VERORDNUNG (EU) Nr. 558/2010 DER KOMMISSION

vom 24. Juni 2010

zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ([1]), insbesondere auf Artikel 10 Absatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Sie sieht unter anderem vor, dass Lebensmittelunternehmer Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen dürfen, wenn sie ausschließlich in Betrieben bearbeitet und behandelt worden sind, die den einschlägigen Anforderungen von Anhang III der genannten Verordnung genügen.

(2) Gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 darf Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren befördert werden, bevor die gemäß der genannten Verordnung vorgeschriebene Temperatur erreicht ist, sofern die zuständige Behörde dies genehmigt, um die Herstellung bestimmter Erzeugnisse unter bestimmten Voraussetzungen zu ermöglichen.

(3) Nach breit abgestützten Erkenntnissen über geeignete mikrobiologische Kriterien und Temperaturkriterien wäre eine ähnliche Bestimmung von Vorteil für die Herstellung von Stopfleber („foie gras"), damit traditionelle Herstellungsmethoden angewandt werden können.

(4) Durch Einfrieren unmittelbar nach der Schlachtung und Abkühlung wird das Bakterienwachstum auf ein Minimum beschränkt und somit auch die mikrobiologische Belastung beim Auftauen. Wie für Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren bereits vorgeschrieben, sollte Fleisch von Geflügel und Hasenartigen, das eingefroren werden soll, unverzüglich nach der Schlachtung und Abkühlung eingefroren werden. Folglich sollte Anhang III Abschnitt II Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechend geändert werden.

(5) Die Bestimmungen in Anhang III Abschnitt VII Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 umfassen besondere Anforderungen an lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken hinsichtlich der mikrobiologischen Einstufung von Erzeugungsgebieten.

(6) Gemäß Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ([2]) sorgen die Mitgliedstaaten dafür, dass die Erzeugung und das Inverkehrbringen lebender Muscheln, lebender Stachelhäuter, lebender Manteltiere und lebender Meeresschnecken einer amtlichen Überwachung gemäß Anhang II der genanten Verordnung unterzogen werden.

(7) In Anhang II der genannten Verordnung ist festgelegt, dass Erzeugungsgebiete nach dem Ausmaß der Verunreinigung durch Fäkalbakterien eingestuft werden. Filtrierer wie Muscheln können Mikroorganismen akkumulieren, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

(8) Meeresschnecken sind im Allgemeinen keine Filtrierer. Daher dürfte die Gefahr, dass sie Mikroorganismen akkumulieren, die zur Verunreinigung durch Fäkalbakterien führen, sehr gering sein. Darüber hinaus liegen keine epidemiologischen Daten vor, nach denen ein Zusammenhang zwischen den Bestimmungen über die Einstufung von Erzeugungsgebieten und einer Gefahr für die menschliche Gesundheit durch Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind, hergestellt werden könnte. Daher sollten diejenigen Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind, von den Bestimmungen über die Einstufung von Erzeugungsgebieten in Anhang III Abschnitt VII Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ausgenommen werden.

(9) Gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen nur verbrauchergerechte Einzelverpackungen lebender Muscheln ab Verlassen des Versandzentrums bis zur Abgabe an den Endverbraucher fest verschlossen sein und fest verschlossen bleiben. Folglich fallen andere Verpackungen lebender Muscheln nicht unter diese Bestimmung. Im Interesse der menschlichen Gesundheit sollte die Bestimmung dahingehend geändert werden, dass alle solchen Verpackungen bis zur Abgabe an den Endverbraucher verschlossen bleiben müssen.

(10) Anhang III Abschnitt VII Kapitel IX der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält Sondervorschriften für Kammmuscheln (Pectinidae), die außerhalb der eingestuften Erzeugungsgebiete geerntet werden. Solche Bestimmungen sollten auch für lebende Meeresschnecken gelten, die keine Filtrierer sind. In Nummer 4 des genannten Kapitels sind besondere Bestimmungen für die Verpackung von Kammmuscheln festgelegt. Die Anforderungen an Verpackungen lebender Muscheln bei der Beförderung vom Versandzentrum zum Einzelhandel sollten auch für außerhalb eingestufter Erzeugungsgebiete geerntete Kammmuscheln und Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind, gelten.

([1]) ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

([2]) ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206.

(11) Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält Anforderungen an die Bearbeitung von frischen Fischereierzeugnissen. Die Definition von frischen Fischereierzeugnissen in Anhang I Nummer 3.5 der genannten Verordnung schließt aufgetaute nichtverarbeitete Fischereierzeugnisse und frische Fischereierzeugnisse, denen zur Konservierung Lebensmittelzusatzstoffe gemäß den einschlägigen Vorschriften zugefügt wurden, nicht ein. Aus Gründen der Kohärenz der Unionsvorschriften sollten für diese Erzeugnisse die gleichen Anforderungen gelten wie für frische Fischereierzeugnisse.

(12) In Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VII Nummer 2 und Kapitel VIII Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist eine Ausnahme für ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, von der allgemeinen Vorschrift vorgesehen, dass gefrorene Fischereierzeugnisse bei einer Temperatur von – 18 °C oder darunter gelagert werden müssen. Für Fische, die in Salzlake eingefroren sind, gilt eine Temperatur von – 9 °C oder darunter.

(13) Wenn ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, aus der für den Einfriervorgang verwendeten Salzlake entnommen werden, ist es gemäß der üblichen Praxis bei Anwendung der Salzlakenmethode zum Einfrieren von ganzen Fischen, die zum Eindosen bestimmt sind, nicht notwendig, dass die Temperatur durch andere Mittel weiter auf – 18 °C oder darunter gesenkt wird.

(14) Anhang III Abschnitt XIV Kapitel I Nummer 1 und Abschnitt XV Kapitel I Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthalten Anforderungen an Rohstoffe für die Herstellung von Gelatine und Kollagen, die in Lebensmitteln verwendet werden sollen.

(15) Im Januar 2005 veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit ein wissenschaftliches Gutachten zur Sicherheit von Kollagen und zu einem Verarbeitungsverfahren für die Herstellung von Kollagen [1]. Danach sollte die Verwendung von Knochen zur Herstellung von Kollagen nicht als Gefahr für die menschliche Gesundheit angesehen werden. Daher sollten Vorschriften für die Verarbeitung gemäß dem Gutachten der EFSA festgelegt und es sollte darauf hingewiesen werden, dass es sich bei den als Rohstoff verwendeten Knochen nicht um spezifiziertes Risikomaterial gemäß der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien [2] handeln darf. Anhang III Abschnitt XV Kapitel I Nummer 1 sollte entsprechend geändert werden.

(16) Aus Gründen der Kohärenz der Unionsvorschriften sollte Anhang III Abschnitt XIV Kapitel I Nummer 1, Kapitel III Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Rohstoffe für die Herstellung von Gelatine entsprechend geändert werden.

(17) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird entsprechend dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

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

Brüssel, den 24. Juni 2010

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO

[1] Opinion of the Scientific Panel on Biological hazards (BIOHAZ) on the safety of collagen and a processing method for the production of collagen, angenommen am 26. Januar 2005.
[2] ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1.

ANHANG

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird wie folgt geändert:

1. In Abschnitt II Kapitel V erhalten die Nummern 3 und 4 folgende Fassung:

„3. Nach abgeschlossener Zerlegung und gegebenenfalls Verpackung muss das Fleisch auf nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden.

4. Das Fleisch muss vor der Beförderung eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C erreichen und während der Beförderung auf dieser Temperatur gehalten werden. Sofern die zuständige Behörde jedoch eine Genehmigung erteilt, können Lebern für die Herstellung von Stopfleber („foie gras") bei einer Temperatur von über 4 °C befördert werden, wenn:

a) diese Beförderung im Einklang mit den von der zuständigen Behörde erlassenen Vorschriften betreffend die Beförderung von einem bestimmten Betrieb zu einem anderen erfolgt und

b) das Fleisch den Schlachthof oder einen Zerlegeraum unmittelbar verlässt und die Beförderung höchstens zwei Stunden dauert.

5. Fleisch von Geflügel und Hasenartigen, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss unverzüglich eingefroren werden.

6. Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden, es sei denn, es wird zu unterschiedlichen Zeiten oder in einer Weise gelagert oder befördert, dass es durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung oder der Beförderung nicht kontaminiert werden kann."

2. Abschnitt VII wird wie folgt geändert:

a) Im einführenden Teil dieses Abschnitts erhält Nummer 1 folgende Fassung:

„1. Dieser Abschnitt gilt für lebende Muscheln. Mit Ausnahme der Vorschriften über die Reinigung gilt er auch für lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken. Die Bestimmungen über die Einstufung von Erzeugungsgebieten gemäß Kapitel II Teil A dieses Abschnitts gelten nicht für Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind."

b) Kapitel VI Nummer 2 erhält folgende Fassung:

„2. Alle Verpackungen lebender Muscheln, die Versandzentren verlassen oder für ein anderes Versandzentrum bestimmt sind, müssen verschlossen sein. Verpackungen lebender Muscheln, die zum unmittelbaren Verkauf im Einzelhandel bestimmt sind, müssen bis zur Abgabe an den Endverbraucher verschlossen bleiben."

c) Kapitel IX erhält folgende Fassung:

„KAPITEL IX: SONDERVORSCHRIFTEN FÜR AUSSERHALB DER EINGESTUFTEN ERZEUGUNGSGEBIETE GEERNTETE KAMMMUSCHELN (PECTINIDAE) UND MEERESSCHNECKEN, DIE KEINE FILTRIERER SIND

Lebensmittelunternehmer, die außerhalb der eingestuften Erzeugungsgebiete gehaltene Kammmuscheln und Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind, ernten oder solche Kammmuscheln und/oder Meeresschnecken bearbeiten, müssen sicherstellen, dass folgende Anforderungen erfüllt werden:

1. Kammmuscheln und solche Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind, dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie im Einklang mit Kapitel II Teil B geerntet und bearbeitet werden und die Normen nach Kapitel V erfüllen, was anhand eines Systems von Eigenkontrollen nachgewiesen wird.

2. Wenn zudem Daten aus amtlichen Überwachungsprogrammen es der zuständigen Behörde ermöglichen, die Erntegebiete — gegebenenfalls in Zusammenarbeit mit Lebensmittelunternehmern — einzustufen, so gelten die Vorschriften des Kapitels II Teil A analog auch für Kammmuscheln.

3. Kammmuscheln und solche Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind, dürfen nur über eine Fischauktion, ein Versandzentrum oder einen Verarbeitungsbetrieb zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden. Lebensmittelunternehmer, in deren Betrieben Kammmuscheln und/oder solche Meeresschnecken bearbeitet werden, müssen die zuständige Behörde hiervon unterrichten und, im Falle von Versandzentren, die einschlägigen Bestimmungen der Kapitel III und IV erfüllen.

4. Lebensmittelunternehmer, die Kammmuscheln und solche lebenden Meeresschnecken, die keine Filtrierer sind, bearbeiten, müssen

a) soweit anwendbar, die Registrierungsvorschriften des Kapitels I Nummern 3 bis 7 einhalten. In diesem Fall muss auf dem Registrierschein deutlich die Lage des Gebiets, in dem die Kammmuscheln und/oder lebenden Meeresschnecken geerntet werden, angegeben werden, oder

b) die Vorschriften von Kapitel VI Nummer 2 über das Verschließen aller Verpackungen lebender Kammmuscheln und lebender Meeresschnecken, die zum Verkauf im Einzelhandel versandt werden, und von Kapitel VII über die Identitätskennzeichnung und Etikettierung einhalten."

3. Abschnitt VIII wird wie folgt geändert:

a) Im einführenden Teil dieses Abschnitts erhält Nummer 1 folgende Fassung:

„1. Dieser Abschnitt gilt nicht für Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken, die lebend in Verkehr gebracht werden. Mit Ausnahme der Kapitel I und II gilt er für diese Tiere, wenn sie nicht lebend in Verkehr gebracht werden; in diesem Fall müssen sie gemäß Abschnitt VII gewonnen worden sein.

Er gilt für aufgetaute nichtverarbeitete Fischereierzeugnisse und frische Fischereierzeugnisse, denen gemäß den einschlägigen Unionsvorschriften Lebensmittelzusatzstoffe zugefügt wurden."

b) Kapitel VII Nummer 2 erhält folgende Fassung:

„2. Gefrorene Fischereierzeugnisse müssen bei einer Temperatur von – 18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gelagert werden; ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, dürfen jedoch bei einer Temperatur von – 9 °C oder darunter gelagert werden."

c) Kapitel VIII Nummer 1 Buchstabe b erhält folgende Fassung:

„b) Gefrorene Fischereierzeugnisse, ausgenommen ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, müssen während der Beförderung auf einer konstanten Temperatur von – 18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gehalten werden; kurze Temperaturschwankungen von nicht mehr als 3 °C nach oben sind zulässig."

4. In Abschnitt XIV Kapitel I Nummer 1 erhält Buchstabe a folgende Fassung:

„a) andere Knochen als spezifiziertes Risikomaterial gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates (*),

(*) ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1."

5. Abschnitt XV wird wie folgt geändert:

a) Kapitel I Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Kollagen, das in Lebensmitteln verwendet werden soll, darf nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

a) anderen Knochen als spezifiziertes Risikomaterial gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 999/2001,

b) Häuten und Fellen von als Nutztiere gehaltenen Wiederkäuern,

c) Schweinehäuten,

d) Geflügelhäuten,

e) Bändern und Sehnen,

f) Häuten und Fellen von frei lebendem Wild und

g) Fischhäuten und -gräten."

b) Kapitel III Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Das Herstellungsverfahren für Kollagen muss Folgendes gewährleisten:

a) Knochenmaterial von Wiederkäuern, die in Ländern oder Regionen geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden, die nach Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 ein kontrolliertes oder unbestimmtes BSE-Risiko aufweisen, ist einem Verarbeitungsprozess zu unterziehen, bei dem das gesamte Knochenmaterial fein vermahlen, mit heißem Wasser entfettet und mindestens zwei Tage lang mit verdünnter Salzsäure (mindestens 4 % konzentriert und pH < 1,5) behandelt wird. Nach dieser Behandlung muss der pH-Wert unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschließendem Filtrieren und Extrudieren oder durch ein zugelassenes gleichwertiges Verfahren angepasst werden;

b) andere Rohstoffe als die unter Buchstabe a genannten müssen einer Behandlung unterzogen werden, die Waschen, pH-Anpassung unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschließendem Filtrieren und Extrudieren umfasst, oder einem zugelassenen gleichwertigen Verfahren. Bei der Herstellung niedermolekularen Kollagens aus Rohstoffen, die aus Nichtwiederkäuern gewonnen wurden, kann das Extrudieren entfallen."