

Gesetze und Verordnungen*

Allgemeines

BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

Bilanzierte Diät „Biosorb Sonde lactosefrei mit Spurenelementen“

Bekanntmachung des Bundesministers für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit (412-6140-3/149) betr. eine Ausnahmegenehmigung für Herstellung und Inverkehrbringen der bilanzierten Diät „Biosorb Sonde lactosefrei mit Spurenelementen“ vom 28. November 1988. – [GMinBl. 40, Nr. 1, S. 14 (1989)]

Die der Firma Pfrimmer + Co Pharmazeutische Werke Erlangen GmbH & Co KG gemäß Bekanntmachung vom 5. Mai 1987 erteilte Ausnahmegenehmigung, die gemäß Bekanntmachung vom 1. Februar 1988 auf eine weitere bilanzierte Diät erweitert wurde, ist widerrufen worden.

EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT (EG)

Rechtsvorschriften über tiefgefrorene Lebensmittel

Richtlinie (89/108/EWG) des Rates der Europäischen Gemeinschaften zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über tiefgefrorene Lebensmittel vom 21. Dezember 1988. – [Amtsbl. d. EG 32, Nr. L 40, S. 34 (1989)]

(Präambel auszugsweise)

Die Herstellung von tiefgefrorenen Lebensmitteln und der Handel mit diesen gewinnen in der Gemeinschaft immer mehr an Bedeutung.

Die Unterschiede in den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften für tiefgefrorene Lebensmittel behindern den freien Warenverkehr. Sie können zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen und sich somit unmittelbar auf die Errichtung und das Funktionieren des Gemeinsamen Marktes auswirken.

Folglich müssen diese Rechtsvorschriften angeglichen werden.

Zu diesem Zweck sollte die gemeinschaftliche Regelung einen möglichst weiten Geltungsbereich erhalten, der sich auf alle tiefgefrorenen Lebensmittel erstreckt und nicht nur die Erzeugnisse erfaßt, die dazu bestimmt sind, ohne weitere Verarbeitung an den Endverbraucher sowie an Gaststättenbetriebe, Krankenhäuser, Kantinen und ähnliche Einrichtungen abgegeben zu werden, sondern auch solche, die später weiterverarbeitet oder für Zubereitungen benutzt werden sollen.

Diese Regelung sollte jedoch nicht für Erzeugnisse gelten, die im Handel nicht als tiefgefrorene Lebensmittel angeboten werden.

In jedem Fall ist es angezeigt, die allgemeinen Grundsätze festzulegen, denen tiefgefrorene Lebensmittel entsprechen müssen.

Bei einer Temperatur von minus 18 °C kommt jede mikrobiologische Aktivität, durch die die Qualität eines Lebensmittels verändert werden könnte, zum Stillstand; daraus ergibt sich die Notwendigkeit, während der Lagerung und des Vertriebs der tiefgefrorenen Lebensmittel vor ihrem Verkauf an den Endverbraucher mindestens diese Temperatur, wenn auch mit einem gewissen technisch unvermeidbaren Spielraum, aufrechtzuerhalten.

Bestimmte Temperaturerhöhungen sind aus technischen Gründen unvermeidlich und können daher geduldet werden, sofern sie die Güte der Erzeugnisse nicht beeinträchtigen; dies kann dadurch ge-

währleistet werden, daß die anerkannten Regeln der Kühlung und des Vertriebs unter besonderer Berücksichtigung des Lagerumschlagsniveaus eingehalten werden.

Da manche technische Anlagen, die beim örtlichen Vertrieb tiefgefrorener Lebensmittel gegenwärtig zum Einsatz gelangen, nicht leistungsfähig genug sind, um die Einhaltung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen in jedem Falle vollständig zu gewährleisten, sollte eine Übergangsregelung vorgesehen werden, die es ermöglicht, das vorhandene Material planmäßig zu amortisieren.

Diese Richtlinie kann sich auf die Nennung der Ziele beschränken, die sowohl hinsichtlich der für den Tiefgefrierprozeß zu verwendenden Anlagen als auch der Temperaturen anzustreben sind, die in den für die Lagerung, die Handhabung, den Transport und den Vertrieb der Lebensmittel verwendeten Einrichtungen und Vorrichtungen eingehalten werden müssen.

Artikel 1

(1) Diese Richtlinie gilt für tiefgefrorene Lebensmittel.

(2) Tiefgefrorene Lebensmittel im Sinne dieser Richtlinie sind Lebensmittel,

– die einem geeigneten Gefrierprozeß („Tiefgefrieren“) unterzogen worden sind, bei dem der Temperaturbereich der maximalen Kristallisation entsprechend der Art des Erzeugnisses so schnell wie nötig durchschritten wird, mit der Wirkung, daß die Temperatur des Erzeugnisses an allen seinen Punkten – nach thermischer Stabilisierung – ständig bei Werten von mindestens minus 18 °C gehalten wird, und

– die mit dem Hinweis vermarktet werden, daß sie diese Eigenschaft besitzen.

Speiseeis gilt nicht als tiefgefrorenes Lebensmittel im Sinne dieser Richtlinie.

(3) Von dieser Richtlinie bleiben die Gemeinschaftsvorschriften unberührt, die folgendes betreffen:

- a) eine gemeinsame Marktorganisation im Bereich der Landwirtschaft und der Fischerei;
- b) den veterinärhygienischen Bereich.

Artikel 2

Nur die Erzeugnisse im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 dürfen die in den Artikeln 8 und 9 vorgesehenen Bezeichnungen tragen.

Artikel 3

(1) Die zur Herstellung tiefgefrorener Lebensmittel verwendeten Ausgangsstoffe müssen von einwandfreier und handelsüblicher Qualität sein und den nötigen Frischegrad besitzen.

(2) Die Zubereitung der zu gefrierenden Erzeugnisse und das Tiefgefrieren müssen unverzüglich mit Hilfe geeigneter Geräte ausgeführt werden, damit die chemischen, biochemischen und mikrobiologischen Veränderungen auf das Mindestmaß reduziert werden.

Artikel 4

Es dürfen ausschließlich folgende Gefriermittel in unmittelbarem Kontakt mit den tiefgefrorenen Lebensmitteln verwendet werden:

- Luft,
- Stickstoff,
- Kohlendioxidanhydrid.

Abweichend von Absatz 1 können die Mitgliedstaaten einzelstaatliche Rechtsvorschriften, die die Verwendung von Difluordichlormethan (Freon 12) als Gefriermittel zulassen, bis zum 31. Dezember 1992 beibehalten.

Die Reinheitskriterien, denen diese Gefriermittel entsprechen müssen, werden, soweit erforderlich, nach dem Verfahren des Artikels 12 festgelegt.

* Einschließlich amtlicher Verlautbarungen, Richtlinien von Verbänden u. dgl.

Artikel 5

(1) Die Temperatur tiefgefrorener Lebensmittel muß gleichbleibend sein an allen Punkten des Erzeugnisses auf minus 18 °C oder niedriger gehalten werden, gegebenenfalls mit kurzen Schwankungen nach oben von höchstens 3 °C beim Versand.

(2) Toleranzen für die Temperatur des Erzeugnisses sind jedoch im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebsverfahren beim örtlichen Vertrieb und in den Tiefkühltruhen des Einzelhandels unter folgenden Bedingungen zugelassen:

a) Die Toleranzen dürfen 3 °C nicht übersteigen.

b) Sie können jedoch in den Tiefkühltruhen des Einzelhandels 6 °C erreichen, falls und insoweit die Mitgliedstaaten entsprechend entscheiden. Hierbei bestimmen die Mitgliedstaaten die Temperatur auf der Grundlage des Warenumschlages im Einzelhandel; sie unterrichten die Kommission von den getroffenen Maßnahmen unter Angabe der Gründe hierfür.

Die Kommission überprüft die in vorliegendem Buchstaben vorgesehene Toleranz anhand der technischen Entwicklungen und legt dem Rat erforderlichenfalls vor dem 1. Januar 1993 entsprechende Vorschläge vor.

(3) Während einer Frist von acht Jahren ab Bekanntgabe dieser Richtlinie können die Mitgliedstaaten beim örtlichen Vertrieb Toleranzen bis zu 6 °C zulassen.

Artikel 6

(1) Die Mitgliedstaaten

a) vergewissern sich, daß die für das Tiefgefrieren, die Lagerung, den Transport und den örtlichen Vertrieb verwendeten Anlagen sowie die Tiefkühltruhen geeignet sind, die Erfüllung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Anforderungen zu gewährleisten,

b) führen amtliche Stichprobenkontrollen der Temperaturen der tiefgefrorenen Lebensmittel durch.

(2) Die Mitgliedstaaten sehen davon ab, die Einhaltung der Vorschriften des Absatzes 1 zum Zwecke der Vermarktung tiefgefrorener Lebensmittel amtlich bestätigen zu lassen.

Artikel 7

Die zur Lieferung an den Endverbraucher bestimmten tiefgefrorenen Lebensmittel müssen vom Hersteller oder Verpacker in geeigneten Vorverpackungen verpackt sein, die die Lebensmittel vor einem Bakterienbefall von außen oder anderen Schädigungen von außen sowie vor dem Austrocknen schützen.

Artikel 8

(1) Die Richtlinie 79/112/EWG gilt für die unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnisse, die ohne weitere Verarbeitung an den Endverbraucher sowie an Gaststättenbetriebe, Krankenhäuser, Kantinen und ähnliche Einrichtungen abgegeben werden sollen, vorbehaltlich folgender Voraussetzungen:

a) Die Verkehrsbezeichnung muß durch den folgenden Vermerk bzw. die folgenden Vermerke ergänzt werden:

Spanisch: „ultracongelado“ oder „congelado rápidamente“;

Dänisch: „dybfrosen“;

Deutsch: „tiefgefroren“ oder „Tiefkühlkost“ oder „tiefgeköhlt“ oder „gefrostet“;

Griechisch: „βαθείας κατάψυξης“ oder „ταχείας κατάψυξης“ oder „υπερκατεψυγμένα“;

Englisch: „quick-frozen“;

Französisch: „surgelé“;

Italienisch: „surgelato“;

Niederländisch: „diepvries“;

Portugiesisch: „ultracongelado“.

b) Zusätzlich zu der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums sind der Zeitraum, während dessen die tiefgefrorenen Erzeugnisse beim Empfänger gelagert werden können, sowie die Aufbewah-

rungstemperatur und/oder die zur Aufbewahrung erforderliche Anlage anzugeben.

c) Die Etikettierung aller tiefgefrorenen Lebensmittel muß eine Angabe enthalten, die eine Feststellung der Partie ermöglicht.

d) Das Etikett aller tiefgefrorenen Lebensmittel muß einen deutlichen Vermerk der Art „Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“ tragen.

Artikel 9

(1) Die Etikettierung der in Artikel 1 Absatz 2 definierten Erzeugnisse, die weder an den Endverbraucher noch an Gaststättenbetriebe, Krankenhäuser, Kantinen und ähnliche Einrichtungen abgegeben werden sollen, enthält nur folgende zwingende Angaben:

a) die entsprechend Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe a) ergänzte Verkehrsbezeichnung,

b) die Nettofüllmenge, ausgedrückt in Gewichtseinheiten,

c) eine Angabe, die eine Feststellung der Partie ermöglicht,

d) Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers.

(2) Die Angaben gemäß Absatz 1 müssen sich auf der Umhüllung, den Behältnissen oder der Verpackung oder auf einem daran angebrachten Etikett befinden.

(3) Genauere oder weitergehende meßtechnische Gemeinschaftsvorschriften bleiben von dem vorliegenden Artikel unberührt.

Artikel 10

Die Mitgliedstaaten dürfen den Handel mit den in Artikel 1 Absatz 2 definierten Erzeugnissen, die dieser Richtlinie und den zu ihrer Durchführung erlassenen Vorschriften entsprechen, nicht aus Gründen ihrer Herstellungsmerkmale, ihrer Verpackung oder ihrer Etikettierung einschränken oder verbieten.

Artikel 11

Die Modalitäten der Probenahme, der Kontrolle der Temperaturen der tiefgefrorenen Lebensmittel und der Temperaturkontrolle in den Beförderungsmitteln sowie in den Einlagerungs- und Lagereinrichtungen werden nach dem Verfahren des Artikels 12 vor Ablauf einer Frist von vierundzwanzig Monaten nach Bekanntgabe dieser Richtlinie bestimmt.

Artikel 12

(1) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des Ständigen Lebensmittelausschusses diesen von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist, die der Vorsitzende entsprechend der Dringlichkeit der Frage festsetzen kann, Stellung. Die Stellungnahme kommt mit qualifizierter Mehrheit nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages zustande. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) a) Die Kommission trifft die in Aussicht genommenen Maßnahmen, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.

b) Entsprechen die in Aussicht genommenen Maßnahmen nicht der Stellungnahme des Ausschusses oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat unverzüglich die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

c) Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist, keine Maßnahmen beschlossen, so erläßt die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen.

Artikel 13

(1) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, um dieser Richtlinie nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis. Diese Maßnahmen müssen vorsehen, daß

- der Handel mit Waren, die dieser Richtlinie entsprechen, spätestens achtzehn Monate nach Bekanntgabe¹ dieser Richtlinie zulässig ist;
- der Handel mit Waren, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, spätestens vierundzwanzig Monate nach Bekanntgabe der Richtlinie untersagt wird.

(2) Für Tiefkühltruhen im Einzelhandel können die Mitgliedstaaten während einer Frist von acht Jahren ab der Bekanntgabe dieser Richtlinie die zum Zeitpunkt der Anwendung dieser Richtlinie bestehenden Rechtsvorschriften beibehalten.

In diesem Fall setzen die Mitgliedstaaten die Kommission hiervon unter Angabe der Gründe für diese Maßnahme in Kenntnis.

Artikel 14

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

E. Coduro (München)

Fleisch- und Fleischerzeugnisse

BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

Vorläufige Methode zur Bestimmung von Anabolica

Mitteilung aus dem Bundesgesundheitsamt betr. die Bestimmung von hormonell wirksamen Stoffen (Anabolica) in Fleisch (Muskelgewebe), Leber, Niere und Fettgewebe (vorläufige Methode). – [BgesundhBl. 41, Nr. 2, S. 76 (1989)]

Die Arbeitsgruppe „Anabolica“ nach § 35 LMBG faßte aufgrund ihrer bisherigen Arbeiten und Ergebnisse folgende Beschlüsse:

1. Die in einem Ringversuch geprüfte gaschromatographische-massenspektrometrische Methode B. Bergner-Lang und M. Kächele, Dt. Lebensm. Rdschau 77 (1981), 305, mit Ergänzungen, Dt. Lebensm. Rdschau 83 (1987), 349, ist hinreichend standardisiert und daher in Laboratorien mit entsprechender Erfahrung für amtliche Untersuchungen prinzipiell einsetzbar.
2. Die Ringversuchsdaten haben gezeigt, daß in Kalbfleisch Diethylstilböstrol und Dienöstrol im Konzentrationsbereich von 0,5 µg/kg bzw. Ethinylöstradiol und Nortestosteron im Konzentrationsbereich von 1 µg/kg bestimmbar ist.
3. Eine weitere Bearbeitung der Methode mit dem Ziel der statistischen Bewertung ist vorgesehen.
4. Die Streuung der Ergebnisse kann möglicherweise mit Hilfe von geeigneten, ¹³C- oder ²H-markierten internen Standards weiter reduziert werden.
5. Bis auf weiteres werden für amtliche Befunde Fünffachbestimmungen empfohlen. Laboratorien, die mit der Anabolikaanalytik beginnen, sollten sich durch Versuchsreihen mit aufgestocktem Material vergewissern, daß in den oben angeführten Konzentrationsbereichen Ergebnisse zwischen 50% und 120% des „wahren“ Wertes mit einem Variationskoeffizienten von < 30% erzielt werden. Vorher ist eine Anwendung der Methode zu amtlichen Zwecken nicht angezeigt.
6. Die von einem Laboratorium nach einem unterschiedlichen Verfahren (H. W. Dürbeck, I. Büker: Fresenius Z. Anal. Chem. 315 (1983), 479 und 320 (1985), 723, erhaltenen Ergebnisse liegen für alle o. a. Substanzen im Streubereich der übrigen Ringversuchsdaten. Eine Prüfung dieses Verfahrens ist bisher noch nicht möglich.

1 Zweck und Anwendungsbereich

Diese Methode beschreibt ein Verfahren zum Nachweis und zur Bestimmung von Rückständen folgender Stilbene und hormonell wirksamer Steroide in Fleisch (Muskelgewebe), Leber, Niere und Fettge-

webe; Diethylstilböstrol, Dienöstrol, Hexöstrol, Ethinylöstradiol, 17α- und 17β-Östradiol, Östriol, Östron, Testosteron, 19-Nortestosteron, 17-Methyltestosteron, Androsteron, Androstendion, Boldenon, Progesteron, Medroxyprogesteron und Hydroxyprogesteron (siehe Abschnitt 8.2).

2 Begriff

Unter Rückständen der in Abschnitt 1 genannten Wirkstoffe wird der nach dem hier beschriebenen Verfahren ermittelte Gehalt an diesen Substanzen ohne deren Metaboliten verstanden. Es wird in µg/kg angegeben.

3 Kurzbeschreibung

Die Anabolica können im Gewebe frei oder als Konjugate mit Glucuronsäure oder Schwefelsäure vorliegen. Deshalb wird in jedem Fall vor dem Extraktionsverfahren eine enzymatische Hydrolyse mit β-Glucuronidase/Acrylsulfatase aus *Helix pomatia* durchgeführt, um die Gesamtmenge der freien und freigesetzten Anabolica mit Methanol extrahieren zu können.

Dieser Extrakt wird mit n-Hexan entfettet. Anschließend werden die Wirkstoffe aus der Methanolphase mit Dichlormethan extrahiert. Der Dichlormethanauszug wird zur Trockne eingedampft, der Rückstand mit Wasser aufgenommen und über eine Amberlite-XAD-2-Säule gegeben, an der die Hormone adsorbiert werden. Nach dem Auswaschen der Säule mit Wasser lassen sie sich mit Methanol eluieren. Die weitere Reinigung und die Trennung der Hormone in eine östrogene und nicht-östrogene (androgene und gestagene) Fraktion erfolgt in einem Schritt durch Passage des konzentrierten Extraktes über eine mit KOH behandelte Extrelutsäule, hinter die eine Al₂O₃-Säule gekoppelt ist. Die Östrogene werden von der Extrelutsäule, die Androgene und Gestagene von der Al₂O₃-Säule adsorbiert. Die Säulen werden dann getrennt und die Östrogene von der Extrelutsäule mit Diethylether eluiert, während die Androgene und Gestagene mit Toluol-Äthanol von der Al₂O₃-Säule heruntergelöst werden. Die Extrakte werden getrennt zur Trockne eingedampft.

Die Anabolica werden zu Trimethylsilylderivaten umgesetzt und mittels Gaschromatographie-Massenspektrometrie nachgewiesen und bestimmt. Die Östrogenfraktion und die Androgen-Gestagenfraktion wird gesondert analysiert. Dies vereinfacht die gaschromatographische Auftrennung und massenspektrometrische Identifizierung (siehe Abb. 2 u. 3).

Die Berechnung erfolgt über einen inneren Standard, z. B. Dichlorophen [3] für die Östrogenphase und 3,4-13C₂-Testosteron für die Androgen-Gestagenphase.

Es folgt eine ausführliche und exakte Beschreibung der Methode und der Auswertung der Ergebnisse. Neben Hinweisen für den Untersuchungsbericht wird auf einschlägige Literatur hingewiesen.

Die Methode wurde von der Arbeitsgruppe „Anabolica“ der Kommission des Bundesgesundheitsamtes zur Durchführung des § 35 LMBG erarbeitet und zur Veröffentlichung im Bundesgesundheitsblatt vorgeschlagen.

E. Coduro (München)

EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT (EG)

Regelung gesundheitlicher Fragen im Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen

Richtlinie (88/658/EWG) des Rates der Europäischen Gemeinschaften zur Änderung der Richtlinie (77/99/EWG) zur Regelung gesundheitlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen vom 14. Dezember 1988. – [Amtsbl. d. EG 31, Nr. L 382, S. 15 (1988)]

Auszug

Die Richtlinie 77/99/EWG sollte ferner zur Berücksichtigung des wissenschaftlichen und technischen Fortschritts geändert werden.

¹ Diese Richtlinie wurde den Mitgliedstaaten am 10. Januar 1989 bekanntgegeben

Für Fertiggerichte, bei deren Zusammensetzung Fleischerzeugnisse verwendet werden, müssen Regeln festgelegt werden.

Bestimmte Fleischerzeugnisse müssen vom Anwendungsbereich der Richtlinien ausgeschlossen bleiben.

Es hat sich als notwendig erwiesen, Hygienevorschriften für die Behältnisse vorzusehen.

Es ist festzustellen, daß alle Mitgliedstaaten über eine nationale Regelung über die Zusammensetzung von Fleischerzeugnissen verfügen, in denen die Zusatzstoffe begrenzt werden, die bei der Herstellung der Fleischerzeugnisse verwendet werden können. Das Bestehen unterschiedlicher Bestimmungen auf diesem Sektor kann den Erfordernissen des Binnenmarktes zuwiderlaufen. Es ist daher erforderlich, ein Verfahren zur Harmonisierung dieser Normen über die Zusammensetzung vorzusehen; die Festlegung gemeinsamer Regeln über die Verwendung von Zusatzstoffen in Fleischerzeugnissen sollte einer im Gemeinschaftsrahmen zu treffenden Beschlußfassung vorbehalten bleiben.

Im Anhang A dieser Richtlinien sind die Temperaturen festgelegt, die bei der Zerlegung des Fleisches und bei der Umhüllung der Fleischerzeugnisse einzuhalten sind. Der Hinweis auf ein Verfahren zur Festlegung der entsprechenden Temperaturen kann deshalb entfallen.

Die Artikel 1 bis 17 der Richtlinie 77/99/EWG (ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85) erhalten folgende Fassung:

Artikel 1

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

Unbeschadet der Verbote, die gemäß der Richtlinie 80/215/EWG¹ vorzusehen sind, gilt diese Richtlinie nicht für Fleischerzeugnisse,

- a) die im persönlichen Gepäck von Reisenden mitgeführt werden, sofern sie nicht später zu Handelszwecken verwendet werden;
- b) die in Kleinsendungen an Privatpersonen versandt werden, sofern es sich um Einfuhren ohne kommerziellen Charakter handelt;
- c) die zur Verpflegung des Personals und der Fahrgäste in Beförderungsmitteln des gewerblichen Verkehrs zwischen den Mitgliedsstaaten mitgeführt werden.

Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie bedeutet:

a) Fleischerzeugnis: ein Erzeugnis, das aus Fleisch oder unter Verwendung von Fleisch hergestellt wurde, welches einer Behandlung unterzogen worden ist, nach der – bei einem Schnitt durch den Kern – die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, daß die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

Als Fleischerzeugnis werden jedoch nicht angesehen:

- i) Fleisch, das lediglich einer Kältebehandlung unterzogen worden ist; für dieses Fleisch gilt weiterhin die Richtlinie 64/433/EWG (ABl. Nr. L 59 vom 5. 3. 1983, S. 10).
- ii) Erzeugnisse, die nicht der Definition des ersten Unterabsatzes entsprechen; diese Erzeugnisse fallen unter die Richtlinie 88/657/EWG des Rates vom 14. Dezember 1988 [Z. Lebensm. Unters. Forsch. **189**, G 13 (1989)] zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG (ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28) und 72/462/EWG².

Von dieser Richtlinie sind ferner nicht betroffen:

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

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

iii) ausgelassene Fette aus tierischen Fettgeweben;

iv) gereinigte Mägen, Blasen und Därme, soweit sie gebleicht, gesalzen oder getrocknet sind;

b) i) Fleisch: Fleisch im Sinne von

- Artikel 1 der Richtlinie 64/433/EWG,
- Artikel 1 der Richtlinie 71/118/EWG,
- Artikel 1 der Richtlinie 72/461/EWG,
- Artikel 2 der Richtlinie 72/462/EWG,
- Artikel 2 der Richtlinie 88/657/EWG;

ii) frisches Fleisch: Frisches Fleisch im Sinne des Artikels 1 der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG, 72/461/EWG und des Artikels 2 der Richtlinie 72/462/EWG sowie Fleisch, das den Anforderungen der Richtlinie 88/657/EWG entspricht.

c) Fleischzubereitung: Zubereitungen, die den Anforderungen des Artikels 3 der Richtlinie 88/657/EWG entsprechen;

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

e) Erhitzen: die Anwendung trockener oder feuchter Hitze;

f) Salzen: die Verwendung von Salz;

g) Pökeln: das Diffundieren von Salz im gesamten Erzeugnis;

h) Reifung: Haltbarmachung von rohem gesalzenem Fleisch unter klimatischen Bedingungen, die dazu geeignet sind, im Verlauf einer langsamen und schrittweisen Verringerung des Feuchtigkeitsgehaltes das Entstehen natürlicher Gärungsprozesse bzw. enzymatischer Prozesse hervorzurufen, die aufgrund damit verbundener allmählicher Veränderungen dem Erzeugnis typische organoleptische Merkmale verleihen und seine Haltbarkeit und Genußtauglichkeit bei normalen Umgebungstemperaturen gewährleisten;

i) Trocknen: Flüssigkeitsentzug auf natürlichem oder künstlichem Wege;

j) Fertiggerichte: umhüllte Fleischerzeugnisse, die gegarten oder vorgegarten Speisezubereitungen ohne Zusatz von Konservierungsmitteln zur Haltbarmachung entsprechen;

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

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

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

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

o) Verpackung: Vorkehrung zur Aufnahme einer oder mehrerer Fleischerzeugnisse, umhüllt oder nicht umhüllt, in ein Behältnis sowie dieses Behältnis selbst;

p) luftdicht verschlossenes Behältnis: Behältnis, welches den Inhalt während und nach der Wärmebehandlung gegen das Eindringen von Mikroorganismen schützt und luftundurchlässig ist.

Artikel 3

(1) Jeder Mitgliedstaat sorgt dafür, daß aus seinem Gebiet nach dem Gebiet eines anderen Mitgliedstaates nur Fleischerzeugnisse versandt werden, die unbeschadet der Bedingungen des Absatzes 3 den folgenden allgemeinen Bedingungen entsprechen:

1. Sie müssen in einem gemäß Artikel 7 zugelassenen und überwachten Betrieb hergestellt worden sein.

2. Sie müssen gemäß Anhang A hergestellt, gelagert und befördert worden sein; wenn sie in einem vom Betrieb getrennten Kühl- oder Gefrierhaus gelagert werden, muß dieses gemäß Artikel 8 der Richtlinie 64/433/EWG zugelassen und überprüft worden sein.

¹ ABl. Nr. L 47 vom 21. 2. 1980, S. 4

² ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 3

3. Sie müssen hergestellt sein

a) aus frischem Fleisch im Sinne des Artikels 2 Buchstabe b) Ziffer ii), das aus folgenden Ländern stammen kann:

i) gemäß den Richtlinien 64/433/EWG und 71/118/EWG aus dem Mitgliedstaat, in dem die Herstellung erfolgt ist, oder aus jedem anderen Mitgliedstaat. Als trichinös befundenes Schweinefleisch darf nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden;

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

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

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

- die aus diesem Fleisch hergestellten Erzeugnisse den Anforderungen der vorliegenden Richtlinie entsprechen,
- diese Erzeugnisse nicht mit der Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Anhang A Kapitel VI versehen sind,
- für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit diesen Erzeugnissen weiterhin die innerstaatlichen Vorschriften jedes Mitgliedstaates gelten;

b) aus Fleisch gemäß Artikel 5 Buchstabe a) der Richtlinie 64/433/EWG.

4. Sie müssen aus frischem Fleisch gemäß den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel III hergestellt worden sein.

5. Sie müssen nach Anhang A Kapitel IV durch die zuständige Behörde kontrolliert worden sein; handelt es sich um luftdicht verschlossene Behältnisse, so muß diese Kontrolle nach Regeln durchgeführt worden sein, die nach dem Verfahren des Artikels 18 bis spätestens zum 31. März 1990 erlassen werden.

6. Sie müssen den in Artikel 4 vorgesehenen Anforderungen entsprechen.

7. Sofern sie umhüllt oder verpackt werden, müssen Umhüllung und Verpackung den Vorschriften des Anhangs A Kapitel V entsprechen.

8. Sie müssen gemäß Anhang A Kapitel VI mit einer Genußtauglichkeitskennzeichnung versehen sein.

9. Sie müssen während des Versands in das Bestimmungsland von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Anhang A Kapitel VII begleitet sein. Diese Verpflichtung gilt nicht für Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen, auf die das in Anhang B Kapitel II Nummer 1 Buchstabe a) erster Gedankenstrich genannte Verfahren angewandt wurde, wenn die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Bedingungen, die nach dem Verfahren des Artikels 18 festzulegen sind, dauerhaft angebracht ist.

10. Sie müssen nach Anhang A Kapitel VIII in hygienisch einwandfreier Weise gelagert und in das Bestimmungsland befördert werden.

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

(3) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen gemäß den Absätzen 1 und 2 die Fleischerzeugnisse den folgenden Bedingungen entsprechen:

a) sie müssen durch Erhitzen, Pökeln oder Trocknen hergestellt worden sein; diese Verfahren dürfen in Verbindung mit Räuchern oder Reifen, gegebenenfalls unter besonderen mikroklimatischen Bedingungen, und insbesondere unter Verwendung von bestimmten Pökelfstoffen unter Beachtung des Artikels 13 durchgeführt werden. Zur Herstellung dürfen auch andere Lebensmittel sowie Gewürze verwendet werden;

b) sie dürfen aus einem Fleischerzeugnis oder einer Fleischzubereitung hergestellt worden sein.

Artikel 4

Bei Fleischerzeugnissen, die nicht unter Umgebungstemperatur aufbewahrt werden können, muß der Hersteller zum Zweck der Überwachung auf der Umhüllung des Erzeugnisses sichtbar und leserlich die Temperatur, bei der das Erzeugnis befördert und gelagert werden muß, sowie das Mindesthaltbarkeitsdatum angeben.

Artikel 5

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

Artikel 6

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß für den innergemeinschaftlichen Handel mit Fertiggerichten die für Fleischerzeugnisse geltenden Bestimmungen Anwendung finden; sie sorgen ferner dafür, daß diese Fertiggerichte den Anforderungen des Anhangs B Kapitel III entsprechen.

Artikel 7

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

Ein Mitgliedstaat läßt einen Betrieb nur zu, wenn dieser den Vorschriften dieser Richtlinie entspricht. Der Mitgliedstaat entzieht die Zulassung, wenn die Zulassungsvoraussetzungen nicht mehr erfüllt sind.

Hat eine Überprüfung nach Artikel 8 stattgefunden, so berücksichtigt der betreffende Mitgliedstaat die dabei getroffenen Feststellungen. Ein Entzug der Zulassung wird den anderen Mitgliedstaaten sowie der Kommission mitgeteilt.

(2) Die Überprüfung und Überwachung der zugelassenen Betriebe wird von der zuständigen Behörde durchgeführt.

Die zuständige Behörde muß jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebes haben, um die Einhaltung der Bestimmungen dieser Richtlinien nachprüfen zu können.

(3) Gelangt ein Mitgliedstaat, insbesondere aufgrund einer Überprüfung nach Artikel 12 Absätze 1 und 2, zu der Überzeugung, daß die Vorschriften, an die die Zulassung geknüpft ist, in einem Betrieb eines anderen Mitgliedstaats nicht oder nicht mehr eingehalten werden, so unterrichtet er hiervon die zuständige Zentralbehörde des betreffenden Staats. Diese trifft alle erforderlichen Maßnahmen und setzt die zuständige Zentralbehörde des erstgenannten Mitgliedstaats von den getroffenen Entscheidungen sowie deren Begründung in Kenntnis.

Die allgemeinen Durchführungsbestimmungen zu diesem Absatz werden nach einem Verfahren des Artikels 18 erlassen.

Artikel 8

Die Bestimmungen des Artikels 9 der Richtlinie 64/433/EWG finden auf die in Artikel 7 genannten Betriebe entsprechende Anwendung.

Artikel 9

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

Diese Ausnahmen dürfen nur folgendes betreffen:

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

b) die in Anhang A Kapitel IV vorgesehenen Überwachungsbedingungen;

c) das Erfordernis einer Genußtauglichkeitskennzeichnung und einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Artikel 3 Absatz 1 Nummern 8 und 9.

Für die Erteilung der Ausnahmegenehmigungen im Sinne dieses Artikels wird sowohl die Art als auch die Zusammensetzung des Erzeugnisses berücksichtigt.

Die Mitgliedstaaten tragen unbeschadet dieses Artikels dafür Sorge, daß alle für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleischerzeugnisse einwandfreie Erzeugnisse sind, die aus frischem Fleisch, aus Fleischerzeugnissen oder aus Erzeugnissen im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG hergestellt worden sind.

Artikel 10

Der Rat erläßt mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission, der vor dem 1. Juli 1990 vorzulegen ist, die Regeln für die in Artikel 2 Buchstabe a) dritter Unterabsatz genannten Erzeugnisse.

Artikel 11

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Fleischerzeugnisse unter regelmäßiger Kontrolle der amtlichen Stelle einer Kontrolle durch die in Artikel 7 genannten Betriebe unterzogen werden, damit gewährleistet ist, daß diese Erzeugnisse den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen.

Artikel 12

(1) Unbeschadet der Artikel 7 und 8 kann das Bestimmungsland prüfen, ob jeder Sendung von Fleischerzeugnissen – mit Ausnahme der in Artikel 3 Absatz 1 Nummer 9 zweiter Satz genannten Erzeugnisse – die Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Anhang A Kapitel VII beigelegt ist.

(2) Bei schwerwiegendem Verdacht von Unregelmäßigkeiten kann das Bestimmungsland in nichtdiskriminierender Weise Kontrollen durchführen, um zu überprüfen, ob die Anforderungen dieser Richtlinien eingehalten worden sind.

(3) Die Kontrollen finden normalerweise am Bestimmungsort der Waren oder an jedem anderen geeigneten Ort statt, sofern die Wahl dieses Ortes für die Weiterleitung der Waren möglichst geringe Schwierigkeiten bereitet.

Die in den Absätzen 1 und 2 vorgesehenen Kontrollen dürfen bei der Weiterleitung und beim Inverkehrbringen der Waren keine übermäßige Verzögerung verursachen, die sich nachteilig auf die Qualität der Fleischerzeugnisse auswirken könnte.

(4) Wird bei einer Kontrolle nach Absatz 2 festgestellt, daß das Fleischerzeugnis den Anforderungen dieser Richtlinie nicht entspricht, so kann die zuständige Behörde des Bestimmungslandes dem Absender, dem Empfänger oder ihrem Bevollmächtigten die Wahl lassen zwischen der Zurückweisung der Sendung oder – sofern keine gesundheitlichen Bedenken entgegenstehen – ihrer Verwendung zu anderen Zwecken oder andernfalls der Vernichtung der Sendung. In jedem Fall sind Sicherheitsmaßnahmen zu treffen, um jede mißbräuchliche Verwendung der Fleischerzeugnisse zu verhindern.

Artikel 13

Bis zur im Rahmen der Gemeinschaftsvorschriften über Zusatzstoffe erfolgenden Erstellung des Verzeichnisses der Lebensmittel, denen die zur Verwendung zugelassenen Zusatzstoffe hinzugefügt werden dürfen, und bis zur Festlegung der Bedingungen dafür sowie gegebenenfalls einer Einschränkung in bezug auf den technologischen Zweck ihrer Verwendung gelten weiterhin die zum Zeitpunkt der Anwendung dieser Richtlinie bestehenden einzelstaatlichen Regelungen sowie die bilateralen Vereinbarungen über die Beschränkungen der Verwendung von Zusatzstoffen in denen unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnisse, sofern sie mit den allgemeinen Bestimmungen

des Vertrages vereinbar sind und soweit sie unterschiedslos auf die einheimische Erzeugung sowie auf den Handelsverkehr angewendet werden.

Bis zur Erstellung dieses Verzeichnisses bleiben die einzelstaatlichen Regelungen sowie die bilateralen Vereinbarungen über die Verwendung von Zusatzstoffen für die der vorliegenden Richtlinie unterfallenden Erzeugnisse in Kraft, sofern sie mit den allgemeinen Bestimmungen des Vertrages vereinbar sind und sofern die geltende Gemeinschaftsregelung für Zusatzstoffe eingehalten wird.

Artikel 15

Der Rat beschließt auf Vorschlag der Kommission vor dem 1. Januar 1991 über die Verwendung von Stärke oder von tierischen oder pflanzlichen Eiweißstoffen in Fleischerzeugnissen sowie über die in technologischer Hinsicht zulässigen Höchstsätze.

Bis zu dieser Beschlußfassung bleiben die einzelstaatlichen Bestimmungen, die die Verwendung der genannten Stoffe einschränken, sowie die zum Zeitpunkt der Bekanntgabe der vorliegenden Richtlinie geltenden Vereinbarungen über diese Verwendung anwendbar, sofern sie mit den allgemeinen Bestimmungen des Vertrages vereinbar sind und insbesondere, soweit sie unterschiedslos auf einheimische sowie auf eingeführte Erzeugnisse angewendet werden; dies gilt unbeschadet von nach Gemeinschaftsverfahren zu ergreifenden Initiativen im Hinblick auf ihre Angleichung.

Die Mitgliedstaaten, die die genannte Verwendung zulassen, sorgen dafür, daß diese Verwendung sowie die nach Absatz 1 verwendeten Stoffe gemäß den Anforderungen der Richtlinie 79/112/EWG (ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1) auf dem Etikett vermerkt sind.

Die Mitgliedstaaten, die die Verwendung pflanzlicher Eiweißstoffe als Fleischersatz zulassen, sorgen dafür, daß das Etikett keinen Hinweis enthält, der den Verbraucher darauf schließen läßt, daß das Erzeugnis aus Fleisch oder unter Verwendung von Fleisch hergestellt ist.

Artikel 16

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

(2) Jeder Mitgliedstaat räumt den Absendern von Fleischerzeugnissen, die nach Artikel 12 Absatz 4 nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, das Recht ein, das Gutachten eines Sachverständigen einzuholen. Jeder Mitgliedstaat trägt dafür Sorge, daß der Sachverständige vor weiteren Maßnahmen der zuständigen Behörden, wie der Vernichtung der Fleischerzeugnisse, feststellen kann, ob die Voraussetzungen des Artikels 12 Absatz 4 vorgelegen haben.

Artikel 17

(1) Bis zum Beginn der Anwendung der Gemeinschaftsregelungen für die Einfuhren von Fleischerzeugnissen aus dritten Ländern wenden die Mitgliedstaaten bei diesen Einfuhren Vorschriften an, die nicht günstiger sein dürfen als diejenigen, die für den innergemeinschaftlichen Warenverkehr gelten. Dazu müssen diese Einfuhren aus Betrieben stammen, die zumindest die Anforderungen der Anhänge A und B einhalten.

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

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

(2) Die Gesundheits- und Genußtauglichkeitsbescheinigung, die die Erzeugnisse bei ihrer Einfuhr begleitet, sowie die Form und

die Art der Kennzeichnung der Genußtauglichkeit der Erzeugnisse müssen einem nach dem Verfahren des Artikels 18 erstellten Muster entsprechen.

Artikel 2

Die Anhänge A und B der Richtlinie 77/99/EWG werden durch die Anhänge, A, B und C der vorliegenden Richtlinie ersetzt.

Artikel 3

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am 1. Juli 1990 bzw., bezüglich der Einhaltung der Vorschriften über Fleisch und Fleischzubereitung im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG, am 1. Januar 1992 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Die Republik Griechenland verfügt jedoch über eine am 31. Dezember 1992 auslaufende zusätzliche Frist, um der Ausnahmeregelung nach Artikel 3 Absatz 1 Nummer 9 der Richtlinie 77/99/EWG nachzukommen.

ANHANG A

Kapitel I

Allgemeine Bedingungen für die Zulassung der Betriebe

Die Betriebe müssen, unbeschadet der besonderen Bedingungen gemäß Anhang B, mindestens über folgendes verfügen:

1. In den Räumen, in denen frisches Fleisch oder Fleischerzeugnisse gewonnen, behandelt oder gelagert werden sowie in den Räumen, in denen Fleischzubereitungen gelagert werden:

a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann. Das Wasser muß zu abgedeckten geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden.

Jedoch müssen diese Betriebe

– in den Räumen, in denen gekühltes Fleisch, Fleischzubereitungen oder gekühlte Fleischerzeugnisse gelagert werden, über Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material verfügen, die so beschaffen sind, daß das Wasser leicht ablaufen kann;

– in den Räumen, in denen tiefgefrorenes Fleisch sowie tiefgefrorene Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen gelagert werden, über Fußböden aus wasserundurchlässigem, unverrottbarem Material verfügen;

b) glatte, feste und undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern und in Kühl- bzw. Lagerräumen mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich ausgearbeitet sein; davon ausgenommen sind die in Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstaben a) und b) genannten Räume;

c) Türen aus verschleiß- und korrosionsfestem Material; Holztüren müssen beidseitig einen glatten, undurchlässigen Belag oder Anstrich aufweisen;

d) eine Isolierung aus unverrottbarem, geruchlosem Material;

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

f) eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung, die nicht farbverändernd wirkt;

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

2. in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes

a) in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser; die Hähne dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müs-

sen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern ausgestattet sein;

b) eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte; die Wassertemperatur muß mindestens 82 °C betragen.

Die Einrichtung zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte wird nicht verlangt, wenn die Reinigung in einer Maschine erfolgt, die in einem vom Arbeitsplatz getrennten Raum aufgestellt ist;

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

4. a) Vorrichtungen und Geräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behältnissen, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches oder der Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen nicht beeinträchtigendem und leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material. Die Verwendung von Holz ist nicht zulässig.

b) den hygienischen Erfordernissen entsprechende korrosionsbeständige Arbeitsgeräte und Vorrichtungen für

– die Behandlung des Fleisches, der Fleischerzeugnisse und der Fleischzubereitungen;

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

c) Vorrichtungen für die hygienische Behandlung und den Schutz des Fleisches, der Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen beim Verladen und Entladen;

d) besondere wasserdichte, korrosionsbeständige Behältnisse mit Deckel und Verschlüssen, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von zerlegtem Fleisch, von Fleischerzeugnissen oder von Fleischzubereitungen, die nicht für den menschlichen Verbrauch bestimmt sind, oder einen verschließbaren Raum für die Aufnahme solchen Fleisches bzw. solcher Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen, wenn dies aufgrund der anfallenden Mengen erforderlich ist oder wenn dieses Fleisch und diese Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen nicht am Ende jedes Arbeitstages entfernt oder vernichtet werden.

Werden das Fleisch, die Fleischerzeugnisse oder Erzeugnisse im Sinne der Richtlinien 88/657/EWG über Rohrleitungen abgeführt, so müssen diese so gebaut und installiert sein, daß eine Gefahr der Kontamination des frischen Fleisches, der Fleischerzeugnisse oder der Fleischzubereitungen ausgeschlossen ist;

5. Kühlanlagen, die gewährleisten, daß die durch die Richtlinie 64/433/EWG und 71/118/EWG und durch die vorliegende Richtlinie vorgeschriebenen Innentemperaturen des Fleisches, der Fleischerzeugnisse oder der Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG eingehalten werden.

Diese Kühlanlagen müssen mit einem Abflußsystem ausgestattet sein, das die Ableitung des Kondenswassers unter Ausschluß jeder Kontaminationsgefahr für das Fleisch, die Fleischerzeugnisse oder die Fleischzubereitungen ermöglicht;

6. eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG liefert, das unter Druck steht. Zur Dampferzeugung, zur Brandbekämpfung und zur Kühlung der Kühlmaschinen ist jedoch ausnahmsweise eine Anlage, die Wasser ohne Trinkwassereigenschaften liefert, zulässig, wenn die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination des frischen Fleisches, der Fleischerzeugnisse oder der Fleischzubereitungen ausschließen. Die Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.

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

8. eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;

9. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur der zuständigen Behörde zur Verfügung steht, oder in Lagerräumen, die sich außerhalb des Betriebes befinden, der zur Herstellung von Fleischerzeugnissen oder Fleischzubereitungen zugelassen ist, ein entsprechend hergerichteter und ausreichend ausgestatteter Bereich, der den genannten Behörden zur Verfügung steht;

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

11. eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die alle Hygienebedingungen erfüllen. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen fließend warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten befinden;

12. Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Transportmittel. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, wenn vorgeschrieben ist, daß die Reinigung und das Desinfizieren der Transportmittel in amtlich hierfür zugelassenen Räumen zu erfolgen hat.

Kapitel II

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

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

a) Das Personal hat insbesondere eine saubere Arbeitskleidung und Kopfbedeckung sowie gegebenenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Das mit der Bearbeitung und weiteren Behandlung des frischen Fleisches, der Fleischerzeugnisse und der Fleischzubereitungen beschäftigte Personal hat sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren. Personen, die mit infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit heißem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Herstellungs- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden;

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

c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Bearbeitung von frischem Fleisch, von Fleischerzeugnissen und von Fleischzubereitungen verwendet werden, sind ordnungsgemäß zu warten und sauberzuhalten. Sie sind mehrmals im Laufe sowie am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.

Ohne Unterbrechung arbeitende Produktionsmaschinen müssen zumindest nach Arbeitsende oder in Verdachtsfällen gereinigt werden.

14. Räume, Arbeitsgeräte und Einrichtungsgegenstände dürfen nur für die Bearbeitung von frischem Fleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen benutzt werden.

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

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

– unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen, – so gelagert oder behandelt werden, daß sie verunreinigt oder beschädigt werden können.

Es ist darauf zu achten, daß die Ausgangsstoffe nicht mit den Enderzeugnissen in Berührung kommen.

16. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen.

17. Es ist untersagt, Sägemehl oder ähnliche Stoffe auf den Boden der Arbeits- oder Lagerräume zu streuen.

18. Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ähnliche Stoffe sind so zu verwenden, daß sie sich nicht nachteilig auf die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände oder das frische Fleisch, die Fleischerzeugnisse und die Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG auswirken können; anschließend müssen diese Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden. Die Wartungs- und Reinigungsgeräte und -mittel sind an dem Platz gemäß Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstabe g) abzustellen.

19. Personen, die das frische Fleisch, die Fleischerzeugnisse oder die Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen beim Bearbeiten und sonstigen Behandeln dieser Erzeugnisse nicht mitwirken.

20. Alle Personen, die bei der Bearbeitung und Behandlung von frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen mitwirken, haben durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht. Das Gesundheitszeugnis ist jedes Jahr zu erneuern, es sei denn, daß nach dem Verfahren des Artikels 18 eine andere, gleichwertige Regelung zur ärztlichen Überwachung des Personals anerkannt wird.

21. Abweichend von Nummer 4 Buchstabe a) ist die Verwendung von Holz in Räumen zum Räuchern, zum Pökeln, zum Reifen, zum Einlegen in Salzlake und zum Lagern der Fleischerzeugnisse sowie im Versandraum zugelassen, sofern dies aus technischen Gründen unerlässlich ist und für diese Erzeugnisse keine Gefahr der Infektion durch Krankheitskeime besteht. Paletten aus Holz dürfen ausschließlich zum Transport umhüllter Fleischerzeugnisse in diese Räume verbracht werden.

22. Die Temperaturen in den Räumen oder in einem Teil der Räume, in denen frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen bearbeitet und hergestellt werden, müssen eine hygienische Erzeugung gewährleisten; falls notwendig, müssen diese Räume oder Teile von Räumen mit einer Klimaanlage ausgestattet werden.

Die Temperatur in Räumen zum Zerteilen und Pökeln darf, wenn sie benutzt werden, 12 °C nicht überschreiten.

Die Temperatur in Räumen zum Aufschneiden oder Zerteilen und zur Umhüllung von Fleischerzeugnissen, die vorverpackt in den Handelsverkehr gebracht werden sollen, darf 12 °C nicht überschreiten.

Von der im dritten Absatz vorgesehenen Temperatur kann im Einvernehmen mit der zuständigen Behörde abgewichen werden, wenn diese es im Hinblick auf die technologischen Herstellungsbedingungen für vertretbar hält, und zwar insbesondere in den Räumen zum Aufschneiden, um der Temperatur der Fleischerzeugnisse Rechnung zu tragen.

Kapitel III

Vorschriften für frisches Fleisch, das zur Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden soll

23. Stammt das frische Fleisch aus einem Schlachtbetrieb, einem Zerlegungsbetrieb, einer Kühleinrichtung oder einem anderen Herstellungsbetrieb im Gebiet des Landes, in dem sich der betreffende Betrieb befindet, so muß es unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen gemäß den in Artikel 2 genannten Richtlinien – mit Ausnahme der Bestimmung bezüglich der Plombierung – dorthin befördert werden.

24. Unbeschadet von Nummer 26 darf Fleisch, das nicht den Bedingungen von Artikel 2 entspricht, sich spätestens ab 31. Dezember 1992 nicht in den zugelassenen Betrieben befinden. Bis zu dem

Zeitpunkt darf frisches Fleisch, das nicht den Bedingungen des Artikels 2 Buchstabe c) entspricht, sich in den zugelassenen Betrieben nur dann befinden, wenn es dort gelagert wird; es muß örtlich oder zeitlich getrennt von dem Fleisch verarbeitet werden, das den genannten Bedingungen entspricht.

Die zuständige Behörde muß jederzeit freien Zugang zu den Kühleinrichtungen und zu allen Herstellungsräumen haben, um die genaue Einhaltung dieser Bestimmungen zu prüfen.

Umhülltes Fleisch oder umhülltes frisches Fleisch ist in gesonderten Kühlräumen zu lagern.

25. Das für die Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmte frische Fleisch muß sofort nach der Ankunft im Betrieb bis zu seiner Verarbeitung gemäß den in Artikel 2 genannten Richtlinien aufbewahrt werden.

26. In Abweichung von Nummer 24 und von Artikel 2 kann die zuständige Behörde das Vorhandensein in den Betrieben von Fleisch von anderen Tierarten als denjenigen, die in den in Artikel 2 genannten Richtlinien aufgeführt sind, für die Herstellung von Fleischerzeugnissen zulassen, sofern es nach den einzelstaatlichen Vorschriften gewonnen und nach den Bestimmungen dieser Richtlinien befördert, behandelt und gelagert wird. Der Handel mit diesen Erzeugnissen unterliegt den Erfordernissen des Artikels 3 Absatz 1 Nummer 3 Buchstabe a) Ziffer iv). Die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Erzeugnisse, die in Betrieben hergestellt werden sollen, denen diese Möglichkeit gestattet wurde, dürfen nur unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes hergestellt werden und sind vor jeder Kontamination bzw. vor erneuter Kontamination zu schützen.

Kapitel IV

Überwachung bei der Herstellung

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

28. Die Überwachung durch die zuständige Behörde umfaßt insbesondere folgende Aufgabe:

- Überwachung der Sauberkeit der Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal gemäß Kapitel II;
- Überwachung des Eingangs- und Ausgangsverzeichnisses für frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen;
- Untersuchung auf Genußtauglichkeit des frischen Fleisches und der Fleischzubereitungen, die für die Herstellung von für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Erzeugnissen vorgesehen sind, bzw., in dem in Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe b) genannten Fall, der Fleischerzeugnisse;
- Überwachung der Wirksamkeit der Haltbarmachung der Fleischerzeugnisse;
- Untersuchung der Fleischerzeugnisse beim Ausgang aus dem Betrieb;
- Entnahme aller Proben, die zur Durchführung von Laboruntersuchungen notwendig sind;
- Abfassung und Ausstellung der Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Nummer 40;
- jede sonstige Überwachung, die die zuständige Behörde für die Einhaltung dieser Richtlinie für notwendig hält.

Das Ergebnis der verschiedenen vom Hersteller gemäß Artikel 11 und Anhang B Kapitel II und Kapitel III Nummer 2 Buchstabe b) sowie Artikel 12 durchgeführten Kontrollen muß zwei Jahre aufbewahrt werden, damit es der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt werden kann.

29. Die zuständige Behörde hat durch geeignete Überwachungsmaßnahmen zu überprüfen, ob ein Fleischerzeugnis unter Verwendung von Fleisch hergestellt wurde, dem andere Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Gewürze beigegeben worden sind, und zu kontrollieren, ob das Erzeugnis den vom Hersteller aufgestellten Herstell-

ungskriterien entspricht und insbesondere, ob die Zusammensetzung des Erzeugnisses tatsächlich den Angaben auf dem Etikett entspricht.

30. Die zuständige Behörde hat insbesondere dafür zu sorgen, daß Fleischerzeugnisse und Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG, die aus dem in Artikel 5 Buchstaben c) bis h) der Richtlinie 64/433/EWG genannten frischem Fleisch hergestellt worden sind, vom innergemeinschaftlichen Handelsverkehr ausgeschlossen sind.

Kapitel V

Umhüllung und Verpackung von Fleischerzeugnissen

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

32. Umhüllungen und Verpackungen müssen allen hygienischen Bedingungen entsprechen; insbesondere

- dürfen sie die organoleptischen Eigenschaften der Fleischerzeugnisse nicht verändern;
- dürfen sie nicht für Menschen schädliche Stoffe auf die Fleischerzeugnisse übertragen;
- müssen sie ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz der Fleischerzeugnisse zu gewährleisten.

33. Umhüllungen dürfen nicht ein zweites Mal für Fleischerzeugnisse verwendet werden; hiervon ausgenommen sind bestimmte Ton- und Glasgefäße, die nach einwandfreier Reinigung und Desinfektion erneut verwendet werden können.

34. Die Herstellung von Fleischerzeugnissen sowie das Umhüllen und das Verpacken dürfen in ein und demselben Raum erfolgen, wenn die nachstehenden Bedingungen erfüllt sind:

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

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

c) Die Lagerräume für das Verpackungsmaterial müssen frei von Staub und Ungeziefer sein; zwischen ihnen und anderen Räumen, die Substanzen enthalten, die das frische Fleisch, die Fleischzubereitungen oder die Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 88/657/EWG mit Krankheitskeimen infizieren könnten, darf keine Luftverbindung bestehen. Das Verpackungsmaterial darf nicht auf dem Boden gelagert werden.

d) Das Verpackungsmaterial ist unter hygienischen Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den Raum gebracht wird; von diesem Erfordernis kann bei Vorhandensein einer automatischen Verpackungseinrichtung abgewichen werden, sofern keine Gefahr besteht, daß die Fleischerzeugnisse mit Krankheitskeimen infiziert werden.

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 unverpacktem frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen nicht in Berührung kommt.

f) Die Fleischerzeugnisse müssen unmittelbar nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.

35. Der Hersteller muß zum Zweck der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Umhüllung oder – unter den Bedingungen nach Nummer 36 – auf dem Etikett der Fleischerzeugnisse anbringen, sofern diese Angaben bereits in der Richtlinie 79/112/EWG vorgesehen sind:

- Sofern dies nicht eindeutig aus der Verkaufsbezeichnung des Erzeugnisses hervorgeht, die Tiergattung oder Tiergattungen, von der/denen das Fleisch stammt und bei Mischungen den prozentualen Anteil jeder Tiergattung;

- eine Angabe zur Identifizierung der Partie;
- bei den nicht für den Endverbraucher bestimmten Verpackungen das Herstellungsdatum;
- eine Aufstellung der Würzstoffe und gegebenenfalls eine Aufstellung der übrigen Lebensmittel.

Kapitel VI

Kennzeichnung und Etikettierung

36. Die Fleischerzeugnisse müssen mit einer Genußtauglichkeitskennzeichnung versehen sein. Die Genußtauglichkeitskennzeichnung ist unter der Verantwortung der zuständigen Behörde zum Zeitpunkt der Herstellung oder unmittelbar danach deutlich sichtbar in einwandfrei lesbaren, dauerhafter und leicht zu entziffernder Schrift anzubringen. Die Genußtauglichkeitskennzeichnung kann sich auf dem Erzeugnis selbst oder, wenn das Fleischerzeugnis von einer Einzelumhüllung umgeben ist, auf dieser Umhüllung oder auf einem Etikett befinden, das gemäß Nummer 39 Buchstabe b) auf der Umhüllung angebracht ist. Bei einzeln umhüllten und abgepackten Fleischerzeugnissen braucht die Genußtauglichkeitskennzeichnung jedoch nur auf die Verpackung angebracht zu werden.

37. Soweit Fleischerzeugnisse mit einer Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Nummer 36 anschließend eine Verpackung erhalten, muß die Genußtauglichkeitskennzeichnung außerdem auf dieser Verpackung angebracht werden.

38. Abweichend von den Nummern 36 und 37 ist die Genußtauglichkeitskennzeichnung von Fleischerzeugnissen in palettierten Ladeeinheiten, die zur Weiterverarbeitung oder zur zusätzlichen Umhüllung in einem zugelassenen Betrieb bestimmt sind, unter folgenden Voraussetzungen nicht erforderlich:

- die genannte Ladeeinheit muß, wenn sie Fleischerzeugnisse enthält, auf der Außenseite die Genußtauglichkeitskennzeichnung gemäß Nummer 39 Buchstabe a) tragen;
- der Versandbetrieb führt gesondert Buch über Menge, Art und Empfänger der nach Maßgabe der vorliegenden Nummer abgesandten Fleischerzeugnisse;
- der Empfängerbetrieb führt gesondert Buch über Menge, Art und Herkunft der nach Maßgabe der vorliegenden Nummer erhaltenen Fleischerzeugnisse;
- die Genußtauglichkeitskennzeichnung auf den genannten Ladeeinheiten muß beim Öffnen unter der verantwortlichen Überwachung der zuständigen Behörde zerstört werden;
- auf der Außenseite der Großpackung sind deutlich sichtbar der Empfänger und der Verwendungszweck der Fleischerzeugnisse anzugeben, es sei denn, es handelt sich um durchsichtige Verpackungen.

Ist jedoch eine Ladeeinheit von Fleischerzeugnissen in einer durchsichtigen äußeren Umhüllung enthalten, so ist die Genußtauglichkeitskennzeichnung auf der äußeren Umhüllung nicht erforderlich, wenn die Genußtauglichkeitskennzeichnung auf den verpackten Erzeugnissen durch die äußere Umhüllung hindurch deutlich sichtbar ist.

39. a) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung muß in ovaler Umrandung folgende Angaben enthalten: i) entweder:

- im oberen Teil:
 - in Großbuchstaben die Anfangsbuchstaben des Versandlands, d.h. einen der folgenden Buchstaben: B – D – DK – EL – ESP – F – IRL – I – L – NL – P – UK und die Zulassungsnummer des Betriebes;
 - im unteren Teil:
 - eine der folgenden Abkürzungen: CEE – EEC – EEG – EOK – EWG – EÖF;
- ii) oder:
- im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des Versandlands;
 - in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebs;

- im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE – EEC – EEG – EOK – EWG – EÖF.

b) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung kann mit einem Farb- oder Brennstempel auf dem Erzeugnis, der Umhüllung oder der Verpackung angebracht oder auf einem Etikett eingedruckt oder angebracht werden. Sofern sie auf der Verpackung angebracht ist, muß der Stempel beim Öffnen der Verpackung zerstört werden. Hiervon darf nur dann abgewichen werden, wenn die Verpackung beim Öffnen zerstört wird. Bei luftdicht verschlossenen Behältnissen muß der Stempel dauerhaft in den Deckel eingepreßt oder auf die Dose aufgedruckt sein.

c) Die Genußtauglichkeitskennzeichnung darf auch in der Anbringung eines nicht mehr abnehmbaren Schilds aus widerstandsfähigem Material bestehen, die allen hygienischen Erfordernissen entspricht und die unter Buchstabe a) genannten Angaben trägt.

Kapitel VII

Genußtauglichkeitsbescheinigung

40. Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung, die außer bei den in Artikel 3 Absatz 1 Nummer 9 zweiter Satz genannten Erzeugnissen die Fleischerzeugnisse beim Versand in das Bestimmungsland begleiten muß, wird von der zuständigen Behörde bei der Verladung der Fleischerzeugnisse ausgestellt.

Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß in ihrer Aufmachung und ihrem Inhalt dem Muster des Anhangs C entsprechen; sie muß zumindest in der Amtssprache bzw. den Amtssprachen des Bestimmungslands abgefaßt sein und die vorgesehenen Angaben enthalten. Die Bescheinigung darf nur aus einem Blatt bestehen.

Kapitel VIII

Lagerung und Beförderung

41. Die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleischerzeugnisse müssen in den in Anhang B Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a) vorgesehenen Räumen oder in einem gemäß der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenen Kühl- oder Gefrierhaus gelagert werden.

Fleischerzeugnisse, die bei Umgebungstemperatur gelagert werden können, dürfen sich auch in Lagerräumen außerhalb eines zur Herstellung von Fleischerzeugnissen zugelassenen Betriebs befinden, wenn diese Lagerräume von der zuständigen Behörde unter dieser Richtlinie entsprechenden Bedingungen zugelassen sind.

42. Bei Fleischerzeugnissen, für die gemäß Artikel 4 bestimmte Lagertemperaturen angegeben worden sind, müssen diese Temperaturen eingehalten werden.

43. Fleischerzeugnisse müssen so versandt werden, daß sie während der Beförderung vor Einflüssen geschützt sind, die sie mit Krankheitskeimen infizieren oder eine ungünstige Einwirkung auf sie haben können. Dabei sind die Dauer und die Mittel der Beförderung sowie die Witterungsbedingungen zu berücksichtigen.

44. Die Fahrzeuge für die Beförderung von Fleischerzeugnissen müssen, wenn das Erzeugnis es erfordert, so ausgestattet sein, daß die Beförderung der Erzeugnisse in gekühltem Zustand gewährleistet ist und insbesondere die gemäß Artikel 4 angegebenen Temperaturen nicht überschritten werden.

ANHANG B

Kapitel I

Besondere Bedingungen für die Zulassung von Betrieben für die Herstellung von Fleischerzeugnissen

1. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen des Anhangs A Kapitel I müssen Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen und umhüllen, mindestens über folgendes verfügen:

- a) spätestens bis zum 31. Dezember 1992 über geeignete und ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung;

- i) bei Kühlung
 - von frischem Fleisch im Sinne des Artikels 2 Buchstabe b) Ziffer ii) sowie von Fleischzubereitungen im Sinne des Artikels 2 Buchstabe c);
 - von anderem Fleisch oder anderen Fleischzubereitungen als denen des ersten Gedankenstrichs;
 - ii) bei Umgebungstemperatur oder gegebenenfalls bei Kühlung:
 - von Fleischerzeugnissen, die den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen;
 - von anderen Erzeugnissen, die vollständig oder teilweise aus Fleisch zubereitet sind;
 - spätestens ab 1. Januar 1993 über geeignete und ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung:
 - i) bei Kühlung: von frischem Fleisch oder Fleischzubereitungen;
 - ii) bei Umgebungstemperatur oder gegebenenfalls bei Kühlung:
 - von Fleischerzeugnissen, die den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen,
 - von anderen Erzeugnissen, die vollständig oder teilweise aus frischem Fleisch zubereitet sind;
 - einen oder mehrere geeignete und ausreichend große Räume zur Herstellung und Umhüllung;
 - einen verschließbaren Raum zur Lagerung bestimmter Zutaten, z. B. von Zusatzstoffen;
 - einen Raum zur Verpackung, sofern diesbezüglich nicht die Bedingungen des Anhangs A Kapitel V Nummer 34 erfüllt sind, und zum Versand;
 - einen Raum für die Lagerung des Materials für die Umhüllung und Verpackung;
 - einen Raum zur Reinigung der beweglichen Ausrüstungsgegenstände wie Haken und Behältnisse und einen Raum oder einen Schrank zum Abstellen der Wartungs- und Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel.
2. Je nach Art des betreffenden Erzeugnisses muß der Betrieb über folgendes verfügen:
- a) einen Raum oder, wenn jede Gefahr der Kontamination ausgeschlossen ist, einen Platz zur Entfernung der Verpackung;
 - b) einen Raum oder, wenn jede Gefahr der Kontamination ausgeschlossen ist, einen Platz zum Auftauen des frischen Fleisches;
 - c) einen Zerlegungsraum;
 - d) einen Raum zum Füllen der Behältnisse vor deren Wärmebehandlung;
 - e) einen Raum:
 - zum Garen, wobei die für die Wärmebehandlung bestimmten Geräte mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet sein müssen,
 - zum Autoklavieren, wobei die Autoklaven mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer sowie mit einem direkt ablesbaren Kontrollthermometer und einem Manometer ausgestattet sein müssen;
 - f) einen Raum zum Auslassen von Fett;
 - g) einen Raum oder eine besondere Einrichtung zum Räuchern;
 - h) einen Raum zu Trocknen und Reifen;
 - i) einen Raum zum Wässern und Einweichen sowie für alle anderen Behandlungen von Naturdärmen;
 - j) einen Raum zur vorbereitenden Säuberung der zur Herstellung von Fleischerzeugnissen erforderlichen Lebensmittel;
 - k) einen Raum zum Pökeln, erforderlichenfalls mit einer Kühleinrichtung zur Einhaltung der in Anhang A Kapitel II Nummer 22 vorgesehenen Temperaturen;
 - l) erforderlichenfalls einen Raum zur vorbereitenden Säuberung von Fleischerzeugnissen, die zum Aufschneiden oder Zerteilen und zur Umhüllung bestimmt sind;
 - m) einen Raum zum Aufschneiden oder Zerteilen und zur Umhüllung von Fleischerzeugnissen, die vorverpackt in den Handelsverkehr gebracht werden sollen, wobei dieser Raum erforderlichenfalls mit einer Kühleinrichtung auszustatten ist;

- n) eine Vorrichtung zur hygienischen Beförderung von Konservendosen zum Herstellungsraum;
- o) eine Anlage zur wirksamen Reinigung der Behältnisse unmittelbar vor ihrer Füllung;
- p) eine Anlage zum Waschen der luftdicht verschlossenen Behältnisse mit zur Entfernung von Fett ausreichend erwärmtem Trinkwasser vor dem Autoklavieren;
- q) einen Raum oder einen geeigneten Ort zur Kühlung und Trocknung der Behältnisse nach der Wärmebehandlung;
- r) Einrichtungen für die Inkubation von stichprobenweise entnommenen Fleischerzeugnissen aus luftdicht verschlossenen Behältnissen;
- s) eine geeignete Vorrichtung zur Untersuchung der Behältnisse auf ihre Dichtheit und Unversehrtheit.

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

Die Tätigkeit in den unter den Buchstaben c), d), e), g) und m) genannten Räumen können auch in dem in Nummer 1 Buchstabe c) genannten Raum durchgeführt werden, wenn die Anlagen einen einzigen durchlaufenden Produktionszyklus ohne Arbeitsunterbrechung bilden und gewährleisten, daß die übrigen Vorschriften der Richtlinie eingehalten werden, und wenn ausgeschlossen ist, daß das frische Fleisch oder die Fleischerzeugnisse dabei mit Krankheitskeimen infiziert werden.

Kapitel II

Besondere Vorschriften für luftdicht verschlossene Behältnisse

Betriebe, die Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen herstellen, müssen zusätzlich zu den allgemeinen Bedingungen die folgenden Vorschriften erfüllen:

1. Hinsichtlich der Fleischerzeugnisse in luftdicht verschlossenen Behältnissen muß die zuständige Behörde dafür sorgen, daß:

- a) sich der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer oder sein Vertreter durch Stichprobenkontrollen vergewissert, daß:
 - auf die Fleischerzeugnisse, die bei Umgebungstemperatur gelagert werden sollen, ein Verfahren angewandt wird, mit dem ein Fc-Wert von 3,00 oder mehr erreicht werden kann, oder – in den Mitgliedstaaten, in denen die Zugrundelegung dieses Werts nicht üblich ist – eine Kontrolle der Haltbarmachung durch einen Inkubationstest von sieben Tagen bei 37 °C oder von zehn Tagen bei 35 °C vorgenommen wird;
 - ein zuverlässiges thermisches Verfahren angewandt wird, das nach Maßgabe repräsentativer Kriterien wie der Erhitzungsdauer, der Temperatur, der Bewegung während des Erhitzens, der Füllung usw. definiert wird;
 - die leeren Behältnisse den Herstellungsnormen entsprechen;
 - Kontrollen der Tagesproduktion in im voraus festgelegten Abständen durchgeführt werden, um die Wirksamkeit des Verschlusses zu gewährleisten;
 - die erforderlichen Kontrollen durchgeführt und insbesondere Kontrollmarkierungen vorgesehen werden, um zu gewährleisten, daß die Behältnisse einer angemessenen Wärmebehandlung unterzogen worden sind;
 - die erforderlichen Kontrollen durchgeführt werden, um zu gewährleisten, daß das Kühlwasser nach Benutzung einen Restgehalt an Chlor aufweist. Die Mitgliedstaaten können jedoch eine Abweichung von dieser Vorschrift zulassen, wenn das Wasser den Anforderungen der Richtlinie 80/778/EWG genügt;
 - bei Fleischerzeugnissen in luftdicht verschlossenen Behältnissen, die gemäß dem ersten Gedankenstrich durch Erhitzen haltbar gemacht worden sind, Inkubationstests durchgeführt werden;
 - die Behältnisse mit einem besonderen Kennzeichen versehen werden, um Fleischerzeugnisse, die zum selben Zeitpunkt und unter

denselben Bedingungen hergestellt worden sind, kenntlich zu machen;

b) die in luftdicht verschlossenen Behältnissen befindlichen Erzeugnisse der Erhitzungseinrichtung bei einer Temperatur, die genügend hoch ist, um ein rasches Verdunsten der Feuchtigkeit zu gewährleisten, entnommen und nicht mit den Händen berührt werden, solange sie nicht vollkommen trocken sind;

c) Konservendosen, die Gasbildung aufweisen, einer zusätzlichen Prüfung unterzogen werden;

d) die Thermometer der Erhitzungseinrichtung unter Verwendung geeichter Thermometer überwacht werden.

2. Die Behältnisse müssen

– aussortiert werden, wenn sie beschädigt oder fehlerhaft sind;

– unmittelbar vor dem Füllen in der unter Kapitel I Nummer 2 Buchstabe o) genannten Anlage wirksam gereinigt werden, wobei die Verwendung von stehendem Wasser nicht zulässig ist;

– falls erforderlich, nach der Reinigung und vor dem Füllen genügend lange abtropfen;

– falls erforderlich, nach dem luftdichten Verschließen und vor dem Autoklavieren in der unter Kapitel I Nummer 2 Buchstabe p) genannten Anlage mit Trinkwasser gewaschen werden, das gegebenenfalls so heiß sein muß, daß sich damit Fettrückstände beseitigen lassen;

– nach dem Erhitzen in Wasser gekühlt werden, das den Vorschriften von Nummer 1 Buchstabe a) sechster Gedankenstrich entspricht;

– sowohl vor als auch nach der Wärmebehandlung so behandelt werden, daß jegliche Beschädigung oder Kontaminierung vermieden wird.

3. Die Mitgliedstaaten können den Zusatz von bestimmten Stoffen zum Wasser in den Autoklaven zulassen, um das Rosten der Konservendosen zu vermeiden und den Härtegrad des Wassers zu vermindern sowie es zu desinfizieren. Ein Verzeichnis dieser Stoffe wird nach dem Verfahren des Artikels 18 aufgestellt.

4. Die Mitgliedstaaten können zulassen, daß zum Kühlen der wärmebehandelten Behältnisse wiederaufbereitetes Wasser verwendet wird. Dieses Wasser muß gefiltert und mit Chlor behandelt oder einer anderen Behandlung unterzogen worden sein, das nach dem Verfahren des Artikels 18 genehmigt wurde. Mit dieser Behandlung soll erreicht werden, daß das wiederaufbereitete Wasser den Vorschriften des Anhangs I Abschnitt E der Richtlinie 80/778/EWG entspricht, so daß dieses Wasser die Erzeugnisse nicht mit Krankheitserregern infizieren kann und keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt.

Das wiederaufbereitete Wasser muß in einem geschlossenen System enthalten sein, das eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zuläßt.

5. Das zum Kühlen der Behältnisse verwendete Wasser sowie das Wasser der Autoklaven darf jedoch am Ende einer Arbeitsperiode zum Reinigen des Fußbodens benutzt werden, falls dadurch keine Infektionsgefahr entsteht.

Kapitel III

Besondere Vorschriften für die Herstellung von Fertiggerichten

Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen des Anhangs A Kapitel I gelten je nach Produktionsart folgende Vorschriften:

1. a) Wenn die Herstellung von Fertiggerichten nicht in dem dafür in Kapitel I Nummer 1 Buchstabe c) vorgesehenen Raum erfolgt, muß der Betrieb über einen getrennten Raum für die Herstellung von Fertiggerichten verfügen;

b) die Herstellung von Fertiggerichten muß unter kontrollierten Temperaturbedingungen erfolgen.

2. a) Der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer oder sein Vertreter ist verpflichtet, die allgemeine Hygiene der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb, insbesondere der nach dem vierten Un-

terabsatz vorgeschriebenen mikrobiologischen Kontrollen, regelmäßig überwachen zu lassen.

Die Kontrollen müssen sich auf die Arbeitsgeräte, Einrichtungsgegenstände und Maschinen auf allen Produktionsstufen sowie, entsprechend der jeweiligen Produktionsart, auf die Erzeugnisse erstrecken.

Der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer muß in der Lage sein, auf Verlangen der amtlichen Stelle der zuständigen Behörde 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 mitzuteilen.

Die Art dieser Kontrollen, ihre Häufigkeit sowie die Methoden der Probenahme und der bakteriologischen Prüfung werden in einem Hygienekodex festgelegt, der nach dem Verfahren des Artikels 18 zu erstellen ist.

b) Die zuständige Behörde analysiert in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen nach Buchstabe a). Je nach dem Ergebnis dieser Analysen kann er ergänzende mikrobiologische Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vornehmen.

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

3. Außerdem gilt für gegarte Fertiggerichte, die für den Direktverkauf an den Verbraucher bestimmt sind, folgendes:

– Sie müssen unmittelbar vor oder nach dem Garen umhüllt werden;

– sie müssen nach dem Garen und Umhüllen unter zufriedenstellenden Hygienebedingungen in einem abgetrennten Bereich rasch gekühlt werden;

– sie müssen vom Abschluß des Garens bis zum Erreichen einer Innentemperatur von +10 °C höchstens 2 Stunden lang gekühlt worden sein;

– gegebenenfalls müssen sie unmittelbar nach dem Kühlen eingefroren oder tiefgefroren werden.

4. Die Etikettierung der Fertiggerichte muß der Richtlinie 79/118/EWG entsprechen. In der Liste der Zutaten ist für die Zwecke der vorliegenden Richtlinie auch anzugeben, von welchen Tiergattungen das darin enthaltene Fleisch stammt.

5. Die Fertiggerichte müssen auf einer der Außenflächen der Umhüllung außer den bereits vorgesehenen Angaben auch die deutlich aufgebrachte Angabe des Herstellungsdatums enthalten.

ANHANG C

Genußtauglichkeitsbescheinigung für Fleischerzeugnisse¹, die für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt sind

Nr. 2, 3

Versandland:

Ministerium:

Behörde:

¹ Nach Artikel 2 der Richtlinie 77/99/EWG

² Angabe steht frei

³ Im Falle der Umladung in einem zugelassenen Kühlhaus oder Kühllager muß die zuständige Behörde die Bescheinigung vervollständigen (Registriernummer, Datum, Ort, Stempel und Unterschrift)

Betr.²:

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischerzeugnisse

Erzeugnisse hergestellt aus Fleisch von:
(Tiergattung)

Art der Erzeugnisse⁴:

Art der Verpackung:

Zahl der Teile oder Packstücke:

Temperatur bei Lagerung und Beförderung⁵:

Dauer der Haltbarkeit⁵:

Nettogewicht:

II. Herkunft der Fleischerzeugnisse

Anschriften und Veterinärzulassungsnummer(n) des(der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s)³:

.....

.....

gegebenenfalls

Anschrift(en) und Veterinärzulassungsnummer(n) des(der) zugelassenen Kühllager(s)³:

.....

.....

.....

III. Bestimmung der Fleischerzeugnisse

Die Erzeugnisse werden versandt

von:
(Versandort)

nach:
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel^{6,3}:

Name und Anschrift des Absenders:

.....

Name und Anschrift des Empfängers:

.....

IV. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

- a) Die vorstehend genannten Fleischerzeugnisse sind aus frischem Fleisch oder Fleischerzeugnissen unter Bedin-

⁴ Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen

⁵ Für den Fall auszufüllen, daß Angaben gemäß Artikel 4 der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehen sind

⁶ Bei Eisenbahnwaggonen und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben.

gungen hergestellt worden, die den Vorschriften der Richtlinie 77/99/EWG entsprechen.

- b) Die Fleischerzeugnisse sind/sind nicht ⁽¹⁾ gemäß Anhang B Kapitel I Buchstabe a) erster Gedankenstrich der Richtlinie 77/99/EWG behandelt worden.
- c) Die genannten Fleischerzeugnisse, ihre Umhüllungen oder ihre Verpackungen sind mit einer Kennzeichnung versehen worden, aus der ersichtlich ist, daß diese Erzeugnisse ausschließlich aus zugelassenen Betrieben stammen ⁽¹⁾.
- d) Die Fahrzeuge und Transportmittel sowie die Ladebedingungen dieser Sendung entsprechen den in der Richtlinie 77/99/EWG geregelten Hygieneanforderungen.
- e) Das verwendete frische Schweinefleisch ist/ist nicht ⁽¹⁾ auf Trichinen untersucht worden.

Ausgefertigt in
(Ort)

am
(Datum)

Siegel

.....
(Unterschrift)

(Name in Großbuchstaben)

E. Coduro (München)

Anforderungen an Hackfleisch,

Fleisch in kleinen Stücken und Fleischzubereitungen

Richtlinie (88/657/EWG) des Rates der Europäischen Gemeinschaften zur Festlegung der für die Herstellung, und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 72/462/EWG vom 14. Dezember 1988. – [Amtsbl. d. EG 31, Nr. L 382, S. 3 (1988)]

(Auszug)

Das reibungslose Funktionieren des Gemeinsamen Marktes und vor allem der jeweiligen gemeinsamen Marktorganisation wird so lange nicht die gewünschte Wirkung hervorrufen, als der innergemeinschaftliche Handel durch unterschiedliche gesundheitspolitische Vorschriften der Mitgliedstaaten für Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen beeinträchtigt wird.

Die besondere Empfindlichkeit dieser Erzeugnisse hat die Mitgliedstaaten veranlaßt, innerstaatliche Regelungen betreffend die Zusammensetzung dieser Erzeugnisse, sowie Herstellungsnormen für diese Erzeugnisse zu erlassen; das Bestehen dieser unterschiedlichen nationalen Regelungen für die Gesamtheit der Erzeugung der Mitgliedstaaten würde die Aufrechterhaltung der Grenzkontrollen zur Folge haben.

Zur Beseitigung dieser Unterschiede sind die Vorschriften der Mitgliedstaaten über die Herstellung dieser Erzeugnisse einander anzugleichen.

Im Rahmen der Verwirklichung des Binnenmarkts muß bereits zum derzeitigen Zeitpunkt der Grundsatz einer Erstreckung der harmonisierten Regelung auf die gesamte Gemeinschaftserzeugung vorgesehen werden.

Es ist festgestellt worden, daß alle Mitgliedstaaten über eine innerstaatliche Regelung der Zusammensetzung der dieser Richtlinie unterfallenden Erzeugnisse verfügen, die die bei der Herstellung die-

¹ Unzutreffendes ist zu streichen.

ser Erzeugnisse zugelassenen Zusatzstoffe begrenzt. Das Bestehen unterschiedlicher Normen für diesen Bereich kann den Erfordernissen des Binnenmarkts entgegenstehen. Es ist daher angebracht, Grenzwerte für diese Normen festzulegen; der Erlass gemeinsamer Regeln über die Zusatzstoffe, die für die betreffenden Erzeugnisse zugelassen sind, sollte einer im Gemeinschaftsrahmen zu fassenden Beschlußfassung vorbehalten bleiben.

Artikel 1

Diese Richtlinie legt die Anforderungen fest, die für Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und für Fleischzubereitungen bei der Herstellung und beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr einzuhalten sind, soweit diese zum direkten menschlichen Verzehr oder für die Industrie bestimmt sind.

Artikel 2

Für die Zwecke der vorliegenden Richtlinie

1. finden, soweit erforderlich, die Begriffsbestimmungen in Artikel 2 der Richtlinie 64/433/EWG¹, in Artikel 2 der Richtlinie 72/462/EWG² und in den Artikeln 1 und 2 der Richtlinie 71/118/EWG³ Anwendung;

2. gelten folgende Begriffsbestimmungen:

a) Hackfleisch: Zubereitungen aus zerkleinertem frischem Fleisch im Sinne der Richtlinie 64/433/EWG. In der Kolloidmühle gemahlenes Fleisch gilt ebenfalls als Hackfleisch;

b) Fleisch in Stücken von weniger als 100 g: frisches Fleisch im Sinne der Richtlinie 64/433/EWG, das in Stücke von weniger als 100 g zerteilt ist;

c) Fleischzubereitung: eine Zubereitung, die vollständig oder teilweise aus frischem Fleisch, Hackfleisch oder Fleisch in Stücken von weniger als 100 g hergestellt wird, das

– entweder einer anderen als der in Artikel 2 Buchstaben a) und d) der Richtlinie 77/99/EWG (ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85) festgelegten Behandlung unterzogen wurde

– oder durch Zugabe von Lebensmitteln, Würzstoffen oder Zusatzstoffen zubereitet wurde

– oder mehreren der vorstehenden Behandlungen unterzogen wurde.

Die Zubereitung muß so beschaffen sein, daß die Zellstruktur des Fleisches nicht beeinträchtigt ist und sich keine Knochensplitter in dem Enderzeugnis befinden.

Hackfleisch oder Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, das lediglich einer Kältebehandlung unterzogen worden ist, gilt jedoch nicht als Fleischzubereitung;

d) Würzstoffe: Kochsalz, Senf, Gewürze und Gewürzextrakte, Küchenkräuter und ihre Extrakte;

e) Lebensmittel: jedes Erzeugnis tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, das anerkanntermaßen als für den menschlichen Verzehr geeignet ist;

f) Herstellungsbetrieb: Zerlegungsbetrieb oder Betrieb zur Herstellung von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, die den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I dieser Richtlinie entsprechen, sowie jeder Fleischzubereitungsbetrieb, der den Anforderungen des Anhangs A Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG entspricht;

g) eigenständige Produktionseinheit: Herstellungsbetrieb, der sich weder in den Räumlichkeiten eines gemäß den Richtlinien 64/433/EWG oder 77/99/EWG zugelassenen Betriebs befindet noch in einem räumlichen Zusammenhang mit diesem steht und der den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I der vorliegenden Richtlinie entspricht.

3. Erzeugnisse, die einer der in Artikel 2 Buchstabe d) der Richtlinie 77/99/EWG vorgesehenen Behandlungen unterzogen wurden

und nicht mehr die Merkmale von frischem Fleisch aufweisen, gelten nicht als Hackfleisch oder Fleisch in Stücken von weniger als 100 g oder als Fleischzubereitung im Sinne der vorliegenden Richtlinie, sondern als Fleischerzeugnis.

Artikel 3

(1) Jeder Mitgliedstaat sorgt dafür, daß aus seinem Gebiet in das Gebiet eines anderen Mitgliedstaats nur Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne des Artikels 2 Nummer 2 versandt werden, die folgenden Bedingungen entsprechen:

a) Sie müssen aus frischem Fleisch hergestellt worden sein, das entweder

i) der Richtlinie 64/433/EWG oder der Richtlinie 71/118/EWG entspricht, oder

ii) der Richtlinie 72/462/EWG entspricht und entweder unmittelbar oder über einen anderen Mitgliedstaat aus einem Drittland eingeführt wurde. Handelt es sich um frisches Schweinefleisch, so muß es einer Untersuchung auf Trichinen gemäß Artikel 2 der Richtlinie 77/96/EWG⁴ unterzogen worden sein.

b) Sie müssen in einem Betrieb hergestellt worden sein

i) der den Anforderungen des Anhangs I Kapitel I dieser Richtlinie entspricht, unabhängig davon, ob es sich um eine eigenständige Produktionseinheit oder um eine in räumlichem Zusammenhang mit einem gemäß den Richtlinien 64/433/EWG oder 77/99/EWG zugelassenen Betrieb bestehende Betriebseinheit handelt,

ii) der zugelassen ist und der in dem Verzeichnis bzw. den Verzeichnissen gemäß Artikel 7 Absatz 1 aufgeführt ist.

c) Sie müssen entsprechend den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel II, III und IV hergestellt, verpackt und gelagert worden sein.

d) Sie müssen entsprechend den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel V und VI kontrolliert worden sein.

e) Sie müssen gemäß den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel VII mit einem Stempel gekennzeichnet sein.

f) Sie müssen gemäß den Bestimmungen des Anhangs I Kapitel VIII befördert werden.

g) Sie müssen während des Versands in das Bestimmungsland von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung begleitet sein, die den Anforderungen des Anhangs I Kapitel XII der Richtlinie 64/433/EWG genügt und in der zusätzlich folgendes bescheinigt wird:

„Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt hiermit, daß das/die oben bezeichnete Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, Fleischzubereitung⁵ hergestellt ist unter den Herstellungs- und Überwachungsbedingungen gemäß der Richtlinie 88/657/EWG zur Festlegung der für die Herstellung und den Handelsverkehr geltenden Anforderungen an Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen sowie zur Änderung der Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 72/462/EWG.

h) Die Bezeichnung „mageres Hackfleisch“ oder „Hackfleisch“, gegebenenfalls in Verbindung mit der Bezeichnung der Tierart, von der das Fleisch stammt, muß denjenigen für den Endverbraucher bestimmten Erzeugnissen vorbehalten bleiben, die – zusätzlich zu den allgemeinen Bedingungen in Anhang I Kapitel III – den Anforderungen des Anhangs II Abschnitt I genügen.

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, das für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmt ist, sowie für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmte Fleischzubereitungen, soweit diese solches Fleisch enthalten, zusätzlich zu den allgemeinen Bedingungen in Absatz 1 folgenden Anforderungen entsprechen:

a) Sie müssen – unbeschadet des Artikels 4 – aus frischem Fleisch von Schlachttieren hergestellt worden sein, und zwar:

i) bei gefrorenem oder tiefgekühltem entbeintem Fleisch innerhalb von höchstens 18 Monaten bei Rindfleisch, 12 Monaten bei

¹ ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64.

² ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28.

³ ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23.

⁴ ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 67.

⁵ Nichtzutreffendes streichen.

Schafffleisch und von 6 Monaten bei Schweinefleisch nach dem Einfrieren bzw. Tiefkühlen in einem gemäß Artikel 9 der Richtlinie 64/433/EWG zugelassenen Kühlhaus;

ii) bei sonstigem frischem Fleisch innerhalb von höchstens 6 Tagen nach Schlachtung der Tiere, von denen das Fleisch stammt; die Einhaltung dieser Anforderung wird durch ein von der zuständigen Behörde vorzuschreibendes Identifizierungsverfahren gewährleistet.

b) Sie müssen binnen höchstens einer Stunde nach Portionierung und Umhüllung kältebehandelt worden sein, es sei denn, es gelangen Verfahren zum Einsatz, die eine Absenkung der Innentemperatur des Fleisches während der Zubereitung erfordern.

c) Fleisch und Fleischzubereitungen, die vermarktet werden sollen, und zwar

– in gekühlter Form in Endverbraucherpackungen, müssen ausschließlich aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a) Ziffer ii) hergestellt sein und müssen spätestens nach einer Stunde eine Kerntemperatur von weniger als +2 °C erreicht haben;

– in tiefgekühlter Form in Endverbraucherpackungen müssen aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a) Ziffer ii) hergestellt sein, oder – unbeschadet des in Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 1 enthaltenen Verbots – aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a) Ziffer i), und müssen spätestens nach vier Stunden eine Kerntemperatur von weniger als –18 °C erreicht haben;

– in gefrorener Form, dürfen aus Fleisch im Sinne von Buchstabe a) Ziffer i) oder ii) hergestellt sein und müssen spätestens nach zwölf Stunden eine Kerntemperatur von weniger als –12 °C erreicht haben. Dieses Fleisch darf als Umhüllung keine für den Endverbraucher bestimmte Verpackung erhalten.

d) Sie dürfen nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt worden sein.

e) Bei Fleischzubereitungen darf der Anteil der Gewürze im Endprodukt nicht mehr als 3 v. H. betragen, wenn die Gewürze in getrocknetem Zustand beigemischt werden, und nicht mehr als 10 v. H., wenn die Gewürze in einem anderen Zustand beigemischt werden.

Artikel 4

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß – unbeschadet des Artikels 6 – von ihrem Gebiet in das Gebiet eines anderen Mitgliedstaats folgende Fleischsorten nicht versandt werden:

a) Hackfleisch von Einhufern oder Fleisch von Einhufern in Stücken von weniger als 100 g;

b) Fleisch, das Schlachtabfälle enthält;

c) Hackfleisch, Fleisch in Stücken von weniger als 100 g oder Fleischzubereitungen, die aus oder unter Verwendung von Separatenfleisch hergestellt worden sind;

d) Geflügelhackfleisch.

Artikel 5

(1) Die Bestimmungsländer können unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages einem oder mehreren Versandländern allgemeine oder auf bestimmte Fälle begrenzte Genehmigungen erteilen, wonach folgende Erzeugnisse in ihr Gebiet eingeführt werden dürfen:

i) Fleisch oder Zubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2, die nicht den Normen von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe h) und Absatz 2 Buchstabe a) Ziffer i) und Buchstabe c) oder den Normen des Anhangs I Kapitel VI entsprechen,

ii) Fleisch oder Zubereitungen im Sinne von Artikel 4.

Der Versand dieses Fleisches oder dieser Zubereitungen darf nur gemäß Artikel 3 erfolgen.

(2) Erteilt ein Bestimmungsland eine Genehmigung nach Absatz 1, so hat es die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses hiervon zu unterrichten.

(3) Die Versandländer treffen die erforderlichen Maßnahmen, damit auf der Genußtauglichkeitsbescheinigung gemäß Artikel 3

Absatz 1 Buchstabe g) angegeben wird, daß von den Möglichkeiten nach Absatz 1 des vorliegenden Artikels Gebrauch gemacht wurde.

Artikel 6

(1) Die Mitgliedstaaten, die die Verwendung von Fleisch im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer i) bei der Herstellung von tiefgekühlten Fleischzubereitungen in Endverbraucherpackungen und die Beförderung von Hackfleisch, von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g oder von Fleischzubereitungen, die nicht gefroren oder tiefgekühlt sind, in ihrem Gebiet untersagen, können die Verbringung von solchem Fleisch bzw. solchen Fleischzubereitungen aus anderen Mitgliedstaaten in ihr Gebiet untersagen oder beschränken.

(2) Die Mitgliedstaaten, die in ihrem Gebiet die Herstellung oder die Vermarktung erlauben von

– Hackfleisch mit Würzstoffen, das aus Nebenprodukten der Schlachtung hergestellt worden ist, oder Fleischzubereitungen, die aus Nebenprodukten der Schlachtung hergestellt worden sind,

– Hackfleisch, das hergestellt worden ist aus oder unter Verwendung von frischem Fleisch von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden, oder aus oder unter Verwendung von frischem Geflügelfleisch, das für die Verarbeitungsindustrie bestimmt ist, dürfen das Verbringen von Hackfleisch, das in einem anderen Mitgliedstaat unter ähnlichen Bedingungen hergestellt wurde, bzw. von eben solchen Fleischzubereitungen in ihr Gebiet nicht untersagen oder beschränken.

Beim Handel mit dem in Unterabsatz 1 genannten Hackfleisch und den dort genannten Fleischzubereitungen sind die Bedingungen dieser Richtlinie einzuhalten.

Der Versand dieses Hackfleisches und dieser Fleischzubereitungen darf nur gemäß Artikel 3 Absatz 2 erfolgen; handelt es sich um Fleisch mit Beimengung von frischem Geflügelfleisch, so muß dieses den Erfordernissen der Richtlinie 71/118/EWG entsprechen.

Artikel 6 Absätze 2 und 3 der Richtlinie 64/433/EWG findet im Rahmen des vorliegenden Artikels entsprechende Anwendung.

(3) Der Rat befindet auf Vorschlag der Kommission vor dem 31. Dezember 1991 darüber, unter welchen Bedingungen die Auflagen dieser Richtlinie, insbesondere unter Berücksichtigung der nach Artikel 13 Absatz 2 zu fassenden Beschlüsse, auf die in den vorstehenden Absätzen genannten Erzeugnisse ausgedehnt werden können.

Artikel 7

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Betriebe auf, die Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 Buchstaben a), b) und c) herstellen. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission; er gibt an, ob es sich um Herstellungsbetriebe oder um eigenständige Produktionseinheiten handelt.

Er erteilt jedem Betrieb eine Kontrollnummer, bei der es sich im erstgenannten Fall um die Kontrollnummer des zugelassenen Betriebs handelt, wobei darauf hingewiesen wird, daß er zur Herstellung von Fleisch und Fleischerzeugnissen im Sinne von Artikel 2 zugelassen ist.

Die so zugelassenen Betriebe werden in eine besondere Rubrik des Verzeichnisses der Betriebe nach Artikel 8 der Richtlinie 64/433/EWG oder des Verzeichnisses nach Artikel 6 der Richtlinie 77/99/EWG, bzw. im Fall von eigenständigen Produktionseinheiten in ein gesondertes Verzeichnis, das nach den gleichen Kriterien erstellt wurde, aufgenommen.

Artikel 8

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Herstellungsbetriebe und die eigenständigen Produktionseinheiten hinsichtlich der Einhaltung der Hygienevorschriften für die Herstellung amtlich kontrolliert werden.

Wird bei Kontrollen nach Unterabsatz 1 und nach Absatz 2 ein Verstoß gegen die Hygienevorschriften festgestellt, so trifft der amtliche Tierarzt die erforderlichen Maßnahmen.

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, Hackfleisch und Fleischzubereitungen unter Aufsicht, Kontrolle und Verantwortung des amtlichen Tierarztes einer von den Bearbeitungsbetrieben vorzunehmenden mikrobiologischen Kontrolle unterzogen werden, damit gewährleistet ist, daß dieses Fleisch den Anforderungen dieser Richtlinie entspricht.

(3) Die Mitgliedstaaten sorgen ferner dafür, daß regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen auf aerobe mesophile Keime, Salmonellen, Staphylokokken, Kolibakterien und sulfitreduzierende Anaerobier unter den in Anhang I Kapitel VI festgelegten Bedingungen durchgeführt werden.

(4) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die in Anhang II Abschnitt II dieser Richtlinie vorgesehenen Normen und Bewertungsmethoden auf ihre gesamte Erzeugung von Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 angewendet werden; ausgenommen sind jedoch Fleisch und Fleischzubereitungen, die auf Verlangen des Käufers unmittelbar bzw. in Betrieben hergestellt werden, die sie direkt an den Verbraucher verkaufen, ohne daß eine Beförderung oder eine Vorverpackung erfolgt.

Es ist den Mitgliedstaaten jedoch gestattet, diese Anwendung bis zur Durchführung der in Artikel 13 vorgesehenen Beschlüsse zurückzustellen. Sie unterrichten davon die Kommission und die übrigen Mitgliedstaaten im Ständigen Veterinärausschuß.

Die Mitgliedstaaten, die von der in Unterabsatz 2 vorgesehenen Möglichkeit keinen Gebrauch machen, können das Verbringen von Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 in ihr Gebiet davon abhängig machen, daß diese nachweislich aus Betrieben stammen, die den in Anhang II vorgesehenen Normen entsprechen.

(5) Die mikrobiologischen Untersuchungen sind nach Verfahren durchzuführen, die wissenschaftlich anerkannt und praktisch erprobt sind, insbesondere solchen, die in Gemeinschaftsrichtlinien oder in sonstigen internationalen Normen niedergelegt sind.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen sind nach den in Anhang II festgelegten Bewertungsnormen auszuwerten.

Bei Streitfällen im Handelsverkehr erkennen die Mitgliedstaaten die ISO-Analysemethoden als Referenzmethoden an.

Artikel 9

Die Inspektion und Überwachung der in Artikel 7 genannten Betriebe für die Zwecke dieser Richtlinien wird gemäß Artikel 8 Absatz 2 der Richtlinie 64/433/EWG, Artikel 6 Absatz 2 der Richtlinie 77/99/EWG und Artikel 2 der Richtlinie 88/409/EWG durchgeführt.

Artikel 10

(1) Auf Streitigkeiten im Zusammenhang mit der Einhaltung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Bedingungen in einem zugelassenen Betrieb findet Artikel 8 Absatz 3 der Richtlinie 64/433/EWG entsprechende Anwendung.

(2) Für die Kontrollen an Ort und Stelle zur einheitlichen Anwendung dieser Richtlinie in den in Artikel 7 genannten Betrieben findet Artikel 9 der Richtlinie 64/433/EWG entsprechende Anwendung.

(3) Die Artikel 10 und 11 der Richtlinie 64/433/EWG finden auch auf den Handel mit Fleisch gemäß Artikel 2 Nummer 2 der vorliegenden Richtlinie entsprechende Anwendung.

Artikel 11

(1) Die Richtlinie 64/433/EWG wird wie folgt geändert:

a) Artikel 5 Buchstabe b) erhält folgende Fassung:

„b) Separatorenfleisch“.

b) In Artikel 5 wird der Buchstabe l) gestrichen.

c) Artikel 6 Absatz 1 Ziffer iii) erhält folgende Fassung:

„iii) frisches Fleisch im Sinne von Artikel 5 Buchstaben b) und i) bis k)“.

(2) Die Richtlinie 71/118/EWG wird wie folgt geändert:

a) In Artikel 3 Absatz 3 wird folgender Unterabsatz angefügt:

„Gemahlenes oder auf ähnliche Weise zerkleinertes frisches Geflügelfleisch ist vom innergemeinschaftlichen Handelsverkehr ausgeschlossen.“

b) Artikel 15 a wird aufgehoben.

(3) Artikel 18 Absatz 2 der Richtlinie 72/462/EWG erhält folgende Fassung:

„(2) Abweichend von Artikel 20 Buchstaben j) und k) können die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 Buchstabe b) der Richtlinie 88/657/EWG⁶ sowie die Einfuhr von Kaumuskeln und Hirn in ihr Gebiet zulassen, sofern sie den Bedingungen des Artikels 17 Absatz 2 und des Absatzes 1 Buchstabe b) Ziffern iii), iv) und v) des vorliegenden Artikels entsprechen und im Falle von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, soweit es den Bedingungen der Richtlinie 88/657/EWG entspricht.“

Artikel 12

Der Handel mit Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 unterliegt den viehseuchenrechtlichen Vorschriften für den Handel mit frischem Fleisch im Sinne der Richtlinie 72/461/EWG.

Artikel 13

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß spätestens zu dem für die Durchführung der Beschlüsse gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Richtlinie 88/409/EWG festzulegenden Datum alles Fleisch und alle Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2, die in ihrem Gebiet hergestellt werden und dort vermarktet werden sollen – vorbehaltlich des Unterabsatzes 2 des vorliegenden Absatzes – den Anforderungen der vorliegenden Richtlinie entsprechen, es sei denn, daß der Rat vor dem 1. Januar 1992 im Zusammenhang mit dem Beschluß gemäß Absatz 2 Ausnahmeregelungen – insbesondere von Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c) – beschließt.

Von Unterabsatz 1 nicht betroffen sind Fleisch und Fleischzubereitungen gemäß Artikel 4 sowie Fleisch und Fleischzubereitungen, die auf Verlangen des Käufers sofort zubereitet werden bzw. in Betrieben hergestellt werden, die sie direkt an den Verbraucher verkaufen, ohne daß eine Beförderung oder Vorverpackung erfolgt.

(2) Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission vor dem 1. Januar 1992 die Minimalregeln fest, die von einem Betrieb einzuhalten sind, der seine Erzeugung auf den örtlichen Markt beschränken will; er überprüft dabei auch Artikel 6.

Artikel 14

Die Anhänge dieser Richtlinie können, insbesondere hinsichtlich ihrer Anpassung an die technische Entwicklung, vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert werden.

Der Rat nimmt vor dem 1. Januar 1991 eine Überprüfung der Angaben betreffend die mikrobiologischen Normen des Anhangs II Abschnitt II vor; dabei geht er von einem Bericht der Kommission aus, der sich auf wissenschaftliche Schlußfolgerungen stützt und in dem gegebenenfalls Vorschläge enthalten sind, über die der Rat nach dem in Absatz 1 genannten Verfahren beschließt.

Artikel 15

Bis zur im Rahmen der Gemeinschaftsvorschriften über Zusatzstoffe erfolgenden Erstellung des Verzeichnisses der Lebensmittel, denen die zur Verwendung zugelassenen Zusatzstoffe hinzugefügt werden dürfen, und bis zur Festlegung der Bedingungen dafür, sowie gegebenenfalls einer Einschränkung in bezug auf den technologischen Zweck ihrer Verwendung, gelten weiterhin die zum Zeitpunkt der Anwendung dieser Richtlinie bestehenden einzelstaatlichen Regelungen sowie die bilateralen Vereinbarungen über die Beschränkung der Verwendung von Zusatzstoffen in den unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnissen, sofern sie mit den allgemeinen Bestimmungen

⁶ ABl. Nr. L 382 vom 31. 12. 1988, S. 3.

des Vertrages vereinbar sind und soweit sie unterschiedslos auf die einheimische Produktion sowie auf den Handelsverkehr angewendet werden.

Artikel 16

Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie spätestens am 1. Januar 1992 nachzukommen. Sie setzen die Kommissionen hiervon unverzüglich in Kenntnis.

ANHANG I

Kapitel I

Besondere Bedingungen für die Zulassung von Betrieben, die Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 herstellen

1. Unabhängig von den in Anhang I Nummern 1 bis 12 und 14, 15 und 16 der Richtlinie 64/433/EWG und in Anhang A Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG festgelegten allgemeinen Anforderungen müssen die Herstellungsbetriebe oder eigenständige Produktionseinheiten im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 der vorliegenden Richtlinie mindestens über folgendes verfügen:

a) einen vom Zerlegungsraum abgetrennten Raum für die Zerkleinerung, die Umhüllung und die Hinzufügung anderer Lebensmittel, der mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfermenthermometer ausgestattet sein muß.

Die zuständige Behörde kann jedoch die Zerkleinerung des Fleisches im Zerlegungsbetrieb zulassen, sofern die Zerlegung in einem abgetrennten Bereich erfolgt, wobei die Hinzufügung von Würzstoffen und anderen Lebensmitteln ausgeschlossen ist;

b) einen Verpackungsraum, es sei denn, die Bedingungen gemäß Anhang I Kapitel XI Nummer 62 der Richtlinie 64/433/EWG sind erfüllt;

c) einen Raum zur Lagerung der Würzstoffe und anderer sauberer und gebrauchsfertiger Lebensmittel;

d) Kühlanlagen, die die Einhaltung der in der vorliegenden Richtlinie vorgesehenen Temperaturen gewährleisten.

Die Betriebe, die Fleischzubereitungen herstellen, müssen darüber hinaus den einschlägigen Anforderungen des Anhangs B Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG entsprechen.

2. Die in Anhang I Kapitel IV der Richtlinie 64/433/EWG vorgeschriebenen Hygienevorschriften für Personal, Räume und Einrichtungsgegenstände in den Betrieben sind anwendbar.

Bei Zubereitung von Hand müssen die mit der Herstellung von Hackfleisch beschäftigten Personen ferner eine Mund- und Nasenmaske sowie Handschuhe der Art, wie sie von Chirurgen gebraucht werden, tragen.

Kapitel II

Bedingungen für die Herstellung von Fleisch in Stücken von weniger als 100 Gramm

3. Das Fleisch wird vor der Zerlegung untersucht. Alle verunreinigten oder nicht einwandfreien Teile werden vor der Zerlegung des Fleisches entfernt und sichergestellt.

4. Fleisch in Stücken von weniger als 100 g darf weder aus Abfällen, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen, noch aus Innereien hergestellt werden.

Für die Zwecke der vorliegenden Richtlinie gelten jedoch unter hygienisch zufriedenstellenden Bedingungen gewonnene, in Scheiben zerlegte Innereien als Fleisch in Stücken von weniger als 100 g.

5. Wenn die Arbeitsvorgänge zwischen dem Eintreffen des Fleisches in den in Kapitel I Nummer 1 Buchstabe a) genannten Räumen und dem Zeitpunkt, zu dem das Endprodukt einem Kühl-, Tiefkühl- oder Gefrierverfahren unterzogen wird, innerhalb höchstens einer Stunde abgeschlossen werden, darf die Kerntemperatur des Fleisches höchstens +7 °C und die Temperatur der Herstellungsräume höchstens +12 °C betragen. Die zuständige Behörde kann für Einzelfälle, in denen die Hinzufügung von Würzstoffen oder Lebensmitteln tech-

nisch begründet ist, einen längeren Zeitraum zulassen, sofern die Einhaltung der Hygienevorschriften durch diese Abweichung nicht beeinträchtigt wird.

Wenn diese Arbeitsvorgänge länger als eine Stunde oder länger als der von der zuständigen Behörde gemäß dem vorstehenden Absatz zugelassene Zeitraum dauern, kann das Frischfleisch erst verwendet werden, nachdem die Kerntemperatur dieses Fleisches auf höchstens +4 °C gesenkt wurde.

6. Unmittelbar nach der Herstellung muß das Fleisch in Stücken von weniger als 100 g hygienisch umhüllt und verpackt und bei einer Höchsttemperatur von +2 °C für Kühlfleisch, von -18 °C für Tiefkühlfleisch bzw. von -12 °C für Gefrierfleisch gelagert werden.

Kapitel III

Bedingungen für die Herstellung von Hackfleisch

7. Das Fleisch wird vor der Zerkleinerung untersucht. Alle verunreinigten oder nicht einwandfreien Teile werden vor der Zerkleinerung des Fleisches entfernt und sichergestellt.

8. Hackfleisch darf nicht aus Abfall, der beim Zerlegen und Zerschneiden anfällt, hergestellt werden.

Insbesondere darf es nicht aus Fleisch hergestellt werden, das von folgenden Teilen von Rind, Schwein, Schaf oder Ziege stammt: Kopffleisch, Beinfleisch, Stichstellen, Injektionsstellen, Diaphragma, Bauchlappen sowie Knochenputz. Sie dürfen keinerlei Knochensplinter enthalten.

Die unter Nummer 5 für Fleisch in Stücken von weniger als 100 g vorgesehenen Vorschriften gelten entsprechend für die Herstellung von Hackfleisch.

9. Unmittelbar nach der Herstellung muß das Hackfleisch hygienisch umhüllt und verpackt und bei den in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c) vorgesehenen Temperaturen gelagert werden.

Kapitel IV

Besondere Vorschriften für die Herstellung von Fleischzubereitungen

10. Unabhängig von den allgemeinen Bedingungen des Kapitels I gelten je nach Produktionsart folgende Vorschriften:

a) Die Herstellung von Fleischzubereitungen muß unter kontrollierten Temperaturbedingungen erfolgen. Sobald die Herstellung beendet ist, müssen die Fleischzubereitungen unverzüglich auf die in Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c) vorgesehenen Temperaturen gebracht werden;

b) Zubereitungen aus gehacktem Fleisch gemäß Artikel 2 Nummer 2 Buchstabe c) dürfen nur unter folgenden Bedingungen versandt werden:

– Sie müssen mit einer Gefriereschwindigkeit von 1 cm/Stunde eingefroren worden sein;

– sie müssen in Ladeeinheiten abgepackt sein.

Diese Zubereitungen müssen binnen höchstens sechs Monaten vermarktet werden.

c) Andere als die unter Buchstabe b) genannten Fleischzubereitungen müssen, wenn sie für den Direktverkauf an den Endverbraucher bestimmt sind, in unteilbare Handelsportionen umhüllt werden.

d) Das erneute Einfrieren von Fleischzubereitungen ist verboten.

Kapitel V

Kontrollen

11. Die Betriebe, in denen Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 hergestellt wird, unterliegen der Kontrolle der amtlichen Stelle. Der amtliche Tierarzt muß bei der Herstellung des Fleisches oder der Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 zugegen sein.

Der amtliche Tierarzt darf sich zur Durchführung dieser Kontrolle von ihm unterstellten Hilfskräften unterstützen lassen.

Die Art und Weise dieser Unterstützung wird, soweit erforderlich, nach dem Verfahren des Artikels 19 der Richtlinie 77/99/EWG geregelt.

Die Einzelheiten der fachlichen Anforderungen an die in dieser Nummer genannten Hilfskräfte sowie der von ihnen wahrzunehmenden Tätigkeiten werden vom Rat auf Vorschlag der Kommission geregelt.

12. Die Kontrolle des amtlichen Tierarztes umfaßt folgende Aufgaben:

- Überwachung der Eingänge von frischem Fleisch,
- Überwachung der Ausgänge des Fleisches im Sinne von Artikel 2 Nummer 2,
- Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften für die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte,
- Entnahme aller erforderlichen Proben, insbesondere für die in Kapitel VI vorgesehenen mikrobiologischen Untersuchungen.

Kapitel VI

Mikrobiologische Untersuchungen

13. Die Herstellung von Hackfleisch, von Fleisch in Stücken von weniger als 100 g und Fleischzubereitungen muß durch tägliche mikrobiologische Untersuchungen im Herstellungsbetrieb oder in einem zugelassenen Laboratorium überwacht werden.

Zu diesem Zweck ist der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer oder sein Vertreter verpflichtet, die allgemeine Hygiene der Produktionsbedingungen in seinem Betrieb, insbesondere durch mikrobiologische Kontrollen, regelmäßig überwachen zu lassen.

Die Kontrollen müssen sich auf die Arbeitsgeräte, Einrichtungsgegenstände und Maschinen auf allen Produktionsstufen sowie, entsprechend der jeweiligen Produktionsart, auf die Erzeugnisse erstrecken.

Der Betriebsinhaber bzw. Betriebseigentümer muß in der Lage sein, auf Verlangen der amtlichen Stelle der zuständigen Behörde 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 mitzuteilen.

Die zuständige Behörde analysiert in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen gemäß dem ersten Absatz. Je nach dem Ergebnis dieser Analysen kann sie ergänzende mikrobiologische Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vornehmen.

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

14. Die für die Analyse entnommene Probe muß aus fünf Einheiten von jeweils 100 g bestehen. Handelt es sich bei der Herstellung um für Endverbraucher bestimmte Hackfleischportionen, so wird die Probe dem bereits verpackten Hackfleisch entnommen. Die Proben müssen repräsentativ für die Tagesproduktion sein.

15. Die Proben sind – je nach der betreffenden Herstellungsart – täglich auf aerobe mesophile Keime und Salmonellen und wöchentlich auf Staphylokokken, Kolibakterien und sulfitreduzierende Anaerobier zu untersuchen.

Jedoch kann die zuständige Behörde

- bei Einhaltung der für Salmonellen vorgesehenen Normen während eines Zeitraums von 3 Monaten eine wöchentliche Untersuchung zulassen,
- bei Erzeugnissen, die dazu bestimmt sind, in gefrorenem oder tiefgefrorenem Zustand in den Verkehr gebracht zu werden, von einer Untersuchung auf Staphylokokken absehen.

16. Bei den von den Herstellungsbetrieben oder eigenständigen Produktionseinheiten vorgenommenen Stichprobenkontrollen muß die Herstellung von Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne des

Artikels 2 Nummer 2 unter Berücksichtigung der verwendeten Fleischsorten den in Anhang II Abschnitt II vorgesehenen Normen entsprechen.

17. Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen muß dem amtlichen Tierarzt zur Verfügung stehen.

Der Betrieb unterrichtet den amtlichen Tierarzt, wenn die in Anhang II Abschnitt II festgelegten Normen erreicht sind. Dieser trifft die geeigneten Maßnahmen.

Werden bei den aus dem Herstellungsbetrieb oder der eigenständigen Produktionseinheit stammenden Erzeugnissen nach Ablauf einer vom Tag der Probenahme an zu rechnenden Frist von 15 Tagen die vorgeschriebenen Normen nicht eingehalten, so müssen die Erzeugnisse dieser Betriebe vom innergemeinschaftlichen Handelsverkehr und nach Beginn der Anwendung der Normen gemäß Artikel 8 Absatz 4 Unterabsatz 1 auch vom innerstaatlichen Handelsverkehr ausgeschlossen werden.

Kapitel VII

Stempelung und Kennzeichnung

18. Das Fleisch und die Fleischzubereitungen sind auf der Verpackung mit dem Genußtauglichkeitsstempel des Betriebes entsprechend Anhang I Kapitel X der Richtlinie 64/433/EWG bzw. Anhang A Kapitel VIII der Richtlinie 77/99/EWG zu kennzeichnen.

Fleisch und Fleischzubereitungen im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 der vorliegenden Richtlinie, die in den Betrieben gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b) derselben Richtlinie hergestellt worden sind, sind auf der Verpackung mit dem Genußtauglichkeitsstempel des Betriebs entsprechend Anhang A Kapitel VIII der Richtlinie 77/99/EWG zu kennzeichnen.

19. Sofern diese Angaben nicht bereits in der Richtlinie 79/112/EWG vorgesehen sind, muß der Hersteller zum Zweck der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Umhüllung von Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g sowie von Fleischzubereitungen anbringen;

- sofern dies nicht eindeutig aus der Verkaufsbezeichnung des Erzeugnisses hervorgeht, die Tierart oder Tierarten, von der/denen das Fleisch stammt, und bei Mischungen den prozentualen Anteil jeder Tierart,
- das Herstellungsdatum;
- eine Aufstellung der Würzstoffe und gegebenenfalls eine Aufstellung der übrigen Lebensmittel;
- die Angabe „Fettgehalt weniger als ...“;
- die Angabe: „Verhältnis zwischen Kollagen und Fleischiweiß weniger als ...“.

20. Ist das Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 der vorliegenden Richtlinie in für den Direktverkauf an den Verbraucher bestimmten handelsüblichen Portionen abgepackt, so ist unbeschadet der Nummern 18 und 19 auf der Umhüllung oder auf einem an der Umhüllung befestigten Etikett ein Abdruck des in Nummer 18 vorgesehenen Stempels anzubringen. Der Stempelaufdruck muß die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten. Die in den Richtlinien 64/433/EWG und 77/99/EWG vorgeschriebenen Maße gelten nicht für die unter dieser Nummer vorgesehene Stempelmarkierung, sofern die vorgesehenen Angaben lesbar bleiben.

Kapitel VIII

Beförderung

21. Das Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 muß so versandt werden, daß es während der Beförderung unter Berücksichtigung der Dauer, der Bedingungen und der Beförderungsmittel vor Einflüssen geschützt ist, die das Fleisch kontaminieren oder die sich ungünstig auf seine Beschaffenheit auswirken können. Insbesondere müssen die Fahrzeuge für die Beförderung von Fleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 so ausgestattet sein, daß die in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen nicht überschritten werden; beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr über weite Entfernungen müs-

sen sie mit einem Registrierthermometer ausgerüstet sein, das die Einhaltung der letztgenannten Anforderung gewährleistet.

ANHANG II

Normen in bezug auf die Zusammensetzung und mikrobiologische Normen

I. Normen in bezug auf die Zusammensetzung

	Fettgehalt	Verhältnis zwischen Kollagen und Fleischeiweiß
Mageres Hackfleisch	≤ 7%	≤ 12
Reines Rinderhackfleisch	≤ 20%	≤ 15
Hackfleisch mit Schweinefleischanteil	≤ 30%	≤ 18
Hackfleisch anderer Tierarten	≤ 25%	≤ 15

II. Mikrobiologische Normen

Die Herstellungsbetriebe oder die eigenständigen Produktionseinheiten müssen dafür sorgen, daß gemäß Anhang I Kapitel VI und in Übereinstimmung mit den nachstehenden Bewertungsmethoden Hackfleisch und Fleisch in Stücken von weniger als 100 g, das dazu bestimmt ist, ohne weitere Verarbeitung oder als Bestandteil von Fleischzubereitungen vermarktet zu werden, den folgenden Normen entspricht:

	M^a	m^b
Aerobe mesophile Keime $n^c=5$ $c^d=2$	$5 \times 10^6/\text{g}$	$5 \times 10^5/\text{g}$
Kolibakterien $n=5$ $c=2$	$5 \times 10^2/\text{g}$	50/g
Sulfitreduzierende Anaerobier $n=5$ $c=1$	$10^2/\text{g}$	10/g
Staphylokokken $n=5$ $c=1$	$5 \times 10^2/\text{g}$	50/g
Salmonellen $n=5$ $c=0$	Nicht feststellbar in 25 g	

^a M = annehmbarer Grenzwert; darüber liegende Ergebnisse gelten nicht mehr als zufriedenstellend, wobei folgendes gilt:

$M = 10 m$ bei Zählung im festen Medium und

$M = 30 m$ bei Zählung im flüssigen Medium

^b m = Grenzwert, unter dem alle Ergebnisse als zufriedenstellend gelten

^c Zahl der Einheiten der Probe

^d Zahl der Einheiten der Probe, die Werte zwischen m und M ergeben

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Analysen sind wie folgt zu bewerten:

A. Bei aeroben mesophilen Keimen, Kolibakterien, sulfitreduzierenden Anaerobiern und Staphylokokken nach einem Schema mit drei Verseuchungsklassen, und zwar

– einer Klasse bis zum Kriterium m ,

– einer Klasse zwischen dem Kriterium m und dem Grenzwert M ,

– einer Klasse über dem Grenzwert M .

1. Die Qualität der Partie gilt als

a) *zufriedenstellend*, wenn alle festgestellten Werte 3 m bei einem festen Medium oder 10 m bei einem flüssigen Medium betragen;

b) *annehmbar*, wenn die festgestellten Werte zwischen

i) 3 m und 10 m ($= M$) bei einem festen Medium,

ii) 10 m und 30 M ($= M$) bei einem flüssigen Medium liegen und c/n 2/5 beträgt, wenn $n=5$ und $c=2$ ist, oder bei einem anderen gleichwertigen oder höheren Wirksamkeitsgrad, der vom Rat in Beschlußfassung mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission anzuerkennen ist.

2. Die Qualität der Partie gilt als nicht zufriedenstellend,

– in allen Fällen, in denen höhere Werte als M festgestellt werden,

– wenn c/n 2/5 beträgt.

Wenn jedoch letztere Schwelle bei aeroben Mikroorganismen bei + 30 °C überschritten wird, während die übrigen Kriterien eingehalten sind, bedarf die Überschreitung dieser Schwelle vor allem bei rohen Erzeugnissen einer zusätzlichen Bewertung.

Auf jeden Fall ist das Erzeugnis als toxisch oder verdorben anzusehen, wenn die Verseuchung den Mikrobengrenzwert S erreicht, der im allgemeinen auf $m \cdot 10^3$ festgesetzt ist.

Bei dem Staphylokokkus aureus darf dieser Wert S zu keinem Zeitpunkt $5 \cdot 10^4$ überschreiten.

Die mit den Analyseverfahren zusammenhängenden Toleranzen gelten nicht für die Werte M und S .

B. Bei Salmonellen nach einem Schema mit zwei Verseuchungsklassen, bei denen es keine Toleranz gibt und die wie folgt festgelegt sind:

– „nicht feststellbar in“: das Ergebnis gilt als zufriedenstellend,

– „vorhanden in“: das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend.

E. Coduro (München)

Milch und Milcherzeugnisse

HESSEN

Durchführung der Käseverordnung

Verordnung der Hessischen Landesregierung zur Durchführung der Käseverordnung. – [GVOBl. für das Land Hessen, Teil II, Nr. 2, S. 17 (1989)]

(Auszug)

§ 1

Zuständige Behörden und Überwachungsstelle

§ 2

Nichtmarkenkäse

(1) Die Vorschriften der Käseverordnung für die Prüfung von Markenkäse finden auf die Güteprüfungen für Nichtmarkenkäse und Sauermilchquark entsprechende Anwendung, soweit in den nachfolgenden Vorschriften keine abweichenden Regelungen getroffen sind.

(2) Betriebe, die Käse der Standardsorten, Kochkäse oder Sauermilchquark gewerbsmäßig herstellen und in den Verkehr bringen, haben dies der Überwachungsstelle schriftlich anzuzeigen.

(3) Das gewerbsmäßige Herstellen und Inverkehrbringen freier Käsesorten bedarf der Genehmigung der Überwachungsstelle.

(6) Die Überwachungsstelle ist berechtigt, in den Herstellerbetrieben durch Beauftragte die technischen Voraussetzungen und die Qualität der Nichtmarkenkäse in allen Reifestufen zu überprüfen.

§ 3

Einzusendende Proben

§ 4

Durchführung von Güteprüfungen

(1) Die Proben werden sensorisch (Abs. 2) und durch Untersuchung (Abs. 3) auf die Inhaltsstoffe (Fett-, Wasser- und Trockenmassegehalt) und die mikrobiologische Beschaffenheit geprüft.

(2) Für die Durchführung der sensorischen Prüfungen werden als Sachverständige Milchwirtschaftler mit abgeschlossener Fachausbildung, Sauermilchkäsehersteller, Beauftragte der amtlichen Lebens-

mittelüberwachung und der milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalten und Vertreter des Fachhandels, der Landesvereinigung und der Verbraucherorganisationen berufen. Die sensorischen Prüfungen sind bei

1. Hartkäse, Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse und Weichkäse
am 7. bis 10. Tage
2. Frischkäse
am 9. bis 14. Tage
3. Saueremilchkäse, Kochkäse und Saueremilchquark
am 7. bis 10. Tage

nach dem Tage des Abrufs der Proben durchzuführen.

(3) Bei den eingegangenen Proben sind folgende Untersuchungen durchzuführen:

1. Bestimmung des Fettgehaltes und des Fettgehaltes in der Trockenmasse bei allen Käsesorten,

2. Bestimmung des Trockenmassegehaltes in hundert Gewichtsteilen bei allen Standardsorten und Kochkäse außer bei Saueremilchkäse,

3. Bestimmung des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse bei allen freien Käsesorten und Saueremilchkäse,

4. Bestimmung der bakteriologischen Beschaffenheit bei Frischkäse, Weichkäse aus Rohmilch und Saueremilchquark.

(4) Die Proben genügen den Anforderungen, wenn bei den sensorischen Prüfungen in allen Prüfungskriterien mindestens vier Wertmale erreicht werden und die Ergebnisse der Untersuchungen bei den Standardsorten den Anforderungen der Käseverordnung und bei den freien Käsesorten den Angaben der Hersteller entsprechen.

(5) Bei der Prüfung von Saueremilchquark ist wie folgt zu bewerten:

1. Sensorische Prüfung:

- | | |
|--------------|------------------|
| a) Aussehen | bis zu 5 Punkte |
| b) Gefüge | bis zu 5 Punkte |
| c) Geruch | bis zu 5 Punkte |
| d) Geschmack | bis zu 5 Punkte. |

2. Laboruntersuchung:

- | | |
|--|------------------|
| a) pH-Wert | bis zu 5 Punkte |
| b) bakteriologische Untersuchung | |
| aa) Reifungsprobe | bis zu 5 Punkte |
| bb) Nachweis von coliformen Bakterien | bis zu 5 Punkte |
| cc) Nachweis von Milchzucker vergärenden Hefen | bis zu 5 Punkte. |

(6) Die Laboruntersuchung nach Abs. 5 ist auch auf die Bestimmung des Trockenmassegehaltes in hundert Gewichtsteilen zu erstrecken.

(7) Bei der Prüfung nach Abs. 5 ist die für die Weiterverarbeitung erforderliche Käseerhaltbarkeit eines Saueremilchquarkes erreicht, wenn in allen Prüfungskriterien mindestens vier Wertmale erzielt werden.

(8) Die Betriebe erhalten eine schriftliche Mitteilung über die Ergebnisse der Prüfungen.

§ 5

Kontrollzeichen

(1) Bei den Standardsorten der Käsegruppen Hartkäse und Schnittkäse haben die Hersteller ein Kontrollzeichen anzubringen. Dies kann auch durch Stempelaufdruck in deutlich sichtbarer und haltbarer Weise erfolgen.

(2) Das Kontrollzeichen muß in leicht lesbarer Schrift den Tag und den Monat der Herstellung und die zugeordnete Kontrollnummer des zur Kennzeichnung Verpflichteten enthalten.

§ 6

Ordnungswidrigkeiten

§ 7

Aufhebung von Vorschriften

Die Hessische Verordnung zur Durchführung der Käseverordnung vom 22. August 1967 (GVBl. I S. 147)¹⁾, geändert durch Verordnung vom 16. Dezember 1974 (GVBl. I S. 672), wird aufgehoben.

§ 8

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

E. Coduro (München)

Kaugummi

BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

Kaugummi mit Aspartam

Bekanntmachung des Bundesministers für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit (414-6335-3/11) betr. eine Ausnahmegenehmigung für den Import und das Inverkehrbringen eines Kaugummis mit einem Zusatz von Aspartam vom 17. Januar 1989. – [GMinBl. 40, Nr. 4, S. 63 (1989)]

Der Firma Uniconfis GmbH, 5300 Bonn 2, wird ausnahmsweise zur Durchführung einer Erprobung unter amtlicher Beobachtung genehmigt, das Kaugummierzeugnis „Super Bazooka“ mit dem Süßstoff Aspartam in die Bundesrepublik Deutschland zu importieren und hier in den Verkehr zu bringen.

Für die Ausnahmegenehmigung gelten folgende Auflagen:

1. Das Kaugummierzeugnis muß beim Inverkehrbringen der mitgeteilten Rezeptur entsprechen.

2. Das verwendete Aspartam muß den vom Joint Expert Committee on Food Additives (24. Sitzung im März 1980) festgelegten und in FAO Food and Nutrition Paper Nr. 17 S. 10–12 (1980) veröffentlichten Spezifikationen entsprechen.

3. Auf den Packungen und Behältnissen sind zusätzlich zu der beim Inverkehrbringen von Kaugummi vorgeschriebenen lebensmittelrechtlichen Kennzeichnung folgende Angaben an einer in die Augen fallenden Stelle deutlich sichtbar und leicht lesbar anzubringen:

a) die Worte „mit Süßstoff Aspartam“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung;

b) ein Hinweis für Personen mit Phenylketonurie, daß das Erzeugnis Phenylalanin enthält.

4. Der Import und das Inverkehrbringen der Erzeugnisse erfolgt über das Auslieferungslager der Firma Dachser GmbH, Pollvinger-Str. 124, 5000 Köln 91.

5. In jährlichem Abstand ist ein Erfahrungsbericht über die mit dem Inverkehrbringen des Kaugummierzeugnisses gesammelten Erfahrungen vorzulegen.

Die amtliche Beobachtung der Einhaltung der vorstehenden Auflagen obliegt dem Institut für Lebensmittel- und Wasseruntersuchungen der Stadt Köln.

Vor dem erstmaligen Inverkehrbringen der o. g. Erzeugnisse ist das Einverständnis des mit der amtlichen Beobachtung beauftragten vorgenannten Untersuchungsamtes zu der vorgesehenen Etikettierung der Kaugummierzeugnisse durch Vorlage von Mustern einzuholen.

Die Ausnahmegenehmigung gilt für die Zeit vom 30. 1. 1989 bis 29. 1. 1991; sie kann jederzeit aus wichtigem Grund vor Ablauf dieser Frist widerrufen werden.

Ausdrücklich wird darauf aufmerksam gemacht, daß auf die hiermit erteilte Ausnahmegenehmigung weder im Rahmen der Werbung noch der Kennzeichnung verwiesen werden darf.

E. Coduro (München)

Kosmetische Mittel

EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT (EG)

Angleichung der Rechtsvorschriften

für kosmetische Mittel

Richtlinie (88/667/EWG) des Rates der Europäischen Gemeinschaften zur vierten Änderung der Richtlinie (76/768/EWG) zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über kosmetische

Mittel vom 21. Dezember 1988. – [Amtsbl. d. EG 31, Nr. L 382, S. 46 (1988)] (Ohne Präambel)

Artikel 1

Die Richtlinie 76/768/EWG [Amtsbl. d. EG 19, Nr. L 262, S. 169/1976] wird wie folgt geändert:

1. Artikel 1 Absatz 3 erhält folgende Fassung:

„(3) Ausgeschlossen vom Anwendungsbereich dieser Richtlinie sind kosmetische Mittel, die einen der in Anhang V aufgeführten Stoffe enthalten. Für diese Erzeugnisse erlassen die Mitgliedstaaten die von ihnen für zweckdienlich erachteten Vorschriften.“

2. In Artikel 4 erhalten die Buchstaben c) und d) folgende Fassung:

„c) andere als in Anhang IV Teil 1 aufgeführte Farbstoffe enthalten, mit Ausnahme der kosmetischen Mittel, die nur zum Haarfärben bestimmte Farbstoffe enthalten;

d) in Anhang IV Teil 1 aufgeführte Farbstoffe unter Nichteinhaltung der darin festgelegten Bedingungen enthalten, mit Ausnahme der kosmetischen Mittel, die nur zum Haarfärben bestimmte Farbstoffe enthalten.“

3. Artikel 5 enthält folgende Fassung:

„Artikel 5

Die Mitgliedstaaten gestatten das Inverkehrbringen kosmetischer Mittel, die

a) die in Anhang III Teil 2 aufgeführten Stoffe entsprechend den darin angegebenen Einschränkungen und Bedingungen enthalten, bis zu den in Spalte g des genannten Anhangs angegebenen Daten;

b) die in Anhang IV Teil 2 aufgeführten Farbstoffe entsprechend den darin angegebenen Einschränkungen und Bedingungen enthalten, bis zu den in dem genannten Anhang angegebenen Zulassungsdaten;

c) die in Anhang VI Teil 2 aufgeführten Konservierungsmittel entsprechend den darin angegebenen Einschränkungen und Bedingungen enthalten, bis zu den in Spalte f des genannten Anhangs angegebenen Daten. Jedoch dürfen bestimmte dieser Stoffe zu spezifischen Zwecken, die sich aus der Aufmachung des Erzeugnisses ergeben, in anderen Konzentrationen verwendet werden;

d) die in Anhang VII Teil 2 aufgeführten UV-Filter entsprechend den darin angegebenen Einschränkungen und Bedingungen enthalten, bis zu den in Spalte f des genannten Anhangs angegebenen Daten.

Ab diesen Daten werden diese Stoffe, Farbstoffe, Konservierungsmittel und UV-Filter:

- endgültig zugelassen,
- oder endgültig untersagt (Anhang II),
- oder für einen in dem jeweiligen Teil 2 der Anhänge III, IV, VI und VII festgelegten Zeitraum zugelassen,
- oder aus allen Anhängen gestrichen, wobei die Bewertung der verfügbaren wissenschaftlichen Informationen zugrunde gelegt wird bzw. von der Tatsache ausgegangen wird, daß sie nicht mehr verwendet werden.

4. Artikel 6 enthält folgende Fassung:

„Artikel 6

(1) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, damit kosmetische Mittel nur dann in den Verkehr gebracht werden können, wenn ihre Behältnisse und Verpackungen unverwischbar, gut leslich und deutlich sichtbar folgende Angaben tragen:

a) den Namen oder die Firma und die Anschrift oder den Firmensitz des in der Gemeinschaft ansässigen Herstellers oder der dort ansässigen Person, die für das Inverkehrbringen des kosmetischen Mittels verantwortlich ist. Die Angaben dürfen abgekürzt werden, sofern das Unternehmen aus der Abkürzung allgemein erkennbar ist. Für außerhalb der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnisse können die Mitgliedstaaten die Angabe des Ursprungslandes vorschreiben;

b) den Nenninhalt zur Zeit der Abfüllung, als Gewichts- oder Volumenangabe; hiervor ausgenommen sind Packungen, die weniger als 5 g oder weniger als 5 ml enthalten, Gratisproben und Porti-

onspackungen; bei Vorverpackungen, die in der Regel als Großpackungen mit mehreren Stücken verkauft werden und für die die Gewichts- und Volumenangabe nicht von Bedeutung ist, ist die Angabe des Inhalts nicht erforderlich, sofern die Stückzahl auf der Verpackung angegeben ist. Die Angabe der Stückzahl ist nicht erforderlich, wenn sie von außen leicht zu erkennen ist oder wenn das Erzeugnis in der Regel nur als Einheit verkauft wird;

c) das Mindesthaltbarkeitsdatum; das Mindesthaltbarkeitsdatum eines kosmetischen Erzeugnisses ist das Datum, bis zu dem dieses Erzeugnis bei sachgemäßer Aufbewahrung seine ursprüngliche Funktion weiter erfüllt und insbesondere mit Artikel 2 vereinbar bleibt.

Es wird durch den Hinweis „Mindestens haltbar bis ...“ angezeigt, gefolgt von

- entweder dem Datum selbst
- oder der Angabe der Stelle, an der es in der Etikettierung aufgeführt ist.

Diese Angaben werden erforderlichenfalls durch die Bezeichnung der Aufbewahrungsbedingungen ergänzt, deren Einhaltung die angegebene Haltbarkeit gewährleistet.

Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe von Monat und Jahr in dieser Reihenfolge. Für kosmetische Mittel mit einer Mindesthaltbarkeit von mehr als 30 Monaten ist die Angabe des Haltbarkeitsdatums nicht vorgeschrieben:

d) die besonderen Vorsichtsmaßnahmen für den Gebrauch, insbesondere die Angaben der Spalte „Obligatorische Angabe der Anwendungsbedingungen und Warnhinweise auf der Etikettierung“ der Anhänge III, IV, VI und VII, die auf dem Behältnis und der Verpackung stehen müssen; ferner etwaige besondere Vorsichtshinweise bei kosmetischen Mitteln, die zum gewerblichen Gebrauch, insbesondere von Friseuren, bestimmt sind; ist dies aus praktischen Gründen nicht möglich, so müssen diese Angaben auf einer Packungsbeilage enthalten sein, und ein verkürzter Hinweis auf dem Behältnis und der Verpackung muß den Verbraucher auf die betreffenden Angaben hinweisen;

e) die Nummer des Herstellungspostens oder ein Kennzeichen, die eine Identifizierung der Herstellung ermöglichen; ist dies aus praktischen Gründen wegen der geringen Abmessungen der kosmetischen Mittel praktisch nicht möglich, so braucht ein solcher Hinweis nur auf der Verpackung zu stehen.

(2) Für nicht vorverpackte kosmetische Mittel bzw. für kosmetische Mittel, die an den Verkaufsstellen auf Wunsch des Käufers verpackt werden oder im Hinblick auf ihren sofortigen Verkauf vorverpackt sind, erlassen die Mitgliedstaaten die Vorschriften, nach denen die in Absatz 1 vorgesehenen Hinweise angegeben werden.

(3) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, um sicherzustellen, daß bei der Etikettierung, der Aufmachung für den Verkauf und der Werbung für kosmetische Mittel nicht Texte, Bezeichnungen, Warenzeichen, Abbildungen und andere bildhafte oder nicht bildhafte Zeichen verwendet werden, die Merkmale vortäuschen, die die betreffenden Erzeugnisse nicht besitzen.“

5. Artikel 12 Absatz 2 erhält folgende Fassung:

„(2) Die Kommission konsultiert binnen kürzester Frist die betreffenden Mitgliedstaaten; anschließend gibt sie unverzüglich ihre Stellungnahme ab und trifft die geeigneten Maßnahmen.“

6. Anhang III Teil 2 wird Anhang IV Teil 1.

7. Anhang IV Teil 1 wird Anhang III Teil 2.

Artikel 2

(1) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, damit nach dem 1. Januar 1992 weder die Hersteller noch die in der Gemeinschaft ansässigen Importeure Mittel in Verkehr bringen, deren Etikettierung den Vorschriften dieser Richtlinie nicht entspricht.

(2) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, damit die in Absatz 1 genannten Mittel nach dem 31. Dezember 1993 nicht mehr verkauft oder an den Endverbraucher abgegeben werden können.

Artikel 3

(1) Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie spätestens bis zum 31. Dezember 1989 nachzukommen. Sie setzen die Kommission hiervon unverzüglich in Kenntnis.

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

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

E. Coduro (München)

Sonstige Bedarfsgegenstände

EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT (EG)

Rechtsvorschriften für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Richtlinie (89/109/EWG), des Rates der Europäischen Gemeinschaften zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen vom 21. Dezember 1988. – [Amtsbl. d. EG 32, Nr. L 40, S. 38 (1989)]

Bei Überzugstoffen und Materialien zum Überziehen, die mit Lebensmitteln teilweise oder vollständig ein Ganzes bilden, kann nicht davon ausgegangen werden, daß sie mit diesen Lebensmitteln lediglich in Berührung kommen; in diesem Fall ist vielmehr der Möglichkeit Rechnung zu tragen, daß sie vom Verbraucher unmittelbar verzehrt werden. Die in der vorliegenden Richtlinie vorgesehenen Regeln erweisen sich dafür nicht als angemessen.

Die vorliegende Regelung muß auf dem Grundsatz beruhen, daß alle Bedarfsgegenstände, die dazu bestimmt sind, mittelbar oder unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen oder die mit diesen in Berührung kommen, so inert sein müssen, daß sie an diese Lebensmittel keine Bestandteile in einer Menge abgeben, die entweder eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen oder aber eine unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung oder eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeiführen kann.

Zur Verwirklichung dieses Zieles kann es erforderlich sein, verschiedene Arten von Beschränkungen – einzeln oder als Kombination – zu erlassen; es ist zweckmäßig, in Einzelrichtlinien die Beschränkungen festzulegen, mit denen das Ziel unter Berücksichtigung der besonderen technischen Merkmale jeder Gruppe von Bedarfsgegenständen am besten zu erreichen ist.

Um einen umsichtigen Gebrauch der Bedarfsgegenstände zu ermöglichen, ist eine geeignete Etikettierung vorzusehen. Die Modalitäten dieser Etikettierung können je nach Benutzer unterschiedlich sein.

Diese Richtlinie betrifft nicht die Etikettierung von Erzeugnissen, die aufgrund ihres Verhaltens gegenüber Lebensmitteln nicht dafür bestimmt sein dürfen, mit diesen in Berührung zu kommen oder die mit diesen nicht in Berührung kommen dürfen.

Die Ausarbeitung von Einzelrichtlinien zur Umsetzung der Grundsätze der Regelung sowie ihre Änderungen sind Durchführungsmaßnahmen technischer Art. Zur Vereinfachung und Beschleunigung des Verfahrens sollte der Erlaß dieser Maßnahmen der Kommission übertragen werden.

Artikel 1

(1) Diese Richtlinie gilt für Materialien und Gegenstände, die als Fertigzeugnisse dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen oder die bestimmungsgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nachstehend „Bedarfsgegenstände“ genannt.

Überzugstoffe, wie Materialien zum Überziehen von Käserinden, Fleisch- und Wurstwaren oder Obst, die mit den Lebensmitteln

ein Ganzes bilden und bei denen die Möglichkeit besteht, mitverzehrt zu werden, unterliegen nicht dieser Richtlinie.

(2) Diese Richtlinie ist auf Bedarfsgegenstände anwendbar, die mit zum menschlichen Verzehr bestimmtem Wasser in Berührung kommen. Sie gilt jedoch nicht für ortsfeste öffentliche oder private Wasserversorgungsanlagen.

(3) Diese Richtlinie betrifft nicht Antiquitäten.

Artikel 2

Die Bedarfsgegenstände müssen gemäß den nach redlichem Herstellerbrauch üblichen Verfahren so hergestellt werden, daß sie unter den bestimmungsgemäßen oder vorherrschbaren Bedingungen ihrer Verwendung an die Lebensmittel keine Bestandteile in einer Menge abgeben, die geeignet ist,

- die menschliche Gesundheit zu gefährden oder
- eine unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung oder eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen.

Artikel 3

(1) Für die Gruppen von Bedarfsgegenständen, deren Liste in Anhang I enthalten ist, und gegebenenfalls für die Verbindung dieser Bedarfsgegenstände gelten Einzelrichtlinien.

(2) Die Einzelrichtlinien sowie die Änderungen der bereits bestehenden Einzelrichtlinien werden gemäß dem Verfahren des Artikels 9 erlassen.

(3) Die Einzelrichtlinien können insbesondere umfassen:

- a) die Liste derjenigen Stoffe und Zubereitungen, deren Verwendung unter Ausschluß aller anderen gestattet ist (Positivliste);
- b) die Reinheitsanforderungen für diese Stoffe und Zubereitungen;
- c) die besonderen Bedingungen für die Verwendung dieser Stoffe und Zubereitungen und/oder der Bedarfsgegenstände, in denen sie verwendet worden sind;
- d) die Grenzen für den spezifischen Übergang bestimmter Bestandteile oder Gruppen von Bestandteilen in oder auf Lebensmittel;
- e) eine Grenze für den gesamten Übergang der Bestandteile in oder auf Lebensmittel;
- f) erforderlichenfalls Vorschriften zum Schutz der menschlichen Gesundheit vor etwaigen Gefahren, die sich aus einem oralen Kontakt mit den Bedarfsgegenständen ergeben können;
- g) andere Vorschriften zur Einhaltung der Bestimmungen des Artikels 2;
- h) die Grundregeln zur Kontrolle der Einhaltung der unter den Buchstaben d), e), f) und g) vorgesehenen Vorschriften;
- i) die Modalitäten der Entnahme von Stichproben sowie die Analysemethoden zur Kontrolle der Einhaltung der unter den Buchstaben a) bis g) vorgesehenen Vorschriften.

Vorschriften, die Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit haben können, werden nach Anhörung des wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses erlassen und müssen den Kriterien nach Anhang II entsprechen.

Artikel 4

(1) Abweichend von Artikel 3 kann ein Mitgliedstaat, sofern eine Liste der Stoffe und Zubereitungen gemäß Absatz 3 Buchstabe a) des genannten Artikels festgelegt worden ist, in seinem Gebiet die Verwendung eines Stoffes oder einer Zubereitung, die in dieser Liste nicht aufgeführt sind, unter folgenden Bedingungen zulassen:

- a) Die Zulassung muß auf einen Zeitraum von höchstens zwei Jahren beschränkt sein;
- b) der Mitgliedstaat muß eine amtliche Überwachung derjenigen Bedarfsgegenstände durchführen, die mit dem von ihm zugelassenen Stoff oder der von ihm zugelassenen Zubereitung hergestellt sind;
- c) die so hergestellten Bedarfsgegenstände müssen eine besondere Kennzeichnung tragen, die in der Zulassung festgelegt wird.

(2) Der Mitgliedstaat unterrichtet die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission von dem Wortlaut der gemäß Absatz 1 erteilten Zulassung innerhalb von zwei Monaten nach deren Wirksamwerden.

(3) Vor Ablauf der in Absatz 1 Buchstabe a) genannten Frist von zwei Jahren kann der Mitgliedstaat bei der Kommission einen Antrag auf Aufnahme des Stoffes oder der Zubereitung, der bzw. die nach Absatz 1 auf einzelstaatlicher Ebene zugelassen ist, in die in Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe a) genannte Liste stellen. Er fügt die Unterlagen bei, aufgrund derer ihm diese Aufnahme gerechtfertigt erscheint und nennt die bestimmungsgemäßen Verwendungszwecke des Stoffes oder der Zubereitung.

Innerhalb von 18 Monaten nach der Antragstellung wird aufgrund der Daten hinsichtlich der öffentlichen Gesundheit nach Anhörung des wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses nach dem Verfahren des Artikels 9 entschieden, ob der betreffende Stoff oder die betreffende Zubereitung in die in Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe a) genannte Liste aufgenommen werden kann oder ob die einzelstaatliche Zulassung aufzuheben ist. Erweisen sich Bestimmungen nach Artikel 3 Absatz 3 Buchstaben b), c) und d) als notwendig, so werden sie nach demselben Verfahren erlassen. Abweichend von Absatz 1 Buchstabe a) des vorliegenden Artikels bleibt die einzelstaatliche Zulassung bis zur Entscheidung über den Aufnahmeantrag in Kraft.

Wird nach Unterabsatz 2 beschlossen, daß die einzelstaatliche Zulassung aufzuheben ist, so findet diese Entscheidung auf jede andere einzelstaatliche Zulassung für diesen Stoff oder diese Zubereitung Anwendung. In der Entscheidung kann darauf hingewiesen werden, daß das Verbot der Verwendung des Stoffes oder der Zubereitung auch für andere als die in dem Aufnahmeantrag genannten Verwendungszwecke gilt.

Artikel 5

(1) Stellt ein Mitgliedstaat auf der Grundlage einer eingehenden Begründung anhand neuer Daten oder einer neuen Beurteilung der vorliegenden Daten nach dem Erlass einer der Einzelrichtlinien fest, daß die Verwendung eines Bedarfsgegenstandes eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt, obwohl er dieser Einzelrichtlinie entspricht, so kann er die Anwendung der betreffenden Bestimmungen in seinem Gebiet vorläufig aussetzen oder einschränken. Er teilt dies unter Angabe der Gründe für seine Entscheidung unverzüglich den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission mit.

(2) Die Kommission prüft baldmöglichst im Ständigen Lebensmittelausschuß die von dem in Absatz 1 genannten Mitgliedstaaten angegebenen Gründe; sie gibt unverzüglich ihre Stellungnahme ab und trifft die geeigneten Maßnahmen.

(3) Ist die Kommission der Ansicht, daß die betreffende Einzelrichtlinie geändert werden muß, um den in Absatz 1 genannten Schwierigkeiten zu begegnen und den Schutz der menschlichen Gesundheit zu gewährleisten, so leitet sie das Verfahren nach Artikel 9 zum Erlass dieser Änderungen ein; in diesem Fall kann der Mitgliedstaat, der Schutzmaßnahmen getroffen hat, diese bis zum Erlass der Änderungen beibehalten.

Artikel 6

(1) Unbeschadet etwaiger in den Einzelrichtlinien vorgesehener Abweichungen müssen Bedarfsgegenstände, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, mit folgenden Angaben in den Verkehr gebracht werden:

a) – entweder mit der Angabe „für Lebensmittel“ oder „für Lebensmittel geeignet“,
– oder mit einem besonderen Hinweis auf ihren Verwendungszweck wie Kaffeemaschine, Weinflasche, Suppenlöffel,
– oder mit einem nach dem Verfahren des Artikels 9 festgelegten Symbol;

b) gegebenenfalls mit einer Angabe der besonderen Bedingungen, die bei ihrer Verwendung zu beachten sind;

c) – entweder mit dem Namen oder der Firma sowie der Anschrift oder dem Sitz,

– oder mit dem eingetragenen Warenzeichen des Herstellers, des Verarbeiters oder eines in der Gemeinschaft niedergelassenen Verkäufers.

(2) Die in Absatz 1 genannten Angaben müssen gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar wie folgt angebracht sein:

a) Bei der Abgabe an den Verbraucher:

– entweder auf den Bedarfsgegenständen oder auf der Umhüllung,
– oder auf Etiketten, die sich auf den Bedarfsgegenständen oder ihrer Umhüllung befinden,

– oder auf einem Schild, das sich in unmittelbarer Nähe der Bedarfsgegenstände befindet und für den Käufer gut sichtbar ist; jedoch besteht diese Möglichkeit im Falle der Angabe nach Absatz 1 Buchstabe c) nur, wenn sich auf den genannten Bedarfsgegenständen diese Angabe oder ein Etikett mit dieser Angabe aus technischen Gründen weder auf der Herstellungs- noch auf der Vermarktungsstufe anbringen läßt;

b) auf anderen Handelsstufen als bei der Abgabe an den Endverbraucher:

– entweder auf den Begletpapieren,
– oder auf den Etiketten oder Umhüllungen,
– oder auf den Bedarfsgegenständen selbst.

(3) Die in Absatz 1 vorgesehenen Angaben sind jedoch nicht obligatorisch für solche Bedarfsgegenstände, die aufgrund ihrer Beschaffenheit offensichtlich dafür bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

(4) Die in Absatz 1 Buchstaben a) und b) vorgesehenen Angaben sind Bedarfsgegenständen vorbehalten, die folgenden Vorschriften entsprechen:

a) den Bestimmungen des Artikels 2,

b) den Einzelrichtlinien oder, falls keine Einzelrichtlinien ergangen sind, den etwaigen einzelstaatlichen Vorschriften.

(5) In den Einzelrichtlinien ist vorzusehen, daß diese Bedarfsgegenstände von einer schriftlichen Erklärung begleitet sein müssen, in der bescheinigt wird, daß sie den für sie geltenden Vorschriften entsprechen.

Falls keine Einzelrichtlinien ergangen sind, können die Mitgliedstaaten entsprechende Bestimmungen beibehalten oder erlassen.

(6) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, den Einzelhandel mit Bedarfsgegenständen zu untersagen, wenn die nach Absatz 1 Buchstaben a) und b) erforderlichen Angaben nicht in einer für die Käufer leicht verständlichen Sprache angebracht sind, es sei denn, daß die Unterrichtung des Käufers anderweitig gewährleistet ist. Diese Bestimmung schließt nicht aus, daß die genannten Angaben in mehreren Sprachen erfolgen.

Artikel 7

(1) Die Mitgliedstaaten dürfen aus Gründen der Zusammensetzung, des Verhaltens gegenüber Lebensmitteln oder der Etikettierung den Handel mit und die Verwendung von Bedarfsgegenständen, die dieser Richtlinie oder den Einzelrichtlinien entsprechen, nicht untersagen oder einschränken.

(2) Absatz 1 berührt nicht die einzelstaatlichen Bestimmungen, die gelten, wenn keine Einzelrichtlinien ergangen sind.

Artikel 8

Die an den bereits erlassenen Einzelrichtlinien vorzunehmenden Änderungen, die zur Angleichung an die vorliegende Richtlinie erforderlich sind, werden nach dem Verfahren des Artikels 9 erlassen.

Artikel 9

(1) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des Ständigen Lebensmittelausschusses diesen von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist, die der Vorsitzende entsprechend der Dringlichkeit der Frage festsetzen kann, Stellung. Die

Stellungnahme kommt mit qualifizierter Mehrheit nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages zustande. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) a) Die Kommission trifft die in Aussicht genommenen Maßnahmen, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.

b) Entsprechen die in Aussicht genommenen Maßnahmen nicht der Stellungnahme des Ausschusses oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat unverzüglich die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist, keine Maßnahmen beschlossen, so erläßt die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und bringt sie sofort zur Anwendung.

Artikel 10

(1) Die Richtlinie 76/893/EWG wird aufgehoben.

(2) Verweise auf die gemäß Absatz 1 aufgehobene Richtlinie gelten als Verweise auf die vorliegende Richtlinie.

Verweise auf Artikel der aufgehobenen Richtlinie sind nach der Übereinstimmungstabelle in Anhang III zu lesen.

Artikel 11

(1) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, um dieser Richtlinie nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis. Diese Maßnahmen müssen vorsehen, daß:

– der Handel mit und die Verwendung von Bedarfsgegenständen, die dieser Richtlinie entsprechen, spätestens achtzehn Monate nach ihrer Bekanntgabe¹ zugelassen wird; dies gilt unbeschadet der Anwendung einzelstaatlicher Bestimmungen, die bei Nichtbestehen von Einzelrichtlinien für bestimmte Gruppen von Bedarfsgegenständen gelten;

– der Handel mit und die Verwendung von Bedarfsgegenständen, die den Bestimmungen dieser Richtlinie nicht entsprechen, spätestens sechsunddreißig Monate nach ihrer Bekanntgabe untersagt wird.

(2) Absatz 1 berührt nicht die einzelstaatlichen Bestimmungen, die bei Nichtbestehen von Einzelrichtlinien für bestimmte Bedarfsgegenstände gelten, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Artikel 12

Diese Richtlinie gilt nicht für die Bedarfsgegenstände, die zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmt sind.

Artikel 13

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

ANHANG I

Liste der Bedarfsgegenstände, für die Einzelrichtlinien gelten

Kunststoffe, einschließlich Lacke und Beschichtungen

Regeneratzellulose

Elastomere und Gummi

Papier und Karton

Keramik

Glas

Metalle und Legierungen

Holz, einschließlich Kork

Textilerzeugnisse

Festes Paraffin oder Mikrokristallinwachs

ANHANG II

Die Gesundheit betreffende Kriterien für die Ausarbeitung von Einzelrichtlinien

1. Erforderlichenfalls werden Positivlisten von Stoffen und Zubereitungen für die Materialien und Gegenstände erstellt, die für Lebensmittel bestimmt sind. Ob ein Stoff oder eine Zubereitung in eine Positivliste aufgenommen werden kann, wird unter Berücksichtigung der Stoff- oder Zubereitungsmenge, die an die Lebensmittel abgegeben werden kann, wie auch der Toxizität des Stoffes oder der Zubereitung festgelegt.

2. Ein Stoff oder eine Zubereitung wird nur dann in eine Positivliste aufgenommen, wenn dieser Stoff oder diese Zubereitung unter den bestimmungsgemäßen oder vorhersehbaren Bedingungen der Verwendung der Materialien oder Gegenstände nicht an die Lebensmittel in einer Menge abgegeben werden, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen kann.

3. Bei einigen Materialien könnte es nicht zweckmäßig sein, eine Positivliste zu erstellen, da eine solche Liste nicht von spürbarem Nutzen für den Schutz der menschlichen Gesundheit wäre. In diesen Fällen sind alle Stoffe oder Zubereitungen zu ermitteln, für die besondere Migrationshöchstwerte aufgestellt werden müssen, damit diese Stoffe oder Zubereitungen nicht an Lebensmittel in einer Menge abgegeben werden, die eine Gefahr für die Gesundheit darstellen könnte. Die in den Absätzen 1 und 2 genannten Kriterien gelten ebenfalls für diese Stoffe oder Zubereitungen.

4. Alle Stoffe und Zubereitungen unterliegen einer ständigen Überwachung sowie einer Überprüfung, wenn neue wissenschaftliche Informationen oder eine Neubewertung der bestehenden wissenschaftlichen Angaben dies rechtfertigen.

5. Wird für einen besonderen Stoff oder eine besondere Zubereitung eine annehmbare Tagesdosis oder eine zulässige Tagesdosis festgelegt, so ist in Betracht zu ziehen, daß ein spezifischer Migrationshöchstwert festgelegt werden muß, damit diese Dosis nicht überschritten wird. Wird ein solcher spezifischer Migrationshöchstwert für einen Stoff oder eine Zubereitung festgelegt, so ist den anderen möglichen Quellen einer Exposition des Stoffes oder der Zubereitung gebührend Rechnung zu tragen.

6. In bestimmten Fällen könnte die Festlegung eines spezifischen Migrationshöchstwertes für einen Stoff oder eine Zubereitung nicht das tauglichste Mittel zum Schutz der menschlichen Gesundheit sein. In diesen Fällen hat der erforderliche Schutz der menschlichen Gesundheit bei der Bestimmung der in Aussicht zu nehmenden geeigneten Maßnahmen Vorrang vor jeder anderen Überlegung.

Anhang III

Übereinstimmungstabelle

Richtlinie 76/893/EWG	Vorliegende Richtlinie
Artikel 1	Artikel 1
Artikel 2	Artikel 2
Artikel 3	Artikel 3
Artikel 4	Artikel 4
Artikel 5	Artikel —
Artikel 6	Artikel 5
Artikel 7	Artikel 6
Artikel 8	Artikel 7
Artikel —	Artikel 8
Artikel 9	Artikel —
Artikel 10	Artikel 9
Artikel —	Artikel 10
Artikel 11	Artikel —
Artikel 12	Artikel 12
Artikel 13	Artikel 11
Artikel 14	Artikel —
Artikel 15	Artikel 13

¹ Diese Richtlinie wurde den Mitgliedstaaten am 10. Januar 1989 bekanntgegeben