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

►**B**

RICHTLINIE 92/45/EWG DES RATES

vom 16. Juni 1992

zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch

(ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 35)

Geändert durch:

		Amtsblatt Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Richtlinie 92/116/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992	L 62	1	15.3.1993

Geändert durch:

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

▼B

RICHTLINIE 92/45/EWG DES RATES

vom 16. Juni 1992

zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf Vorschlag der Kommission [1],

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments [2],

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses [3],

in Erwägung nachstehender Gründe:

Wildfleisch ist in der Liste der Erzeugnisse in Anhang II des Vertrages aufgeführt. Die Vermarktung von Wildfleisch stellt eine zusätzliche Einkommensquelle für einen Teil der landwirtschaftlichen Bevölkerung dar.

Um eine rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten und die Produktivität zu steigern, müssen Vorschriften, die Fragen der öffentlichen Gesundheit und der Tiergesundheit hinsichtlich der Erzeugung und Vermarktung von Wildfleisch betreffen, auf Gemeinschaftsebene erlassen werden.

Unterschiede in bezug auf veterinärrechtliche und hygienische Vorschriften in den Mitgliedstaaten sollten in dem Bestreben beseitigt werden, den innergemeinschaftlichen Handel mit diesem Fleisch zu fördern und auf diese Weise zur Vollendung des gemeinsamen Binnenmarktes beizutragen.

Durch dieses Fleisch können auf Haustiere und Menschen übertragbare Krankheiten verbreitet werden. Es müssen Vorschriften zur Eindämmung dieser Gefahr erlassen werden.

Es sind die Hygienebedingungen festzulegen, unter denen Wildfleisch gewonnen, behandelt und untersucht werden muß, damit es nicht zu Infektionen bzw. Lebensmittelvergiftungen kommt.

Die Hygienevorschriften sind festzulegen, welche von den Wildbearbeitungsbetrieben einzuhalten sind, damit die Zulassung zum Handel erlangt werden kann.

Für die Organisation der vom Bestimmungsmitgliedstaat durchzuführenden Kontrollen sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen wird auf die allgemeinen Vorschriften in der Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt [4] verwiesen.

Es ist angezeigt, aus Drittländern eingeführte ganze Wildtierkörper und aus Drittländern eingeführtes Wildfleisch den in dieser Richtlinie für den Handel zwischen Mitgliedstaaten vorgesehenen Mindestanforderungen zu unterwerfen und deren Einhaltung gemäß den Grundsätzen und Regeln der Richtlinie 90/675/EWG [5] zu kontrollieren.

---

(1) ABl. Nr. C 327 vom 30. 12. 1989, S.40, und ABl. Nr. C 311 vom 12. 12. 1990, S. 5.
(2) ABl. Nr. C 260 vom 15. 10. 1990, S. 154.
(3) ABl. Nr. C 124 vom 21. 5. 1990, S. 7.
(4) ABl. Nr. 395 vom 30. 12. 1989, S. 13. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).
(5) Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1). Richtlinie geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).

▼B

Geringe Mengen von Wildfleisch sollten von dieser Regelung ausgenommen werden.

Es sind zeitweilige Ausnahmeregelungen vorzusehen, um die Wildbearbeitungsbetriebe in die Lage zu versetzen, den neuen Anforderungen nachzukommen.

Der Kommission sollte die Aufgabe übertragen werden, Maßnahmen zur Durchführung dieser Richtlinie zu erlassen. Zu diesem Zweck sind Verfahren vorzusehen, die eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten innerhalb des Ständigen Veterinärausschusses gewährleisten.

Der in Artikel 23 auf den 1. Januar 1994 festgelegte Termin für die Umsetzung der Richtlinie sollte keine Auswirkung auf die Abschaffung der Veterinärkontrollen an den Grenzen zum 1. Januar 1993 haben —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

KAPITEL I

Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1

(1) In dieser Richtlinie werden die gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Bedingungen für das Erlegen von Wild sowie für die Zurichtung und Vermarktung von Wildfleisch festgelegt.

(2) Sie gilt nicht

a) für die Abgabe kleiner Mengen ganzer Wildtierkörper, nicht gehäutet oder nicht gerupft und — im Fall von Kleinwild — nicht ausgeweidet, durch den Jäger an den Verbraucher oder Einzelhändler;

b) für die Abgabe kleiner Mengen von Wildfleisch an den Endverbraucher;

c) für die Zerlegung und Lagerung von Wildfleisch im Einzelhandel oder in Räumlichkeiten, die an Verkaufsstellen angrenzen und in denen das Fleisch ausschließlich zum Zwecke des an Ort und Stelle stattfindenden Direktverkaufs an den Verbraucher zerlegt und gelagert wird.

Für die genannten Tätigkeiten gelten weiterhin die für den Einzelhandel vorgeschriebenen einzelstaatlichen Hygienekontrollen.

(3) Die Anforderungen dieser Richtlinie an den Handel und an die Einfuhr aus Drittländern gelten nicht für Trophäen und ganze Tierkörper von erlegtem Wild, die von Reisenden in ihrem Kraftfahrzeug mitgeführt werden, soweit es sich hierbei um eine geringe Menge Kleinwild oder um einen einzelnen ganzen Tierkörper von großem Wild handelt, wenn es den Umständen nach ausgeschlossen erscheint, daß diese ganzen Tierkörper für den Handel oder zur gewerblichen Verwendung bestimmt sind, und sofern das betreffende Wild nicht aus einem Land bzw. Landesteil stammt, von dem aus der Handel nach Artikel 11 Absätze 2 und 3 oder nach Artikel 18 untersagt ist.

Artikel 2

(1) Im Sinne dieser Richtlinie gelten als

a) „Wild“: jagdbare wilde Landsäugetiere (einschließlich wilden Säugetieren, die in einem geschlossenen Gebiet in ähnlicher Weise frei leben wie Wild) und jagdbare Wildvögel, die nicht unter Artikel 2 der Richtlinie 91/495/EWG des Rates vom 27. November

▼B

1990 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Kaninchenfleisch und Fleisch von Zuchtwild [1] fallen;

b) „großes Wild bzw. große Wildtiere“: wilde Säugetiere der Ordnung der Huftiere;

c) „Kleinwild bzw. kleine Wildtiere“: wilde Säugetiere der Familie der Leporidae und Flugwild für den Verzehr;

d) „Wildfleisch“: alle zum Verzehr geeigneten Teile von Wild;

e) „Wildbearbeitungsbetrieb“: gemäß Artikel 7 zugelassener Betrieb, in dem Wild bearbeitet und Wildfleisch gemäß den Hygienevorschriften dieser Richtlinie gewonnen und untersucht wird;

f) „Sammelstelle“: jeder Ort, an dem das erlegte Wild im Hinblick auf die Beförderung in einen Bearbeitungsbetrieb gemäß den Hygienevorschriften von Anhang I Kapitel IV Nummer 2 verwahrt wird;

g) „Vermarktung“: Das Feilhalten von Wildfleisch, das Anbieten von Wildfleisch zum Verkauf, das Verkaufen, das Liefern oder jede andere Form des Inverkehrbringens von Wildfleisch für den Verzehr in der Gemeinschaft mit Ausnahme der Abgabe im Sinne von Artikel 1 Absatz 2;

h) „Handel“: der Warenaustausch zwischen Mitgliedstaaten im Sinne von Artikel 9 Absatz 2 des Vertrages.

(2) Erforderlichenfalls gelten für diese Richtlinie die Begriffsbestimmungen des Artikels 2 der Richtlinie 89/662/EWG und der Richtlinie 90/425/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Regelung der veterinärrechtlichen und tierzüchterischen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel mit lebenden Tieren und Erzeugnissen im Hinblick auf den Binnenmarkt [2] sowie die Begriffsbestimmung für frisches Fleisch in Artikel 2 Buchstabe b) der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch [3].

KAPITEL II

Bestimmungen für die Gemeinschaftserzeugung und den Handel

Artikel 3

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß Wildfleisch

a) von Wild gewonnen wird, das

— in Jagdgebieten und mit Mitteln erlegt worden ist, die nach dem einzelstaatlichen Jagdrecht zulässig sind;

— nicht aus einem Gebiet stammt, das gemäß Richtlinie 72/461/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch [4], der Richtlinie 91/494/EWG des Rates vom 26. Juni 1991 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit frischem Geflügelfleisch und für seine Einfuhr aus Drittländern [5] und der Richtlinie 91/495/EWG Beschränkungen unterworfen ist, oder aus einem Jagdgebiet, das gemäß den Artikeln 10 und 11 der vorliegenden Richtlinie Beschränkungen unterworfen ist;

— unmittelbar nach dem Erlegen gemäß Anhang I Kapitel III zugerichtet und binnen zwölf Stunden in einen Bearbeitungsbetrieb

[1] ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 41.
[2] ABl. Nr. L 224 vom 18. 8. 1990, S. 29. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/496/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 56).
[3] ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/497/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 69).
[4] ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 24. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/266/EWG (ABl. Nr. L 134 vom 29. 5. 1991, S. 45).
[5] ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 35.

▼B

im Sinne von Buchstabe b) oder in eine Sammelstelle verbracht worden ist, wo es auf die in Anhang I Kapitel III vorgesehenen Temperaturen gekühlt werden muß und von wo aus es binnen zwölf Stunden bzw., wenn — im Fall entlegener Gebiete — die Witterungsbedingungen es erlauben, innerhalb einer von der zuständigen Behörde festzusetzenden Frist zu einem Bearbeitungsbetrieb im Sinne des Buchstaben b) befördert werden muß, damit der amtliche Tierarzt des genannten Bearbeitungsbetriebs die in Anhang I Kapitel V vorgesehene Fleischuntersuchung unter zufriedenstellenden Bedingungen vornehmen kann. ►A1 Der Rat kann auf Vorschlag der Kommission besondere Vorschriften für das Sammeln von Wild im Falle besonderer Witterungsbedingungen erlassen ◄;

b) entweder

i) in einem Wildbearbeitungsbetrieb gewonnen wird, der die allgemeinen Bedingungen des Anhangs I Kapitel I und II erfüllt und gemäß Artikel 7 zu den Zwecken des vorliegenden Kapitels zugelassen worden ist,

oder

ii) in einem Wildbearbeitungsbetrieb gewonnen wird, der, im Fall von großem Wild, gemäß Artikel 10 der Richtlinie 64/433/EWG bzw. im Fall von Kleinwild, gemäß Artikel 5 der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch [1] zugelassen ist, sofern

— die ganzen Wildtierkörper nicht in den für Fleisch im Sinne der genannten Richtlinien vorbehaltenen Räumen gehäutet werden oder sofern sie dort zu anderen Zeiten gehäutet werden,

— diese Betriebe für die Zwecke dieser Richtlinie eigens zugelassen sind,

— Maßnahmen zwecks eindeutiger Kennzeichnung des im Rahmen der vorliegenden Richtlinie und des im Rahmen der Richtlinien 64/433/EWG und 71/118/EWG gewonnenen Fleisches getroffen werden;

c) von erlegten Tieren stammt, die der amtliche Tierarzt in Augenschein genommen hat, um

— etwaige Anomalien festzustellen. Der amtliche Tierarzt kann sich bei seiner Diagnose auf Angaben des Jägers über das Verhalten des Tieres vor dem Erlegen stützen, gegebenenfalls auf der Grundlage einer Bescheinigung, die die zuständige Behörde im Rahmen der Jagdordnung vorschreibt;

— nachzuprüfen, ob andere Todesursachen als das Erlegen bei der Jagd vorliegen;

d) von ganzen Wildtierkörpern stammt,

— mit denen im Einklang mit Anhang I Kapitel III und IV in hygienisch einwandfreier Weise umgegangen worden ist;

— die einer Fleischuntersuchung gemäß Anhang I Kapitel V durch einen amtlichen Tierarzt oder durch Hilfskräfte unterzogen wurden, die eine im einzelnen noch nach dem Verfahren des Artikels 22 festzulegende berufliche Befähigung besitzen und unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes tätig werden;

— die keine Veränderungen aufweisen; ausgenommen sind während des Erlegens erlittene Verletzungen sowie begrenzte Mißbildungen oder Abweichungen, sofern — erforderlichenfalls durch geeignete Laboruntersuchungen — festgestellt wird, daß das Fleisch hierdurch nicht genußuntauglich wird oder eine Gefahr für die Gesundheit darstellt;

— von denen, wenn es sich um ganze Kleinwildtierkörper handelt, die nicht unmittelbar nach dem Erlegen gemäß Anhang I Kapitel

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

▼B

V Nummer 1 ausgeweidet wurden, eine repräsentative Auswahl der Tiere gleicher Herkunft durch einen amtlichen Tierarzt auf Genußtauglichkeit untersucht wurde.

Stellt der amtliche Tierarzt eine auf den Menschen übertragbare Krankheit bzw. Mängel gemäß Anhang I Kapitel V Nummer 4 fest, so unterzieht er die gesamte Partie einer weitergehenden Untersuchung. Entsprechend dem Ergebnis dieser Untersuchung erklärt er entweder die gesamte Partie für genußuntauglich oder er untersucht jeden einzelnen Tierkörper.

(2) Der amtliche Tierarzt hat dafür Sorge zu tragen, daß Wildfleisch in den folgenden Fällen vom Verzehr ausgeschlossen wird.

i) Er hat bei dem Fleisch Mängel nach Anhang I Kapitel V Nummer 3 Buchstabe e) festgestellt, bzw. es wurde gemäß Nummer 4 des genannten Kapitels beschlagnahmt;

ii) bei den Untersuchungen gemäß Absatz 1 Buchstabe d) dritter Gedankenstrich des vorliegenden Artikels wurde eine auf den Menschen übertragbare Krankheit festgestellt;

iii) es stammt von Tieren, die Stoffe aufgenommen haben, durch die Fleisch möglicherweise gesundheitsgefährlich oder gesundheitsschädlich wird und über die nach dem Verfahren des Artikels 22 ein diesbezüglicher Beschluß nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses ergangen ist. Solange dieser Beschluß nicht vorliegt, bleiben die einzelstaatlichen Vorschriften über die genannten Stoffe unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages gültig;

iv) es ist unbeschadet einer etwaigen Gemeinschaftsregelung über die Ionisation mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen, mit möglicherweise die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches verändernden Stoffen oder mit anderen als zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit verwendeten Farbstoffen behandelt worden.

(3) Fleisch von Wildschweinen und anderem Wild, das Träger von Trichinen sein kann, ist mit Hilfe einer Methode der künstlichen Verdauung gemäß der Richtlinie 77/96/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 über die Untersuchung von frischem Schweinefleisch auf Trichinen bei der Einfuhr aus Drittländern [1] oder mittels Trichinenschau mit mikroskopischer Beobachtung von Mehrfachproben jedes einzelnen Tieres, die zumindest den Kau -und Zwerchfellmuskeln, der Unterarmmuskulatur, der Rippenmuskulatur und der Muskulatur der Zunge entnommen wurden, auf Trichinen zu untersuchen.

Der Rat legt vor dem 1. Januar 1994 mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission und nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses die Methoden der künstlichen Verdauung fest, die zum Trichinennachweis bei Wildschweinen und anderem Wild, das Träger von Trichinen sein kann, geeignet sind; gleiches gilt für das Verfahren einer trichinoskopischen oder mikroskopischen Untersuchung auf Trichinen.

(4) Für genußtauglich erklärtes Wildfleisch muß

i) gemäß Anhang I Kapitel VIII als genußtauglich gekennzeichnet sein.

Gegebenenfalls kann nach dem Verfahren des Artikels 22 beschlossen werden, die Bestimmungen des genannten Kapitels zu ändern oder zu ergänzen, um vor allem den unterschiedlichen Aufmachungen im Handel Rechnung zu tragen, sofern sie den Hygieneregeln dieser Richtlinie entsprechen.

▼M1

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

---

[1] ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 67. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/321/EWG (ABl. Nr. L 133 vom 17. 5. 1989, S. 33).

▼B

ii) gemäß Anhang I Kapitel X nach einer hygienisch einwandfreien Fleischuntersuchung in gemäß Artikel 7 dieser Richtlinie zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben, in gemäß Artikel 10 der Richtlinie 64/433/EWG bzw. Artikel 5 der Richtlinie 71/118/EWG zugelassenen Betrieben oder in gemäß Artikel 10 der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenen und kontrollierten Kühlhäusern gelagert werden;

iii) während des Versands mit folgenden Dokumenten versehen sein:

— einem vom amtlichen Tierarzt mit einem Sichtvermerk versehenen Begleitdokument, das

— neben den Angaben im Sinne von Anhang I Kapitel VII Nummer 2 für gefrorenes Fleisch die uncodierte Angabe des Monats und des Jahres des Einfrierens und die Codenummer zur Ermittlung des amtlichen Tierarztes enthält und

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

Die Durchführungsvorschriften hierzu, insbesondere zur Zuteilung der Codenummern und zur Erstellung einer oder mehrerer Listen für die Ermittlung der amtlichen Tierärzte, werden nach dem Verfahren des Artikels 22 erlassen;

— einer Gesundheits- und Tiergesundheitsbescheinigung gemäß dem Muster in Anhang II bei Fleisch aus einem Wildbearbeitungsbetrieb, der in einem Gebiet oder Teilgebiet liegt, für das Beschränkungen gelten, oder bei Fleisch, das in verplombten Lastkraftwagen durch ein Drittland in einen anderen Mitgliedstaat befördert wird;

iv) iv) unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gemäß Anhang I Kapitel XI befördert werden;

v) sofern es sich um Teile von Tierkörpern oder entbeintes Fleisch von Kleinfederwild handelt, unter Bedingungen, die den Bedingungen des Artikels 3 Buchstabe B der Richtlinie 71/118/EWG vergleichbar sind, in eigens zu diesem Zweck gemäß Artikel 7 der vorliegenden Richtlinie zugelassenen Betrieben gewonnen werden;

vi) unbeschadet der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbrauch bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür [1] unter genauer Angabe der Bezeichnung des Tieres etikettiert werden.

Artikel 4

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß

a) für genußuntauglich erklärtes Fleisch deutlich von für genußtauglich erklärtem Fleisch zu unterscheiden ist;

b) für genußuntauglich erklärtes Fleisch einer Behandlung gemäß der Richtlinie 90/667/EWG des Rates vom 27. November 1990 zum Erlaß veterinärrechtlicher Vorschriften für die Beseitigung, Verarbeitung und Vermarktung tierischer Abfälle und zum Schutz von Futtermitteln tierischen Ursprungs, auch aus Fisch, gegen Krankheitserreger sowie zur Änderung der Richtlinie 90/425/EWG [2] unterzogen wird.

(2) Für Fleisch aus einem Gebiet, das tierseuchenrechtlichen Beschränkungen unterworfen ist, werden für jeden Einzelfall nach dem Verfahren des Artikels 22 spezifische Vorschriften erlassen.

(3) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden, soweit erforderlich, nach dem Verfahren des Artikels 22 festgelegt.

([1]) ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/72/EWG (ABl. Nr. L 42 vom 15. 2. 1991, S. 27).

([2]) ABl. Nr. L 363 vom 27. 12. 1990, S. 51.

▼B

Artikel 5

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß für den Handel nur freigegeben werden:

1. gehäutete und ausgeweidete ganze Wildtierkörper, die den Anforderungen der Artikel 3 und 4 genügen, oder frisches Wildfleisch;
2. gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b) Ziffer ii) dritter Gedankenstrich untersuchte ganze Kleinwildtierkörper, nicht gehäutet oder gerupft, nicht ausgeweidet, nicht gefroren oder tiefgefroren, sofern deren Behandlung und Lagerung getrennt von frischem Fleisch im Sinne der Richtlinie 64/433/EWG, von Geflügelfleisch und Fleisch von gehäutetem oder gerupftem Wild erfolgt;
3. nicht gehäutete ganze Tierkörper von großem Wild,
   a) die den Anforderungen von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) erster und zweiter Gedankenstrich, Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe c) und Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe d) erster Gedankenstrich genügen;
   b) deren Eingeweide in einem Wildbearbeitungsbetrieb auf Genußtauglichkeit untersucht wurden;
   c) die mit einer vom amtlichen Tierarzt unterzeichneten Gesundheitsbescheinigung gemäß einem nach dem Verfahren des Artikels 22 auszuarbeitenden Muster versehen sind, in der bestätigt wird, daß das Ergebnis der Fleischuntersuchung nach Buchstabe b) zufriedenstellend war und daß das Fleisch für genußtauglich erklärt worden ist;
   d) die auf eine Temperatur von nicht weniger als - 1 ºC und
      i) höchstens + 7 ºC gebracht wurden und auf dieser Temperatur während ihrer Beförderung in einen Wildbearbeitungsbetrieb höchstens sieben Tage lang nach der Genußtauglichkeitsuntersuchung gemäß Buchstabe b) gehalten werden;
      ii) höchstens + 1 ºC gebracht wurden und auf dieser Temperatur während ihrer Beförderung in einem Wildbearbeitungsbetrieb höchstens 15 Tage lang nach der Genußtauglichkeitsuntersuchung gemäß Buchstabe b) gehalten werden.

   Fleisch von solchen nicht gehäuteten, ganzen Tierkörpern von großem Wild darf mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Artikel 3 Absatz 4 Ziffer i) nur dann versehen werden, wenn es nach der Enthäutung der Tiere im Bestimmungsbearbeitungsbetrieb gemäß Anhang I Kapitel V untersucht und vom amtlichen Tierarzt für genußtauglich erklärt wurde.

Artikel 6

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß

— Wildbearbeitungsbetriebe, die nicht den Normen des Anhangs I Kapitel I genügen und für die die Ausnahmeregelungen des Artikels 8 gelten, nicht gemäß Artikel 7 zugelassen werden können und daß die aus diesen Betrieben stammenden Erzeugnisse nicht mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Anhang I Kapitel VII versehen werden und nicht in den Handel gebracht werden dürfen;

— ganze Wildtierkörper, die den Anforderungen gemäß Artikel 3 nicht genügen, weder in den Handel gebracht noch aus Drittländern eingeführt werden dürfen;

— für genußtauglich erklärte Nebenprodukte von erlegtem Wild nur in den Handel gebracht werden, wenn sie gemäß der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen [1] in geeigneter Weise behandelt wurden.

[1] ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85, und kodifizierte Fassung ABl. Nr. L 57 vom 2. 3. 1992, S. 4. Richtlinie zuletzt geändert und aktualisiert durch die Richtlinie 92/5/EWG (ABl. Nr. L 57 vom 2. 3. 1992, S. 1).

▼B

Artikel 7

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Wildbearbeitungsbetriebe auf, die er zugelassen und denen er eine Veterinärkontrollnummer erteilt hat. Die Mitgliedstaaten können für die Bearbeitung von Wild gemäß den Richtlinien 64/433/EWG und 71/118/EWG zugelassene Betriebe zulassen, wenn diese Betriebe für die Verarbeitung von Wildfleisch entsprechend ausgerüstet sind und unter Bedingungen arbeiten, mit denen die Einhaltung der Hygienevorschriften dieser Richtlinie gewährleistet wird. Sie übermitteln dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Ein Mitgliedstaat läßt einen Wildbearbeitungsbetrieb nur zu, wenn die Einhaltung dieser Richtlinie gewährleistet ist.

Werden hygienische Mängel festgestellt und erweisen sich die Abhilfemaßnahmen nach Anhang I Kapitel V Nummer 5 Absatz 2 als unzureichend, so setzt die zuständige Behörde die Zulassung vorübergehend aus.

Werden die festgestellten Mängel vom Betriebsinhaber bzw. Geschäftsführer des Betriebs nicht in der von der zuständigen Behörde festgesetzten Frist behoben, so entzieht diese die Zulassung.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 12 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat in diesem Zusammenhang die dabei erzielten Ergebnisse. Die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission werden von der Aussetzung oder dem Entzug einer Zulassung unterrichtet.

(2) Der Betriebsinhaber bzw. Geschäftsführer des Wildbearbeitungsbetriebs ist verpflichtet, die allgemeine Hygiene hinsichtlich der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb im Einklang mit Absatz 4 regelmäßig, unter anderem auch durch mikrobiologische Kontrollen, überwachen zu lassen.

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

Der Betriebsinhaber bzw. Geschäftsführer des Wildbearbeitungsbetriebs muß dem amtlichen Tierarzt oder den Veterinärsachverständigen der Kommission die Art, die Häufigkeit und das Ergebnis der zu diesem Zweck durchgeführten Kontrollen sowie erforderlichenfalls den Namen des mit der Kontrolle beauftragten Labors mitteilen.

Die Art der Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Methoden der Probenahme und der bakteriologischen Prüfung werden nach dem Verfahren des Artikels 22 festgelegt.

(3) Der Betriebsinhaber bzw. Geschäftsführer des Wildbearbeitungsbetriebs muß ein Schulungsprogramm für das Personal durchführen, mit dem dieses befähigt wird, den der Erzeugungsstruktur angepaßten Bedingungen für eine hygienische Produktion zu entsprechen.

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

(4) Die Überprüfung und die Kontrolle der zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebe werden unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt, der sich gemäß Artikel 9 der Richtlinie 64/433/EWG von Hilfskräften unterstützen lassen darf. Der amtliche Tierarzt muß jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Wildbearbeitungsbetriebs haben, um sich zu vergewissern, daß die Bestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden; bei Zweifeln in bezug auf die Herkunft des Fleisches bzw. der erlegten Tiere sind ihm auch die Buchungsunterlagen offenzulegen, anhand derer er das Herkunftsjagdgebiet feststellen kann.

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

▼B

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

Artikel 8

(1) Die Mitgliedstaaten können bis zum 31. Dezember 1996 Wildbearbeitungsbetrieben, die bei Bekanntgabe dieser Richtlinie die Zulassungsbedingungen nicht erfüllen, Abweichungen von einigen der in Anhang I vorgesehenen Anforderungen einräumen, sofern das Wildfleisch aus diesen Betrieben mit dem einzelstaatlichen Stempel versehen sind.

(2) Eine Abweichung nach Absatz 1 darf nur Wildbearbeitungsbetrieben eingeräumt werden, die vor dem 1. April 1993 bei der zuständigen Behörde einen entsprechenden Antrag eingereicht haben.

Diesem Antrag müssen ein Plan und ein Arbeitsprogramm beigegeben sein, in denen angegeben wird, innerhalb welcher Fristen der Betrieb den in Absatz 1 erwähnten Anforderungen nachkommen kann.

(3) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission vor dem 1. Oktober 1992 mit, nach welchen Kriterien sie beurteilen, ob die Bestimmungen dieses Artikels auf einen Betrieb bzw. eine Kategorie von Betrieben anwendbar sind.

Artikel 9

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

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

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

Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 22 die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel und insbesondere folgende Einzelheiten fest:

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

Artikel 10

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß der Gesundheitszustand des Wilds in den Jagdgebieten auf ihrem Hoheitsgebiet regelmäßig überprüft wird.

(2) Zu diesem Zweck wird eine zentrale Dienststelle oder Einrichtung damit beauftragt, die Ergebnisse der gemäß dieser Richtlinie durchgeführten Gesundheitskontrollen zu sammeln und auszuwerten, falls auf Mensch oder Tier übertragbare Krankheiten diagnostiziert oder Rückstände über die zulässigen Werte hinaus festgestellt werden.

(3) Wird eine Krankheit oder ein Sachverhalt im Sinne von Absatz 2 festgestellt, so werden die entsprechenden Untersuchungsergebnisse der zuständigen Behörde, der die Überwachung des Jagdgebiets obliegt, so rasch wie möglich mitgeteilt.

(4) Die zuständige Behörde läßt entsprechend der epizootischen Situation spezifische Wilduntersuchungen durchführen, um festzu-

▼B

stellen, ob die in Anhang I der Richtlinie 82/894/EWG des Rates vom 21. Dezember 1982 über die Mitteilung von Viehseuchen in der Gemeinschaft [1] genannten Krankheiten vorliegen.

Liegen diese Krankheiten vor, so wird dies der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten entsprechend der genannten Richtlinie mitgeteilt.

Artikel 11

(1) Die Mitgliedstaaten ergänzen ihre in Artikel 4 der Richtlinie 86/469/EWG des Rates vom 16. September 1986 über die Untersuchung von Tieren und von frischem Fleisch auf Rückstände [2] genannten Pläne zur Ermittlung von Rückständen, um Wildfleisch den in jener Richtlinie vorgesehenen Kontrollen im erforderlichen Maße zu unterziehen und im Stichprobenverfahren das Vorhandensein von kontaminierenden Stoffen in der Umwelt feststellen zu können.

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen entsprechend den Ergebnissen der in Absatz 1 und in Artikel 10 Absatz 4 genannten Untersuchungen dafür, daß Wild aus beanstandeten Jagdgebieten sowie dessen Fleisch vom Handel ausgeschlossen werden.

(3) Die Kommission legt nach dem Verfahren des Artikels 22 die Durchführungsbestimmungen zu dem vorliegenden Artikel fest.

Artikel 12

Sachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung der vorliegenden Richtlinie erforderlich ist, in Zusammenarbeit mit den zuständigen einzelstaatlichen Behörden Kontrollen an Ort und Stelle durchführen. Im besonderen können sie bei einer repäsentativen Zahl von Wildbearbeitungsbetrieben nachprüfen, ob die zuständigen Behörden dafür sorgen, daß die Vorschriften dieser Richtlinie von den zugelassenen Bearbeitungsbetrieben eingehalten werden. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über das Ergebnis der durchgeführten Kontrollen.

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

Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 22 festgelegt.

Artikel 13

(1) Unbeschadet der spezifischen Vorschriften dieser Richtlinie führt der amtliche Tierarzt oder die zuständige Behörde bei Verdacht auf Verstoß gegen die Veterinärvorschriften oder bei Zweifeln an der Genußtauglichkeit des Fleisches alle sachdienlich erscheinenden Veterinärkontrollen durch.

(2) Die Mitgliedstaaten treffen verwaltungs- und/oder strafrechtliche Maßnahmen, um Verstöße gegen die gemeinschaftliche Veterinärregelung zu ahnden, insbesondere wenn festgestellt wird, daß die ausgestellten Bescheinigungen oder Dokumente dem tatsächlichen Zustand des Wildfleisches nicht entsprechen, daß die Kennzeichnung nicht dieser Regelung entspricht, daß das Wildfleisch nicht zur Inspektion vorgelegt oder nicht dem ursprünglich vorgesehenen Verwendungszweck zugeführt worden ist.

Artikel 14

(1) Die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG über die veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick

---

[1] ABl. Nr. L 378 vom 31. 12. 1982, S. 58. Richtlinie zuletzt geändert durch die Entscheidung 90/134/EWG (ABl. Nr. L 76 vom 22. 3. 1990, S. 23).

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

▼B

auf den gemeinsamen Binnenmarkt finden Anwendung, insbesondere in bezug auf die Durchführung der vom Bestimmungsmitgliedstaat vorzunehmenden Kontrollen sowie die Folge- und Schutzmaßnahmen im Zusammenhang mit gesundheitlichen Fragen bei der Erzeugung und Vermarktung von Wildfleisch im Gebiet der Gemeinschaft.

(1) Die Richtlinie 89/662/EWG wird wie folgt geändert:

a) Am Ende des Anhangs A wird folgender Gedankenstrich angefügt:

„— Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch (ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35).“

b) In Anhang B wird der Gedankenstrich „— Fleisch von freilebenden Wildtieren“ gestrichen.

(3) In Artikel 2 Buchstabe d) der Richtlinie 77/99/EWG wird folgender Gedankenstrich hinzugefügt:

„— Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe d) der Richtlinie 92/45/EWG (*), das den Anforderungen der Artikel 3 und 5 sowie denen des Kapitels III genügt.

(*) ABl. Nr. L 268 vom 14. 9. 1992, S. 35.“

KAPITEL III

Vorschriften für Einfuhren in die Gemeinschaft

Artikel 15

Die Bedingungen für die Vermarktung von aus Drittländern eingeführtem Wildfleisch müssen den Bedingungen, die für die Erzeugung und Vermarktung von gemäß Kapitel II gewonnenem Wildfleisch vorgesehen sind, mindestens gleichwertig sein; dies gilt jedoch nicht für die in den Artikeln 6 und 8 vorgesehenen Bedingungen.

Artikel 16

(1) Zur einheitlichen Durchführung des Artikels 15 finden die nachstehenden Absätze Anwendung.

(2) Die Einfuhr in die Gemeinschaft ist nur zulässig, wenn es sich um ganze Wildtierkörper oder Wildfleisch handelt, die bzw. das

a) aus Drittländern oder Gebietsteilen stammen bzw. stammt, aus denen die Einfuhr nicht aus tierseuchenrechtlichen Gründen untersagt ist;

b) aus einem Drittland stammen bzw. stammt, das in einem gemäß Absatz 3 Buchstabe a) zu erstellenden Verzeichnis genannt ist;

c) mit einer Gesundheitsbescheinigung nach einem gemäß dem Verfahren des Artikels 22 festzulegenden Muster versehen sind bzw. ist, die von der zuständigen Behörde unterzeichnet ist und mit der bescheinigt wird, daß diese Erzeugnisse den in Kapitel II veröffentlichten Anforderungen entsprechen, gegebenenfalls die ergänzenden Bedingungen nach Absatz 3 Buchstabe c) erfüllen bzw. erfüllt oder gleichwertige Garantien im Sinne des Absatzes 3 Buchstaben c) bieten bzw. bietet und aus Betrieben stammen bzw. stammt, die die in Anhang I vorgesehenen Garantien bieten.

(3) Nach dem Verfahren des Artikels 22 wird folgendes festgelegt:

a) ein vorläufiges Verzeichnis der Drittländer bzw. Teile von Drittländern, die den Mitgliedstaaten und der Kommission die Garantien im Sinne von Absatz 2 Buchstabe c) zu bieten vermögen und die ebendort genannten Anforderungen und Bedingungen erfüllen können, sowie das Verzeichnis der Betriebe, für die sie diese Garantien zu bieten vermögen.

Dieses vorläufige Verzeichnis wird anhand der Verzeichnisse der von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten zugelassenen und kontrollierten Betriebe erstellt, nachdem die Kommission sich

▼B

vergewissert hat, daß Übereinstimmung mit den Grundsätzen und den allgemeinen Regeln dieser Richtlinie besteht;

b) die aktualisierte Fassung dieses Verzeichnisses nach Maßgabe der in Absatz 4 vorgesehenen Kontrollen;

c) die besonderen Bedingungen sowie die gleichwertigen Garantien in bezug auf die weiteren Anforderungen dieser Richtlinien neben jenen, die es erlauben, entsprechend Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d) Fleisch für genußuntauglich zu erklären, und jenen des Artikels 5, jenen des Anhangs I Kapitel IV und V sowie jenen, die nach der Richtlinie 77/96/EWG für die Trichinenschau mit der Methode der künstlichen Verdauung vorgesehen sind; diese Bedingungen und Garantien dürfen — mit Ausnahme der in den Artikeln 6 und 8 vorgesehenen Bedingungen und Garantien — nicht weniger streng als diejenigen des Kapitels II sein.

(4) Sachverständige der Kommission und der Mitgliedstaaten überprüfen an Ort und Stelle,

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

b) ob die Bedingungen nach Artikel 18 erfüllt sind.

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

Die Kontrollen werden im Auftrag der Gemeinschaft durchgeführt, die die entsprechenden Kosten übernimmt. Häufigkeit und Einzelheiten der Durchführung dieser Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 22 festgelegt.

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

Artikel 17

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß ganze Wildtierkörper oder Wildfleisch nur in die Gemeinschaft eingeführt werden, wenn sie

— mit der in Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe c) vorgesehenen Bescheinigung versehen sind, die von der zuständigen Behörde beim Verladen ausgestellt wird und sowohl die tierseuchenrechtlichen als auch die gesundheitlichen Anforderungen betrifft;

— die von der Richtlinie 90/675/EWG vorgesehenen Kontrollen ohne Beanstandung durchlaufen haben.

(2) Bis zur Festlegung der Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel

— gelten für Einfuhren aus Drittländern, für die keine Anforderungen auf Gemeinschaftsebene festgelegt sind, weiterhin die einzelstaatlichen Regelungen, sofern sie nicht günstiger als diejenigen des Kapitels II sind;

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

— bedarf der Handel mit ganzen Wildtierkörpern oder Wildfleisch, die bzw. das entsprechend den Bestimmungen dieses Absatzes eingeführt wurden bzw. wurde, der vorherigen Zustimmung des Bestimmungslandes.

Artikel 18

In die in Artikel 16 Absatz 2 vorgesehenen Verzeichnisse dürfen nur diejenigen Drittländer oder Teile von ihnen aufgenommen werden,

a) von denen aus die Einfuhr nicht aufgrund des Auftretens einer der im Anhang A des OIE-Verzeichnisses genannten Krankheiten oder

▼B

einer sonstigen für die Gemeinschaft exotischen Krankheit bzw. aufgrund der Artikel 6, 7 und 14 der Richtlinie 72/462/EWG [1] oder aufgrund der Artikel 9 bis 12 der Richtlinie 91/494/EWG verboten ist;

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

c) deren Veterinärdienst die Einhaltung von den Vorschriften des Kapitels II mindestens gleichwertigen Gesundheitsvorschriften garantieren kann.

Artikel 19

(1) Es gelten die Grundsätze und Bestimmungen der Richtlinie 90/675/EWG, insbesondere hinsichtlich der Durchführung der von den Mitgliedstaaten vorzunehmenden Kontrollen und der Folge- und Schutzmaßnahmen.

Unbeschadet der Einhaltung der in Unterabsatz 1 genannten Grundsätze und Bestimmungen gelten bis zum Beginn der Anwendung der Beschlüsse nach Artikel 8 Nummer 3 und Artikel 30 der Richtlinie 90/675/EWG weiterhin die einschlägigen einzelstaatlichen Durchführungsbestimmungen zu Artikel 8 Nummern 1 und 2 der genannten Richtlinie.

KAPITEL IV

Schlußbestimmungen

Artikel 20

Diese Richtlinie berührt nicht die gemeinschaftlichen Vorschriften zur Erhaltung der Tierwelt.

Artikel 21

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

Artikel 22

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des durch den Beschluß 68/361/EWG [2] eingesetzten Ständigen Veterinärausschusses, nachstehend „Ausschuß“ genannt, diesen unverzüglich von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats.

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

---

[1] Richtlinie 72/462/EWG des Rates vom 12. Dezember 1972 zur Regelung tierseuchenrechtlicher und gesundheitlicher Fragen bei der Einfuhr von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen, von frischem Fleisch oder von Fleischerzeugnissen aus Drittländern (ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28). Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/497/EWG (ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 69).

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

▼B

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

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

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

Artikel 23

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 1. Januar 1994 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

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

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

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

Artikel 24

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

▼B

ANHANG I

KAPITEL I

Allgemeine Bedingungen für die Zulassung der Bearbeitungsbetriebe

Die Bearbeitungsbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. Räume:
   - — einen ausreichend großen gekühlten Raum für die Annahme ganzer Wildtierkörper;
   - — einen Raum für die Untersuchung und gegebenenfalls für das Ausweiden, das Enthäuten und Rupfen;
   - — einen ausreichend großen Raum für das Zerlegen sowie das Umhüllen, sofern dies im Betrieb erfolgt, wobei dieser Raum mit einer ausreichenden Kühlvorrichtung sowie mit einem Temperaturmeßgerät ausgerüstet sein muß.
   - — einen Raum für das Verpacken und den Versand, soweit diese Vorgänge im Betrieb erfolgen und soweit die in Kapitel VIII Nummer 5 der vorliegenden Richtlinie genannten Bedingungen erfüllt sind, und einen gesonderten Raum für den Versand, falls diese Bedingungen nicht erfüllt sind.
   - — ausreichend große Kühlräume für die Lagerung des Wildfleischs;
2. in den Räumen, in denen Fleisch gewonnen, bearbeitet und gelagert wird, sowie in den Bereichen und Gängen, durch die Fleisch befördert wird:
   a) Fußböden aus undurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht verrottendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann; zur Vermeidung von Gerüchen muß das Wasser zu mit Siphon versehenen und vergitterten Senkgruben abgeleitet werden.

      Jedoch genügt

      - — in den Kühlräumen eine Einrichtung, die ein leichtes Entfernen des Wassers ermöglicht;
      - — in den Lagerräumen sowie in den Bereichen und Gängen, durch die Fleisch befördert wird, ein Fußboden aus undurchlässigem, nichtverrottendem Material;

   b) glatte, feste, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern und in Kühl- und Lagerräumen mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschbaren Belag oder Anstrich versehen sind. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich ausgearbeitet sein; davon ausgenommen sind die Lagerräume.

      Jedoch stellt die Verwendung von Holzwänden in den Lagerräumen von Wildbearbeitungsbetrieben, die ihre Tätigkeit zum Zeitpunkt der Bekanntgabe der vorliegenden Richtlinie ausüben, keinen Grund für die Nichtzulassung dar;

   c) Türen aus verschleißfestem Material; Holztüren müssen auf allen Oberflächen eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;

   d) eine Isolierung aus nichtverrottendem, geruchlosem Material;

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

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

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

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

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

4. geeignete Vorrichtugen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.);

▼B

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

   b) den hygienischen Erfordernissen entsprechende korrosionsfeste Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für

      — die Beförderung des Fleisches,

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

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

   d) besondere wasserdichte, verschleißfeste Behältnisse mit Deckeln und Verschlüssen, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von nicht zum Verzehr bestimmtem Fleisch oder einen verschließbaren Raum für die Aufnahme solchen Fleisches, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder wenn solches Fleisch nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt oder unschädlich beseitigt wird. Wird dieses Fleisch über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Kontamination des Fleisches ausgeschlossen wird;

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

6. Kühlanlagen, die es ermöglichen, daß die durch diese Richtlinie vorgeschriebene Innentemperatur des Fleisches eingehalten wird. Diese Kühlanlagen müssen mit einem jede Kontamination des Fleisches ausschließenden Kondenswasserablaufsystem ausgestattet sein;

7. eine Anlage zur Wasserversorgung, die unter Beachtung der Parameter im Sinne der Anhänge D und E der Richtlinie 80/778/EWG [1] Trinkwasser in ausreichender Menge unter Druck liefert. Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise Wasser zulässig, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des Fleisches ausschließen. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;

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

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

10. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht, bzw. in den Lagerräumen geeignete Einrichtungen;

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

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

    Die Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Duschgelegenheiten sind nicht erforderlich in Kühlhäusern, in denen lediglich hygienisch verpacktes Fleisch angenommen und gelagert wird. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Mitteln zum Reinigen und Desinfizieren der Hände sowie mit hygienischen Mitteln zum Händetrocknen ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten

[1] Richtlinie 80/778/EWG des Rates vom 15. Juli 1980 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11). Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 90/656/EWG (ABl. Nr. L 353 vom 17. 12. 1990, S. 59).

▼B

dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten befinden;

13. Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel, außer im Fall von Kühl- und Gefrierhäusern, die nur zur Aufnahme und Lagerung von zum Versand bestimmtem, hygienisch verpacktem Fleisch dienen. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, wenn vorgeschrieben ist, daß die Reinigung und das Desinfizieren der Transportmittel in amtlich zugelassenen Anlagen zu erfolgen hat;

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

KAPITEL II

Hygienevorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in den Betrieben

1. Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig peinlich sauber sein. Insbesondere

   a) muß das Personal, das mit Fleisch umgeht oder in Räumen und Bereichen arbeitet, in denen dieses Fleisch behandelt, verpackt oder befördert wird, saubere und leicht zu reinigende Kopfbedeckungen und Schuhe sowie helle Arbeitskleidung und erforderlichenfalls einen Nackenschutz bzw. sonstige Schutzkleidung tragen. Personen, die Fleisch bearbeiten oder anderweitig behandeln, haben zu Beginn jedes Arbeitstages saubere Arbeitskleidung zu tragen und diese im Laufe des Tages erforderlichenfalls zu wechseln und sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren. Personen, die mit krankem Wild oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit heißem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen sowie in den Bereichen für das Einladen, die Annahme, das Bereitstellen und das Ausladen der Ware sowie in sonstigen Bereichen und Gängen, durch die Wildfleisch transportiert wird, darf nicht geraucht werden;

   b) sind Tiere von den Betrieben fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;

   c) sind Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Fleischbearbeitung verwendet werden, in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe sowie am Ende eines Arbeitstages und, bei Verunreinigung, vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.

2. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Fleisch, Geflügelfleisch oder Wildfleisch verwendet werden. Das Zerlegen von Haarwild und Federwild darf nicht gleichzeitig erfolgen, und der Zerlegungsraum muß vor erneuter Benutzung zum Zerlegen von Fleisch einer anderen Art vollständig gereinigt und desinfiziert werden.

   Arbeitsgeräte zum Zerlegen von Fleisch dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.

3. Es ist untersagt, mit Messern in das Fleisch einzustechen, das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen oder aufzublasen.

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

5. 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 und eine Kontamination des Fleisches ausschließen. 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 von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.

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

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

▼B

8. Personen, die das Fleisch kontaminieren können, dürfen bei der Bearbeitung und anderweitigen Behandlung von Fleisch nicht mitwirken.

   Bei der Einstellung müssen alle Personen, die Fleisch bearbeiten oder anderweitig behandeln, durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachweisen, daß dieser Tätigkeit in medizinischer Hinsicht nichts entgegensteht. Die medizinische Überwachung dieser Personen fällt unter die in dem betreffenden Mitgliedstaat geltenden Rechtsvorschriften.

KAPITEL III

Hygienevorschriften für die Zurichtung von Wild und die Zerlegung und Behandlung von Wildfleisch

1. Wildtiere müssen unmittelbar nach dem Erlegen folgenden Arbeitsgängen unterzogen werden:

   — Großes Wild muß aufgebrochen und ausgeweidet werden;

   — die Brustorgane, die vom Tierkörper abgetrennt werden, sowie die Leber und die Milz sind dem Wildtierkörper bis zum Wildbearbeitungsbetrieb beizufügen und so zu kennzeichnen, daß der amtliche Tierarzt die Beschau der Eingeweide zusammen mit der Beschau des übrigen Tierkörpers vornehmen kann; die übrigen Bauchorgane sind zu entfernen und an Ort und Stelle zu untersuchen. Der Kopf kann als Trophäe abgenommen werden;

   — Kleinwild kann unbeschadet des in Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) dritter Gedankenstrich der vorliegenden Richtlinie vorgesehenen Falls an Ort und Stelle oder im Bearbeitungsbetrieb ganz oder teilweise ausgeweidet werden, wenn die Wildtiere bei einer Raumtemperatur von höchstens 4 ºC innerhalb von zwölf Stunden nach dem Erlegen in den genannten Betrieb verbracht werden.

2. Das Wild muß nach den Arbeitsgängen im Sinne von Nummer 1 auf eine Innentemperatur von + 7 ºC oder weniger bei großem Wild und + 4 ºC oder weniger bei Kleinwild abgekühlt werden. Reicht die Außentemperatur dafür nicht aus, so ist das erlegte Wild möglichst bald, spätestens jedoch innerhalb von zwölf Stunden nach dem Erlegen in den Wildbearbeitungsbetrieb oder in eine Sammelstelle zu verbringen, wobei

   — ganze Tierkörper von großem Wild unter zufriedenstellenden Hygienebedingungen — insbesondere dürfen sie nicht übereinandergestapelt werden — so schnell wie möglich nach den Arbeitsgängen im Sinne von Nummer 1 zu einem Wildbearbeitungsbetrieb transportiert werden müssen;

   — ganzen Wildtierkörpern, deren Eingeweide bereits einer tierärztlichen Inspektion unterzogen wurden, bei der Beförderung zum Bearbeitungsbetrieb eine Bescheinigung des Tierarztes beizugeben ist, in der das positive Ergebnis der Inspektion und der ungefähre Zeitpunkt des Erlegens des Tieres vermerkt sind.

3. Das Ausweiden muß — außer in dem nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe d) zugelassenen Fall — unverzüglich nach dem Eintreffen im Wildbearbeitungsbetrieb durchgeführt werden, sofern es nicht an Ort und Stelle vorgenommen wurde. Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz und Mittelfell können entweder abgetrennt werden oder in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben.

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

5. Es ist zu vermeiden, daß vorläufig beschlagnahmtes oder für genußuntauglich erklärtes Fleisch, Mägen, Därme und ungenießbare Nebenprodukte mit für genußtauglich erklärtem Fleisch in Berührung kommen, und sie sind baldmöglichst in dafür bestimmte Räume oder Behältnisse zu verbringen, die so gelegen und konzipiert sein müssen, daß eine Kontamination von sonstigem Fleisch vermieden wird.

6. Das Herrichten, die Behandlung, die weitere Bearbeitung und die Beförderung von Fleisch einschließlich der Nebenprodukte müssen unter Beachtung der Hygienevorschriften erfolgen. Beim Verpacken dieses Fleisches sind die Bedingungen von Kapitel VIII einzuhalten. Verpacktes Fleisch darf nicht im selben Raum wie unverpacktes oder nicht umhülltes Fleisch lagern.

7. Die zuständigen Behörden legen die besonderen Vorschriften für die Inspektion der Trophäen fest, die der Jäger aufbewahren möchte.

▼B

KAPITEL IV

Vorschriften für Wildfleisch, das zerlegt werden soll

1. Das Zerlegen in kleinere Teile als Tierkörper bzw. — bei großem Wild — als Tierkörperhälften sowie die Entbeinung sind nur in Bearbeitungsbetrieben erlaubt, die gemäß Artikel 7 dieser Richtlinie oder gemäß den Richtlinien 64/433/EWG und 71/118/EWG zugelassen sind und über Räume für das Enthäuten und Zerlegen verfügen.

2. Der Betriebsinhaber bzw. der Geschäftsführer des Betriebs muß dafür sorgen, daß eine Kontrolle ohne weiteres möglich ist, und insbesondere jede als zweckdienlich erachtete Maßnahme treffen und dem Kontrolldienst die notwendigen Einrichtungen zur Verfügung stellen. Vor allem muß er jederzeit dem mit der Kontrolle beauftragten amtlichen Tierarzt die Herkunft des in seinen Betrieb verbrachten Fleisches und den Ursprung der erlegten Wildtiere nachweisen können.

3. a) Wildfleisch darf nur entsprechend den Arbeitserfordernissen in die Arbeitsräume verbracht werden. Das Fleisch ist nach dem Zerlegen — und gegebenenfalls nach dem Verpacken — umgehend in einen entsprechenden Kühl- bzw. Gefrierraum zu verbringen.

   b) Wildfleisch, das in einen Zerlegungsraum gebracht wird, muß überprüft und erforderlichenfalls zugerichtet worden sein. Die dafür vorgesehene Arbeitsstelle muß mit den entsprechenden Vorrichtungen und angemessenem Licht ausgestattet sein.

   c) Während des Zerlegens, Entbeinens, Umhüllens und Verpackens darf die Innentemperatur des Wildfleischs bei großem Wild niemals höher als + 7 ºC bzw. bei Kleinwild + 4 ºC sein. Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als + 12 ºC sein.

   d) Die Zerlegung des Wildfleischs wird so durchgeführt, daß jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Knochensplitter und Blutgerinnsel werden entfernt. Wildfleisch, das bei der Zerlegung anfällt und nicht zum Verzehr bestimmt ist, ist laufend in die in Kapitel I unter Nummer 5 Buchstabe d) vorgesehenen Behältnisse oder Räume zu verbringen.

KAPITEL V

Fleischuntersuchung

1. Alle Teile des Wildtieres sind, nachdem dieses im Bearbeitungsbetrieb entsprechend den Anforderungen des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe a) dritter Gedankenstrich aufgenommen worden ist, binnen 18 Stunden auf die Genußtauglichkeit des Wildfleischs hin zu untersuchen, wobei insbesondere die Leibeshöhle so geöffnet sein muß, daß sie besichtigt werden kann.

2. Auf Verlangen des amtlichen Tierarztes sind Wirbelsäule und Kopf längs zu spalten.

3. Bei der Fleischuntersuchung muß der amtliche Tierarzt folgende Untersuchungen vornehmen:

   a) die Besichtigung des Wildtieres und seiner Organe.

      Reichen die Ergebnisse der Besichtigung für eine Beurteilung nicht aus, so ist eine weitergehende Untersuchung im Laboratorium durchzuführen. Solche Untersuchungen können sich auf eine für die Beurteilung der gesamten gemeinsamen Strecke ausreichende Stichprobenzahl beschränken;

   b) eine Untersuchung auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe und des Geruchs;

   c) das Durchtasten der Organe, soweit er dies für erforderlich erachtet;

   d) eine stichprobenweise Rückstandsuntersuchung, insbesondere bei begründetem Verdacht.

      Wird eine weitergehende Untersuchung wegen begründeten Verdachts durchgeführt, so ist die Beurteilung aller Tiere einer gemeinsamen Strecke oder von Teilen davon, von denen den Umständen nach angenommen werden kann, daß sie die gleichen Abweichungen aufweisen, so lange zurückzustellen, bis die weitergehende Untersuchung abgeschlossen ist;

   e) eine Untersuchung auf Merkmale, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen. Diese liegen insbesondere vor bei

      i) vom Jäger mitgeteilten abnormen Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinbefindens;

      ii) Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;

▼B

iii) Arthritis, Orchitis, Veränderungen der Leber oder Milz, Darm- oder Nabelentzündung;

iv) fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt sind;

v) erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;

vi) erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;

vii) offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht unmittelbar mit der Jagd in Zusammenhang stehen;

viii) Kachexie und/oder Hydrämie ganz allgemein oder an bestimmten Stellen;

ix) frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;

x) sonstigen erheblichen augenfälligen Veränderungen, wie z. B. Fäulnis.

4. Der amtliche Tierarzt muß alles Wildfleisch beschlagnahmen lassen,

— das Verletzungen — mit Ausnahme von beim Erlegen entstandenen frischen Verletzungen —, Mißbildungen oder örtlich begrenzte Abweichungen aufweist, soweit diese Verletzungen, Mißbildungen oder Abweichungen sich auf die Genußtauglichkeit des Wildfleischs auswirken oder die menschliche Gesundheit gefährden;

— das von Tieren stammt, die nicht gemäß den einzelstaatlichen Jagdvorschriften erlegt worden sind;

— bei dem die Fleischuntersuchung ergeben hat, daß Merkmale gemäß Nummer 3 Buchstabe e) vorliegen;

— das von ganzen Kleinwildtierkörpern stammt, die gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe d) vierter Gedankenstrich beschlagnahmt worden sind;

— bei dem Trichinose festgestellt wurde.

5. Im Verdachtsfall kann der amtliche Tierarzt an den betreffenden Teilen der Tiere weitere Schnitte und Inspektionen vornehmen, die für eine endgültige Entscheidung notwendig sind.

Stellt der amtliche Tierarzt fest, daß ein eindeutiger Verstoß gegen die Hygienevorschriften dieses Kapitels oder ein Hindernis für eine angemessene Gesundheitsinspektion vorliegt, so ist er befugt, auf die Verwendung von Arbeitsgeräten und Räumen Einfluß zu nehmen und alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen; diese können soweit gehen, daß der Produktionsprozeß vorübergehend ausgesetzt wird.

6. Die Ergebnisse der Fleischuntersuchungen werden vom amtlichen Tierarzt registriert und bei Feststellung einer auf den Menschen übertragbaren Krankheit im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe d) dritter Gedankenstrich oder des Artikels 9 den für die Kontrolle des Gebiets zuständigen Veterinärbehörden, in dem das Wild gejagt wird, sowie der für dieses Gebiet verantwortlichen Person mitgeteilt.

KAPITEL VI

Untersuchung des zerlegten und des gelagerten Wildfleischs

Die Kontrolle durch den amtlichen Tierarzt umfaßt folgendes:

— Kontrolle des Ein- und Ausgangs von Fleisch,

— Gesundheitsinspektion des in den Bearbeitungsbetrieben vorhandenen Fleisches,

— Gesundheitsinspektion des Fleisches vor der Zerlegung und beim Ausgang aus den Bearbeitungsbetrieben,

— Kontrolle der Sauberkeit der Räume, der Einrichtungen und der Arbeitsgeräte gemäß Kapitel I sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal, einschließlich Kleidung,

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

KAPITEL VII

Kennzeichnung der Genußtauglichkeit

1. Für die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit ist der amtliche Tierarzt verantwortlich; er besitzt und verwahrt zu diesem Zweck

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

▼B

b) die Etiketten und das Umhüllungsmaterial, soweit sie bereits mit einem der unter Nummer 2 genannten Kennzeichen versehen sind. Diese Etiketten sowie das Umhüllungs- und Verschlußmaterial werden dem Hilfspersonal in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl zu dem Zeitpunkt übergeben, zu dem sie zu verwenden sind.

2. a) Das Genußtauglichkeitskennzeichen muß wie folgt gestaltet sein:

i) ein fünfeckiges Zeichen, das folgende Angaben in deutlich lesbaren Buchstaben enthält:

— im oberen Teil in Großbuchstaben den ausgeschriebenen Namen bzw. die Kennbuchstaben des Versandlandes des Fleisches; für die Gemeinschaft gelten folgende Buchstaben: ►A1 AT — ◄ B— DK — D — EL — E — F ►A1 — FI ◄ — I — IRL — L — N L — P ►A1 — SE ◄ — UK;

— in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des Wildbearbeitungsbetriebs oder gegebenenfalls des Zerlegungsbetriebs;

— im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG ►A1 — ETY ◄ oder die Abkürzung zur Identifizierung des Ursprungsdrittlands.

Die Höhe der Buchstaben und Zahlen muß den Anforderungen von Anhang I Kapitel XI der Richtlinie 64/433/EWG für großes Wild bzw. von Anhang I Kapitel III der Richtlinie 91/495/EWG für Kleinwild genügen;

ii) ein hinreichend großer fünfeckiger Stempelaufdruck für die unter Buchstabe a) genannten Angaben.

b) Das zur Kennzeichnung verwendete Material muß den Hygieneanforderungen entsprechen und die unter Buchstabe a) genannten Angaben einwandfrei leserlich wiedergeben.

c) i) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Buchstabe a) ist anzubringen

— auf nicht verpackten und nicht umhüllten Tierkörpern mittels eines Stempels, der die Angaben nach Buchstabe a) enthält;

— auf oder deutlich sichtbar unter den Umhüllungen oder sonstigen Verpackungen von abgepackten Tierkörpern;

— auf oder deutlich sichtbar unter den Umhüllungen oder sonstigen Verpackungen von in kleinen Mengen abgepackten Teilen von Tierkörpern.

ii) Das Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Buchstabe a) Ziffer ii) ist auf Großpackungen anzubringen.

KAPITEL VIII

Umhüllung und Verpackung von Wildfleisch

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

— darf es die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern;

— darf es keine für den Menschen schädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen können;

— muß es fest genug sein, um einen wirksamen Schutz des Wildfleischs während der Beförderung und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.

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

2. Wenn zerlegtes Wildfleisch umhüllt wird, so hat dies sogleich nach dem Zerlegen unter Einhaltung der hygienischen Bedingungen zu geschehen.

Die Umhüllungen müssen durchsichtig und farblos sein und ferner den Bedingungen gemäß Nummer 1 Buchstabe a) erster und zweiter Gedankenstrich entsprechen; sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Wildfleisch verwendet werden.

3. Umhülltes Wildfleisch muß verpackt werden.

4. Bietet die Umhüllung jedoch den von der Verpackung verlangten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein; sofern die sonstigen Bedingungen gemäß Nummer 1 erfüllt sind, ist eine zweite Umschließung nicht unbedingt erforderlich.

▼B

5. Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf vorbehaltlich der nachstehenden Bedingungen in ein und demselben Raum erfolgen.

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

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

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

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

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

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

6. Die in diesem Kapitel genannte Verpackung darf nur zerlegtes Wildfleisch von der gleichen Tierart enthalten.

KAPITEL IX

Genußtauglichkeitsbescheinigung

Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung, die dem Wildfleisch beim Versand zum Bestimmungsort beigegeben sein muß, wird von einem amtlichen Tierarzt bei der Verladung ausgestellt.

Die Bescheinigung muß nach Inhalt und Form dem Muster des Anhangs II entsprechen; sie muß zumindest in der Amtssprache oder den Amtssprachen des Bestimmungsortes abgefaßt sein. Sie muß aus einem einzigen Blatt bestehen.

KAPITEL X

Lagerung

Nach der Fleischuntersuchung muß Wildfleisch gekühlt oder gefroren und bei einer Temperatur gelagert werden, die zu keinem Zeitpunkt + 4 ºC für gekühltes Fleisch von Kleinwild und + 7 ºC für gekühltes Fleisch von großem Wild und − 12 ºC für gefrorenes Fleisch übersteigt.

KAPITEL XII

Beförderung

1. Beim Versand von Wildfleisch ist hinsichtlich der Beförderungsdauer und der Beförderungsbedingungen sowie der eingesetzten Beförderungsmittel sicherzustellen, daß das Fleisch während der Beförderung gegen jegliche Kontamination oder andere Beeinträchtigung seiner Qualität geschützt ist. Insbesondere müssen die für die Beförderung verwendeten Fahrzeuge so ausgestattet sein, daß die in Kapitel X angegebenen Temperaturen nicht überschritten werden.

2. Wildfleisch darf nur in gereinigten und desinfizierten Beförderungsmitteln transportiert werden.

3. Tierkörper und Tierkörperhälften sind — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — stets hängend zu befördern; eine Ausnahme bildet die Beförderung auf dem Luftweg.

   Andere Teilstücke sind entweder hängend oder auf Unterlagen zu befördern, falls sie sich nicht in Verpackungen oder korrosionsfesten Behältnissen befinden. Die Unterlagen, Verpackungen und Behältnisse müssen hygienisch einwandfrei sein und, soweit es sich insbesondere um die Verpackungen handelt, den Vorschriften dieser Richtlinie entsprechen. Sie sind vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.

▼B

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

▼B

ANHANG II

MUSTER

GESUNDHEITS- UND TIERGESUNDHEITSBESCHEINIGUNG

für Wildfleisch (1), das nach Durchfuhr durch ein Drittland für einen Mitgliedstaat bestimmt ist

Versandland: ..... Nr. (2): .....

Ministerium: .....

Zuständige Dienststelle: .....

Ref. (2): .....

I. **Angaben zur Identifizierung des Fleisches**

Wildfleisch von .....
(Tierart)

Art der Teile: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Packstücke: .....

Nettogewicht: .....

II. **Herkunft des Fleisches**

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

.....

.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s) (4): .....

.....

.....

III. **Bestimmung des Wildfleischs**

Das Fleisch wird versandt

von .....
(Versandort)

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

mit folgendem Beförderungsmittel (3): .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

.....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

.....

(1) Wildfleisch, das außer einer Kältebehandlung keiner seine Haltbarkeit gewährleistenden Behandlung unterzogen worden ist.
(2) Fakultativ.
(3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer und bei Versand mit dem Schiff der Name einzutragen.
(4) Nichtzutreffendes streichen.

▼B

IV. **Genußtauglichkeitsbescheinigung**

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, BESCHEINIGT folgendes:

a) Das Wildfleisch der vorstehend bezeichneten Arten ist in einem Bearbeitungsbetrieb in einem Gebiet oder Teilgebiet, das tierseuchenrechtlichen Beschränkungen unterworfen ist, gewonnen und aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung gemäß der Richtlinie 92/45/EWG als zum Genuß für Menschen tauglich erklärt worden (1).

b) Die Beförderungsmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

c) Die ganzen Wildtierkörper sind/das Wildfleisch ist (2) nach Durchfuhr durch ein Drittland für einen Mitgliedstaat bestimmt.

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

.....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(1) Einschließlich Untersuchung auf Trichinen nach Artikel 3 Absatz 3.
(2) Nichtzutreffendes streichen.