KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

KOM(89) 648 endg.
Brüssel, den 31. Januar 1990

Vorschlag für eine

VERORDNUNG (EWG) DES RATES

zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von lebenden Muscheln

---

(Von der Kommission vorgelegt)

BEGRÜNDUNG

Mit Verabschiedung der Einheitlichen Akte hat die Gemeinschaft ein Programm zur Abschaffung der Grenzkontrollen lanciert. Dieses Programm ist Teil des Weißbuchs der Kommission von Juni 1985 und sieht die Beseitung von Handelshemmnissen vor, die im Fischereisektor im Zusammenhang mit der Regelung gesundheitlicher Fragen existieren.

Mit diesem Vorschlag sollen insbesondere die Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln (Miesmuscheln, Austern, Venusmuscheln usw.) festgelegt werden, Erzeugnisse, bei denen aufgrund der Art, wie sie gewonnen und verzehrt werden, besondere Sorgfalt angebracht ist.

Der Vorschlag enthält Vorschriften die für die Berufsstände ebenso gelten wie für die zuständigen Behörden sowie die Maßnahmen, mit denen gewährleistet werden soll, daß das Enderzeugnis zum Genuß für Menschen geeignet ist, namentlich die Überwachung der Erntegewässer, die Verpflichtung zum Reinigen, in Einzelfällen Umsetzen und Verarbeiten der Muscheln, die Kontrolle des Enderzeugnisses usw.

Um die einheitliche Anwendung dieser Vorschriften sicherzustellen, wird ein gemeinschaftlichen Kontrollsystem eingeführt, auch im Hinblick auf eine Stärkung des gegenseitigen Vertrauens der Mitgliedstaaten in die Kontrollsysteme des anderen - eine unerläßliche Voraussetzung für ein erfolgssicheres funktionieren des großen Binnenmarktes ohne Grenzen.

Der Vorschlag betrifft die Vermarktung innerhalb der Gemeinschaft und sieht ein Verfahren vor, mit dem sichergestellt werden soll, daß die Erzeugung und Vermarktung von Drittlanderzeugnissen Bedingungen unterliegen, die den Gemeinschaftsvorschriften gleichwertig sind.

Für bestimmte Durchführungsbeschlüsse schlägt die Kommission das Verfahren des Regelungsausschusses vor. Diese Entscheidung rechtfertigt sich im vorliegenden Fall durch das Bestreben, die Verwaltungsmechanismen im Gesundheitsschutzbereich nicht zu beeinträchtigen. Grundsätzlich zieht die Kommission jedoch das Verfahren des Beratenden Ausschusses vor.

VORSCHLAG FÜR EINE VERORDNUNG DES RATES

zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von lebenden Muscheln

---

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN -

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

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Um das reibungslose Funktionieren des Gemeinsamen Marktes und insbesondere der gemeinsamen Marktorganisation für Fischereierzeugnisse sicherzustellen, müssen die Unterschiede in den Mitgliedstaaten im Hinblick auf gesundheitliche Anforderungen, die derzeit die Vermarktung von lebenden Muscheln behindern, aufgehoben werden. Hierdurch können die Erzeugung und die Vermarktung stärker vereinheitlicht und gleiche Wettbewerbsbedingungen geschaffen werden; gleichzeitig wird dem Verbraucher ein Erzeugnis von einwandfreier Qualität angeboten.

Die Richtlinie des Rates 79/923/EWG vom 9.10.1979 über die Qualitätsanforderungen an Muschelgewässer (1) enthält die Forderung, daß die gesundheitlichen Anforderungen, denen Erzeugnisse der Muschelzucht entsprechen müssen, festzulegen sind.

Zum Schutz der Gesundheit der Verbraucher sind die Anforderungen auf allen Stufen der Ernte, der Behandlung, der Lagerung, der Beförderung und des Vertriebs von lebenden Muscheln festzulegen. Diese Anforderungen gelten gleichermaßen für Echinoderme und Tunikata.

---

(1) ABl. Nr. L 281 vom 10.11.79, S. 47

Für den Fall, daß nach der Vermarktung von lebenden Muscheln ein Gesundheitsproblem auftaucht, müssen sich der Versandbetrieb und das ursprüngliche Erntegebiet feststellen lassen. Es ist daher notwenig, Registrier- und Kennzeichnungsvorschriften zu erlassen, die es ermöglichen, den Weg, den eine Sendung nach der Ernte genommen hat, nachzuvollziehen.

Es ist wichtig, daß die gesundheitlichen Anforderungen an das Enderzeugnis im einzelnen festgelegt werden. Der Stand von Wissenschaft und Technik allerdings bietet für bestimmte Gesundheitsprobleme noch keine endgültigen Lösungen. Im Interesse eines optimalen Gesundheitsschutzes ist es daher notwendig, ein Gemeinschaftsverfahren festzulegen, das eine rasche Verabschiedung und erforderlichenfalls eine Ergänzung der Hygienevorschriften gestattet, um Virusinfektionen und anderen Gesundheitsrisiken vorzubeugen.

Lebende Muscheln, die an Plätzen geerntet werden, die einen unmittelbaren und gefahrlosen Verzehr nicht zulassen, können genußtauglich gemacht werden, indem sie über einen ausreichenden Zeitraum gereinigt oder in sauberes Wasser umgesetzt werden. Es ist in diesem Fall erforderlich, die Ernteplätze auszuweisen, an denen Muscheln für den direkten Verzehr gesammelt werden dürfen, sowie die Ernteplätze, die ein Reinigen oder Umsetzen der Muscheln verlangen.

Es ist in erster Linie Aufgabe des Erzeugers, sich davon zu überzeugen, daß die lebenden Muscheln den Anforderungen dieser Verordnung entsprechen. Den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten obliegt es, durch Kontrollen und Besichtigungen dafür Sorge zu tragen, daß ein Erzeuger die genannten Hygienevorschriften einhält. Vor allem müssen die zuständigen Behörden die Ernteplätze regelmäßig kontrollieren, um sicherzustellen, daß die an diesen Plätzen geernteten Muscheln weder Mikroorganismen noch giftige Stoffe in Mengen enthalten, die als gesundheitsgefährdend gelten.

Es sind gemeinschaftliche Kontrollmaßnahmen einzuführen, um die einheitliche Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung in allen Mitgliedstaaten zu gewährleisten.

Was den innergemeinschaftlichen Handel anbelangt, so finden die Vorschriften der Richtlinie ...../.. des Rates vom ..... zur Regelung der viehseuchenrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes (1) Anwendung.

Für lebende Muscheln, die in einem Drittland erzeugt werden und im Gebiet der Gemeinschaft in den Verkehr gebracht werden sollen, darf keine weniger strenge Regelung getroffen werden als für die Erzeugnisse innerhalb der Gemeinschaft. Es ist ein Gemeinschaftsverfahren zur Überprüfung der Produktions- und Vermarktungsbedingungen in Drittländern vorzusehen, das es der Gemeinschaft gestattet, ausgehend von gleichwertigen Bedingungen eine gemeinsame Einfuhrregelung anzuwenden.

Allerdings ist vorherzusehen, daß einige bereits vor dem 1. Januar 1992 arbeitende Betriebe aufgrund ihrer besonderen Situation nicht alle in dieser Verordnung niedergelegten Anforderungen erfüllen können. Deshalb erscheint es angezeigt, für diese Betriebe gemäß einer allgemeinen, in der Entscheidung des Rates .../.../EWG über die Gewährung von zeitlich und inhaltlich begrenzten Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs (2) niedergelegten, Rahmenvorschrift zeitlich und inhaltlich begrenzte Ausnahmen zu gewähren.

Hervorzusehen ist, daß die Gewährung eventueller Ausnahmen von den Hygienevorschriften dieser Verordnung nicht davon entbindet, bei allen Vorgängen der Erzeugung und Vermarktung von lebenden Muscheln die durch die Verordnung des Rates .../.../EWG zur Festlegung allgemeiner Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie spezifischer Gesundheitsvorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs (3) niedergelegten allgemeinen Hygienevorschriften einzuhalten.

Die Kommission sollte mit der Aufgabe betraut werden, bestimmte Durchführungsmaßnahmen zu dieser Verordnung zu treffen. Zu diesem Zweck sollten Verfahren vorgesehen werden, die eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten innerhalb des Veterinärausschusses gewährleisten -

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

---

(1) KOM(88) 383 endg. vom Juli 1988.
(2) ABl. Nr. L
(3) ABl. Nr. L

KAPITEL I
ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

Artikel 1

Diese Verordnung legt die Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von lebenden Muscheln fest, die zum direkten Verzehr oder zur Verarbeitung vor dem Verzehr bestimmt sind.

Diese Verordnung gilt entsprechend für Echinoderme und Tunikata.

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung sind:

1) Muscheln: Lamellibranchia, die sich durch Ausfiltern von Kleinlebewesen aus dem Wasser ernähren, roh oder teilweise gekocht gegessen werden können und normalerweise ganz einschließlich der Eingeweide oder nach Entfernung bestimmter Teile der Eingeweise verzehrt werden.

2) marine Biotoxine: giftige Stoffe, die von Muscheln angereichert werden, die sich von toxinhaltigem Plankton ernähren.

3) sauberes Meerwasser: Meeres- oder Mündungswasser, in dem keine Mikroorganismen und keine natürlichen oder in die Umwelt abgegebenen toxischen oder schädlichen Verbindungen entsprechend dem Anhang der Richtlinie 79/923/EWG in Mengen nachgewiesen werden, die die hygienische Beschaffenheit und den Geschmack von Muscheln nachhaltig beeinträchtigen können; Verwendung unter den in dieser Verordnung festgesetzten Bedingungen.

4) Zuständige Behörde: Dienststelle, die von dem betreffenden Mitgliedstaat beauftragt ist, die Durchführung dieser Verordnung zu überwachen.

5) Hälterung: die vorübergehende Lagerung von lebenden Muscheln entsprechender Qualität, die ein Umsetzen oder Aufbereiten in einer Reinigungsanlage nicht erforderlich macht, in Becken oder sonstigen mit sauberem Meerwasser gefüllten Anlagen oder an natürlichen Plätzen, um Sand, Schlick oder Schleim zu entfernen und den Geschmack des Erzeugnisses zu verbessern.

6) Erzeuger: jede natürliche oder juristische Person, die lebende Muscheln an einem Ernteplatz zum Zwecke einer Behandlung sowie der Vermarktung sammelt.

7) Ernteplätze: Meeres-, Lagunen- und Mündungsgebiete mit natürlichen oder umgesetzten Muschelbänken sowie derartige zur Muschelzucht verwendete Plätze, an denen zur Vermarktung lebende Muscheln geerntet werden.

8) Betriebe: jegliche Anlage, an Land oder im Wasser, in der lebende Muscheln nach der Ernte und vor der Vermarktung behandelt und gelagert werden.

9) Reinigung: Verfahren, bei dem lebende Muscheln über einen ausreichenden Zeitraum in Meerwasser gehalten werden, damit Mikroorganismen im Rahmen des normalen Filterprozesses ausgeschieden werden können, so daß die Muscheln anschließend zum menschlichen Verzehr geeignet sind.

10) Versandzentrum: Betrieb für die Annahme, die Hälterung, das Spülen, das Säubern, die Größensortierung und das Verpacken von lebenden Muscheln, die keiner Reinigung bedürfen.

11) Reinigungsanlage: Betrieb, in dem lebende Muscheln zur Reinigung in sauberem oder aufbereitetem Meerwasser unter Bedingungen gehalten werden, die geeignet sind, Schadstoffe auszuschwemmen und dadurch das Vorhandensein schädlicher Keime auf ein zulässiges Maß zu reduzieren.

12) Umsetzen: Verlagerung lebender Muscheln in geeignete, von der zuständigen Behörde überwachte Meeres- oder Mündungsgebiete zum Zweck der Reinigung. Nicht unter diesen Begriff fällt der besondere Vorgang des Aussetzens von Muscheln in geeigneteren Gebieten zu Mastzwecken.

13) Beförderungsmittel: die Ladeflächen von Kraft-, Schienen- und Luftfahrzeugen sowie Schiffsladeräume und Container für die Beförderung zu Lande, zur Luft oder zur See.

14) Verpackung: Arbeitsgang, bei dem die lebenden Muscheln mit geeignetem Verpackungsmaterial umgeben werden, um sie gegen Erschütterung und Austrocknen zu schützen.

15) Sendung: die einem oder mehreren Verbrauchern zuzustellende Menge von lebenden, in einem Versandzentrum behandelten oder in einer Reinigungsanlage aufbereiteten Muscheln.

16) Partie: Menge lebender, an einem Ernteplatz gesammelter Muscheln, die zur Lieferung an ein zugelassenes Versandzentrum, eine Reinigungsanlage oder ein Verarbeitungsunternehmen bestimmt ist bzw. in ein anderes Gebiet umgesetzt werden soll.

17) Vermarktung: lebende Muscheln für den Rohkonsum oder als Verarbeitungserzeugnis feilhalten, zum Verkauf anbieten, verkaufen, liefern oder jede andere Form des Inverkehrbringens im Gebiet der Gemeinschaft.

18) Einfuhr: das Verbringen von lebenden Muscheln aus Drittländern in das Gebiet der Gemeinschaft.

19) Fäkalcoliforme: fakultative, aerobe, gramnegative, nicht sporenbildende, Cytochromoxydase-negative Stäbchenbakterien, die Milchzucker in Gegenwart von Gallensalzen oder anderen oberflächenaktiven Substanzen mit ähnlich wachstumshemmenden Eigenschaften unter Gasbildung bei 44°C $\pm$ 2°C innerhalb von mindestens 24 Stunden vergären können.

20) E.coli: Fäkalcoliforme, die innerhalb von 24 Stunden bei 44°C $\pm$ 2°C auch Indol aus Tryptophan bilden.

KAPITEL II
VORSCHRIFTEN FÜR DIE GEMEINSCHAFTSERZEUGUNG

Artikel 3

1. Für die Vermarktung lebender Muscheln zum Zwecke des direkten Verzehrs gelten folgende Bedingungen:

   a) Sie müssen von Ernteplätzen stammen, die den Anforderungen des Kapitels I des Anhangs entsprechen;
   b) sie müssen gemäß den Bedingungen des Kapitels II des Anhangs gesammelt und vom Ernteplatz zu einem Versandzentrum oder einer Reinigungsanlage befördert worden sein;

c) sie müssen in den in dieser Verordnung vorgesehenen Fällen an geeignete, zu diesem Zweck zugelassene Plätze umgesetzt worden sein, die den Anforderungen von Kapitel III des Anhangs entsprechen;

d) sie müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen behandelt und gegebenenfalls in zu diesem Zweck zugelassenen Betrieben gemäß den Anforderungen von Kapitel IV gereinigt worden sein;

e) sie müssen die Kriterien von Kapitel V des Anhangs erfüllen;

f) es müssen Gesundheitskontrollen gemäß Kapitel VI des Anhangs durchgeführt worden sein;

g) sie müssen gemäß Kapitel VII des Anhangs vorschriftsmäßig verpackt worden sein;

h) sie müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gemäß Kapitel VIII und IX des Anhangs gelagert und befördert worden sein;

i) sie müssen gemäß Kapitel X des Anhangs gekennzeichnet sein.

2. Lebende Muscheln, die zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, müssen den einschlägigen Anforderungen von Absatz 1 genügen und entsprechend den Bestimmungen der Verordnung (EWG) ...../.. des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen (1) verarbeitet werden.

Artikel 4

Die Personen, die lebende Muscheln auf der Stufe der Erzeugung und der Vermarktung behandeln, treffen alle erforderlichen Maßnahmen, um den Anforderungen dieser Verordnung zu genügen.

Insbesondere trägt die Betriebsleitung dafür Sorge, daß

- ausreichende Proben für Laboruntersuchungen gezogen und analysiert werden, um verbürgte Aufzeichnungen über die hygienische Beschaffenheit der lebenden Muscheln vor wie auch nach der Behandlung in dem Versandzentrum oder der Reinigungsanlage machen zu können;
- die Ergebnisse der einzelnen Gesundheitskontrollen zur Einsicht durch die zuständigen Behörde in einer ständigen Kartei gesammelt werden.

---

(1) ...

Artikel 5

1. a) Jede zuständige Behörde stellt ein Verzeichnis der zugelassenen Versandzentren und Reinigungsanlagen auf, die jeweils über eine amtliche Nummer verfügen.

Die zuständige Behörde läßt ein Zentrum oder einen Betrieb nur zu, wenn sichergestellt ist, daß sie die Voraussetzungen dieser Verordnung erfüllen. Sind die Zulassungsbedingungen nicht länger erfüllt, so entzieht die zuständige Behörde die Zulassung.

b) Die Inspektion und Kontrolle dieser Betriebe werden regelmäßig unter der Verantwortung der zuständigen Behörde durchgeführt, die jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebs haben muß, um sich von der Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung überzeugen zu können.

Ergeben diese Inspektionen und Kontrollen, daß nicht allen Anforderungen dieser Verordnung entsprochen wird, so ergreift die zuständige Behörde die geeigneten Maßnahmen.

2. a) Die zuständige Behörde stellt ein Verzeichnis der Ernteplätze auf, mit Angabe des Standorts und der Abgrenzung, von denen lebende Muscheln im Einklang mit dieser Verordnung, insbesondere mit Kapitel I des Anhangs, entnommen werden dürfen.

Dieses Verzeichnis ist den von dieser Verordnung betroffenen Personen, insbesondere den Erzeugern und der Firmenleitung von Reinigungsanlagen und Versandzentren zuzustellen.

b) Die Überwachung der Ernteplätze erfolgt unter der Verantwortung der zuständigen Behörde nach den Bestimmungen dieser Verordnung.

Wird im Zuge der Überwachung festgestellt, daß die Anforderungen dieser Verordnung nicht erfüllt sind, so sperrt die zuständige Behörde den betreffenden Ernteplatz, bis die vorgeschriebene Situation wiederhergestellt ist.

3. Die zuständige Behörde ergreift alle Maßnahmen, die aufgrund der Ergebnisse der in Artikel 6 Absatz 1 genannten Kontrollen erforderlich sind.

Artikel 6

1. Sachverständige der Kommission können Kontrollen vor Ort durchführen, soweit dies für die einheitliche Anwendung dieser Verordnung erforderlich ist. Sie können insbesondere prüfen, ob die Betriebe und Ernteplätze die Vorschriften dieser Verordnung tatsächlich einhalten. Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, unterstützt die Sachverständigen in jeder zur Erfüllung ihrer Aufgaben gebotenen Weise. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über die Ergebnisse dieser Kontrollen.

2. Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu Absatz 1 werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt. Soweit erforderlich, wird nach dem gleichen Verfahren ein Kodex mit Regeln für die in Absatz 1 vorgesehenen Kontrollen ausgearbeitet.

3. Im Rahmen des Verfahrens von Artikel 16 kann die Kommission Empfehlungen mit Leitlinien für das ordnungsgemäße Verhalten in den verschiedenen Stadien der Herstellung und Vermarktung aussprechen.

Artikel 7

Die Bestimmungen der Richtlinie ...../.. [zur Regelung der viehseuchenrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes] finden Anwendung, insbesondere die Vorschriften für die Durchführung und die Folgemaßnahmen von Kontrollen seitens des Empfängermitgliedstaats sowie die anzuwendenden Schutzmaßnahmen.
Es gelten jedoch die Begriffsbestimmungen der vorliegenden Verordnung.

KAPITEL III
EINFUHREN AUS DRITTLÄNDERN

Artikel 8

Die Vorschriften für die Einfuhr von lebenden Muscheln aus Drittländern müssen den Vorschriften für die Vermarktung von Gemeinschaftserzeugnissen entsprechen.

Artikel 9

Um die einheitliche Anwendung der in Artikel 8 festgelegten Vorschriften sicherzustellen, findet folgendes Verfahren Anwendung:

1. Sachverständige der Kommission und der Mitgliedstaaten überprüfen vor Ort, ob die Produktions- und Vermarktungsbedingungen mit den in den Gemeinschaft geltenden Regeln gleichgesetzt werden können.
   Die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, die mit der Durchführung dieser Kontrollen beauftragt sind, werden von der Kommission auf Vorschlag der Mitgliedstaaten bestellt.
   Die Kontrollen werden im Auftrag der Gemeinschaft durchgeführt, die alle anfallenden Kosten übernimmt.
   Häufigkeit und Einzelheiten der Durchführung dieser Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

2. Ausschlaggebend für die Beurteilung, ob die Produktions- und Vermarktungsbedingungen für lebende Muscheln in einem Drittland als gleichwertig mit den in der Gemeinschaft geltenden Vorschriften angesehen werden können, sind insbesondere nachstehende Aspekte:

   a) die Rechtsvorschriften des Drittlands;
   b) der Aufbau der zuständigen Behörde des Drittlands und seine Inspektionsdienste, die Befugnisse dieser Dienste und die Kontrollen, denen sie unterliegen, sowie die Möglichkeiten dieser Dienste, die Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften wirksam zu überprüfen;
   c) die für die Erzeugung und Vermarktung von lebenden Muscheln, insbesondere die Überwachung der Umwelt und der Ernteplätze im Hinblick auf eine mikrobiologische Verunreinigung sowie das Vorhandensein mariner Biotoxine tatsächlich zugrunde gelegten Gesundheitsvorschriften;

d) die Regelmäßigkeit und die Geschwindigkeit, mit denen das Drittland Angaben über das Vorkommen von toxinhaltigem Plankton an den Ernteplätzen übermittelt;

e) die Garantien, die die Drittländer im Hinblick auf die Einhaltung der Vorschriften von Kapitel V des Anhangs geben können.

3. Die Kommission beschließt nach dem Verfahren des Artikels 14:

a) welche Drittländer die Bedingungen der Gleichwertigkeit gemäß Absatz 2 erfüllen;

b) für jedes Drittland die Bedingungen für die Einfuhr von lebenden Muscheln. Verlangt werden kann:

i) die Vorlage einer Gesundheitsbescheinigung, die jeder für die Gemeinschaft bestimmten Sendungen beizufügen ist.

ii) die Kennzeichnung der Ernteplätze, von denen lebende Muscheln geerntet und eingeführt werden dürfen;

iii) die Verpflichtung, der Gemeinschaft jegliche Änderung hinsichtlich der Zulassung von Ernteplätzen unverzüglich mitzuteilen;

iv) gegebenenfalls eine Reinigung nach Ankunft der Muscheln im Gebiet der Gemeinschaft.

c) Ein Verzeichnis der Betriebe, aus denen lebende Muscheln eingeführt werden dürfen. Zu diesem Zweck sind eine oder mehrere Listen derartiger Betriebe aufzustellen. Ein Betrieb kann in eine derartige Liste nur aufgenommen werden, wenn er von der zuständigen Behörde des Drittlandes offiziell zur Ausfuhr in die Gemeinschaft zugelassen ist. Voraussetzung für eine derartige Zulassung ist die Erfüllung nachstehender Bedingungen:

- die Einhaltung gleichwertiger Vorschriften wie die Bedingungen dieser Verordnung;
- Überwachung durch einen amtlichen Kontrolldienst des Drittlandes.

4. Die Entscheidungen gemäß Ziffer 3 können nach dem Verfahren des Artikels 15 geändert werden.

   Diese Entscheidungen sowie etwaige Änderungen werden im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften, Reihe L, veröffentlicht.

Artikel 10

Kommt bei Durchführung einer Kontrolle gemäß Artikel 9 Ziffer 1 der begründete, schwerwiegende Verdacht auf, daß die Vermarktung bestimmter lebender Muscheln als Konsumware eine Gefahr darstellen könnte, so muß die Kommission die Mitgliedstaaten unterrichten und unverzüglich eine Entscheidung zur Änderung der Einfuhrbedingungen oder zur Aussetzung der Einfuhr aus einem Betrieb, einem Ernteplatz, einem Teil oder dem gesamten Hoheitsgebiet des betreffenden Drittlandes erlassen.

Eine diesbezügliche Entscheidung wird nach dem Verfahren des Artikels 15 getroffen.

Artikel 11

1. Es gelten die Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. ...../.. des Rates vom ..... mit Grundsätzen für die Durchführung von Gesundheitskontrollen bei aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes (1).

2. Die Einfuhr von lebenden Muscheln wird untersagt, wenn die Bedingungen dieser Verordnung nicht eingehalten wurden und insbesondere festgestellt wird, daß

   - die Sendung nicht den Einfuhrbedingungen für das betreffende Drittland entspricht;
   - die Sendung eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt.

---

(1) .....

Artikel 12

1. Wenn auf dem Hoheitsgebiet eines Drittlandes eine Krankheit auftritt oder sich ausbreitet, die durch lebende Muscheln auf den Menschen übertragen werden kann und die menschliche Gesundheit voraussichtlich ernsthaft gefährdet, oder wenn andere schwerwiegende Gründe des Gesundheitsschutzes dies rechtfertigen, so kann ein Mitgliedstaat oder die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 15 die direkte oder indirekte Einfuhr von lebenden Muscheln aus dem gesamten Drittland oder einem Teil seines Hoheitsgebiets untersagen oder bestimmte Bedingungen für diese Einfuhr festsetzen.

2. Die von den Mitgliedstaaten auf der Grundlage von Absatz 1 getroffenen Maßnahmen und die Aufhebung solcher Maßnahmen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich unter Angabe der Gründe mitzuteilen.

3. Die Kommission läßt die Situation möglichst bald überprüfen. Sie kann nach dem Verfahren des Artikels 15 die erforderlichen Entscheidungen treffen.

4. Die Kommission verfolgt die Entwicklung der Situation und wird die in Absatz 1 und Absatz 3 genannten Entscheidungen je nach Verlauf dieser Entwicklung nach dem Verfahren des Artikels 15 ändern oder aufheben.

KAPITEL IV

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 13

Der Anhang dieser Verordnung wird nach dem Verfahren des Artikels 14 geändert.

Artikel 14

1. Findet das Verfahren dieses Artikels Anwendung, so wird der mit Beschluß des Rates 68/361/EWG eingesetzte Ständige Veterinärausschuß, nachstehend "Ausschuß" genannt, unverzüglich von seinem Vorsitzenden auf eigenen Entschluß oder auf Antrag eines Mitgliedstaats befaßt.

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. Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

4. Stimmen die geplanten 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 entscheidet mit qualifizierter Mehrheit.

   Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten von seiner Befassung an nicht entschieden, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 15

1. Findet das Verfahren dieses Artikels Anwendung, so wird der Ausschuß unverzüglich von seinem Vorsitzenden auf eigenen Entschluß oder auf Antrag eines Mitgliedstaats befaßt.

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 von zwei Tagen ab. 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. Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

4. 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 binnen 15 Tagen von seiner Befassung an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 16

Wird auf das Verfahren in diesem Artikel Bezug genommen, so gelten die nachstehenden Bestimmungen :

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt eine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage - erforderlichenfalls durch eine Abstimmung - festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 17

Diese Verordnung tritt am 1.1.1993 in Kraft.

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

Geschehen zu Brüssel, am

Im Namen des Rates

ANHANG

KAPITEL I

VORSCHRIFTEN FÜR ERNTEPLÄTZE

1. Lage und Abgrenzung der Ernteplätze sind von der zuständigen Behörde so festzulegen, daß eindeutig die Gebiete ausgewiesen werden, aus denen lebende Muscheln

   a) für die unmittelbare Vermarktung als Konsumware geerntet werden können; lebende Muscheln aus diesen Gebieten müssen den Anforderungen von Kapitel V entsprechen;

   b) geerntet, aber erst nach Aufbereitung in einer Reinigungsanlage, nach Umsetzen in andere Gewässer oder nach der Verarbeitung als Konsumware in den Verkehr gebracht werden können, wobei diese Verarbeitung gemäß Kapitel III Abschnitt III Ziffer 4 des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. ... mit Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen in Form einer Hitzebehandlung zur Abtötung der pathogenen Mikroorganismen erfolgt. Bei Muscheln aus diesen Gebieten dürfen in einem 5-tube-3-dilution MPN-Test in 95 % der Proben maximal 6.000 Fäkalcoliforme je 100 g Muschelfleisch oder 4.600 E. Coli je 100 g Fleisch nachgewiesen werden. Nach der Reinigung, dem Umsetzen oder der Verarbeitung müssen die Anforderungen von Kapitel V erfüllt sein.

   c) geerntet, aber erst nach dem Umsetzen über einen langen Zeitraum oder nach einem Umsetzen in Verbindung mit einer Reinigung in den Verkehr gebracht werden dürfen, um den Anforderungen unter Buchstabe a) zu entsprechen. Die Verarbeitung dieser Muscheln durch Hitzebehandlung zur Abtötung der Mikroorganismen gemäß Kapitel III Abschnitt III Ziffer 4 des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. ... mit Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen ist zulässig, wenn die unter Buchstabe b) genannten Höchstwerte eingehalten werden.

2. Jegliche Neuabgrenzung von Ernteplätzen wie auch das vorübergehende oder endgültige Schließen derartiger Plätze sind den von dieser Verordnung betroffenen Berufsständen, namentlich den Erzeugern und Betreibern von Reinigungsanlagen und Versandzentren, von der zuständigen Behörde unverzüglich bekanntzugeben.

KAPITEL II

VORSCHRIFTEN FÜR DIE ERNTE UND DIE BEFÖRDERUNG VON PARTIEN ZU EINEM VERSANDZENTRUM ODER EINER REINIGUNGSANLAGE

1. Die Erntetechniken dürfen die Schalen oder den Körper lebender Muscheln nicht übermäßig beschädigen.

2. Lebende Muscheln sind nach der Ernte angemessen gegen übermäßigen Bruch, Abschürfungen oder Erschütterungen zu schützen und dürfen weder extrem hohen noch extrem niedrigen Temperaturen ausgesetzt werden.

3. Während der Ernte, Beförderung, Anlandung und Behandlung lebender Muscheln darf das Erzeugnis nicht zusätzlich verunreinigt und die Haltbarkeit nicht wesentlich herabgesetzt werden; auch dürfen die angewandten Techniken keinerlei Änderungen bewirken, durch die die Möglichkeit der Aufbereitung durch Reinigen, Verarbeiten oder Umsetzen wesentlich beeinträchtigt wird.

4. Lebende Muscheln dürfen zwischen der Ernte und der Anlandung nicht in Wasser aufbewahrt werden, das zu einer zusätzlichen Verunreinigung führen könnte.

5. Die Mittel zum Befördern lebender Muscheln sind unter Bedingungen einzusetzen, die Schutz gegen eine zusätzliche Verunreinigung und das Zerbrechen der Schalen gewähren. Sie müssen über geeignete Abflüsse verfügen und sich zufriedenstellend reinigen lassen.
   Werden lebende Muscheln als Massengut über eine große Entfernung zu einem Versandzentrum, einer Reinigungsanlage oder einem Umsetzplatz befördert, so müssen die Beförderungsmittel so ausgestattet sein, daß die Muscheln garantiert überleben können; insbesondere müssen sie den Bedingungen von Kapitel IX Ziffer 2 entsprechen.

6. Auf Antrag des Erzeugers wird von der zuständigen Behörde ein Registrierschein zur Identifizierung von Partien lebender Muscheln während des Transports vom Ernteplatz zu einem zugelassenen Versandzentrum, einer Reinigungsanlage, einem Umsetzplatz oder einem Verarbeitungsbetrieb ausgestellt. Für jede Partie sind die zutreffenden Abschnitte des Registrierscheins gut leserlich und unlöschbar auszufüllen. Die Bescheinigung muß folgende Angaben enthalten:

   - Angaben zur Person des Erzeugers und dessen Unterschrift,
   - Zeitpunkt der Ernte,
   - Lage des Ernteplatzes mit möglichst genauer Standortbeschreibung,
   - Muschelart und Menge mit möglichst genauen Angaben,
   - Zulassungsnummer und Bestimmung (Verpacken, Umsetzen, Reinigen oder Verarbeiten).

   Die Registrierscheine sind fortlaufend zu numerieren. Die zuständige Behörde erfaßt die Nummern der Registrierscheine und die Personen, auf deren Namen diese ausgestellt worden sind, in einem Register. Jeder Registrierschein für eine Partie lebender Muscheln ist bei der Lieferung der Partie an ein Versandzentrum, eine Reinigungsanlage, einen Umsetzplatz oder ein Verarbeitungsunternehmen mit einem Tagesstempel zu versehen und von der Betriebsleitung über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen aufzubewahren.

   Wird die Ernte allerdings von Betriebsangehörigen des Versandzentrums, der Reinigungsanlage, des Umsetzplatzes oder des Verarbeitungsunternehmens, für die die Muscheln bestimmt sind, selbst durchgeführt, so kann der Registrierschein durch eine unbefristete Transportgenehmigung der zuständigen Behörde ersetzt werden.

7. Wird ein Ernteplatz vorübergehend geschlossen, so stellt die zuständige Behörde für dieses Gebiet keine weiteren Registrierscheine aus und setzt die Gültigkeit bereits ausgestellter Registrierscheine unverzüglich aus.

KAPITEL III

VORSCHRIFTEN FÜR DAS UMSETZEN LEBENDER MUSCHELN

Beim Umsetzen lebender Muscheln sind die nachstehenden Bedingungen einzuhalten:

1) die lebenden Muscheln müssen gemäß den Anforderungen von Kapitel II geerntet und befördert worden sein;

2) die Behandlung lebender Muscheln, die umgesetzt werden sollen, muß gewährleisten, daß die Muscheln ihren Nahrungserwerb durch Ausfiltern wieder aufnehmen, nachdem sie in natürlichen Gewässern ausgesetzt worden sind;

3) die lebenden Muscheln sind in einer Dichte auszusetzen, die den Vorgang des Reinigens ermöglicht;

4) die lebenden Muscheln müssen am Umsetzplatz über einen ausreichend langen Zeitraum in Meerwasser lagern; dieser Zeitraum muß länger ausfallen als die benötigte Zeit für den Abbau von Fäkalbakterien, auf die nach dieser Verordnung zulässigen Werte; gleichzeitig ist darauf zu achten, daß die Vorschriften von Kapitel V eingehalten werden;

5) erforderlichenfalls ist die Mindestwassertemperatur für ein erfolgreiches Umsetzen festzusetzen und von der zuständigen Behörde für jede Art lebender Muscheln und jeden zugelassenen Umsetzplatz bekanntzugeben;

6) lebende Muscheln können nur auf hierfür von der zuständigen Behörde zugelassene Plätze umgesetzt werden. Die Abgrenzungen der Plätze sind durch Tonnen, Stangen oder andere feste Vorrichtungen deutlich zu markieren;

7) einzelne Plätze innerhalb eines Umsetzgebietes sind eindeutig voneinander zu trennen, um ein Vermischen der Partien zu verhindern;

8) die Betreiber von Umsetzplätzen müssen zu Zwecken der Kontrolle durch die zuständige Behörde über die Herkunft der lebenden Muscheln, die Umsetzdauer, den Umsetzplatz und die anschließende Bestimmung der Partien Buch führen;

9) nach der Ernte am Umsetzplatz muß den Partien während des Transports zu dem zugelassenen Versandzentrum, der Reinigungsanlage oder dem Verarbeitungsunternehmen der Registrierschein gemäß Kapitel II Ziffer 6 mitgegeben werden, es sei denn, dasselbe Personal ist am Umsetzplatz und im Versandzentrum, in der Reinigungsanlage oder dem Verarbeitungsunternehmen tätig.

KAPITEL IV

VORSCHRIFTEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN

I. ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR RÄUMLICHKEITEN UND AUSSTATTUNG

Die Betriebe müssen in Gegenden angesiedelt sein, in denen weder unerwünschte Gerüche noch Rauch, Staub oder andere Verunreinigungen nachgewiesen werden. Der Standort darf nicht durch normalen Tidenhub oder Wasserläufe aus der Umgebung überflutet werden.

In den Betrieben müssen mindestens folgende Voraussetzungen gegeben sein:

1. in Zentren, in denen lebende Muscheln behandelt oder gelagert werden:

   a) Gebäude oder Einrichtungen von solider Bauweise, die so angelegt sind und gewartet werden, daß eine Verunreinigung der lebenden Muscheln durch Unrat, Abwässer, Dämpfe, Schmutz und vorhandene Nager oder andere Tiere verhindert wird;

   b) Fußböden, die problemlos sauberzuhalten sind und ein leichtes Ablaufen des Wassers ermöglichen;

   c) ausreichend große Flächen, die eine ordnungsgemäße Durchführung aller Arbeitsgänge ermöglichen;

d) leicht zu reinigende Wände aus haltbarem Material;

e) eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung.

2. Zugang zu einer angemessenen Anzahl von Umkleideräumen, Waschbecken und Toiletten. Neben den Toiletten muß sich eine ausreichende Anzahl von Handwaschbecken befinden.

3. Geeignete Vorrichtungen zum Säubern der Arbeitsgeräte, Behältnisse und Ausrüstungsgegenstände.

4. Eine Anlage zur Lieferung und erforderlichenfalls zur ausschließlichen Speicherung von Trinkwasser im Sinne der Richtlinie des Rates 80/778/EWG vom 15. Juli 1980 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (1) oder eine Anlage zur Lieferung von sauberem Meerwasser.

   Zulässig ist u.U. auch eine Anlage, die Wasser ohne Trinkwassereigenschaften liefert. Das betreffende Wasser darf nicht mit den lebenden Muscheln in Berührung kommen oder zur Reinigung oder Desinfektion von Behältnissen, Anlagen oder Ausrüstungsgegenständen verwendet werden, die mit den lebenden Muscheln in Berührung kommen. Leitungen und Abflüsse für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften müssen sich deutlich von den Trinkwasserleitungen unterscheiden.

5. Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte oder deren Oberflächen, die mit lebenden Muscheln in Berührung kommen, müssen aus korrosionsfestem Material sein, das leicht und problemlos immer wieder gewaschen und gereinigt werden kann.

---

(1) ABl. Nr. L 229 vom 30.08.1980, S. 11

II. ALLGEMEINE HYGIENEVORSCHRIFTEN

An das Personal, die Räumlichkeiten, die Ausrüstung und die Arbeitsbedingungen werden in bezug auf Sauberkeit und Hygiene hohe Anforderungen gestellt;

1. Personal, das lebende Muscheln bearbeitet oder behandelt, muß vor allem saubere Arbeitskleidung und gegebenenfalls saubere Handschuhe tragen, geeignet für die Tätigkeit, die die Person ausübt.

2. Dem Personal ist das Spucken und jede andere Verhaltensweise, die zu einer Verunreinigung der lebenden Muscheln führen könnte, untersagt. Personen, die sich eine Krankheit zugezogen haben, die von lebenden Muscheln übertragen werden kann, haben sich bis zur Genesung von der Arbeit und der Behandlung dieser Erzeugnisse fernzuhalten.

3. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer müssen vernichtet werden; einem weiteren Befall ist vorzubeugen. Haustiere sind aus den Anlagen fernzuhalten.

4. Räumlichkeiten, Ausrüstung und Arbeitsgerät für die Herstellung von lebenden Muscheln müssen sauber gehalten und einwandfrei gewartet werden. Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind am Ende des Arbeitstages bzw. nach Bedarf gründlich zu reinigen.

5. Räumlichkeiten, Arbeitsgeräte und Ausrüstungsgegenstände dürfen ohne Genehmigung der zuständigen Behörden nicht zu anderen Zwecken als der Behandlung von lebenden Muscheln verwendet werden.

6. Abfallprodukte müssen unter hygienischen Bedingungen getrennt - erforderlichenfalls in zu diesem Zweck geeigneten verschließbaren Behältnissen - gelagert werden. Diese Abfallprodukte sind in angemessenen Zeitabständen aus dem Betrieb zu entfernen.

7. Die Enderzeugnisse müssen zugedeckt und getrennt von den Bereichen gelagert werden, in denen andere Tiere als lebende Muscheln, z.B. Krebstiere, behandelt werden.

III. VORSCHRIFTEN FÜR REINIGUNGSANLAGEN

Zusätzlich zu den Anforderungen unter Abschnitt I und II gelten folgende Bedingungen:

1. Böden und Wände der Reinigungsanlage und sämtlicher Wasserbehälter müssen glatte, feste und undurchlässige Oberflächen haben und sich durch Schrubben oder die Verwendung von Druckwasser leicht reinigen lassen. Der untere Teil der Reinigungsanlage muß schräg abfallen und mit ausreichenden Abflüssen für die anfallende Arbeitsmenge versehen sein.

2. Lebende Muscheln müssen vor dem Prozeß des Reinigens mit sauberem Meerwasser oder Trinkwasser, das unter Druck steht, von Schlamm befreit werden. Dieses erste Waschen kann auch in der Reinigungsanlage durchgeführt werden, bevor der Reinigungsprozeß selbst beginnt. In diesem Fall sind die Abflußrohre während des gesamten Waschvorgangs geöffnet zu halten; mit dem Beginn des Reinigungsprozesses muß anschließend gewartet werden, bis die Anlage saubergespült ist.

3. Die Reinigungsanlage ist mit einer ausreichenden Menge Meerwasser bzw. einem ausreichenden Zufluß von Meerwasser je Stunde und je Tonne aufzubereitender lebender Muscheln zu versorgen.

4. Zur Reinigung lebender Muscheln ist sauberes Meerwasser zu verwenden. Der Wasserzulauf muß in ausreichender Entfernung von den Abläufen des Abwassers liegen, um jede Verunreinigung auszuschließen. Verfahren zur Sterilisierung des Meerwassers werden genehmigt, sobald sich die zuständige Behörde von ihrer Wirksamkeit überzeugt hat. Trinkwasser, das für die Zubereitung von Meerwasser aus seinen chemischen Hauptbestandteilen verwendet wird, muß den Anforderungen der Richtlinie des Rates 80/778/EWG entsprechen.

5. Beim Betreten der Reinigungsanlage sind die Anweisungen der zuständigen Behörde zu beachten, die sicherstellen sollen, daß die lebenden Muscheln ihre Filtertätigkeit rasch wieder aufnehmen, Verunreinigungen durch Abwässer ausscheiden und nicht erneut verunreinigt werden und daß die Muscheln nach dem Reinigen lebensfähig sind und das Verpacken, Lagern sowie den Transport vor der Vermarktung überstehen.

6. Die Menge zu reinigender Muscheln darf die Kapazität der Reinigungsanlage nicht übersteigen. Die lebenden Muscheln sind ununterbrochen über mindestens 42 Stunden zu reinigen, gerechnet von dem Augenblick, an dem die lebenden Muscheln in der Reinigungsanlage vorschriftsmäßig mit Wasser bedeckt sind, bis zu dem Augenblick, an dem das Wasser vor der Entnahme aus der Anlage abgelassen wird. Die Reinigungsanlage muß anhand der Angaben über die Rohstoffe (Muschelart, Herkunft, Mikrobengehalt usw.) entscheiden, ob die Reinigungszeit gegebenenfalls verlängert werden muß, bis gewährleistet ist, daß die lebenden Muscheln den bakteriellen Anforderungen von Kapitel V entsprechen.

7. Ein Reinigungsbecken darf während eines Reinigungsdurchlaufs nicht mehr als eine Partie Muscheln enthalten.

8. Die Behältnisse zur Aufnahme der lebenden Muscheln in der Reinigungsanlage müssen ein netzartiges Geflecht aufweisen, durch das das Meerwasser ungehindert fließen kann. Die lebenden Muscheln dürfen nicht so stark aufeinandergeschichtet werden, daß sie ihre Schalen während des Reinigungsprozesses nicht ungehindert öffnen können. Die Behältnisse mit lebenden Muscheln sollten in einer von den zuständigen Behörden empfohlenen Dichte ausgesetzt werden.

9. In einer Reinigungsanlage, in der sich lebende Muscheln zur Reinigung befinden, dürfen keine Krebstiere, Fische oder andere Meerestiere gehalten werden.

10. Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs können die Schalen der lebenden Muscheln gründlich mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser abgespritzt werden. Erfolgt dies in der Reinigungsanlage selbst, so muß das verwendete Wasser anschließend abgelassen werden.

11. Die Reinigungsanlagen müssen über ein eigenes Laboratorium verfügen oder sich die Dienste bzw. den Zugriff zu den Daten eines Laboratoriums sichern, das entsprechend ausgerüstet ist, um die Wirksamkeit des Reinigungsverfahrens mittels mikrobiologischer Analysen zu prüfen. Die Laboranlagen müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein.

12. Die Reinigungsanlagen erfassen regelmäßig folgende Daten:

- Ergebnisse der mikrobiologischen Analysen des Wassers der Reinigungsanlage;
- Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen der ungereinigten lebenden Muscheln;
- Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen der gereinigten lebenden Muscheln;
- Datum der Anlieferung und Mengen der an die Reinigungsanlage gelieferten lebenden Muscheln und Zahl der Registrierscheine;
- Zeitpunkt des Füllens und Leerens der Reinigungsanlagen (Reinigungsdauer);
- Angaben über die Abfertigung der Sendungen nach dem Reinigen.

Diese Aufzeichnungen müssen leserlich, vollständig und genau in einem Hauptbuch festgehalten werden, das von der zuständigen Behörde zur Kontrolle eingesehen werden kann.

13. Die Reinigungsanlagen dürfen nur solche Partien von lebenden Muscheln annehmen, denen der in Kapitel II genannte Registrierschein beigefügt ist.

Reinigungsanlagen, die Partien lebender Muscheln an Versandzentren schicken, müssen den Registrierschein gemäß Kapitel II Ziffer 6 beifügen.

14. Jede Packung, die gereinigte lebende Muscheln enthält, ist mit einem Etikett zu versehen, das bescheinigt, daß sämtliche Muscheln gereinigt wurden.

IV. VORSCHRIFTEN FÜR VERSANDZENTREN

1. Zusätzlich zu den Anforderungen unter Abschnitt I und II gelten die nachstehenden Bedingungen:

   a) Eine gesundheitsschädliche mikrobiologische Verunreinigung des Erzeugnisses während der Hälterung ist auszuschließen;

   b) die zuständige Behörde erläßt Anweisungen für den Betrieb von Hälterungsanlagen, insbesondere in bezug auf die bakteriologischen und chemischen Anforderungen an das verwendete Meerwasser;

   c) Ausrüstung und Behältnisse in den Hälterungsanlagen stellen keine Quelle für eine Kontamination dar;

   d) das Meßverfahren zur Bestimmung der Muschelgröße darf nicht zu einer zusätzlichen Verunreinigung des Erzeugnisses führen oder son- stige Veränderungen bewirken, die die Möglichkeit, die Erzeugnisse nach dem Verpacken zu befördern und zu lagern, beeinträchtigen;

   e) lebende Muscheln müssen stets mit sauberem Meerwaser oder Trinkwasser (Druckwasser) abgespritzt bzw. gereinigt werden; das verwendete Wasser ist anschließend abzulassen.

2. Versandzentren dürfen nur Partien von lebenden Muscheln, denen ein Registrierschein gemäß Kapitel II Ziffer 6 beigefügt ist, aus einem zugelassenen Ernteplatz, einem Umsetzplatz oder einer Reinigungsanlage annehmen.

3. Versandzentren müssen über ein eigenes Laboratorium verfügen oder die Dienste eines Laboratoriums in Anspruch nehmen, das angemessen ausgestattet ist, um überprüfen zu können, ob die Muscheln die mikrobiologischen Anforderungen von Kapitel V erfüllen. Die Laboranlagen müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein.

   Diese Bestimmungen gelten nicht für Versandzentren, die ihre Muscheln aus einer Reinigungsanlage beziehen, in der sie nach der Reinigung untersucht worden sind.

KAPITEL V

VORSCHRIFTEN FÜR LEBENDE MUSCHELN

Lebende Muscheln, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind, müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1. Sie müssen sichtbare Merkmale aufweisen, von denen auf Frischezustand und Lebensfähigkeit geschlossen werden kann, unter anderem schmutzfreie Schalen, eine angemessene Klopfreaktion und normale Mengen von Schalenflüssigkeit.

2. In einem 5-Tube-3-Dilution MPN-Test oder einem anderen bakteriologischen Verfahren mit entsprechender Genauigkeit müssen weniger als 300 Fäkalcoliforme oder weniger als 230 E. Coli je 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit nachgewiesen werden.

3. In 25 g Muschelfleisch dürfen keine Salmonellen nachgewiesen werden.

4. Lebende Muscheln dürfen mit natürlich vorkommenden oder in die Umwelt ausgesetzten toxischen bzw. schädlichen Stoffen gemäß dem Anhang der Richtlinie 79/923/EWG nicht in einem Maße belastet sein, das bewirkt, daß die errechnete Aufnahme über Nahrungsmittel die für den Menschen duldbare Tagesaufnahme (ADI) übersteigt und der Geschmack der Muscheln beeinträchtigt werden könnte.

5. Der Höchstgehalt an Radionukleiden darf die von der Gemeinschaft vorgeschriebenen Werte für Lebensmittel nicht übersteigen.

6. Der Gesamtgehalt an wasserlöslichen Algentoxinen (Paralytic Shellfish Poison - PSP) darf 80 Mikrogramm je 100 g Muschelfleisch nicht übersteigen.

7. Der Gehalt an fettlöslichen Algentoxinen (Diarrhetic Shellfish Poison - DSP) darf Werte nicht übersteigen, die als gesundheitsgefährdend gelten.

8. Aufgrund des Fehlens routinemäßiger Virustestverfahren und virologischer Normen müssen zur Untersuchung der Genußtauglichkeit Fäkalbakterien gezählt werden.

Untersuchungen zur Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen dieses Kapitels sind nach bewährten, wissenschaftlich anerkannten Methoden durchzuführen.

Soweit dies für die einheitliche Durchführung dieser Verordnung erforderlich ist, werden die anzuwendenden Methoden und zulässigen analytischen Abweichungen bei der Prüfung, ob den Anforderungen dieses Kapitels entsprochen wurde, nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt.

Die Wirksamkeit der Fäkalbakterienzählung und ihre in diesem Kapitel festgelegten Höchstwerte sind ständig zu überprüfen und erforderlichenfalls, sofern entsprechende wissenschaftliche Daten vorliegen, nach dem Verfahren des Artikels 15 zu ändern.

Gibt es wissenschaftliche Belege für die Notwendigkeit, zum Schutz der menschlichen Gesundheit weitere Parameter einzuführen, etwa eine mögliche Infizierung durch "Neurotoxic Shellfish Poison (NSP)", so findet dasselbe Verfahren Anwendung.

KAPITEL VI

GESUNDHEITSKONTROLLEN UND PRODUKTIONSÜBERWACHUNG

Die zuständigen Behörden richten ein Gesundheitskontrollsystem ein, um überprüfen zu können, ob die Bestimmungen dieser Verordnung eingehalten werden. Dieses Kontrollsystem umfaßt:

1. eine periodische Überwachung der Gebiete, in denen lebende Muscheln wiedereingesetzt und/oder geerntet werden, mit der Absicht:

   a) jede unzulässige Herkunft bzw. Ursprung und Bestimmung der lebenden Muscheln auszuschließen;
   b) die mikrobiologische Beschaffenheit der lebenden Muscheln in Verbindung mit dem Erntegebiet zu kontrollieren;
   c) etwaiges toxinproduzierendes Plankton nachzuweisen.

Die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung wird in regelmäßigen Abständen oder - wenn in unregelmäßigen Zeiträumen geerntet wird - von Fall zu Fall überprüft; zu diesem Zweck stellen die zuständigen Behörden Zeitpläne für die Probenahmen auf.

Bei der Aufstellung dieser Zeitpläne ist insbesondere folgendes zu beachten:

a) die Wahrscheinlichkeit einer ungleichmäßigen Verunreinigung durch Fäkalbakterien in jedem Erntegebiet;

b) mögliche Schwankungen im Vorkommen von Plankton, das marine Biotoxine enthält; die Probenahmen sind wie folgt durchzuführen:
   i) Überwachung: periodische Stichproben mit dem Ziel, Änderungen in der Zusammensetzung des toxinhaltigen Planktons und dessen geographischer Verteilung zu ermitteln. Ergebnisse, die auf eine Akkumulation von Toxinen im Muskelfleisch schließen lassen, erfordern anschließende
   ii) intensive Probenahmen:
      - Untersuchung des Planktons in den Zucht- und Fischereigewässern unter Erhöhung der Anzahl der Stichproben und der Anzahl der Stellen, an denen Proben entnommen werden, und
      - Toxitätstests bei Muscheln aus dem betroffenen Gebiet, die mit höchster Wahrscheinlichkeit kontaminiert sind.

      Das Verfahren der intensiven Probenahme ist beizubehalten, bis die Ergebnisse der Toxitätstests die Vermarktung der Muscheln wieder zulassen.

c) die mögliche Verunreinigung der Muscheln im Erntegebiet: Wenn die Vermarktung lebender Muscheln infolge eines Stichprobenergebnisses ein Gesundheitsrisiko darstellen kann, muß die zuständige Behörde das Erntegebiet schließen, bis die Situation wieder hergestellt ist.

2. Laboruntersuchungen mit dem Ziel, die Einhaltung der Anforderungen zu überprüfen, denen das Enderzeugnis gemäß Kapitel V dieses Anhangs entsprechen muß.
   Es sind insbesondere Kontrollen vorzusehen, die der Feststellung dienen, daß die Belastung mit marinen Biotoxinen die unbedenklichen Werte nicht übersteigt.

3. Inspektionen der Betriebe in regelmäßigen Abständen. Bei diesen Inspektionen ist insbesondere folgendes zu überprüfen:

   a) die Frage, ob der Betrieb die Zulassungsvoraussetzungen noch erfüllt;
   b) die Sauberkeit der Anlagen, der Einrichtungen und der Ausstattung sowie die Einhaltung der Hygienevorschriften durch das Personal,;
   c) die vorschriftsmäßige Behandlung und Bearbeitung der lebenden Muscheln;
   d) Betreiben und Funktionieren der Reinigungs- oder Hälterungsanlagen nach Vorschrift;
   e) die gemäß Kapitel IV Abschnitt III Ziffer 12 vorgeschriebenen Bücher;
   f) der vorschriftsmäßige Aufdruck zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit.

   Diese Kontrollen können Probenahmen für Laboruntersuchungen einschließen. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden den leitenden Personen der Betriebe mitgeteilt.

4. Überprüfung der Bedingungen, unter denen die Sendungen lebender Muscheln gelagert und befördert werden.

KAPITEL VII

VERPACKUNG

1. Die Verpackung lebender Muscheln erfolgt unter hygienisch einwandfreien Bedingungen.

   Das Verpackungsmaterial oder Behältnis

   - darf die organoleptischen Eigenschaften der lebenden Muscheln nicht nachteilig verändern;
   - darf keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf die lebenden Muscheln übertragen;
   - muß von ausreichender Festigkeit sein, um die lebenden Muscheln angemessen zu schützen.

2. Austern sind mit der konkaven Seite nach unten zu verpacken.

3. Sämtliche Verpackungen mit lebenden Muscheln sind zu verschließen und müssen vom Versandzentrum bis zur Lieferung an den Verbraucher oder Einzelhändler versiegelt bleiben.

KAPITEL VIII

AUFBEWAHRUNG UND LAGERUNG

1. Lebende Muscheln müssen bei einer Temperatur gelagert werden, die ihre Qualität und Lebensfähigkeit nicht herabsetzt. Die Verpackung darf nicht mit dem Boden des Lagerraums in Berührung kommen; sie ist auf einer sauberen erhöhten Fläche abzustellen.

2. die lebenden Muscheln dürfen nach dem Verpacken und nach dem Versand nicht wieder in Meerwasser eingetaucht werden, es sei denn, sie werden vom Versender selbst an den Endverbraucher verkauft.

KAPITEL IX

BEFÖRDERUNG VOM VERSANDZENTRUM

1. Sendungen lebender Muscheln, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind, müssen vom Versandzentrum bis zum Zeitpunkt des direkten Verkaufs an den Verbraucher oder Einzelhändler in einer geschlossenen Verpackung befördert werden.

2. Die Beförderungsmittel für Sendungen lebender Muscheln müssen folgende Merkmale aufweisen:

a) Die Innenwände und alle anderen Teile, die mit den lebenden Muscheln in Berührung kommen könnten, müssen aus korrosionsfestem Material sein. Die Wände müssen glatt und leicht zu reinigen sein;

b) sie müssen so ausgestattet sein, daß die lebenden Muscheln wirksam gegen Hitze und Kälte, Verunreinigungen durch Schmutz oder Staub und Beschädigung der Schalen durch Erschütterung oder Abschürfen geschützt sind;

c) die lebenden Muscheln dürfen nicht zusammen mit anderen Erzeugnissen befördert werden, die diese verunreinigen könnten.

3. Sendungen lebender Muscheln sind in geschlossenen Fahrzeugen oder Containern zu transportieren und zu vertreiben, in denen eine gleichbleibende Temperatur herrscht, die die Erhaltung der Qualität und Lebensfähigkeit der Erzeugnisse garantiert.

Lebende Muscheln enthaltende Verpackungen dürfen während des Transports nicht mit dem Boden des Fahrzeugs oder Containers in Berührung kommen, sondern müssen auf erhöhten Flächen oder sonstwie gegen eine Berührung geschützt gelagert werden.

Werden Sendungen lebender Muscheln auf Eis befördert, so muß dieses aus Trinkwasser oder aufbereitetem Meerwasser hergestellt worden sein.

KAPITEL X

KENNZEICHNUNG VON SENDUNGEN

1. Sämtliche Einzelverpackungen in einer Sendung lebender Muscheln müssen mit einem Aufdruck zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit versehen sein, so daß sich das Versandzentrum während des Transports und des Vertriebs bis zur Einzelhandelsstufe jederzeit feststellen läßt. Unbeschadet der Richtlinie des Rates 79/112/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie Werbung hierfür (1), zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/395/EWG (2), muß dieser Aufdruck folgende Angaben enthalten.

---

(1) ABl. Nr. L 33 vom 08.02.1979, S. 1
(2) ABl. Nr. L 186 vom 30.06.1989, S. 17

- Versandland,
- Muschelart (gemeine und wissenschaftliche Bezeichnung),
- Identifizierung des Versandzentrums anhand der von der zuständigen Behörde erteilten Zulassungsnummer,
- Verpackungsdatum.

2. Der Genußtauglichkeitsstempel kann auf das Verpackungsmaterial aufgedruckt oder auf einem getrennten Etikett angebracht werden, das auf dem Verpackungsmaterial befestigt oder in die Verpackung gesteckt wird. Die Etikette können auch mit Draht o.ä. befestigt oder angeheftet werden. Selbstklebende Etikette zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit sind nicht zulässig. Zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist eine Markierung zu wählen, die nur einmal verwendet und nicht übertragen werden kann.

3. Der Genußtauglichkeitsstempel muß haltbar und wasserfest und der Aufdruck in leicht zu entziffernden Schriftzeichen leserlich und unauslöschlich sein.

4. Genußtauglichkeitsstempel bzw. -etikette, die an nicht in verbraucherechter Größe verpackten Sendungen lebender Muscheln angebracht sind, sind vom Einzelhändler über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen, nachdem er den Inhalt der Sendung in einzelne Mengen aufgeteilt hat, aufzubewahren.

F I N A N Z B O G E N

betrifft: Vorschlag für eine Verordnung des Rates mit Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von lebenden Muscheln

1. HAUSHALTSPOSTEN: III B Artikel: 382 (1) Bezeichnung: Untersuchung in der Landwirtschaft (Inspektion)

2. RECHTSGRUNDLAGE: Artikel 43 des Vertrages

3. KLASSIFIZIERUNG : NICHT OBLIGATORISCHE AUSGABEN

4. ZIELE DES VORHABENS UND BESCHREIBUNG DER MASSNAHME:

Überprüfung der Durchführung der Verordnung (Artikel 6 und 9)

5. BERECHNUNGSWEISE

5.1. Ausgabenart: Dienstreisekosten

5.2. Anteil der Gemeinschaftsfinanzierung: 100 %

5.3. Berechnung: 300 Tage Dienstreise pro Jahr zu 170 ECU pro Tag (derzeitige Kosten der Untersuchungen) = 51.000 ECU pro Jahr

6. FINANZIELLE AUSWIRKUNGEN AUF DIE HAUSHALTSMITTEL

6.1. Fälligkeitsplan der Mittel (Mio ECU)

Haushaltsjahr	
1991	
1992	
1993	0,051
1994	0,051
1995	0,051
Spätere Haushaltsjahre	
Insgesamt	0,153

6.2. Finanzierung während des laufenden Haushaltsjahres: entfällt

ANMERKUNGEN:

(1) Die Verbuchung dieser Ausgabenkategorie im Haushaltsplan wird noch im Zusammenhang mit der Vorbereitung des Vorentwurfs für den Haushaltsplan geprüft.

Dieser Vorschlag erfordert außerdem 3 zusätzliche Stelle A7/6.
Der genannte Personalbedarf ist entweder durch interne Umstrukturierung oder im Rahmen des Haushaltsverfahrens für das betreffende Jahr zu decken.

STATEMENT OF IMPACT ON BUSINESS

NAME OF THE PROPOSAL

Draft proposal for a Council Regulation on the health conditions affecting the production and the placing on the market of live bivalve molluscs.

OBJECTIVES

The proposal outlines the health requirements to be respected by industry and commerce, as well as by the competent authorities during production, handling, storage and distribution of live bivalve molluscs.

These requirements replace the different health conditions at present applied by the Member States and will help to bring about a single market.

IMPACT ON BUSINESS

The national rules of the Member States as regards health problems related to live bivalve molluscs are not always on an equivalent level or are conceived in a different manner.

Live bivalve mollucs are extremely sensitive as far as health risks are concerned. The creation of a single market where bivalve molluscs are allowed to be moved freely requires a harmonisation of the conditions for production and marketing, based on a high level of protection.

This will inevitably require for a certain number of mainly small enterprises an effort in order to adapt to the proposed rules as far as upgrading of premises and control procedures are concerned. It is also likely that, in order to meet the proposed standards, a number of establishments which are situated in zones where the quality of coastal waters is not satisfactory will need to provide for purification equipment.

In order to allow smooth adaptation to the proposed rules and in order to limit possible influence on business, transitional periods are proposed for certain requirements.

.../...

Member States will also be allowed, under the conditions set out in Council Decision ---------- laying down the conditions for granting derogations to the Community health requirements for the production and the placing on the market of products of animal origin[1], to submit to the Commission requests for derogations to the proposed rules if these are well grounded and documented.

It must be further emphasized that the Community is prepared to assist the Member States in achieving higher health standards. For that purpose, the Commission has submitted to the Council a proposal for a Regulation on the improvement of the conditions under which fishery products and aquaculture products are processed and marketed [COM (89) 187 final] [2].

It must also be carried in mind that Member States are already bound to respect certain standards for the shellfish waters by virtue of Directive 79/923/EEC on the quality required of shellfish waters[3]. The respect of these standards will to a large extend help to achieve the product standards as envisaged in the present proposal.

Furthermore, free trade will be ensured once consignments comply with the proposed standards: this will be without doubt to the benefit of enterprises.

---

(1) O.J. n°
(2) O.J. n° C 143 of 09.06.89, p. 6
(3) O.J. n° L 281 of 10.11.79, p. 47

ISSN 0254-1467

KOM(89) 648 endg.

DOKUMENTE

DE **03 04 05**

Katalognummer : CB-CO-90-057-DE-C

ISBN 92-77-57295-7

Amt für amtliche Veröffentlichungen der Europäischen Gemeinschaften
L-2985 Luxemburg