Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►**B**

RICHTLINIE 92/5/EWG DES RATES

vom 10. Februar 1992

zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen sowie zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG

(ABl. L 57 vom 2.3.1992, S. 1)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**A1**	Beitrittsakte Österreichs, Finnlands und Schwedens	C 241	21	29.8.1994
	(angepaßt durch den Beschluß 95/1/EG, Euratom, EGKS des Rates)	L 1	1	1.1.1995

▼B

RICHTLINIE 92/5/EWG DES RATES

vom 10. Februar 1992

zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 77/99/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen sowie zur Änderung der Richtlinie 64/433/EWG

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, 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:

Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen, Fleisch von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, Geflügelfleisch und Wildfleisch sowie die haltbar gemachten Erzeugnisse aus diesem Fleisch fallen unter die in Anhang II des Vertrages aufgeführten Erzeugnisse. Die Herstellung dieser Erzeugnisse und der Handel damit stellen für einen Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung eine wichtige Einkommensquelle dar.

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

Die Gemeinschaft muß bis zum 31. Dezember 1992 die erforderlichen Maßnahmen treffen, um den Binnenmarkt schrittweise zu verwirklichen.

Durch die Richtlinie 77/99/EWG [4] wurden die gesundheitlichen Bedingungen festgelegt, die beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen zu erfüllen sind.

In der Richtlinie 89/662/EWG [5] wurde eine Regelung für die Kontrollen im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt aufgestellt, die insbesondere die Abschaffung der veterinärrechtlichen Kontrollen an den Binnengrenzen zwischen den Mitgliedstaaten vorsieht.

Um der Abschaffung dieser Kontrollen und dem Ausbau der Garantien im Ursprungsland Rechnung zu tragen, empfiehlt es sich, die Anforderungen der Richtlinie 77/99/EWG mit den erforderlichen Anpassungen auf die gesamte Produktion auszudehnen, da die Unterscheidung zwischen Erzeugnissen, die für den Inlandsmarkt bestimmt sind, und solchen, die für den Markt eines anderen Mitgliedstaats bestimmt sind, nunmehr hinfällig ist.

Durch diese Anpassung sollen insbesondere die hygienischen Bedingungen vereinheitlicht werden, die für die Erzeugung, Lagerung und Beförderung von Fleischerzeugnissen und anderen zum Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs gelten.

---

(1) ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 89, ABl. Nr. C 327 vom 30. 12. 1989, S. 25, ABl. Nr. C 262 vom 14. 10. 1981, S. 3, ABl. Nr. C 267 vom 11. 10. 1982, S. 59, und ABl. Nr. C 296 vom 15. 11. 1991, S. 8.

(2) ABl. Nr. C 240 vom 16. 9. 1991, S. 6, und ABl. Nr. C 113 vom 7. 5. 1990, S. 205.

(3) ABl. Nr. C 332 vom 31. 12. 1990, S. 94, ABl. Nr. C 62 vom 2. 3. 1990, S. 25, ABl. Nr. C 168 vom 10. 7. 1990, S. 8, und ABl. Nr. C 124 vom 21. 5. 1990, S. 15.

(4) ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 85/328/EWG (ABl. Nr. L 168 vom 28. 6. 1985, S. 28).

(5) ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13. Richtlinie in der Fassung der Richtlinie 90/675/EWG (ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1).

▼B

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.

Strukturschwache Betriebe sind nach vereinfachten Struktur- und Infrastrukturkriterien zuzulassen, wobei die Hygienevorschriften dieser Richtlinie einzuhalten sind.

Die Genußtauglichkeitskennzeichnung der Fleischerzeugnisse durch den amtlichen Tierarzt ist das beste Mittel, um den zuständigen Behörden des Bestimmungsorts 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 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 Anwendung.

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.

Für die Griechische Republik sind wegen der auf die geographische Lage dieses Mitgliedstaats zurückzuführenden besonderen Versorgungsschwierigkeiten besondere Ausnahmeregelungen vorzusehen. Aus denselben Gründen ist entlegenen Regionen eine zusätzliche Frist für die Umsetzung dieser Richtlinie einzuräumen.

Die Annahme spezifischer Regeln für von dieser Richtlinie erfaßte Erzeugnisse berührt nicht die Annahme allgemeiner Regeln für Hygiene und Nahrungsmittelsicherheit, hinsichtlich deren die Kommission einen Vorschlag für eine Rahmenrichtlinie vorgelegt hat.

Der Klarheit halber ist es angezeigt, die Richtlinie 77/99/EWG zu aktualisieren und die Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch entsprechend anzupassen [2] —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Mit Wirkung vom 1. Januar 1993 erhalten der Titel, die Artikel 1 bis 21 und die Anhänge der Richtlinie 77/99/EWG die im Anhang der vorliegenden Richtlinie enthaltene Fassung.

Artikel 2

Die Richtlinie 91/497/EWG wird wie folgt geändert:

1. Im Titel werden die Worte „zur Änderung und Kodifizierung“ durch die Worte „zur Änderung und Aktualisierung“ ersetzt und die Worte „sowie zur Änderung der Richtlinie 72/462/EWG“ hinzugefügt.

2. Artikel 1 erhält folgende Fassung:

[1] ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1.
[2] ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/497/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 69).

▼B

„Artikel 1

Mit Wirkung vom 1. Januar 1993 werden der Titel und die Artikel der Richtlinie 64/433/EWG gemäß dem Anhang dieser Richtlinie ersetzt."

3. Im Anhang wird im Titel der Richtlinie 64/433/EWG der Hinweis „vom 26. Juni 1964" gestrichen.

4. In Kapitel XII des Anhangs I der Richtlinie 64/433/EWG wird zu Nummer 60 dritter Absatz folgender Satz hinzugefügt:

„Bei gefrorenem Fleisch, das dazu bestimmt ist, in diesem Zustand als Ausgangsstoff für die Erzeugnisse gemäß den Richtlinien 77/99/EWG oder 88/657/EWG verwendet zu werden, kann von dieser Anforderung abgewichen werden."

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um den Bestimmungen dieser Richtlinie spätestens am 1. Januar 1993 nachzukommen; ausgenommen sind

— die gemäß Artikel 17 der Richtlinie 90/675/EWG anerkannten entlegenen Gebiete, einschließlich — hinsichtlich des Königreichs Spanien — der Kanarischen Inseln, sowie die gemäß Artikel 13 der Richtlinie 91/496/EWG anerkannten entlegenen Gebiete

und

— die von Umstrukturierungsplänen betroffenen Betriebe in den neuen Bundesländern der Bundesrepublik Deutschland, hinsichtlich deren sie dieser Richtlinie spätestens am 1. Januar 1995 nachzukommen haben ►A1 sowie ◄

▼A1

— bestimmte Betriebe in Schweden, für die Schweden dieser Richtlinie bis spätestens zum 1. Januar 1996 nachkommen muß.

▼B

Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten die Vorschriften nach Absatz 1 erlassen, nehmen sie in diesen Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

▼B

ANHANG

„Richtlinie des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Artikel 1

(1) In dieser Richtlinie werden die gesundheitlichen Bedingungen für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und sonstigen Erzeugnissen tierischen Ursprungs festgelegt, die nach der Haltbarmachung zum Verzehr oder zur Herstellung anderer Lebensmittel bestimmt sind.

(2) Sie gilt nicht für die Herstellung und Lagerung von zum Verzehr bestimmten Fleischerzeugnissen und anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Einzelhandelsgeschäften oder in an Verkaufsstellen angrenzenden Räumlichkeiten, in denen das Erzeugnis ausschließlich zum Zwecke des an Ort und Stelle stattfindenden Direktverkaufs an den Verbraucher hergestellt und gelagert wird.

Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie bedeutet:

a) Fleischerzeugnis: ein Erzeugnis, das aus Fleisch oder unter Verwendung von Fleisch hergestellt wurde, welches einer Behandlung unterzogen worden ist, nach der — bei einem Schnitt durch den Kern — die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, daß die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

   Als Fleischerzeugnis werden jedoch nicht angesehen:

   i) Fleisch, das lediglich einer Kältebehandlung unterzogen worden ist; für dieses Fleisch gelten weiterhin die unter Buchstabe d) genannten Richtlinien,

   ii) Erzeugnisse, die unter die Richtlinie 88/657/EWG des Rates vom 14. 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 72/462/EWG [1] fallen;

b) andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs:

   i) Fleischextrakte,

   ii) ausgelassene tierische Fette, d. h. zum Verzehr bestimmte, durch Auslassen von Fleisch einschließlich dessen Knochen gewonnene Fette,

   iii) Grieben, d. h. eiweißhaltige feste Bestandteile, die sich beim Ausschmelzen des Rohfetts nach teilweiser Trennung von Fett und Wasser absetzen,

   iv) Gelatine,

   v) Fleischmehl, Schwartenpulver, gesalzenes oder getrocknetes Blut, gesalzenes oder getrocknetes Blutplasma,

   vi) gereinigte Mägen, Blasen und Därme, soweit sie gesalzen oder getrocknet und/oder erhitzt sind;

c) fertige Fleischgerichte: Fleischerzeugnisse, die gegarten oder vorgegarten Speisezubereitungen entsprechen und durch Kälteeinwirkung haltbar gemacht werden;

d) Fleisch: Fleisch im Sinne von

   — Artikel 2 Buchstabe a) der Richtlinie 64/433/EWG,

   — Artikel 2 der Richtlinie 71/118/EWG,

   — Artikel 2 der Richtlinie 72/461/EWG,

   — Artikel 2 der Richtlinie 72/462/EWG,

   — Artikel 2 der Richtlinie 88/657/EWG,

   — Artikel 2 Nummern 1 und 2 der Richtlinie 91/495/EWG;

e) Ausgangsprodukte: Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die als Grundlage für die Gewinnung der unter den Buchstaben a) und b) genannten Erzeugnisse dienen oder bei der Zubereitung von Fertiggerichten verwendet werden;

f) Haltbarmachung; chemisches oder physikalisches Verfahren wie Erhitzen, Räuchern, Salzen, Marinierung, Pökeln oder Trocknen zur Verlängerung der Haltbarkeit des Fleisches bzw. der Erzeugnisse tierischen Ursprungs

[1] ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 3.

▼B

(auch in Verbindung mit anderen Lebensmitteln) oder eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren;

g) Erhitzen: die Anwendung trockener oder feuchter Hitze;

h) Salzen: die Verwendung von Salz;

i) Pökeln: das Diffundieren von Salz im gesamten Erzeugnis;

j) Reifung: Haltbarmachung von rohem gesalzenem Fleisch unter klimatischen Bedingungen, die dazu geeignet sind, im Verlauf einer langsamen und schrittweisen Verringerung des Feuchtigkeitsgehalts das Entstehen natürlicher Gärungsprozesse bzw. enzymatischer Prozesse hervorzurufen, die aufgrund damit verbundener allmählicher Veränderungen dem Erzeugnis typische organoleptische Merkmale verleihen und seine Haltbarkeit und Genußtauglichkeit bei normalen Umgebungstemperaturen gewährleisten;

k) Trocknen: Flüssigkeitsentzug auf natürlichem oder künstlichem Weg;

l) Partie: die Menge Fleischerzeugnisse, die von einem einzigen begleitenden Handelsdokument oder einer einzigen Genußtauglichkeitsbescheinigung erfaßt wird;

m) Umhüllung: Maßnahme zum Schutz eines Erzeugnisses im Sinne von Artikel 1 Absatz 1 unter Verwendung einer ersten Hülle oder eines ersten Behältnisses, die das Erzeugnis unmittelbar umgeben, sowie diese erste Hülle oder dieses erste Behältnis selbst;

n) Verpackung: Maßnahme zur Aufnahme eines oder mehrerer Erzeugnisse im Sinne von Artikel 1 Absatz 1, umhüllt oder nicht umhüllt, in ein Behältnis sowie dieses Behältnis selbst;

o) luftdicht verschlossenes Behältnis: Behältnis, welches den Inhalt während und nach der Wärmebehandlung gegen das Eindringen von Mikroorganismen schützt und luftundurchlässig ist;

p) Betrieb: jedes Unternehmen, das die unter den Buchstaben a), b) und c) genannten Erzeugnisse herstellt;

q) Umpackzentrum: eine Arbeitsstätte oder ein Lagerhaus für das erneute Umhüllen und/oder das Zusammenstellen von Erzeugnissen für das Inverkehrbringen;

r) Inverkehrbringen: das Lagern, Ausstellen oder Anbieten zum Verkauf, das Verkaufen, Liefern oder jede andere Form der Abgabe in der Gemeinschaft mit Ausnahme des Einzelhandels;

s) zuständige Behörde: die für die Durchführung der veterinärrechtlichen Kontrollen zuständige Zentralbehörde eines Mitgliedstaats oder eine von dieser damit beauftragte Stelle.

Artikel 3

A. Jeder Mitgliedstaat sorgt unbeschadet der Bedingungen gemäß Artikel 4 dafür, daß die in den Verkehr gebrachten Fleischerzeugnisse

1. in einem Betrieb hergestellt und gelagert werden, der

   — gemäß Artikel 8 zugelassen und überwacht wird und den Anforderungen dieser Richtlinie, insbesondere Anhang A sowie den Kapiteln I und II des Anhangs B, entspricht

   — oder — wenn er keine Struktur oder Kapazität für industrielle Produktion besitzt — gemäß Artikel 9 zugelassen und überwacht wird;

2. aus Fleisch im Sinne des Artikels 2 Buchstabe d) hergestellt werden, und zwar mit folgender Maßgabe:

   i) aus einem Drittland eingeführtes Fleisch muß gemäß der Richtlinie 90/675/EWG kontrolliert worden sein;

   ii) gemäß Artikel 15 der Richtlinie 71/118/EWG und Artikel 17 Absatz 2 der Richtlinie 91/495/EWG eingeführtes Fleisch darf nur verwendet werden, wenn

      — die aus diesem Fleisch hergestellten Erzeugnisse den Anforderungen der vorliegenden Richtlinie entsprechen,

      — diese Erzeugnisse nicht mit der Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Anhang B Kapitel VI versehen werden,

      — für das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse weiterhin die innerstaatlichen Vorschriften des Bestimmungsmitgliedstaats gelten.

   Für die Herstellung von Fleischerzeugnissen darf Fleisch, das entsprechend den Anforderungen der Artikel 5 und 6 der Richtlinie 64/433/EWG als für den Genuß untauglich erklärt wurde, sowie folgendes nicht verwendet werden:

   a) die Geschlechtsorgane der weiblichen und männlichen Tiere, mit Ausnahme der Hoden,

▼B

b) die harnproduzierenden und -ableitenden Organe, mit Ausnahme der Nieren,

c) der Knorpel des Kehlkopfs, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien,

d) die Augen und die Lider,

e) der äußere Gehörgang,

f) das hornartige Gewebe,

g) bei Geflügel der Kopf — mit Ausnahme des Kamms und der Ohrläppchen, Kehllappen und Fleischwarzen —, die Speiseröhre, der Kropf, die Eingeweide und die Geschlechtsorgane.

Die Liste der vorstehend genannten Erzeugnisse kann nach dem Verfahren des Artikels 20 ergänzt oder eingeschränkt werden;

3. aus Fleisch gemäß den Bestimmungen des Anhangs B Kapitel III hergestellt werden und — wenn es sich um pasteurisierte oder sterilisierte Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen oder um Fertiggerichte handelt — den Anforderungen von Anhang B Kapitel VIII bzw. Kapitel IX entsprechen;

4. der Eigenkontrolle nach Artikel 7 und einer Kontrolle seitens der zuständigen Behörde gemäß Anhang B Kapitel IV unterzogen werden;

5. erforderlichenfalls den in Artikel 7 Absatz 2 vorgesehenen Anforderungen entsprechen;

6. in bezug auf eine etwaige Umhüllung, Verpackung oder Kennzeichnung, die an Ort und Stelle oder in den von der zuständigen Behörde eigens zu diesem Zweck zugelassenen Umpackzentren erfolgt, den Vorschriften des Anhangs B Kapitel V entsprechen.

Solange jedoch eine Gemeinschaftsregelung aussteht, beziehen sich die für die Verkehrsbezeichnung von Fleischerzeugnissen geltenden Bestimmungen dieser Richtlinie nicht auf Erzeugnisse mit Ursprungsbezeichnung und auf typische Erzeugnisse;

7. unter der Verantwortung des Inhabers oder des Verwalters des Betriebs — unbeschadet der Kennzeichnungsvorschriften der Richtlinie 80/215/EWG — mit einem

— nationalen Genußtauglichkeitskennzeichen, wenn das verwendete Ausgangsprodukt mit dem genannten Kennzeichen in Verkehr gebracht wird,

— nach dem Verfahren des Artikels 20 zu bestimmenden Kennzeichen — unbeschadet etwaiger nach demselben Verfahren festzulegender Ausnahmeregelungen —, wenn das verwendete Fleisch gemäß den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften nur auf lokaler Ebene in Verkehr gebracht werden soll,

— Genußtauglichkeitskennzeichen nach Anhang B Kapitel VI in den anderen Fällen

versehen werden, wobei dieses Kennzeichen auf das Etikett aufzudrucken oder an dem Erzeugnis oder der Umhüllung anzubringen ist, mit der Maßgabe, daß der Druck bzw. Nachdruck der Etikette oder Kennzeichen von der zuständigen Behörde genehmigt werden muß;

8. gemäß Anhang B Kapitel VII behandelt, gelagert und befördert werden; im Fall der Lagerung in einem Kühlhaus, das nicht zum Betrieb gehört, muß dieses gemäß Artikel 10 der Richtlinie 64/433/EWG zugelassen und überwacht sein;

9. für den Versand mit folgenden Dokumenten versehen sind:

a) bis zum 30. Juni 1993 für den innergemeinschaftlichen Handel mit nicht unter Buchstabe b) Ziffer ii) Absatz 2 fallenden Fleischerzeugnissen mit der von der zuständigen Behörde zum Zeitpunkt des Verladens ausgestellten Genußtauglichkeitsbescheinigung, die nach Aufmachung und Inhalt dem Muster in Anhang D entspricht. Sie muß mindestens in der bzw. den Amtssprachen des Bestimmungsorts ausgestellt sein. Sie darf nur aus einem einzigen Blatt bestehen;

b) ab dem 1. Juli 1993:

i) mit einem Begleitdokument, das

— neben den Angaben im Sinne von Anhang B Kapitel VI Nummer 4 die Codenummer zur Feststellung der mit der Kontrolle des Ursprungsbetriebs beauftragten zuständigen Behörde tragen muß,

— vom Empfänger mindestens ein Jahr lang aufbewahrt werden muß, damit es der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt werden kann;

▼B

— bis zum 31. Dezember 1996 — sofern es sich um Fleischerzeugnisse im Sinne von Ziffer ii) Absatz 2 handelt, die nach der Durchfuhr durch das Hoheitsgebiet eines Drittlandes für die Griechische Republik bestimmt sind — von der zuständigen Behörde der Grenzkontrollstelle, bei der die betreffenden Erzeugnisse eines der in Anhang I der Richtlinie 90/675/EWG aufgeführten Gebiete verlassen, mit einem Sichtvermerk versehen werden muß, mit dem bescheinigt wird, daß es sich um Fleischerzeugnisse handelt, die den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen;

ii) mit einer Genußtauglichkeitsbescheinigung im Sinne von Anhang D bei Erzeugnissen gemäß Artikel 1, die aus Fleisch von Tieren aus einem Schlachtbetrieb, der in einem Gebiet liegt, für das aus tierseuchenrechtlichen Gründen Beschränkungen gelten, oder aus Fleisch gemäß Artikel 6 der Richtlinie 64/433/EWG gewonnen wurden, oder bei Erzeugnissen, die in verplombten Transportmitteln durch ein Drittland in einen anderen Mitgliedstaat befördert werden sollen.

Diese Verpflichtung gilt nicht für Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnisse, auf die das in Anhang B Kapitel VIII Buchstabe B erster Gedankenstrich genannte Verfahren angewandt wurde, wenn die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß den Vorschriften, die nach dem Verfahren des Artikels 20 festzulegen sind, dauerhaft angebracht ist.

Die Durchführungsvorschriften zu Ziffer ii), insbesondere zur Zuteilung der Codenummern und zur Erstellung einer oder mehrerer Listen für die Feststellung der zuständigen Behörde, werden nach dem Verfahren des Artikels 20 erlassen.

B. Solange eine etwaige Gemeinschaftsregelung über die Ionisation aussteht, dürfen Fleischerzeugnisse keinen ionisierenden Strahlen ausgesetzt worden sein.

Diese Bestimmung berührt nicht die für die Ionisation zu medizinischen Zwecken geltenden einzelstaatlichen Vorschriften.

Artikel 4

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen gemäß Artikel 3

1. die Fleischerzeugnisse folgenden Bedingungen entsprechen:

   a) Sie sind bei ihrer Herstellung erhitzt, gepökelt, mariniert oder getrocknet worden; diese Verfahren dürfen in Verbindung mit Räuchern oder Reifen, gegebenenfalls unter besonderen mikroklimatischen Bedingungen, und insbesondere unter Verwendung von bestimmten Pökelstoffen unter Beachtung des Artikels 16 Absatz 2 durchgeführt werden. Zur Herstellung dürfen auch andere Lebensmittel sowie Gewürze verwendet werden;

   b) sie sind gegebenenfalls aus einem Fleischerzeugnis oder einer Fleischzubereitung gewonnen worden;

2. bis zum Auslaufen der in den Richtlinien 71/118/EWG und 91/498/EWG vorgesehenen Ausnahmeregelungen die Räumlichkeiten, das Werkzeug und das Material zur Herstellung von Fleischerzeugnissen aus Fleisch oder unter Verwendung von Fleisch, das mit dem EWG-Genußtauglichkeitskennzeichen versehen ist, nur nach Genehmigung durch die zuständige Behörde und nur dann für die Herstellung von Fleischerzeugnissen aus Fleisch oder unter Verwendung von Fleisch, das nicht mit dem genannten Kennzeichen versehen ist, benutzt werden können, wenn die genannte Behörde sich vergewissert hat, daß alle Vorsichtsmaßregeln getroffen worden sind, um eine Verwechslung der Fleischerzeugnisse zu vermeiden;

3. Fleischerzeugnisse im Sinne von Artikel 3 Nummer 7 erster und zweiter Gedankenstrich nicht in das Hoheitsgebiet eines anderen Mitgliedstaats befördert werden können und ihr Inverkehrbringen auf nationaler oder lokaler Ebene streng kontrolliert wird.

Artikel 5

Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit die Genußtauglichkeits- und Hygienevorschriften fest, denen andere Fertiggerichte als die Fleisch-Fertiggerichte genügen müssen, die auf der Grundlage von nicht unter diese Richtlinie fallenden Ausgangsstoffen tierischen Ursprungs hergestellt werden. Bis zu diesem Zeitpunkt sorgen die Mitgliedstaaten dafür, daß die betreffenden Fertiggerichte, soweit sie in einem Betrieb gemäß Artikel 2 Buchstabe p) hergestellt werden, den in Anhang A Kapitel II vorgesehenen Hygienevorschriften genügen; sie sorgen ferner dafür, daß diese Fertiggerichte den besonderen Anforderungen des Anhangs B Kapitel IX entsprechen und gemäß Artikel 7 kontrolliert werden.

▼B

Artikel 6

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß die anderen Erzeugnisse tierischen Ursprungs

— in Betrieben gewonnen werden, die den Anforderungen des Artikels 7 genügen und gemäß Artikel 11 zugelassen und registriert sind und die den Normen des Anhangs A entsprechen sowie gemäß Artikel 8 überprüft werden,

— nach den in Anhang C vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt werden,

— den in Anhang B Kapitel IV vorgesehenen Überprüfungen unterzogen werden,

— von dem Dokument nach Artikel 3 Nummer 9 Buchstabe b) Ziffer i) begleitet werden, in dem der Ursprung der genannten Erzeugnisse angegeben wird.

(2) Nach dem Verfahren des Artikels 20 werden die besonderen gesundheitlichen Bestimmungen vor dem 31. Dezember 1992 für die Herstellung von für den menschlichen Verzehr bestimmter Gelatine erlassen.

Nach demselben Verfahren können die zusätzlichen Bestimmungen für die übrigen Erzeugnisse tierischen Ursprungs festgelegt werden, damit der Schutz der öffentlichen Gesundheit gewährleistet ist.

Artikel 7

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

Die genannten verantwortlichen Personen müssen zu diesem Zweck ständige Eigenkontrollen durchführen, für die die folgenden Grundsätze gelten:

— Ermittlung der je nach dem angewendeten Verfahren zu bestimmenden kritischen Punkte in ihrem Betrieb;

— Festlegung und Durchführung von Überwachungs- und Kontrollverfahren für diese kritischen Punkte;

— Entnahme von Proben, die durch ein von der zuständigen Behörde zugelassenes Labor analysiert werden; damit sollen die Reinigungs- und Desinfektionsmethoden kontrolliert sowie die Einhaltung der in dieser Richtlinie festgelegten Normen überprüft werden;

— Aufbewahrung schriftlicher oder unlöschbar registrierter Aufzeichnungen der gemäß den vorstehenden Gedankenstrichen 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 in Absatz 2 genannten Erzeugnisse, bei denen diese Frist auf sechs Monate nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum des Erzeugnisses verkürzt werden kann;

— Garantien für das Vorgehen bei der Genußtauglichkeitskennzeichnung, insbesondere Etiketten mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen;

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

— bei einer unmittelbar drohenden Gefahr für die menschliche Gesundheit Rücknahme der unter technisch vergleichbarenUmständen 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;

— Festlegung der Anforderungen des ersten und zweiten Gedankenstrichs in Zusammenarbeit mit der zuständigen Behörde, die deren Einhaltung regelmäßig kontrollieren muß.

(2) Bei Fleischerzeugnissen, die nicht bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden können, muß der Inhaber oder Geschäftsführer des Betriebes oder des Umpackzentrums zum Zweck der Überwachung auf der Umhüllung des Erzeugnisses sichtbar und leserlich die Temperatur, bei der das Erzeugnis befördert und gelagert werden muß, sowie das Mindesthaltbarkeitsdatum oder, bei mikrobiologisch verderblichen Erzeugnissen, das Verfallsdatum, angeben.

(3) 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

▼B

über eine ausreichende, durch ein Diplom belegte Qualifikation. Dieses Schulungsprogramm kann spezifischen Charakter für die Betriebe im Sinne von Artikel 9 haben.

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

Artikel 8

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der nicht in Artikel 11 bezeichneten Betriebe auf, die er zugelassen und denen er eine Kontrollnummer erteilt hat. Dieses Verzeichnis wird den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission übermittelt.

Eine einheitliche Zulassungsnummer kann folgenden Betrieben bzw. Umpackzentren erteilt werden:

i) einem Betrieb bzw. einem Umpackzentrum, in dem Erzeugnisse behandelt bzw. umgepackt werden, die aus Ausgangsprodukten oder unter Verwendung von Ausgangsprodukten gewonnen worden sind, welche unter mehrere in Artikel 2 Buchstabe d) genannte Richtlinien fallen;

ii) einem Betrieb, der sich auf demselben Gelände befindet wie ein zugelassener Betrieb im Sinne einer der in Artikel 2 Buchstabe d) genannten Richtlinien.

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 an einem gemäß der Richtlinie 64/433/EWG, der Richtlinie 71/118/EWG, der Richtlinie 91/493/EWG oder der Richtlinie 91/495/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.

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

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

ii) Erweisen sich diese Maßnahmen oder die Abhilfemaßnahmen nach Artikel 7 Absatz 1 vorletzter Gedankenstrich als unzureichend, so setzt sie 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 12 Rechnung tragen.

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

(2) Die Überprüfung und Überwachung der Betriebe wird durch die zuständige Behörde durchgeführt.

Der Betrieb hat unter ständiger Kontrolle der zuständigen Behörde zu verbleiben, wobei die Notwendigkeit einer ständigen oder zeitweiligen Anwesenheit der zuständigen Behörde in einem bestimmten Betrieb von dessen Größe, der Art des hergestellten Erzeugnisses, dem System der Risikobewertung und den gemäß Artikel 7 Absatz 1 zweiter Unterabsatz fünfter und letzter Gedankenstrich gebotenen Garantien abhängt.

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.

Die zuständige Behörde muß in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen nach Artikel 7 Absatz 1 analysieren. Je nach dem Ergebnis dieser Analysen kann sie ergänzendePrüfungen 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.

▼B

Das Ergebnis dieser Analysen wird in einem Bericht niedergelegt, dessen Schlußfolgerungen und Empfehlungen dem Inhaber bzw. Geschäftsführer des Betriebs zur Kenntnis gebracht werden, der dafür Sorge trägt, daß festgestellte Mängel im Hinblick auf die Verbesserung der Hygienebedingungen behoben werden.

(3) Bei wiederholten Verstößen ist die Kontrolle zu verstärken, und gegebenenfalls müssen die Etiketten, Plomben u. a. mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen beschlagnahmt werden.

(4) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 20 festgelegt.

Artikel 9

(1) Die Mitgliedstaaten können Betrieben, die Fleischerzeugnisse herstellen und weder industriell strukturiert sind noch eine industrielle Produktionskapazität erreichen, Ausnahmen von den Anforderungen in Anhang B Kapitel I und Anhang A Kapitel I Nummer 2 Buchstabe g) (in bezug auf die Hähne) und Nummer 11 (Schränke statt Umkleideräume) gewähren.

Im übrigen können Ausnahmen in bezug auf Anhang A Kapitel I betreffend die Räume für die Lagerung der Ausgangsstoffe und der Endprodukte gewährt werden. In diesem Fall muß der Betrieb jedoch mindestens verfügen über

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

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

(2) Die Mitgliedstaaten können die Gewährung der in Absatz 1 vorgesehenen Ausnahmeregelung auf die Betriebe ausdehnen, die genannt sind

— in Artikel 4 Absatz 1 der Richtlinie 64/433/EWG, sofern die Anforderungen nach Artikel 13 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Richtlinie erfüllt sind,

— in Artikel 4 Absatz 2 und in Artikel 13 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Richtlinie 64/433/EWG,

soweit diese Betriebe Fleischerzeugnisse herstellen, wobei die Behandlung der Erzeugnisse in diesen Betrieben die übrigen Anforderungen dieser Richtlinie erfüllen muß.

(3) Die Bestimmungen des Anhangs B Kapitel VII gelten weder für die Lagerung in den unter Absatz 1 genannten Betrieben noch für die Beförderung von anderen als den in Artikel 7 Absatz 2 aufgeführten Erzeugnissen.

(4) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission vor dem 1. Oktober 1992 die Kriterien mit, die sie heranziehen, um festzustellen, ob ein Betrieb oder eine Betriebskategorie unter den vorliegenden Artikel fällt.

Wenn die Kommission nach Prüfung dieser Kriterien oder im Anschluß an die gemäß Artikel 12 durchgeführten Kontrollen der Auffassung ist, daß die herangezogenen Kriterien die einheitliche Anwendung dieser Richtlinie gefährden könnten, so dürfen diese Kriterien erstmals vor dem 1. Januar 1993 nach dem Verfahren des Artikels 20 geändert oder vervollständigt werden. Nach demselben Verfahren werden ferner die Bedingungen festgelegt, unter denen die zuständigen Behörden des Mitgliedstaats diese Betriebe neu einstufen.

(5) Anhand der von der Kommission gemäß Absatz 4 Unterabsatz 1 eingeholten Informationen werden vor dem 1. Januar 1993 nach dem Verfahren des Artikels 20 einheitliche Kriterien für die Anwendung dieses Artikels festgelegt.

Artikel 10

Die Betriebe, die derzeit über eine einzelstaatliche Zulassung verfügen, müssen vor dem 1. Oktober 1992 bei der zuständigen Behörde einen Antrag einreichen, um entweder nach Artikel 8 oder nach Artikel 9 eingestuft zu werden.

Solange die zuständige Behörde des Mitgliedstaats keinen Beschluß gefaßt hat, spätestens aber bis zum 1. Januar 1996, müssen die Erzeugnisse, die aus einem nichteingestuften Betrieb stammen, weiterhin mit dem nationalen Genußtauglichkeitskennzeichen versehen sein.

Für die in Artikel 8 genannten Betriebe kann auf einen angemessen begründeten Antrag eines Mitgliedstaats hin eine zusätzliche Frist, die am 1. Januar 1996 ausläuft, nach dem Verfahren des Artikels 20 in bezug auf die Erfüllung der Anforderungen nach Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a) eingeräumt werden. Die aus einem solchen Betrieb stammenden Erzeugnisse müssen mit dem nationalen Genußtauglichkeitskennzeichen versehen sein.

▼B

Artikel 11

(1) Erfolgt die Herstellung nicht in einem gemäß Artikel 8 zugelassenen Betrieb, so lassen die Mitgliedstaaten abweichend von Artikel 8 sämtliche Betriebe zu, die andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs im Sinne des Artikels 2 Buchstabe b) herstellen, und führen Register über diese Betriebe, indem sie jedem dieser Betriebe zu Überwachungszwecken und im Hinblick auf die Ermittlung des Ursprungsbetriebs der Erzeugnisse eine eigene amtliche Nummer zuweisen.

Erfolgt die Herstellung jedoch in einem an einen Schlachtbetrieb angrenzenden Raum, so ist die Zulassung bei Erfüllung der Anforderungen dieser Richtlinie auf diesen Raum auszudehnen.

(2) Überprüfung und Überwachung der Betriebe sind von der zuständigen Behörde durchzuführen; diese hat jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Betriebsbereichen, um sich vergewissern zu können, daß die Anforderungen dieser Richtlinie erfüllt sind.

(3) Stellt sich bei einer solchen Überprüfung heraus, daß die Bestimmungen dieser Richtlinie nicht eingehalten werden, so trifft die zuständige Behörde geeignete Maßnahmen, gegebenenfalls bis hin zu den Maßnahmen im Sinne des Artikels 8 Absatz 1 Unterabsätze 3 und 4.

(4) Für Analyse- und Untersuchungszwecke sind erprobte, wissenschaftlich anerkannte Verfahren anzuwenden, wie sie insbesondere in gemeinschaftlichen Vorschriften oder anderen internationalen Normen festgelegt sind.

Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 20 Referenzmethoden fest.

Artikel 12

(1) 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 Betrieben nachprüfen, ob die zuständigen Behörden die Einhaltung der Vorschriften dieser Richtlinie durch die zugelassenen Betriebe kontrollieren. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über das Ergebnis der durchgeführten Kontrollen.

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

Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 20 festgelegt.

(2) Der Rat überprüft diesen Artikel vor dem 1. Januar 1995 anhand eines Berichts der Kommission, dem etwaige Vorschläge beigefügt sind.

Artikel 13

(1) Abweichend von Artikel 3 kann nach dem Verfahren des Artikels 20 beschlossen werden, daß einige Bestimmungen dieser Richtlinie auf Fleischerzeugnisse, die andere Lebensmittel enthalten und in denen Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen nur einen geringfügigen Anteil ausmachen, keine Anwendung finden.

Diese Ausnahmen dürfen nur folgendes betreffen:

a) die in Anhang A Kapitel I und in Anhang B Kapitel I vorgesehenen Bedingungen für die Zulassung der Betriebe;

b) die in Anhang B Kapitel IV vorgesehenen Überwachungsbedingungen;

c) das Erfordernis einer Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Anhang B Kapitel VI und — bis zum 1. Juli 1993 — einer Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Anhang D.

Für die Erteilung der Ausnahmegenehmigungen im Sinne dieses Artikels wird sowohl die Art als auch die Zusammensetzung des Erzeugnisses berücksichtigt.

Die Mitgliedstaaten tragen unbeschadet dieses Artikels dafür Sorge, daß alle in Verkehr gebrachten Fleischerzeugnisse einwandfreie Erzeugnisse sind, die aus Fleisch, aus Fleischerzeugnissen oder aus Erzeugnissen im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG hergestellt worden sind.

(2) Bis zum Erlaß eines Beschlusses gemäß Absatz 1 bleibt die Richtlinie 83/201/EWG anwendbar.

▼B

Artikel 14

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

Artikel 15

Die Kommission kann, wenn sie dies als erforderlich erachtet, nach Einholung der Stellungnahmen der Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß Empfehlungen mit Leitlinien für angemessene Herstellungsmethoden auf den verschiedenen Produktions- und Vermarktungsstufen für die in Artikel 1 genannten Erzeugnisse abgeben.

Artikel 16

(1) Bis zur Festlegung einer gemeinschaftlichen tierseuchenrechtlichen Regelung für das Inverkehrbringen von Wildfleisch gelten unter Einhaltung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages weiterhin die einzelstaatlichen Vorschriften für die Verwendung von Wildfleisch in den in dieser Richtlinie genannten Betrieben sowie für das Inverkehrbringen von Wildfleisch enthaltenden Fleischerzeugnissen.

(2) Bis zu dem Zeitpunkt, zu dem im Rahmen der Gemeinschaftsvorschriften über Zusatzstoffe das Verzeichnis der Lebensmittel aufgestellt wird, denen die zur Verwendung zugelassenen Zusatzstoffe beigegeben werden dürfen, und bis zur Festlegung der Bedingungen dafür sowie gegebenenfalls einer Einschränkung in bezug auf den technologischen Zweck ihrer Verwendung gelten weiterhin die zum Zeitpunkt des Beginns der Anwendung der Richtlinie 88/658/EWG bestehenden einzelstaatlichen Regelungen sowie die zweiseitigen Vereinbarungen über die Beschränkung der Verwendung von Zusatzstoffen in den unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnissen, sofern sie mit den allgemeinenBestimmungen des Vertrages vereinbar sind und soweit sie unterschiedslos auf die einheimische Erzeugung sowie auf den Handelsverkehr angewendet werden.

Bis zur Erstellung dieses Verzeichnisses bleiben die einzelstaatlichen Regelungen sowie die zweiseitigen Vereinbarungen über die Verwendung von Zusatzstoffen für die unter die vorliegende Richtlinie fallenden Erzeugnisse in Kraft, sofern sie mit den allgemeinen Bestimmungen des Vertrages vereinbar sind und sofern die geltende Gemeinschaftsregelung für Zusatzstoffe eingehalten wird.

Artikel 17

Nach dem Verfahren des Artikels 20 kann folgendes festgelegt werden:

— die besonderen Zulassungsbedingungen für Betriebe in Großmärkten und für Umpackzentren,

— die Kennzeichnungsvorschriften für die aus einem Umpackzentrum stammenden Erzeugnisse sowie die Kontrollmodalitäten, die es ermöglichen, die Ausgangsstoffe bis zu ihrem Herkunftsbetrieb zurückzuverfolgen;

— auf Ersuchen eines Mitgliedstaats oder auf Betreiben der Kommission — die einschlägigen Anforderungen dieser Richtlinie für Erzeugnisse, die in einem Mitgliedstaat zum Inverkehrbringen zugelassen sind und deren Zusammensetzung oder Aufmachung je nach Mitgliedstaat unterschiedliche Auslegungen erlauben könnte;

— die Methoden zur Kontrolle der Undurchlässigkeit der in Anhang B Kapitel VIII Nummer 1 Buchstabe f) genannten Behältnisse;

— mikrobiologische Normen einschließlich Prüfplänen und Analysemethoden für die in Artikel 7 Absatz 2 genannten Erzeugnisse.

Artikel 18

(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 ihre sachdienlich erscheinenden Kontrollen durch.

(2) Die Mitgliedstaaten treffen die geeigneten verwaltungs- oder strafrechtlichen Maßnahmen, um jeden Verstoß gegen diese Richtlinie zu ahnden, insbesondere wenn festgestellt wird, daß die ausgestellten Bescheinigungen oder Dokumente dem tatsächlichen Zustand der in Artikel 1 genannten Erzeugnisse nicht entsprechen, daß die Kennzeichnung der betreffenden Erzeugnisse nicht dieser Regelung entspricht, daß diese Erzeugnisse nicht den in dieser Regelung vorgesehenen Kontrollen unterzogen wurden oder daß die Erzeugnisse

▼B

nicht dem ursprünglich vorgesehenen Verwendungszweck zugeführt worden sind.

Artikel 19

Die Anhänge zu dieser Richtlinie werden insbesondere im Hinblick auf ihre Anpassung an die technische Entwicklung vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert.

Artikel 20

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des Ständigen Veterinärausschusses diesen unverzüglich von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf der zu ergreifenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesen Maßnahmen binnen einer Frist Stellung, die der Vorsitzende je nach Dringlichkeit der zu prüfenden Frage festlegt. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von 54 Stimmen zustande, wobei die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen werden. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Die Kommission erläßt die Maßnahmen und wendet sie sofort an, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen. Entsprechen sie der Stellungnahme des Ausschusses nicht oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat alsbald die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat erläßt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen erlassen, so trifft die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und wendet sie sofort an, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 21

Der Rat faßt nach dem Verfahren des Artikels 43 des Vertrages vor dem 1. Januar 1993 einen Beschluß über die Verarbeitung von Stärke bzw. tierischem oder pflanzlichem Eiweiß in Fleischerzeugnissen sowie über die in technologischer Hinsicht zu genehmigenden höchstzulässigen Anteile.“

▼B

ANHANG A

ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

KAPITEL I

Allgemeine Vorschriften für die Zulassung der Betriebe

Die Betriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. ausreichend große Arbeitsbereiche, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Diese Arbeitsbereiche sind so konzipiert und angeordnet, daß jegliche Verunreinigung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse gemäß dieser Richtlinie ausgeschlossen wird;
2. in den Bereichen, in denen die Ausgangsprodukte behandelt, zubereitet und verarbeitet und die Erzeugnisse gemäß dieser Richtlinie hergestellt werden:
   a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, festem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die ein leichtes Ablaufen des Wassers ermöglichen und über ein Abflußsystem verfügen;
   b) Wände mit glatter, leicht zu reinigender, fester und wasserundurchlässiger Oberfläche, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern, in Kühlräumen und Kühlhäusern mindestens bis in Lagerungshöhe, mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind;
   c) eine leicht zu reinigende Decke;
   d) Türen aus unveränderlichem, leicht zu reinigendem Material;
   e) ausreichende Belüftung sowie gegebenenfalls zufriedenstellende Entnebelung;
   f) ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung;
   g) eine ausreichende Anzahl von Vorrichtungen mit fließendem kalten und heißen bzw. auf eine entsprechende Temperatur vorgemischtem Wasser zur Reinigung und Desinfektion der Hände. In den Arbeitsräumen und den Toiletten dürfen die Hähne nicht von Hand zu betätigen sein. Es müssen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie hygienische Mittel zum Händetrocknen vorhanden sein;
   h) Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Vorrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte, der Ausrüstung und der Anlagen;
3. die Räume für die Lagerung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse gemäß dieser Richtlinie unterliegen denselben Bedingungen wie unter Nummer 2 außer
   — Räume für die Kühllagerung, in denen Fußböden aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die so verlegt sind, daß Wasser ohne weiteres abfließen kann, ausreichend sind, und
   — Räume für die Gefrierlagerung, in denen Fußböden aus wasserdichtem, nicht verrottendem, leicht zu reinigendem Material ausreichend sind;

   in diesem Fall muß eine Anlage mit ausreichender Kühlleistung zur Verfügung stehen, die gewährleistet, daß die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse gemäß dieser Richtlinie bei den in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden.

   Die Verwendung von Holzwänden in den Räumen gemäß dem zweiten Gedankenstrich, die vor dem 1. Januar 1983 erbaut wurden, begründet keinen Entzug der Zulassung.

   Das Fassungsvermögen der Lagerräume muß ausreichen, um die Lagerung der verwendeten Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse gemäß dieser Richtlinie zu gewährleisten;
4. Vorrichtungen für die hygienische Beförderung und den Schutz von nicht verpackten oder umhüllten Ausgangsprodukten und Fertigerzeugnissen beim Verladen und Entladen;
5. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);
6. Vorrichtungen und Arbeitsgeräte wie Schneidetische, Behältnisse, Förderbänder, Sägen und Messer, welche unmittelbar mit den Ausgangsdprodukten und Erzeugnissen in Berührung kommen sollen, aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;
7. besondere wasserdichte, korrosionsfeste Behältnisse mit Deckeln und Verschlüssen, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von nicht zum Verzehr

▼B

bestimmten Ausgangsprodukten und Erzeugnissen oder ein dafür bestimmter abschließbarer Raum, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder solche Stoffe bzw. Erzeugnisse nicht am Ende jeder Arbeitsphase entfernt oder unschädlich beseitigt werden. Werden diese Ausgangsprodukte oder Erzeugnisse über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß jede Gefahr der Kontamination der anderen Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausgeschlossen ist;

8. geeignete Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion des Materials und der Geräte;

9. ein den Hygieneanforderungen entsprechendes Abwasserabflußsystem;

10. eine Anlage, die ausschließlich Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG des Rates vom 15. Juli 1980 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch [1] liefert. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung ist jedoch ausnahmsweise Wasser ohne Trinkwassereigenschaften zulässig, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine unmittelbare oder mittelbare Kontamination des Erzeugnisses ausschließen. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;

11. eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, wasserundurchlässigen, abwaschbaren Wänden und Böden, Waschbecken sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschbecken müssen mit Mitteln zur Reinigung der Hände und mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein; die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu bedienen sein;

12. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht, wenn die Menge der behandelten Erzeugnisse eine regelmäßige oder ständige Anwesenheit erforderlich macht;

13. einen Raum oder eine Vorrichtung zur Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln oder ähnlichen Stoffen;

14. einen Raum oder einen Schrank zur Lagerung von Reinigungs- und Wartungsgeräten und -mitteln;

15. geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Beförderungsmittel. Nicht zwingend erforderlich sind diese Vorrichtungen, wenn die Beförderungsmittel gemäß geltenden Vorschriften in von der zuständigen Behörde amtlich zugelassenen Anlagen gereinigt und desinfiziert werden müssen.

KAPITEL II

Allgemeine Hygienevorschriften

A. *Allgemeine Hygienevorschriften für Räume, Ausrüstung und Arbeitsgeräte*

1. Bei der Arbeit mit Ausgangsprodukten und Erzeugnissen verwendete Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte sowie Fußböden, Wände, Decken und Trennwände sind einwandfrei sauber zu halten und zu warten, so daß eine Kontamination dieser Ausgangsprodukte und Erzeugnisse durch sie ausgeschlossen ist. Für die Reinigung der Arbeitsgeräte muß das Wasser eine Temperatur von mindestens + 82 ºC haben.

2. Es dürfen keine Tiere in die Betriebe eingelassen werden. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer in den Räumlichkeiten oder auf Geräten sind systematisch zu bekämpfen. Ratten- und Insektengift, Desinfektionsmittel und sonstige möglicherweise giftigen Stoffe sind in Räumen oder Schränken unter Verschluß zu halten; sie sind so zu verwenden, daß eine Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.

3. Die Räume, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung der Erzeugnisse benutzt werden, für welche sie zugelassen wurden. Mit entsprechender Genehmigung der zuständigen Behörde dürfen sie jedoch zur gleichen Zeit oder zu anderen Zeitpunkten für die Herstellung von zum Verzehr geeigneten Lebensmitteln verwendet werden. Die Beschränkung gilt nicht für die Transportgeräte, welche in den Räumen benutzt werden, in denen keine Bearbeitung der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse gemäß dieser Richtlinie stattfindet.

4. Für sämtliche Arbeitsgänge ist die Verwendung von Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG vorgeschrieben. Zur Dampferzeugung, Brandbekämpfung oder Kühlung von Maschinen jedoch kann ausnahms-

[1] ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11.

▼B

weise auch die Verwendung von Wasser ohne Trinkwassereigenschaften gestattet werden, sofern die hierfür gelegten Leitungen eine andere Verwendung des Wassers unmöglich machen und die Gefahr einer Kontamination der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausgeschlossen werden kann.

5. Reinigungs-, Desinfektions- und ähnliche Mittel müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein und sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Einrichtung und die Ausrüstungsgegenstände sowie die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse auswirken.

   Anschließend müssen diese Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden. Die Wartungs- und Reinigungsgeräte und -mittel sind an dem Platz gemäß Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstabe f) abzustellen.

6. Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Boden der Räume für die Bearbeitung und die Lagerung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie zu streuen.

B. *Allgemeine Hygienevorschriften für das Personal*

1. Vom Personal wird peinlichste Sauberkeit verlangt. Insbesondere gilt folgendes:

   a) Das Personal muß geeignete, saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt. Dies betrifft insbesondere die Personen, die mit unverpackten, leicht zu verunreinigenden Ausgangsprodukten und Erzeugnissen umgehen.

   b) Das für die Behandlung und die Zubereitung der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse zuständige Personal muß sich die Hände zumindest bei jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit und/oder bei Verunreinigungen waschen. Verletzungen an den Händen müssen mit einem undurchlässigen Verband versehen sein.

   c) Das Rauchen, Spucken, Trinken und Essen in den zur Bearbeitung und Lagerung der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse dienenden Räumen ist untersagt.

2. Der Arbeitgeber hat dafür Sorge zu tragen, daß Personen, die Krankheitskeime übertragen könnten, so lange von der Behandlung der Ausgangsprodukte und Erzeugnisse ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, daß keine Gefahr der Ansteckung mehr besteht.

   Bei der Einstellung müssen alle Personen, die Ausgangsprodukte und Erzeugnisse bearbeiten oder behandeln, durch ein ärztliches Zeugnis nachweisen, daß ihrer Verwendung nichts im Wege steht. Die medizinische Überwachung dieser Personen fällt unter die in dem betreffenden Mitgliedstaat geltenden nationalen Rechtsvorschriften, bei Drittländern richtet sie sich nach besonderen Garantien, die nach dem Verfahren des Artikels 20 festzulegen sind.

▼B

ANHANG B

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR FLEISCHERZEUGNISSE

KAPITEL I

Besondere Vorschriften für die Zulassung von Betrieben, die Fleischerzeugnisse zubereiten und behandeln

1. Unabhängig von den allgemeinen Vorschriften gemäß Anhang A Kapitel I müssen Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen, behandeln und verpacken, mindestens über folgendes verfügen:

   a) ausreichend große Räume zur getrennten

      i) Kaltlagerung der Ausgangsprodukte einerseits,

      ii) Lagerung bei Raumtemperatur oder gegebenenfalls Kaltlagerung von Fleischerzeugnissen entsprechend ihrer Beschaffenheit andererseits,

   mit der Maßgabe, daß die unverpackten Ausgangsprodukte, Fleischerzeugnisse oder anderen Erzeugnisse tierischen Ursprungs getrennt von den verpackten Ausgangsprodukten und Erzeugnissen zu lagern sind;

   b) einen oder mehrere geeignete, ausreichend große Räume für die Herstellung und für die Umhüllung von Fleischerzeugnissen. Sofern diese Arbeitsgänge einen einzigen Herstellungszyklus darstellen, der die Einhaltung der Anforderungen dieser Richtlinie und die Genußtauglichkeit der Ausgangsprodukte und der Fertigerzeugnisse gewährleistet, und sofern die Konzeption und die Abmessungen des Herstellungsraums dies erlauben, können sie im selben Raum erfolgen;

   c) einen Raum oder eine Vorrichtung für die Lagerung bestimmter Zutaten wie Lebensmittelzusatzstoffe;

   d) einen Verpackungsraum, sofern die entsprechenden Bedingungen gemäß Kapitel V Nummer 3 nicht erfüllt sind, sowie einen Versandraum;

   e) einen Raum für die Lagerung von Umhüllungs- und Verpackungsmaterial;

   f) einen Raum für die Reinigung von Ausrüstungen und Material wie Haken, Behältnisse usw.

2. Je nach Art der Erzeugnisse muß der Betrieb über folgendes verfügen:

   a) einen Raum oder — sofern keine Kontaminationsgefahr besteht — einen entsprechenden Platz für die Entnahme aus der Verpackung;

   b) einen Raum oder — sofern keine Kontaminationsgefahr besteht — einen entsprechenden Platz für das Auftauen der Ausgangsprodukte;

   c) einen Raum für das Zerlegen;

   d) einen Raum oder eine Einrichtung für das Trocknen und Reifen;

   e) einen Raum oder eine Anlage für das Räuchern;

   f) einen Raum für das Entsalzen, Wässern und sonstige Behandeln insbesondere von Naturdärmen, wenn diese Ausgangsprodukte diesen Arbeitsvorgängen nicht im Ursprungsbetrieb unterworfen worden sind;

   g) einen Raum für das Säubern der Ausgangsprodukte, die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden;

   h) einen Raum für das Salzen, erforderlichenfalls mit einer Klimaanlage zur Einhaltung der Temperatur gemäß Kapitel II Nummer 4;

   i) einen Raum für das Säubern von Fleischerzeugnissen, die aufgeschnitten oder zerteilt und umhüllt werden sollen;

   j) einen erforderlichenfalls mit einer Klimaanlage ausgerüsteten Raum für das Aufschneiden oder Zerteilen sowie das Umhüllen von Fleischerzeugnissen, die vorverpackt in den Verkehr gebracht werden sollen;

   k) die in Anhang C vorgesehenen spezifischen Räume, sofern die Erzeugnisse auf die dort Bezug genommen wird, in den Betrieben hergestellt werden, auf die dieses Kapitel abstellt;

   l) sind die Bedingungen gemäß Nummer 1 Buchstabe b) erfüllt, so kann nach Zustimmung der zuständigen Behörde beschlossen werden, daß einige dieser Arbeitsvorgänge in einem gemeinsamen Raum durchgeführt werden dürfen.

   Sind die Bedingungen nach Nummer 1 Buchstabe b) nicht erfüllt, so müssen die Arbeitsvorgänge, die für einige gleichzeitig hergestellte Erzeugnisse eine gesundheitliche Gefahr darstellen können, sowie die Arbeitsvorgänge, die mit einer übergroßen Wärmeentwicklung verbunden sind, in einem gesonderten Raum durchgeführt werden.

▼B

KAPITEL II

Besondere Hygienevorschriften für Betriebe, die Fleischerzeugnisse zubereiten und behandeln

1. Räume, in denen andere Lebensmittel als Fleisch oder Fleischerzeugnisse gelagert bzw. bearbeitet werden, die zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden können, unterliegen den allgemeinen Hygienevorschriften im Sinne dieser Richtlinie.

2. Die Ausgangsprodukte und die Zutaten für die Herstellung von Fleischerzeugnissen sowie diese Erzeugnisse und die Erzeugnisse tierischen Ursprungs wie auch die diese Erzeugnisse enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen und müssen so gehandhabt werden, daß nicht die Gefahr einer Kontamination besteht. Es ist darauf zu achten, daß die Ausgangsprodukte nicht mit den Enderzeugnissen in Berührung kommen.

3. Die Verwendung von Holz ist zulässig in Räumen für das Räuchern, Salzen, Reifen, Pökeln und Lagern von Fleischerzeugnissen sowie in den Versandräumen, sofern dies technisch unvermeidbar und die Gefahr der Kontaminierung dieser Erzeugnisse ausgeschlossen ist. Die Verwendung von Paletten aus Holz in diesen Räumen ist ausschließlich für die Beförderung von verpacktem Fleisch und verpackten Fleischerzeugnissen gestattet. Im übrigen kann die Verwendung von verzinktem Metall beim Trocknen von Schinken und Würsten gestattet werden, sofern das Metall nicht korrodiert ist und nicht mit den Fleischerzeugnissen in Berührung kommt.

4. Die Temperatur in den Räumen bzw. Bereichen, in denen Fleisch, als Ausgangsprodukt verwendetes Hackfleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen bearbeitet werden, muß ein hygienisches Arbeiten gewährleisten; erforderlichenfalls sind diese Räume oder Bereiche davon mit einer Klimaanlage auszurüsten.

   In den Zerlegungs- und Pökelräumen ist beim Zerlegen und Pökeln eine Betriebstemperatur von höchsten 12 ºC einzuhalten, mit Ausnahme der in Artikel 9 genannten Betriebe.

   Was jedoch die übrigen Betriebe anbelangt, so hat die zuständige Behörde die Möglichkeit, eine Ausnahme von diesem Erfordernis in bezug auf die Temperatur zu gewähren, wenn sie der Ansicht ist, daß eine derartige Ausnahme gerechtfertigt ist, um der bei der Zubereitung des Fleischerzeugnisses angewendeten Technologie Rechnung zu tragen.

KAPITEL III

Vorschriften für die Ausgangsprodukte zur Herstellung von Fleischerzeugnissen

1. Fleisch zur Herstellung von Fleischerzeugnissen muß

   — aus einem gemäß den in Artikel 2 Buchstabe d) genannten Richtlinien zugelassenen Betrieb stammen und unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen gemäß den vorgenannten Richtlinien befördert worden sein;

   — sofort nach der Ankunft im Verarbeitungsbetrieb bis zu seiner Verarbeitung gemäß den in Artikel 2 Buchstabe d) genannten Richtlinien aufbewahrt werden.

   Jedoch darf Fleisch, das in Betrieben gewonnen worden ist, für die die Ausnahmeregelungen im Sinne der Richtlinie 91/498/EWG gelten, sich bis 31. Dezember 1995 in zugelassenen Betrieben befinden. Bis zu diesem Zeitpunkt darf Fleisch, das nicht den Bedingungen der in Artikel 2 Buchstabe d) genannten Richtlinien entspricht, sich in den zugelassenen Betrieben nur dann befinden, wenn es dort gesondert gelagert wird; es muß örtlich oder zeitlich getrennt von dem Fleisch verarbeitet werden, das den genannten Bedingungen entspricht. Die aus diesem Fleisch gewonnenen Fleischerzeugnisse müssen mit dem einzelstaatlichen Stempelaufdruck versehen sein.

2. Hackfleisch und Fleischzubereitungen müssen — soweit sie nicht in einem Herstellungsraum gemäß Kapitel I Nummer 1 Buchstabe b) hergestellt wurden —

   — aus einem gemäß der Richtlinie 88/657/EWG zugelassenen Betrieb stammen und unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen gemäß der vorgenannten Richtlinie befördert worden sein,

   — sofort nach der Ankunft im Verarbeitungsbetrieb bis zum Zeitpunkt der Verwendung gemäß der Richtlinie 88/657/EWG aufbewahrt werden.

▼B

3. Die Verwendung von Fischereierzeugnissen für die Zubereitung der Fleischerzeugnisse ist zulässig, sofern diese Erzeugnisse den Anforderungen der Richtlinie 91/493/EWG genügen.

KAPITEL IV

Betriebsüberwachung

1. Die Betriebe werden von der zuständigen Behörde überwacht, die sicherstellt, daß die Anforderungen dieser Richtlinie eingehalten werden, und die insbesondere

   a) folgendes überwacht:

      i) die Sauberkeit der Räume, Einrichtungen, 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 Probeentnahmen,

      iii) die mikrobiologische und hygienische Beschaffenheit der anderen Erzeugnisse tierischen Ursprungs,

      iv) die Wirksamkeit der Haltbarmachung der Fleischerzeugnisse,

      v) die luftdicht verschlossenen Behältnisse im Wege eines Stichprobenverfahrens,

      vi) die Genußtauglichkeitskennzeichnung der Fleischerzeugnisse sowie die Kennzeichnung der für den Verzehr als ungeeignet erklärten Erzeugnisse sowie bei den zuletzt genannten den Bestimmungsort,

      vii) die Lagerungs- und Beförderungsbedingungen;

   b) die für die Laboranalyse erforderlichen Proben entnimmt;

   c) alle sonstigen Kontrollmaßnahmen durchführt, die sie für die Einhaltung der Anforderungen dieser Richtlinie für notwendig hält;

   d) durch geeignete Überwachungsmaßnahmen überprüft, ob ein Fleischerzeugnis unter Verwendung von Fleisch hergestellt wurde, dem andere Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Gewürze beigegeben worden sind, und kontrolliert, ob das Erzeugnis den vom Hersteller unterstellten Herstellungskriterien entspricht und insbesondere, ob die Zusammensetzung des Erzeugnisses tatsächlich den Angaben auf dem Etikett entspricht, und zwar vor allem dann, wenn die in Kapitel V Nummer 4 vorgesehene Verkehrsbezeichnung verwendet wird.

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

KAPITEL V

Umhüllung, Verpackung und Kennzeichnung

1. Das Umhüllen und Verpacken muß hygienisch einwandfrei in den dafür vorgesehenen Räumen durchgeführt werden.

   Unbeschadet der Richtlinie 89/109/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen [1], müssen Umhüllungen und Verpackungen sämtliche Hygieneanforderungen erfüllen und stabil genug sein, um einen wirksamen Schutz der Fleischerzeugnisse zu gewährleisten.

2. Umhüllungen oder Verpackungen dürfen für Fleischerzeugnisse nicht wiederverwendet werden; hiervon ausgenommen sind bestimmte Behältnisse, beispielsweise aus Keramik und Glas oder Plastik, sofern sie gründlich gereinigt und desinfiziert worden sind.

3. Fleischerzeugnisse dürfen in ein und demselben Raum hergestellt und verpackt werden, sofern die Verpackung den unter Nummer 2 genannten Merkmalen entspricht und folgende Bedingungen erfüllt sind:

   a) der Raum muß groß genug und so ausgelegt sein, daß ein hygienisches Arbeiten sichergestellt ist;

   b) Umhüllungen und Verpackungen sind sofort nach ihrer Herstellung mit einer hermetischen Schutzhülle zu versehen, beim Transport zum Betrieb

[1] ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 38.

▼B

gegen Beschädigung zu schützen und dort in einem dafür vorgesehenen Raum hygienisch zu lagern;

c) Lagerräume für Verpackungsmaterial müssen frei von Staub und Ungeziefer sein und dürfen keine Luftverbindung mit Räumen haben, in denen sich Stoffe befinden, die Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnisse kontaminieren könnten. Verpackungen dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden;

d) die Verpackungen sind vor der Verbringung in den Packraum hygienisch aufzubauen; von diesem Erfordernis kann abgesehen werden, wenn Verpackungen automatisch aufgebaut werden, sofern die Gefahr einer Kontamination der Fleischerzeugnisse ausgeschlossen ist;

e) die Verpackungen sind unter hygienischen Bedingungen in den Packraum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; dem mit er Behandlung von unverpacktem Fleisch und Hackfleisch und unverpackten Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen betrauten Personal ist das Hantieren mit den Verpackungen untersagt;

f) Fleischerzeugnisse sind sofort nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume zu verbringen.

4. Über die Anforderungen hinaus, die in der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür [1] enthalten sind, ist die Umhüllung bzw. das Etikett der Fleischerzeugnisse an einer augenfälligen Stelle gut lesbar mit folgenden Angaben [2] zu versehen:

— Tierart(en), von der (denen) das Fleisch gewonnen wurde, soweit dies nicht eindeutig aus der Warenbezeichnung oder der Liste der gemäß der Richtlinie 79/112/EWG angegebenen Inhaltstoffe hervorgeht;

— eine Angabe zur Identifizierung einer Menge von Erzeugnissen, die unter technologisch ähnlichen Bedingungen gewonnen wurde und mit demselben Risiko behaftet sind;

— bei Verpackungen, die nicht für den Endverbraucher bestimmt sind, das Herstellungsdatum;

— die Verkehrsbezeichnung, gefolgt von dem Verweis auf die einzelstaatliche Norm oder Rechtsvorschrift [3], nach der diese Verkehrsbezeichnung zulässig ist;

— die Angabe der Verwendung von Pflanzeneiweiß oder Stärke in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung, sofern die Rechtsvorschriften eines Mitgliedstaats eine Verwendung dieser Stoffe zulassen, die nicht Gegenstand einer Zulassung gemäß Artikel 21 sein wird.

KAPITEL VI

Genußtauglichkeitskennzeichnung

1. Fleischerzeugnisse müssen ein Genußtauglichkeitskennzeichen tragen. Dieses Kennzeichen ist zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar nach der Herstellung im Betrieb oder im Umpackzentrum an einer augenfälligen Stelle gut lesbar, unverwischbar und leicht entzifferbar anzubringen. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auf das Erzeugnis selbst oder seine Umhüllung aufgebracht werden, sofern dasFleischerzeugnis mit einer eigenen Umhüllung versehen ist, oder aber auf das Etikett dieser Umhüllung gemäß Nummer 4 Buchstabe b). Bei einzeln umhüllten und verpackten Fleischerzeugnissen muß das Genußtauglichkeitskennzeichen nur auf der Verpackung aufgebracht werden.

2. Werden die Fleischerzeugnisse mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen nach Nummer 1 anschließend verpackt, so ist diese Verpackung ebenfalls mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen zu versehen.

---

[1] ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/395/EWG (ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 17).

[2] Diese Angaben müssen die Fleischerzeugnisse mit Ausnahme der im dritten Gedankenstrich genannten Erzeugnisse bis zum Endverbraucher begleiten.

[3] Der Ausdruck „einzelstaatliche Norm oder Rechtsvorschriften“ umfaßt
a) die durch einzelstaatliche Rechtsvorschriften zugelassenen Bedingungen für die Herstellung oder Bearbeitung,
b) besondere einzelstaatliche Vorschriften, die bei bestimmten Erzeugnissen spezifische Auflagen hinsichtlich der Herstellungs- und Bearbeitungsbedingungen vorsehen,
c) alle Verkehrsbezeichnungen, die — sofern sie keinen Einschränkungen durch einzelstaatliche Normen unterliegen — durch die Rechtsvorschriften eines Mitgliedstaats oder in einem Mitgliedstaat zugelassen sind, in dem diese Bezeichnung sich eingebürgert hat.

▼B

3. Abweichend von den Nummern 1 und 2 kann auf die Genußtauglichkeitskennzeichnung von Fleischerzeugnissen in palettisierten Packstücken, die in einem zugelassenen Betrieb weiterverarbeitet bzw. -verpackt werden sollen, verzichtet werden, sofern

   — auf dem betreffenden Packstück außen ein Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Nummer 4 Buchstabe a) angebracht ist;

   — der Bestimmungsbetrieb über Mengen, Art und Ursprung der Fleischerzeugnisse, die gemäß dieser Nummer angeliefert werden, gesondert Buch führt;

   — der Bestimmungsort und der Verwendungszweck der Fleischerzeugnisse auf der Umverpackung deutlich angegeben sind, wenn diese nicht aus durchsichtigem Material besteht.

   Ist jedoch ein Packstück umhüllter Erzeugnisse von einer durchsichtigen Verpackung umschlossen, so braucht auf der Verpackung kein Genußtauglichkeitskennzeichen angebracht zu werden, wenn das Genußtauglichkeitskennzeichen auf der Umhüllung durch die Verpackung hindurch deutlich erkennbar ist.

4. a) Das Genußtauglichkeitskennzeichen muß in einem ovalen Feld folgende Angaben enthalten:

      i) entweder

         — im oberen Teil: den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes in großen Druckbuchstaben:

           B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — N L — P — UK, gefolgt von der Veterinärkontrollnummer des Betriebs oder — nach den gemäß Artikel 17 zweiter Gedankenstrich festzulegenden Modalitäten — des Umpackzentrums sowie gegebenenfalls einer Codenummer, aus der hervorgeht, für welche Art von Erzeugnissen der Betrieb zugelassen wurde;

         — im unteren Teil: eines der folgenden Kürzel CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

      ii) oder

         — im oberen Teil: den Namen des Versandlandes in Großbuchstaben;

         — in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Betriebs oder — nach den gemäß Artikel 17 zweiter Gedankenstrich festzulegenden Modalitäten — des Umpackzentrums, gegebenenfalls gefolgt von einer Codenummer, aus der hervorgeht, für welche Art von Erzeugnissen der Betrieb zugelassen wurde;

         — im unteren Teil: eines der folgenden Kürzel CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG.

   b) Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann mit einem Farb- oder Brennstempel auf das Erzeugnis, die Umhüllung bzw. Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett aufgedruckt oder aufgebracht werden. Der auf der Verpackung aufgebrachte Stempelaufdruck muß beim Öffnen zerstört werden, es sei denn, die Verpackung wird beim Öffnen ohnehin vernichtet. Sind die Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen enthalten, so muß der Deckel oder die Dose einen unverwischbaren Stempelaufdruck tragen.

   c) Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann auch aus einem unlösbar angebrachten Schild aus widerstandsfähigem Material bestehen, das alle Hygieneanforderungen erfüllt und die Angaben gemäß Buchstabe a) trägt.

KAPITEL VII

Lagerung und Beförderung

1. Fleischerzeugnisse sind in Räumen gemäß Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a) zu lagern.

   Bei Raumtemperatur haltbare Fleischerzeugnisse dürfen jedoch auch in aus stabilen sowie leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Baumaterialien bestehenden Lagerräumen gelagert werden, die von der zuständigen Behörde dafür zugelassen wurden.

2. Fleischerzeugnisse, für die bestimmte Lagertemperaturen nach Artikel 7 Nummer 2 vorgeschrieben sind, müssen bei diesen Temperaturen aufbewahrt werden.

3. Fleischerzeugnisse müssen so versandt werden, daß sie während der Beförderung gegen eine Kontamination bzw. eine nachteilige Beeinflussung geschützt sind. Dabei ist der Beförderungsdauer, den verwendeten Beförderungsmitteln und den Witterungsverhältnissen Rechnung zu tragen.

▼B

4. Beförderungsmittel für Fleischerzeugnisse müssen erforderlichenfalls so ausgerüstet sein, daß die vorgeschriebene Temperatur gewährleistet ist und insbesondere die Temperaturen nach Artikel 7 Nummer 2 nicht überschritten werden.

KAPITEL VIII

Besondere Bedingungen für pasteurisierte und sterilisierte Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen

A. Abgesehen von den in Anhang A vorgesehenen Auflagen müssen die Betriebe, die pasteurisierte oder sterilisierte Erzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen herstellen,

1. über folgendes verfügen:

a) eine Einrichtung für den hygienischen Transport der Konservendosen zum Arbeitsraum;

b) eine leistungsfähige Einrichtung zum Reinigen der Konservendosen unmittelbar vor dem Befüllen;

c) eine Einrichtung, in der die luftdicht verschlossenen Behältnisse vor dem Behandeln im Autoklav zur Entfernung des Fetts mit heißem Trinkwasser gewaschen werden können;

d) einen geeigneten Raum bzw. Platz oder eine geeignete Einrichtung für das Abkühlen und Abtrocknen der Behältnisse nach dem Erhitzen;

e) Ausrüstungen für die Inkubation von Stichproben, die aus den luftdicht verschlossenen Behältnissen entnommen wurden;

f) eine geeignete Ausrüstung zum Überprüfen der Behältnisse auf Dichtheit und Unversehrtheit;

2. dafür sorgen, daß

a) die luftdicht verschlossenen Behältnisse bei der Entnahme aus dem Erhitzer noch so heiß sind, daß die Feuchtigkeit schnell verdampft und sie vor dem völligen Abtrocknen nicht angefaßt werden;

b) durch Gasbildung aufgetriebene Behältnisse (Bombagen) zusätzlich untersucht werden;

c) die Thermometer der Erhitzer mit Hilfe geeichter Thermometer überprüft werden;

d) die Behältnisse

— bei Beschädigungen oder Fertigungsmängeln verworfen werden,

— verworfen oder gereinigt bzw., wenn es sich um Dosen handelt, unmittelbar vor dem Befüllen mit Hilfe geeigneter Reinigungseinrichtungen gemäß Nummer 1 Buchstabe b) gründlich gereinigt werden, wobei fließendes Wasser zu verwenden ist,

— erforderlichenfalls nach dem Reinigen und vor dem Befüllen lange genug abtropfen,

— erforderlichenfalls nach dem hermetischen Verschließen und vor dem Druckerhitzen mit Hilfe der Einrichtung gemäß Nummer 1 Buchstabe c) mit Trinkwasser gewaschen werden, das gegebenenfalls so heiß sein muß, daß Fett entfernt werden kann,

— nach dem Erhitzen mit Wasser gekühlt werden, das die Anforderungen nach Abschnitt B fünfter Gedankenstrich erfüllt,

— vor und nach dem Erhitzen so behandelt werden, daß jedwede Beschädigung oder Kontamination ausgeschlossen ist.

B. Der Inhaber bzw. der Geschäftsführer eines Betriebs, in dem Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen hergestellt werden, hat sich ferner durch Stichprobenkontrollen davon zu überzeugen, daß

— für die Raumtemperatur haltbare Fleischerzeugnisse ein Verfahren mit einem Fc-Wert von größer oder gleich 3,00 angewandt wird, es sei denn, daß durch Salzen des Erzeugnisses derselbe Stabilitätsgrad erzielt wurde, oder ein mindestens der Pasteurisierung gleichwertiges Erhitzungsverfahren angewandt wird, dessen Parameter von der zuständigen Behörde genehmigt sind;

— die leeren Behältnisse die Produktionsnormen erfüllen;

— die Tagesproduktion in zuvor festgelegten Abständen kontrolliert wird, damit ein zuverlässiger Verschluß gewährleistet ist. Im Hinblick darauf muß eine geeignete Vorrichtung für die Prüfung der Senkrechtfalze der verschlossenen Behältnisse zur Verfügung stehen;

— die notwendigen Kontrollen durchgeführt werden und insbesondere Kontrollmarkierungen verwendet werden, die gewährleisten, daß die Behälter sachgerecht erhitzt wurden;

▼B

— die notwendigen Kontrollen durchgeführt werden, damit gewährleistet ist, daß das Kühlwasser nach der Verwendung einen Restchlorgehalt aufweist; allerdings können die Mitgliedstaaten eine Ausnahme von diesem Erfordernis zulassen, wenn das Wasser die Anforderungen der Richtlinie 80/778/EWG erfüllt;

— die in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzten Konserven mit Fleischerzeugnissen einem siebentägigen Inkubationstest bei 37 ºC oder einem zehntägigen Inkubationstest bei 35 ºC gemäß dem ersten Gedankenstrich unterzogen werden;

— die in luftdicht verschlossenen Behältnissen abgefüllten pasteurisierten Erzeugnisse, die von der zuständigen Behörde anerkannten Kriterien erfüllen.

C. Die zuständige Behörde kann zulassen, daß dem Wasser in den Autoklaven bestimmte Stoffe zugesetzt werden, um die Konservendosen gegen Korrosion zu schützen und das Wasser zu enthärten und zu desinfizieren. Eine Liste dieser Stoffe wird nach dem Verfahren des Artikels 20 aufgestellt.

Die zuständige Behörde kann die Verwendung von Rücklaufwasser zum Kühlen der hitzebehandelten Behältnisse gestatten. Dieses Wasser ist aufzubereiten und mit Chlor oder mit Hilfe anderer Methoden, die nach dem Verfahren des Artikels 20 festzulegen sind, zu behandeln. Mit dieser Behandlung soll sichergestellt werden, daß das Rücklaufwasser die Normen des Anhangs I Teil E der Richtlinie 80/778/EWG erfüllt, so daß es die Erzeugnisse nicht nachteilig beeinflussen kann und keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt.

Das Rücklaufwasser muß einen geschlossenen Kreislauf bilden und darf nicht anderweitig verwendet werden.

Sofern keine Kontaminationsgefahr besteht, darf der Boden am Ende des Arbeitstags bzw. bei Schichtende mit Behälterkühlwasser und mit Autoklavenwasser gereinigt werden.

KAPITEL IX

Besondere Bedingungen für Fleischfertiggerichte

Neben den in Anhang A und in den Kapiteln I, II und III dieses Anhangs genannten allgemeinen Bedingungen gilt:

1. Die Betriebe, die Fertiggerichte herstellen, müssen über einen separaten Raum für die Zubereitung und Umhüllung der Fertiggerichte verfügen; dieser separate Raum ist nicht erforderlich, wenn die Fleischerzeugnisse und das Fleisch nicht zur gleichen Zeit behandelt werden und sofern die für diese Arbeitsgänge benutzten Räume nach ihrer Benutzung für jede Erzeugnisart gereinigt und desinfiziert werden.

2. a) Fleischerzeugnisse, die Zutaten bei der Herstellung eines Fertiggerichts sind, müssen unmittelbar nach dem Erhitzen

   i) entweder direkt mit den anderen Zutaten vermischt werden; in diesem Fall ist die Zeit, während der die Temperatur des Fleischs zwischen 10 ºC und 63 ºC liegt, auf ein Minimum zu verkürzen;

   ii) oder vor der Vermischung mit den anderen Zutaten auf 10 ºC oder weniger abgekühlt sein.

   b) Das Fleischerzeugnis bzw. das Fertiggericht ist innerhalb eines Zeitraums von höchstens zwei Stunden nach Beendigung des Erhitzens auf 10 ºC Kerntemperatur oder weniger und so rasch wie möglich auf die Lagerungstemperatur abzukühlen. Die zuständige Behörde kann jedoch den Betrieb ermächtigen, von dem Zwei-Stunden-Zeitraum abzuweichen, wenn ein längerer Zeitraum aus Gründen der angewandten Produktionstechnologie gerechtfertigt ist, sofern die Genußtauglichkeit den Endprodukts gewährleistet ist.

   c) Das Fertiggericht muß erforderlichenfalls unmittelbar nach dem Abkühlen gefroren bzw. tiefgefroren werden.

3. Die Etikettierung der Fertiggerichte muß der Richtlinie 79/112/EWG entsprechen. In der Liste der Zutaten ist für die Zwecke der vorliegenden Richtlinie auch anzugeben, von welchen Tiergattungen das darin enthaltene Fleisch stammt.

   Die Fertiggerichte müssen auf einer der Außenflächen der Umhüllung außer den bereits vorgesehenen Angaben auch die deutlich aufgebrachte Angabe des Herstellungsdatums aufweisen.

4. Die Ergebnisse der betriebsinternen Kontrollen sind aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen; dafür gilt ein von der zuständigen Zentralbehörde gemäß der Haltbarkeit des betreffenden Erzeugnisses festzulegender Mindestzeitraum.

▼B

ANHANG C

SPEZIFISCHE GESUNDHEITSNORMEN FÜR DIE HERSTELLUNG ANDERER ERZEUGNISSE TIERISCHEN URSPRUNGS

KAPITEL I

Allgemeine Bedingungen

Die Räumlichkeiten dürfen nur unter den nachstehenden Voraussetzungen für die Herstellung von nicht für den menschlichen Verbrauch bestimmten Erzeugnissen genutzt werden:

a) Nicht zum menschlichen Verbrauch geeignete Ausgangsprodukte müssen in einem vollständig gesonderten Raum oder in einem vollständig gesonderten Aufnahmebereich gelagert werden.

b) Sie müssen in gesonderten Räumen unter Benutzung gesonderter Einrichtungen und Anlagen bearbeitet werden, sofern die Bearbeitung nicht in vollständig abgeschlossenen Einrichtungen und Anlagen erfolgt, die ausschließlich zu diesem Zweck genutzt werden.

c) Die aus diesen Ausgangsprodukten gewonnenen Fertigerzeugnisse müssen in einem gesonderten Raum oder in gesonderten Behältnissen gelagert werden, die entsprechend gekennzeichnet sind, und dürfen nicht für den menschlichen Verbrauch bestimmt sein.

KAPITEL II

Besondere Bedingungen für ausgelassene tierische Fette, Grieben und Nebenerzeugnisse des Ausschmelzens

Außer den in Anhang A genannten Bedingungen gelten folgende besondere Bedingungen:

A. *Anforderungen an die Betriebe, die Ausgangsprodukte sammeln und verarbeiten*

1. Sammelstellen für Ausgangsprodukte und deren Weiterbeförderung zu den Verarbeitungsbetrieben müssen über ein Kühlhaus verfügen, in dem die Ausgangsprodukte bei einer Innentemperatur von 7 ºC oder weniger gelagert werden, es sei denn, die Ausgangsprodukte werden innerhalb der unter Abschnitt B Nummer 3 Buchstaben b) und c) festgesetzten Frist gesammelt und ausgeschmolzen.

2. Verarbeitungsbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

   a) ein Kühlhaus, es sei denn, die Ausgangsprodukte werden innerhalb der Frist gemäß Abschnitt B Nummer 3 Buchstabe b) gesammelt und ausgeschmolzen;

   b) einen Raum oder eine Stelle zur Anlieferung der Ausgangsprodukte;

   c) eine Anlage zur Erleichterung der optischen Bewertung der Ausgangsprodukte;

   d) gegebenenfalls eine Maschine zum Zerkleinern der Ausgangsprodukte;

   e) Gerätschaften zum Ausschmelzen der Ausgangsprodukte durch Erhitzen oder durch Druckanwendung oder nach anderen geeigneten Verfahren;

   f) Behältnisse oder Tanks zur Aufbewahrung des Flüssigfetts;

   g) einen Apparat für die Plastifizierung oder Kristallisierung des Fetts zur Erleichterung der Umhüllung und Verpackung des Erzeugnisses, es sei denn, der Betrieb liefert ausschießlich ausgelassenes Tierkörperfett in Flüssigform;

   h) einen Versandraum, es sei denn, der Betrieb versendet nur ausgelassene tierische Fette in unverpacktem Zustand;

   i) wasserdichte Behältnisse zur Beseitigung genußuntauglicher Ausgangsprodukte;

   j) gegebenenfalls geeignete Gerätschaften für die Zubereitung von Erzeugnissen, die aus ausgelassenen tierischen Fetten unter Zusatz von anderen Lebensmitteln und/oder Gewürzen gewonnen werden;

   k) geeignete Anlagen für die hygienisch einwandfreie Sammlung, Umhüllung und Verpackung von Grieben sowie für ihre Lagerung gemäß Abschnitt B Nummer 9, sofern sie zum Verzehr bestimmt sind.

▼B

B. *Zusätzliche Hygieneanforderungen für die Gewinnung von ausgelassenen tierischen Fetten, Grieben und Nebenerzeugnissen des Ausschmelzens*

1. Die Ausgangsprodukte müssen von Tieren stammen, die infolge der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung als genußtauglich befunden wurden.

2. Die Ausgangsprodukte müssen aus nachweislich genußtauglichen Fettgeweben oder Knochen bestehen, die einigermaßen frei von Blutspuren und Verunreinigungen sind. Sie dürfen keine Verderbnisanzeichen aufweisen und müssen unter hygienischen Bedingungen erschlachtet worden sein.

3. a) Ausgelassene tierische Fette dürfen ausschließlich aus Fettgewebe oder Knochen aus Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben oder Fleischverarbeitungsbetrieben gewonnen werden. Die Ausgangsprodukte sind unter hygienischen Bedingungen bei einer Innentemperatur von höchstens 7 ºC zu befördern und bis zum Schmelzen zu lagern.

   b) Abweichend von Buchstabe a) können Ausgangsprodukte ungekühlt gelagert und befördert werden, sofern sie innerhalb von zwölf Stunden nach dem Tag der Gewinnung ausgelassen werden.

   c) Abweichend von Buchstabe a) können zur Gewinnung von ausgelassenen tierischen Fetten Ausgangsprodukte aus Einzelhandelsgeschäften oder von unmittelbar an die Verkaufsstellen angrenzenden Räumlichkeiten verwendet werden, wo Fleisch oder Geflügelfleisch lediglich zur unmittelbaren Abgabe an den Endverbraucher zerlegt und gelagert wird, sofern sie hygienisch einwandfrei und sachgemäß verpackt sind. Bei täglicher Abholung gelten die Temperaturvorschriften der Buchstaben a) und b). Werden die Ausgangsprodukte nicht täglich abgeholt, so sind sie unmittelbar nach ihrer Erschlachtung zu kühlen.

4. Fahrzeuge und Behältnisse für das Abholen und die Beförderung von Ausgangsprodukten müssen glatte Innenwände aufweisen, die leicht abzuwaschen, zu reinigen und zu desinfizieren sind. Die Fahrzeuge müssen angemessen abgedeckt sein. Fahrzeuge für den Kühltransport müssen so beschaffen sein, daß die vorgeschriebene Temperatur während der Beförderung aufrechterhalten werden kann.

5. Vor dem Ausschmelzen müssen die Ausgangsprodukte auf genußuntaugliche Ausgangsprodukte und Fremdstoffe untersucht werden, die gegebenenfalls zu entfernen sind.

6. Die Ausgangsprodukte sind zunächst durch Erhitzen, durch Druckanwendung oder nach anderen geeigneten Verfahren auszuschmelzen; danach sind die festen Bestandteile vom flüssigen Fett durch Abklären, Zentrifugieren, Filtrieren oder ein anderes geeignetes Verfahren zu trennen. Der Gebrauch von Lösungsmitteln ist verboten.

7. Ausgelassene tierische Fette, die gemäß den Nummern 1, 2, 3, 5 und 6 gewonnen werden, können für die Zwecke der Erzeugung eines Ausgangsprodukts entweder im gleichen oder in einem anderen Betrieb zur Verbesserung ihrer physikalisch-chemischen Eigenschaften verfeinert werden, wenn das zu verfeinernde Fett der unter Nummer 8 festgelegten Norm entspricht.

8. Ausgelassene tierische Fette müssen jeweils folgender Norm entsprechen:

	Rinderfett			Schweinefett		Sonstiges Tierkörperfett	
	Speisetalg		Talg zum Verfeinern	Schweineschmalz [2]	Schmalz zum Verfeinern	Speisefett	zum Verfeinern
	Premier jus [1]	Sonstiger					
FFS (m/m Ölsäure in %) maximal	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Peroxyd maximal	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10meq/kg
Feuchtigkeit und Fremdstoffe	maximal 0,5 %						
Geruch, Geschmack, Farbe	normal						

▼B

(1) Ausgelassene tierische Fette, die durch Ausschmelzen frischen Fettes von Herz, Netz, Nieren und Gekröse von Rindern bei niedriger Temperatur gewonnen werden sowie Fette aus den Zerlegungsbetrieben.
(2) Frische Fette, die durch Ausschmelzen des Fettgewebes von Schweinen gewonnen werden.

9. Für Grieben, die zum Verzehr bestimmt sind, gelten folgende Lagerungsvorschriften:

   i) Grieben, die bei maximal 70 ºC gewonnen werden, sind für eine Lagerungsdauer von höchstens 24 Stunden bei weniger als 7 ºC oder weniger und ansonsten bei − 18 ºC oder weniger zu lagern;

   ii) Grieben, die bei über 70 ºC gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von 10 % (m/m) oder mehr aufweisen, sind

   — für eine Lagerungsdauer von höchstens 48 Stunden bei weniger als 7 ºC oder bei einem anderen, die gleiche Gewähr bietenden Zeit-Temperatur-Verhältnis,

   — ansonsten bei − 18 ºC oder weniger

   zu lagern;

   iii) Grieben, die bei über 70 ºC gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von weniger als 10 % (m/m) aufweisen, sind an keine besonderen Lagerungsvorschriften gebunden.

KAPITEL III

Besondere Bedingungen für Mägen, Blasen und Därme

Außer den in Anhang A und in den Kapiteln I, II und III des Anhangs B genannten Bedingungen müssen die Betriebe, die Mägen, Blasen und Därme behandeln, folgende Bedingungen einhalten:

1. Die Räume, Geräte und Werkzeuge dürfen nur für die Bearbeitung der betreffenden Erzeugnisse verwendet werden; es muß eine klare Unterteilung zwischen dem unreinen und dem reinen Bereich vorgenommen werden.
2. Die Verwendung von Holz ist untersagt; die Verwendung von Paletten aus Holz ist jedoch für die Beförderung der die betreffenden Erzeugnisse enthaltenden Behältnisse zulässig.
3. Es ist ein Raum für die Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials vorzusehen.
4. Das Umhüllen und Verpacken muß auf hygienische Weise in einem dafür vorgesehenen Raum oder an einem dafür vorgesehenen Ort erfolgen.
5. Erzeugnisse, die nicht bei Raumtemperatur bewahrt werden können, sind bis zum Zeitpunkt ihrer Versendung in eigens dafür vorgesehenen Räumen zu lagern.

   Insbesondere nicht gesalzene bzw. nicht getrocknete Erzeugnisse sind bei einer Temperatur von höchstens 3 ºC zu bewahren.
6. Die Ausgangsprodukte sind unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen und gegebenenfalls — entsprechend der Zeit, die zwischen Schlachtung und Sammlung der Ausgangsprodukte verstrichen ist — gekühlt von dem Herkunftsschlachtbetrieb zu dem Verarbeitungsbetrieb zu befördern. Die Fahrzeuge und Behältnisse für die Beförderung müssen glatte Innenflächen haben, die leicht abzuwaschen, zu reinigen und zu desinfizieren sind. Die für Kühltransporte vorgesehenen Fahrzeuge müssen so beschaffen sein, daß die erforderliche Temperatur während der gesamten Beförderungsdauer beibehalten werden kann.

▼B

ANHANG D

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR FLEISCHERZEUGNISSE (1)

Nr. (2) .....

Versandland: .....

Ministerium: .....

Behörde: .....

Betr. (2): .....

I. **Angaben zur Identifizieruung der Fleischerzeugnisse**

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

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

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Temperatur bei Lagerung und Beförderung (3): .....

Dauer der Haltbarkeit (4): .....

Nettogewicht: .....

II. **Herkunft der Fleischerzeugnisse**

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

.....

.....

gegebenenfalls:

Anschrift(en) und Kontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühllager(s): .....

.....

.....

.....

III. **Bestimmung der Fleischerzeugnisse**

Die Erzeugnisse werden versandt

von: .....
(Versandort)

nach: .....
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel (5): .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

.....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

.....

(1) Nach Artikel 2 der Richtlinie 77/99/EWG.
(2) Angabe steht frei.
(3) Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.
(4) Für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 7 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen sind.
(5) Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.

▼B

IV. **Bescheinigung über die Genußtauglichkeit**

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse

a) aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter den in der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden sind (1);

b) aus dem Fleisch anderer als den in Artikel 2 Buchstabe d) der Richtlinie 77/99/EWG genannten Tiergattungen hergestellt worden sind (1);

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

V. **Falls erforderlich:**

Im Fall der Umladung in einem zugelassenen Kühlhaus oder einem zugelassenen Kühllager, Identifizierung

a) des Umladeortes (Anschrift und Zulassungsnummer):

.....

.....

.....

b) des Transportmittels (2):

.....

.....

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

Siegel

.....
(Unterschrift der zuständigen Behörde)
(Name in Großbuchstaben)

(1) Unzutreffendes streichen.
(2) Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.