonnene Fischereierzeugnisse in den Handel gelangen, sofern sie gemäß Anhang III Abschnitt VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erzeugt wurden und den in Kapitel V Nummer 2 dieses Abschnitts festgelegten Normen entsprechen."