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

►**B**

RICHTLINIE 92/116/EWG DES RATES

vom 17. Dezember 1992

zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 71/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch

(ABl. L 62 vom 15.3.1993, 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 92/116/EWG DES RATES

vom 17. Dezember 1992

zur Änderung und Aktualisierung der Richtlinie 71/118/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch

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:

Geflügelfleisch fällt unter die in Anhang II des Vertrages aufgeführten Erzeugnisse. Die Herstellung dieser Erzeugnisse und der Handel damit stellen für die landwirtschaftliche 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.

Durch die Richtlinie 71/118/EWG [4] wurden die gesundheitlichen Bedingungen festgelegt, die beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch zu erfüllen sind.

Die Gemeinschaft muß bis zum 31. Dezember 1992 die erforderlichen Maßnahmen treffen, um den Binnenmarkt, der einen Raum ohne Binnengrenzen umfaßt, schrittweise zu verwirklichen.

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. Im Rahmen des Handelsverkehrs muß diese Regelung auch auf frisches Geflügelfleisch angewandt werden.

Zu diesem Zweck müssen die Vorschriften der Richtlinie 71/118/EWG im Hinblick auf ihre Anpassung an die neue Gemeinschaftspolitik geändert werden.

Es ist in diesem Zusammenhang angezeigt, in erster Linie den Erzeugern die Verantwortung für die Einhaltung der Anforderungen der vorliegenden Richtlinie aufzuerlegen und die zuständige Behörde zur Überwachung der Anwendung dieses Grundsatzes der Eigenkontrolle zu verpflichten.

Durch diese Anpassung sollen insbesondere die hygienischen Bedingungen vereinheitlicht werden, die für die Erzeugung, Lagerung und Beförderung von Geflügelfleisch gelten.

Es erscheint notwendig, vom Anwendungsbereich dieser Richtlinie bestimmte Arten des Direktverkaufs auszunehmen.

---

(1) ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 71, ABl. Nr. C 276 vom 23. 10. 1991, S. 10, ABl. Nr. C 262 vom 14. 10. 1981, S. 3, und ABl. Nr. C 36 vom 14. 2. 1992, S. 9.

(2) ABl. Nr. C 183 vom 15. 7. 1991, S. 56, und ABl. Nr. C 129 vom 20. 3. 1991, S. 166.

(3) ABl. Nr. C 332 vom 31. 12. 1990, S. 56.

(4) ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/654/EWG (ABl. Nr. L 353 vom 17. 12. 1990, S. 48).

(5) ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

▼B

Bestimmte Erzeugnisse des Direktverkaufs zwischen Erzeuger und Endverbraucher sollten von der Richtlinie nicht erfaßt werden.

Es ist damit zu rechnen, daß einige bereits vor dem 1. Januar 1992 arbeitende Betriebe aufgrund ihrer besonderen Situation nicht alle in dieser Richtlinie niedergelegten Anforderungen erfüllen können.

Aus Gründen der Zweckmäßigkeit sollten 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 von Geflügelfleisch durch den amtlichen Tierarzt ist das beste Mittel, um den zuständigen Behörden des Bestimmungsortes die Gewähr dafür zu geben, daß eine Sendung den Bestimmungen dieser Richtlinie entspricht. Dennoch ist auch die Genußtauglichkeitsbescheinigung im Hinblick auf die Kontrolle der Bestimmung von Geflügelfleisch beizubehalten, sofern tiergesundheitliche Aspekte betroffen sind.

In der Gemeinschaft vermarktete Erzeugnisse aus Drittländern müssen denselben Schutz der menschlichen Gesundheit ermöglichen. Es ist daher angezeigt, in bezug auf diese Erzeugnisse Garantien zu verlangen, die den Garantien, welche die Erzeugnisse mit Ursprung in der Gemeinschaft bieten, gleichwertig sind, und auf sie die Kontrollgrundsätze und -vorschriften 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]) anzuwenden.

Um den Fristen Rechnung zu tragen, die für die Schaffung der Gemeinschaftsinspektion erforderlich sind, mit der für die Einhaltung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Garantien durch Drittländer gesorgt werden soll, ist vorübergehend an den einzelstaatlichen Kontrollvorschriften gegenüber diesen Ländern festzuhalten.

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 Ausnahmeregelungen vorzusehen. Aus demselben Grund 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 betreffend die Hygiene und die Nahrungsmittelsicherheit, hinsichtlich deren die Kommission einen Vorschlag für eine Rahmenrichtlinie vorgelegt hat.

Der Termin für die Umsetzung dieser Richtlinie sollte keine Auswirkung auf die Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen zum 1. Januar 1993 haben.

Der Klarheit halber ist es angezeigt, die Richtlinie 71/118/EWG zu aktualisieren —

([1]) ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

▼B

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Der Titel, die Artikel und die Anhänge der Richtlinie 71/118/EWG erhalten die Fassung des Anhangs B der vorliegenden Richtlinie.

Artikel 2

(1) In Artikel 3 Abschnitt A der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen [1] wird Nummer 2 wie folgt geändert:

a) Unterabsatz 1 erhält folgenden Wortlaut:

„2. aus frischem Fleisch gemäß Artikel 2 Buchstabe d) hergestellt sind, wobei jedoch aus Drittländern eingeführtes Fleisch den Mindestanforderungen des Kapitels III der Richtlinie 71/118/EWG genügen und gemäß der Richtlinie 90/675/EWG kontrolliert werden muß,".

b) Im einleitenden Teil von Unterabsatz 2 wird nach den Worten „Richtlinie 64/433/EWG" folgender Satzteil hinzugefügt:

„des Artikels 4 Absatz 1 Unterabsatz 3 und des Anhangs I Kapitel IX der Richtlinie 71/118/EWG und ganz allgemein Fleisch, das gemäß der Gemeinschaftsregelung als nicht zum Genuß für Menschen geeignet erklärt wurde."

(2) Die Richtlinie 80/879/EWG der Kommission vom 3. September 1980 hinsichtlich der Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von frischem Geflügelfleisch in Großpackungen [2] wird aufgehoben.

(3) Artikel 3 Absatz 4 Ziffer i) Unterabsatz 2 der Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch [3] erhält folgende Fassung:

„Anhang I Kapitel XII Nummer 68 der Richtlinie 71/118/EWG betreffend die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von Sammelpackungen gilt für das Fleisch von Kleinwild entsprechend."

(4) Die Richtlinie 91/494/EWG des Rates vom 26. Juni 1991 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern [4] wird wie folgt geändert:

a) Artikel 3 Abschnitt A Nummer 6 erhält folgende Fassung:

„6. von der Gesundheitsbescheinigung im Anhang begleitet wird, sofern es für einen Mitgliedstaat oder ein Gebiet eines Mitgliedstaats, die als frei von der Newcastle-Krankheit anerkannt sind, bestimmt ist oder durch ein Drittland in einen anderen Mitgliedstaat befördert werden soll;".

b) Der Anhang erhält die Fassung des Anhangs A dieser Richtlinie.

(5) In Artikel 2 Absatz 2 Nummer 3 der Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild [5] wird der Verweis auf „in Artikel 1 der Richtlinie 71/118/EWG" durch den Verweis auf „in Artikel 2 der Richtlinie 71/118/EWG" ersetzt.

---

[1] ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85. Richtlinie aktualisiert durch die Richtlinie 92/5/EWG (ABl. Nr. L 57 vom 2. 3. 1992, S. 1) und zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/45/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35).

[2] ABl. Nr. L 251 vom 24. 9. 1980, S. 10. Richtlinie zuletzt geändert durch die Entscheidung 92/189/EWG (ABl. Nr. L 87 vom 2. 4. 1992, S. 25).

[3] ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35.

[4] ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 35.

[5] ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 41.

▼B

Artikel 3

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am 1. Januar 1994 nachzukommen; ausgenommen sind Betriebe

— in den gemäß Artikel 17 der Richtlinie 90/675/EWG ([1]) anerkannten entlegenen Gebieten, einschließlich — hinsichtlich des Königreichs Spanien — der Kanarischen Inseln, sowie in den gemäß Artikel 13 der Richtlinie 91/496/EWG ([2]) anerkannten entlegenen Gebieten und

— in den neuen Bundesländern der Bundesrepublik Deutschland, die in Umstrukturierungspläne einbezogen sind,

hinsichtlich deren sie dieser Richtlinie spätestens am 1. Januar 1995 nachzukommen haben; die in diesen Betrieben gewonnenen Erzeugnisse müssen in den genannten Gebieten in den Verkehr gebracht werden.

Sie setzen die Kommission unverzüglich von den diesbezüglich erlassenen Vorschriften in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten die Vorschriften nach Unterabsatz 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.

▼A1

(1a) Für Finnland gilt hinsichtlich bestimmter Betriebe auf seinem Gebiet eine Frist bis zum 1. Januar 1996. Das Fleisch aus diesen Betrieben kann nur in seinem Hoheitsgebiet vermarktet werden. Finnland setzt die Kommission von den hinsichtlich dieser Betriebe erlassenen Vorschriften in Kenntnis. Es übermittelt der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten eine Liste dieser Betriebe.

(1b) Für Österreich gilt hinsichtlich bestimmter Betriebe auf seinem Gebiet eine Frist bis zum 1. Januar 1996. Das Fleisch aus diesen Betrieben kann nur in seinem Hoheitsgebiet vermarktet werden. Österreich setzt die Kommission von den hinsichtlich dieser Betriebe erlassenen Vorschriften in Kenntnis. Es übermittelt der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten eine Liste dieser Betriebe. Österreich kann bestimmten Betrieben eine zusätzliche Frist bis zum 1. Januar 1998 gewähren, vorausgesetzt, diese Betriebe haben bei der zuständigen Behörde vor dem 1. April 1995 einen entsprechenden Antrag gestellt. Diesem Antrag ist ein Plan und ein Arbeitsprogramm mit den Fristen beizufügen, innerhalb derer der Betrieb den Anforderungen dieser Richtlinie nachkommen kann. Österreich übermittelt der Kommission vor dem 1. Juli 1995 eine Liste der Betriebe, denen eine zusätzliche Frist gewährt werden soll. In dieser Liste ist für jeden einzelnen Betrieb die Art und Dauer der beabsichtigten Ausnahme anzugeben. Die Kommission prüft diese Liste und nimmt sie erforderlichenfalls mit Änderungen an. Die Kommission bringt die Liste den Mitgliedstaaten zur Kenntnis.

▼B

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

([1]) Richtlinie des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1). Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

([2]) Richtlinie des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Tieren und zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG, 90/425/EWG und 90/675/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56). Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/628/EWG (ABl. Nr. L 340 vom 11. 12. 1991, S. 17).

▼B

(3) Die Festlegung des äußersten Umsetzungstermins auf den 1. Januar 1994 läßt die in der Richtlinie 89/662/EWG vorgesehene Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen unberührt.

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

▼B

ANHANG A

„ANHANG

MUSTER

TIERSEUCHENRECHTLICHE BESCHEINIGUNG

für frisches Geflügelfleisch (1)

Nr. (2): .....

Versandort: .....

Ministerium: .....

Behörde: .....

Betrifft (2): .....

I. **Angaben zur Identifizierung des Fleisches**

Fleisch von: .....
(Tiergattung)

Art der Teile: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Einfrierungsmonat(e) und -jahr(e): .....

Nettogewicht: .....

II. **Herkunft des Fleisches**

Anschrift(en) und Veterinärzulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s): .....

.....

Anschrift(en) und Veterinärzulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s): .....

.....

Anschrift(en) und Veterinärzulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- und Gefrierhauses(häuser):

.....

.....

III. **Bestimmung des Fleisches**

Das Fleisch wird versandt von .....
(Versandort)

nach .....
(Bestimmungsland und -ort)

mit folgendem Transportmittel (3): .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

.....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

.....

(1) Frisches Geflügelfleisch ist frisches Fleisch von Hühnern, Puten, Perlhühnern, Enten, Gänsen, Wachteln, Tauben, Fasanen und Rebhühnern, die als Haustiere gehalten werden, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist. Als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

(2) Angabe steht frei.

(3) Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes sowie erforderlichenfalls die Containernummer anzugeben.

▼B

IV. **Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt, daß das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch den Anforderungen der Richtlinie 91/494/EWG des Rates vom 26. Juni 1991 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern und ferner, wenn es für einen Mitgliedstaat oder ein Gebiet eines Mitgliedstaats bestimmt ist, die als frei von der Newcastle-Krankheit anerkannt sind, den Anforderungen des Artikels 3 Abschnitt A Nummer 1 Unterabsatz 2 derselben Richtlinie entspricht.

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

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

"

▼B

ANHANG B

Richtlinie 71/118/EWG des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Gewinnung und dem Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch

KAPITEL I

Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1

In dieser Richtlinie werden die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch festgelegt.

Diese Richtlinie gilt nicht für das Zerlegen und Lagern von frischem Geflügelfleisch im Einzelhandel oder in Räumlichkeiten, die an Verkaufsstellen angrenzen und in denen das Fleisch ausschließlich zum Direktverkauf an den Verbraucher zerlegt und gelagert wird, wobei diese Vorgänge weiterhin den Hygienekontrollen im Rahmen der einzelstaatlichen Vorschriften für den Einzelhandel unterliegen.

Artikel 2

Für die Zwecke dieser Richtlinie gelten die Begriffsbestimmungen des Artikels 2 Buchstaben l) bis n) und q) bis s) der Richtlinie 77/99/EWG ([1]).

Ferner sind im Sinne der vorliegenden Richtlinie

1. Geflügelfleisch: alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Hausgeflügel der Arten Hühner, Puten, Perlhühner, Enten und Gänse;
2. frisches Geflügelfleisch: Geflügelfleisch, einschließlich vakuumumhülltes oder in kontrollierter Umgebung umhülltes Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich kältebehandelt wurde;
3. Tierkörper: der ganze Körper von unter Nummer 1 genanntem Geflügel nach dem Entbluten, Rupfen und Ausnehmen; das Entfernen des Herzens, der Leber, der Lunge, des Magens, des Kropfes und der Nieren sowie das Abtrennen der Beine und des Kopfes, der Speise- und der Luftröhre, sind jedoch freigestellt;
4. Tierkörperteile: die Teile des Tierkörpers im Sinne von Nummer 3;
5. Nebenprodukte der Schlachtung: anderes als das unter Nummer 3 genannte Tierkörperfleisch, auch wenn noch eine natürliche Verbindung zum Tierkörper besteht, sowie Kopf und Beine, wenn diese abgetrennt wurden;
6. Eingeweide: Organe (Nebenprodukte der Schlachtung) der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle, sowie gegebenenfalls Luft- und Speiseröhre und Kropf;
7. amtlicher Tierarzt: der von der zuständigen Zentralbehörde eines Mitgliedstaats benannte Tierarzt;
8. Hilfskraft: eine von der zuständigen Behörde nach Artikel 8 Absatz 2 offiziell benannte Fachkraft zur Unterstützung des amtlichen Tierarztes;
9. Untersuchung vor der Schlachtung: die Untersuchung von Schlachtgeflügel gemäß den Anforderungen von Anhang I Kapitel VI;
10. Fleischuntersuchung: die Untersuchung des geschlachteten Geflügels in einem Schlachtbetrieb gemäß den Anforderungen von Anhang I Kapitel VIII;
11. Transportmittel: die Laderäume von Kraftfahrzeugen, Schienenfahrzeugen und Flugzeugen sowie Schiffsladeräume und Behälter für den Land-, See- und Lufttransport;
12. Betrieb: zugelassener Schlachtbetrieb, zugelassener Zerlegungsbetrieb, zugelassenes Kühl- und Gefrierhaus oder ein aus diesen Betrieben bestehender Gebäudekomplex.

([1]) ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85. Richtlinie aktualisiert durch die Richtlinie 92/5/EWG (ABl. Nr. L 57 vom 2. 3. 1992, S. 1) und zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/45/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35).

▼B

KAPITEL II

Vorschriften für die Gemeinschaftserzeugung

Artikel 3

I. Frisches Geflügelfleisch muß folgenden Anforderungen genügen:

A. Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung müssen

a) von einem Tier stammen, das gemäß Anhang I Kapitel VI einer Untersuchung vor der Schlachtung unterzogen und aufgrund des Untersuchungsergebnisses als geeignet für die Schlachtung und das Inverkehrbringen als frisches Geflügelfleisch befunden wurde;

b) aus einem zugelassenen Schlachtbetrieb stammen, der einer Eigenkontrolle gemäß Artikel 6 Absatz 2 und einer Kontrolle durch die zuständige Behörde gemäß Artikel 8 unterliegt;

c) gemäß Anhang I Kapitel VII unter hygienisch einwandfreien Bedingungen behandelt worden sein;

d) gemäß Anhang I Kapitel VIII einer Fleischuntersuchung unterzogen und dürfen nicht als zum Genuß für Menschen ungeeignet im Sinne von Anhang I Kapitel IX beurteilt worden sein;

e) mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen versehen worden sein, das den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel XII entspricht, wobei diese Kennzeichnung nicht erforderlich ist bei Tierkörpern, die im selben Betrieb zerlegt werden sollen;

f) nach der Fleischuntersuchung gemäß Anhang I Kapitel VII Nummer 46 behandelt und gemäß Anhang I Kapitel XIII unter hygienisch zufriedenstellenden Bedingungen gelagert worden sein;

g) gemäß Anhang I Kapitel XIV angemessen verpackt worden sein. Wird eine Schutzhülle verwendet, so muß diese den Anforderungen des genannten Kapitels genügen.

Gegebenenfalls kann beschlossen werden, die Bestimmungen dieses Kapitels nach dem Verfahren des Artikels 21 zu ergänzen, um insbesondere die verschiedenen handelsüblichen Angebotsformen zu berücksichtigen, sofern diese den Hygienevorschriften genügen;

h) gemäß Anhang I Kapitel XV befördert worden sein;

i) für den Versand mit folgenden Dokumenten versehen sein:

— entweder einem Warenbegleitdokument, das

— neben den Angaben im Sinne von Anhang I Kapitel XII Nummer 66 die Kodenummer zur Feststellung der mit der Kontrolle des Ursprungsbetriebs beauftragten zuständigen Behörde sowie des amtlichen Tierarztes tragen muß, der am Tag der Gewinnung des Fleisches für die Überwachung zuständig war;

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

— oder der Genußtauglichkeitsbescheinigung im Sinne von Anhang VI bei frischem Geflügelfleisch gemäß Artikel 2 aus einem Schlachtbetrieb, der in einem Gebiet oder einer Zone liegt, für die aus tierseuchenrechtlichen Gründen Beschränkungen gelten, oder bei frischem Geflügelfleisch, das in verplombten Transportmitteln durch ein Drittland in einen anderen Mitgliedstaat befördert werden soll.

Die Durchführungsvorschriften zu diesem Buchstaben, insbesondere zur Zuteilung der Codenummern und zur Erstellung einer oder mehrerer Listen für die Feststellung der zuständigen Behörde, werden nach dem Verfahren des Artikels 21 erlassen.

B. 1. Tierkörperteile oder entbeintes Fleisch müssen

a) in gemäß Artikel 6 zugelassenen und kontrollierten Zerlegungsbetrieben zerlegt und/oder entbeint worden sein;

▼B

b) gemäß Anhang I Kapitel VII zerlegt bzw. gewonnen worden sein und

— von innerhalb der Gemeinschaft geschlachtetem Geflügel stammen, das den Anforderungen von Abschnitt A entspricht, oder

— von Geflügelschlachtkörpern stammen, die entsprechend den Bedingungen des Kapitels III aus Drittländern eingeführt und den in der Richtlinie 90/675/EWG [1] vorgesehenen Kontrollen unterzogen wurden;

c) gemäß Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe b) Ziffer ii) untersucht worden sein;

d) den Anforderungen von Abschnitt A Buchstaben c), h) und i) genügen;

e) an Ort und Stelle oder in Umpackzentren, die von der zuständigen Behörde zu diesem Zweck zugelassen worden sind, gemäß Abschnitt A Buchstaben e) und g) umhüllt, verpackt oder gekennzeichnet worden sein;

f) unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen entsprechend den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel XIII gelagert worden sein.

2. Wird in den Zerlegungsbetrieben neben Geflügelfleisch auch anderes frisches Fleisch bearbeitet, so muß dieses ebenfalls den einschlägigen Normen der Richtlinien 64/433/EWG [2], 91/495/EWG [3] und 92/45/EWG [4] entsprechen.

C. Frisches Geflügelfleisch, das dieser Richtlinie entsprechend in einem von einem Mitgliedstaat zugelassenen Kühl- oder Gefrierhaus gelagert und danach außer im Zusammenhang mit der Lagerung nicht mehr behandelt wurde, muß den Anforderungen von Abschnitt A Buchstaben c), e), g) und h) sowie von Abschnitt B genügen bzw. in Übereinstimmung mit den Anforderungen des Kapitels III aus Drittländern eingeführt und gemäß der Richtlinie 90/675/EWG kontrolliert worden sein.

II. Die Mitgliedstaaten können bei der Abgabe von frischem Geflügelfleisch in geringen Mengen durch Landwirte, die jährlich weniger als 10 000 Tiere nach Artikel 2 Absatz 2 Nummer 1 erzeugen, von den Anforderungen des Abschnittes A abweichen, wenn das aus ihrem Betrieb stammende Geflügel

— entweder im Betrieb oder auf den dem Betrieb am nächsten gelegenen Wochenmärkten direkt an den Endverbraucher abgegeben wird

— oder an einen Einzelhändler mit dem Ziel des Direktverkaufs an den Endverbraucher abgegeben wird, sofern der Einzelhändler seine Tätigkeit in derselben Ortschaft wie der Erzeuger oder in einer benachbarten Ortschaft ausübt.

Die Mitgliedstaaten können festlegen, inwieweit die genannten Ausnahmen abweichend von Abschnitt B auf die Zerlegung Anwendung finden können.

Von dieser Ausnahmeregelung ausgeschlossen ist die Abgabe im Reisegewerbe, im Versand und — für den Einzelhändler — auf Märkten.

Die genannten Ausnahmen unterliegen weiterhin den Hygienekontrollen im Rahmen der einzelstaatlichen Vorschriften.

III. Unbeschadet der tierseuchenrechtlichen Bestimmungen der Gemeinschaft gilt Abschnitt I nicht für frisches Geflügelfleisch,

a) das für andere Zwecke als zum Genuß für Menschen bestimmt ist,

b) das für Ausstellungen, für besondere Untersuchungen oder für Analysen bestimmt ist, sofern durch amtliche Kontrolle gewährleistet werden kann, daß dieses Fleisch nicht zum Genuß für Menschen verwendet wird und es nach Beendigung der betreffenden Ausstellung, der besonderen Untersuchungen oder der Analysen — mit Ausnahme der für Analysezwecke verwendeten Mengen — unschädlich beseitigt wird,

c) das ausschließlich zur Versorgung internationaler Organisationen bestimmt ist.

---

(1) ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).
(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).
(3) ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 41.
(4) ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35.

▼B

Artikel 4

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß frisches Geflügelfleisch bzw. Schlachtgeflügel über die Anforderungen des Artikels 3 Teil I Abschnitt A hinaus und unbeschadet der Gemeinschaftsvorschriften über die Rückstandsuntersuchung bei Tieren und frischem Fleisch

a) auf Rückstände untersucht wird, wenn der amtliche Tierarzt aufgrund der Ergebnisse der Untersuchung vor der Schlachtung oder anderer Erkenntnisse einen entsprechenden Verdacht hegt,

b) im Sinne des Anhangs IV Abschnitt I der Richtlinie 92/117/EWG (1) stichprobenweise untersucht wird.

Die Untersuchungen gemäß Buchstabe a) sind zur Ermittlung von Rückständen pharmakologisch wirkender Stoffe und ihrer Derivate im Hinblick auf die Einhaltung der Wartezeiten sowie zur Ermittlung von Rückständen anderer auf Geflügelfleisch übertragbarer Stoffe vorzunehmen, aufgrund deren der Genuß frischen Geflügelfleisches unter Umständen die menschliche Gesundheit gefährden oder ihr schaden kann.

Die Untersuchungen im Sinne von Unterabsatz 2 sind nach wissenschaftlich anerkannten und bewährten Methoden, namentlich solchen, die auf gemeinschaftlicher oder internationaler Ebene festgelegt sind, durchzuführen.

Die Untersuchungsergebnisse müssen anhand von Referenzmethoden, die nach dem Verfahren von Absatz 3 festzulegen sind, bewertet werden können.

Bei einem positiven Befund ergreift der amtliche Tierarzt je nach Art des Risikos die geeigneten Maßnahmen, die insbesondere folgendes umfassen:

— verstärkte Kontrollen desjenigen Geflügels und derjenigen Mengen Fleischs, die unter technisch vergleichbaren und daher mit dem gleichen Risiko behafteten Bedingungen gehalten bzw. gewonnen wurden;

— Verstärkung der Kontrollen der übrigen Bestände des Ursprungsbetriebs und bei wiederholten Beanstandungen geeignete Maßnahmen in bezug auf den Ursprungsbetrieb;

— Eingriffe in die Produktionskette, sofern es sich um eine Kontamination aus der Umgebung handelt.

(2) Die Toleranzwerte für die in Absatz 1 genannten Stoffe werden, sofern sie nicht bereits in der Richtlinie 86/366/EWG (2) festgelegt sind, nach dem in der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 (3) vorgesehenen Verfahren bestimmt.

(3) Die Referenzmethoden werden nach dem Verfahren des Artikels 21 festgelegt.

Nach demselben Verfahren kann beschlossen werden, die Untersuchungen auf andere als die in Absatz 1 genannten Stoffe auszudehnen.

(4) Bis zum Inkrafttreten der Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel bleiben — vorbehaltlich der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages — die einzelstaatlichen Regelungen anwendbar.

Artikel 5

(1) Unbeschadet der Richtlinien 91/494/EWG (4), 81/602/EWG (5) und 88/146/EWG (6) und der Beschränkungen gemäß der Richtlinie 92/117/EWG darf Geflügelfleisch nicht zum Genuß für Menschen in den Verkehr gebracht werden, wenn

a) es von Geflügel stammt, das von Krankheiten im Sinne der Richtlinie 91/494/EWG befallen ist;

b) die vorhandenen Rückstände die nach Artikel 4 Absatz 2 festzulegenden zulässigen Toleranzwerte überschreiten oder das Fleisch mit Antibiotika, Zartmachern oder Konservierungsstoffen behandelt wurde, sofern diese

(1) Richtlinie 92/117/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die Maßnahmen zur Verhütung bestimmter Zoonosen bzw. ihrer Erreger bei Tieren und Erzeugnissen tierischer Herkunft, um bestimmte lebensmittelbedingte Infektionen und Vergiftungen zu verhindern (Siehe Seite 38 dieses Amtsblatts).

(2) ABl. Nr. L 221 vom 7. 8. 1989, S. 43.

(3) Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates vom 26. Juni 1990 zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 1). Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 675/92 der Kommission (ABl. Nr. L 73 vom 19. 3. 1992, S. 8).

(4) ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 35.

(5) ABl. Nr. L 222 vom 7. 8. 1981, S. 32. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 85/358/EWG (ABl. Nr. L 191 vom 23. 7. 1985, S. 46).

(6) ABl. Nr. L 70 vom 16. 3. 1988, S. 16.

▼B

Stoffe nach den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften nicht zugelassen worden sind, wobei die unmittelbar zur Förderung der Wasserrückhaltung verwendeten Stoffe verboten sind; das Verbot des Inverkehrbringens gilt auch für die Menge Geflügelfleisch, das unter technisch vergleichbaren und daher mit dem gleichen Risiko behafteten Bedingungen gewonnen wurde;

c) es von Tieren stammt, bei denen einer der in Anhang I Kapitel IX Nummer 53 Buchstabe a) genannten Mängel festgestellt worden ist;

d) es gemäß Anhang I Kapitel IX Nummer 53 Buchstabe b) und Nummer 54 als nicht zum Genuß für Menschen geeignet erklärt worden ist.

(2) Bis zum Inkrafttreten etwaiger gemeinschaftlicher Vorschriften berührt diese Richtlinie nicht die Bestimmungen der Mitgliedstaaten über die Behandlung von frischem Geflügelfleisch mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen. Zu diesem Zweck sieht der Ursprungsmitgliedstaat, in dem diese Art von Behandlung angewandt wird, davon ab, derart behandelte Erzeugnisse in einen Mitgliedstaat zu versenden, nach dessen Rechtsvorschriften diese Behandlung auf seinem Hoheitsgebiet untersagt ist und der die Kommission und die übrigen Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses von diesem Verbot unterrichtet hat.

Artikel 6

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der nicht in Artikel 7 bezeichneten Betriebe auf, die er zugelassen und denen er eine Veterinärkontrollnummer erteilt hat. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Eine einheitliche Zulassungsnummer kann einem Betrieb erteilt werden, in dem Erzeugnisse behandelt bzw. umgepackt werden, die aus Ausgangsprodukten oder unter Verwendung von Ausgangsprodukten gewonnen worden sind, welche unter eine der in Artikel 2 Buchstabe d) der Richtlinie 77/99/EWG genannten Richtlinien fallen.

Die zuständige Behörde läßt einen Betrieb nur zu, wenn die Einhaltung der vorliegenden Richtlinie gewährleistet ist.

Werden hygienische Mängel festgestellt und erweisen sich die Abhilfemaßnahmen nach Anhang I Kapitel VIII Nummer 51 Absatz 2 als unzureichend, so setzt die zuständige einzelstaatliche Behörde die Zulassung vorübergehend aus.

Werden die festgestellten Mängel von dem Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder seinem Vertreter nicht in der von der zuständigen einzelstaatlichen Behörde festgesetzten Frist behoben, so entzieht diese die Zulassung.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 10 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat in diesem Zusammenhang die dabei erzielten Ergebnisse. Die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission werden von dem Entzug der Zulassung unterrichtet.

(2) Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter ist verpflichtet, die allgemeine Hygiene hinsichtlich der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb regelmäßig, auch durch mikrobiologische Kontrollen, überwachen zu lassen.

Die Kontrollen müssen sich auf die Einrichtungsgegenstände, Arbeitsgeräte, Maschinen und sonstigen Geräte auf allen Produktionsstufen sowie erforderlichenfalls auf die Erzeugnisse erstrecken.

Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter muß in der Lage sein, auf Antrag der zuständigen Behörde dem amtlichen Tierarzt oder den Veterinärsachverständigen der Kommission die Art, die Häufigkeit und das Ergebnis der durchgeführten Kontrollen sowie erforderlichenfalls den Namen des mit der Kontrolle beauftragten Labors mitzuteilen.

Die Art der Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Methoden der Probenahme und der bakteriologischen Prüfung werden nach dem Verfahren des Artikels 21 festgelegt.

(3) Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter muß ein Schulungsprogramm für das Personal durchführen, mit dem dieses befähigt wird, den der Erzeugungsstruktur angepaßten Bedingungen für eine hygienische Produktion zu entsprechen.

Der für den zugelassenen Betrieb zuständige amtliche Tierarzt muß an der Gestaltung und Durchführung des Programms beteiligt werden.

(4) Der Inhaber eines Zerlegungsbetriebs oder Umpackzentrums bzw. der Eigentümer oder sein Vertreter muß über das eingegangene und abgegebene frische Geflügelfleisch mit genauer Angabe der Art des eingegangenen Fleisches Buch führen.

▼B

(5) Die Überprüfung und Überwachung der Betriebe werden unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt, der sich gemäß Artikel 8 Absatz 2 bei ausschließlich technischer Tätigkeit von Hilfskräften unterstützen lassen darf. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebes haben, um sich zu vergewissern, daß die Bestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden.

Der amtliche Tierarzt muß in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen nach Absatz 2 analysieren. Je nach dem Ergebnis dieser Analysen kann er ergänzende mikrobiologische Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vornehmen.

Das Ergebnis dieser Analysen wird in einem Bericht niedergelegt, dessen Schlußfolgerungen und Empfehlungen dem Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder seinem Vertreter zur Kenntnis gebracht werden, der dafür Sorge trägt, daß festgestellte Mängel im Hinblick auf die Verbesserung der Hygienebedingungen behoben werden.

Artikel 7

A. Die Mitgliedstaaten können gemäß Anhang II bei Schlachtbetrieben, die weniger als 150 000 Stück Geflügel pro Jahr bearbeiten, von den Struktur- und Infrastrukturanforderungen des Anhangs I abweichen, sofern diese Betriebe folgenden Anforderungen genügen:

1. Sie werden in einem besonderen Veterinärverzeichnis erfaßt und erhalten eine gesonderte, an die lokale Kontrolleinheit gebundene Zulassungsnummer.

   Für die Zulassung durch die zuständige einzelstaatliche Behörde gelten folgende Voraussetzungen:

   a) Der Betrieb muß die Zulassungsbedingungen des Anhangs II erfüllen.

   b) Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter muß über folgendes Buch führen:

      — Schlachttiereingänge und Ausgänge von Schlachterzeugnissen,

      — die durchgeführten Kontrollen,

      — die Ergebnisse der Kontrollen.

      Diese Angaben sind der zuständigen Behörde auf deren Aufforderung hin zu übermitteln.

   c) Der Schlachtbetrieb hat dem Veterinärdienst den Zeitpunkt der Schlachtung unter Angabe der Uhrzeit sowie die Zahl und die Herkunft der Tiere zu melden und ihm eine Kopie der Gesundheitsbescheinigung nach Anhang IV zu übermitteln.

   d) Der amtliche Tierarzt oder eine Hilfskraft muß beim Ausnehmen zugegen sein, um sich zu vergewissern, daß die Hygienevorschriften der Kapitel VII und VIII des Anhangs I eingehalten werden.

      Falls der amtliche Tierarzt oder die Hilfskraft bei der Schlachtung nicht zugegen sein kann, darf das Fleisch den Betrieb erst verlassen, nachdem die Fleischuntersuchung gemäß Artikel 8 Absatz 2 noch am Tag der Schlachtung durchgeführt wurde; dies gilt nicht für Fleisch im Sinne von Anhang I Kapitel VIII Nummer 49.

   e) Die zuständige Behörde muß den Vertriebsweg für Fleisch aus dem Betrieb und die geeignete Kennzeichnung der als nicht zum Genuß für Menschen geeignet erklärten Erzeugnisse sowie ihre weitere Bestimmung und Verwendung überwachen.

      Der Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Betriebe auf, denen solche Ausnahmeregelungen gewährt werden, und übermittelt dieses Verzeichnis sowie die weiteren Änderungen an diesem Verzeichnis der Kommission.

   f) Die zuständige Behörde hat dafür zu sorgen, daß frisches Fleisch aus den in Buchstabe e) genannten Betrieben mit den Stempeln oder Etiketten versehen wird, die nach dem Verfahren des Artikels 21 zu diesem Zweck zugelassen wurden und auf denen der Verwaltungsbezirk der Gesundheitsstelle, der der Betrieb zugeordnet ist, angegeben ist.

2. Handelt es sich um einen Zerlegungsbetrieb, der nicht in einen zugelassenen Schlachtbetrieb integriert ist und dem eine Zulassung nach Artikel 4 Absatz 2 der Richtlinie 64/433/EWG erteilt wurde, so kann die zuständige Behörde auch gemäß Anhang II Ausnahmen gewähren, wenn dieser Zerlegungsbetrieb nicht mehr als 3 Tonnen pro Woche bearbeitet, wobei die in Anhang I Kapitel VIII Nummer 49 vorgesehene Temperatur einzuhalten ist.

▼B

Die Bestimmungen des Anhangs I Kapitel VIII und X und Kapitel XI Nummer 64 finden keine Anwendung auf die Lagerung und Zerlegung in den in Unterabsatz 1 genannten Betrieben.

3. Fleisch, dessen Übereinstimmung mit den Hygiene- und Gesundheitsüberwachungsvorschriften der vorliegenden Richtlinie festgestellt worden ist, muß mit einem Stempel versehen werden, der den Verwaltungsbezirk der für den Ursprungsbetrieb zuständigen Gesundheitsstelle angibt. Das Muster für diesen Stempel wird nach dem Verfahren des Artikels 21 festgelegt.

4. Das Fleisch

   i) darf nur auf dem lokalen Markt unmittelbar abgegeben und frisch oder verarbeitet zum Direktverkauf an den Einzelhandel oder Verbraucher ohne Vorverpackung verwendet werden;

   ii) muß vom Betrieb bis zum Abnehmer unter hygienischen Bedingungen befördert werden.

B. Veterinärsachverständige der Kommission können, soweit dies für eine einheitliche Anwendung dieses Artikels erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit der zuständigen einzelstaatlichen Behörde vor Ort Kontrollen bei einer repräsentativen Anzahl von Betrieben durchführen, auf die die Bestimmungen dieses Artikels Anwendung finden.

C. Die Mitgliedstaaten können bei Kühl- und Gefrierhäusern mit geringer Kapazität, in denen nur verpacktes Fleisch gelagert wird, von den Strukturanforderungen des Anhangs I abweichen.

D. Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 21 festgelegt.

E. Der Rat überprüft diesen Artikel vor dem 1. Januar 1998 anhand eines Berichts der Kommission.

Artikel 8

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß

a) alle Tierhaltungsbetriebe, die Schlachtbetrieben Geflügel der Arten im Sinne von Artikel 2 Nummer 1 liefern, der Veterinärkontrolle unterstellt werden;

b) sichergestellt ist, daß

   i) in einem gemäß Artikel 6 zugelassenen Schlachtbetrieb während der gesamten Dauer der Fleischuntersuchung wenigstens ein amtlicher Tierarzt anwesend ist;

   ii) in einem gemäß Artikel 6 zugelassenen Zerlegungsbetrieb, solange Fleisch bearbeitet wird, wenigstens einmal täglich ein Mitglied des in Absatz 2 Unterabsatz 3 genannten Kontrollteams anwesend ist, um die allgemeinen hygienischen Verhältnisse im Betrieb und das Verzeichnis der Ein- und Ausgänge von frischem Fleisch zu kontrollieren;

   iii) in einem Kühl- bzw. Gefrierhaus in regelmäßigen Abständen ein Mitglied des in Absatz 2 Unterabsatz 3 genannten Kontrollteams anwesend ist.

(2) Der amtliche Tierarzt kann sich bei folgenden Tätigkeiten von Hilfskräften unter seiner Aufsicht und Verantwortung unterstützen lassen:

a) sofern die Hilfskraft die Voraussetzungen nach Anhang III Nummer 3 Buchstabe a) erfüllt: Einholung der zur Beurteilung des Gesundheitszustands des Ursprungsbestands erforderlichen Angaben gemäß Anhang I Kapitel VI, wobei es dem amtlichen Tierarzt des Betriebs obliegt, die Diagnose zu stellen;

b) sofern die Hilfskraft die Voraussetzungen nach Anhang III Nummer 3 Buchstabe b) erfüllt:

   i) Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften des Anhangs I Kapitel I, V, VII und X und des Anhangs II und der Vorschriften des Anhangs I Nummer 47;

   ii) Feststellung, daß bei der Fleischuntersuchung keine der in Anhang I Kapitel IX Nummer 53 genannten Mängel vorliegen;

   iii) Fleischuntersuchungen gemäß Anhang I Kapitel VIII Nummer 47 Unterabsatz 2 Buchstaben a) und b), insbesondere Beurteilung der Qualität der Tierkörper und der Zurichtung, sofern der amtliche Tierarzt in der Lage ist, die Arbeit der Hilfskräfte an Ort und Stelle tatsächlich zu überwachen;

   iv) Überwachung der Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Anhang I Kapitel XII Nummer 67;

   v) Hygienekontrolle von zerlegtem und gelagertem Fleisch;

   vi) Überwachung der Beförderungsmittel und Transportfahrzeuge sowie der Verladebedingungen gemäß Anhang I Kapitel XV.

▼B

Als Hilfskräfte dürfen nur Personen eingesetzt werden, die die Anforderungen von Anhang III erfüllen und bei der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaats oder einer von dieser Zentralbehörde bestimmten Stelle eine Eignungsprüfung abgelegt haben.

Um die obengenannte Unterstützung leisten zu können, werden die Hilfskräfte einem Kontrollteam zugeordnet, das unter der Aufsicht und Verantwortung des amtlichen Tierarztes arbeitet. Es muß sich um vom betreffenden Betrieb unabhängige Bedienstete handeln. Die zuständige Behörde des betreffenden Mitgliedstaats legt für jeden Betrieb die Zusammensetzung des Kontrollteams fest, so daß sichergestellt ist, daß der amtliche Tierarzt die genannten Vorgänge überwachen kann.

Die Einzelheiten der Unterstützung gemäß diesem Artikel werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 21 geregelt.

(3) Die zuständige Behörde kann zulassen, daß das Personal eines bestimmten Betriebs, das durch den amtlichen Tierarzt besonders geschult wurde — wobei die allgemeinen Kriterien hierfür nach dem Verfahren des Artikels 21 vor dem 1. Oktober 1993 festzulegen sind — unter der direkten Aufsicht des amtlichen Tierarztes die Untersuchungen gemäß Anhang I Kapitel VIII Nummer 47 Unterabsatz 2 Buchstaben a) und b) durchführt.

Artikel 9

Die Mitgliedstaaten beauftragen eine zentrale Dienststelle oder Einrichtung mit der Erfassung und Auswertung der Ergebnisse der von dem amtlichen Tierarzt im Hinblick auf die Diagnose von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten vorgenommenen Untersuchung vor der Schlachtung und Fleischuntersuchung.

Wird eine solche Krankheit diagnostiziert, so sind die den spezifischen Fall betreffenden Ergebnisse unverzüglich den für die Kontrolle des Ursprungsbestandes zuständigen Veterinärbehörden mitzuteilen.

Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission die Angaben über bestimmte Krankheiten, insbesondere im Fall der Feststellung von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten.

Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 21 die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel und insbesondere folgende Einzelheiten fest:

— die Häufigkeit der Vorlage der Angaben bei der Kommission,
— die Art der Angaben,
— die Krankheiten, über die Angaben eingeholt werden müssen,
— die Verfahren für das Einholen und für die Auswertung der Angaben.

Artikel 10

(1) Veterinärsachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung der vorliegenden Richtlinie erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit der zuständigen einzelstaatlichen Behörde Kontrollen an Ort und Stelle durchführen. Hierzu können sie durch die Kontrolle einer repräsentativen Zahl von Betrieben nachprüfen, ob die zuständige Behörde die Einhaltung der Vorschriften dieser Richtlinie durch die zugelassenen Betriebe kontrolliert. 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 21 festgelegt.

Die Kommission arbeitet, nachdem sie die Stellungnahme der Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses eingeholt hat, eine Empfehlung für Regeln für die in diesem Absatz vorgesehenen Kontrollen aus.

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

Artikel 11

Die Mitgliedstaaten können abweichend von den Anforderungen nach Artikel 3 Teil I Abschnitt A Buchstabe a) zulassen, daß die für die Erzeugung von Stopflebern bestimmten Tiere im Mastbetrieb selbst betäubt, entblutet und gerupft werden, sofern dies in einem gesonderten Raum geschieht, der den Anforderungen von Anhang I Kapitel II Nummer 14 Buchstabe b) entspricht, und die nicht ausgenommenen Tierkörper — gemäß Anhang I Kapitel XV — unmittelbar in einen zugelassenen Zerlegungsbetrieb verbracht werden, der über einen gesonderten Raum im Sinne von Anhang I Kapitel III Nummer 15

▼B

Buchstabe b) zweiter Gedankenstrich verfügt, in dem die Tierkörper innerhalb von 24 Stunden unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes ausgenommen werden müssen.

Artikel 12

(1) Die Mitgliedstaaten können weiterhin die Anwendung des Tauchkühlverfahrens für frisches Geflügelfleisch erlauben, sofern dieses nach Maßgabe des Anhangs I Kapitel VII Nummern 42 und 43 durchgeführt wird. Das gemäß diesem Verfahren gekühlte frische Geflügelfleisch kann entweder gekühlt, gefroren oder tiefgefroren vermarktet werden.

(2) Die Mitgliedstaaten, in denen dieses Verfahren noch angewandt wird, setzen die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten so rasch wie möglich, auf jeden Fall jedoch vor dem 1. Januar 1994, hiervon in Kenntnis.

(3) Die Mitgliedstaaten dürfen die Einfuhr von nach Maßgabe des Anhangs I Kapitel VII Nummern 42 und 43 gekühltem frischem Geflügelfleisch in ihr Hoheitsgebiet nicht untersagen, wenn die Anwendung dieses Kühlverfahrens in dem Begleitdokument nach Artikel 3 Absatz I Abschnitt A Buchstabe i) angegeben ist und

a) das Geflügelfleisch gekühlt oder nach der Kühlung ohne unbillige Verzögerung gefroren oder tiefgefroren wurde,

b) das gekühlte Geflügelfleisch in ihrem Hoheitsgebiet nach denselben Verfahren gewonnen wird.

Artikel 13

Die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG [1] finden Anwendung, insbesondere betreffend die Kontrollen am Ursprungsort, die Durchführung der vom Bestimmungsmitgliedstaat vorzunehmenden Kontrollen sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen.

KAPITEL III

Vorschriften für Einfuhren in die Gemeinschaft

Artikel 14

A. Nach dem Verfahren des Artikels 21 muß festgestellt worden sein, daß die Bedingungen für die Vermarktung von aus Drittländern eingeführtem frischem Geflügelfleisch den Bedingungen, die für die Vermarktung von gemäß den Artikeln 3 bis 6 und 8 bis 13 gewonnenem frischem Geflügelfleisch vorgesehen sind, mindestens gleichwertig sind.

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

1. In die Gemeinschaft darf nur frisches Geflügelfleisch eingeführt werden, das

   a) aus Drittländern oder Teilen von Drittländern stammt, die in der gemäß Artikel 9 Absätze 1 und 2 der Richtlinie 91/494/EWG aufgestellten Liste aufgeführt sind und die Erfordernisse der vorliegenden Richtlinie erfüllen,

   b) aus Betrieben stammt, für die die zuständige Behörde des Drittlandes gegenüber der Kommission die Garantie gegeben hat, daß diese Betriebe die Erfordernisse dieser Richtlinie erfüllen,

   c) mit der in Artikel 12 der Richtlinie 91/494/EWG genannten Bescheinigung versehen ist; diese Gesundheitsbescheinigung ist durch eine Bescheinigung zu ergänzen, wonach dieses Fleisch den in Kapitel II veröffentlichten Anforderungen entspricht, gegebenenfalls die ergänzenden Bedingungen nach Nummer 2 Buchstabe b) erfüllt oder gleichwertige Garantien im Sinne von Nummer 2 Buchstabe b) bietet. Erforderlichenfalls wird der Inhalt dieser Bescheinigung nach dem Verfahren des Artikels 21 festgelegt.

2. Nach dem Verfahren des Artikels 21 wird folgendes festgelegt:

   a) ein Gemeinschaftsverzeichnis der Betriebe, die die Erfordernisse nach Buchstabe b) erfüllen. Bis zur Erstellung dieses Verzeichnisses sind die Mitgliedstaaten befugt, die in Artikel 1 Absatz 2 der Richtlinie 90/675/EWG vorgesehenen Kontrollen sowie die für Betriebe mit

[1] ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/654/EWG (ABl. Nr. L 353 vom 17. 12. 1990, S. 48).

▼B

einer nationalen Zulassung erforderliche nationale Gesundheitsbescheinigung beizubehalten;

b) die besonderen Bedingungen sowie die gleichwertigen Garantien in bezug auf die weiteren Anforderungen dieser Richtlinie, ausgenommen jene von Artikel 3 Teil I Abschnitt A Buchstabe d) sowie von Anhang I Kapitel VI, Kapitel VII Nummern 42 und 43 und Kapitel VIII. Diese Bedingungen und Garantien dürfen nicht weniger streng als diejenigen der Artikel 3 bis 6 und 8 bis 13 sein.

3. Sachverständige der Kommission und der Mitgliedstaaten überprüfen,

a) ob die von dem betreffenden Drittland gebotenen Garantien für die Erzeugungs- und Vermarktungsbedingungen mit den in der Gemeinschaft verlangten Garantien gleichgesetzt werden können;

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

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

Die Kontrollen werden im Auftrag der Gemeinschaft durchgeführt, die die entsprechenden Kosten übernimmt. Häufigkeit und Einzelheiten der Durchführung dieser Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 21 festgelegt.

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

Artikel 15

In das in Artikel 14 Abschnitt B Nummer 2 vorgesehene Verzeichnis dürfen nur diejenigen Drittländer oder Teile von ihnen aufgenommen werden,

a) von denen aus die Einfuhr nicht aufgrund der Richtlinie 91/494/EWG Artikel 9 bis 12 verboten ist;

b) die aufgrund ihrer Rechtsvorschriften und des Aufbaus ihrer Veterinär- und Inspektionsdienste, der Befugnisse dieser Dienste und der Aufsicht, der sie unterliegen, gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie 72/462/EWG ([1]) oder gemäß Artikel 9 Absatz 2 der Richtlinie 91/494/EWG anerkanntermaßen die Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften garantieren können oder

c) deren Veterinärdienste die Einhaltung von Gesundheitsvorschriften garantieren können, die den Vorschriften des Kapitels II mindestens gleichwertig sind.

Artikel 16

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß nur frisches Geflügelfleisch in die Gemeinschaft eingeführt wird, das

— mit der in Artikel 14 Abschnitt B Nummer 1 Buchstabe c) vorgesehenen Bescheinigung versehen ist;

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

(2) Bis zur Festlegung der Durchführungsvorschriften zu diesem Kapitel

— gelten für Einfuhren aus Drittländern, für die keine Anforderungen auf Gemeinschaftsebene festgelegt sind, weiterhin die einzelstaatlichen Regelungen, sofern sie nicht günstiger als diejenigen des Artikels 14 Abschnitt B Nummer 2 Buchstabe b) sind;

— müssen die Einfuhren unter den in Artikel 11 Absatz 2 der Richtlinie 90/675/EWG vorgesehenen Bedingungen erfolgen.

Artikel 17

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

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

([1]) ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/688/EWG (ABl. Nr. L 377 vom 31. 12. 1991, S. 18).

▼B

KAPITEL IV

Schlußbestimmungen

Artikel 18

(1) Die Bestimmungen der Anhänge gelten nicht für Betriebe, die sich auf bestimmten Inseln der Griechischen Republik befinden, sofern die Erzeugung dieser Betriebe ausschließlich für den lokalen Verbrauch bestimmt ist.

(2) Die Modalitäten für die Anwendung von Absatz 1 werden nach dem Verfahren des Artikels 21 festgelegt. Nach dem gleichen Verfahren kann beschlossen werden, Absatz 1 im Hinblick auf eine schrittweise Ausdehnung der Gemeinschaftsnormen auf sämtliche Betriebe, die sich auf den in Absatz 1 genannten Inseln befinden, anzupassen.

Artikel 19

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

Artikel 20

Nach dem Verfahren des Artikels 21 kann folgendes festgelegt werden:

— die besonderen Zulassungsbedingungen für Betriebe in Großmärkten;

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

Artikel 21

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

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

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

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

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

Artikel 22

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

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

▼B

ANHANG I

KAPITEL I

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG DER BETRIEBE

Die Betriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. in den Räumen, in denen Fleisch gewonnen, gelagert oder sonst behandelt wird, sowie in den Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch befördert wird:

   a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muß zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden. Jedoch ist es

      — in den in Kapitel II Nummer 14 Buchstabe e), Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) und Kapitel IV Nummer 16 Buchstabe a) vorgesehenen Räumen nicht erforderlich, daß das Wasser zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet wird; bei Räumen gemäß Nummer 16 Buchstabe a) genügt eine Einrichtung, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht;

      — in den in Kapitel IV Nummer 17 Buchstabe a) vorgesehenen Räumen, in denen nur verpacktes oder umhülltes Fleisch gelagert wird, sowie in den Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch befördert wird, genügen Fußböden aus wasserundurchlässigem, nicht verrottendem Material;

   b) glatte, feste, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern, in Kühl- und in Lagerräumen mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich ausgearbeitet sein; davon ausgenommen sind die unter Kapitel IV Nummer 17 Buchstabe a) vorgesehenen Räume.

      Jedoch begründet die Verwendung von Holzwänden in den Räumen gemäß Kapitel IV Nummer 17, die vor dem 1. Januar 1994 erbaut wurden, keinen Entzug der Zulassung;

   c) Türen und Fensterrahmen aus verschleiß- und korrosionsfestem Material; Holztüren müssen auf allen Oberflächen eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;

   d) eine Isolierung aus nicht verrottendem, geruchlosem Material;

   e) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und zur gründlichen Entnebelung;

   f) eine ausreichende natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung;

   g) eine saubere und leicht sauber zu haltende Decke; anderenfalls muß eine diesen Bedingungen entsprechende Bedachungsinnenseite vorhanden sein;

2. a) in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser; die Hähne dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein.

      Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;

   b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte; die Wassertemperatur muß mindestens 82 ºC betragen;

3. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);

4. a) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie automatische Fleischbearbeitungsgeräte, Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Flächen, mit denen Fleisch in Kontakt kommt bzw. kommen könnte, einschließlich Schweißstellen und Fugen, sind glatt zu halten. Die Verwendung von Holz ist untersagt, außer in Räumen, in denen sich ausschließlich hygienisch verpacktes frisches Geflügelfleisch befindet;

▼B

b) den hygienischen Erfordernissen entsprechende korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für

— die Beförderung des Fleisches,

— das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behältnisse, die verhindern, daß das Fleisch und die Behältnisse unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen;

c) Vorrichtungen für die hygienische Beförderung und den Schutz von Fleisch beim Verladen und Entladen, einschließlich entsprechend gestalteter und ausgestatteter Annahme- und Bereitstellungsbereiche;

d) 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 Genuß für Menschen bestimmtem Fleisch, oder einen verschließbaren Raum für die Aufnahme solchen Fleisches, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder wenn solches Fleisch nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt oder unschädlich beseitigt wird; wird dieses Fleisch über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Kontamination des frischen Geflügelfleisches ausgeschlossen wird;

e) einen Raum für die hygienische Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials in den Fällen, in denen diese Tätigkeiten im Betrieb durchgeführt werden;

5. Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die durch diese Richtlinie vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Kontamination des frischen Geflügelfleisches ausschließenden Kondenswasserablaufsystem ausgestattet sein;

6. eine Anlage zur Wasserversorgung, die Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG ([1]) in ausreichender Menge unter Druck liefert. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;

7. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG liefert;

8. hygienisch einwandfreie Vorrichtungen zur Beseitigung flüssiger und fester Abfälle;

9. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht; in den in Kapitel IV genannten Kühl- und Gefrierhäusern sowie in den Umpackzentren geeignete Einrichtungen;

10. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten;

11. eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden und Böden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die so ausgestattet sein müssen, daß die sauberen Teile des Gebäudes vor Kontamination geschützt sind.

Die Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Duschgelegenheiten sind nicht erforderlich in Kühl- und Gefrierhäusern, in denen lediglich hygienisch verpacktes frisches Fleisch angenommen und gelagert wird. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten befinden;

12. Standplätze und ausreichende Anlagen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel für Fleisch, außer im Fall von Kühl- und Gefrierhäusern, die nur zur Aufnahme und Lagerung von zum Versand bestimmtem, hygienisch verpacktem frischem Fleisch dienen. In Schlachtbetrieben sind gesonderte Standplätze und Anlagen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel und der Käfige für das Schlachtgeflügel vorzusehen. Diese Standplätze und Anlagen sind jedoch nicht erforderlich, falls vorgeschrieben ist, daß die Reinigung und das Desinfizieren der Transportmittel und Käfige in amtlich zugelassenen Anlagen zu erfolgen hat;

([1]) ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/692/EWG (ABl. Nr. L 377 vom 31. 12. 1991, S. 48).

▼B

13. einen Raum oder eine Vorrichtung für die Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und ähnlichen Stoffen.

KAPITEL II

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON GEFLÜGELSCHLACHTBETRIEBEN

14. Unabhängig von den allgemeinen Anforderungen müssen Geflügelschlachtbetriebe mindestens über folgendes verfügen:

a) einen ausreichend großen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Raum oder überdachten Platz für die Untersuchung vor der Schlachtung im Sinne von Kapitel VI Nummer 28 Absatz 2 und die Annahme der in Artikel 2 Absatz 2 Nummer 1 genannten Tiere;

b) einen ausreichend großen Schlachtraum mit gesonderten Arbeitsbereichen zum Betäuben und Entbluten einerseits und zum Rupfen und Brühen andererseits. Der Schlachtraum und der Raum bzw. Platz gemäß Buchstabe a) müssen — mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für das Schlachtgeflügel — durch automatisch schließende Türen verbunden sein;

c) einen Raum für das Ausnehmen und Zurichten, der so groß ist, daß das Ausnehmen an einem Arbeitsplatz erfolgen kann, der von den anderen Arbeitsplätzen weit genug entfernt bzw. durch eine Trennwand von diesen abgesondert ist, um einer Kontamination vorzubeugen. Der Raum für das Ausnehmen und Zurichten und der Schlachtraum müssen — mit Ausnahme einer kleinen Durchreiche für das Schlachtgeflügel — durch automatisch schließende Türen verbunden sein;

d) erforderlichenfalls einen Versandraum;

e) ausreichend große Kühl- oder Gefrierräume mit verschließbaren Abteilungen für beschlagnahmtes frisches Geflügelfleisch;

f) einen Raum oder Platz zum Sammeln der Federn, sofern sie nicht als Abfall behandelt werden;

g) gesonderte Waschbecken und Toiletten für das Personal, das mit Schlachtgeflügel in Berührung kommt.

KAPITEL III

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON ZERLEGUNGSBETRIEBEN

15. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Zerlegungsbetriebe mindestens über folgendes verfügen:

a) ausreichend große Kühlräume für die Aufbewahrung von Fleisch;

b) — einen Raum für das Zerlegen, Entbeinen und Umhüllen;

— sofern das Ausnehmen im Zerlegungsbetrieb erfolgt:

i) einen Raum für das Ausnehmen von Enten und Gänsen, die für die Erzeugung von Stopflebern gehalten und im Mastbetrieb betäubt, entblutet und gerupft wurden;

ii) einen Raum für das Ausnehmen von in Kapitel VIII Nummer 49 genanntem Geflügel;

c) einen Raum für das Verpacken, sofern dieses im Zerlegungsbetrieb vorgenommen wird und sofern nicht die Bedingungen gemäß Kapitel XIV Nummer 74 erfüllt sind.

KAPITEL IV

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON KÜHL- UND GEFRIERHÄUSERN

16. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Kühl- und Gefrierhäuser, in denen frisches Fleisch gemäß Kapitel XIII Nummer 69 erster Gedankenstrich gelagert wird, mindestens über folgendes verfügen:

a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume, in denen frisches Fleisch bei der unter Nummer 69 erster Gedankenstrich vorgeschriebenen Temperatur gelagert werden kann;

b) ein Registrierthermometer oder ein Registrierfernthermometer in jedem bzw. für jeden Lagerraum.

▼B

17. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen Kühl- und Gefrierhäuser, in denen frisches Geflügelfleisch gemäß Kapitel XIII Nummer 69 zweiter Gedankenstrich gelagert wird, mindestens über folgendes verfügen:

    a) ausreichend große, leicht zu reinigende Kühl- und Gefrierräume, in denen frisches Geflügelfleisch bei der unter Nummer 69 zweiter Gedankenstrich vorgeschriebenen Temperatur gelagert werden kann,

    b) ein Registrierthermometer oder ein Registrierfernthermometer in jedem bzw. für jeden Lagerraum.

KAPITEL V

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

18. Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig peinlich sauber sein:

    a) Das Personal, das unverpacktes bzw. umhülltes frisches Fleisch behandelt oder in Räumen und Bereichen arbeitet, in denen dieses Fleisch behandelt, verpackt oder transportiert wird, muß insbesondere saubere und leicht zu reinigende Kopfbedeckungen und Schuhe sowie helle Arbeitskleidung bzw. sonstige Schutzkleidung tragen. Personen, die Tiere schlachten oder mit frischem Fleisch in Berührung kommen, haben zu Beginn jedes Arbeitstages saubere Arbeitskleidung zu tragen und diese im Lauf des Tages erforderlichenfalls zu wechseln und sich mehrmals im Lauf eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit heißem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen sowie in sonstigen Bereichen und Gängen, durch die frisches Fleisch transportiert wird, darf nicht geraucht werden.

    b) Tiere sind von den Betrieben fernzuhalten; das gilt hinsichtlich der Schlachtbetriebe nicht für Tiere, die geschlachtet werden sollen. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.

    c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die beim Umgang mit lebendem Geflügel und bei der Bearbeitung von frischem Geflügelfleisch verwendet werden, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Lauf sowie am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.

    d) Die Transportkäfige für das Geflügel müssen aus korrosionsfestem Material bestehen sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sind insbesondere vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.

19. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen für andere Zwecke als für die Arbeit mit frischem Geflügelfleisch, frischem Fleisch oder gemäß den Richtlinien 91/495/EWG und 92/45/EWG zugelassenem Wildfleisch sowie Fleischzubereitungen oder -erzeugnissen nur verwendet werden, wenn sie vor ihrer erneuten Benutzung gereinigt und desinfiziert worden sind.

    Diese Einschränkung gilt nicht für die in den Räumen im Sinne von Nummer 17 Buchstabe a) verwendeten Transportmittel, sofern das Fleisch verpackt ist.

20. Fleisch und die Fleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen.

21. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen; für die Erzeugung von Dampf, für die Brandbekämpfung, für die Kühlung der Kühlvorrichtungen und für die Beseitigung der Federn im Schlachtbetrieb ist jedoch die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, ausnahmsweise unter der Bedingung erlaubt, daß die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches ausschließen. Die Leitungen für das Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.

22. — Federn und nicht zum Genuß für Menschen geeignete Schlachtnebenerzeugnisse müssen sofort entfernt werden.

    — Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Boden der Räume für die Bearbeitung und die Lagerung des frischen Geflügelfleisches zu streuen.

▼B

23. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände oder das frische Fleisch auswirken können. Anschließend müssen diese Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.

24. Personen, die das Fleisch mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen bei der Fleischbearbeitung und -behandlung nicht mitwirken.

    Bei der Einstellung müssen alle Personen, die bei ihrer Tätigkeit mit frischem Fleisch in Berührung kommen, durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachweisen, daß dieser Tätigkeit aus ärztlicher Sicht nichts entgegensteht. Die medizinische Überwachung dieser Personen fällt unter die in dem betreffenden Mitgliedstaat geltenden Rechtsvorschriften.

KAPITEL VI

UNTERSUCHUNG VOR DER SCHLACHTUNG

25. a) Der amtliche Tierarzt des Schlachtbetriebs darf die Schlachtung einer Geflügelsendung aus den obengenannten Betrieben unbeschadet der in Anhang IV Muster 5 der Richtlinie 90/539/EWG vorgesehenen Bescheinigung nur genehmigen,

        i) wenn das Schlachtgeflügel mit einer Gesundheitsbescheinigung gemäß Anhang IV versehen ist bzw.

        ii) wenn ihm mindestens 72 Stunden vor dem Eingang des Geflügels im Schlachtbetrieb ein von der zuständigen Behörde festzulegendes Dokument vorliegt, das folgendes enthält:

            — einschlägige aktuelle Angaben bezüglich des Ursprungsbestands, insbesondere diejenigen, die aus den Betriebsaufzeichnungen nach Nummer 27 Buchstabe a) zu entnehmen sind und sich auf die Art des Schlachtgeflügels beziehen,

            — den Nachweis, daß der Ursprungsbetrieb der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes unterstellt ist.

            Der amtliche Tierarzt beurteilt diese Angaben und entscheidet dann, welche Maßnahmen in bezug auf die aus dem betreffenden Betrieb stammenden Tiere zu ergreifen sind; insbesondere legt er die Art der Untersuchung vor der Schlachtung fest.

    b) Sind die Anforderungen gemäß Buchstabe a) nicht erfüllt, so kann der amtliche Tierarzt des Schlachtbetriebs die Schlachtung entweder verschieben oder — falls die Regeln der artgerechten Tierbehandlung dies erfordern — die Schlachtung nach Durchführung der unter Nummer 27 Buchstabe b) vorgesehenen Untersuchung genehmigen und veranlassen, daß im Ursprungsbetrieb der betreffenden Tiere durch einen amtlichen Tierarzt ein Kontrollbesuch durchgeführt wird, um die genannten Angaben zu erhalten. Alle Kosten im Zusammenhang mit der Anwendung dieses Buchstabens gehen zu Lasten des Geflügelhalters, wobei die zuständige Behörde die entsprechenden Einzelheiten festlegt.

    c) Jedoch kann im Fall von Geflügelhaltern, deren Jahresproduktion 20 000 Hähnchen, 15 000 Enten, 10 000 Puten oder 10 000 Gänse oder eine entsprechende Anzahl bei den anderen Geflügelarten nach Artikel 2 Nummer 1 nicht übersteigt, die Untersuchung vor der Schlachtung im Sinne von Nummer 27 Buchstabe b) im Schlachtbetrieb durchgeführt werden. In diesem Fall hat der Geflügelhalter eine Bescheinigung darüber vorzulegen, daß seine Jahresproduktion die genannten Zahlen nicht übersteigt.

    d) Der Geflügelhalter hat die Betriebsaufzeichnungen nach Nummer 27 Buchstabe a) mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren, damit er sie der zuständigen Behörde auf deren Verlangen vorlegen kann.

26. Der Eigentümer, der Verfügungsberechtigte oder deren Vertreter ist gehalten, die Untersuchung des Geflügels vor der Schlachtung nach Kräften zu erleichtern und insbesondere den amtlichen Tierarzt bei jeder als zweckdienlich erachteten Maßnahme zu unterstützen.

    Der amtliche Tierarzt hat die Untersuchung des Geflügels vor der Schlachtung nach wissenschaftlichen Methoden bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen.

27. Die Untersuchung des Geflügels vor der Schlachtung im Ursprungsbetrieb nach Nummer 25 umfaßt:

    a) die Überprüfung der Aufzeichnungen des Schlachtgeflügelhalters, die je nach Art des gezüchteten Geflügels mindestens folgendes enthalten müssen:

        — Tag der Einstellung der Tiere,

▼B

— Herkunft der Tiere,

— Anzahl der Tiere,

— Ist-Leistung der einzelnen Rassen (z. B. Gewichtszunahme),

— Mortalität,

— Futtermittellieferanten,

— Art, Anwendungszeitraum und Wartezeit von Futtermittelzusatzstoffen,

— Futtermittel- und Wasserverbrauch,

— Untersuchungen und Diagnosen des behandelnden Tierarztes, gegebenenfalls mit Laborergebnissen,

— Art, Tag der Verabreichung und Tag des Absetzens von Arzneimitteln, mit denen der Bestand gegebenenfalls behandelt worden ist,

— Tag etwaiger Impfungen und Art der Impfungen,

— Gewichtszunahmen während der Mastzeit,

— Ergebnisse aller vorangegangenen amtlichen Untersuchungen aus demselben Ursprungsbestand,

— Anzahl der zur Schlachtung vorgesehenen Tiere,

— voraussichtlicher Schlachttermin;

b) die für eine Diagnose erforderlichen ergänzenden Untersuchungen, wenn das Geflügel:

i) von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen ist oder das einzelne Tier oder der Bestand insgesamt sich so verhält, daß der Ausbruch einer solchen Krankheit zu befürchten ist,

ii) allgemeine Verhaltensstörungen oder Anzeichen für eine Krankheit aufweist, die dazu führen können, daß das Fleisch nicht zum Genuß für Menschen geeignet ist;

c) regelmäßige Probenahmen beim Trinkwasser und Futter der Tiere zur Kontrolle der Einhaltung der Wartezeiten;

d) die Ergebnisse der Untersuchung auf Zoonose-Erreger, die gemäß der Richtlinie 92/117/EWG erfolgt.

28. Im Schlachtbetrieb nimmt der amtliche Tierarzt die Identifizierung des Geflügels vor, er überprüft die Einhaltung der Anforderungen des Kapitels II der Richtlinie 91/628/EWG [1] und prüft insbesondere nach, ob die Tiere während des Transports zu Schaden gekommen sind.

Außerdem hat der amtliche Tierarzt, wenn Zweifel hinsichtlich der Nämlichkeit einer Sendung Schlachtgeflügel bestehen und die Tiere gemäß Nummer 25 Buchstabe c) der Untersuchung vor der Schlachtung im Schlachtbetrieb unterzogen werden müssen, Käfig für Käfig zu untersuchen, ob die Tiere Symptome im Sinne von Nummer 27 Buchstabe b) aufweisen.

29. Sind die Tiere innerhalb von drei Tagen nach ihrer Untersuchung und nach der Ausstellung der in Nummer 25 Buchstabe a) Ziffer i) vorgesehenen Gesundheitsbescheinigung noch nicht geschlachtet worden, so muß:

— wenn die Tiere den Herkunftsbetrieb nicht verlassen haben, eine neue Gesundheitsbescheinigung ausgestellt werden oder

— der für den Schlachtbetrieb zuständige amtliche Tierarzt nach Prüfung der Gründe für die Verzögerung die Schlachtung, gegebenenfalls nach einer erneuten Untersuchung des Geflügels, genehmigen, sofern dem tiergesundheitliche Gründe nicht entgegenstehen.

30. Unbeschadet der Anforderungen der Richtlinie 91/494/EWG ist die Schlachtung zum Zweck des menschlichen Verzehrs zu untersagen, wenn klinische Merkmale der folgenden Krankheiten festgestellt worden sind:

a) Ornithose,

b) Salmonellose.

Der amtliche Tierarzt kann auf Ersuchen des Eigentümers des Geflügels oder dessen Bevollmächtigten nach Abschluß der normalen Schlachtung die Schlachtung genehmigen, wenn Vorkehrungen getroffen werden, um die Risiken einer Verstreuung der Keime möglichst gering zu halten und um die Einrichtungen nach der Schlachtung zu reinigen und zu desinfizieren, wobei das aus dieser Schlachtung stammende Fleisch wie Fleisch zu behandeln ist, das als nicht zum Genuß für Menschen geeignet erklärt wurde.

[1] ABl. Nr. L 340 vom 11. 12. 1991, S. 17.

▼B

31. Der amtliche Tierarzt hat

    a) die Schlachtung zu verbieten, wenn er aus ihm vorliegenden Angaben den Schluß ziehen kann, daß das Fleisch der betreffenden Tiere als nicht zum Genuß für Menschen geeignet beurteilt werden wird,

    b) die Verschiebung der Schlachtung anzuordnen, wenn die Wartezeiten in bezug auf die Rückstände nicht eingehalten worden sind,

    c) bei klinisch gesundem Geflügel, das jedoch aus einem Bestand stammt, dessen Tiere im Rahmen eines Programms zur Kontrolle von Infektionskrankheiten zu schlachten sind, dafür Sorge zu tragen, daß die Tiere am Ende des Tages bzw. unter solchen Bedingungen geschlachtet werden, daß eine Kontaminierung des übrigen Geflügels vermieden wird. Die Mitgliedstaaten können in ihrem Hoheitsgebiet gemäß den nationalen Vorschriften über dieses Fleisch verfügen.

32. Der amtliche Tierarzt hat ein Schlachtverbot der zuständigen Behörde unter Angabe des Grundes unverzüglich mitzuteilen und das von diesem Schlachtverbot betroffene Schlachtgeflügel vorübergehend sicherzustellen.

KAPITEL VII

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DAS SCHLACHTEN UND DIE BEHANDLUNG DES FRISCHEN FLEISCHES

33. In die Schlachträume darf nur lebendes Schlachtgeflügel verbracht werden. Unmittelbar nach seiner Verbringung in diese Räume ist das Schlachtgeflügel sofort nach der Betäubung zu schlachten, es sei denn, die Schlachtung erfolgt nach den Vorschriften bestimmter Religionsgemeinschaften.

34. Die Schlachttiere müssen vollständig entbluten; dabei ist darauf zu achten, daß das Blut außerhalb des Schlachtplatzes keine Verunreinigungen hervorruft.

35. Die Tierkörper sind unverzüglich vollständig zu rupfen.

36. Die Tierkörper sind bei vollständigem Ausnehmen unverzüglich und bei partiellem oder verzögertem Ausnehmen innerhalb der in Nummer 49 vorgesehenen Fristen auszunehmen. Das geschlachtete Geflügel ist so zu öffnen, daß die Leibeshöhlen und ihre Eingeweide untersucht werden können. Zu diesem Zweck können die zu untersuchenden Eingeweide entweder vom Tierkörper abgetrennt werden oder mit dem Tierkörper natürlich verbunden bleiben. Werden sie abgetrennt, so muß feststellbar bleiben, von welchem Tierkörper sie stammen.

    Enten und Gänse, die zur Erzeugung von Stopflebern gehalten und geschlachtet werden, können jedoch innerhalb von 24 Stunden ausgenommen werden, sofern die nicht ausgenommenen Schlachtkörper schnellstmöglich auf die in Kapitel XIII Nummer 69 erster Gedankenstrich vorgeschriebene Temperatur heruntergekühlt, auf dieser Temperatur gehalten und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen befördert werden.

37. Nach ihrer Untersuchung sind die Eingeweide unverzüglich vom Schlachtkörper zu trennen und die zum Genuß für Menschen nicht geeigneten Teile sofort zu beseitigen.

    Im Tierkörper verbliebene Eingeweide oder Eingeweideteile sind mit Ausnahme der Nieren alsbald möglichst vollständig unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu entfernen.

38. Das Reinigen von Fleisch mit Tüchern und das Füllen der Tierkörper, ausgenommen das Füllen mit genießbaren Nebenprodukten der Schlachtung und Hälsen von Geflügel, das im selben Schlachtbetrieb geschlachtet wurde, sind verboten.

39. Das Zerlegen des Tierkörpers, die Entnahme oder die Behandlung von Geflügelfleisch vor Abschluß der Fleischuntersuchung sind verboten. Der amtliche Tierarzt kann sonstige Behandlungen anordnen, sofern die Untersuchung dies erfordert.

40. Vorläufig beschlagnahmtes Geflügelfleisch einerseits und Geflügelfleisch, das gemäß Kapitel IX Nummer 53 als nicht zum Genuß für Menschen geeignet beurteilt oder gemäß Kapitel IX Nummer 54 vom Genuß für Menschen ausgeschlossen worden ist, andererseits sowie Federn und Abfälle sind schnellstmöglich in die Räumlichkeiten, Einrichtungen oder Behältnisse gemäß Kapitel I Nummer 4 Buchstabe d) und Kapitel II Nummer 14 Buchstaben e) und f) zu verbringen und so zu behandeln, daß eine Kontamination weitestgehend ausgeschlossen ist.

▼B

41. Nach der Untersuchung und dem Ausnehmen ist das Geflügelfleisch unverzüglich unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu reinigen und so zu kühlen, daß die in Kapitel XIII vorgesehenen Temperaturen so rasch wie möglich erreicht werden.

42. Geflügelfleisch, das im Tauchverfahren nach Nummer 43 wassergekühlt werden soll, ist sofort nach dem Ausnehmen durch Abbrausen gründlich zu waschen und unverzüglich in die Kühlflüssigkeit einzutauchen. Das Abbrausen hat in einer Anlage zu erfolgen, mit der die Tierkörper sowohl innen wie außen gründlich gesäubert werden können.

    Für Tierkörper mit einem Gewicht von

    — bis zu 2,5 kg sind mindestens 1,5 Liter Wasser,
    — 2,5 bis 5 kg sind mindestens 2,5 Liter Wasser,
    — 5 kg oder mehr sind mindestens 3,5 Liter Wasser

    je Tierkörper zu verwenden.

43. Die Tauchkühlung muß folgenden Anforderungen genügen:

    a) Die Tierkörper müssen ein oder mehrere Becken mit ständig erneuertem Wasser oder Eiswasser durchlaufen. Dabei ist nur ein Verfahren zulässig, bei dem die Tierkörper mechanisch und kontinuierlich entgegen der Kühlwasserströmung transportiert werden;

    b) die beim Eingang der Tierkörper in das oder die Becken gemessene Wassertemperatur darf + 16 ºC, die beim Ausgang gemessene Temperatur + 4 ºC nicht überschreiten;

    c) sie muß so durchgeführt werden, daß die in Kapitel XIII Nummer 69 erster Gedankenstrich vorgesehene Temperatur in möglichst kurzer Zeit erreicht wird;

    d) während des gesamten Kühlvorgangs gemäß Buchstabe a) muß der Wasserdurchfluß mindestens

        — 2,5 Liter Wasser je Tierkörper von 2,5 kg oder weniger,
        — 4 Liter Wasser je Tierkörper von 2,5 bis 5 kg,
        — 6 Liter Wasser je Tierkörper von 5 kg oder mehr

        betragen.

        Bei Verwendung mehrerer Becken ist der Zufluß des frischen und der Abfluß des verbrauchten Wassers so zu regulieren, daß die Durchflußmenge mit fortschreitendem Passieren der Tierkörper progressiv abnimmt und das Frischwasser so auf die einzelnen Becken verteilt wird, daß die Durchflußmenge im letzten Becken nicht weniger beträgt als

        — 1 Liter Wasser je Tierkörper von bis zu 2,5 kg,
        — 1,5 Liter Wasser je Tierkörper zwischen 2,5 kg und 5 kg,
        — 2 Liter Wasser je Tierkörper von 5 kg oder mehr.

        Das für die erste Füllung verwendete Wasser ist bei der Berechnung dieser Mengen nicht zu berücksichtigen;

    e) die Tierkörper dürfen im ersten Teil der Anlage bzw. im ersten Becken nicht länger als 30 Minuten und im Rest der Anlage bzw. in den anderen Becken nicht länger als unbedingt erforderlich verbleiben.

        Es sind die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, damit die in Unterabsatz 1 genannte Durchlaufzeit im Fall einer Unterbrechung des Kühlprozesses eingehalten wird.

        Nach jeder Unterbrechung der Anlage hat sich der amtliche Tierarzt persönlich vor der Fortsetzung des Kühlvorgangs zu vergewissern, daß die Tierkörper weiterhin den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen und zum Genuß für Menschen geeignet sind; im gegenteiligen Fall veranlaßt er, daß die Tierkörper schnellstmöglich in den Raum gemäß Nummer 4 Buchstabe d) verbracht werden;

    f) jeder Behälter muß erforderlichenfalls nach jeder Arbeitsschicht, mindestens jedoch einmal täglich vollständig geleert, gereinigt und desinfiziert werden;

    g) eine geeichte Kontrolleinrichtung muß eine sachgerechte und kontinuierliche Überwachung der Messung und Registrierung folgender Daten ermöglichen:

        — der Wasserverbrauch für das Abbrausen der Tierkörper vor dem Eintauchen in die Kühlbecken,
        — die Wassertemperatur in den oder dem Becken zu Beginn und am Ende des Durchlaufs der Tierkörper,
        — der Wasserverbrauch während des Kühlvorgangs,

▼B

— die Zahl der Tierkörper in den einzelnen Gewichtsklassen gemäß Buchstabe d) und gemäß Nummer 42;

h) die Ergebnisse der betrieblichen Kontrollen sind dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung zu halten und auf Verlangen vorzulegen;

i) das reibungslose Funktionieren der Kühlanlage und ihre Auswirkungen auf das Hygieneniveau werden — bis zum Erlaß gemeinschaftlicher mikrobiologischer Methoden nach dem Verfahren des Artikels 21 dieser Richtlinie — nach einzelstaatlich anerkannten wissenschaftlichen mikrobiologischen Methoden durch Vergleich des Gesamtkeimgehalts und des Gehalts an Enterobacteriaceae am Tierkörper vor und nach dem Kühlvorgang bewertet. Dieser Vergleich muß bei der ersten Inbetriebnahme der Anlage und danach in regelmäßigen Abständen sowie immer dann erfolgen, wenn an der Anlage Änderungen vorgenommen werden. Die verschiedenen Teile der Anlage müssen so funktionieren, daß ein zufriedenstellendes Hygieneniveau gewährleistet ist.

44. Bis zum Abschluß der Fleischuntersuchung ist dafür zu sorgen, daß nicht untersuchte Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung mit bereits untersuchten Tierkörpern und Nebenprodukten der Schlachtung nicht in Berührung kommen können; die Entfernung von Tierkörperteilen, das Zerlegen oder eine weitere Behandlung des Tierkörpers sind verboten.

45. Es ist zu vermeiden, daß vorläufig beschlagnahmtes oder als zum Genuß für Menschen ungeeignet erklärtes Fleisch und ungenießbare Nebenerzeugnisse mit Fleisch, das als zum Genuß für Menschen geeignet erklärt wurde, in Berührung kommen, und sie sind baldmöglichst in dafür bestimmte Räume oder Behältnisse zu verbringen, die so gelegen und konzipiert sein müssen, daß eine Kontamination von sonstigem frischem Fleisch vermieden wird.

46. Das Zurichten, die Behandlung, die Weiterverarbeitung und der Transport von Fleisch einschließlich Nebenprodukten der Schlachtung muß unter Beachtung sämtlicher Hygienevorschriften erfolgen. Beim Verpacken dieses Fleisches sind die Bedingungen von Kapitel II Nummer 14 Buchstabe d) und von Kapitel XIV einzuhalten. Verpacktes oder umhülltes Fleisch darf nicht im selben Raum wie nicht verpacktes oder nicht umhülltes frisches Fleisch lagern.

KAPITEL VIII

FLEISCHUNTERSUCHUNG

47. Das Geflügel ist unmittelbar nach der Schlachtung bei angemessener Beleuchtung zu untersuchen.

Dabei

a) sind folgende Teile:

i) die Tierkörperoberfläche ohne Kopf und Beine, es sei denn, diese sind zum Genuß für Menschen bestimmt,

ii) die Eingeweide und

iii) die Körperhöhle

zu besichtigen, erforderlichenfalls zu durchtasten und anzuschneiden;

b) ist zu achten auf

i) Abweichungen der Konsistenz, der Farbe und des Geruchs,

ii) größere Abweichungen als Folge des Schlachtungsvorgangs,

iii) das ordnungsgemäße Funktionieren der Schlachtanlage.

Der amtliche Tierarzt muß auf jeden Fall

a) die bei der Fleischuntersuchung nach Kapitel IX Nummer 53 ausgesonderten, nicht zum Genuß für Menschen geeignete Tierkörper einer Stichprobenuntersuchung unterziehen;

b) im Hinblick auf eine Untersuchung der Eingeweide und der Körperhöhle eine Stichprobe von 300 Tieren, über die gesamte der Fleischuntersuchung unterzogene Sendung verteilt, untersuchen;

c) eine besondere Untersuchung des Geflügelfleisches vornehmen, wenn andere Anzeichen darauf hindeuten, daß Fleisch von dem betreffenden Geflügel nicht zum Genuß für Menschen geeignet sein könnte.

Der Eigentümer oder Verfügungsberechtigte hat bei der Durchführung der Fleischuntersuchung in erforderlichem Umfang mitzuwirken. Sie haben das Geflügel und Geflügelfleisch in untersuchungsfähigem Zustand bereitzustellen. Sie haben auf Verlangen des Untersuchers ausreichend sonstige Hilfen zu stellen. Kommen sie ihren Mitwirkungspflichten nicht nach, ist die Untersuchung zu unterbrechen, bis sie in dem für die Fleischuntersuchung erforderlichen Umfang mitwirken.

▼B

48. Bei teilweise ausgeweideten Tierkörpern (entdarmtes Geflügel) sind bei mindestens 5 % des geschlachteten Geflügels jeder Sendung die Eingeweide und die Körperhöhlen nach dem Ausnehmen zu untersuchen. Werden bei dieser Untersuchung Abweichungen bei mehreren Tieren festgestellt, so sind alle Tiere der Sendung nach Nummer 47 zu untersuchen.

49. Bei Tierkörpern, die zeitlich verzögert ausgeweidet werden (New-York-dressed-Geflügel),

    a) erfolgt die Fleischuntersuchung nach Nummer 47 spätestens 15 Tage nach der Schlachtung; während dieses Zeitraums ist das Geflügel bei einer Temperatur von höchstens + 4 ºC zu lagern;

    b) hat das Ausnehmen spätestens nach Ablauf dieses Zeitraums in dem Schlachtbetrieb, in dem das Geflügel geschlachtet wurde, oder aber in einem zugelassenen Geflügelzerlegungsbetrieb zu erfolgen, der zusätzlich den Anforderungen von Kapitel III Nummer 15 Buchstabe b) zweiter Gedankenstrich genügt, wobei im letztgenannten Fall den Tierkörpern eine Gesundheitsbescheinigung nach Anhang V beigegeben sein muß;

    c) darf das Kennzeichen der Genußtauglichkeit nach Kapitel XII angebracht werden, sobald die Bestimmungen der Buchstaben a) und b) erfüllt sind.

50. Rückstandsuntersuchungen sind stichprobenweise, in jedem Fall jedoch bei begründetem Verdacht durchzuführen. Bei der stichprobenweisen Rückstandsuntersuchung ist insbesondere auf Rückständenach Anhang I Abschnitt A Gruppe III sowie Abschnitt B Gruppe I Buchstaben a) und c) und Gruppe II Buchstabe a) der Richtlinie 86/469/EWG [1] zu untersuchen.

    Die Verpflichtung zur Untersuchung auf Rückstände pharmakologisch wirkender Stoffe gemäß Artikel 4 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Richtlinie gilt nicht für Geflügel aus Betrieben, die unter amtlicher Aufsicht stehen, wenn die genannte Rückstandsuntersuchung im Betrieb selbst erfolgt ist.

51. Besteht aufgrund der Untersuchung vor der Schlachtung und der Fleischuntersuchung Seuchenverdacht, so kann der amtliche Tierarzt Laboruntersuchungen veranlassen, wenn er dies für die Diagnose oder zur Ermittlung von Rückständen pharmakologisch wirkender Stoffe, mit denen die festgestellte Krankheit möglicherweise bekämpft wurde, für erforderlich hält.

    Im Verdachtsfall kann der amtliche Tierarzt an den wesentlichen Teilen des Geflügels weitere Schnitte und Untersuchungen vornehmen, die für eine endgültige Entscheidung notwendig sind.

    Wenn der amtliche Tierarzt feststellt, daß ein eindeutiger Verstoß gegen die Hygienevorschriften dieser Richtlinie oder ein Hindernis für eine angemessene Fleischuntersuchung vorliegt, ist er befugt, auf die Verwendung von Arbeitsgeräten und Räumen Einfluß zu nehmen und alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen; diese können soweit gehen, daß der Produktionsrhythmus herabgesetzt oder der Produktionsprozeß vorübergehend ausgesetzt wird.

52. Die Ergebnisse der Untersuchung vor der Schlachtung und der Fleischuntersuchung werden vom amtlichen Tierarzt registriert und, wenn eine übertragbare Krankheit diagnostiziert wird, der für die Überwachung des Ursprungszuchtbetriebs zuständigen Veterinärbehörde und dem Eigentümer des Ursprungszuchtbetriebs oder seinem Vertreter mitgeteilt, der sie berücksichtigen und diese Mitteilung aufbewahren und dem mit der Untersuchung vor der Schlachtung des nächsten Durchgangs befaßten amtlichen Tierarzt vorlegen muß.

KAPITEL IX

BEURTEILUNG DES AMTLICHEN TIERARZTES NACH DER FLEISCHUNTERSUCHUNG

53. a) Geflügelfleisch ist insgesamt als zum Genuß für Menschen ungeeignet zu erklären, wenn die Fleischuntersuchung folgendes ergibt:

    — allgemeine Infektionskrankheiten und chronische Herde von Mikroorganismen, die Erreger von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten sind,

    — systematische Mykose und örtliche Läsionen in den Organen, bei denen der Verdacht besteht, daß sie durch die Erreger von auf den

[1] ABl. Nr. L 275 vom 26. 9. 1986, S. 36. Richtlinie geändert durch die Entscheidung 89/187/EWG (ABl. Nr. L 66 vom 10. 3. 1989, S. 37).

▼B

Menschen übertragbaren Krankheiten oder die von ihnen erzeugten Toxine verursacht worden sind,

— umfassende subkutane oder muskuläre Parasitose und systematische Parasitose,

— Vergiftung,

— Abmagerung (Kachexie),

— Geruchs-, Farb- und Geschmacksanomalien,

— bösartige oder multiple Tumore,

— allgemeine Verunreinigung oder Kontamination,

— umfangreiche Läsionen und Ecchymose,

— ausgedehnte mechanische Läsionen, auch aufgrund von Verbrühungen,

— unzureichendes Entbluten,

— Rückstände von Stoffen, bei denen die zugelassenen Toleranzen überschritten werden, sowie Rückstände verbotener Stoffe,

— Bauchwassersucht (Aszites).

b) Als zum Genuß für Menschen ungeeignet sind diejenigen Tierkörperteile zu beurteilen, die Läsionen oder Kontaminationen aufweisen, die Genußtauglichkeit des übrigen Fleisches jedoch nicht beeinträchtigen.

54. Vom Genuß für Menschen sind ausgeschlossen der vom Tierkörper abgetrennte Kopf mit Ausnahme der Zunge, des Kamms, des Federschleißes und des Kehllappens, sowie die Luftröhre, die gemäß Kapitel VII Nummer 37 vom Schlachtkörper abgetrennten Lungen, die Speiseröhre, der Kropf, der Darm und die Gallenblase.

KAPITEL X

VORSCHRIFTEN FÜR FLEISCH, DAS ZUM ZERLEGEN BESTIMMT IST

55. Die Tierkörper dürfen nur in zugelassenen Zerlegungsräumen zerlegt oder entbeint werden.

56. Der Betriebsinhaber oder -eigentümer oder sein Vertreter tragen dafür Sorge, daß eine Betriebsüberwachung ohne weiteres möglich ist; insbesondere müssen sie jede für erforderlich gehaltene Maßnahme treffen und dem Überwachungsdienst die notwendigen Einrichtungen zur Verfügung stellen. Außerdem müssen sie dem für die Überwachung zuständigen amtlichen Tierarzt auf Verlangen die Herkunft des angelieferten Fleisches und der geschlachteten Tiere nachweisen können.

57. Unbeschadet Kapitel V Nummer 19 darf sich Fleisch, das nicht den Bedingungen des Artikels 3 Abschnitt I Buchstabe B Nummer 1 entspricht, in den zugelassenen Zerlegungsbetrieben nur dann befinden, wenn es dort in besonderen Abteilungen gelagert wird; es muß an einem anderen Ort oder zu einem anderen Zeitpunkt zerlegt werden als das Fleisch, das diesen Bedingungen entspricht. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu allen Kühl- und Arbeitsräumen haben, um sich von der strikten Einhaltung der vorstehenden Bestimmungen überzeugen zu können.

58. Frisches zum Zerlegen bestimmtes Fleisch ist, sobald es in den Zerlegungsbetrieb verbracht worden ist, bis zu seiner Zerlegung in dem Raum gemäß Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) unterzubringen.

Unbeschadet Kapitel III Nummer 41 kann Fleisch jedoch direkt vom Schlachtraum in den Zerlegungsraum befördert werden.

In diesem Fall müssen Schlachtraum und Zerlegungsraum in ein und demselben Gebäudekomplex so nahe beieinander liegen, daß das Fleisch ohne Unterbrechung des Transports durch Verlängerung der Transportkette von der Schlachthalle zu diesem Raum befördert werden kann, um dort sofort zerlegt zu werden. Nach dem vorschriftsmäßigen Zerlegen und Verpacken ist das Fleisch in den Kühlraum gemäß Kapitel III Nummer 15 Buchstabe a) zu verbringen.

59. Fleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in die Räumlichkeiten gemäß Nummer 15 Buchstabe b) verbracht werden. Nach dem Zerlegen und gegebenenfalls Verpacken ist das Fleisch in den Kühlraum gemäß Nummer 15 Buchstabe a) zu verbringen.

60. Mit Ausnahme von Fleisch, das warm zerlegt wird, darf das Zerlegen erst stattfinden, wenn das Fleisch auf eine Temperatur von + 4 ºC oder weniger abgekühlt ist.

61. Das Abwischen von frischem Fleisch mit Tüchern ist verboten.

▼B

62. Die Zerlegung des Fleisches wird so durchgeführt, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplitter und Blutgerinsel werden entfernt. Fleisch, das bei der Zerlegung anfällt und nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, ist sofort in die in Kapitel I Nummer 4 Buchstabe d) vorgesehenen Behältnisse oder Räume zu verbringen.

KAPITEL XI

UNTERSUCHUNG DES ZERLEGTEN UND GELAGERTEN GEFLÜGELFLEISCHES

63. Die zugelassenen Zerlegungsbetriebe, Umpackzentren und Kühl- und Gefrierhäuser unterliegen der Überwachung durch ein Mitglied des Kontrollteams gemäß Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe b) Unterabsatz 3.

64. Die Überwachung nach Nummer 63 umfaßt folgende Aufgaben:

— Überwachung des Ein- und Ausgangs von frischem Geflügelfleisch,

— Untersuchung des im Betrieb vorhandenen frischen Geflügelfleisches,

— Überwachung der Sauberkeit der Räume, der Einrichtungen und der Arbeitsgeräte gemäß Kapitel V sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal (einschließlich Kleidung),

— jede sonstige Überwachung, die der amtliche Tierarzt für die Einhaltung der Bestimmungen dieser Richtlinie als nützlich erachtet.

KAPITEL XII

KENNZEICHNUNG DER GENUSSTAUGLICHKEIT

65. Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit hat unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes zu erfolgen. Er kontrolliert zu diesem Zweck

a) die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des Fleisches;

b) die Etiketten und das Umhüllungsmaterial, soweit sie bereits mit dem in diesem Kapitel erwähnten Stempelabdruck versehen sind.

66. Das Genußtauglichkeitskennzeichen umfaßt

a) bei Fleisch in Einzel- oder Kleinpackungen:

— im oberen Teil in Großbuchstaben den oder die Kennbuchstaben des Versandlandes, d. h. B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK;

— in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Betriebes bzw. gegebenenfalls des Zerlegungsbetriebes oder Umpackzentrums;

— im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG;

sowohl die Buchstaben wie die Ziffern müssen eine Höhe von 0,2 cm haben;

b) bei Sammelpackungen: einen ovalen Stempel von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe, die die unter Buchstabe a) aufgeführten Angaben enthält.

Die Buchstaben müssen mindestens 0,8 cm und die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein. Das Genußtauglichkeitskennzeichen kann einen Hinweis enthalten, aufgrund dessen sich ermitteln läßt, welcher Tierarzt das Fleisch untersucht hat.

Das Material für die Kennzeichnung muß allen Hygieneanforderungen genügen, die Angaben gemäß Buchstabe a) müssen deutlich lesbar sein.

67. a) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Nummer 66 Buchstabe a) erfolgt

— bei einzeln verpackten Tierkörpern auf oder sichtbar unter der Umhüllung oder dem sonstigen Verpackungsmaterial,

— bei nicht einzeln verpackten Tierkörpern durch Stempelaufdruck oder durch Anbringen einer nur einmal zu verwendenden Plakette,

— bei in kleinen Mengen verpackten Tierkörperteilen oder Nebenprodukten der Schlachtung auf oder sichtbar unter der Umhüllung oder dem sonstigen Verpackungsmaterial.

b) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Nummer 66 Buchstabe b) ist an Sammelpackungen mit ganzen Tierkörpern, Tierkörperteilen und Nebenprodukten der Schlachtung anzubringen, die gemäß Buchstabe a) gekennzeichnet wurden.

c) Werden Genußtauglichkeitskennzeichen auf der Umhüllung oder Verpackung angebracht,

— so sind sie so anzubringen, daß sie beim Öffnen der Umhüllung oder Verpackung zerstört werden, bzw.

▼B

— ist die Umhüllung oder Verpackung so zu versiegeln, daß sie nach dem Öffnen nicht wieder verwendet werden kann.

68. Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von Tierkörpern, Teilen von Tierkörpern oder Nebenprodukten der Schlachtung gemäß Nummer 67 Buchstabe a) ist in den folgenden Fällen nicht erforderlich:

1. Sendungen von Tierkörpern, einschließlich solcher Tierkörper, von denen Teile im Sinne des Kapitels IX Nummer 53 Buchstabe b) entfernt wurden, werden von zugelassenen Schlachtbetrieben zu einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zum Zweck der Zerlegung unter folgenden Voraussetzungen befördert:

   a) die Sammelpackung mit dem frischen Geflügelfleisch muß auf der Außenseite das Kennzeichen der Genußtauglichkeit gemäß Nummer 67 Buchstabe a) dritter Gedankenstrich und Nummer 67 Buchstabe c) tragen;

   b) der Versandbetrieb führt Buch über Menge, Art und Empfänger der nach Maßgabe dieser Richtlinie abgesandten Sendungen;

   c) der Zerlegungsbetrieb, für den die Ware bestimmt ist, führt Buch über Menge, Art und Herkunft der nach Maßgabe dieser Richtlinie eingegangenen Sendungen;

   d) das Kennzeichen der Genußtauglichkeit auf den Sammelpackungen wird beim Öffnen in einem unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes stehenden Zerlegungsbetrieb zerstört;

   e) auf der Außenseite der Sammelpackung ist deutlich sichtbar der Empfänger und der Verwendungszweck jeder Sendung nach Maßgabe dieser Nummer und des Anhangs VII anzugeben.

2. Sendungen von Tierkörpern, einschließlich solcher, von denen Teile im Sinne des Kapitels IX Nummer 53 Buchstabe b) entfernt wurden, von Teilen von Tierkörpern und von Nebenprodukten der Schlachtung, soweit es sich um Herzen, Lebern und Mägen handelt, werden von einem zugelassenen Schlacht- oder Zerlegungsbetrieb oder Umpackzentrum zu einem Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellenden Betrieb unter folgenden Voraussetzungen befördert:

   a) die Sammelpackung mit dem frischen Geflügelfleisch trägt auf der Außenseite das Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Nummer 67 Buchstabe a) dritter Gedankenstrich und Nummer 67 Buchstabe c);

   b) der Versandbetrieb führt Buch über Menge, Art und Empfänger der nach Maßgabe dieser Richtlinie abgegangenen Sendungen;

   c) der Fleischzubereitungen und -erzeugnisse herstellende Betrieb, für den die Ware bestimmt ist, führt Buch über Menge, Art und Herkunft der nach Maßgabe dieser Richtlinie eingegangenen Sendungen;

   d) wird das frische Geflügelfleisch zu Fleischerzeugnissen verarbeitet, die innergemeinschaftlich gehandelt werden sollen, so wird das Genußtauglichkeitskennzeichen auf den Sammelpackungen beim Öffnen in einem unter Aufsicht der zuständigen Behörde stehenden Betrieb zerstört;

   e) auf der Außenseite der Sammelpackung ist deutlich sichtbar der Empfänger und der Verwendungszweck jeder Sendung nach Maßgabe dieser Nummer und des Anhangs VII anzugeben.

3. Sendungen von Tierkörpern, einschließlich solcher, von denen Teile im Sinne des Kapitels IX Nummer 53 Buchstabe b) entfernt wurden, werden von einem zugelassenen Schlacht- oder Zerlegungsbetrieb oder Umpackzentrum an Speisegaststätten, Kantinen und Großküchen, sofern diese das frische Geflügelfleisch nach einer Wärmebehandlung direkt an den Endverbraucher abgeben, befördert, und zwar unter folgenden Voraussetzungen:

   a) die Packung mit dem frischen Geflügelfleisch muß auf der Außenseite das Kennzeichen der Genußtauglichkeit gemäß Nummer 67 Buchstabe a) dritter Gedankenstrich und Nummer 67 Buchstabe c) tragen;

   b) der Versandbetrieb führt Buch über Menge, Art und Empfänger der nach Maßgabe dieser Richtlinie abgegangenen Sendungen;

   c) der Empfänger führt Buch über Menge, Art und Herkunft der nach Maßgabe dieser Richtlinie eingegangenen Sendungen;

   d) die Empfänger unterliegen der Überwachung durch die zuständige Behörde, der Einsicht in die Bücher zu gewähren ist;

   e) auf der Außenseite der Sammelpackung ist deutlich sichtbar der Empfänger und der Verwendungszweck jeder Sendung nach Maßgabe dieser Nummer und des Anhangs VII anzugeben.

▼B

KAPITEL XIII

LAGERUNG

69. — Nach der Kühlung gemäß Nummer 41 ist frisches Geflügelfleisch stets bei einer Temperatur von höchstens + 4 ºC und

— gefrorenes Geflügelfleisch stets bei einer Temperatur von höchstens − 12 ºC aufzubewahren.

— Verpacktes frisches Geflügelfleisch darf nicht in denselben Räumen wie nicht verpacktes frisches Fleisch gelagert werden.

KAPITEL XIV

UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FRISCHEM GEFLÜGELFLEISCH

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

— darf es die organoleptischen Eigenschaften des Geflügelfleisches nicht verändern,

— darf es keine für den Menschen schädlichen Stoffe auf das Geflügelfleisch übertragen können,

— muß es ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz des Geflügelfleisches während des Transports und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.

b) Das Verpackungsmaterial darf zur Verpackung von Geflügelfleisch nicht wiederverwendet werden, es sei denn, die Verpackung besteht aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und ist vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.

71. Wenn frisches zerlegtes Geflügelfleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung umhüllt werden, muß dies sogleich nach dem Zerlegen unter Einhaltung der hygienischen Bedingungen erfolgen.

Die Umhüllungen müssen durchsichtig und farblos oder — bei Verwendung einer farbigen durchsichtigen Umhüllung — so beschaffen sein, daß das umhüllte Geflügelfleisch bzw. die umhüllten Nebenprodukte der Schlachtung teilweise sichtbar bleiben. Sie müssen ferner den Bedingungen gemäß Nummer 70 Buchstabe a) erster und zweiter Gedankenstrich entsprechen; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Geflügelfleisch verwendet werden.

Teile des Tierkörpers bzw. Nebenprodukte der Schlachtung, die vom Tierkörper getrennt sind, müssen stets von einer Schutzhülle, die diesen Kriterien genügt und fest verschlossen ist, umgeben sein.

72. Umhülltes Fleisch muß verpackt werden.

73. Bietet die Umhüllung jedoch den von der Verpackung verlangten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; sofern die sonstigen Bedingungen gemäß Nummer 70 erfüllt sind, ist eine zweite Umschließung nicht erforderlich.

74. Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf in ein und demselben Raum erfolgen, wenn die Verpackung die unter Nummer 70 Buchstabe b) genannten Eigenschaften für eine Wiederverwendung hat und folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Der Raum muß ausreichend groß und so eingerichtet sein, daß diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden.

b) Die Verpackung und die Umhüllung sind unmittelbar nach ihrer Herstellung mit einer hermetisch verschlossenen Schutzhülle zu umgeben, die während des Transports zum Betrieb vor Beschädigung geschützt ist; im Betrieb sind sie unter hygienischen Bedingungen in einem getrennten Raum zu lagern.

c) Die Lagerräume für das Verpackungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein; zwischen ihnen und den Räumen, die Substanzen enthalten, die das frische Geflügelfleisch kontaminieren könnten, darf keine Luftverbindung bestehen. Das Verpackungsmaterial darf nicht auf dem Boden abgelegt werden.

d) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den Raum gebracht wird.

e) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen in den Raum zu bringen und unverzüglich zu verwenden; mit dem Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit frischem Geflügelfleisch nicht in Berührung kommt.

▼B

f) Das Geflügelfleisch muß unmittelbar nach dem Umhüllen in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.

75. Die in diesem Kapitel genannten Verpackungen dürfen nur zerlegtes frisches Geflügelfleisch enthalten.

KAPITEL XV

BEFÖRDERUNG

76. Frisches Geflügelfleisch muß in hermetisch verschließbaren Transportmitteln befördert werden; frisches Fleisch, das gemäß der Richtlinie 90/675/EWG eingeführt oder das durch das Hoheitsgebiet eines Drittlandes geführt wird, muß in verplombten Transportmitteln befördert werden, die so gebaut und ausgestattet sein müssen, daß die in Kapitel XIII vorgesehenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden.

77. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

a) Ihre Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

b) Die Transportmittel müssen mit wirksamen Vorrichtungen zum Schutz des Fleisches vor Staub und Insekten versehen und so abgedichtet sein, daß Flüssigkeit aus ihnen nicht ablaufen kann.

78. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel dürfen niemals zur Beförderung von lebenden Tieren oder von Erzeugnissen, die das Geflügelfleisch beeinträchtigen oder kontaminieren können, benutzt werden.

79. Geflügelfleisch darf in demselben Transportmittel mit anderen Erzeugnissen, die eine Gefahr für seine einwandfreie Beschaffenheit darstellen oder es kontaminieren können, nicht befördert werden.

Verpacktes Geflügelfleisch darf nicht in ein und demselben Transportmittel mit unverpacktem Geflügelfleisch befördert werden, es sei denn, daß in diesem Transportmittel für eine entsprechende physische Trennung gesorgt wird, so daß das unverpackte Geflügelfleisch nicht mit dem verpackten Geflügelfleisch in Berührung kommt.

80. Frisches Geflügelfleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Transportmitteln befördert werden.

81. Der Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder sein Vertreter muß dafür Sorge tragen, daß die Transportmittel und die Ladebedingungen die Einhaltung der in diesem Kapitel genannten hygienischen Anforderungen ermöglichen. Ein Mitglied des in Artikel 8 Absatz 2 Unterabsatz 3 dieser Richtlinie vorgesehenen Kontrollteams muß die Einhaltung dieser Anforderungen überwachen.

▼B

ANHANG II

KAPITEL I

ALLGEMEINE ZULASSUNGSBEDINGUNGEN FÜR BETRIEBE MIT GERINGER KAPAZITÄT

Die Betriebe mit geringer Kapazität müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. In den Räumen, in denen Fleisch gewonnen und behandelt wird:

   a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann; das Wasser muß zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden;

   b) glatte, feste, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind.

      Jedoch begründet die Verwendung von Holzwänden in den Räumen gemäß Anhang I Kapitel IV Nummer 16, die vor dem 1. Januar 1994 erbaut wurden, keinen Entzug der Zulassung;

   c) Türen aus leicht zu reinigendem, nicht verrottendem und geruchlosem Material.

      Wird das Fleisch in dem Betrieb gelagert, so muß dieser über einen Lagerraum verfügen, der den vorgenannten Anforderungen entspricht;

   d) eine Isolierung aus verschleißfestem, geruchlosem Material;

   e) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung;

   f) eine ausreichende natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung;

2. a) in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein;

   b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte an Ort und Stelle oder in einem angrenzenden Raum; die Wassertemperatur muß mindestens 82 ºC betragen;

3. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer wie Insekten, Nagetiere usw.;

4. a) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneidunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Die Verwendung von Holz ist untersagt;

   b) den hygienischen Erfordernissen entsprechende korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für

      — die weitere Behandlung des Fleisches,

      — das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behältnisse, die verhindern, daß das Fleisch bzw. die Behältnisse unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommen;

   c) 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 Genuß für Menschen bestimmtem Fleisch. Dieses Fleisch ist am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb zu entfernen oder unschädlich zu beseitigen;

5. Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die durch diese Richtlinie vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Kontamination des Fleisches ausschließenden Abflußsystem ausgestattet sein, das mit der Abwasserableitung verbunden ist;

6. eine Anlage zur Wasserversorgung, die Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG in ausreichender Menge unter Druck liefert; zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise Wasser zulässig, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung

▼B

des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches ausschließen. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;

7. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser gemäß Richtlinie 80/778/EWG liefert;

8. eine Anlage zur hygienischen Ableitung von Abwasser;

9. mindestens eine Waschgelegenheit sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheit muß fließend warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit hygienischen Mitteln zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Waschgelegenheit muß sich in der Nähe der Toiletten befinden.

KAPITEL II

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON SCHLACHTBETRIEBEN MIT GERINGER KAPAZITÄT

10. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen müssen die Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität mindestens über folgendes verfügen:

   a) einen Schlachtraum mit ausreichend großer Fläche zum Betäuben und Entbluten einerseits und zum Rupfen und Brühen andererseits; diese beiden Arbeitsvorgänge müssen an zwei voneinander getrennten Stellen durchgeführt werden;

   b) im Schlachtraum abwaschfeste Wände bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern oder bis zur Decke;

   c) einen Raum für das Ausnehmen und Zubereiten, der so groß ist, daß das Ausnehmen an einem Arbeitsplatz erfolgen kann, der von den anderen Arbeitsplätzen weit genug entfernt bzw. durch eine Trennwand von diesen abgesondert ist, so daß jegliche Kontamination vermieden wird;

   d) einen Kühlraum, der gemessen am Umfang und an der Art der Schlachtung ausreichend groß ist und auf jeden Fall eine hinreichend geräumige, abgetrennte, verschließbare Abteilung ausschließlich für die Beobachtung der analysebedürftigen Tierkörper umfaßt.

   Ausnahmen von dieser Auflage können von Fall zu Fall von den zuständigen Behörden gewährt werden, wenn Fleisch zwecks Versorgung von Zerlegungsbetrieben oder Metzgereien in unmittelbarer Nähe dieser Schlachtbetriebe unverzüglich aus diesen entfernt wird, sofern die Beförderung nicht länger als eine Stunde dauert.

11. In den Schlachtraum verbrachte Schlachttiere müssen — nach Betäubung — sofort geschlachtet werden, es sei denn, die Schlachtung erfolgt nach den Vorschriften bestimmter Religionsgemeinschaften.

12. Kranke und krankheitsverdächtige Tiere dürfen in diesem Betrieb nur mit Ausnahmegenehmigung der zuständigen Behörde geschlachtet werden.

   In einem solchen Ausnahmefall findet die Schlachtung unter Aufsicht der zuständigen Behörde statt, und es werden die erforderlichen Maßnahmen getroffen, um eine Kontamination zu vermeiden; die Räume müssen vor erneuter Benutzung unter amtlicher Aufsicht besonders gereinigt und desinfiziert werden.

▼B

ANHANG III

BERUFLICHE ANFORDERUNGEN AN HILFSKRÄFTE

1. Zu der in Artikel 8 Absatz 2 Unterabsatz 2 genannten Eignungsprüfung werden nur Bewerber zugelassen, die nachweislich

   a) einen von den zuständigen einzelstaatlichen Stellen anerkannten Lehrgang (einschließlich Laborausbildung) zu den unter Nummer 3 Buchstabe a) genannten Themen sowie

   b) ein Praktikum unter der Aufsicht eines amtlichen Tierarztes absolviert haben. Das Praktikum ist in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben, Kühl- und Gefrierhäusern oder Frischfleischkontrollstellen bzw. zum Zweck der Untersuchung vor der Schlachtung in einem Betrieb abzuleisten.

2. Hilfskräfte, die den Anforderungen von Anhang III der Richtlinie 64/433/EWG genügen, können jedoch einen Lehrgang absolvieren, dessen theoretischer Teil nur 4 Wochen in Anspruch nimmt.

3. Die Eignungsprüfung gemäß Artikel 8 Absatz 2 Unterabsatz 2 der vorliegenden Richtlinie besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil und umfaßt folgende Bereiche:

   a) für die Besichtigung der Betriebe:

      i) theoretische Ausbildung:

         — Grundlagen der Geflügelproduktion; Organisation, wirtschaftliche Bedeutung, Produktionsweise, Welthandel usw.,
         — Geflügelanatomie und -pathologie,
         — Grundkenntnisse über Krankheiten — Viren, Bakterien, Parasiten usw.,
         — Überwachung der Krankheiten und Einsatz von Arzneimitteln/Impfstoffen und Rückstandskontrolle,
         — Hygiene- und Gesundheitskontrolle,
         — artgerechte Behandlung auf dem Hof, bei der Beförderung und im Schlachtbetrieb,
         — Umweltkontrolle — Gebäude, Hof und allgemein,
         — nationale und internationale Regelungen,
         — Verbraucherverhalten und Qualitätskontrolle;

      ii) praktische Ausbildung:

         — Besichtigung von Betrieben mit verschiedenen Arten und Methoden der Tierhaltung,
         — Besichtigung von Erzeugerbetrieben,
         — Beladen und Entladen von Transportmitteln,
         — Besichtigung von Labors,
         — Veterinärkontrollen,
         — Dokumente,
         — praktische Erfahrung;

   b) für die Untersuchung im Schlachtbetrieb:

      i) theoretischer Teil:

         — Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie,
         — Grundkenntnisse der Schlachttierpathologie,
         — Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie von Schlachttieren,
         — Grundkenntnisse in Hygienefragen, insbesondere Betriebshygiene, Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene sowie Arbeitshygiene,
         — Kenntnis der Methoden und Verfahren der Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Verpackung, Umhüllung und Beförderung von frischem Fleisch,
         — Kenntnis der Rechts- und Verwaltungsvorschriften, die die Ausübung ihrer Tätigkeit regeln,
         — Stichprobeverfahren;

      ii) praktischer Teil:

         — Schlachttieruntersuchung und -bewertung,
         — Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung arttypischer Körperteile,
         — Identifizierung einer Reihe von Schlachtkörperteilen, an denen Veränderungen aufgetreten sind, und Bemerkungen dazu,
         — Fleischuntersuchung im Schlachtbetrieb,
         — Hygienekontrolle,

▼B

— Stichprobennahme.

▼B

ANHANG IV

MUSTER

GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG (1)

für Schlachtgeflügel, das vom Ursprungsbetrieb zum Schlachtbetrieb befördert wird

Zuständige Stelle: ..... Nr. (2): .....

I. **Identifizierung der Schlachttiere**

Tierart: .....

Zahl der Tiere: .....

Identitätskennzeichen: .....

II. **Herkunft der Schlachttiere**

Anschrift des Ursprungsbetriebs: .....

.....

III. **Bestimmung der Schlachttiere**

Die Schlachttiere werden mit folgendem Transportmittel: .....

.....

zu folgendem Schlachtbetrieb: ..... befördert.

IV. **Bescheinigung**

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt, daß die oben bezeichneten Tiere am ..... um ..... Uhr einer Untersuchung vor der Schlachtung in dem obengenannten Ursprungsbetrieb unterzogen und für gesund befunden worden sind.

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

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(1) Gültigkeitsdauer der Gesundheitsbescheinigung: 72 Stunden.
(2) Angabe steht frei.

▼B

ANHANG V

MUSTER

GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für Tierkörper, die mit zeitlicher Verzögerung ausgenommen wurden, und für Tierkörper von zur Erzeugung von Stopflebern gehaltenen Enten und Gänsen, die im Mastbetrieb betäubt, entblutet und gerupft wurden und zu einem Zerlegungsbetrieb befördert werden, der über einen gesonderten Raum für das Ausnehmen der Tierkörper verfügt

Zuständige Stelle: ..... Nr. (1): .....

I. **Identifizierung der nichtausgenommenen Tierkörper**

Tierart: .....

Zahl der nichtausgenommenen Tierkörper: .....

II. **Herkunft der nichtausgenommenen Tierkörper**

Anschrift des Mastbetriebs: .....

.....

III. **Bestimmung der nichtausgenommenen Tierkörper**

Die nichtausgenommenen Tierkörper werden zu folgendem Zerlegungsbetrieb: .....

..... befördert.

IV. **Bescheinigung**

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt, daß die oben bezeichneten nichtausgenommenen Tierkörper von Tieren stammen, die im vorgenannten Mastbetrieb am ..... um ..... Uhr einer Untersuchung vor der Schlachtung unterzogen und für gesund befunden wurden.

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

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(1) Angabe steht frei.

▼B

ANHANG VI

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Geflügelfleisch (1)

Nr. (2): .....

Versandort: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

Bezug (2): .....

I. **Angaben zur Identifizierung des Fleisches**

Fleisch von: .....
(Tiergattung)

Art der Teile: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Einfrierungsmonat(e) und -jahr(e): .....

Nettogewicht: .....

II. **Herkunft des Fleisches**

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

.....

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

.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Kühl- und Gefrierhauses(häuser):

.....

.....

III. **Bestimmung des Fleisches**

Das Fleisch wird versandt von .....
(Versandort)

nach .....
(Bestimmungsland und -ort)

mit folgenden Transportmitteln (3): .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

.....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

.....

(1) Frisches Geflügelfleisch im Sinne der in Abschnitt IV dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Haustieren folgender Gattungen: Hühner, Puten, Perlhühner, Enten, Gänse, Wachteln, Tauben, Fasanen und Rebhühner, die als Haustiere gehalten werden. Diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein. Als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen ist.

(2) Angabe steht frei.

(3) Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes sowie erforderlichenfalls die Containernummer anzugeben.

▼B

IV. **Bescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

a) Das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch entspricht den Anforderungen der Richtlinie 91/494/EWG des Rates vom 26. Juni 1991 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern und ferner, wenn es für einen Mitgliedstaat oder ein Gebiet eines Mitgliedstaats bestimmt ist, die als frei von der Newcastle-Krankheit anerkannt sind, den Anforderungen des Artikels 3 Abschnitt A Nummer 1 Unterabsatz 2 derselben Richtlinie.

b) — Das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch,

— die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches

ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß

— das Geflügelfleisch von Tieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind;

— das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist.

c) Das Geflügelfleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch und 91/495/EWG des Rates vom 27. November 1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild als zum Genuß für Menschen geeignet befunden worden.

d) Die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der Richtlinie 71/118/EWG genannten hygienischen Anforderungen.

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

.....

(Name und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

▼B

ANHANG VII

ANGABEN AUF SAMMELPACKUNGEN

Vorgesehene Verwendung: Zerlegung/Hitzebehandlung (1)

Anschrift des Empfängers: .....

.....

.....

---

(1) Nichtzutreffendes streichen.