RICHTLINIE 94/65/EG DES RATES

vom 14. Dezember 1994

zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission (1),

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments (2),

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses (3),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Hackfleisch/Faschiertes (*) und Fleischzubereitungen fallen unter die in Anhang II des Vertrages aufgeführten Erzeugnisse. Ihre Herstellung und ihr Inverkehrbringen stellt für einen Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung eine wichtige Einkommensquelle dar.

Um die rationelle Entwicklung des betreffenden Sektors zu gewährleisten und seine Produktivität zu steigern, müssen auf Gemeinschaftsebene Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen dieses Fleisches erlassen werden.

Solche Vorschriften sind ein Beitrag zum Schutz der Volksgesundheit und zur Vollendung des Binnenmarktes.

Folglich muß die Richtlinie 88/657/EWG des Rates vom 4. Dezember 1988 zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 77/462/EWG (4) aufgehoben und durch die vorliegende Richtlinie ersetzt werden.

Für Fleisch, das außer einer Kältebehandlung keiner sonstigen Behandlung unterzogen worden ist, gelten die Anforderungen der Richtlinie 64/433/EWG (5) und 71/118/EWG (6). Erzeugnisse, die einer Behandlung unterzogen worden sind, welche die Merkmale des frischen Fleisches verändern können, fallen unter die Richtlinie 77/99/EWG (7). Daher sind auf die Herstellung anderer Erzeugnisse, ob in Form von Hackfleisch/Faschiertem oder in Form von Fleischerzeugnissen, die Bestimmungen der vorliegenden Richtlinie anzuwenden.

Um den Konsumgewohnheiten in einigen Mitgliedstaaten sowie dem Risiko Rechnung zu tragen, das bei einigen dieser Erzeugnisse besteht, wenn sie in nur schwach gegartem Zustand verzehrt werden, ist es angezeigt, bei Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, die voraussichtlich in den Handel gebracht werden, an sehr strengen Auflagen festzuhalten.

Als grundlegendes Kriterium in bezug auf das Funktionieren des Binnenmarktes muß die Gemeinschaft das Kriterium eines hohen Verbraucherschutzniveaus wählen.

Die Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln und die Werbung hierfür (8) sowie die Richtlinie 89/396/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen läßt (9), finden Anwendung.

Aus Gründen der Zweckmäßigkeit sollen ein Zulassungsverfahren für Betriebe, die den in dieser Richtlinie vorgeschriebenen gesundheitlichen Bedingungen entsprechen, sowie ein gemeinschaftliches Verfahren, mit dem die Einhaltung der Zulassungsbedingungen überwacht wird, vorgesehen werden.

Dieses Verfahren muß auf dem Grundsatz der Eigenkontrolle der Betriebe beruhen.

Die Genußtauglichkeitskennzeichnung der Fleischerzeugnisse ist das beste Mittel, um den zuständigen Behörden des Bestimmungsortes die Gewähr dafür zu geben, daß eine Sendung den Bestimmungen dieser Richtlinie entspricht. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung ist im Hinblick auf die Kontrolle der Bestimmung bestimmter Erzeugnisse beizubehalten.

In diesem Bereich sind die Regeln, Grundsätze und Schutzmaßnahmen nach der Richtlinie 90/675/EWG des

(1) ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 120, und ABl. Nr. C 288 vom 6. 11. 1991, S. 1.
(2) ABl. Nr. C 183 vom 15. 7. 1991, S. 59.
(3) ABl. Nr. C 225 vom 10. 9. 1990, S. 1.
(*) Österreichischer Ausdruck gemäß Protokoll Nr. 10 der Beitrittsakte von 1994.
(4) ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 3.
(5) ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64.
(6) ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23.
(7) ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85.
(8) ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.
(9) ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 21.

Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen [1] anwendbar.

Was den innergemeinschaftlichen Handel anbelangt, so finden ferner die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG [2] Anwendung.

Die Regeln für die Einfuhr von Erzeugnissen aus Drittländern müssen präzisiert werden.

Es empfiehlt sich, die Kommission zu beauftragen, Durchführungsbestimmungen zu dieser Richtlinie zu erlassen. Es ist angebracht, zu diesem Zweck Verfahren vorzusehen, die eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses gewährleisten —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

KAPITEL I

Artikel 1

(1) In dieser Richtlinie werden Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischzubereitungen und Hackfleisch/Faschiertem im Gebiet der Union sowie für die Einfuhr dieser Erzeugnisse festgelegt.

(2) Sie gilt nicht für Fleischzubereitungen und Hackfleisch/Faschiertes, soweit diese in Einzelhandelsgeschäften oder in an Verkaufsstellen angrenzenden Räumlichkeiten hergestellt werden, um dort direkt an den Endverbraucher verkauft zu werden. Diese Vorgänge unterliegen weiterhin den in den innerstaatlichen Einzelhandelsvorschriften vorgesehenen Gesundheitskontrollen.

(3) Sie gilt ferner nicht für Separatorenfleisch für industrielle Verwendungszwecke, das in gemäß der Richtlinie 77/99/EWG zugelassenen Betrieben einer Wärmebehandlung unterzogen wurde.

(4) Die innerstaatlichen Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem, das als Ausgangsprodukt für die Gewinnung der Erzeugnisse im Sinne des Artikels 21 Buchstabe a) dient, bleiben von dieser Richtlinie unberührt.

Artikel 2

Für die Zwecke der vorliegenden Richtlinie

1. finden, soweit erforderlich, die Begriffsbestimmungen in Artikel 2 der Richtlinie 64/433/EWG, der Richtlinie 71/118/EWG und der Richtlinie 72/462/EWG [3] Anwendung:

2. gelten folgende Begriffsbestimmungen:

   a) Hackfleisch/Faschiertes: Fleisch, das durch Hacken zerkleinert oder durch den Fleischwolf gedreht wurde;

   b) Fleischzubereitungen: Fleisch im Sinne von Artikel 2 der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 92/45/EWG [4] und Fleisch, das den Anforderungen der Artikel 3, 6 und 8 der Richtlinie 91/495/EWG [5] genügt, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben worden sind oder das einer Behandlung unterzogen worden ist, aufgrund deren die Zellstruktur des Fleisches im Kern nicht verändert wurde, so daß die Merkmale des frischen Fleisches nicht verlorengegangen sind;

   c) Würzstoffe: Kochsalz, Senf, Gewürze und ihre aromatischen Extrakte, Küchenkräuter und ihre aromatischen Extrakte;

   d) Herstellungsbetrieb: jeder Hackfleisch/Faschiertes oder Fleischzubereitungen herstellende Betrieb,
      — der sich in einem Zerlegungsbetrieb befindet und den Anforderungen von Anhang I Kapitel I entspricht,
      — der sich, im Fall von Fleischzubereitungen, in einem Betrieb befindet, der den Anforderungen von Anhang I Kapitel III entspricht,
      — der, falls er sich weder in den Räumlichkeiten eines gemäß den Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG oder 77/99/EWG zugelassenen Betriebs befindet noch in einem räumlichen Zusammenhang mit diesem steht, den Anforderungen von Anhang I Kapitel I Nummer 2 oder Kapitel III Nummer 2 der vorliegenden Richtlinie entspricht;

   e) Handel: Warenaustausch zwischen Mitgliedstaaten im Sinne des Artikels 9 Absatz 2 des Vertrags;

   f) zuständige Behörde: für die Durchführung der Veterinärkontrollen zuständige Zentralbehörde eines Mitgliedstaats bzw. Behörde, der sie diese Zuständigkeit übertragen hat.

KAPITEL II

Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem

Artikel 3

(1) Jeder Mitgliedstaat sorgt dafür, daß nur frisches Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen in Form von Hackfleisch/Faschiertem in den Handel gelangt, das folgenden Bedingungen entspricht:

---

[1] ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1.
[2] ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13.
[3] ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28.
[4] ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35.
[5] ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 41.

a) Es muß aus quergestreiften Muskeln [a], Herzmuskeln ausgenommen, hergestellt worden sein, die den Anforderungen

   i) des Artikels 3 der Richtlinie 64/433/EWG entsprechen oder

   ii) der Richtlinie 72/462/EWG entsprechen und gemäß der Richtlinie 90/675/EWG kontrolliert worden sind.

   Handelt es sich um frisches Fleisch von Schweinen, so muß es ferner einer Untersuchung auf Trichinen gemäß Artikel 2 der Richtlinie 77/96/EWG [1] oder einer Kältebehandlung gemäß Anhang IV der genannten Richtlinie unterzogen worden sein.

b) Es muß gemäß den Anforderungen des Anhangs I Kapitel II in einem Betrieb hergestellt worden sein, der

   i) den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I Nummern 1, 2 und 3 entspricht und

   ii) zugelassen und in dem Verzeichnis bzw. den Verzeichnissen gemäß Artikel 8 Absatz 1 aufgeführt ist.

c) Es muß entsprechend den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel V und des Artikels 8 kontrolliert worden sein.

d) Es muß gemäß den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel VI gekennzeichnet und etikettiert sein.

e) Es muß entsprechend den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel VII und VII umhüllt, verpackt und gelagert worden sein.

f) Es muß gemäß den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel IX befördert werden.

g) Es muß für den Versand mit folgenden Dokumenten versehen sein:

   i) einem Begleitdokument, das
      — von dem Versandbetrieb ausgestellt sein muß,
      — die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Herstellungsbetriebes und — für gefrorenes Hackfleisch/Faschiertes — die unkodierte Nennung des Monats und des Jahres des Einfrierens tragen muß,
      — für das für Finnland und Schweden bestimmte Hackfleisch/Faschierte eine der in Anhang IV Teil IV dritter Gedankenstrich vorgesehenen Angaben tragen muß,
      — vom Empfänger aufbewahrt werden muß, damit es der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt werden kann. Im Fall von elektronisch gespeicherten Daten müssen diese auf Verlangen der zuständigen Behörde ausgedruckt werden.

   Auf Verlangen der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats muß jedoch eine Gesundheitsbescheinigung vorgelegt werden, wenn das Fleisch nach dem Hacken in ein Drittland ausgeführt wird. Die Kosten für diese Bescheinigung gehen zu Lasten der betreffenden Unternehmer;

   ii) einer Genußtauglichkeitsbescheinigung im Sinne von Anhang I Kapitel III bei Hackfleisch/Faschiertem aus einem Herstellungsbetrieb, der in einem Gebiet liegt, für das Beschränkungen gelten, oder bei Hackfleisch/Faschiertem, das in verplombten Lastkraftwagen durch ein Drittland in einen anderen Mitgliedstaat befördert wird.

(2) Hackfleisch/Faschiertes muß über Absatz 1 hinaus folgenden Anforderungen entsprechen:

a) Das zu seiner Herstellung verwendete frische Fleisch muß,

   i) wenn es gefroren oder tiefgekühlt ist, aus entbeintem frischem Fleisch hergestellt worden sein, das höchstens 18 Monate — bei Rindfleisch —, 12 Monate — bei Schaffleisch — bzw. 6 Monate — bei Schweinefleisch — nach dem Einfrieren bzw. Tiefkühlen in einem gemäß Artikel 10 der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenen Kühlhaus gelagert worden ist. Die zuständige Behörde kann jedoch zulassen, daß Schweine- und Schaffleisch an Ort und Stelle unmittelbar vor dem Hacken entbeint werden, sofern hierbei einwandfreie Hygiene- und Qualitätsbestimmungen gewährleistet sind;

   ii) wenn es gekühlt ist,
      — innerhalb von höchstens 6 Tagen nach der Schlachtung der Tiere oder
      — innerhalb von höchstens 15 Tagen nach der Schlachtung der Tiere, wenn es sich um entbeintes, vakuumverpacktes Rindfleisch handelt, verwendet werden.

b) Hackfleisch/Faschiertes muß spätestens eine Stunde nach Portionierung und Umhüllung kältebehandelt werden, es sei denn, es gelangen Verfahren zum Einsatz, die eine Absenkung der Innentemperatur des Fleisches während der Herstellung erfordern.

c) Hackfleisch/Faschiertes muß verpackt und in folgender Form angeboten werden:

   i) in gekühlter Form; in diesem Fall muß es aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a) Ziffer ii) hergestellt worden sein und binnen kürzester Zeit eine Kerntemperatur von weniger als + 2 °C erreicht haben.

   Jedoch darf zur Beschleunigung des Kühlprozesses gefrorenes Fleisch, das den Bedingungen im Sinne des Buchstabens a) Ziffer i) genügt, in begrenzter Menge hinzugefügt werden, sofern dies auf dem Etikett angegeben wird. In diesem Fall darf die obengenannte Frist höchstens eine Stunde betragen;

---

[a] Einschließlich dem dazugehörigen Fettgewebe.

[1] ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 67.

ii) oder in tiefgekühlter Form; in diesem Fall muß es aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a) hergestellt worden sein und innerhalb kürzester Zeit eine Kerntemperatur von weniger als – 18 °C gemäß Artikel 1 Absatz 2 der Richtlinie 89/108/EWG (1) erreicht haben.

d) Hackfleisch/Faschiertes darf nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden sein.

e) Die Bezeichnungen in Anhang II Abschnitt I, gegebenenfalls in Verbindung mit der Angabe der Tierart, deren Fleisch verwendet worden ist, dürfen nur dann auf den Packungen angegeben werden, wenn die Anforderungen von Anhang II Abschnitt I für diese Bezeichnungen eingehalten worden sind.

(3) Für Hackfleisch/Faschiertes, dem höchstens 1 % Salz hinzugefügt wurde, gelten die Anforderungen der Absätze 1 und 2.

Artikel 4

(1) Zur Berücksichtigung besonderer Ernährungsgewohnheiten können die Mitgliedstaaten unter Einhaltung der Hygienevorschriften dieser Richtlinie zulassen, daß für die Vermarktung ausschließlich in ihrem Hoheitsgebiet Hackfleisch/Faschiertes hergestellt und in Verkehr gebracht wird, das

a) aus Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe b) gewonnen wurde;

b) in Herstellungsbetrieben gewonnen wurde, die zugelassen oder registriert sind und außerdem über die in Anhang I genannten Räume verfügen;

c) abweichend von folgenden Anforderungen gewonnen wurde:

i) von den Anforderungen der Nummer 4 des Anhangs I Kapitel VI,

ii) von den Anforderungen des Artikels 3 Absatz 1 Buchstaben f) und g) und des Artikels 3 Absatz 2 mit Ausnahme der Bestimmungen des Anhangs II Teil I erster, zweiter und dritter Gedankenstrich.

(2) Das gemäß diesem Artikel hergestellte Hackfleisch/Faschierte darf nicht mit dem in Anhang I Kapitel VI vorgesehenen Genußtauglichkeitskennzeichen versehen werden.

(3) Der Mitgliedstaat, der die Bestimmungen des Absatzes 1 anwenden will, teilt der Kommission mit, welche Art von Ausnahmen er zulassen will. Ist die Kommission der Ansicht, daß der in dieser Richtlinie vorgesehene Hygieneschutz aufgrund dieser Abweichungen nicht mehr gewährleistet ist, so werden in Abstimmung mit dem betreffenden Mitgliedstaat geeignete Maßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 20 ergriffen.

Ist dies nicht der Fall, so unterrichtet die Kommission die übrigen Mitgliedstaaten von den ihr mitgeteilten Maßnahmen.

KAPITEL III

Inverkehrbringen von Fleischzubereitungen

Artikel 5

(1) Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 Buchstabe b) dürfen nur in den Handel gebracht werden, wenn

a) sie aus frischem Fleisch, ausgenommen Fleisch von Einhufern, hergestellt worden sind, das

i) dem jeweiligen Artikel 3 der in Artikel 2 Nummer 2 Buchstabe b) genannten Richtlinien entspricht;

ii) wenn es eingeführt worden ist, der Richtlinie 72/462/EWG bzw. dem Kapitel III der Richtlinien 71/118/EWG und 92/45/EWG sowie den Anforderungen der Artikel 3, 6 und 8 der Richtlinie 91/495/EWG bzw. dem Kapitel 11 des Anhangs I der Richtlinie 92/118/EWG (2) entspricht und gemäß der Richtlinie 90/675/EWG kontrolliert worden ist. Handelt es sich um frisches Fleisch von Schweinen, so muß es gemäß Artikel 2 der Richtlinie 77/96/EWG einer Trichinenuntersuchung oder gemäß Anhang IV der genannten Richtlinie einer Kältebehandlung unterzogen worden sein;

b) sie in einem Betrieb nach Artikel 2 Nummer 2 Buchstabe d) hergestellt worden sind, der

i) den Anforderungen von Anhang I Kapitel III entspricht und

ii) zugelassen ist und in dem Verzeichnis bzw. den Verzeichnissen gemäß Artikel 8 Absatz 1 aufgeführt ist;

c) sie aus Fleisch hergestellt worden sind, das, wenn es tiefgekühlt ist, innerhalb von höchstens 18 Monaten nach der Schlachtung — bei Rindfleisch 12 Monaten, bei Schaf-, Ziegen-, Geflügel- und Kaninchenfleisch sowie Fleisch von Zuchtwild — bzw. 6 Monaten — bei Fleisch der übrigen Arten — verwendet werden muß.

Die zuständige Behörde kann jedoch zulassen, daß das Fleisch an Ort und Stelle unmittelbar vor der Herstellung der Fleischzubereitungen aus Schweine- und Schaffleisch entbeint wird, sofern hierbei einwandfreie Hygiene- und Qualitätsbedingungen gewährleistet sind;

d) sie verpackt sind und im Hinblick auf das Inverkehrbringen

i) in gekühlter Form binnen kürzester Frist eine Kerntemperatur von weniger als + 2 °C bei Fleischzubereitungen aus Hackfleisch/Faschiertem, + 7 °C bei Zubereitungen aus frischem Fleisch, + 4 °C bei Zubereitungen aus Geflügelfleisch und + 3 °C bei Zubereitungen, die Schlachtnebenprodukte enthalten, erreicht haben, oder

(1) ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 34.

(2) ABl. Nr. L 62 vom 15. 3. 1993, S. 49.

ii) in tiefgekühlter Form binnen kürzester Frist eine Kerntemperatur von weniger als – 18 °C gemäß Artikel 1 Absatz 2 der Richtlinie 89/108/EWG erreicht haben.

(2) Fleischzubereitungen müssen über Absatz 1 hinaus folgenden Anforderungen genügen:

a) Sie müssen entsprechend den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel IV hergestellt worden sein.

b) Sie müssen gemäß Artikel 8 und entsprechend den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel V kontrolliert worden sein.

c) Sie müssen gemäß den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel VI gekennzeichnet und etikettiert sein.

d) Sie müssen entsprechend den Anforderungen des Anhangs I Kapitel VII umhüllt oder verpackt und gemäß Anhang I Kapitel VIII gelagert worden sein.

e) Sie müssen gemäß Anhang I Kapitel IX befördert worden sein.

f) Sie müssen für den Versand mit der Genußtauglichkeitsbescheinigung im Sinne von Anhang V versehen sein, die vom Empfänger mindestens ein Jahr lang aufbewahrt werden muß, damit sie der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt werden kann.

(3) Die aus Hackfleisch/Faschiertem von Schlachttieren gewonnenen Fleischzubereitungen — ausgenommen frische Würste und gewürztes Hackfleisch/Faschiertes — dürfen nur in den Handel gebracht werden, wenn sie den Anforderungen des Artikels 3 genügen.

(4) Bis zur etwaigen Einführung einer Gemeinschaftsregelung für die Ionisierung dürfen Fleischzubereitungen nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt werden. Diese Bestimmung berührt nicht die einzelstaatlichen Vorschriften über die Ionisierung zu medizinischen Zwecken.

(5) Die Mitgliedstaaten können Herstellungsbetrieben, die Fleischzubereitungen herstellen und weder industriell strukturiert sind noch eine industrielle Produktionskapazität erreichen, im Hinblick auf ihre Zulassung Ausnahmen von den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I der vorliegenden Richtlinie, des Anhangs B Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG sowie des Anhangs A Kapitel I Nummer 2 Buchstabe g) (hinsichtlich der Wasserhähne) und Nummer 11 (hinsichtlich der Schränke) der Richtlinie 64/433/EWG gewähren.

Im übrigen können Ausnahmen in bezug auf Anhang B Kapitel I Nummer 1 der Richtlinie 77/99/EWG betreffend die Räume für die Lagerung der Ausgangsstoffe und die Endprodukte gewährt werden. In diesem Fall muß der Betrieb jedoch mindestens verfügen über

i) einen Raum oder eine Vorrichtung für die Lagerung der Ausgangsstoffe, sofern eine derartige Lagerung erfolgt;

ii) einen gekühlten Raum oder eine gekühlte Vorrichtung für die Lagerung der Endprodukte, sofern eine derartige Lagerung erfolgt.

Artikel 6

(1) Zur Berücksichtigung besonderer Ernährungsgewohnheiten können die Mitgliedstaaten unter Einhaltung der Hygienevorschriften dieser Richtlinie zulassen, daß für die Vermarktung ausschließlich in ihrem Hoheitsgebiet Fleischzubereitungen hergestellt und in Verkehr gebracht werden, die

a) aus Fleisch im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe b) gewonnen wurden;

b) in Herstellungsbetrieben gewonnen wurden, die zugelassen oder registriert sind und außerdem über die in Anhang III genannten Räume verfügen;

c) abweichend von folgenden Anforderungen gewonnen wurden:

— von den Anforderungen des Anhangs I Kapitel IV Buchstaben b) und d),

— von den Anforderungen des Artikels 5 Absatz 1 Buchstaben c) und d),

— von den Anforderungen der Nummer 4 des Anhangs I Kapitel VI,

— von den Anforderungen des Artikels 5 Absatz 2 Buchstaben e) und f) und des Artikels 5 Absatz 3.

(2) Die gemäß Absatz 1 hergestellten Fleischzubereitungen dürfen nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen des Anhangs I Kapitel VI versehen werden.

(3) Der Mitgliedstaat, der die Bestimmungen des Absatzes 1 anwenden will, teilt der Kommission mit, welche Art von Ausnahmen er zulassen will. Ist die Kommission der Ansicht, daß der in dieser Richtlinie vorgesehene Hygieneschutz aufgrund dieser Abweichungen nicht mehr gewährleistet ist, so werden in Abstimmung mit dem betreffenden Mitgliedstaat geeignete Maßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 20 ergriffen.

Ist dies nicht der Fall, so unterrichtet die Kommission die übrigen Mitgliedstaaten von den ihr mitgeteilten Maßnahmen.

KAPITEL IV

Gemeinsame Bestimmungen

Artikel 7

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß der Inhaber oder Geschäftsführer des Herstellungsbetriebs die erforderlichen Maßnahmen trifft, damit die Vorschriften dieser Richtlinie auf allen Stufen der Herstellung der Erzeugnisse eingehalten werden.

Die genannten verantwortlichen Personen müssen zu diesem Zweck den Anforderungen der Artikel 3 und 6 der Richtlinie 93/43/EWG [1] genügen und ferner ständige Eigenkontrollen durchführen, wobei folgende Grundsätze zu beachten sind:

[1] ABl. Nr. L 175 vom 19. 7. 1993, S. 1.

— Durchführung von Kontrollen bei den Ausgangsprodukten, die in den Betrieb gelangen, um zu gewährleisten, daß die Enderzeugnisse die Kriterien der Anhänge II und IV erfüllen;

— Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionsmethoden;

— Entnahme von Proben zur Analyse durch ein von den zuständigen Behörden anerkanntes Labor;

— Aufbewahrung schriftlicher oder registrierter Aufzeichnungen der gemäß dem vorstehenden Gedankenstrich verlangten Angaben zum Zweck ihrer Vorlage bei der zuständigen Behörde. Insbesondere sind die Ergebnisse der einzelnen Kontrollen und Untersuchungen während eines Zeitraums von mindestens zwei Jahren aufzubewahren, außer für die gekühlten Erzeugnisse, bei denen diese Frist auf 6 Monate nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum des Erzeugnisses verkürzt werden kann;

— Garantien gegenüber der zuständigen Behörde für das Vorgehen bei der Genußtauglichkeitskennzeichnung, insbesondere bei den Etiketten mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen;

— Unterrichtung der zuständigen Behörde, wenn sich bei der Laboranalyse oder anhand anderer ihnen vorliegender Erkenntnisse herausstellt, daß eine Gefahr für die Gesundheit besteht;

— bei einer unmittelbar drohenden Gefahr für die menschliche Gesundheit Rücknahme der unter technisch vergleichbaren Umständen hergestellten und möglicherweise mit demselben Risiko verbundenen Menge an Erzeugnissen vom Markt. Diese vom Markt genommene Menge hat so lange unter Aufsicht und Überwachung der zuständigen Behörde zu verbleiben, bis sie unschädlich beseitigt oder für andere Zwecke als zum Verzehr durch den Menschen verwendet wird oder nach Genehmigung der zuständigen Behörde so aufbereitet wird, daß ihre Unbedenklichkeit gewährleistet ist.

(2) Der Inhaber oder Geschäftsführer des Betriebes muß zum Zweck der Überwachung auf der Umhüllung des Erzeugnisses sichtbar und leserlich die Temperatur, bei der das Erzeugnis befördert und gelagert werden muß, sowie für tiefgekühlte Erzeugnisse das Mindesthaltbarkeits- bzw. für gekühlte Erzeugnisse das Verfallsdatum angeben.

Der Inhaber oder Geschäftsführer des Betriebs muß ein Schulungsprogramm für das Personal erstellen bzw. durchführen, mit dem dieses befähigt wird, den der Erzeugungsstruktur angepaßten Bedingungen für eine hygienische Produktion zu entsprechen, es sei denn, das betreffende Personal verfügt bereits über eine ausreichende, durch ein Diplom belegte Qualifikation.

Die für den zugelassenen Betrieb zuständige Behörde muß an der Gestaltung und Durchführung des Programms beteiligt werden.

(3) Mikrobiologische Untersuchungen sind bei Hackfleisch/Faschiertem im Sinne von Artikel 3 und Hackfleisch-/Faschierteszubereitungen im Sinne von Artikel 5 täglich und bei anderem Fleisch und anderen Fleischzubereitungen mindestens wöchentlich durchzuführen. Diese Untersuchungen sind im Herstellungsbetrieb — sofern er von der zuständigen Behörde anerkannt ist — oder in einem zugelassenen Laboratorium durchzuführen.

Die für die Analyse entnommene Probe muß aus fünf Einheiten bestehen und für die Tagesproduktion repräsentativ sein. Die Proben für Fleischzubereitungen sind tief in der Muskulatur nach dem Sengen der Haut zu entnehmen.

Die mikrobiologischen Untersuchungen sind nach Verfahren durchzuführen, die wissenschaftlich anerkannt und praktisch erprobt sind, insbesondere solchen, die in Gemeinschaftsrichtlinien oder in sonstigen internationalen Normen niedergelegt sind.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen sind für Hackfleisch/Faschiertes und aus Hackfleisch/Faschiertem von Schlachttieren gewonnene Fleischzubereitungen, ausgenommen frische Würste und gewürztes Hackfleisch/Faschiertes, nach den in Anhang II festgelegten Bewertungskriterien und für andere Fleischzubereitungen nach den Kriterien des Anhangs IV auszuwerten.

Bei Streitfällen im Handel erkennen die Mitgliedstaaten die EN-Analysemethoden als Referenzmethoden an.

(4) Die Eigenkontrollanforderungen sind in Zusammenarbeit mit der zuständigen Behörde festzulegen, die deren Einhaltung regelmäßig kontrolliert.

(5) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel und insbesondere die Anwendungsfälle des Absatzes 1 werden nach dem Verfahren des Artikels 20 festgelegt.

Artikel 8

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Betriebe, die Hackfleisch/Faschiertes oder Fleischzubereitungen herstellen, auf, wobei zwischen den gemäß den Artikeln 3 und 5 zugelassenen Betrieben und den gemäß den Artikeln 4 und 6 registrierten Betrieben unterschieden wird. Er übermittelt das Verzeichnis der gemäß den Artikeln 3 und 5 zugelassenen Herstellungsbetriebe den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Er erteilt jedem Herstellungsbetrieb gemäß der Richtlinie 64/433/EWG, der Richtlinie 71/118/EWG, der Richtlinie 77/99/EWG, der Richtlinie 91/495/EWG bzw. der Richtlinie 92/45/EWG die Zulassungsnummer des zugelassenen Betriebs, wobei darauf hingewiesen wird, daß er zur Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem oder Fleischzubereitungen zugelassen ist, und jeder eigenständigen Produktionseinheit eine besondere Zulassungsnummer.

Eine einheitliche Zulassungsnummer kann folgenden Betrieben erteilt werden:

i) einem Betrieb, der Zubereitungen herstellt, die aus Ausgangsprodukten oder unter Verwendung von Ausgangsprodukten gewonnen worden sind, welche unter mehrere der im nachfolgenden Unterabsatz genannten Richtlinien fallen;

ii) einem Betrieb, der sich auf demselben Gelände befindet wie ein zugelassener Betrieb im Sinne des Artikels 2 einer der vorgenannten Richtlinien.

Die so zugelassenen Herstellungsbetriebe werden für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem bzw. von Fleischzubereitungen in eine besondere Rubrik des Verzeichnisses der Betriebe nach Artikel 10 der Richtlinie 64/433/EWG, nach Artikel 6 der Richtlinie 71/118/EWG, nach Artikel 8 der Richtlinie 77/99/EWG oder nach Artikel 7 der Richtlinie 92/45/EWG und im Fall von eigenständigen Produktionseinheiten in ein gesondertes Verzeichnis, das nach den gleichen Kriterien erstellt wurde, aufgenommen.

Die zuständige Behörde läßt einen Betrieb nur zu, wenn sie sich vergewissert hat, daß diese Richtlinie in bezug auf die Art der Tätigkeiten in diesem Betrieb eingehalten wird. Ist jedoch ein gemäß dieser Richtlinie zuzulassender Betrieb einem gemäß der Richtlinie 64/433/EWG, der Richtlinie 71/118/EWG, der Richtlinie 77/99/EWG oder der Richtlinie 92/45/EWG zugelassenen Betrieb angeschlossen, dürfen die vorgesehenen Räumlichkeiten, Anlagen und Einrichtungen für das Personal sowie ganz allgemein alle Räume, in denen keine Kontaminationsgefahr für die Ausgangsprodukte oder die nicht umhüllten Erzeugnisse besteht, von diesen Betrieben gemeinsam genutzt werden.

(2) Die Herstellungsbetriebe müssen der Überwachung durch die zuständige Behörde unterstellt bleiben, die in diesen Betrieben in folgenden Zeitabständen Untersuchungen und Kontrollen durchführen:

— bei zu Zerlegungsbetrieben gehörenden Herstellungsbetrieben: in den gleichen Zeitabständen wie bei diesen Zerlegungsbetrieben;

— bei den zugelassenen Herstellungsbetrieben, welche die in Artikel 3 genannten Erzeugnisse herstellen: mindestens einmal täglich während der Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem;

— bei den anderen Herstellungsbetrieben: die Notwendigkeit einer ständigen oder zeitweiligen Anwesenheit der zuständigen Behörde in einem bestimmten Betrieb hängt von dessen Größe, der Art des hergestellten Erzeugnisses, dem System der Risikobewertung und den gemäß Artikel 7 Absatz 1 Unterabsatz 2 gebotenen Garantien ab.

Die zuständige Behörde muß jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebes haben, um sich zu vergewissern, daß die Bestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden; bei Zweifeln in bezug auf die Herkunft des Fleisches sind ihr auch die Buchungsunterlagen offenzulegen, anhand deren sie den Herkunftsschlachtbetrieb bzw. den Herkunftsbetrieb des Ausgangsprodukts feststellen kann, sowie — im Zusammenhang mit der Beachtung der Kriterien im Sinne der Anhänge II und IV — die Ergebnisse der in Artikel 7 vorgesehenen Eigenkontrollen einschließlich des Ergebnisses der Kontrollen bei den Ausgangsprodukten. Elektronisch gespeicherte Daten sind auf Antrag der zuständigen Behörde auszudrucken.

Die zuständige Behörde muß in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen nach Artikel 7 analysieren. Je nach dem Ergebnis dieser Analysen kann sie ergänzende Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vornehmen.

Die Art dieser Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Methoden für die Probenahme und die mikrobiologischen Prüfungen werden nach dem Verfahren des Artikels 20 festgelegt.

Das Ergebnis dieser Analysen wird in einem Bericht niedergelegt, dessen Schlußfolgerungen und Empfehlungen dem Inhaber bzw. Geschäftsführer des Betriebs zur Kenntnis gebracht werden, der gehalten ist, festgestellte Mängel im Hinblick auf die Verbesserung der Hygienebedingungen zu beheben.

Die zuständige Behörde darf sich zur Durchführung der Überwachung von Hilfskräften unterstützen lassen, die die fachlichen Anforderungen gemäß Anhang III der Richtlinie 64/433/EWG bzw. 71/118/EWG erfüllen.

(3) Stellt die zuständige Behörde bei der Kontrolle gemäß Kapitel V eine wiederholte Nichteinhaltung der Kriterien der Anhänge II und IV bei den Eigenkontrollen fest, so verschärft sie die Maßnahmen zur Kontrolle der Herstellung in diesem Betrieb; sie kann die Etiketten und sonstigen Gegenstände mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Anhang I Kapitel VI beschlagnahmen.

Werden nach Ablauf einer Frist von 15 Tagen die vorgenannten Kriterien bei den Erzeugnissen aus Herstellungsbetrieben nicht eingehalten, so trifft die zuständige Behörde alle geeigneten Maßnahmen, um die festgestellten Mängel zu beheben, und ordnet gegebenenfalls an, daß die Erzeugnisse der betreffenden Betriebe wärmebehandelt werden. Sind diese Maßnahmen nicht ausreichend, so wird die Zulassung des Betriebs ausgesetzt.

(4) Stellt die zuständige Behörde einen eindeutigen Verstoß gegen die in dieser Richtlinie vorgesehenen Hygienevorschriften oder die Behinderung einer angemessenen Untersuchung auf Genußtauglichkeit fest, so

i) ist sie berechtigt, in den Gebrauch von Anlagen und die Benutzung der Räumlichkeiten einzugreifen und alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen; dies kann bis zur Verlangsamung des Produktionsrhythmus oder zur vorübergehenden Unterbrechung des Produktionsprozesses gehen;

ii) setzt sie, falls sich die Maßnahmen nach Ziffer i) oder die Abhilfemaßnahmen nach Artikel 7 Absatz 1 letzter Gedankenstrich als unzureichend erweisen, die Zulassung — gegebenenfalls für die betroffene Produktionsart — vorübergehend aus.

Werden die festgestellten Mängel von dem Inhaber oder Geschäftsführer des Betriebs nicht in der von der zuständigen Behörde festgesetzten Frist behoben, so entzieht diese die Zulassung.

Die betreffende zuständige Behörde muß insbesondere den Ergebnissen einer etwaigen Überprüfung nach Artikel 9 Rechnung tragen.

Die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission werden von der Aussetzung oder dem Entzug der Zulassung unterrichtet.

(5) Bei wiederholten Verstößen ist die Kontrolle zu verstärken, und gegebenenfalls müssen die Etiketten, Plomben und andere Gegenstände mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen beschlagnahmt werden.

(6) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel, insbesondere die Einzelheiten der Unterstützung durch Hilfskräfte, werden nach dem Verfahren des Artikels 20 festgelegt.

Artikel 9

Sachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung der vorliegenden Richtlinie erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden Kontrollen an Ort und Stelle durchführen. Hierzu können sie durch die Kontrolle einer repräsentativen Zahl von Herstellungsbetrieben nachprüfen, ob die zuständigen Behörden die Einhaltung der Vorschriften dieser Richtlinie — insbesondere des Artikels 7 (Eigenkontrolle) — durch die zugelassenen Betriebe einheitlich kontrollieren.

Die Kontrollen können im Rahmen anderer Kontrollen erfolgen, die von Sachverständigen der Kommission gemäß dem Gemeinschaftsrecht durchgeführt werden.

Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über das Ergebnis der durchgeführten Kontrollen.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle vorgenommen wird, gewährt den Sachverständigen der Kommission bei der Erfüllung ihrer Aufgabe die erforderliche Unterstützung.

Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel — insbesondere die Regelung der Einzelheiten der Zusammenarbeit mit den einzelstaatlichen Behörden — werden nach dem Verfahren des Artikels 20 festgelegt.

Artikel 10

Die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG des Rates zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt sind insbesondere anwendbar in bezug auf die Abwicklung der Kontrollen durch die Behörden des Bestimmungsmitgliedstaats, die Folgemaßnahmen sowie die zu treffenden Schutzmaßnahmen.

Artikel 11

Die etwaige Beigabe von Zusatzstoffen zu Hackfleisch/Faschiertem oder Fleischzubereitungen im Sinne dieser Richtlinie erfolgt unter Beachtung der Richtlinie 94/36/EG [1].

Artikel 12

(1) Unbeschadet der spezifischen Vorschriften dieser Richtlinie führt die zuständige Behörde bei Verdacht auf Verstoß gegen die Vorschriften dieser Richtlinie oder bei Zweifeln an der Genußtauglichkeit der in Artikel 1 genannten Erzeugnisse alle ihr sachdienlich erscheinenden Kontrollen durch.

(2) Jeder Mitgliedstaat legt die Sanktionen fest, die bei Verstößen gegen die Bestimmungen dieser Richtlinie verhängt werden.

KAPITEL V

Vorschriften für die Einfuhr von Fleischzubereitungen und Hackfleisch/Faschiertem in die Gemeinschaft

Artikel 13

I. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Einfuhr von Hackfleisch/Faschiertem, das den Anforderungen des Artikels 3 genügt, und von Fleischzubereitungen, die den Anforderungen des Kapitels 5 entsprechen, das/die im Herstellungsbetrieb tiefgekühlt wurde(n), nur zugelassen ist, wenn das Hackfleisch/Faschierte bzw. die Zubereitungen den Anforderungen dieses Kapitels genügen.

A. Die vom Ursprungsherstellungsbetrieb gegebenen und von der zuständigen Behörde des Drittlandes bestätigten Garantien hinsichtlich der Beachtung der Anforderungen für das Inverkehrbringen von gemäß den Artikeln 3 und 5 gewonnenen Erzeugnissen mit Ursprung in der Gemeinschaft sind nach dem Verfahren des Artikels 20 zu genehmigen.

B. Zur einheitlichen Durchführung des Abschnitts A finden die nachstehenden Bestimmungen Anwendung:

1. Um in die Gemeinschaft eingeführt werden zu dürfen, müssen tiefgekühltes Hackfleisch/Faschiertes im Sinne von Artikel 3 sowie tiefgekühlte Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 5

a) aus Drittländern oder Teilen von ihnen stammen, aus denen die Einfuhr nicht gemäß den Richtlinien 91/494/EWG [2], 92/118/EWG, 72/462/EWG und 92/45/EWG aus tierseuchenrechtlichen Gründen untersagt ist;

b) aus einem Drittland stammen, das in den Verzeichnissen gemäß den Richtlinien über die gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Auflagen für die Einfuhr von Fleisch

[1] ABl. Nr. L 22 vom 27. 1. 1994, S. 43.
[2] ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 35.

aufgeführt ist, welches für die Herstellung von Fleischzubereitungen verwendet wird und die in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Garantien bietet,

c) mit der nach dem Verfahren des Artikels 20 zu erstellenden Gesundheits- und Genußtauglichkeitsbescheinigung versehen sein; diese Gesundheitsbescheinigung ist durch eine von dem amtlichen Tierarzt unterzeichnete Bescheinigung zu ergänzen, aus der hervorgeht, daß dieses Hackfleisch/Faschierte und diese Zubereitungen den in den Artikeln 3 und 5 vorgesehenen Anforderungen entsprechen, aus Betrieben stammen, welche die in Anhang I vorgesehenen Garantien bieten, und im Herstellungsbetrieb tiefgefroren worden sind.

2. Nach dem Verfahren des Artikels 20 wird folgendes festgelegt:

a) ein Gemeinschaftsverzeichnis der Betriebe, die die Erfordernisse nach Buchstabe b) erfüllen. Bis zur Erstellung dieses Verzeichnisses sind die Mitgliedstaaten befugt, die in Artikel 11 Absatz 2 der Richtlinie 90/675/EWG vorgesehenen Kontrollen sowie die für Betriebe mit einer nationalen Zulassung erforderliche nationale Gesundheitsbescheinigung beizubehalten;

b) die besonderen Bedingungen in bezug auf die weiteren Anforderungen dieser Richtlinie neben jenen, die es erlauben, entsprechend den Richtlinien 64/433/EWG und 71/118/EWG Fleisch auszuschließen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Diese Bedingungen und Garantien dürfen nicht weniger streng als diejenigen der Artikel 3 und 5 sein.

Bis die unter den Buchstaben a) und b) genannten Entscheidungen ergehen, können Einfuhren aus gemäß der Richtlinie 72/462/EWG zugelassenen Betrieben, bei denen sich die zuständigen Behörden für die Einhaltung der Anforderungen der vorliegenden Richtlinie verbürgen können, ab dem in Artikel 22 genannten Zeitpunkt zugelassen werden.

3. Sachverständige der Kommission überprüfen in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten an Ort und Stelle

a) die von dem betreffenden Drittland gebotenen Garantien für die Erzeugungsbedingungen und die Bedingungen für das Inverkehrbringen;

b) ob die Bedingungen gemäß den Nummern 1 und 2 erfüllt sind.

Die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, die mit der Durchführung dieser Kontrollen zu beauftragen sind, werden von der Kommission auf Vorschlag der Mitgliedstaaten bestellt.

Die Kontrollen werden im Auftrag der Gemeinschaft durchgeführt, die die entsprechenden Kosten übernimmt. Häufigkeit und Einzelheiten der Durchführung dieser Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 20 festgelegt.

4. Solange die in Nummer 3 vorgesehenen Kontrollen noch nicht stattfinden, gelten die einzelstaatlichen Bestimmungen für Inspektionen in Drittländern weiterhin mit der Maßgabe, daß bei diesen Inspektionen festgestellte Verstöße gegen die Hygienevorschriften im Ständigen Veterinärausschuß gemeldet werden.

II. Nach dem Verfahren des Artikels 19 kann von den Anforderungen dieses Artikels abgewichen werden.

Artikel 14

In die in Artikel 13 Abschnitt I Buchstabe B Nummer 2 vorgesehenen Verzeichnisse dürfen nur diejenigen Drittländer oder Teile von ihnen aufgenommen werden,

a) von denen aus die Einfuhr nicht aufgrund der Artikel 9 bis 12 der Richtlinie 91/494/EWG und der Artikel 14, 17 und 20 der Richtlinie 72/462/EWG verboten ist;

b) die aufgrund ihrer Rechtsvorschriften und des Aufbaus ihrer Veterinärdienste und ihrer Inspektionsdienste, der Befugnisse dieser Dienste und der Aufsicht, der sie unterliegen, gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 72/462/EWG oder gemäß Artikel 9 Absatz 2 der Richtlinie 91/494/EWG anerkanntermaßen die Anwendung ihrer geltenden Rechtsvorschriften garantieren und kontrollieren können oder deren Veterinärdienst die Einhaltung von den Vorschriften der Artikel 3 und 5 mindestens gleichwertigen Gesundheitsvorschriften garantieren kann.

Artikel 15

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß tiefgekühltes Hackfleisch/Faschiertes im Sinne von Artikel 3 und tiefgekühlte Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 5 nur in die Gemeinschaft eingeführt werden, wenn sie

— mit der in Artikel 13 Abschnitt I Buchstabe B Nummer 1 Buchstabe c) vorgesehenen Bescheinigung versehen sind;

— die in der Richtlinie 90/675/EWG vorgesehenen Kontrollen ohne Beanstandung durchlaufen haben.

(2) Bis zur Festlegung der Durchführungsvorschriften zu diesem Kapitel

— sind die Einfuhren von Hackfleisch/Faschiertem nach wie vor verboten;

— gelten für Einfuhren von Fleischzubereitungen aus Drittländern, für die keine Anforderungen auf Gemeinschaftsebene festgelegt sind, weiterhin die einzelstaatlichen Regelungen, sofern sie nicht günstiger als diejenigen des Artikels 5 sind;

— müssen die Einfuhren unter den in Artikel 11 der Richtlinie 90/675/EWG vorgesehenen Bedingungen erfolgen.

Artikel 16

Es gelten die Grundsätze und Bestimmungen der Richtlinie 90/675/EWG, insbesondere hinsichtlich der Durchführung der von den Mitgliedstaaten vorzunehmenden Kontrollen und der Folge- und Schutzmaßnahmen.

Bis zum Beginn der Anwendung der Beschlüsse nach Artikel 8 Nummer 3 der Richtlinie 90/675/EWG gilt für die Einfuhren Artikel 11 Absatz 2 der genannten Richtlinie.

KAPITEL VI

Schlußbestimmungen

Artikel 17

(1) In Artikel 5 der Richtlinie 71/118/EWG wird folgender Absatz hinzugefügt:

„(3) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Separatorenfleisch nur in den Handel gebracht werden darf, wenn es zuvor in dem Betrieb, aus dem das Fleisch stammt, oder einem anderen von der zuständigen Behörde bestimmten Betrieb gemäß der Richtlinie 77/99/EWG wärmebehandelt worden ist."

(2) In Artikel 6 der Richtlinie 91/495/EWG wird folgender Absatz hinzugefügt:

„(4) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Separatorenfleisch nur in den Handel gebracht werden darf, wenn es zuvor in dem Betrieb, aus dem das Fleisch stammt, oder einem anderen von der zuständigen Behörde bestimmten Betrieb gemäß der Richtlinie 77/99/EWG wärmebehandelt worden ist."

Artikel 18

(1) Die Bestimmungen der Anhänge gelten nicht für Herstellungsbetriebe, die sich auf bestimmten Inseln der Griechischen Republik oder in bestimmten französischen überseeischen Departements und Gebieten befinden, sofern die Erzeugung dieser Betriebe nur für den lokalen Verbrauch bestimmt ist.

(2) Die Einzelheiten der Anwendung von Absatz 1 werden nach dem Verfahren des Artikels 20 festgelegt.

Nach dem gleichen Verfahren kann beschlossen werden, Absatz 1 im Hinblick auf eine schrittweise Ausdehnung der Gemeinschaftsnormen auf sämtliche Herstellungsbetriebe, die sich auf den obengenannten Inseln und Teilen von Hoheitsgebieten befinden, anzupassen.

Artikel 19

Der Rat ändert auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit die Anhänge, um sie insbesondere an den technischen und wissenschaftlichen Fortschritt anzupassen.

Artikel 20

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des durch den Beschluß 68/361/EWG [1] eingesetzten Ständigen Veterinärausschusses, nachstehend „Ausschuß" genannt, diesen unverzüglich von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrags für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) a) Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen und führt sie unverzüglich durch, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

b) Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten von seiner Befassung an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen diese Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 21

Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit vor dem 1. Januar 1996 die Hygienevorschriften

a) für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von gewürztem Hackfleisch/Faschierten, das zur späteren Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt ist,

b) für die Gewinnung und Verwendung von Separatorenfleisch

fest.

[1] ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

Artikel 22

Die Mitgliedstaaten setzen die Rechts- und Verwaltungsvorschriften, die erforderlich sind, um dieser Richtlinie nachzukommen, spätestens am 1. Januar 1996 in Kraft. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission den Wortlaut der wichtigsten innerstaatlichen Rechtsvorschriften mit, die sie auf dem unter diese Richtlinie fallenden Gebiet erlassen.

Artikel 23

Die Richtlinie 88/657/EWG wird mit Wirkung vom 1. Januar 1996 aufgehoben.

Artikel 24

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 14. Dezember 1994.

Im Namen des Rates

Der Präsident

J. BORCHERT

ANHANG I

KAPITEL I

Besondere Bedingungen für die Zulassung von Betrieben, die Hackfleisch/Faschiertes herstellen

1. Herstellungsbetriebe im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 Buchstabe d).

   Über die Erfüllung der in Anhang I Kapitel I und Kapitel III der Richtlinie 64/433/EWG festgelegten Anforderungen hinaus müssen die Herstellungsbetriebe mindestens über folgendes verfügen:

   a) einen vom Zerlegungsraum abgetrennten Raum für das Hacken und die Umhüllung, der mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet ist.

      Die zuständige Behörde kann jedoch das Hacken des Fleisches im Zerlegungsbetrieb zulassen, sofern das Hacken in einem deutlich abgetrennten, speziellen Bereich erfolgt;

   b) einen Verpackungsraum, es sei denn, die Bedingungen gemäß Anhang I Kapitel XII Nummer 63 der Richtlinie 64/433/EWG sind erfüllt;

   c) einen Raum oder Schränke zur Lagerung des Salzes;

   d) Kühlanlagen, die die Einhaltung der in der vorliegenden Richtlinie vorgesehenen Temperaturen gewährleisten.

2. Unabhängig von den allgemeinen Anforderungen von Anhang A Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG müssen eigenständige Produktionseinheiten mindestens über folgendes verfügen:

   a) Räume gemäß Anhang B Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG und

   b) Räume gemäß Nummer 1 Buchstabe a) des vorliegenden Kapitels.

3. Die in Anhang I Kapitel V der Richtlinie 64/433/EWG vorgesehenen Hygienevorschriften für Personal, Räume und Einrichtungsgegenstände in den Betrieben sind anwendbar.

   Bei Zubereitung von Hand müssen die mit der Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem beschäftigten Personen ferner eine Mund- und Nasenmaske tragen. Die zuständige Behörde kann außerdem vorschreiben, daß entweder glatte, wasserundurchlässige Einweghandschuhe oder ähnliche Handschuhe, die gereinigt und desinfiziert werden können, getragen werden.

KAPITEL II

Bedingungen für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem

1. Das Fleisch ist vor dem Hacken bzw. Zerkleinern gemäß Artikel 7 zu untersuchen. Alle verunreinigten oder nicht einwandfreien Teile werden vor dem Hacken des Fleisches entfernt und sichergestellt.

2. Hackfleisch/Faschiertes darf nicht aus Abfall, der beim Zerlegen und Zuschneiden anfällt, oder aus Separatorenfleisch hergestellt werden.

   Es darf insbesondere nicht aus Fleisch im Sinne von Artikel 5 der Richtlinie 64/433/EWG und nicht aus Fleisch hergestellt werden, das von folgenden Teilen von Rind, Schwein, Schaf oder Ziege stammt: Kopffleisch mit Ausnahme der Kaumuskeln und nicht muskulärer Teile der Linea alba, Hand- und Fußwurzelbereich sowie Knochenputz. Die Muskeln des Zwerchfells — nach Entfernen der serösen Häute — und die Kaumuskeln dürfen nur nach einer Untersuchung auf Cysticercose verwendet werden. Frisches Fleisch darf keine Knochenstücke enthalten.

   Werden die Arbeitsgänge zwischen dem Zeitpunkt, zu dem das Fleisch in die Räume im Sinne von Kapitel I verbracht worden ist, und dem Zeitpunkt, zu dem mit dem Kühlen oder Tiefkühlen des fertigen Erzeugnisses begonnen wird, innerhalb höchstens einer Stunde ausgeführt, so darf die Kerntemperatur des Fleisches bis zu + 7 °C und die Temperatur der Herstellungsräume bis zu + 12 °C betragen. Die zuständige Behörde kann in Einzelfällen, in denen die Beigabe von Salz aus technologischen Gründen gerechtfertigt ist, einen längeren Zeitraum zulassen, sofern die Einhaltung der Gesundheitsvorschriften durch diese Ausnahmeregelung nicht beeinträchtigt wird.

   Dauern die genannten Arbeitsgänge länger als eine Stunde bzw. länger als der von der zuständigen Behörde gemäß Unterabsatz 3 zugelassene Zeitraum, so darf das frische Fleisch erst verwendet werden, nachdem es auf eine Kerntemperatur von höchstens + 4 °C gekühlt worden ist.

3. Hackfleisch/Faschiertes darf nur einmal einem Tiefkühlprozeß unterzogen werden.

4. Unmittelbar nach der Herstellung muß das Hackfleisch/Faschierte hygienisch umhüllt und nach Verpackung auf die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c) vorgesehenen Temperaturen gebracht und bei diesen gelagert werden.

KAPITEL III

Besondere Bedingungen für die Zulassung von Betrieben, die Fleischzubereitungen herstellen

1. Herstellungsbetriebe im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 Buchstabe d) müssen zumindest über Räume verfügen, die den Anforderungen von

   a) Anhang I Kapitel I und III der Richtlinie 64/433/EWG oder

   b) Anhang I Kapitel I und III der Richtlinie 71/118/EWG oder

   c) Anhang I Kapitel I und Kapitel IV Nummer 1 der Richtlinie 92/45/EWG

   genügen sowie über folgendes verfügen:

   — einen vom Zerlegungsraum abgesonderten Raum zur Herstellung von Fleischzubereitungen, zum Beimischen anderer Lebensmittel und zum Umhüllen, bestückt mit einem Temperaturschreiber oder einem Fernthermometer.

     Die zuständige Behörde kann jedoch die Herstellung von Fleischzubereitungen im Zerlegungsraum zulassen, sofern sie in einem deutlich abgetrennten, speziellen Bereich stattfindet. Es kann zugelassen werden, daß ganzen Geflügelschlachtkörpern Würzstoffe in einem speziellen Raum zugegeben werden, der vom Schlachtraum deutlich abgetrennt ist;

   — einen Verpackungsraum, es sei denn, die Bedingungen des Anhangs I Kapitel XII Nummer 63 der Richtlinie 64/433/EWG oder des Anhangs I Kapitel XIV Nummer 74 der Richtlinie 71/118/EWG oder des Anhangs I Kapitel VIII Nummer 5 der Richtlinie 92/45/EWG sind erfüllt;

   — einen Raum zum Lagern von Würzstoffen und sonstigen sauberen und gebrauchsfertigen Lebensmitteln;

   — Kühlräume zur Lagerung von

     — frischem Fleisch im Sinne von Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe a),

     — Fleischzubereitungen;

   — Kühlanlagen, die die Einhaltung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen gewährleisten.

2. Eigenständige Produktionseinheiten müssen den Anforderungen von Anhang A Kapitel I und Anhang B Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG genügen.

3. Die Hygienevorschriften gemäß Anhang I Kapitel V der Richtlinie 64/433/EWG oder der Richtlinie 71/118/EWG bzw. gemäß Kapitel II der Richtlinie 92/45/EWG gelten entsprechend in bezug auf das Personal, die Räume und die Ausrüstungen der Betriebe.

   Bei Zubereitung von Hand müssen die mit der Herstellung von Fleischzubereitungen beschäftigten Personen ferner einen Mund- und Nasenschutz tragen. Die zuständige Behörde kann vorschreiben, daß entweder glatte, wasserundurchlässige Einweghandschuhe oder ähnliche Handschuhe, die gereinigt und desinfiziert werden können, getragen werden.

KAPITEL IV

Besondere Vorschriften für die Herstellung von Fleischzubereitungen

Über die Erfüllung der allgemeinen Anforderungen des Kapitels III hinaus gelten je nach Art der Herstellung folgende Vorschriften:

a) Die Herstellung von Fleischzubereitungen muß unter kontrollierten Temperaturbedingungen erfolgen.

b) Fleischzubereitungen müssen so in Versandeinheiten abgepackt sein, daß keine Kontaminationsgefahr besteht.

c) Fleischzubereitungen dürfen nur einmal einem Tiefkühlprozeß unterzogen werden und müssen innerhalb von 18 Monaten in den Handel gebracht werden.

d) Unmittelbar nach der Herstellung müssen die Fleischzubereitungen gemäß Kapitel VII umhüllt und nach Verpackung auf die in Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe d) vorgesehenen Temperaturen gebracht werden.

KAPITEL V

Kontrolle

1. Die Betriebe, die Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen herstellen, werden von der zuständigen Behörde kontrolliert, die sich vergewissert, daß die Anforderungen dieser Richtlinie eingehalten werden, und die insbesondere

   a) folgendes kontrolliert:

      i) die Sauberkeit der Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte sowie die Hygiene in bezug auf das Personal;

      ii) die Wirksamkeit der von dem Betrieb durchgeführten Überwachung gemäß Artikel 7, namentlich durch Prüfung der Ergebnisse und Probenahmen;

      iii) die mikrobiologische und hygienische Beschaffenheit des Hackfleischs/Faschierten und der Fleischzubereitungen;

      iv) die angemessene Genußtauglichkeitskennzeichnung des Hackfleischs/Faschierten und der Fleischzubereitungen;

      v) die Lagerungs- und Beförderungsbedingungen;

   b) im Rahmen der amtlichen Kontrollen die für die Laboranalyse erforderlichen Proben entnimmt, mit der die Ergebnisse der Eigenkontrolle bestätigt werden sollen;

   c) alle sonstigen Kontrollmaßnahmen durchführt, die sie als zur Einhaltung der Anforderungen dieser Richtlinie notwendig erachtet, wobei die zuständige Behörde die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen bei Hackfleisch/Faschiertem anhand der Kriterien des Anhangs II und bei Fleischzubereitungen anhand der Kriterien des Anhangs IV bewerten muß.

2. Die zuständige Behörde muß jederzeit Zugang zu den Kühlhäusern sowie zu allen Arbeitsräumen haben, um die genaue Einhaltung dieser Bestimmungen zu überprüfen.

KAPITEL VI

Kennzeichnung und Etikettierung

1. Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen sind auf der Umhüllung oder der Verpackung mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen zu versehen.

2. Mit dem gemeinschaftlichen Genußtauglichkeitskennzeichen dürfen nur gemäß Artikel 3 in einem nach Artikel 8 zugelassenen Herstellungsbetrieb gewonnenes Hackfleisch/Faschiertes und gemäß Artikel 5 in einem solchen Betrieb hergestellte Fleischzubereitungen versehen werden; dieses Kennzeichen muß

   a) bei Hackfleisch/Faschiertem Anhang I Kapitel XI Nummer 50 der Richtlinie 64/433/EWG,

   b) bei Fleischzubereitungen

      i) aus frischem Fleisch von Schlachttieren oder Zuchtwild Anhang I Kapitel XI Nummer 50 der Richtlinie 64/433/EWG,

      ii) aus Geflügelfleisch oder aus Fleisch von kleinem Feder- oder Haarwild aus Zuchtbetrieben Anhang I Kapitel XII Nummer 66 der Richtlinie 71/118/EWG,

      iii) aus Fleisch von erlegtem Wild Anhang I Kapitel VII Nummer 2 der Richtlinie 92/45/EWG

   entsprechen.

3. Bei der Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen in einer eigenständigen Produktionseinheit muß das Genußtauglichkeitskennzeichen die von der zuständigen Behörde nach Artikel 8 Absatz 1 erteilte Zulassungsnummer enthalten.

4. Unbeschadet der Richtlinie 79/112/EWG müssen zu Kontrollzwecken folgende Angaben sichtbar und gut leserlich auf der Verpackung angebracht werden, sofern dies nicht eindeutig aus der Verkaufsbezeichnung des Erzeugnisses oder aus dem Zutatenverzeichnis gemäß der Richtlinie 79/112/EWG hervorgeht: die Tierart(en), von der (denen) das Fleisch stammt, bei Mischungen der prozentuale Anteil jeder Tierart und bei Packungen, die nicht für den Endverbraucher bestimmt sind, das Herstellungsdatum.

   Bei Hackfleisch/Faschiertem und aus Hackfleisch/Faschiertem hergestellten Fleischzubereitungen — außer frischen Würsten und gewürztem Hackfleisch/Faschiertem —, die das Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß diesem Kapitel tragen, sind außerdem folgende Angaben auf der Etikettierung anzubringen:

— die Angabe „Fettgehalt weniger als . . .";

— die Angabe „Verhältnis zwischen Kollagen und Fleischeiweiß weniger als . . .".

KAPITEL VII

Umhüllung und Verpackung

1. Das Verpackungsmaterial (z. B. Kisten, Kartons) muß den hygienischen Bedingungen genügen, insbesondere

   — darf es die organoleptischen Eigenschaften des Hackfleischs/Faschierten oder der Fleischzubereitungen nicht verändern;

   — darf es keine für Menschen schädlichen Stoffe auf das Hackfleisch/Faschierte oder die Fleischzubereitungen übertragen können;

   — muß es ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz des Hackfleischs/Faschierten oder der Fleischzubereitungen während des Transports und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.

2. Das Verpackungsmaterial darf zur Verpackung von Hackfleisch/Faschiertem oder Fleischzubereitungen nicht wiederverwendet werden, es sei denn, die Verpackung besteht aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und ist vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.

3. Umhülltes Hackfleisch/Faschiertes oder Fleischzubereitungen müssen verpackt werden.

4. Bietet die Umhüllung jedoch den von der Verpackung verlangten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; sofern die sonstigen Bedingungen gemäß Nummer 1 erfüllt sind, ist eine zweite Umschließung nicht erforderlich.

KAPITEL VIII

Lagerung

1. Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen sind nach der Umhüllung und/oder Verpackung sofort zu kühlen. Hackfleisch/Faschiertes ist bei den in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c), Fleischzubereitungen bei den in Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe d) genannten Temperaturen zu lagern.

2. Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen dürfen nur in Räumen der Herstellungsbetriebe bzw. eigenständigen Produktionseinheiten oder in zugelassenen Kühlhäusern tiefgekühlt werden.

3. In Kühlhäusern dürfen Hackfleisch/Faschiertes oder Fleischzubereitungen mit anderen Lebensmitteln gemeinsam nur gelagert werden, wenn durch die Verpackung sichergestellt wird, daß eine nachteilige Beeinflussung des Hackfleischs/Faschierten oder der Fleischzubereitungen ausgeschlossen ist.

KAPITEL IX

Beförderung

1. Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen müssen so versandt werden, daß sie während der Beförderung unter Berücksichtigung der Transportdauer, der Transportbedingungen und der Beförderungsmittel vor Einflüssen geschützt sind, die das Fleisch kontaminieren oder in anderer Weise beeinträchtigen könnten. Insbesondere müssen Transportmittel für Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen so ausgestattet sein, daß die in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden; ferner müssen sie mit einem Temperaturschreiber ausgerüstet sein, der die Einhaltung der Temperaturanforderung registriert.

2. Abweichend von Absatz 1 können die Mitgliedstaaten zulassen, daß Fleischzubereitungen, die aus Betrieben im Sinne von Artikel 5 Absatz 5 bei höheren Temperaturen als in dieser Richtlinie vorgesehen von einem Herstellungbetrieb oder einer eigenständigen Produktionseinheit zu nahegelegenen Einzelhandelsgeschäften oder lokalen gemeinschaftlichen Einrichtungen befördert werden, sofern die Beförderung nicht länger als eine Stunde dauert.

3. Liegt der Herstellungsbetrieb in einem Gebiet, für das aus tierseuchenrechtlichen Gründen Beschränkungen gelten, so muß das Transportmittel im Fall der Durchfuhr durch ein Drittland verplombt bleiben.

ANHANG II

KRITERIEN IN BEZUG AUF DIE ZUSAMMENSETZUNG SOWIE MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

I. Kriterien in bezug auf die Zusammensetzung

	Fettgehalt	Verhältnis zwischen Kollagen und Fleischeiweiß
— mageres Hackfleisch/Faschiertes	≤ 7 %	≤ 12
— reines Rinderhackfleisch/-faschiertes	≤ 20 %	≤ 15
— Hackfleisch/Faschiertes mit Schweinefleischanteil	≤ 30 %	≤ 18
— Hackfleisch/Faschiertes von anderen Tierarten	≤ 25 %	≤ 15

II. Mikrobiologische Kriterien

Die Herstellungsbetriebe oder die eigenständigen Produktionseinheiten müssen dafür sorgen, daß bei den Kontrollen gemäß Artikel 7 Absatz 3 und in Übereinstimmung mit den nachstehenden Bewertungsmethoden Hackfleisch den folgenden Kriterien entspricht:

	M [a]	m [b]
Aerobe mesophile Keime n [c] = 5; c [d] = 2	5×10^6/g	5×10^5/g
Kolibakterien n = 5; c = 2	5×10^2/g	50/g
Salmonellen n = 5; c = 0	nicht feststellbar in 10 g	
Staphylococcus aureus n = 5; c = 2	10^3/g	10^2/g

[a] M = annehmbarer Grenzwert; darüber liegende Ergebnisse gelten nicht mehr als zufriedenstellend, wobei folgendes gilt:
M = 10 m bei Zählung im festen Medium und
M = 30 m bei Zählung im flüssigen Medium.
[b] m = Grenzwert, unter dem alle Ergebnisse als zufriedenstellend gelten.
[c] n = Zahl der Einheiten der Probe.
[d] c = Zahl der Einheiten der Probe, die Werte zwischen m und M ergeben.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Analysen sind wie folgt zu bewerten:

A. bei aeroben mesophilen Keimen, Escherichia coli und Staphylococcus aureus nach einem Schema mit drei Verseuchungsklassen, und zwar

— eine Klasse bis zum Grenzwert m,

— einer Klasse zwischen dem Grenzwert m und dem Grenzwert M,

— einer Klasse über dem Grenzwert M.

1. Die Qualität der Partie gilt als

a) zufriedenstellend, wenn alle festgestellten Werte höchstens 3 m bei einem festen Medium oder 10 m bei einem flüssigen Medium betragen;

b) annehmbar, wenn die festgestellten Werte zwischen

i) 3 m und 10 m (= M) bei einem festen Medium,

ii) 10 m und 30 m (= M) bei einem flüssigen Medium liegen

und das Verhältnis c/n höchstens ⅖ beträgt, wenn n = 5 und c = 2 ist, oder bei einem anderen gleichwertigen oder höheren Wirksamkeitsgrad, der vom Rat nach dem Verfahren des Artikels 19 auf Vorschlag der Kommission anzuerkennen ist.

2. Die Qualität der Partie gilt als nicht zufriedenstellend,

— in allen Fällen, in denen höhere Werte als M festgestellt werden,

— wenn das Verhältnis c/n höher als ⅖ ist.

Wenn jedoch letztere Schwelle bei aeroben Mikroorganismen bei + 30 °C überschritten wird, während die übrigen Kriterien eingehalten sind, bedarf die Überschreitung dieser Schwelle vor allem bei rohen Erzeugnissen einer zusätzlichen Bewertung.

Auf jeden Fall ist das Erzeugnis als toxisch oder verdorben anzusehen, wenn die Verseuchung den Mikrobengrenzwert S erreicht, der im allgemeinen auf $m \cdot 10^3$ festgesetzt ist.

Bei Staphylococcus aureus darf dieser Wert S zu keinem Zeitpunkt $5 \cdot 10^4$ überschreiten.

Die mit den Analyseverfahren zusammenhängenden Toleranzen gelten nicht für die Werte M und S;

B. bei Salmonellen nach einem Schema mit zwei Verseuchungsklassen, bei denen es keine Toleranz gibt und die wie folgt festgelegt sind:

— „nicht feststellbar in": das Ergebnis gilt als zufriedenstellend,

— „vorhanden in": das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend.

ANHANG III

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR HACKFLEISCH/FASCHIERTES (1)

Nr: .....

Versandland: .....

Ministerium: .....

Behörde: .....

Betr. (2): .....

I. Angaben zur Identifizierung des Hackfleischs/Faschierten

Erzeugnisse, hergestellt aus Fleisch von: .....
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse (3): .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Temperatur bei Lagerung und Beförderung: .....

Dauer der Haltbarkeit: .....

Nettogewicht: .....

II. Herkunft des Hackfleischs/Faschierten

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s): .....

.....

.....

gegebenenfalls:

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Kühlhauses/-häuser:

.....

.....

.....

III. Bestimmung des Hackfleischs/Faschierten

Das Hackfleisch/Faschierte wird versandt

von: .....
(Versandort)

nach: .....
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel (4) .....

---

(1) Nach Artikel 2 der Richtlinie 94/65/EWG.
(2) Angabe steht frei.
(3) Angaben gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe e) der Richtlinie 94/65/EG.
(4) Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben; diese Angaben sind im Fall von Umladungen zu ergänzen.

Name und Anschrift des Absenders: .....

.....

.....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

.....

.....

IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß das vorstehend genannte Hackfleisch/Faschierte

a) aus Fleisch unter den in der Richtlinie 94/65/EG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden ist;

b) für die Griechische Republik bestimmt ist (1).

Ausgefertigt in ....., am .....
(Ort) (Datum)

.....
(Stempel und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)
(Name in Großbuchstaben)

(1) Gegebenenfalls.

ANHANG IV

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Die Herstellungsbetriebe oder die eigenständigen Produktionseinheiten müssen dafür sorgen, daß bei den Kontrollen gemäß Artikel 7 Absatz 3 und in Übereinstimmung mit den in Anhang II dargelegten Bewertungsmethoden Fleischzubereitungen den folgenden Kriterien entsprechen:

Fleischzubereitungen	M (1)	m (2)
Kolibakterien n = 5 c = 2	5×10^3/g	5×10^2/g
Staphylococcus aureus n = 5 c = 1	5×10^3/g	5×10^2/g
Salmonellen n = 5 c = 0	nicht feststellbar in 1 g	

(1) M = annehmbarer Grenzwert; darüber liegende Ergebnisse gelten nicht mehr als zufriedenstellend, wobei folgendes gilt:
M = 10 m bei Zählung im festen Medium und
M = 30 m bei Zählung im flüssigen Medium.
(2) m = Grenzwert, unter dem alle Ergebnisse als zufriedenstellend gelten.

Der Rat überprüft auf Vorschlag der Kommission vor dem 31. Dezember 1995 die für Fleischzubereitungen für das Vorhandensein von Salmonellen geltenden Kriterien.

ANHANG V

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR FLEISCHZUBEREITUNGEN (1)

Nr.: .....

Versandland: .....

Ministerium: .....

Behörde: .....

Betr. (2): .....

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischzubereitungen

Erzeugnisse, hergestellt aus Fleisch von: .....
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse (3): .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Temperatur bei Lagerung und Beförderung: .....

Dauer der Haltbarkeit: .....

Nettogewicht: .....

II. Herkunft der Fleischzubereitungen

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s): .....

.....

.....

gegebenenfalls:

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Kühlhauses/-häuser:

.....

.....

.....

III. Bestimmung der Fleischzubereitungen

Die Erzeugnisse werden versandt

von: .....
(Versandort)

nach: .....
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel (4): .....

---

(1) Nach Artikel 2 der Richtlinie 94/65/EWG.
(2) Angabe steht frei.
(3) Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.
(4) Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben; diese Angaben sind im Fall von Umladungen zu ergänzen.

Name und Anschrift des Absenders: .....

.....

.....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

.....

.....

IV. **Bescheinigung über die Genußtauglichkeit**

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß die vorstehend genannten Fleischzubereitungen

a) aus frischem Fleisch unter den in der Richtlinie 94/65/EG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden sind;

b) für die Griechische Republik bestimmt sind (1).

Ausgefertigt in ....., am .....
(Ort) (Datum)

.....
(Stempel und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)
(Name in Großbuchstaben)

(1) Gegebenenfalls.