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

►**B**

RICHTLINIE DES RATES

vom 21. Dezember 1976

zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen

(77/99/EWG)

(ABl. L 26 vom 31.1.1977, S. 85)

Geändert durch:

		Amtsblatt Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Richtlinie 80/214/EWG des Rates vom 22. Januar 1980	L 47	3	21.2.1980
►**M2**	Richtlinie 81/476/EWG des Rates vom 24. Juni 1981	L 186	20	8.7.1981
►**M3**	Richtlinie 85/327/EWG des Rates vom 12. Juni 1985	L 168	49	28.6.1985
►**M4**	Richtlinie 85/328/EWG des Rates vom 20. Juni 1985	L 168	50	28.6.1985
►**M5**	Richtlinie 85/586/EWG des Rates vom 20. Dezember 1985	L 372	44	31.12.1985
►**M6**	Verordnung (EWG) Nr. 3768/85 des Rates vom 20. Dezember 1985	L 362	8	31.12.1985

Geändert durch:

►**A1**	Beitrittsakte Griechenlands	L 291	17	19.11.1979

Berichtigt durch:

►**C1** Berichtigung, ABl. L 68 vom 15.3.1977, S. 35 (77/99/EWG)

►**C2** Berichtigung, ABl. L 76 vom 24.3.1977, S. 26 (77/99/EWG)

►**C3** Berichtigung, ABl. L 153 vom 22.6.1977, S. 10 (77/99/EWG)

▼B

RICHTLINIE DES RATES

vom 21. Dezember 1976

zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen

(77/99/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments [1],

in Erwägung nachstehender Gründe:

Seit Errichtung der gemeinsamen Marktorganisation besteht innerhalb der Gemeinschaft der freie Handelsverkehr für Fleischerzeugnisse. Der innergemeinschaftliche Handel mit diesen Erzeugnissen wird jedoch durch das Vorhandensein unterschiedlicher Gesundheitsvorschriften der Mitgliedstaaten auf diesem Gebiet behindert. Es ist insbesondere zur Beseitigung dieser Unterschiede angezeigt, diese einzelstaatlichen Vorschriften durch gemeinsame Bestimmungen zu ersetzen.

Zur Gewährleistung einer einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Fleischerzeugnissen ist es angebracht, zu ihrer Herstellung nur frisches Fleisch zu verwenden, das den Gemeinschaftsnormen der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch [2], zuletzt geändert durch die Richtlinie 75/379/EWG [3], der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch [4], zuletzt geändert durch die Richtlinie 75/379/EWG, sowie der Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch aus Drittländern [5], zuletzt geändert durch die Richtlinie 75/379/EWG, entspricht. Fleischerzeugnisse sind unter Bedingungen herzustellen, zu lagern und zu befördern, die ihre einwandfreie hygienische Beschaffenheit sicherstellen. Das Erfordernis einer Zulassung für die Herstellungsbetriebe kann die Überprüfung der Einhaltung dieser Bedingungen erleichtern. Es ist angezeigt, ein Verfahren zur Regelung der Streitfälle vorzusehen, die zwischen den Mitgliedstaaten hinsichtlich der Frage auftreten können, ob die Zulassung eines Herstellungsbetriebs gerechtfertigt ist oder nicht.

Es besteht ferner Grund, eine Gemeinschaftskontrolle einzuführen, damit überprüft wird, ob die vorgeschriebenen Normen in allen Mitgliedstaaten einheitlich angewendet werden. Es ist angebracht, vorzusehen, daß die Einzelheiten dieser Kontrollen nach einem Gemeinschaftsverfahren in dem durch Beschluß des Rates vom 15. Oktober 1968 [6] eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß zu präzisieren sind.

Es sollte die Möglichkeit vorgesehen werden, für bestimmte Fleischerzeugnisse, die andere Lebensmittel enthalten und deren Fleischgehalt sehr gering ist, von einigen Bestimmungen dieser Richtlinie abzuweichen; diese Abweichungen sollten nach einem gemeinschaftlichen Verfahren im Ständigen Veterinärausschuß zugestanden werden.

Im innergemeinschaftlichen Warenverkehr stellt eine Genußtauglichkeitsbescheinigung, die von der zuständigen Behörde ausgestellt wird,

---

[1] ABl. Nr. C 114 vom 11. 11. 1971, S. 40.
[2] ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64.
[3] ABl. Nr. L 172 vom 3. 7. 1975, S. 17.
[4] ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23.
[5] ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28.
[6] ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

▼B

das geeignetste Mittel dar, um den zuständigen Stellen des Bestimmungslandes die Gewähr zu bieten, daß die Versendung von Fleischerzeugnissen nach den Bestimmungen dieser Richtlinie erfolgt; diese Bescheinigung muß diese Erzeugnisse bis zum Bestimmungsort begleiten.

Die Mitgliedstaaten müssen die Möglichkeit haben, das Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen aus einem anderen Mitgliedstaat, die sich nicht für den menschlichen Verzehr eignen oder den einschlägigen gemeinschaftlichen Bestimmungen nicht entsprechen, in ihrem Hoheitsgebiet zu verweigern.

In diesem Fall muß, wenn dem keine gesundheitlichen Bedenken entgegenstehen und der Absender oder sein Bevollmächtigter dies beantragt, die Rückbeförderung der Fleischerzeugnisse zulässig sein.

Damit die betreffenden Personen die Gründe für ein Verbot oder eine Einschränkung beurteilen können, ist es angezeigt, dies dem Absender oder seinem Bevollmächtigten sowie in bestimmten Fällen den zuständigen Stellen des Versandlandes mitzuteilen.

Dem Absender sollte für den Fall, daß zwischen ihm und den zuständigen Stellen des Bestimmungsmitgliedstaats ein Streit über die Begründetheit eines Verbots oder einer Einschränkung entsteht, die Möglichkeit gegeben werden, das Gutachten eines Sachverständigen einzuholen.

Um die Durchführung der vorgesehenen Bestimmungen zu erleichtern, sollte ein Verfahren vorgesehen werden, mit dem im Ständigen Veterinärausschuß eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission eingeführt wird —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Diese Richtlinie legt gesundheitliche Vorschriften für Fleischerzeugnisse fest, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt sind.

Artikel 2

(1) Im Sinne dieser Richtlinie sind:

a) Fleischerzeugnis: Erzeugnis, das aus oder mit einem Zusatz von Fleisch hergestellt wurde, das zur Erreichung einer bestimmten Haltbarkeit einer Behandlung unterzogen worden ist.

Fleisch, das lediglich einer Kältebehandlung unterzogen worden ist, gilt jedoch nicht als Fleischerzeugnis.

Von dieser Richtlinie sind nicht betroffen:

i) Fleischextrakte, Fleischkonsommees, Fleischbrühen, Fleischsoßen und ähnliche Erzeugnisse ohne Fleischstücke;

ii) ganze, gebrochene oder gemahlene Knochen, Fleischpepton, tierische Gelatine, Fleischmehl, Schwartenpulver, Blutplasma, Trockenblut, Trockenblutplasma, Zellproteine, Knochenextrakte und ähnliche Erzeugnisse;

iii) ausgelassene Fette aus tierischen Fettgeweben;

iv) gereinigte, gebleichte, gesalzene oder getrocknete Mägen, Blasen und Därme;

b) Fleisch: Fleisch im Sinne von

— Artikel 1 der Richtlinie 64/433/EWG,

— Artikel 1 der Richtlinie 71/118/EWG,

— Artikel 2 der Richtlinie 72/462/EWG,

▼M1

— Artikel 1 der Richtlinie 72/461/EWG;

▼M1

c) frisches Fleisch: frisches Fleisch im Sinne des Artikels 1 der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG, 72/461/EWG und des Artikels 2 der Richtlinie 72/462/EWG;

▼B

d) Haltbarmachung: das Erhitzen, Salzen oder Trocknen von frischem Fleisch, auch in Verbindung mit anderen Lebensmitteln, oder eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren;

e) vollständige Haltbarmachung: eine Haltbarmachung, deren Wirkung ausreicht, um die spätere Genußtauglichkeit der Erzeugnisse unter normalen Umgebungstemperaturen zu gewährleisten;

f) bedingte Haltbarmachung: eine Haltbarmachung, die den für die vollständige Haltbarmachung in Anhang A Kapitel V Nummer 27 vorgesehenen Anforderungen nicht genügt;

g) Erhitzen: die Anwendung trockener oder feuchter Hitze;

h) Salzen: die Verwendung von Kochsalz (NaCl);

i) Trocknen: Flüssigkeitsentzug auf natürlichem oder künstlichem Wege;

j) Versandland: der Mitgliedstaat, von dem aus Fleischerzeugnisse in einen anderen Mitgliedstaat versandt werden;

k) Bestimmungsland: der Mitgliedstaat, in den Fleischerzeugnisse aus einem anderen Mitgliedstaat versandt werden;

l) Sendung: die Menge Fleischerzeugnisse, die von einer einzigen Genußtauglichkeitsbescheinigung erfaßt wird;

m) Umhüllung: Maßnahme zum Schutz eines Fleischerzeugnisses unter Verwendung einer ersten Hülle oder eines ersten Behältnisses, die das Fleischerzeugnis unmittelbar umgeben, sowie diese erste Hülle oder dieses erste Behältnis selbst;

n) Verpackung: Vorkehrung zur Aufnahme einer oder mehrerer Fleischerzeugnisse, umhüllt oder nicht umhüllt, in ein zweites Behältnis, sowie dieses Behältnis selbst.

(2) Bis zur Annahme von Bestimmungen, die nach Unterbreitung eines Vorschlags nach Artikel 9 erlassen werden, sind auf Fleisch, das auf andere Weise als durch Erhitzen, Salzen oder Trocknen oder das nach einem Verfahren haltbar gemacht worden ist, welches nicht den Bestimmungen von Anhang A Kapitel V Nummer 26 entspricht, die unter Absatz 1 Buchstabe b) genannten Richtlinien anzuwenden.

Artikel 3

(1) Jeder Mitgliedstaat sorgt dafür, daß aus seinem Hoheitsgebiet nach dem Hoheitsgebiet eines anderen Mitgliedstaats nur Fleischerzeugnisse versandt werden, die den folgenden allgemeinen Bedingungen entsprechen:

1. Sie müssen in einem gemäß Artikel 6 zugelassenen und überwachten Betrieb hergestellt worden sein;
2. sie müssen gemäß Anhang A hergestellt, gelagert und befördert worden sein;
3. sie müssen hergestellt sein

   a) aus frischem Fleisch nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c), das aus folgenden Ländern stammen kann:

      i) ►**C2** gemäß den Richtlinien 64/433/EWG und 71/118/EWG aus ◄ dem Mitgliedstaat, in dem die Herstellung erfolgt, oder aus jedem anderen Mitgliedstaat;

▼M1

      i a) gemäß Artikel 5a der Richtlinie 72/461/EWG aus dem Mitgliedstaat, in dem die Herstellung erfolgt;

▼B

      ii) gemäß der Richtlinie 72/462/EWG entweder unmittelbar oder über einen anderen Mitgliedstaat aus einem dritten Land;

▼B

iii) gemäß Artikel 15 der Richtlinie 71/118/EWG aus einem dritten Land, sofern

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

— diese Erzeugnisse nicht gemäß Anhang A Kapitel VII als genußtauglich gekennzeichnet werden,

— für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit diesen Erzeugnissen weiterhin die innerstaatlichen Vorschriften jedes Mitgliedstaats gelten;

b) aus einem Fleischerzeugnis, sofern dieses den Anforderungen dieser Richtlinie entspricht;

4. sie müssen durch Erhitzen, Salzen oder Trocknen hergestellt worden sein; diese Verfahren dürfen mit Räuchern oder Reifen, gegebenenfalls unter besonderen mikroklimatischen Bedingungen, und insbesondere unter Verwendung von bestimmten Pökelstoffen unter Berücksichtigung des Artikels 12 durchgeführt werden. Zur Herstellung dürfen auch andere Lebensmittel sowie Gewürze verwendet werden;

5. sie müssen aus frischem Fleisch hergestellt worden sein, das den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel III entspricht;

6. sie müssen nach Anhang A Kapitel IV durch die zuständige Behörde überwacht worden sein; sie darf sich bei den ausschließlich technischen Tätigkeiten, die im Bedarfsfall nach dem Verfahren des Artikels 18 näher bestimmt werden, von eigens dazu ausgebildeten Hilfskräften unterstützen lassen;

7. sie müssen den in Anhang A Kapitel V vorgesehenen Normen entsprechen;

8. sofern sie umhüllt oder verpackt werden, müssen Umhüllung und Verpackung den Vorschriften des Anhangs A Kapitel VI entsprechen;

9. sie müssen nach Anhang A Kapitel VII als genußtauglich gekennzeichnet sein;

10. sie müssen nach Anhang A Kapitel VIII während des Versands in das Bestimmungsland von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung begleitet sein;

11. sie müssen nach Anhang A Kapitel IX in hygienisch einwandfreier Weise gelagert und in das Bestimmungsland befördert werden.

(2) Fleischerzeugnisse dürfen nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sein, es sei denn, daß dies aus medizinischen Gründen gerechtfertigt ist und diese Behandlung auf dem Erzeugnis und in der Genußtauglichkeitsbescheinigung deutlich angegeben ist.

Artikel 4

(1) Fleischerzeugnisse, die gemäß Anhang A Kapitel V Nummer 27 vollständig haltbar gemacht worden sind, dürfen unter normalen Umgebungstemperaturen gelagert und befördert werden.

Bis der Rat auf Vorschlag der Kommission einstimmig die Normen des Anhangs A Kapitel V Nummer 27 Buchstabe b) angepaßt hat, werden Erzeugnisse, die einer natürlichen Fermentation und einer längeren Reifung unterzogen worden sind, als Erzeugnisse betrachtet, die einer vollständigen Behandlung unterzogen worden sind.

(2) Bei Fleischerzeugnissen, die bedingt haltbar gemacht worden sind, muß der Hersteller zum Zweck der Überwachung auf der Verpackung des Erzeugnisses sichtbar und leserlich die Temperatur, bei der das Erzeugnis befördert und gelagert werden muß, sowie den Zeitraum angeben, für den seine Haltbarkeit unter diesen Voraussetzungen garantiert werden kann.

(3) Sofern erforderlich, kann nach dem Verfahren des Artikels 18 bei bestimmten Fleischerzeugnissen, die den in Anhang A Kapitel V Nummer 27 vorgesehenen Normen nicht entsprechen, unter bestimmten

▼B

Voraussetzungen, die von der zuständigen Behörde überwacht werden, von Absatz 2 abgewichen werden.

Artikel 5

Die Artikel 3 und 4 gelten nicht für Fleischerzeugnisse, die mit der Genehmigung des Bestimmungslandes für andere Zwecke als den Genuß für Menschen eingeführt werden; in diesem Fall sorgt das Bestimmungsland dafür, daß diese Erzeugnisse nicht für andere Zwecke verwendet werden als diejenigen, zu denen sie in dieses Land versandt werden.

Artikel 6

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Betriebe auf, die er zugelassen und denen er eine Veterinärkontrollnummer erteilt hat. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Die Kommission stellt eine Liste dieser zugelassenen Betriebe auf und sorgt für deren Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften*.

Unbeschadet des Artikels 8 läßt ein Mitgliedstaat Betriebe nur zu, wenn die Einhaltung dieser Richtlinie gewährleistet ist.

Der Mitgliedstaat entzieht die Zulassung, wenn die Voraussetzungen hierfür nicht mehr vorliegen.

Hat nach Artikel 7 eine Überprüfung stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat die dabei erzielten Ergebnisse.

Er teilt den Entzug der Zulassung den anderen Mitgliedstaaten sowie der Kommission mit.

(2) Die Überwachung der zugelassenen Betriebe wird unter der Verantwortung der zuständigen Behörde durchgeführt; sie darf sich bei ausschließlich technischen Tätigkeiten von hierfür eigens ausgebildeten Hilfskräften unterstützen lassen.

Die Einzelheiten dieser Unterstützung werden nach dem Verfahren des Artikels 18 festgelegt.

(3) Ist ein Mitgliedstaat der Ansicht, daß die Zulassungsvoraussetzungen bei einem Betrieb eines anderen Mitgliedstaats nicht oder nicht mehr vorliegen, so unterrichtet der Mitgliedstaat hiervon die Kommission sowie die zuständige Zentralbehörde des anderen Mitgliedstaats.

(4) In dem in Absatz 3 vorgesehenen Fall leitet die Kommission unverzüglich das Verfahren nach Artikel 7 ein.

Die Mitgliedstaaten können gemäß dem Verfahren des Artikels 19 ermächtigt werden, das Verbringen von Fleischerzeugnissen, die aus dem betreffenden Betrieb stammen, in ihr Hoheitsgebiet zu untersagen, falls dies auf Grund des Gutachtens gerechtfertigt ist.

Die vorgenannte Ermächtigung kann gemäß dem Verfahren des Artikels 19 zurückgezogen werden, falls dies auf Grund eines nach Artikel 7 erstellten neuen Gutachtens gerechtfertigt ist.

Artikel 7

Sachverständige der Mitgliedstaaten und der Kommission überprüfen regelmäßig an Ort und Stelle, ob die zugelassenen Betriebe diese Richtlinie, insbesondere Anhang A Kapitel I und II, tatsächlich einhalten.

Sie erstatten der Kommission über das Ergebnis Bericht.

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

Die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, die die Überprüfungen durchführen sollen, werden von der Kommission auf Vorschlag der

▼B

Mitgliedstaaten bestimmt. Sie müssen Staatsangehörige eines anderen als desjenigen Mitgliedstaats sein, in dem die Überprüfung vorgenommen wird, und dürfen in dem in Artikel 6 Absätze 3 und 4 vorgesehenen Fall nicht die Staatsangehörigkeit eines an dem Streitfall beteiligten Mitgliedstaats besitzen.

Die Überprüfungen werden im Namen und auf Kosten der Gemeinschaft vorgenommen.

Die Häufigkeit und die Einzelheiten der Durchführung dieser Überprüfungen werden nach dem Verfahren des Artikels 18 festgelegt.

Artikel 8

(1) Abweichend von Artikel 3 kann nach dem Verfahren des Artikels 18 beschlossen werden, daß einige Bestimmungen dieser Richtlinie auf bestimmte Erzeugnisse, die andere Lebensmittel enthalten und in denen Fleisch oder Fleischerzeugnisse nur einen geringfügigen Anteil ausmachen, keine Anwendung finden.

Die Ausnahmen dürfen nur folgendes betreffen:

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

b) die Überwachungs- und Kontrollbedingungen, die in Anhang A Kapitel IV und V vorgesehen sind;

c) das Erfordernis einer Genußtauglichkeitskennzeichnung und einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Artikel 3 Absatz 1 Nummern 9 und 10.

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 für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleischerzeugnisse einwandfreie Erzeugnisse sind, die aus frischem Fleisch oder aus Fleischerzeugnissen im Sinne dieser Richtlinie hergestellt worden sind.

(2) Absatz 1 Unterabsatz 1 wird erstmals vor Beginn der Anwendung dieser Richtlinie angewandt.

Artikel 9

(1) Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission erstmals vor dem Beginn der Anwendung dieser Richtlinie die Bestimmungen für gehacktes, gemahlenes oder in ähnlicher Weise zerkleinertes frisches Fleisch mit Zusatz von anderen Lebensmitteln und von Gewürzen fest.

Bis zum Inkrafttreten der so erlassenen Bestimmungen gelten für dieses Fleisch die innerstaatlichen Rechtsvorschriften.

(2) Die Kommission legt dem Rat vor dem Beginn der Anwendung dieser Richtlinie einen Vorschlag zur Herbeiführung einer Regelung für diejenigen Erzeugnisse vor, die nicht haltbar gemacht worden sind und damit den Anforderungen des Anhangs A Kapitel V Nummer 26 nicht entsprechen.

Artikel 10

Die Methoden, die zur Überwachung der Einhaltung der in Anhang A Kapitel V Nummern 26 und 27 vorgesehenen Normen erforderlich sind, sowie die bei diesen Normen zulässigen Toleranzen werden sechs Monate vor dem Beginn der Anwendung dieser Richtlinie nach dem Verfahren des Artikels 18 festgelegt.

Diese Methoden, Normen und Toleranzen können gegebenenfalls nach demselben Verfahren geändert oder auf. den neuesten Stand gebracht werden.

▼B

Artikel 11

(1) Unbeschadet der sich aus den Artikeln 6 und 7 ergebenden Befugnisse

a) untersagt ein Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet bei einer Untersuchung auf Genußtauglichkeit festgestellt wurde, daß die Fleischerzeugnisse aus einem anderen Mitgliedstaat genußuntauglich sind, das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse in seinem Hoheitsgebiet;

b) kann ein Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet bei einer Untersuchung auf Genußtauglichkeit festgestellt wurde, daß Artikel 3 nicht beachtet wurde, ein solches Verbot aussprechen.

(2) Bei Entscheidungen nach Absatz 1 muß auf Antrag des Absenders oder seines Bevollmächtigten die Rückbeförderung der Fleischerzeugnisse zugelassen werden, sofern gesundheitlichen Bedenken dem nicht entgegenstehen. Auf jeden Fall werden zur Verhinderung einer mißbräuchlichen Verwendung dieser Erzeugnisse Sicherheitsmaßnahmen getroffen.

Ist die Rückbeförderung unmöglich, so sind sie im Hoheitsgebiet des Mitgliedstaats, in dem die Untersuchungen durchgeführt werden, unschädlich zu beseitigen.

Abweichend hiervon kann der die Gesundheitskontrolle und die Untersuchung auf Genußtauglichkeit durchführende Mitgliedstaat auf Antrag des Importeurs oder seines Bevollmächtigten die Einfuhr der Fleischerzeugnisse zu anderen Zwecken als zum Genuß für Menschen zulassen, sofern keine Gefahr für Menschen oder Tiere besteht. Die betreffenden Erzeugnisse dürfen das Hoheitsgebiet dieses Mitgliedstaats, der ihren Verwendungszweck kontrollieren muß, nicht verlassen.

Diese Entscheidungen sind dem Absender oder seinem Bevollmächtigten mitzuteilen und zu begründen. Auf Antrag müssen diese mit Gründen versehenen Entscheidungen unverzüglich schriftlich mitgeteilt werden; ihnen muß eine Belehrung beigefügt sein, aus welcher zu entnehmen ist, welche Rechtsmittel oder Rechtsbehelfe das geltende Recht vorsieht und in welcher Form und innerhalb welcher Frist sie eingelegt werden müssen.

(3) Beruhen die genannten Entscheidungen auf der Feststellung einer ansteckenden Krankheit, einer die Gesundheit des Menschen gefährdenden Abweichung oder einem schweren Verstoß gegen diese Richtlinie, so sind sie unter Angabe der Gründe auch der zuständigen Zentralbehörde des Versandlandes und der Kommission unverzüglich mitzuteilen.

Artikel 12

Unbeschadet der geltenden Gemeinschaftsregelungen für Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, bleiben die Verwendung von Zusatzstoffen in Fleischerzeugnissen sowie die Modalitäten für diese Verwendung bis zum Inkrafttreten der entsprechenden Gemeinschaftsvorschriften den innerstaatlichen Rechtsvorschriften unterworfen.

Artikel 13

Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission vor dem 31. Dezember 1978 einstimmig die Temperaturen fest, die während der Zerlegung und der Erstverpakkung gemäß Anhang A Kapitel II Nummer 9 unbeschadet des Anhangs A des Kapitels III Nummer 20 einzuhalten sind.

Artikel 14

(1) Der Rat beschließt auf Vorschlag der Kommission einstimmig eine Gemeinschaftsregelung hinsichtlich der Methoden für die Untersuchung auf Trichinen und hinsichtlich der Fälle, in denen eine solche Untersuchung nicht erforderlich ist.

▼B

(2) Bis zum Inkrafttreten dieser Regelung bleiben die Vorschriften der Mitgliedstaaten für die Untersuchung von Schweinefleisch enthaltenden Fleischerzeugnissen auf Trichinen anwendbar.

(3) Trichinös befundenes Schweinefleisch darf nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt sind, verwendet werden.

Artikel 15

(1) Rechtsmittel und Rechtsbehelfe, die nach dem Recht der Mitgliedstaaten gegen die in dieser Richtlinie vorgesehenen Entscheidungen der zuständigen Behörden eingelegt werden können, bleiben von dieser Richtlinie unberührt.

(2) Jeder Mitgliedstaat räumt den Absendern von Fleischerzeugnissen, die nach Artikel 11 Absatz 1 nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, das Recht ein, ein Gutachten eines Sachverständigen einzuholen. Jeder Mitgliedstaat trägt auch dafür Sorge, daß der Sachverständige vor weiteren Maßnahmen der zuständigen Behörden, wie der unschädlichen Beseitigung des Fleisches, feststellen kann, ob die Voraussetzungen des Artikels 11 Absatz 1 vorgelegen haben.

Der Sachverständige muß die Staatsangehörigkeit eines Mitgliedstaats haben, der nicht das Versandland oder das Bestimmungsland ist.

Die Kommission stellt auf Vorschlag der Mitgliedstaaten eine Liste derjenigen Sachverständigen auf, die mit der Erstellung derartiger Gutachten betraut werden können. Sie erläßt nach Anhörung der Mitgliedstaaten die allgemeinen Durchführungsvorschriften, insbesondere für das Verfahren zur Erstellung der Gutachten.

Artikel 16

Die viehseuchenrechtlichen Vorschriften der Mitgliedstaaten über den Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen bleiben bis zum Inkrafttreten einschlägiger gemeinschaftlicher Vorschriften in Kraft.

▼M4

Artikel 17

(1) Bis zum Beginn der Anwendung der Gemeinschaftsregelungen für die Einfuhren von Fleischerzeugnissen aus dritten Ländern wenden die Mitgliedstaaten bei diesen Einfuhren Vorschriften an, die nicht günstiger sein dürfen als diejenigen, die für den innergemeinschaftlichen Warenverkehr gelten.

Zur Sicherstellung der einheitlichen Anwendung dieser Vorschriften werden Kontrollen an Ort und Stelle durch Veterinärsachverständige der Mitgliedstaaten und der Kommission vorgenommen.

Die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, die mit diesen Kontrollen beauftragt sind, werden von der Kommission auf Vorschlag der Mitgliedstaaten bestellt.

Diese Kontrollen werden für Rechnung der Gemeinschaft durchgeführt, die die entsprechenden Kosten übernimmt.

Jedoch sind die Mitgliedstaaten ermächtigt, weiterhin in Drittländern bei Fleischverarbeitungsbetrieben, die nicht nach dem Gemeinschaftsverfahren kontrolliert worden sind, Kontrollen nach innerstaatlichen Regeln durchzuführen.

Das Verzeichnis der Betriebe, die den Anforderungen des Anhangs entsprechen, wird nach dem Verfahren des Artikels 18 erstellt.

(2) Die Gesundheits- und Genußtauglichkeitsbescheinigung, die die Erzeugnisse bei ihrer Einfuhr begleitet, sowie die Form und die Art der Kennzeichnung der Genußtauglichkeit müssen einem nach dem Verfahren des Artikels 18 erstellten Muster entsprechen.

▼B

Artikel 18

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende unverzüglich den durch Beschluß des Rates vom 15. Oktober 1968 eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß — im folgenden „Ausschuß“ genannt — entweder von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats.

(2) In dem Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf für die zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesen Maßnahmen innerhalb einer Frist, die der Vorsitzende entsprechend der Dringlichkeit der zu prüfenden Fragen bestimmen kann, Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von ►M6 vierundfünfzig ◄ Stimmen zustande.

(4) Die Kommission erläßt die Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, 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 sieht sofort deren Anwendung vor, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 19

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende unverzüglich den Ausschuß entweder von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats.

(2) In dem Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf für die zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt binnen zwei Tagen zu diesen Maßnahmen Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von ►M6 vierundfünfzig ◄ Stimmen zustande.

(4) Die Kommission erläßt die Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, 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 fünfzehn Tagen nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen erlassen, so trifft die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen diese Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 20

Auf Vorschlag der Kommission, den diese vor dem 1. Juli 1977 vorlegt, erläßt der Rat vor dem 31. Dezember 1977 einstimmig die Vorschriften über die Qualifikation der Personen, die befugt sind, die in Artikel 3 Absatz 1 Nummer 6, Artikel 4 Absatz 3 und Artikel 6 Absatz 2 sowie in Anhang A Kapitel II, IV, V, VII und VIII vorgesehenen Untersuchungs- und Überwachungsfunktionen auszuüben.

▼**M2**

▼**B**

Artikel 22

Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie am 1. Juli 1979 nachzukommen.

▼**M3**

▼**B**

Artikel 23

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

▼B

ANHANG A

KAPITEL I

BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON BETRIEBEN, DIE FLEISCHERZEUGNISSE HERSTELLEN

1. Die Betriebe müssen während der gesamten Geltungsdauer der Zulassung mindestens über folgendes verfügen:

   a) geeignete und ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung:

      i) bei Kühlung:

         — von frischem Fleisch im Sinne des Artikels 2 Absatz 1 Buchstabe c),

         — von anderem als dem in Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c) genannten Fleisch;

      ii) bei Umgebungstemperatur oder gegebenenfalls bei Kühlung:

         — von Fleischerzeugnissen, die den Anforderungen der Richtlinie entsprechen,

         — von anderen Erzeugnissen, die vollständig oder teilweise aus Fleisch zubereitet sind;

   b) Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in der Richtlinie vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchung und Überwachung gestatten;

   c) einen in der Nähe der Herstellungsräume gelegenen, ausreichend ausgestatteten, verschließbaren Raum, der nur der zuständigen Behörde zur Verfügung steht;

   d) einen geeigneten und ausreichend großen Raum, in dem die Fleischerzeugnisse hergestellt werden;

   e) einen verschließbaren Raum zur Lagerung bestimmter Zutaten, z. B. von Gewürzen;

   f) eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht. Zur Dampferzeugung, Brandbekämpfung und zur Kühlung von Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise eine Anlage, die Wasser ohne Trinkwassereigenschaft liefert, zulässig, wenn die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen.

      Die Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaft müssen sich von den Trinkwasserleitungen unterscheiden und dürfen keine Herstellungsräume oder Lagerräume für frisches Fleisch oder Fleischerzeugnisse durchqueren.

      Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaft, die Räume durchqueren, in denen sich Fleisch oder Fleischerzeugnisse befinden, sind jedoch während eines Zeitraums von fünf Jahren ab Beginn der Anwendung dieser Richtlinie ausnahmsweise in Betrieben zulässig, die ihre Tätigkeit vor Annahme dieser Richtlinie ausüben, unter dem Vorbehalt, daß die in den genannten Räumen verlegten Leitungsteile keine Vorrichtung zur Wasserentnahme aufweisen;

   g) eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert, das unter Druck steht;

   h) eine den hygienischen Erfordernissen entsprechende Anlage zur Ableitung von Abwasser;

   i) eine ausreichende Zahl von Umkleideräumen, Wasch- und Duschgelegenheiten und Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Herstellungsräumen haben; die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser oder mit Wasser, das durch vorheriges Mischen durch eine Mischbatterie an der Zapfstelle auf eine angemessene Temperatur gebracht wurde, mit Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie mit Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein. Die Wasserhähne müssen so beschaffen sein, daß sie nicht von Hand betätigt werden können;

   j) eine den hygienischen Erfordernissen entsprechende Vorrichtung

      — zur Behandlung von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen,

      — zum Abstellen der für diese Erzeugnisse verwendeten Behältnisse, die so beschaffen sind, daß Fleisch, Fleischerzeugnisse und Behältnisse nicht unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen;

   k) geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (beispielsweise Insekten, Nagetiere);

   l) einen Raum zur Endverpackung zum Versand und für die Versendung;

▼B

m) besondere wasserdichte, korrosionsfeste Behältnisse mit dichtschließenden Deckeln, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen oder von deren Abfällen, die nicht zum Genuß für Menschen bestimmt sind, oder einen verschließbaren Raum für die Aufnahme dieses Fleisches, dieser Fleischerzeugnisse und dieser Abfälle, wenn das auf Grund der Menge erforderlich ist oder wenn dieses Fleisch, diese Fleischerzeugnisse und Abfälle nicht am Ende jedes Arbeitstags aus dem Betrieb entfernt oder unschädlich beseitigt werden;

n) einen Raum zum Abstellen der Wartungs- und der Reinigungsgeräte und -mittel;

o) einen Raum zur Reinigung der Wartungs- und Reinigungsgeräte.

2. Soweit der Betrieb die betreffenden Erzeugnisse herstellt, muß er über folgendes verfügen:

a) einen Zerlegungsraum;

b) einen Raum

— zum Erhitzen, wobei die für die Wärmebehandlung bestimmten Geräte mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet sein müssen,

— zum Autoklavieren, wobei die Autoklaven mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer sowie mit einem direkt ablesbaren Kontrollthermometer ausgestattet sein müssen;

c) einen Raum zum Auslassen von Fett;

d) einen Raum zum Räuchern;

e) einen Raum zum Trocknen und Reifen;

f) einen Raum zum Wässern, Einweichen und anderen Behandlungen von Naturdärmen;

g) einen Raum zum Salzen, erforderlichenfalls mit einer Kühleinrichtung, durch welche die Temperatur auf höchstens + 10 ºC gehalten werden kann;

h) einen Raum zum Aufschneiden oder Zerteilen und zur Umhüllung von Fleischerzeugnissen, die vorverpackt in den Handelsverkehr gebracht werden sollen; wobei dieser Raum erforderlichenfalls mit einer Kühleinrichtung auszustatten ist;

i) einen Raum zur Lagerung von leeren Konservendosen und eine Vorrichtung zur hygienischen Beförderung dieser Dosen zum Arbeitsraum;

j) eine Vorrichtung zur wirksamen Reinigung der Dosen unmittelbar vor ihrer Füllung;

k) eine Vorrichtung zum Waschen der luftdicht verschlossenen Dosen mit Trinkwasser vor dem Autoklavieren;

l) Einrichtungen für die Inkubation von stichprobenweise entnommenen Fleischerzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen.

Soweit nicht die Gefahr besteht, daß sich die verwendeten Vorrichtungen nachteilig auf das frische Fleisch und die Fleischerzeugnisse auswirken, können die Tätigkeiten, zu deren Ausführung unter den Buchstaben b), c), d) und e) getrennte Räume vorgesehen sind, auch in demselben Raum durchgeführt werden.

3. Die unter Nummer 1 Buchstabe a) und Nummer 2 Buchstaben b) bis i) genannten Räume müssen über folgendes verfügen:

— Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die so beschaffen sind, daß Wasser leicht abfließen kann;

— glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 m mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind.

4. Die unter Nummer 1 Buchstabe d) und Nummer 2 Buchstabe a) genannten Räume müssen über folgendes verfügen:

— Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die so beschaffen sind, daß Wasser leicht abfließen kann; die Ableitung dieses Wassers in geruchsichere abgedeckte Abflüsse muß in abgedeckten Rinnen erfolgen;

— glatte Wände, die bis zur Höhe des Lagerguts, mindestens jedoch bis zu einer Höhe von 2 m, mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind.

▼B

5. Die Räume, in denen frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse bearbeitet werden, müssen zumindest über folgendes verfügen:

   — Vorrichtungen für eine ausreichende Be- und Entlüftung und, soweit erforderlich, zur Entnebelung;

   — eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung, die Farben nicht verändert;

   — Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände, der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die in größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze liegen müssen. Die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Die Einrichtungen müssen zum Händewaschen mit fließendem kaltem und warmem Wasser oder mit Wasser, das durch vorheriges Mischen durch eine Mischbatterie an der Zapfstelle auf eine angemessene Temperatur gebracht wurde, mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie mit Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein. Das Wasser für die Reinigung der Geräte muß eine Temperatur von mindestens + 82 ºC haben;

   — Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie zum Beispiel Tische, auswechselbare Schneideunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material; insbesondere ist die Verwendung von Holz untersagt.

KAPITEL II

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR PERSONAL, RÄUME, EINRICHTUNGSGEGENSTÄNDE UND ARBEITSGERÄTE IN DEN BETRIEBEN

6. Das Personal muß die Regeln der Sauberkeit streng beachten; die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen peinlich sauber sein.

   a) Jeder, der die Räume betritt, in denen frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse bearbeitet werden, hat insbesondere eine leicht waschbare, saubere, helle Arbeitskleidung und Kopfbedeckung sowie gegebenenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Das bei der Herstellung beschäftigte Personal hat sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstags sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit und nach jeder Verunreinigung die Hände mit einem desinfizierenden Mittel zu reinigen. In den Herstellungs- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden;

   b) Tiere sind aus den Räumen des Herstellungsbetriebs fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;

   c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Herstellung verwendet werden, sind mehrmals im Laufe eines Arbeitstags sowie am Ende der Tagesarbeit und bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.

      Ohne Unterbrechung arbeitende Produktionsmaschinen brauchen jedoch nur nach Arbeitsende oder in Verdachtsfällen gereinigt zu werden.

7. Räume, Arbeitsgeräte und Einrichtungsgegenstände dürfen nur für die Herstellung von Fleischerzeugnissen benutzt werden.

   Sie dürfen jedoch nach Genehmigung durch die zuständige Behörde für die gleichzeitige oder zeitlich getrennte Verarbeitung anderer Lebensmittel verwendet werden, sofern alle Maßnahmen zur Verhinderung der Verschmutzung oder der nachteiligen Beeinflussung der unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnisse getroffen werden.

8. Frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse und Zutaten sowie damit gefüllte Behältnisse dürfen nicht

   — unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen,

   — so gelagert oder behandelt werden, daß sie mit Krankheitskeimen infiziert werden können.

   Es ist darauf zu achten, daß Rohstoff und Enderzeugnisse nicht miteinander in Berührung kommen.

9. In den unter Nummer 2 Buchstaben g) und h) genannten Räumen ist während der Zeit der Benutzung die Temperatur bei höchstens + 10 ºC zu halten.

10. Von der unter Nummer 9 vorgesehenen Temperatur kann im Einvernehmen mit der zuständigen Behörde abgewichen werden, wenn diese es im Hinblick auf die technischen Herstellungsbedingungen für vertretbar hält.

11. Dosen und ähnliche Behältnisse sind unmittelbar vor ihrer Füllung auf wirksame Weise in bzw. mit Hilfe der Reinigungsvorrichtung im Sinne von Nummer 2 Buchstabe j) zu reinigen.

▼B

12. Dosen und ähnliche Behältnisse sind nach dem luftdichten Verschließen und vor dem Autoklavieren in der Anlage bzw. mit Hilfe der Vorrichtung im Sinne von Nummer 2 Buchstabe k) erforderlichenfalls mit Trinkwasser zu reinigen.

13. Die für die Lagerung der Wartungs- und Reinigungsgeräte und -mittel bestimmten Räume dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.

14. Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel sind so anzuwenden, daß die Genußtauglichkeit von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen nicht beeinträchtigt wird.

15. Für alle Verwendungszwecke einschließlich in den Autoklaven ist Trinkwasser zu benutzen. Zur Dampferzeugung, Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch die Verwendung von Wasser ohne Trinkwassereigenschaft im geschlossenen System ausnahmsweise erlaubt, wenn die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen.

▼M3

16. Personen, die frisches Fleisch und Fleischerzeugnisse insbesondere mit Krankheitskeimen infizieren könnten, dürfen bei ihrer Tätigkeit mit diesem Fleisch nicht in Berührung kommen.

17. Bei allen Personen, die bei ihrer Tätigkeit mit frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen in Berührung kommen, ist durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht. Das Gesundheitszeugnis ist alljährlich zu erneuern, es sei denn, daß nach dem Verfahren des Artikels 19 eine andere, gleichwertige Gewähr bietende Regelung für die ärztliche Kontrolle des Personals anerkannt wird.

▼B

KAPITEL III

VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHES FLEISCH, DAS ZUR HERSTELLUNG VON FLEISCHERZEUGNISSEN VERWENDET WERDEN SOLL

18. Stammt das frische Fleisch aus einem Schlachthof, einem Zerlegungsbetrieb, einer Kühleinrichtung oder einem anderen Herstellungsbetrieb im Hoheitsgebiet des Landes, in dem sich der betreffende Betrieb befindet, so muß es unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen gemäß den in Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe b) genannten Richtlinien — mit Ausnahme der Bestimmung bezüglich der Plombierung — dorthin befördert werden.

19. Frisches Fleisch, das nicht den Bedingungen des Artikels 2 Absatz 1 Buchstabe c) entspricht, darf 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 zuständige Behörde muß jederzeit freien Zugang zu den Kühleinrichtungen und zu allen Herstellungsräumen haben, um die genaue Einhaltung dieser Bestimmungen zu prüfen.

20. Das für die Herstellung bestimmte frische Fleisch muß sofort nach der Ankunft im Betrieb bis zu seiner Verarbeitung in Räumen aufbewahrt werden, die gewährleisten, daß die Innentemperatur ständig höchstens + 7 ºC beträgt; bei den Nebenprodukten der Schlachtung darf diese Temperatur jedoch höchstens + 3 ºC und bei Geflügelfleisch + 4 ºC erreichen.

KAPITEL IV

ÜBERWACHUNG BEI DER HERSTELLUNG

21. Die Betriebe sind von der zuständigen Behörde zu überwachen. Sie muß rechtzeitig vor Beginn der Herstellung der für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleischerzeugnisse benachrichtigt werden.

22. Die ständige Überwachung durch die zuständige Behörde umfaßt insbesondere folgende Aufgaben:

— Überwachung des Eingangs- und Ausgangsverzeichnisses für frisches Fleisch und für Fleischerzeugnisse;

— Untersuchung des Frischfleisches, das für die Herstellung von Fleischerzeugnissen vorgesehen ist, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt sind, und in dem in Artikel 3 Absatz 1 Nummer 3 Buchstabe b) angeführten Fall Überprüfung der Fleischerzeugnisse;

— Überprüfung der Fleischerzeugnisse beim Ausgang aus dem Betrieb;

— Abfassung und Ausstellung der Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Nummer 34;

▼B

— Überwachung der Sauberkeit der Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal gemäß Kapitel II;

— Entnahme aller Proben, die zur Durchführung von Laboratoriumsuntersuchungen notwendig sind;

— jede sonstige Überwachung, die die zuständige Behörde für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Richtlinie für notwendig hält.

Die Ergebnisse dieser Überwachungen werden in ein Verzeichnis eingetragen.

23. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen in hermetisch verschlossenen Behältnissen hat die zuständige Behörde darauf zu achten, daß

— der Hersteller Stichprobenkontrollen der Tagesproduktion in im voraus festgelegten Abständen durchführen läßt, um die Wirksamkeit des Verschlusses zu gewährleisten;

— der Hersteller Kontrollmarkierungen vorsieht, um zu gewährleisten, daß die Behältnisse einer angemessenen Wärmebehandlung unterzogen worden sind;

— die in hermetisch verschlossenen Behältnissen hergestellten Erzeugnisse der Erhitzungseinrichtung bei einer Temperatur, die genügend hoch ist, um ein rasches Verdunsten der Feuchtigkeit zu gewährleisten, entnommen und nicht mit den Händen berührt werden, solange sie nicht vollkommen trocken sind.

24. Das Ergebnis der verschiedenen vom Hersteller durchgeführten Kontrollen muß aufbewahrt werden, damit es der zuständigen Behörde jederzeit auf Verlangen vorgelegt werden kann.

KAPITEL V

ÜBERWACHUNG DER WIRKSAMKEIT DER HALTBARMACHUNG

25. Die zuständige Behörde hat gegebenenfalls durch Stichproben die Wirksamkeit der Haltbarmachung der Fleischerzeugnisse zu überwachen, um sicherzustellen, daß

— die Erzeugnisse im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe d) haltbar gemacht worden sind;

— die Haltbarmachung als vollständige Haltbarmachung im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe e) oder als bedingte Haltbarmachung im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe f) angesehen werden kann.

26. Ein Erzeugnis ist im Sinne des Artikels 2 Absatz 1 Buchstabe d) haltbar gemacht worden, wenn der a_w-Wert unter 0,97 liegt oder wenn bei einem Schnitt durch den Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, daß die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

27. Ein Erzeugnis ist vollständig haltbar gemacht worden, wenn

a) im Falle einer Haltbarmachung durch Erhitzen in einem luftdicht verschlossenen Behältnis der Fo-Wert 3,00 oder mehr beträgt oder wenn in den Mitgliedstaaten, in denen die Zugrundelegung dieses Wertes nicht üblich ist, die Kontrolle der Haltbarmachung durch einen Inkubationstest während eines Zeitraums von sieben Tagen bei 37 ºC oder während eines Zeitraums von zehn Tagen bei 35 ºC vorgenommen worden ist;

b) im Falle eines auf andere Weise als nach Buchstabe a) haltbar gemachten Erzeugnisses

i) entweder der a_w-Wert 0,95 oder weniger und der pH-Wert 5,2 oder weniger beträgt

ii) oder der a_w-Wert 0,91 oder weniger beträgt

iii) oder der pH-Wert weniger als 4,5 beträgt.

Entspricht die Haltbarmachung nicht den in Absatz 1 Buchstaben a) und b) genannten Bedingungen, so gilt das Erzeugnis als bedingt haltbar gemacht.

KAPITEL VI

UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FLEISCHERZEUGNISSEN

28. Umhüllung und Verpackung müssen in den hierfür vorgesehenen Räumen unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen erfolgen.

29. Umhüllungen und Verpackungen müssen allen hygienischen Bedingungen entsprechen, insbesondere

— dürfen sie die organoleptischen Eigenschaften der Fleischerzeugnisse nicht verändern;

▼B

— dürfen sie nicht für Menschen schädliche Stoffe auf die Fleischerzeugnisse übertragen;

— müssen sie ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz der Fleischerzeugnisse zu gewährleisten.

30. Umhüllungen dürfen nicht ein zweites Mal für Fleischerzeugnisse verwendet werden; hiervon ausgenommen sind bestimmte Tongefäße, sofern sie hygienisch einwandfrei gereinigt und desinfiziert worden sind.

KAPITEL VII

KENNZEICHNUNG DER GENUSSTAUGLICHKEIT

31. Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit der Fleischerzeugnisse ist unter der Verantwortung der zuständigen Behörde zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar danach deutlich sichtbar in augenfälliger, leicht leserlicher, dauerhafter Schrift anzubringen.

32. Jedoch gilt folgendes:

a) Bei einzeln abgepackten Fleischerzeugnissen braucht die Genußtauglichkeitskennzeichnung nur auf der Verpackung angebracht zu werden;

b) sofern die Fleischerzeugnisse in einer zweiten Verpackung versandt werden müssen, muß die Kennzeichnung außerdem an dieser zweiten Verpackung angebracht werden;

c) die Genußtauglichkeitskennzeichnung darf auch in der Anbringung einer nicht mehr abnehmbaren runden Plombe aus widerstandsfähigem Material bestehen, die allen hygienischen Erfordernissen entspricht und die unter Nummer 33 Buchstabe a) genannten Angaben trägt.

33. a) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung muß in ovaler Umrandung folgende Angaben enthalten:

— im oberen Teil:

in Großbuchstaben die Anfangsbuchstaben des Versandlandes, d. h. einen der folgenden Buchstaben: B — D — DK ►**A1** — E ◄ ►**M5** — ESP ◄ — F — IRL — I — ►**C3** L — N ►**M5** — P ◄ — UK und die ◄ Kontrollnummer des Betriebes;

— im unteren Teil:

eine der folgenden Abkürzungen: CEE — EEG — EWG — EEC — EØF ►**A1** — EOK ◄.

b) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung kann mit einem Farb- oder Brennstempel auf dem Erzeugnis, der Umhüllung oder der Verpackung angebracht oder auf einem Etikett eingedruckt oder angebracht werden. Der Stempel muß beim Öffnen der Verpackung vernichtet werden. Hiervon darf nur dann abgewichen werden, wenn die Verpackung beim Öffnen vernichtet wird.

KAPITEL VIII

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

34. Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung, die Fleischerzeugnisse beim Versand in das Bestimmungsland begleiten muß, wird von der zuständigen Behörde bei der Verladung ausgestellt.

Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß in ihrer Aufmachung und ihrem Inhalt dem Muster des Anhangs B entsprechen; sie muß zumindest in der Sprache bzw. den Sprachen des Bestimmungslandes abgefaßt und durch die vorgesehenen Angaben ergänzt sein. Die Bescheinigung darf nur aus einem Blatt bestehen.

KAPITEL IX

LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG

35. Die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleischerzeugnisse müssen in den in Nummer 1 Buchstabe a) vorgesehenen Räumen gelagert werden.

36. Bei Fleischerzeugnissen, für die bestimmte Lagertemperaturen nach Artikel 4 anzugeben sind, müssen diese Temperaturen eingehalten werden.

37. Fleischerzeugnisse müssen so versandt werden, daß sie während der Beförderung unter Berücksichtigung der Dauer, der Bedingungen und der Mittel der Beförderung vor Einflüssen geschützt sind, die das Fleisch mit Krankheitskeimen infizieren oder eine ungünstige Einwirkung auf das Fleisch haben können.

▼B

38. Die Fahrzeuge für die Beförderung von Fleischerzeugnissen müssen, wenn das Erzeugnis es erfordert, so ausgestattet sein, daß ein Schutz durch Kühlung gewährleistet ist und daß insbesondere die nach Artikel 4 anzugebenden Temperaturen nicht überschritten werden.

▼B

ANHANG B

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR FLEISCHERZEUGNISSE (1), DIE FÜR EINEN MITGLIEDSTAAT DER EWG BESTIMMT SIND

Nr. (2) .....

Versandland: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

Ref. (2): .....

I. Angaben zur Identifizierung 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 (4): .....

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

Nettogewicht: .....

II. Herkunft der Fleischerzeugnisse

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

.....

.....

III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse

Die Fleischerzeugnisse werden versandt von: .....
(Versandort)

nach: .....
(Bestimmungsland)

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

Name und Anschrift des Absenders: .....

.....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

.....

▼B

IV. **Bescheinigung über die Genußtauglichkeit**

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

a) Die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse sind aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter Bedingungen hergestellt worden, die den in der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen Normen entsprechen (6).

b) Die genannten Fleischerzeugnisse, ihre Umhüllungen oder ihre Verpackungen sind mit einer Kennzeichnung versehen worden, aus der ersichtlich ist, daß diese Erzeugnisse ausschließlich in zugelassenen Betrieben gewonnen worden sind (6).

c) Das verwendete frische Schweinefleisch ist — ist nicht — (6) auf Trichinen untersucht worden.

d) Die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der Richtlinie 77/99/EWG genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in ..... am .....

Siegel (Unterschrift)

(Name in Großbuchstaben)

(1) Nach Artikel 2 der Richtlinie 77/99/EWG.
(2) Fakultativ.
(3) Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.
(4) Ist für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 4 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.
(6) Unzutreffendes ist zu streichen.