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

►**B**

RICHTLINIE DES RATES

vom 12. Dezember 1972

zur Regelung viehseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch aus Drittländern

(72/462/EWG)

(ABl. L 302 vom 31.12.1972, S. 28)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Richtlinie 73/358/EWG des Rates vom 19. November 1973	L 326	17	27.11.1973
►**M2**	Richtlinie 74/387/EWG des Rates vom 15. Juli 1974	L 202	36	24.7.1974
►**M3**	Richtlinie 75/379/EWG des Rates vom 24. Juni 1975	L 172	17	3.7.1975
►**M4**	Richtlinie 77/98/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976	L 26	81	31.1.1977

Geändert durch:

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

Berichtigt durch:

►**C1** Berichtigung, ABl. L 159 vom 16.6.1973, S. 55 (72/462/EWG)

►**C2** Berichtigung, ABl. L 194 vom 19.7.1978, S. 29 (72/462/EWG)

▼B

RICHTLINIE DES RATES

vom 12. Dezember 1972

zur Regelung viehseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch aus Drittländern

(72/462/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Gemeinschaft hat viehseuchenrechtliche Vorschriften für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen sowie mit frischem Fleisch erlassen.

Wie in den obengenannten Vorschriften vorgesehen, ist eine gemeinschaftliche Regelung für die Einfuhr der vorerwähnten Tiere und Erzeugnisse aus Drittländern festzulegen.

Diese Regelung setzt voraus, daß eine für die gesamte Gemeinschaft gültige Liste der Drittländer oder Teile von Drittländern, aus denen Rinder und Schweine und frisches Fleisch eingeführt werden dürfen, sowie der Betriebe aufgestellt wird, aus denen frisches Fleisch stammen darf.

Bei der Wahl dieser Länder und Betriebe sind allgemeine Kriterien zugrunde zu legen, wie der Gesundheitszustand des Viehs, die Organisation und die Befugnisse der tierärztlichen Dienste und die geltende viehseuchenrechtliche Regelung; ferner ist vorzusehen, daß die Betriebe einer Reihe von Vorschriften entsprechen müssen, die gewährleisten sollen, daß das aus diesen Betrieben stammende Fleisch die von der Gemeinschaft für notwendig erachteten gesundheitlichen Bedingungen erfüllt.

Ferner ist die Einfuhr von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch aus Ländern zu verbieten, die nicht oder seit allzu kurzer Zeit frei sind von Tierkrankheiten, die in der Gemeinschaft nicht vorkommen und daher für den Viehbestand der Gemeinschaft eine ernste Gefahr darstellen; das gleiche gilt für Einfuhren aus Drittländern, in denen Impfungen gegen diese Krankheiten vorgenommen werden.

Die allgemeinen Bedingungen für die Einfuhr aus allen Drittländern sind durch besondere Bedingungen zu ergänzen, die entsprechend der gesundheitlichen Lage in den einzelnen Drittländern festzulegen sind; da diese besonderen Bedingungen unter Zugrundelegung sehr technischer und verschiedenartiger Kriterien festgelegt werden müssen, ist dabei ein elastisches und rasches Gemeinschaftsverfahren anzuwenden, in dessen Rahmen die Kommission und die Mitgliedstaaten eng zusammenarbeiten.

Die Vorlage einer einem Muster entsprechenden Bescheinigung bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen ist ein wirksames Mittel, um die Anwendung der Gemeinschaftsregelung zu überprüfen; da diese Regelung besondere Bestimmungen vorsehen kann, die für die einzelnen Drittländer unterschiedlich sein können, ist das Muster der Bescheinigung dementsprechend zu erstellen.

Die Einfuhrkontrolle muß sich auch auf den Ursprung und den Gesundheitszustand der Tiere erstrecken.

Die Mitgliedstaaten müssen die Möglichkeit haben, beim Eintreffen der Tiere im Hoheitsgebiet der Gemeinschaft und während ihrer Beförderung nach dem Bestimmungsort alle zweckdienlichen Maßnahmen zum Schutze der Gesundheit von Mensch oder Tier einschließlich der Tötung oder Schlachtung und der Vernichtung zu ergreifen.

▼B

Es empfiehlt sich, vorzuschreiben, daß frisches Fleisch aus zugelassenen Betrieben stammen muß, und zu bestimmen, welchen Gesundheits- und Kontrollvorschriften frisches Fleisch insbesondere bei seiner Gewinnung, Lagerung und Beförderung entsprochen haben muß.

Die Mitgliedstaaten müssen eine gemeinsame Haltung in bezug auf frisches Fleisch einnehmen, das aus gesundheitlichen Gründen nicht in die Gemeinschaft eingeführt werden darf; insbesondere ist die Einfuhr von Fleisch zu untersagen, das Rückstände gewisser Stoffe enthält, die schädlich sind oder dazu führen können, daß der Genuß des Fleisches gesundheitsgefährdend oder schädlich ist.

Durch die Vorlage einer Gesundheitsbescheinigung und einer Genußtauglichkeitsbescheinigung, die von einem amtlichen Tierarzt des versendenden Drittlandes ausgestellt worden sind, kann am besten gewährleistet werden, daß eine Sendung von frischem Fleisch zur Einfuhr zugelassen werden darf.

Unabhängig davon, nach welchem Verfahren die zollamtliche Abfertigung erfolgt, muß frisches Fleisch unverzüglich nach dem Eingang in das Hoheitsgebiet der Gemeinschaft einer viehseuchenrechtlichen Kontrolle unterzogen werden, um die Weiterbeförderung von Fleisch zu verhindern, dem die geforderte Bescheinigung nicht beigefügt ist, das aus einem Drittland stammt, aus dem die Einfuhr nicht gestattet ist, oder für das die Gesundheitsbescheinigung nicht ordnungsgemäß ausgestellt worden ist.

Damit geprüft wird, ob diese Richtlinie vom versendenden Drittland eingehalten worden ist, und die Einfuhr von gesundheitsgefährdendem Fleisch verhindert wird, muß jede Sendung von frischem Fleisch in den Mitgliedstaaten bei der Einfuhr einer Kontrolle der Genußtauglichkeit sowie einer viehseuchenrechtlichen Kontrolle unterzogen werden, die von einem amtlichen Tierarzt vorzunehmen sind; die für die einheitliche Durchführung dieser Einfuhrkontrollen notwendigen Einzelheiten sind nach einem Verfahren festzulegen, in dessen Rahmen die Kommission und die Mitgliedstaaten eng zusammenarbeiten.

Frisches Fleisch, dessen Einfuhr in einen Mitgliedstaat auf Grund der Einfuhrkontrollen zugelassen worden ist, muß — sofern es in einen anderen Mitgliedstaat weiterbefördert wird und sofern es nicht nach der Einfuhr in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist — jeweils von einer Bescheinigung begleitet sein, damit amtlich sichergestellt wird, daß die in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Einfuhrbedingungen erfüllt worden sind.

Die Kontrollen der Tiere und des Fleisches werden im allgemeinen Interesse der Gemeinschaft vorgenommen; daher sollte vorgeschrieben werden, daß sie in Untersuchungsstellen durchzuführen sind, die nach gemeinschaftlichen Kriterien und nach einem gemeinschaftlichen Verfahren zugelassen worden sind.

Jeder Mitgliedstaat muß die Möglichkeit haben, die Einfuhr aus einem Drittland unverzüglich zu verbieten, wenn diese eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier darstellen kann; in diesem Fall muß unbeschadet der etwaigen Änderungen der Liste der Länder und Betriebe, die nach der Gemeinschaft ausführen dürfen, unverzüglich die Haltung aller Mitgliedstaaten gegenüber diesem Drittland koordiniert werden.

Es sollten tierärztliche Sachverständige der Gemeinschaft beauftragt werden, insbesondere in den Drittländern zu prüfen, ob diese Richtlinie eingehalten wird.

Vor der Einführung der gemeinschaftlichen Regelung sind auf Gemeinschaftsebene zahlreiche, für das Funktionieren dieser Regelung notwendige Rechtsakte zu erlassen und in den Mitgliedstaaten wichtige Änderungen an den dort geltenden Rechtsvorschriften vorzunehmen; daher muß der Beginn der Anwendung dieser Regelung zeitlich gestaffelt werden —

▼B

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

KAPITEL I

Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1

(1) Diese Richtlinie bezieht sich auf die Einfuhr aus Drittländern von

— Zucht-, Nutz- oder Schlachttieren der Gattungen Rinder und Schweine;

— frischem Fleisch, das von Haustieren der Gattungen Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, stammt.

(2) Diese Richtlinie gilt nicht für

a) Tiere, die lediglich in der Nähe der Grenze der Gemeinschaft vorübergehend zu Weidezwecken oder zur Arbeit genutzt werden;

b) Fleisch, das im persönlichen Gepäck von Reisenden für ihren eigenen Verbrauch mitgeführt wird, sofern die beförderte Menge 1 kg pro Person nicht überschreitet und sofern das Fleisch aus einem Drittland oder einem Teilgebiet eines Drittlandes stammt, das in der nach Artikel 3 erstellten Liste aufgeführt ist und aus dem die Einfuhr gemäß Artikel 28 nicht verboten ist;

c) Fleisch, das in Kleinsendungen an Privatpersonen eingeht, sofern diesen Einfuhren keine kommerziellen Überlegungen zugrunde liegen, die versandte Menge 1 kg nicht überschreitet und das Fleisch aus einem Drittland oder einem Teilgebiet eines Drittlandes stammt, das in der nach Artikel 3 erstellten Liste aufgeführt ist und aus dem die Einfuhr gemäß Artikel 28 nicht verboten ist;

d) Fleisch, das zur Verpflegung des Personals und der Fahrgäste in Transportmitteln, die grenzüberschreitende Beförderungen vornehmen, mitgeführt wird.

Werden dieses Fleisch und dessen Küchenabfall ausgeladen, so müssen sie vernichtet werden. Von der Vernichtung kann jedoch abgesehen werden, wenn das Fleisch von einem Beförderungsmittel auf ein anderes Beförderungsmittel unmittelbar oder nach vorübergehender Verwahrung unter zollamtlicher Überwachung umgeladen wird.

Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie sind:

a) amtlicher Tierarzt: von der zuständigen Zentralbehörde eines Mitgliedstaats oder Drittlandes bezeichneter Tierarzt;

b) Bestimmungsland: Mitgliedstaat, in den Tiere und frisches Fleisch aus einem Drittland versandt werden;

c) Drittland: das Land außerhalb des Geltungsbereichs der Richtlinie des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen [1], zuletzt geändert durch die Richtlinie vom 7. Februar 1972 [2], sowie der Richtlinie des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch [3], zuletzt geändert durch die Richtlinie vom 27. Oktober 1970 [4];

d) Einfuhr: das Verbringen von Tieren und von frischem Fleisch aus Drittländern in das Gebiet der Gemeinschaft;

---

(1) ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 1977/64.
(2) ABl. Nr. L 38 vom 12. 2. 1972, S. 95.
(3) ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64.
(4) ABl. Nr. L 239 vom 30. 10. 1970, S. 42.

▼B

e) Produktionsbetrieb: amtlich überwachter landwirtschaftlicher, gewerblicher oder kommerzieller Betrieb, der im Hoheitsgebiet eines Drittlandes liegt und in dem Zucht-, Nutz- oder Schlachttiere gehalten oder aufgezogen werden;

f) Schlachttiere im Sinne des Kapitels II: Rinder und Schweine, die dazu bestimmt sind, sofort nach ihrer Ankunft im Bestimmungsland zum Schlachthof gebracht zu werden;

g) Zucht- und Nutztiere: Rinder und Schweine, mit Ausnahme der unter Buchstabe f) genannten, insbesondere solche, die zur Zucht, zur Erzeugung von Milch, zur Mast oder für Arbeitszwecke bestimmt sind;

h) amtlich anerkannter tuberkulosefreier Rinderbestand: Rinderbestand, der den in Anhang A Kapitel I genannten Bedingungen entspricht;

i) amtlich anerkannter brucellosefreier Rinderbestand: Rinderbestand, der den in Anhang A Kapitel II unter Abschnitt A Nummer 1 genannten Bedingungen entspricht;

j) brucellosefreier Rinderbestand: Rinderbestand, der den in Anhang A Kapitel II unter Abschnitt A Nummer 2 genannten Bedingungen entspricht;

k) brucellosefreies Schwein: Schwein, das den in Anhang A Kapitel II unter Abschnitt B Nummer 1 genannten Bedingungen entspricht;

l) brucellosefreier Schweinebestand: Schweinebestand, der den in Anhang A Kapitel II unter Abschnitt B Nummer 2 genannten Bedingungen entspricht;

m) seuchenfreie Zone: Zone, in der die Tiere nach amtlichen Feststellungen seit einer bestimmten Zeit von keiner der ansteckenden Krankheiten der nach dem Verfahren des Artikels 29 aufgestellten Liste befallen waren; die Zeit und der Halbmesser der Zone werden ebenfalls nach dem genannten Verfahren festgelegt;

n) Fleisch: alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Haustieren der Gattungen Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden;

o) frisches Fleisch: Fleisch, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist, gilt jedoch ebenfalls als frisch;

p) Tierkörper: der ganze Körper eines Schlachttieres nach dem Entbluten, Ausweiden und Abtrennen ►C1 der Gliedmaßenenden ◄ in Höhe des Karpal- und Tarsalgelenks, des Kopfes, des Schwanzes und der Milchdrüse; bei Rindern, Schafen, Ziegen und Einhufern außerdem nach dem Enthäuten;

q) Nebenprodukte der Schlachtung: frisches Fleisch, soweit es nicht zum Tierkörper nach Buchstabe p) gehört, auch wenn es noch in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden ist;

r) Eingeweide: die in Brust-, Bauch- und Beckenhöhle liegenden Nebenprodukte der Schlachtung einschließlich Luft- und Speiseröhre;

s) Beförderungsmittel: Laderäume von Kraftwagen, Schienenfahrzeugen, Luftfahrzeugen und Schiffen sowie Behälter für die Beförderung auf dem Land-, See- oder Luftweg;

t) Sendung: Fleischmenge oder Anzahl Tiere, die von der gleichen Bescheinigung erfaßt wird;

u) Betrieb: Zugelassener Schlachthof, zugelassener Zerlegungsbetrieb oder zugelassenes Kühlhaus außerhalb dieser Schlachthöfe oder Zerlegungsbetriebe, deren Zulassung von dem Drittland erteilt wurde und die in die gemäß Artikel 4 aufgestellte Liste oder Listen aufgenommen worden sind.

Artikel 3

(1) Der Rat stellt auf Vorschlag der Kommission eine Liste der Länder oder Teile von Ländern auf, aus denen die Einfuhr von Rindern

▼B

und Schweinen sowie von frischem Fleisch oder von einer oder mehreren Gruppen dieser Tiere und Erzeugnisse unter Berücksichtigung der viehseuchenrechtlichen Lage der betreffenden Länder oder Teile von Ländern in den Mitgliedstaaten zugelassen werden kann. Diese Liste kann nach dem Verfahren des Artikels 30 geändert oder ergänzt werden.

(2) Bei der Beurteilung, ob ein Land oder ein Teil eines Landes sowohl in bezug auf Rinder und Schweine als auch in bezug auf frisches Fleisch auf die in Absatz 1 genannte Liste gesetzt werden kann, ist unter anderem folgendes zu berücksichtigen:

a) der Gesundheitszustand des Viehbestands, der anderen Haustiere und der in dem Drittland lebenden Wildtiere, wobei vor allem das Vorkommen exotischer Tierseuchen einerseits und die Tierseuchenlage in den benachbarten Gebieten andererseits zu beachten sind, die eine Gefahr für die Gesundheit von Menschen und Tieren in den Mitgliedstaaten darstellen können;

b) die Regelmäßigkeit und Schnelligkeit, mit der das Drittland Auskünfte über das Auftreten anstekkender Tierkrankheiten, insbesondere der in den Listen A und B des Internationalen Tierseuchenamts genannten Krankheiten, erteilt;

c) die Vorschriften dieses Landes zur Vorbeugung und Bekämpfung von Tierkrankheiten;

d) die Struktur und die Befugnisse der tierärztlichen Dienste in diesem Land;

e) die Gestaltung und die Durchführung der Maßnahmen zur Vorbeugung sowie zur Bekämpfung ansteckender Tierkrankheiten.

(3) Die in Absatz 1 genannte Liste und alle daran vorgenommenen Änderungen werden im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* veröffentlicht.

Artikel 4

(1) Nach dem Verfahren des Artikels 29 werden eine oder mehrere Listen der Betriebe aufgestellt, aus denen die Einfuhr von frischem Fleisch in den Mitgliedstaaten zugelassen werden kann. Diese Liste bzw. Listen können nach dem Verfahren des Artikels 30 geändert oder ergänzt werden.

(2) Bei der Beurteilung, ob ein Schlachthof, ein Zerlegungsbetrieb oder ein außerhalb eines Schlachthofes oder Zerlegungsbetriebes gelegenes Kühlhaus auf eine der in Absatz 1 genannten Listen gesetzt werden kann, ist unter anderem folgendes zu berücksichtigen:

a) die Garantien, die das Drittland hinsichtlich der Einhaltung dieser Richtlinie bieten kann;

b) die Vorschriften des Drittlandes betreffend die Verabreichung von Stoffen an Schlachttiere, durch die der Genuß des Fleisches gesundheitsschädlich werden kann;

c) die Einhaltung dieser Richtlinie im Einzelfall;

d) die Organisation der Fleischuntersuchungsstellen des Drittlandes oder Teils dieses Landes, die Befugnisse dieser Stellen und die Kontrolle, der sie unterworfen sind.

(3) Die Schlachthöfe, Zerlegungsbetriebe oder außerhalb von Schlachthöfen oder Zerlegungsbetrieben gelegene Kühlhäuser können nur dann in die Liste bzw. Listen des Absatzes 1 aufgenommen werden, wenn sie in einem Drittland oder in einem Teilgebiet eines Drittlandes liegen, das in der in Artikel 3 Absatz 1 genannten Liste aufgeführt ist und sie von den zuständigen Behörden des Drittlandes für Ausfuhren nach der Gemeinschaft amtlich zugelassen worden sind. Diese Zulassung setzt folgendes voraus:

a) Übereinstimmung mit den Vorschriften des Anhangs B;

b) ständige Überwachung durch einen amtlichen Tierarzt des Drittlandes.

▼B

(4) Die Liste bzw. die Listen nach Absatz 1 und alle daran vorgenommenen Änderungen werden im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* veröffentlicht.

Artikel 5

Tierärztliche Sachverständige der Mitgliedstaaten und der Kommission kontrollieren an Ort und Stelle, ob die Bestimmungen dieser Richtlinie, insbesondere Artikel 3 Absatz 2 und Artikel 4 Absätze 2 und 3 tatsächlich eingehalten werden.

Die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, die diese Kontrollen durchführen sollen, werden von der Kommission auf Vorschlag der Mitgliedstaaten bezeichnet.

Die Kontrollen werden im Auftrag der Gemeinschaft vorgenommen, die die entsprechenden Kosten trägt.

Periodizität und Einzelheiten der Durchführung dieser Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 29 festgelegt.

KAPITEL II

Einfuhr von Rindern und Schweinen

Artikel 6

Unabhängig von Artikel 3 Absatz 1 lassen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von unter diese Richtlinie fallenden Tieren nur aus Drittländern zu,

a) die von den Krankheiten frei sind, für die die Tiere empfänglich sind, und zwar:

   — seit 12 Monaten von Rinderpest, Maul- und Klauenseuche (exotische Virustypen), ansteckender Lungenseuche der Rinder, afrikanischer Schweinepest und ansteckender Schweinelähmung (Teschener Krankheit);

   — seit 6 Monaten von katarrhalischem Schafsfieber und Stomatitis vesicularis specifica;

b) in denen seit 12 Monaten keine Impfungen gegen die unter Buchstabe a) erster Gedankenstrich aufgeführten Krankheiten mehr vorgenommen worden sind, für die die Tiere empfänglich sind.

Artikel 7

Nach dem Verfahren des Artikels 29 kann beschlossen werden, daß Artikel 6 Buchstabe a) nur für einen Teil des Hoheitsgebietes eines Drittlandes gilt.

Nach dem gleichen Verfahren kann abweichend von Artikel 6 Buchstabe b) die Einfuhr von unter diese Richtlinie fallenden Tieren aus einem Drittland oder einem Teil eines Drittlandes, in dem Impfungen gegen eine oder mehrere der in Artikel 6 Buchstabe a) erster Gedankenstrich genannten Krankheiten vorgenommen werden, unter bestimmten Bedingungen zugelassen werden.

Artikel 8

(1) Unbeschadet der Artikel 6 und 7 lassen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von unter diese Richtlinie fallenden Tieren aus einem Drittland nur dann zu, wenn diese den viehseuchenrechtlichen Bedingungen entsprechen, die nach dem Verfahren des Artikels 29 für Einfuhren aus diesem Drittland je nach Tierart und Bestimmungszweck der Tiere festgelegt worden sind.

(2) Nach dem Verfahren des Artikels 29 kann beschlossen werden, die Genehmigung der Einfuhr auf einzelne Tierarten, auf Schlacht-, Nutz- oder Zuchttiere oder auf für besondere Zwecke bestimmte Tiere zu beschränken und nach der Einfuhr alle erforderlichen viehseuchenrechtlichen Maßnahmen durchzuführen.

▼M4

Bei Zucht- und Nutztieren können die in diesem Absatz vorgesehenen Anforderungen für die Mitgliedstaaten unterschiedlich festgesetzt werden, um die Sonderbestimmungen zu berücksichtigen, die für sie im Rahmen des innergemeinschaftlichen Handelsverkehrs gelten.

▼B

(3) Nach dem Verfahren des Artikels 29 kann beschlossen werden, von Anhang A Kapitel II Abschnitt A in folgenden Punkten abzuweichen:

— Erwerb der Qualifikation eines amtlich anerkannten brucellosefreien Rinderbestands durch einen brucellosefreien Rinderbestand;

— Aufnahme von Rindern aus einem brucellosefreien Rinderbestand in einen amtlich anerkannten brucellosefreien Rinderbestand;

— Entziehung der Qualifikation des amtlich anerkannten brucellosefreien oder des brucellosefreien Rinderbestands.

Artikel 9

Ist ein Mitgliedstaat der Auffassung, daß die in einem Drittland zur Impfung gegen die Maul- und Klauenseuchetypen A, O und C verwendeten Impfstoffe bestimmte Mängel aufweisen, so untersagt er das Verbringen von Rindern und Schweinen mit Herkunft aus dem betreffenden Drittland in sein Hoheitsgebiet. Er unterrichtet so bald wie möglich die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission über die von ihm getroffene Entscheidung unter Angabe der entsprechenden Gründe. Der Ständige Veterinärausschusses tritt binnen kürzester Frist nach dieser Mitteilung zusammen. Er faßt einen Beschluß nach dem Verfahren des Artikels 30.

Artikel 10

Die Mitgliedstaaten lassen die Einfuhr von Rindern und Schweinen nur dann zu, wenn die Tiere vor dem Tag ihrer Verladung zum Versand nach dem Bestimmungsland,

a) sofern es sich um Zucht- oder Nutztiere handelt, seit mindestens 6 Monaten,

b) sofern es sich um Schlachttiere handelt, seit mindestens 3 Monaten,

im Hoheitsgebiet oder in einem Teil des Hoheitsgebiets eines in der Liste nach Artikel 3 Absatz 1 aufgeführten Drittlandes gehalten worden sind.

Wenn diese Tiere weniger als 6 bzw. 3 Monate alt sind, müssen sie seit ihrer Geburt dort gehalten worden sein.

Artikel 11

(1) Die Mitgliedstaaten lassen die Einfuhr von Rindern und Schweinen nur gegen Vorlage einer von einem amtlichen Tierarzt des versendenden Drittlandes ausgestellten Bescheinigung zu.

Die Bescheinigung muß

a) am Tag der Verladung der Tiere im Hinblick auf ihre Versendung nach dem Bestimmungsland ausgestellt worden sein,

b) mindestens in einer der Amtssprachen des Bestimmungslandes und einer der Amtssprachen des Landes ausgestellt worden sein, in dem die in Artikel 12 vorgesehene Einfuhrkontrolle vorgenommen wird,

c) der Sendung in der Urschrift beigefügt werden,

d) bestätigen, daß die Rinder und Schweine den Bedingungen, die in dieser Richtlinie für die Einfuhr aus dem betreffenden Drittland vorgesehen sind, und den Bedingungen entsprechen, die in Anwendung dieser Richtlinie festgelegt worden sind,

e) aus einem einzigen Blatt bestehen,

f) für einen einzigen Empfänger bestimmt sein.

(2) Die Bescheinigung muß einen nach dem Verfahren des Artikels 29 erstellten Muster entsprechen.

▼B

Artikel 12

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß Rinder und Schweine beim Eingang in das Gebiet der Gemeinschaft einer viehseuchenrechtlichen Kontrolle (Einfuhrkontrolle) durch einen amtlichen Tierarzt unterzogen werden.

(2) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß das Inverkehrbringen von Rindern und Schweinen in der Gemeinschaft verboten wird, wenn die Kontrolle gemäß Absatz 1 ergibt, daß

— die Tiere nicht aus dem Hoheitsgebiet oder einem Teil des Hoheitsgebiets eines auf der Liste nach Artikel 3 Absatz 1 aufgeführten Drittlandes stammen;

— die Tiere von einer übertragbaren Krankheit tatsächlich oder vermutlich befallen oder mit einer solchen Krankheit angesteckt sind;

— die in dieser Richtlinie und ihren Anhängen vorgesehenen Bedingungen von dem versendenden Drittland nicht eingehalten worden sind;

— die der Sendung beigefügte Bescheinigung die Bedingungen des Artikels 11 nicht erfüllt.

(3) Der Mitgliedstaat, der die Kontrolle nach Absatz 1 durchgeführt hat, trifft alle Maßnahmen, die er für erforderlich hält.

Diese Maßnahmen können insbesondere folgendes vorsehen:

a) — Quarantäne, in den Fällen, in denen der Verdacht besteht, daß die Tiere von einer übertragbaren Krankheit befallen oder mit einer solchen Krankheit angesteckt sind;

— in dem in Absatz 2 vierter Gedankenstrich genannten Fall auf Antrag des Ausführers, des Empfängers oder ihres Bevollmächtigten, Sicherstellung unter amtlicher Überwachung bis zur Beibringung einer ordnungsgemäß ausgestellten Bescheinigung;

b) Rückbeförderung der Tiere, die gemäß Absatz 2 nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, sofern dem keine viehseuchenrechtlichen Bedenken entgegenstehen.

Ist es nicht möglich, die Tiere zurückzubefördern, so ordnet die zuständige Stelle ihre Tötung oder Schlachtung an und bestimmt den Betrieb, in dem dies geschehen soll;

►C2 c) Tötung und Vernichtung sämtlicher ◄ Tiere der betreffenden Sendung, wenn die genannte Kontrolle zu der Feststellung oder zu dem Verdacht führt, daß eine der Viehseuchen vorliegt, die in der nach dem Verfahren des Artikels 29 aufgestellten Liste aufgeführt sind.

(4) Die Bescheinigung, die Rinder und Schweine bei der Einfuhr begleitet, ist nach der viehseuchenrechtlichen Kontrolle (Einfuhrkontrolle) mit einem Vermerk zu versehen, der deutlich erkennen läßt, daß das Inverkehrbringen der Tiere zugelassen oder abgelehnt worden ist.

(5) Bei der Beförderung der Tiere durch das Gebiet der Gemeinschaft nach dem Bestimmungsland können die Mitgliedstaaten die viehseuchenrechtlichen Maßnahmen nach Absatz 3 Buchstabe a) erster Gedankenstrich und Buchstabe c) anwenden, wenn die Tiere von einer übertragbaren Krankheit tatsächlich oder vermutlich befallen oder mit einer solchen Krankheit angesteckt sind.

(6) Tiere, deren Einfuhr zugelassen ist und die nicht für den Mitgliedstaat bestimmt sind, der die Einfuhrkontrolle nach Absatz 1 durchgeführt hat, sind unter zollamtlicher Überwachung ohne Umladen in das Bestimmungsland zu verbringen.

(7) Tiere, die bei der Einfuhrkontrolle nach Absatz 1 den Vorschriften entsprochen haben, sind im Bestimmungsland den zusätzlichen Kontrollen zu unterwerfen, die notwendig sind, um festzustellen, ob diese Richtlinie, einschließlich der in Anwendung des Artikels 3 nach dem Verfahren des Artikels 29 festgelegten besonderen Bedingungen und Auflagen eingehalten worden sind.

▼B

Diese Kontrollen können entweder an der Grenze oder an jedem anderen von der zuständigen Behörde des Bestimmungslandes bestimmten Ort oder auch an beiden Orten erfolgen.

(8) Die Durchführung der in diesem Artikel vorgesehenen Maßnahmen, einschließlich der Tötung, Schlachtung oder Vernichtung der Tiere, geht zu Lasten des Versenders, des Empfängers oder ihrer Bevollmächtigten, ohne daß der Staat eine Entschädigung zahlt.

Artikel 13

Schlachttiere müssen sofort nach ihrem Eingang in das Bestimmungsland unmittelbar in einen Schlachthof verbracht werden und entsprechend den viehseuchenrechtlichen Erfordernissen spätestens innerhalb von drei Werktagen nach ihrem Eingang in diesen Schlachthof geschlachtet werden.

Unbeschadet der besonderen Bedingungen, die gegebenenfalls nach dem Verfahren des Artikels 29 festgelegt werden, kann die zuständige Behörde des Bestimmungslandes aus viehseuchenrechtlichen Erfordernissen den Schlachthof bestimmen, in den Schlachttiere verbracht werden müssen.

KAPITEL III

Einfuhr von frischem Fleisch

Artikel 14

(1) Frisches Fleisch muß von Tieren stammen, die zumindest in den 3 Monaten vor ihrer Schlachtung oder, wenn es sich um weniger als 3 Monate alte Tiere handelt, seit ihrer Geburt im Hoheitsgebiet oder in einem Teil des Hoheitsgebiets eines in der Liste nach Artikel 3 Absatz 1 aufgeführten Landes gehalten worden sind.

(2) Unabhängig von Artikel 3 Absatz 1 lassen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Fleisch nur aus Drittländern zu, in denen

a) seit zwölf Monaten keine der folgenden Krankheiten aufgetreten ist, für die die Tiere, von denen dieses Fleisch stammt, empfänglich sind: Rinderpest, Maul- und Klauenseuche (exotische Virustypen), afrikanische Schweinepest und ansteckende Schweinelähmung (Teschener Krankheit);

b) seit zwölf Monaten gegen die unter Buchstabe a) aufgeführten Krankheiten, für die die Tiere, von denen dieses Fleisch stammt, empfänglich sind, keine Impfungen mehr vorgenommen worden sind.

Artikel 15

Nach dem Verfahren des Artikels 29 kann beschlossen werden, daß Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe a) nur für einen Teil des Hoheitsgebiets eines Drittlandes gilt.

Nach dem gleichen Verfahren kann abweichend von Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe b) die Einfuhr von frischem Fleisch aus einem Drittland oder einem Teil des Hoheitsgebiets eines Drittlandes, in dem Impfungen gegen eine oder mehrere der in Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe a) genannten Krankheiten vorgenommen werden, unter bestimmten Bedingungen zugelassen werden.

Artikel 16

Unbeschadet der Artikel 14 und 15 lassen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Fleisch aus einem Drittland nur dann zu, wenn das Fleisch den viehseuchenrechtlichen Bedingungen entspricht, die nach dem Verfahren des Artikels 29 für die Einfuhr von frischem Fleisch aus diesem Drittland entsprechend der Tierart festgelegt worden sind.

▼B

Artikel 17

(1) Die Mitgliedstaaten lassen die Einfuhr von frischem Fleisch in Tierkörpern, und zwar bei Schweinen gegebenenfalls in Hälften und bei Rindern und Einhufern gegebenenfalls in Hälften oder in Viertel zerteilt, nur dann zu, wenn es möglich ist, jeden Tierkörper wieder zusammenzufügen.

►C1 (2) Die Einfuhr unterliegt folgenden Bedingungen:

Das frische Fleisch muß

a) in einem Schlachthof gewonnen sein, der ◄ auf der Liste nach Artikel 4 Absatz 1 aufgeführt ist;

b) von einem Schlachttier stammen, das gemäß Anhang B Kapitel V einer Schlachttieruntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt unterzogen und hierbei für die Schlachtung gemäß dieser Richtlinie im Hinblick auf die Ausfuhr nach der Gemeinschaft für geeignet befunden worden ist;

c) in hygienisch einwandfreier Weise nach Anhang B Kapitel VI behandelt worden sein;

d) gemäß Anhang B Kapitel VII einer Fleischuntersuchung unter der Verantwortung und direkten Kontrolle eines amtlichen Tierarztes unterzogen worden sein und darf keinerlei Abweichungen aufgewiesen haben, mit Ausnahme von kurz vor der Schlachtung entstandenen traumatischen Verletzungen oder von Mißbildungen oder von örtlich begrenzten Abweichungen, soweit diese Verletzungen, Mißbildungen oder Abweichungen sich nicht nachteilig auf die Genußtauglichkeit des Tierkörpers, einschließlich der dazugehörigen Nebenprodukte der Schlachtung, auswirken oder die menschliche Gesundheit nicht gefährden; gegebenenfalls sind für die Beurteilung geeignete Untersuchungen im Laboratorium durchzuführen;

e) eine Kennzeichnung der Genußtauglichkeit nach Anhang B Kapitel X tragen;

f) nach der Fleischuntersuchung gemäß Buchstabe d) in nach Anhang B Kapitel XII hygienisch einwandfreier Weise in Betrieben gelagert worden sein;

g) gemäß Anhang B Kapitel XIII befördert und in hygienisch einwandfreier Weise behandelt worden sein.

(3) Als Stempelfarbe für die Kennzeichnung von frischem Fleisch ist Methylviolett zu verwenden.

Die Verwendung anderer Farbstoffe kann nach dem Verfahren des Artikels 29 zugelassen werden.

(4) Bei der Fleischuntersuchung nach Absatz 2 Buchstabe d) kann der amtliche Tierarzt von ihm unterstellten Hilfskräften unterstützt werden.

Diese Hilfskräfte

a) müssen von der zuständigen Zentralbehörde des Versandlandes nach den geltenden Vorschriften ernannt werden;

b) müssen über die erforderliche Ausbildung verfügen;

c) müssen eine Rechtsstellung haben, die ihre Unabhängigkeit gegenüber den Verantwortlichen der Betriebe gewährleistet;

d) dürfen keinerlei Entscheidungsbefugnis hinsichtlich des Endergebnisses der Fleischuntersuchung besitzen.

Artikel 18

(1) Abweichend von Artikel 17 Absatz 1 können die Mitgliedstaaten zulassen, daß folgende Erzeugnisse eingeführt werden:

a) einzelne Tierkörperhälften oder -viertel oder Nebenprodukte der Schlachtung, die den Bedingungen des Artikels 17 Absätze 2 und 3 entsprechen und aus Schlachthöfen stammen, die nach dem Verfahren des Artikels 29 dazu bestimmt worden sind;

▼B

b) kleinere Stücke als Viertel oder entbeintes Fleisch; diese Erzeugnisse müssen aus gemäß Artikel 4 überwachten Zerlegungsbetrieben stammen, die gemäß dem Verfahren des Artikels 29 hierfür zugelassen worden sind; sie müssen neben den Bedingungen des Artikels 17 Absätze 2 und 3 zumindest den nachstehenden Vorschriften entsprechen:

Sie müssen

i) unter Einhaltung der Bedingungen des Anhangs B Kapitel VIII zerlegt und gewonnen worden sein,

ii) gemäß Anhang B Kapitel IX der Untersuchung durch einen amtlichen Tierarzt unterworfen worden sein,

iii) bezüglich ihrer Verpackung den Bedingungen des Anhangs B Kapitel XI entsprechen,

iv) allen von Tierärzten der Gemeinschaft durchgeführten Kontrollen zur Sicherstellung der Einhaltung der vorstehenden Bestimmungen unterzogen werden,

v) wenn es sich um frisches Fleisch von Einhufern handelt, im Bestimmungsland Untersuchungen im Hinblick auf etwaige Beschränkungen ihrer Verwendung unterzogen werden.

(2) Abweichend von Anhang B Nummer 32 kann gemäß dem Verfahren des Artikels 29 die Zerlegung des Fleisches in warmem Zustand zugelassen werden. In diesem Fall sind zumindest folgende Bedingungen einzuhalten:

a) Das frische Fleisch muß vom Schlachtraum unmittelbar in den Zerlegungsraum gebracht werden. Diese beiden Räume müssen in ein und demselben Gebäudekomplex so nahe beieinander gelegen sein, daß das zu zerlegende Fleisch ohne Unterbrechung des Transports durch eine Erweiterung der Hängebahn vom Schlachtraum in den Zerlegungsraum gebracht werden kann, um dort sofort zerlegt zu werden;

b) das frische Fleisch muß nach dem Zerlegen und dem vorgesehenen Verpacken sofort in den in Anhang B Kapitel II Nummer 2 Buchstabe a) vorgesehenen Kühlraum gebracht werden.

Artikel 19

Die Artikel 17 und 18 gelten nicht für

a) frisches Fleisch, das mit Zustimmung des Bestimmmungslandes für andere Zwecke als zum Genuß für Menschen eingeführt wird;

b) frisches Fleisch, das für Ausstellungen, Einzeluntersuchungen oder Versuche bestimmt ist, sofern durch amtliche Überwachung sichergestellt ist, daß das Fleisch nicht zum Genuß für Menschen abgegeben und nach Beendigung der Ausstellung oder nach Abschluß der Einzeluntersuchungen bzw. des Versuchs, mit Ausnahme der bei dem Versuch verbrauchten Menge, aus dem Gebiet der Gemeinschaft verbracht oder unschädlich beseitigt wird.

In diesem und in dem unter Buchstabe a) genannten Fall sorgt das Bestimmungsland dafür, daß das betreffende Fleisch nur für die Zwecke verwendet werden kann, für die es in sein Hoheitsgebiet verbracht worden ist;

c) frisches Fleisch, das ausschließlich für die Versorgung internationaler Organisationen bestimmt ist, sofern die Einfuhr nach dem Verfahren des Artikels 29 zugelassen wird und sofern das Fleisch aus Ländern stammt, die auf der Liste nach Artikel 3 Absatz 1 aufgeführt sind und es den viehseuchenrechtlichen Bestimmungen entspricht. Die Mitgliedstaaten, in deren Hoheitsgebiet sich die internationalen Organisationen befinden, sorgen dafür, daß das Fleisch nicht in den freien Verkehr gelangt.

Artikel 20

Die Mitgliedstaaten untersagen die Einfuhr von

a) frischem Fleisch von Ebern und kryptorchiden Schweinen;

▼B

b) frischem Fleisch, das Rückstände enthält von Stoffen mit östrogener oder thyreostatischer Wirkung, Antibiotika, Antimon, Arsen, Pestiziden oder anderen Stoffen, die schädlich sind oder durch die gegebenenfalls der Genuß des frischen Fleisches für die menschliche Gesundheit gefährlich oder schädlich werden könnte, sofern diese Rückstände die zulässigen Toleranzen überschreiten. Die zulässigen Toleranzen werden vom Rat auf Vorschlag der Kommission festgesetzt und können nach dem Verfahren des Artikels 29 geändert werden;

c) frischem Fleisch, das mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden ist, sowie frischem Fleisch von Tieren, denen Zartmacher oder andere Stoffe verabreicht worden sind, die die Zusammensetzung und die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches ändern könnten;

d) frischem Fleisch, dem fremde Stoffe zugesetzt worden sind; ausgenommen hiervon sind die in Artikel 17 Absatz 3 für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit vorgesehenen Farbstoffe;

e) frischem Fleisch, das von Tieren stammt, bei denen Tuberkulose in irgendeiner Form festgestellt worden ist, oder die auf Grund einer positiven Reaktion bei einer Tuberkulinprobe als tuberkulosekrank gelten;

f) frischem Fleisch, das von Tieren stammt, bei denen nach der Schlachtung Tuberkulose in irgendeiner Form oder eine oder mehrere lebende oder abgestorbene Finnen oder aber, wenn es sich um Schweine handelt, Trichinen festgestellt worden sind;

g) frischem Fleisch, das von zu jung geschlachteten Tieren stammt;

h) Teilen des Tierkörpers oder Nebenprodukten der Schlachtung, die kurz vor dem Schlachten erlittene traumatische Verletzungen, Mißbildungen oder Abweichungen gemäß Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe d) aufweisen;

i) Blut;

j) frischem Hackfleisch oder ähnlich zerkleinertem frischem Fleisch;

k) Teilen der Muskulatur, des Fettgewebes oder anderer Gewebe, die beim Zerlegen oder Entfernen der Knochen anfallen oder am Knochen haften bleiben, sowie Teilen der Muskulatur oder anderer Gewebe des Kopfes, mit Ausnahme der Zunge.

Artikel 21

Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission eine Methode zur Untersuchung von Schweinefleisch auf Trichinen sowie die notwendigen Einzelheiten fest.

Artikel 22

(1) Die Mitgliedstaaten lassen die Einfuhr von frischem Fleisch nur gegen Vorlage einer Gesundheitsbescheinigung und einer Genußtauglichkeitsbescheinigung zu, die von einem amtlichen Tierarzt des versendenden Drittlandes auszustellen sind.

Diese Bescheinigungen müssen

a) mindestens in einer der Amtssprachen des Bestimmungslandes und einer der Amtssprachen des Landes ausgestellt worden sein, in dem die Einfuhrkontrollen nach Artikel 23 und 24 vorgenommen werden,

b) der Sendung in der Urschrift beigefügt werden,

c) jeweils aus einem einzigen Blatt bestehen,

d) für einen einzigen Empfänger bestimmt sein.

In der Gesundheitsbescheinigung muß bestätigt werden, daß das frische Fleisch den viehseuchenrechtlichen Bedingungen, die in dieser Richtlinie für die Einfuhr von frischem Fleisch aus dem betreffenden Drittland vorgesehen sind, und denjenigen entspricht, die in Anwendung dieser Richtlinie festgelegt worden sind.

▼B

(2) Die Gesundheitsbescheinigung muß einem nach dem Verfahren des Artikels 29 erstellten Muster entsprechen.

(3) Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß nach Inhalt und Form dem in Anhang C enthaltenen Muster entsprechen und an dem Tag ausgestellt worden sein, an dem das frische Fleisch zum Versand in das Bestimmungsland verladen worden ist.

Artikel 23

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß frisches Fleisch unverzüglich nach seinem Eingang in das Gebiet der Gemeinschaft — unabhängig davon, nach welchem Verfahren die zollamtliche Abfertigung erfolgt — von der zuständigen Behörde einer viehseuchenrechtlichen Kontrolle unterzogen wird.

(2) Die Mitgliedstaaten tragen unbeschadet des Absatzes 3 dafür Sorge, daß die Einfuhr verboten wird, wenn diese Kontrolle ergibt, daß

— das Fleisch nicht aus dem Hoheitsgebiet oder einem Teil des Hoheitsgebiets eines auf der Liste nach Artikel 3 Absatz 1 aufgeführten Drittlandes stammt;

— das Fleisch aus dem Hoheitsgebiet oder einem Teil des Hoheitsgebiets eines Drittlandes stammt, aus dem die Einfuhr gemäß den Artikeln 14 und 27 verboten worden ist;

— die der Sendung beigefügte Gesundheitsbescheinigung die gemäß Artikel 22 festgelegten Bedingungen nicht erfüllt.

(3) Die Mitgliedstaaten gestatten die Beförderung von frischem Fleisch aus einem Drittland nach einem anderen Drittland, sofern

a) der Antragsteller nachweist, daß das erste Drittland, in welches das Fleisch nach der Durchfuhr durch das Gebiet der Gemeinschaft befördert wird, sich verpflichtet, auf keinen Fall die Fleischsendung, deren Ein- oder Durchfuhr es gestattet, zurückzuweisen oder in die Gemeinschaft zurückzuschicken;

b) diese Beförderung zuvor von den zuständigen Behörden des Mitgliedstaats genehmigt wird, in dessen Hoheitsgebiet die Kontrolle erfolgt;

c) diese Beförderung unter der Kontrolle der zuständigen Behörden in von diesen Behörden verschlossenen Fahrzeugen oder Containern ohne Umladen im Gebiet der Gemeinschaft erfolgt; bei dieser Beförderung ist es nur gestattet, die Fracht beim Eingang in die Gemeinschaft bzw. beim Ausgang aus der Gemeinschaft unmittelbar von einem Schiff oder einem Luftfahrzeug auf ein anderes Beförderungsmittel — oder umgekehrt — umzuladen.

(4) Die Durchführung der in diesem Artikel vorgesehenen Maßnahmen geht zu Lasten des Versenders, des Empfängers oder ihres Bevollmächtigten, ohne daß der Staat eine Entschädigung zahlt.

Artikel 24

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß jede Sendung von frischem Fleisch bei der Einfuhr einer Kontrolle der Genußtauglichkeit sowie einer viehseuchenrechtlichen Kontrolle durch einen amtlichen Tierarzt unterzogen wird.

Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß die Einführer der örtlichen Einfuhruntersuchungsstelle, der das frische Fleisch vorgeführt wird, mindestens zwei Werktage im voraus Menge und Art des Fleisches sowie den Zeitpunkt mitteilen, von dem an die Kontrolle vorgenommen werden kann.

(2) Die in Absatz 1 vorgesehene Kontrolle der Genußtauglichkeit wird bei Einfuhren gemäß Artikel 17 Absatz 1 an jedem ganzen Tierkörper, jeder Tierkörperhälfte und jedem Tierkörperviertel und bei

▼B

der Einfuhr von anderen Stücken stichprobenweise vorgenommen; kontrolliert werden soll gemäß Absatz 3 insbesondere folgendes:

a) die Genußtauglichkeitsbescheinigung, die Übereinstimmung zwischen der Fleischsendung und den Angaben der Bescheinigung, die Kennzeichnung;

b) der Frischezustand, das Vorhandensein von Verunreinigungen und von Krankheitserregern;

c) das Vorhandensein von Rückständen von in Artikel 20 genannten Stoffen;

d) ob die Schlachtung und Zerlegung in hierfür zugelassenen Betrieben vorgenommen worden sind;

e) die Beförderungsbedingungen.

(3) Die für eine einheitliche Durchführung der Kontrollen nach Absatz 1 erforderlichen Einzelheiten werden nach dem Verfahren des Artikels 29 festgelegt; dies betrifft insbesondere die Anwendung des Artikels 20, die Analysemethoden, die Häufigkeit und die Probenahmevorschriften.

(4) Die Mitgliedstaaten verbieten das Inverkehrbringen von frischem Fleisch, wenn die Kontrollen nach Absatz 1 ergeben, daß

— das frische Fleisch zum Genuß für Menschen untauglich ist;
— die in dieser Richtlinie und ihren Anhängen vorgesehenen Bedingungen nicht erfüllt sind;
— eine der in Artikel 22 genannten Bescheinigungen, die jeder einzelnen Fleischsendung beigefügt sind, die Bedingungen des Artikels 22 nicht erfüllt.

(5) Darf frisches Fleisch nicht eingeführt werden, so muß es zurückbefördert werden, sofern gesundheitliche oder viehseuchenrechtliche Bedenken dem nicht entgegenstehen.

Ist die Rückbeförderung nicht möglich, so muß das Fleisch im Hoheitsgebiet des Mitgliedstaats vernichtet werden, in dem die Kontrolle durchgeführt wird.

Abweichend von dieser Bestimmung kann der Mitgliedstaat, der die viehseuchenrechtliche Kontrolle und die Kontrolle der Genußtauglichkeit durchführt, auf Antrag des Einführers oder seines Bevollmächtigten das Inverkehrbringen von frischem Fleisch für andere Zwecke als zum Genuß für Menschen zulassen, sofern keine Gefahr für Mensch oder Tier besteht und sofern das Fleisch aus einem auf der Liste nach Artikel 3 Absatz 1 aufgeführten Land stammt, für das nicht gemäß Artikel 28 ein Einfuhrverbot gilt. Dieses Fleisch darf nicht aus dem Hoheitsgebiet des betreffenden Mitgliedstaats ausgeführt werden; dieser hat die Verwendung dieses Fleisches zu überwachen.

(6) Die Bescheinigungen sind nach den Kontrollen gemäß Absatz 1 in jedem Falle mit einem Vermerk zu versehen, der die Zweckbestimmung des Fleisches deutlich erkennen läßt.

Artikel 25

Jeder Sendung von frischem Fleisch, dessen Inverkehrbringen in der Gemeinschaft von einem Mitgliedstaat auf Grund der Kontrollen nach Artikel 24 Absatz 1 zugelassen worden ist, muß vor der Weiterbeförderung in das Bestimmungsland eine Bescheinigung beigefügt werden, die nach Form und Inhalt dem Muster in Anhang D entspricht.

Diese Bescheinigung muß

a) von dem für die Einfuhruntersuchungsstelle oder für den Ort der Lagerung zuständigen Tierarzt ausgestellt werden;

b) am Tage der Verladung des frischen Fleisches zum Versand in das Bestimmungsland ausgestellt werden;

c) mindestens in der Sprache des Bestimmunglandes abgefaßt werden;

d) der Sendung von frischem Fleisch in der Urschrift beigefügt werden.

▼B

Artikel 26

Alle bei der Durchführung der Artikel 24 und 25 anfallenden Kosten, insbesondere die Kosten für die Kontrollen bei frischem Fleisch, die Lagerkosten sowie die etwaigen Kosten für die Vernichtung von frischem Fleisch, gehen zu Lasten des Versenders, des Empfängers oder ihres Bevollmächtigten, ohne daß der Staat eine Entschädigung zahlt.

KAPITEL IV

Gemeinsame Vorschriften

Artikel 27

(1) Die Mitgliedstaaten stellen Verzeichnisse

a) der Grenzübergangsstellen für die Einfuhr von Rindern und Schweinen,

b) der Einfuhruntersuchungsstellen für die Einfuhr von frischem Fleisch

auf und leiten sie der Kommission zu.

Diese Grenzübergangsstellen und Einfuhruntersuchungsstellen müssen nach dem Verfahren des Artikels 29 zugelassen werden.

(2) Damit die unter Absatz 1 Buchstabe a) genannten Grenzübergangsstellen zugelassen werden können, müssen insbesondere die Einrichtungen zur Verfügung stehen, die für die Durchführung der Kontrolle nach Artikel 12 Absatz 1 und für die Desinfektion, die Entfernung von Futter- und Einstreuresten sowie von tierischen Abgängen erforderlich sind.

(3) Damit die unter Absatz 1 Buchstabe b) genannten Einfuhruntersuchungsstellen zugelassen werden können, müssen mindestens folgende Einrichtungen zur Verfügung stehen:

a) ausreichend große Untersuchungsräume, in denen die Untersuchungen ordnungsgemäß durchgeführt werden können,

b) ein ausreichend großer Kühlraum und ein ausreichend großer Gefrierraum,

c) ein ausreichend großer Auftauraum,

d) ein Laboratorium.

(4) Die Kontrollen werden unter der Verantwortung eines amtlichen Tierarztes durchgeführt. Dieser kann sich bei rein technischen Tätigkeiten von Hilfskräften unterstützen lassen, die hierfür besonders ausgebildet worden sind.

Die Einzelheiten dieser Unterstützung werden nach dem Verfahren des Artikels 29 festgelegt.

(5) Tierärztliche Sachverständige überprüfen, ob die Einrichtungen der zugelassenen Grenzübergangsstellen und Einfuhruntersuchungsstellen den Bedingungen dieses Artikels entsprechen und ob die Kontrollen nach Maßgabe dieser Richtlinie durchgeführt werden.

Die tierärztlichen Sachverständigen müssen die Staatsangehörigkeit eines Mitgliedstaats haben, dürfen jedoch nicht diejenige des Mitgliedstaats besitzen, in dem die zu überprüfende Stelle liegt.

Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Absatz, insbesondere die Vorschriften für die Bestimmung der tierärztlichen Sachverständigen, und die Einzelheiten der Überprüfung werden nach dem Verfahren des Artikels 29 festgelegt.

(6) Alle bei der Durchführung von Absatz 5 Unterabsatz 1 anfallenden Kosten werden von der Gemeinschaft getragen.

▼B

Artikel 28

(1) Wenn in einem Drittland eine ansteckende Tierkrankheit auftritt oder sich ausbreitet, die die Gesundheit des Viehbestands in einem Mitgliedstaat gefährden kann, oder wenn ein anderer viehseuchenrechtlicher Grund es rechtfertigt, verbietet der betreffende Mitgliedstaat unbeschadet des Artikels 6 die direkte Einfuhr — oder die indirekte Einfuhr über einen anderen Mitgliedstaat — von Tieren der in dieser Richtlinie genannten Gattungen entweder aus dem gesamten Hoheitsgebiet oder einem Teil des Hoheitsgebiets dieses Drittlandes.

(2) Wenn in einem Drittland, das auf der Liste nach Artikel 3 Absatz 1 aufgeführt ist, eine ansteckende Tierkrankheit auftritt oder sich ausbreitet, die durch frisches Fleisch übertragen werden und die Volksgesundheit oder die Gesundheit des Viehbestands in einem Mitgliedstaat gefährden kann, oder wenn ein anderer viehseuchenrechtlicher Grund es rechtfertigt, verbietet der betreffende Mitgliedstaat unbeschadet des Artikels 14 die direkte Einfuhr — oder die indirekte Einfuhr über einen anderen Mitgliedstaat — des genannten Fleisches entweder aus dem gesamten Hoheitsgebiet oder einem Teil des Hoheitsgebiets dieses Drittlandes.

(3) Die von einem Mitgliedstaat nach den Absätzen 1 und 2 getroffenen Maßnahmen sowie die Aufhebung solcher Maßnahmen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich unter Angabe der Gründe mitzuteilen.

Der Ständige Veterinärausschuß tritt so bald wie möglich nach dieser Mitteilung zusammen und beschließt nach dem Verfahren des Artikels 30, ob diese Maßnahmen insbesondere im Hinblick auf ihre Koordinierung mit den von den anderen Mitgliedstaaten getroffenen Maßnahmen geändert oder aufgehoben werden müssen.

Wenn die in den Absätzen 1 und 2 vorgesehene Lage eintritt und es notwendig erscheint, daß auch andere Mitgliedstaaten die auf Grund der genannten Absätze getroffenen und gegebenenfalls gemäß Unterabsatz 2 geänderten Maßnahmen anwenden, sind nach dem Verfahren des Artikels 30 geeignete Maßnahmen zu beschließen.

(4) Die Wiederaufnahme der Einfuhr aus dem betreffenden Drittland wird nach dem gleichen Verfahren zugelassen.

Artikel 29

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

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

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf für die zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt binnen zwei Tagen zu diesen Maßnahmen Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von ►A1 fünfundvierzig ◄ Stimmen zustande.

(4) Die Kommission erläßt die Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen. Entsprechen sie der Stellungnahme des Ausschusses nicht oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat alsbald die zu treffenden Maßnahmen vor.

Der Rat erläßt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen beschlossen, so trifft die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

▼B

Artikel 30

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

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

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf für die zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt binnen zwei Tagen zu diesen Maßnahmen Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von ►A1 fünfundvierzig ◄ Stimmen zustande.

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

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von fünfzehn Tagen nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen beschlossen, so trifft die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 31

Die Artikel 29 und 30 gelten für ►M3 einhundertzwei Monate ◄ von dem Zeitpunkt an, zu dem der Ausschuß zum erstenmal gemäß Artikel 29 Absatz 1 oder Artikel 30 Absatz 1 oder auf Grund entsprechender Vorschriften befaßt wird.

Artikel 32

(1) Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie und ihren Anhängen innerhalb folgender Fristen nachzukommen:

a) bis zum 1. Oktober 1973 in bezug auf Artikel 23 Absatz 1 und Absatz 3 Buchstaben a), b) und c);

b) bis zum 1. Januar 1976 in bezug auf alle übrigen Vorschriften mit Ausnahme der Bestimmungen über ein gemeinschaftliches Verfahren.

(2) Die Mitgliedstaaten kommen den Bestimmungen über ein in der Richtlinie vorgesehenes gemeinschaftliches Verfahren bis zum 1. Januar 1977 nach.

Zwischen der Einführung der auf Grund dieser Bestimmungen festgelegten Maßnahmen und dem genannten Zeitpunkt müssen jedoch mindestens zwei Jahre liegen.

(3) Zu dem in Absatz 2 bestimmten Zeitpunkt treten die Artikel 4 und 11 der Richtlinie des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen und Artikel 9 der Richtlinie des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch außer Kraft.

▼M4

Artikel 33

Bei Anwendung der Artikel 8 und 16 müssen die Bedingungen, die nach dem Verfahren des Artikels 29 für die von bestimmten Mitgliedstaaten getätigten Einfuhren festgelegt werden, mindestens ebenso streng sein wie die Bedingungen, die diese Mitgliedstaaten im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr vorschreiben.

▼B

Artikel 34

Die Rechte und Pflichten aus viehseuchenrechtlichen Übereinkünften, die vor der Annahme dieser Richtlinie zwischen einem oder mehreren Mitgliedstaaten einerseits und einem oder mehreren Drittländern andererseits geschlossen wurden, werden durch diese Richtlinie nicht berührt.

Soweit die Übereinkünfte mit dieser Richtlinie nicht vereinbar sind, wenden der oder die betreffenden Mitgliedstaaten alle geeigneten Mittel an, um die festgestellten Unvereinbarkeiten zu beheben.

Artikel 35

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

▼B

ANHANG A

KAPITEL I

TUBERKULOSEFREIE RINDERBESTÄNDE

Als amtlich anerkannter tuberkulosefreier Rinderbestand gilt ein Bestand, in dem:

a) alle Rinder frei von klinischen Tuberkuloseerscheinungen sind;

b) alle über 6 Wochen alten Rinder auf mindestens zwei amtlich durchgeführte intradermale Tuberkulinproben negativ reagiert haben, von denen die erste 6 Monate nach der Sanierung des Bestands, die zweite nach weiteren 6 Monaten und die folgenden im Abstand von jeweils einem Jahr durchgeführt worden sind. Wenn in einem Drittland, in dem auf sämtliche Rinder amtliche Maßnahmen zur Bekämpfung der Tuberkulose angewandt werden, der Satz der mit Tuberkulose infizierten Rinderbestände in zwei Kontrollperioden, die in einem Abstand von einem Jahr aufeinanderfolgen, 1 v.H. nicht übersteigt, kann dieser Abstand auf zwei Jahre vergrößert werden. Wenn der Satz der mit Tuberkulose infizierten Rinderbestände in zwei Kontrollperioden, die in einem Abstand von zwei Jahren aufeinanderfolgen, 0,2 v.H. nicht übersteigt, kann dieser Abstand auf drei Jahre vergrößert werden;

c) sich keine Rinder befinden, die ohne Vorlage einer Bescheinigung eines amtlichen Tierarztes aufgenommen worden sind, aus der hervorgeht, daß sie aus einem amtlich anerkannten tuberkulosefreien Rinderbestand stammen und, sofern sie älter als 6 Wochen sind, auf eine amtlich durchgeführte intradermale Tuberkulinprobe negativ reagiert haben;

   i) die intradermale Tuberkulinprobe ist jedoch in einem Drittland nicht erforderlich, in dem der Satz der rinderhaltenden Betriebe, die von Tuberkulose befallen sind, unter 0,2 v.H. liegt, und wenn aus einer Bescheinigung des amtlichen Tierarztes hervorgeht, daß das Tier

      1. vorschriftsmäßig gekennzeichnet ist,

      2. aus einem amtlich anerkannten tuberkulosefreien Rinderbestand dieses Drittlandes stammt, und

      3. bei der Beförderung nicht mit Rindern in Berührung gekommen ist, die nicht aus amtlich anerkannten tuberkulosefreien Rinderbeständen stammen;

   ii) von dem Erfordernis der unter Ziffer i) vorgesehenen Bescheinigung kann in einem Mitgliedstaat abgesehen werden, in dem seit mindestens 4 Jahren

      — mindestens 99,80 v.H. der rinderhaltenden. Betriebe amtlich als tuberkulosefrei anerkannt sind und

      — die nicht amtlich als tuberkulosefrei anerkannten Rinderbestände unter amtlicher Kontrolle stehen, wobei die Abgabe von Rindern aus diesen Beständen verboten ist, es sei denn, daß sie unter amtlicher Kontrolle zur Schlachtung verbracht werden.

KAPITEL II

BRUCELLOSEFREIE RINDER- UND SCHWEINEBESTÄNDE UND BRUCELLOSEFREIE SCHWEINE

A. **Rinderbestände**

1. Als amtlich anerkannter brucellosefreier Rinderbestand gilt ein Bestand, in dem

   a) es sich bei gegen Brucellose schutzgeimpften Rindern ausschließlich um weibliche Tiere handelt, die seit mindestens drei Jahren schutzgeimpft sind;

   b) alle Rinder seit mindestens 6 Monaten keine klinischen Brucelloseerscheinungen aufgewiesen haben;

   c) alle über 12 Monate alten Rinder:

      i) bei zwei in Abständen von wenigstens 3 Monaten und höchstens 12 Monaten amtliche durchgeführten Blutserumagglutinationen einen Titer von weniger als 30 IE/ml aufgewiesen haben; die erste Blutserumagglutination kann durch drei im Abstand von drei Monaten durchgeführte Kannenmilch-Ringtests unter der Voraussetzung ersetzt werden, daß die zweite Blutserumagglutination frühestens 6 Wochen nach dem dritten Kannenmilch-Ringtest durchgeführt wird;

      ii) jährlich auf Brucellosefreiheit durch drei im Abstand von mindestens 3 Monaten durchgeführte Kannenmilch-Ringtests oder durch zwei

▼B

Kannenmilch-Ringtests im Abstand von mindestens 3 Monaten und eine Blutserumagglutination im Abstand von mindestens 6 Wochen nach dem zweiten Kannenmilch-Ringtest überprüft werden; lassen sich Kannenmilch-Ringtests nicht durchführen, so sind jährlich zwei Blutserumagglutinationen im Abstand von mindestens 3 und höchstens 6 Monaten vorzunehmen Wenn in einem Drittland, in dem auf sämtliche Rinderbestände amtliche Brucellosebekämpfungsmaßnahmen angewandt werden, der Satz der mit Brucellose infizierten Rinderbestände 1 v.H. nicht übersteigt, genügen jährlich zwei Milchringtests im Abstand von mindestens 3 Monaten; lassen sich diese nicht durchführen, so ist eine Blutserumagglutination vorzunehmen;

d) sich keine Rinder befinden, die ohne Vorlage einer amtstierärztlichen Bescheinigung aufgenommen worden sind, aus der hervorgeht, daß sie aus einem amtlich anerkannten brucellosefreien Bestand stammen, und, wenn sie älter als 12 Monate sind, daß sie bei einer amtlich durchgeführten Blutserumagglutination einen Titer von weniger als 30 IE/ml aufgewiesen haben;

i) die Blutserumagglutination braucht jedoch in einem Drittland, in dem der Satz der mit Brucellose infizierten Rinderbestände seit mindestens zwei Jahren nicht mehr als 0,2 v.H. betragen hat, nicht unbedingt verlangt zu werden, wenn aus einer amtstierärztlichen Bescheinigung hervorgeht, daß das Tier

1. vorschriftsmäßig gekennzeichnet ist,

2. aus einem amtlich anerkannten brucellosefreien Rinderbestand dieses Drittlandes stammt,

3. bei seinem Transport nicht mit Rindern in Berührung gekommen ist, die nicht aus einem amtlich anerkannten brucellosefreien Rinderbestand stammen;

ii) von dem Erfordernis der unter Ziffer i) vorgesehenen Bescheinigung kann in einem Drittland abgesehen werden, in dem seit mindestens 4 Jahren

— mindestens 99,80 v.H. der rinderhaltenden Betriebe amtlich als brucellosefrei anerkannt sind und

— die nicht amtlich als brucellosefrei anerkannten Rinderbestände unter amtlicher Kontrolle stehen und die Abgabe von Rindern aus diesen Beständen verboten ist, es sei denn, daß sie unter amtlicher Kontrolle zur Schlachtung verbracht werden.

2. Als brucellosefreier Rinderbestand gilt ein Bestand, in dem

a) sich unter den Tieren keine gegen Brucellose schutzgeimpften männlichen Rinder befinden;

b) die weiblichen Rinder insgesamt oder teilweise im Alter von höchstens 6 Monaten mit dem Lebendimpfstoff Buck 19 oder mit anderen nach dem Verfahren des Artikels 29 zugelassenen Impfstoffen schutzgeimpft worden sind;

c) alle Rinder, die die unter Nummer 1 Buchstaben b) und c) genannten Bedingungen erfüllen, und zwar mit der Maßgabe, daß weniger als 30 Monate alte Rinder bei einer Blutserumagglutination einen Brucellosetiter von 30 IE/ml oder mehr, jedoch von weniger als 80 IE/ml insofern aufweisen dürfen, daß sie bei einer Komplementbindungsreaktion

— einen Titer von weniger als 30 EWG-Einheiten bei weiblichen vor weniger als 12 Monaten schutzgeimpften Tieren,

— einen Titer von weniger als 20 EWG-Einheiten in allen anderen Fällen

aufweisen;

d) sich unter den Rindern keine Tiere befinden, die ohne Vorlage einer amtstierärztlichen Bescheinigung aufgenommen worden sind, aus der hervorgeht, daß sie die Bedingungen von Nummer 1 Buchstabe d) erfüllen oder daß sie aus einem brucellosefreien Rinderbestand stammen und bei über 12 Monate alten Tieren bei einer Blutserumagglutination und einer Komplementbindungsreaktion, die frühestens 30 Tage vor ihrer Aufnahme in diesen Bestand amtlich durchgeführt wurden, einen Titer von weniger als 30 IE/ml bzw. ein negatives Resultat aufgewiesen haben.

Handelt es sich jedoch um geimpfte Rinder unter 30 Monaten, so darf die Blutserumagglutination einen Brucellosetiter von 30 IE/ml oder mehr, jedoch weniger als 80 IE/ml aufweisen, sofern die Rinder bei der Komplementbindungsreaktion

— einen Titer von weniger als 30 EWG-Einheiten bei weiblichen vor weniger als 12 Monaten schutzgeimpften Tieren,

▼B

— einen Titer von weniger als 20 EWG-Einheiten nach dem zwölften Monat nach der Impfung

aufweisen.

B. **Schweine und Schweinebestände**

1. Als brucellosefrei gilt ein Schwein, das

   a) keine klinischen Brucelloseerscheinungen aufweist und,

   b) wenn es sich um ein Schwein mit einem Gewicht von mehr als 25 kg handelt,

      i) bei einer amtlich durchgeführten Blutserumagglutination einen Titer von weniger als 30 IE/ml und

      ii) bei einer gleichzeitig amtlich durchgeführten Komplementbindungsreaktion ein negatives Ergebnis aufweist.

2. Als brucellosefreier Schweinebestand ist ein Bestand anzusehen, in dem

   a) seit mindestens einem Jahr kein Schwein klinische Brucelloseerscheinungen gezeigt hat,

   b) die Rinder, die sich gleichzeitig in dem Betrieb befinden, zu einem amtlich anerkannten brucellosefreien Rinderbestand oder zu einem brucellosefreien Rinderbestand gehören.

▼B

ANHANG B

KAPITEL I

BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON SCHLACHTHÖFEN

1. Schlachthöfe müssen mindestens über folgendes verfügen:

   a) Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Pferche, deren Größe zur Unterbringung der Schlachttiere ausreicht; diese Pferche müssen zumindest auf festem, wasserundurchlässigem Boden errichtet sein und mit Anlagen zum Desinfizieren, Tränken und Füttern der Schlachttiere ausgestattet und mit Rinnen versehen sein, die zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen führen;

   b) ausreichend große Schlachträume, in denen die Schlachtung ordnungsgemäß vorgenommen werden kann; wenn in einem Schlachtraum sowohl Schweine als auch andere Tiere geschlachtet werden, muß für das Schlachten von Schweinen eine besondere Abteilung vorgesehen werden; diese besondere Abteilung ist nicht unbedingt erforderlich, wenn die Schlachtung von Schweinen und die anderer Tiere zu verschiedenen Zeiten stattfindet; in diesem Fall muß jedoch das Brühen, Enthaaren, Kratzen und Sengen in besonderen Abteilungen vorgenommen werden, die von der Schlachtkette deutlich abgetrennt sind, und zwar durch einen freien Raum von wenigstens 5 m oder durch eine Trennwand von mindestens 3 m Höhe;

   c) einen Raum für das Entleeren und Reinigen von Mägen und Därmen;

   d) Räume für die Weiterverarbeitung von Mägen und Därmen, soweit diese im Schlachthof erfolgt;

   e) Räume für die Lagerung von Talg sowie von Häuten, Hörnern, Klauen und Borsten von Schweinen, sofern diese nicht am Tag der Schlachtung aus dem Schlachthof entfernt werden;

   f) verschließbare Räume oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, Pferche für die Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere; verschließbare Räume für das Schlachten dieser Tiere sowie für die Lagerung vorläufig beschlagnahmten Fleisches und endgültig beschlagnahmten Fleisches;

      Räume oder Pferche für die Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere sowie Räume für das Schlachten dieser Tiere sind nicht vorgeschrieben für Betriebe, in denen das Schlachten dieser Tiere nach den Rechtsvorschriften des Drittlandes verboten ist;

   g) ausreichend große Kühlräume;

   h) einen ausreichend eingerichteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht; sofern eine Trichinenschau zwingend vorgeschrieben ist, einen mit entsprechendem Gerät ausgestatteten Trichinenschauraum;

   i) Umkleideräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben und in deren Nähe sich Waschgelegenheiten befinden; die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;

   j) Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchung gestatten;

   k) Einrichtungen zur Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachthofes;

   l) eine ausreichende Unterteilung zwischen dem unreinen und dem reinen Teil der Schlachtanlagen, um den reinen Teil vor Verunreinigung und insbesondere vor Staub und Geruch zu schützen;

   m) in den unter den Buchstaben b), c), d), e), f), g) und i) genannten Räumen über

      — Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht abfließen kann; das Wasser darf nicht offen zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden;

      — glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 3 m oder bis zur Decke mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind;

   n) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung sowie zur Entnebelung in den Räumen, in denen Fleisch bearbeitet wird;

▼B

o) eine ausreichende natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung in den unter Buchstabe n) genannten Räumen;

p) eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; für die Erzeugung von Dampf 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. Ferner ist in Ausnahmefällen die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen zulässig. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich dann deutlich von den Trinkwasserleitungen unterscheiden und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich frisches Fleisch befindet;

q) eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert;

r) eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;

s) in den Arbeitsräumen über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte; diese Einrichtungen müssen in größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze liegen; die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein; diese Einrichtungen müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein; das Wasser für die Reinigung der Geräte muß eine Temperatur von mindestens + 82° C haben;

t) eine Aufhängevorrichtung, die es ermöglicht, sämtliche Arbeitsgänge nach dem Betäuben soweit wie möglich am frei hängenden Tier auszuführen; wird die Enthäutung auf Schragen durchgeführt, so müssen diese aus korrosionsfestem Material bestehen und so hoch sein, daß der Tierkörper den Boden nicht berührt;

u) eine Hängebahn für den Transport des frischen Fleisches;

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

w) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, insbesondere Vorrichtungen für die Aufnahme des Magen-Darm-Kanals, aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;

x) einen besonders eingerichteten Platz für die Dunglagerung;

y) Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Fahrzeuge. Diese Standplätze und Einrichtungen sind nicht erforderlich, falls zwingend vorgeschrieben ist, daß die Reinigung und das Desinfizieren der Fahrzeuge in öffentlichen Anlagen zu erfolgen hat; dabei müssen sich diese Anlagen in der Nähe des Schlachthofes befinden, falls es sich um Straßenfahrzeuge handelt.

KAPITEL II

BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON ZERLEGUNGSBETRIEBEN

2. Zerlegungsbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

a) einen ausreichend großen Kühlraum für die Aufbewahrung von frischem Fleisch;

b) einen Raum für das Zerlegen und Entbeinen und für das Umhüllen des frischen Fleisches nach Maßgabe der Nummer 46;

c) einen Raum für die Verpackung nach Maßgabe der Nummer 45 und für den Versand des frischen Fleisches;

d) einen ausreichend eingerichteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht;

e) einen mit entsprechendem Gerät ausgestatteten Trichinenschauraum, sofern eine Untersuchung auf Trichinen in dem Betrieb durchgeführt wird;

f) Umkleideräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben und in deren Nähe sich Waschgelegenheiten befinden. Die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;

g) besondere wasserdichte, korrosionsfeste Behältnisse — mit dichtschließenden Deckeln, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird — für die Aufnahme von Fleisch oder Fleischabfällen, die beim Zerlegen anfallen und nicht zum Genuß

▼B

für Menschen bestimmt sind, oder einen verschließbaren Raum für die Aufnahme dieses Fleisches und der Abfälle, wenn das auf Grund der Menge erforderlich ist oder wenn dieses Fleisch und diese Abfälle nicht am Ende jedes Arbeitstags aus dem Betrieb entfernt oder unschädlich beseitigt werden;

h) in den unter den Buchstaben a) und b) vorgesehenen Räumen über

— Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reiningendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht abfließen kann; das Wasser darf nicht offen zu den abgedeckten geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden;

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

i) Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die Innentemperatur des frischen Fleisches in den unter den Buchstaben a) und b) vorgesehenen Räumen + 7° C niemals übersteigt;

j) ein Registrierthermometer oder ein Registrierfernthermometer im Zerlegungsraum;

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

l) Einrichtungen zur ausreichenden Be- und Entlüftung in den Räumen, in denen frisches Fleisch bearbeitet wird;

m) eine natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung in den Räumen, in denen frisches Fleisch bearbeitet wird;

n) eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; für die Erzeugung von Dampf 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; ferner ist ausnahmsweise die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen zulässig. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich dann deutlich von den Trinkwasserleitungen unterscheiden und dürfen keine Arbeitsräume und Räume für die Lagerung des frischen Fleisches durchqueren;

o) eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Trinkwasser liefert;

p) eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;

q) in den Räumen, in denen frisches Fleisch bearbeitet wird, über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände, der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die in größtmöglicher Nähe der Arbeitsplätze liegen müssen. Die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Diese Einrichtungen müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein. Das Wasser für die Reinigung der Geräte muß eine Temperatur von mindestens + 82° C haben;

r) eine den hygienischen Erfordernissen entsprechende Vorrichtung für den Transport von frischem Fleisch sowie für das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behältnisse, die verhindert, daß das Fleisch und die Behältnisse unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen;

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

t) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie z.B. Tische, auswechselbare Schneideunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des frischen Fleisches nicht beeinträchtigendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Die Verwendung von Holz ist untersagt.

▼B

KAPITEL III

BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG VON KÜHLHÄUSERN, DIE AUSSERHALB VON SCHLACHTHÖFEN UND ZERLEGUNGSBETRIEBEN LIEGEN

3. Kühlhäuser außerhalb der Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

   a) ausreichend große, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Kühlräume, in denen frisches Fleisch so gelagert werden kann, daß die unter Nummer 48 vorgeschriebenen Temperaturen eingehalten werden.

      Diese Räume dürfen keinerlei Zugang zu Räumen haben, in denen andere Lebensmittel als frisches Fleisch gelagert werden.

      Befinden sich Kühleinrichtungen an der Decke, so müssen getrennte Auffangbehälter darunter angebracht sein, die unmittelbar mit den Abwasserleitungen verbunden sind.

      Bodenkühlanlagen müssen im Boden eingelassen sein, wobei eine Verbindung zu einem gesonderten Abflußsystem oder zu dem Abflußsystem des Betriebs vorhanden sein muß;

   b) besondere verschließbare Räume zur Aufbewahrung von vorläufig oder endgültig beschlagnahmtem Fleisch;

   c) einen ausreichend eingerichteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht;

   d) Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Fahrzeuge. Diese Standplätze und Einrichtungen sind nicht erforderlich, falls zwingend vorgeschrieben ist, daß die Reinigung und das Desinfizieren der Fahrzeuge in öffentlichen Anlagen zu erfolgen hat; dabei müssen sich diese Anlagen in der Nähe des Kühlhauses befinden, falls es sich um Straßenfahrzeuge handelt;

   e) in den unter den Buchstaben a) und b) genannten Räumen über

      — Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht abfließen kann; das Wasser darf nicht offen zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen abgeleitet werden;

      — glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 3 m oder bis zur Decke mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind;

      — Türen aus beständigem Material; Holztüren müssen auf beiden Seiten mit einem aus beständigem Material bestehenden stoßfesten Belag oder Anstrich versehen sein. Die Seitenflächen dieser Türen müssen fugenlos, stoßfest und so gebaut sein, daß sie keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen;

      — eine Isolierung der Böden, Wände, Decken und Rohrleitungen aus nicht faulendem, wasserabweisendem und geruchlosem Material;

   f) eine Einrichtung zur Erreichung und Einhaltung der unter Nummer 48 genannten Temperaturen;

   g) in den Kühlräumen über korrosionsfeste Vorrichtungen, die verhindern, daß das frische Fleisch bei der Beförderung oder Lagerung mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt;

   h) eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; für die Erzeugung von Dampf 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; ferner ist ausnahmsweise die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen zulässig. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich dann deutlich von den Trinkwasserleitungen unterscheiden und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich frisches Fleisch befindet;

   i) eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;

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

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

   l) ausreichende Belüftung;

   m) ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und der Arbeitsgeräte; diese Einrichtungen müssen in größtmöglicher Nähe der Lagerräume liegen; die Hähne dürfen nicht von Hand zu

▼B

betätigen sein; diese Einrichtungen müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein; das Wasser für die Reinigung der Geräte muß eine Temperatur von mindestens + 82º C haben;

n) Umkleideräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, in deren Nähe sich Waschgelegenheiten befinden; die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;

o) ein Registrierthermometer oder ein Registrierfernthermometer in jedem Lagerraum.

KAPITEL IV

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR PERSONAL, RÄUME, EINRICHTUNGSGEGENSTÄNDE UND ARBEITSGERÄTE IN BETRIEBEN

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

   a) Das Personal hat insbesondere saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Personen, die Tiere schlachten oder mit frischem Fleisch in Berührung kommen, haben sich mehrmals im Laufe 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 warmem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden;

   b) Tiere sind von den Betrieben fernzuhalten. Das gilt hinsichtlich der Schlachthöfe nicht für Tiere, die geschlachtet werden sollen oder auf dem Schlachthofgelände zur Arbeit verwendet werden. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;

   c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Fleischbearbeitung oder -lagerung verwendet werden, sind in einwandfreiem sauberem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe sowie am Ende eines Arbeitstags und bei Verunreinigung — insbesondere mit Krankheitserregern — vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.

5. Räume, Arbeitsgeräte und Einrichtungsgegenstände dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Fleisch verwendet werden. Arbeitsgeräte für die Zerlegung von frischem Fleisch dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.

6. Frisches Fleisch und die frisches Fleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen.

7. Die Verwendung von Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmitteln darf die Genußtauglichkeit des frischen Fleisches nicht beeinträchtigen.

8. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen; für die Erzeugung von Dampf 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. Ferner ist ausnahmsweise die Verwendung von Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen zulässig. Die Leitungen für das Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich dann von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden und dürfen die Räume für die Bearbeitung und die Lagerung des frischen Fleisches nicht durchqueren.

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

10. Frisches Fleisch ist so zu zerlegen, daß eine Verschmutzung vermieden wird.

    Knochensplitter und Blutgerinsel müssen entfernt werden. Fleisch, das bei der Zerlegung abfällt und nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, ist sofort in die unter Nummer 2 Buchstabe g) vorgesehenen Behältnisse zu verbringen.

11. Personen, die das frische Fleisch mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen beim Schlachten, Zerlegen, Bearbeiten und sonstigen Behandeln

▼B

von frischem Fleisch nicht mitwirken; dieses Verbot gilt insbesondere für Personen, die

a) an Typhus abdominalis, Paratyphus A und B, Enteritis infectiosa (Salmonellose), Ruhr, Hepatitis infectiosa oder Scharlach erkrankt oder einer dieser Krankheiten verdächtig sind oder Träger der Erreger dieser Krankheiten sind;

b) an ansteckungsfähiger Tuberkulose erkrankt oder dieser Krankheit verdächtig sind;

c) an einer ansteckenden Hautkrankheit leiden oder einer solchen verdächtig sind;

d) gleichzeitig eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf frisches Fleisch übertragen werden können;

e) einen Verband an den Händen tragen, mit Ausnahme eines wasserundurchlässigen Verbandes zum Schutz einer nicht eiternden Wunde.

12. Bei den Personen, die mit frischem Fleisch in Berührung kommen, ist durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht; das Gesundheitszeugnis ist jedes Jahr oder jederzeit auf Anforderung des amtlichen Tierarztes zu erneuern; es muß dem amtlichen Tierarzt zur Einsichtnahme zur Verfügung stehen.

KAPITEL V

SCHLACHTTIERUNTERSUCHUNG

13. Die Tiere müssen am Tag ihres Eintreffens im Schlachthof zur Schlachttieruntersuchung vorgeführt werden. Die Schlachttieruntersuchung bei Tieren, die sich länger als 24 Stunden im Schlachthof befunden haben, ist unmittelbar vor dem Schlachten zu wiederholen.

14. Der amtliche Tierarzt hat die Schlachttieruntersuchung bei ausreichender Beleuchtung nach wissenschaftlichen Methoden vorzunehmen.

15. Die Schlachttieruntersuchung soll folgende Feststellungen ermöglichen:

a) ob die Tiere von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen sind oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;

b) ob die Tiere eine Störung des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit erkennen lassen;

c) ob die Tiere ermüdet oder stark aufgeregt sind.

16. Im Hinblick auf die Einfuhr von frischem Fleisch in die Gemeinschaft dürfen nicht geschlachtet werden:

a) Tiere in den Fällen der Nummer 15 Buchstaben a) und b);

b) Tiere, die sich nicht lange genug ausgeruht haben; ermüdete oder stark aufgeregte Tiere müssen sich mindestens 24 Stunden ausgeruht haben;

c) Tiere, bei denen Tuberkulose in irgendeiner Form festgestellt worden ist oder die auf Grund einer positiven Reaktion bei einer Tuberkulinprobe als tuberkulosekrank gelten.

KAPITEL VI

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DAS SCHLACHTEN UND ZERLEGEN

17. Schlachttiere, die in die Schlachträume verbracht werden, müssen sofort geschlachtet werden.

18. Die Tiere müssen vollständig entbluten. Zum Genuß für Menschen bestimmtes Blut ist in peinlich sauberen Behältnissen aufzufangen. Das Blut darf nicht mit den Händen, sondern nur mit hygienisch einwandfreien Gegenständen gerührt werden.

19. Außer bei Schweinen ist die Haut sofort vollständig abzuziehen. Sofern Schweine nicht enthäutet werden, sind sie sofort zu entborsten.

20. Das Ausweiden muß unverzüglich durchgeführt werden und innerhalb von 30 Minuten nach dem Entbluten beendet sein. Lunge, Herz, Leber, Milz und Mittelfell können entweder abgetrennt werden oder in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben. Werden sie abgetrennt, so sind sie mit einer Nummer oder auf andere Weise so zu kennzeichnen, daß die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist; das gleiche gilt für Kopf, Zunge, Verdauungskanal sowie andere zur Fleischuntersuchung benötigte Teile des Tieres. Die genannten Teile sind bis zum Ende der Fleischuntersuchung in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers zu belassen. Die Nieren müssen bei Tieren aller Gattungen

▼B

in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben, sind jedoch aus der Fettkapsel zu lösen.

21. Das Reinigen von frischem Fleisch mit Tüchern sowie das Aufblasen sind verboten. Wenn ein religiöser Ritus das Aufblasen eines Organs vorschreibt, kann dies zugelassen werden; die Ausfuhr aufgeblasener Organe nach der Gemeinschaft ist jedoch zu verbieten.

22. Die Tierkörper von Einhufern, von mehr als vier Wochen alten Schweinen sowie von mehr als drei Monate alten Rindern sind zur Fleischuntersuchung vorzuführen, nachdem sie unter Längsspaltung der Wirbelsäule in Hälften geteilt worden sind. Bei diesen Schweinen und Einhufern ist auch eine Längsspaltung des Kopfes vorzunehmen. Erforderlichenfalls kann der amtliche Tierarzt auch bei anderen Tieren die Längsspaltung des Tierkörpers fordern.

23. Vor beendeter Fleischuntersuchung sind die weitere Zerlegung des Tierkörpers, die Entfernung und sonstige Behandlung von Teilen des geschlachteten Tieres verboten.

24. Vorläufig oder endgültig beschlagnahmtes frisches Fleisch sowie Mägen, Därme, Häute, Hörner, Klauen und Borsten von Schweinen sind baldmöglichst in die dafür bestimmten Räume zu verbringen.

KAPITEL VII

FLEISCHUNTERSUCHUNG

25. Alle Teile des Tieres einschließlich des Blutes sind sofort nach dem Schlachten zu untersuchen.

26. Die Fleischuntersuchung umfaßt:

a) die Besichtigung des geschlachteten Tieres;

b) das Durchtasten einzelner Organe, insbesondere von Lunge, Leber, Milz, Uterus, Euter und Zunge;

c) das Anschneiden von Organen und Lymphknoten;

Wird bei der Besichtigung oder beim Durchtasten einzelner Organe eines Tieres festgestellt, daß das Tier Verletzungen aufweist, durch die die Tierkörper, die Ausrüstungen, das Personal oder die Arbeitsräume verseuchungsgefährdet sein könnten, so dürfen diese Organe in den Schlachträumen nicht angeschnitten werden;

d) die Prüfung auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe, des Geruchs und gegebenenfalls des Geschmacks;

e) erforderlichenfalls Untersuchungen im Laboratorium, insbesondere zur Feststellung des Vorhandenseins der in Artikel 20 Buchstaben b), c) und d) genannten Stoffe.

27. Der amtliche Tierarzt hat insbesondere zu untersuchen:

a) das Blut auf Farbe, Gerinnungsfähigkeit und Anwesenheit von Fremdkörpern;

b) den Kopf, den Rachen, die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngei, mandibulares et parotidei) und die Mandeln; die Zunge ist so weit zu lösen, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang zu sehen ist; die Mandeln sind nach der Untersuchung zu entfernen;

c) die Lunge, die Luftröhre, die Speiseröhre und die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationes et eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); außerdem ist ein Längsschnitt durch Luftröhre und Hauptluftröhrenäste und Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen;

d) den Herzbeutel und das Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchgetrennt wird;

e) das Zwerchfell;

f) die Leber, die Gallenblase und die Gallengänge sowie die Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales);

g) den Magen-Darm-Kanal, die Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und das Mesenterium sowie die Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales et caudales);

h) die Milz;

i) die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) sowie die Harnblase;

j) das Brust- und Bauchfell;

▼B

k) die Genitalien; bei Kühen ist die Gebärmutter durch einen Längsschnitt zu öffnen;

l) das Euter und seine Lymphknoten (Lnn. supramammarii); bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen langen und tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (sinus lactiferes) zu spalten;

m) die Nabelgegend und die Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen.

Die genannten Lymphknoten sind systematisch freizulegen und der Länge nach in möglichst dünne Scheiben zu schneiden.

Im Verdachtsfall sind außerdem folgende Lymphknoten in gleicher Weise anzuschneiden: die Buglymphknoten (Lnn. cervicales superficiales), die Achsellymphknoten (Lnn. axillares proprii et primae costae), die Brustbeinlymphknoten (Lnn. sternales craniales), die Halslymphknoten (Lnn. cervicales profundi et costocervicales), die Kniekehllymphknoten (Lnn. poplitei), die Kniefaltenlymphknoten (Lnn. subiliaci), die Sitzbeinlymphknoten (Lnn. ischiatici), die mittleren und seitlichen Darmbeinlymphknoten (Lnn. iliaci) und die Lendenlymphknoten (Lnn. lumbales).

Bei Schafen und Ziegen sind die Öffnung des Herzens und das Anschneiden der Lymphknoten des Kopfes nur im Verdachtsfall vorzunehmen.

28. Der amtliche Tierarzt hat darüber hinaus folgende systematische Untersuchungen vorzunehmen:

A. auf Cysticercose:

a) bei über 6 Wochen alten Rindern

— an der Zunge durch einen Längsschnitt in die Muskulatur der unteren Fläche, ohne den Zungenkörper stark zu beschädigen;

— an der Speiseröhre nach Lösung von der Luftröhre;

— am Herzen durch einen von den Herzohren zur Herzspitze verlaufenden Schnitt in beiden Herzhälften zusätzlich zu dem in Nummer 27 Buchstabe d) vorgeschriebenen Schnitt;

— an den inneren und äußeren Kaumuskeln durch je zwei parallel zum Unterkiefer verlaufende Schnitte vom unteren Unterkieferrand bis zur oberen Anheftungsstelle der Kaumuskeln;

— am muskulösen Teil des Zwerchfells nach Lösung von seinem serösen Überzug;

— an den freigelegten Muskelflächen des Tierkörpers;

b) bei Schweinen an den freigelegten Muskelflächen, insbesondere an den flachen Keulenmuskeln, an der Bauchwand, an der vom Fettgewebe befreiten Psoasmuskulatur, an den Zwerchfellpfeilern, an den Zwischenrippenmuskeln, an Herz, Zunge und Kehlkopf.

B. Auf Distomatose: bei Rindern, Schafen und Ziegen durch Einschnitte an der Magenfläche der Leber, durch die die Hauptgallengänge eröffnet werden, sowie durch einen tiefen Schnitt an der Basis des ►C1 „Spigelschen Lappens“. ◄

C. Auf Rotz: bei Einhufern durch Besichtigung der Schleimhäute von Luftröhre, Kehlkopf, Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand.

KAPITEL VIII

VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHES FLEISCH, DAS ZERLEGT WERDEN SOLL

29. Das weitere Zerlegen des frischen Fleisches als in Hälften oder Viertel und die Entbeinung sind nur in Zerlegungsbetrieben zulässig.

30. Der Betriebsleiter oder sein Stellvertreter müssen dafür sorgen, daß eine Überwachung ohne weiteres möglich ist, und insbesondere jede für erforderlich gehaltene Maßnahme treffen und dem tierärztlichen Untersuchungsdienst die notwendigen Einrichtungen zur Verfügung stellen; vor allen müssen sie jederzeit dem mit der Überwachung beauftragten amtlichen Tierarzt die Herkunft des in ihren Betrieb verbrachten frischen Fleisches nachweisen können.

31. Frisches Fleisch, das nicht den Bedingungen dieser Richtlinie entspricht, dart sich in den zugelassenen Zerlegungsbetrieben nur dann befinden, wenn es dort in besonderen Abteilungen gelagert wird; es muß an einem anderen Ort und zu einem anderen Zeitpunkt zerlegt werden als das Fleisch, das diesen Bedingungen entspricht. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit

▼B

freien Zugang zu den Kühlräumen und zu allen Arbeitsräumen haben, damit die genaue Einhaltung dieser Bestimmungen gewährleistet wird.

32. Frisches Fleisch, das zerlegt werden soll, muß vom Zeitpunkt der Einlieferung in den Zerlegungsbetrieb bis zum Zeitpunkt der Bearbeitung in den in Nummer 2 Buchstabe a) genannten Raum gelagert werden; dieser Raum muß so ausgestattet sein, daß die Innentemperatur der Tierkörper und Teilstücke + 7º C niemals übersteigt.

33. Frisches Fleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in die unter Nummer 2 Buchstabe b) genannten Räume verbracht werden und muß nach dem Zerlegen und dem vorgesehenen Verpacken in den unter Nummer 2 Buchstabe a) genannten Kühlraum gebracht werden.

34. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegeraum nicht höher als + 10º C sein.

35. Beim Zerlegen und Entbeinen sowie bei dem unter den Nummern 45 und 46 vorgesehenen Verpacken darf die Innentemperatur des frischen Fleisches + 7º C niemals übersteigen. Im Augenblick der Zerlegung darf der pH-Wert des frischen Fleisches nicht über 6,1 liegen: diese Prüfung muß am großen Rückenmuskel in Höhe der dreizehnten Rippe vorgenommen werden.

36. Das Reinigen von frischem Fleisch mit Tüchern sowie das Aufblasen sind verboten.

    Wenn ein religiöser Ritus das Aufblasen eines Organs vorschreibt, kann dies allerdings zugelassen werden; die Ausfuhr aufgeblasener Organe nach der Gemeinschaft ist jedoch zu verbieten.

KAPITEL IX

UNTERSUCHUNG DES ZERLEGTEN FRISCHEN FLEISCHES

37. Die Zerlegungsbetriebe sind einer durch einen amtlichen Tierarzt auszuübenden Überwachung zu unterwerfen; der amtliche Tierarzt muß rechtzeitig benachrichtigt werden, bevor frisches Fleisch, das für die Einfuhr in die Gemeinschaft bestimmt ist, zerlegt wird.

38. Die Überwachung durch den amtlichen Tierarzt umfaßt folgende Aufgaben:

    — Überwachung des Eingangsverzeichnisses für frisches Fleisch und des Ausgangsverzeichnisses für zerlegtes frisches Fleisch,

    — Untersuchung des im Betrieb vorhandenen frischen Fleisches, das für die Einfuhr in die Gemeinschaft bestimmt ist,

    — Untersuchung des frischen Fleisches, das für die Einfuhr in die Gemeinschaft bestimmt ist, vor der Zerlegung und beim Ausgang aus dem Betrieb,

    — Abfassung und Ausstellung des Etiketts gemäß Nummer 44 und der Bescheinigungen nach Artikel 22, mit denen die Untersuchung des zerlegten frischen Fleisches bestätigt wird,

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

    — Entnahme aller Proben, die zur Durchführung von Laboratoriumsuntersuchungen notwendig sind, mit denen zum Beispiel das Vorhandensein von Krankheitskeimen, Zusätzen oder anderen nicht zulässigen chemischen Stoffen festgestellt werden soll. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden in ein Verzeichnis eingetragen,

    — jede sonstige Überwachung, die der amtliche Tierarzt zur Einhaltung der entsprechenden Gemeinschaftsvorschriften für erforderlich oder nützlich hält.

KAPITEL X

KENNZEICHNUNG DER GENUSSTAUGLICHKEIT

39. Für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zweck besitzt und verwahrt er:

    a) die für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit des frischen Fleisches bestimmten Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben darf;

    b) die unter Nummer 44 genannten Etiketten, soweit sie bereits mit dem in diesem Kapitel erwähnten Stempelabdruck versehen sind. Diese Etiketten werden dem Hilfspersonal zu dem Zeitpunkt, zu dem sie anzubringen sind, in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl übergeben.

▼B

40. Die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist mit einem ovalen Stempel von 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe vorzunehmen. Der Stempel muß folgende deutlich lesbare Angaben enthalten:

    — im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des versendenden Drittlandes oder gegebenenfalls die im Rahmen des internationalen Übereinkommens über die Kraftfahrzeugzulassung anerkannte Herkunftskennzeichnung für dieses Land;

    — in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Schlachthofes.

    Die Buchstaben müssen 0,8 cm und die Ziffern 1 cm hoch sein.

    Der Stempel kann einen Hinweis enthalten, auf Grund dessen sich ermitteln läßt, welcher Tierarzt das frische Fleisch untersucht hat.

41. Tierkörper sind mit einem Farb- oder Brennstempel zu kennzeichnen, der den Vorschriften von Nummer 40 entspricht:

    — Bei Tierkörpern mit einem Gewicht von mehr als 60 kg ist jede Hälfte mindestens an folgenden Stellen zu stempeln: Außenseite der Keule sowie Lende, Rücken, Bauch, Schulter und Brustfell;

    — andere Tierkörper sind mindestens viermal zu stempel, nämlich an jeder Schulter und der Außenseite jeder Keule.

42. Die Leber ist mit einem Brennstempel nach Nummer 40 zu kennzeichnen.

    Kopf, Zunge, Herz und Lunge sind mit einem Farboder Brennstempel zu kennzeichnen, der den Vorschriften von Nummer 40 entspricht.

    Zunge und Herz brauchen jedoch bei weniger als drei Monate alten Rindern sowie bei Schweinen, Schafen und Ziegen nicht gestempelt zu werden.

43. Teilstücke, außer Talg, Flomen, Schwanz, Ohren und Gliedmaßenenden, die in Zerlegungsbetrieben von ordnungsgemäß gekennzeichneten Tierkörpern gewonnen worden sind, müssen, sofern sie keinen Stempelabdruck tragen, mit einem Farb- oder Brennstempel gekennzeichnet werden, der den Vorschriften der Nummer 40 entspricht und an Stelle der Veterinärkontrollnummer des Schlachthofs die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebs enthält.

    Speckstücke oder Bauchstücke, von denen die Schwarte abgetrennt worden ist, können zu höchstens fünf Stücken gebündelt werden; jedes Bündel oder gegebenenfalls jedes Stück ist unter amtlicher Aufsicht zu plombieren und mit einem Etikett zu versehen, das den Vorschriften von Nummer 44 entspricht.

    Die Kennzeichnung kann auch mit Hilfe einer ovalen Stempelplakette erfolgen. Diese ist an jedem Teilstück anzubringen und muß derart beschaffen sein, daß ihre Wiederverwendung unmöglich gemacht wird; sie muß aus widerstandsfähigem Material bestehen und sämtlichen Hygieneanforderungen entsprechen. Die Stempelplakette muß folgende deutlich lesbare Angaben enthalten:

    — im oberen Teil die im Rahmen des internationalen Übereinkommens über die Kraftfahrzeugzulassung anerkannte Herkunftskennzeichnung des versendenden Drittlandes;

    — in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Zerlegungsbetriebes.

    Die Buchstaben und die Ziffern müssen 0,2 cm hoch sein.

    Die Stempelplakette kann einen Hinweis enthalten, auf Grund dessen sich ermitteln läßt, welcher Tierarzt das frische Fleisch untersucht hat.

44. Die Verpackung muß mit einem Etikett versehen sein, das gut sichtbar ist und auf dem eine gut leserliche Kennzeichnung enthalten ist, die eine Nachbildung einer der in den Nummern 40 und 43 vorgesehenen Kennzeichnungen ist. Dieses Etikett ist so anzubringen, daß es bei Öffnung der Verpackung zerstört wird. Es muß außerdem eine laufende Nummer enthalten.

KAPITEL XI

VERPACKUNG UND UMHÜLLUNG DES ZERLEGTEN FRISCHEN FLEISCHES

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

    — darf es die organoleptischen Eigenschaften des frischen Fleisches nicht verändern,

▼B

— darf es nicht für den Menschen schädliche Stoffe auf das frische Fleisch übertragen,

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

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

46. Wenn zerlegtes frisches Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung vor der Verpackung von Schutzhüllen (z.B. Plastikfolien) umgeben werden, muß dies sogleich nach dem Zerlegen unter Einhaltung der hygienischen Bedingungen erfolgen.

Mit Ausnahme von Speckstücken und Bauchstücken muß zerlegtes frisches Fleisch in allen Fällen von einer Schutzhülle umgeben sein, sofern es nicht hängend befördert wird.

Diese Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein und ferner den unter Nummer 45 Buchstabe a) gestellten Anforderungen entsprechen; sie dürfen kein zweites Mal für die Verpackung von frischem Fleisch verwendet werden.

47. Die in den Nummern 45 und 46 genannte Verpackung oder Umhüllung darf nur zerlegtes frisches Fleisch der gleichen Tiergattung enthalten.

KAPITEL XII

LAGERUNG

48. Zur Einfuhr in die Gemeinschaft bestimmtes frisches Fleisch ist nach der Fleischuntersuchung sofort zu kühlen; die Innentemperatur des frischen Fleisches darf + 7° C und die der Nebenprodukte der Schlachtung + 3° C niemals übersteigen.

KAPITEL XIII

BEFÖRDERUNG

49. Frisches Fleisch muß in Transportmitteln befördert werden, die so gebaut und ausgestattet sind, daß während der gesamten Beförderung die unter Nummer 48 vorgesehenen Temperaturen gewährleistet und die einzelnen Fleischsendungen nicht verwechselt werden.

50. Die Transportmittel zur Beförderung von frischem Fleisch müssen folgende Voraussetzungen erfüllen:

a) Ihre Innenwände und andere Teile, die mit frischem Fleisch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein und dürfen weder die organoleptischen Eigenschaften des frischen Fleisches beeinträchtigen noch gesundheitsschädliche Stoffe auf dieses übertragen; die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

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

c) Zur Beförderung von Tierkörpern, Tierkörperhälften und Tierkörperviertel sowie von unverpacktem zerlegtem frischem Fleisch — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material so anzubringen, daß das frische Fleisch den Boden nicht berühren kann.

51. Die Transportmittel zur Beförderung von frischem Fleisch dürfen niemals zur Beförderung von lebenden Tieren oder Erzeugnissen, die das frische Fleisch beeinträchtigen oder infizieren können, benutzt werden.

52. Frisches Fleisch darf nicht mit anderen Erzeugnissen in demselben Transportmittel befördert werden. Mägen dürfen nur befördert werden, wenn sie gebrüht sind, Köpfe und Pfoten nur, wenn sie abgezogen oder gebrüht und enthaart sind.

53. Frisches Fleisch darf nur in Transportmitteln befördert werden, die sauber und desinfiziert sind.

54. Tierkörper, Tierkörperhälften und Tierkörperviertel sind — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — stets hängend zu befördern. Andere Teilstücke sowie Nebenprodukte der Schlachtung sind entweder hängend oder auf Unterlagen zu befördern, falls sie sich nicht in Verpackungen oder korrosionsfesten Behältnissen befinden. Die Unterlagen,

▼B

Verpackungen und Behältnisse müssen hygienisch einwandfrei sein und den Bestimmungen dieser Richtlinie entsprechen. Eingeweide sind stets verpackt zu befördern. Die Verpackungen müssen fest, flüssigkeits- und fettundurchlässig sein. Unterlagen und Behältnisse sind vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.

55. Der amtliche Tierarzt hat sich vor dem Versand davon zu überzeugen, daß die Transportmittel und die Ladebedingungen den in diesem Kapitel genannten hygienischen Anforderungen entsprechen.

▼B

ANHANG C

MUSTER

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG

für frisches Fleisch [1]**, das für ..... bestimmt ist**
(Name des EWG-Mitgliedstaats)

Nr. .....[2]

Versandland .....

Zuständiges Ministerium .....

Ausstellende Behörde .....

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Fleisch von .....
(Tiergattung)

Art der Teile .....

Art der Verpackung .....

Zahl der Teile oder Packstücke .....

Nettogewicht .....

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachthofes(höfe)

.....

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

.....

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt:

von .....
(Versandort)

nach .....
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Beförderungsmittel [3] .....

Name und Anschrift des Versenders .....

Name und Anschrift des Empfängers .....

---

[1] Frisches Fleisch im Sinne der Richtlinie zur Regelung viehseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern und Schweinen und von frischem Fleisch aus Drittländern sind alle zum Genuß für Menschen geeignete Teile von Haustieren der Gattungen Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Einhufern, 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 worden ist.

[2] Fakultativ.

[3] Bei Versand mit Eisenbahn- oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer einzutragen.

▼B

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

a) — das vorstehend bezeichnete Fleisch (1),

— das an der Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches angebrachte Etikett (1),

ist (sind) (1) mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Fleisch nur von Tieren stammt, die in zugelassenen Schlachthöfen im Hinblick auf die Ausfuhr nach dem Bestimmungland geschlachtet worden sind;

b) das Fleisch ist auf Grund einer nach den Vorschriften des Bestimmungslandes durchgeführten tierärztlichen Untersuchung als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;

c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden (1);

d) das Fleisch ist — ist nicht — (1) auf Trichinen untersucht worden;

e) die Beförderungsmittel und die für das frische Fleisch dieser Sendung geltenden Ladebedingungen entsprechen den für den Versand nach dem Bestimmungsland vorgesehenen hygienischen Anforderungen.

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

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(1) Nichtzutreffendes streichen.

▼B

ANHANG D

Einfuhrkontrollbescheinigung für frisches Fleisch, das aus Drittländern eingeführt worden ist

Mitgliedstaat, in dem die Einfuhrkontrolle vorgenommen worden ist .....

Einfuhruntersuchungsstelle .....
Art des Fleisches .....
Aufmachung .....
Anzahl der Tierkörper .....
Anzahl der Tierkörperhälften .....
Anzahl der Tierkörperviertel oder der Kartons .....

Nettogewicht .....

Ursprungs-Drittland .....

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß das von dieser Bescheinigung erfaßte Fleisch zum Zeitpunkt der Weiterbeförderung untersucht worden ist.

Der amtliche Tierarzt

....

(Ort und Datum)