



**Institut für Lebensmittelhygiene  
Wissenschaftliche Einrichtungen VPH  
FB Veterinärmedizin**

**Das neue EU-Lebensmittelhygiene-Recht**

**Dr. Josef KLEER**

**VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004  
DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND RATES  
mit spezifischen  
Hygienevorschriften für  
Lebensmittel tierischen Ursprungs  
vom 29. April 2004  
in der Fassung der Berichtigung der Verordnung vom 30. April 2004**

**Stand: 07.04.06**

# Inhaltsverzeichnis

## KAPITEL I - ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

- Artikel 1*     **Geltungsbereich**
- Artikel 2*     **Begriffsbestimmungen**

## KAPITEL II - VERPFLICHTUNGEN DES LEBENSMITTELUNTERNEHMERS

- Artikel 3*     **Allgemeine Verpflichtungen**
- Artikel 4*     **Eintragung und Zulassung von Betrieben**
- Artikel 5*     **Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung**
- Artikel 6*     **Erzeugnisse tierischen Ursprungs von außerhalb der Gemeinschaft**

## KAPITEL III - HANDEL

- Artikel 7*     **Dokumente**
- Artikel 8*     **Besondere Garantien**

## KAPITEL IV - SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- Artikel 9*     **Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen**
- Artikel 10*    **Änderung und Anpassung der Anhänge II und III**
- Artikel 11*    **Besondere Beschlüsse**
- Artikel 12*    **Ausschussverfahren**
- Artikel 13*    **Konsultation der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit**
- Artikel 14*    **Bericht an das Europäische Parlament und den Rat**
- Artikel 15*    *(Inkrafttreten)*

## ANHANG I - BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

1. FLEISCH
2. LEBENDE MUSCHELN
3. FISCHEREIERZEUGNISSE
4. MILCH
5. EIER
6. FROSCHSCHENKEL UND SCHNECKEN
7. VERARBEITUNGSERZEUGNISSE
8. SONSTIGE DEFINITIONEN

## ANHANG II - VORSCHRIFTEN FÜR MEHRERE ERZEUGNISSE TIERISCHEN URSPRUNGS

### ABSCHNITT I: IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG

- A. ANBRINGUNG DES IDENTITÄTSKENNZEICHENS
- B. FORM DES IDENTITÄTSKENNZEICHENS
- C. KENNZEICHNUNGSMETHODE

### ABSCHNITT II: ZWECK DER HACCP-VERFAHREN

### ABSCHNITT III: INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE

## ANHANG III - BESONDERE ANFORDERUNGEN

### ABSCHNITT I: FLEISCH VON ALS HAUSTIERE GEHALTENEN HUFTIEREN

- KAPITEL I:     BEFÖRDERUNG VON LEBENDEN TIEREN ZUM SCHLACHTHOF
- KAPITEL II:    VORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHTHÖFE
- KAPITEL III:   VORSCHRIFTEN FÜR ZERLEGUNGSBETRIEBE
- KAPITEL IV:    SCHLACHTHYGIENE
- KAPITEL V:    ZERLEGUNGS- UND ENTBEINUNGSHYGIENE
- KAPITEL VI:   NOTSCHLACHTUNG AUSSERHALB DES SCHLACHTHOFES
- KAPITEL VII:   LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG

### ABSCHNITT II: FLEISCH VON GEFLÜGEL UND HASENTIEREN

- KAPITEL I:     BEFÖRDERUNG VON LEBENDEN TIEREN ZUM SCHLACHTHOF
- KAPITEL II:    VORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHTHÖFE
- KAPITEL III:   VORSCHRIFTEN FÜR ZERLEGUNGSBETRIEBE
- KAPITEL IV:    SCHLACHTHYGIENE
- KAPITEL V:    HYGIENE BEIM UND NACH DEM ZERLEGEN UND ENTBEINEN
- KAPITEL VI:    SCHLACHTUNG IM HALTUNGSBETRIEB

**ABSCHNITT III: FARMWILDFLEISCH**

**ABSCHNITT IV: FLEISCH VON FREI LEBENDEM WILD**

- KAPITEL I: AUSBILDUNG VON JÄGERN IN GESUNDHEITS- UND HYGIENEFragen
- KAPITEL II: UMGANG MIT FREI LEBENDEM GROSSWILD
- KAPITEL III: UMGANG MIT FREI LEBENDEM KLEINWILD

**ABSCHNITT V: HACKFLEISCH/FASCHIERTES, FLEISCHZUBEREITUNGEN UND SEPARATORENFLEISCH**

- KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR HERSTELLUNGSBETRIEBE
- KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE
- KAPITEL III: HYGIENE WÄHREND UND NACH DER HERSTELLUNG
- KAPITEL IV: KENNZEICHNUNG

**ABSCHNITT VI: FLEISCHERZEUGNISSE**

**ABSCHNITT VII: LEBENDE MUSCHELN**

- KAPITEL I: ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR DAS INVERKEHRBRINGEN VON LEBENDEN MUSCHELN
- KAPITEL II: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE ERZEUGUNG UND ERNTE LEBENDER MUSCHELN
  - A. VORSCHRIFTEN FÜR ERZEUGUNGSGBIETE
  - B. VORSCHRIFTEN FÜR ERNTE UND BEHANDLUNG NACH DER ERNTE
  - C. VORSCHRIFTEN FÜR DAS UMSETZEN LEBENDER MUSCHELN
- KAPITEL III: STRUKTURELLE ANFORDERUNGEN AN VERSAND- UND REINIGUNGSZENTREN
- KAPITEL IV: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR REINIGUNGS- UND VERSANDZENTREN
  - A. VORSCHRIFTEN FÜR REINIGUNGSZENTREN
  - B. VORSCHRIFTEN FÜR VERSANDZENTREN
- KAPITEL V: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR LEBENDE MUSCHELN
- KAPITEL VI: UMHÜLLEN UND VERPACKEN LEBENDER MUSCHELN
- KAPITEL VII: IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG UND ETIKETTIERUNG
- KAPITEL VIII: SONSTIGE VORSCHRIFTEN
- KAPITEL IX: SONDERVORSCHRIFTEN FÜR KAMMUSCHELN, DIE AUSSERHALB DER EINGESTUFTEN ERZEUGUNGSGBIETE GEERNTET WERDEN

**ABSCHNITT VIII: FISCHEREIERZEUGNISSE**

- KAPITEL I: ANFORDERUNGEN AN FISCHEREIFAHRZEUGE
  - I. ANFORDERUNGEN AN KONZEPTION UND AUSRÜSTUNG
    - A. ANFORDERUNGEN AN ALLE FISCHEREIFAHRZEUGE
    - B. ANFORDERUNGEN AN FISCHEREIFAHRZEUGE, DIE SO KONZIPIERT UND AUSGERÜSTET SIND, DASS FISCHEREIERZEUGNISSE FÜR > 24 STUNDEN HALTBAR GEMACHT WERDEN KÖNNEN
    - C. ANFORDERUNGEN AN GEFRIERSCHIFFE
    - D. ANFORDERUNGEN AN FABRIKSCHIFFE
  - II. HYGIENEANFORDERUNGEN
- KAPITEL II: ANFORDERUNGEN WÄHREND UND NACH DER ANLANDUNG
- KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE, EINSCHLIESSLICH FISCHEREIFAHRZEUGE, DIE FISCHEREIERZEUGNISSE BEARBEITEN
  - A. VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHE FISCHEREIERZEUGNISSE
  - B. VORSCHRIFTEN FÜR GEFRORENE ERZEUGNISSE
  - C. VORSCHRIFTEN FÜR DURCH MASCHINELLES ABLÖSEN VON FLEISCH GEWONNENE FISCHEREIERZEUGNISSE
  - D. VORSCHRIFTEN ZUM SCHUTZ VOR PARASITEN
- KAPITEL IV: ANFORDERUNGEN AN VERARBEITETE FISCHEREIERZEUGNISSE
- KAPITEL V: HYGIENENORMEN FÜR FISCHEREIERZEUGNISSE
  - A. ORGANOLEPTISCHE MERKMALE VON FISCHEREIERZEUGNISSEN
  - B. HISTAMIN
  - C. FLÜCHTIGER BASISCHER STICKSTOFF
  - D. PARASITEN
  - E. GESUNDHEITSSCHÄDLICHE TOXINE
- KAPITEL VI: UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN
- KAPITEL VII: LAGERUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN
- KAPITEL VIII: BEFÖRDERUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN

**ABSCHNITT IX: ROHMILCH UND VERARBEITETE MILCHERZEUGNISSE**

KAPITEL I: ROHMILCH - PRIMÄRPRODUKTION

I. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE ROHMILCHERZEUGUNG

II. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR MILCHERZEUGERBETRIEBE

A. VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBSSTÄTTEN UND AUSRÜSTUNGEN

B. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR MELKEN, ABHOLUNG/SAMMLUNG UND BEFÖRDERUNG

C. PERSONALHYGIENE

III. KRITERIEN FÜR ROHMILCH

KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR MILCHERZEUGNISSE

I. TEMPERATURVORSCHRIFTEN

II. VORSCHRIFTEN FÜR DIE HITZEBEHANDLUNG

III. KRITERIEN FÜR ROHE KUHMITLCH

KAPITEL III: UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG

KAPITEL IV: ETIKETTIERUNG

KAPITEL V: IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG

**ABSCHNITT X: EIER UND EIPRODUKTE**

KAPITEL I: EIER

KAPITEL II: EIPRODUKTE

I. VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE

II. ROHSTOFFE FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIPRODUKTEN

III. BESONDERE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIPRODUKTEN

IV. ANALYSESPEZIFIKATIONEN

V. ETIKETTIERUNG UND IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG

**ABSCHNITT XI: FROSCHSCHENKEL UND SCHNECKEN**

**ABSCHNITT XII: AUSGESCHMOLZENE TIERISCHE FETTE UND GRIEBEN**

KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE, DIE ROHSTOFFE SAMMELN ODER VERARBEITEN

KAPITEL II: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE GEWINNUNG VON AUSGESCHMOLZENEN TIERISCHEN FETTEN UND GRIEBEN

**ABSCHNITT XIII: BEARBEITETE MÄGEN, BLASEN UND DÄRME**

**ABSCHNITT XIV: GELATINE**

KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE

KAPITEL II: BEFÖRDERUNG UND LAGERUNG VON ROHSTOFFEN

KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR DIE GELATINEHERSTELLUNG

KAPITEL IV: VORSCHRIFTEN FÜR ENDERZEUGNISSE

**ABSCHNITT XV: KOLLAGEN**

KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE

KAPITEL II: BEFÖRDERUNG UND LAGERUNG VON ROHSTOFFEN

KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR DIE KOLLAGENHERSTELLUNG

KAPITEL IV: VORSCHRIFTEN FÜR ENDERZEUGNISSE

KAPITEL V: ETIKETTIERUNG

aus den Erwägungsgründen:

(2) **Bestimmte Lebensmittel können besondere Gefahren für die menschliche Gesundheit in sich bergen und machen daher spezifische Hygienevorschriften erforderlich. Dies gilt vor allem für Lebensmittel tierischen Ursprungs, bei denen häufig mikrobiologische oder chemische Gefahren gemeldet wurden.**

## KAPITEL I - ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

### Artikel 1 Geltungsbereich

(1) **VO enthält von Lebensmittelunternehmern (LMU) einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel (LM) tierischen Ursprungs.**

(2) Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, **gilt VO nicht für LM, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten.**

(3) **VO gilt (ferner) nicht für**

- a. Primärproduktion für privaten häuslichen Gebrauch;
- b. häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung zum häuslichen privaten Verbrauch;
- c. **direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch Erzeuger an Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die Erzeugnisse direkt an Endverbraucher abgeben;**
- d. **direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren, die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet, durch Erzeuger an Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben;**
- e. **Jäger, die kleine Mengen von Wild oder Wildfleisch direkt an Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgeben.**

(4) Im Rahmen des einzelstaatlichen Rechts erlassen Mitgliedstaaten Vorschriften für die in Absatz 3 Buchstaben c), d) und e) genannten Tätigkeiten und Personen.

(5) **a. Sofern nicht ... anders angegeben, gilt VO nicht für Einzelhandel.**

- b. VO gilt jedoch für Einzelhandeltätigkeiten, die zur Deckung des Bedarfs eines anderen Betriebs an LM tierischen Ursprungs ausgeübt werden, es sei denn
  - i. die Tätigkeiten beschränken sich auf Lagerung oder Transport, oder
  - ii. Abgabe von LM tierischen Ursprungs erfolgt ausschließlich von einem Einzelhandelsunternehmen an andere Einzelhandelsunternehmen nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang.
- c. Mitgliedstaaten können einzelstaatliche Maßnahmen treffen, um VO auf Einzelhandelsunternehmen anzuwenden

- (6) VO gilt unbeschadet der
- a. einschlägigen tierseuchen- und hygienerechtlichen Vorschriften,
  - b. Anforderungen an den Tierschutz
- und
- c. Anforderungen an Kennzeichnung von Tieren und Rückverfolgbarkeit von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

## **Artikel 2 Begriffsbestimmungen**

**Es gelten die Begriffsbestimmungen der**

- (1) VO (EG) 178/2002,**
- (2) VO (EG) 852/2004,**
- (3) Anhang I (*dieser VO*) und**
- (4) Anhänge II und III (*dieser VO*).**

## **KAPITEL II - VERPFLICHTUNGEN DES LEBENSMITTELUNTERNEHMERS**

### **Artikel 3 Allgemeine Verpflichtungen**

**(1) LMU müssen Vorschriften der Anhänge II und III erfüllen.**

(2) Zum Zweck der Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs keinen anderen Stoff als Trinkwasser verwenden, es sei denn, die Verwendung des Stoffes ist nach dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Verfahren genehmigt worden.

### **Artikel 4 Eintragung und Zulassung von Betrieben**

**(1) LMU dürfen in der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, wenn sie ausschließlich in Betrieben be- und verarbeitet worden sind, die**

**a. den Anforderungen der VO (EG) 852/2004, denen der Anhänge II und III der vorliegenden VO und anderen einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften genügen**

**und**

**b. von zuständigen Behörde registriert oder - sofern erforderlich - zugelassen sind.**

(2) Betriebe, für die Anforderungen in Anhang III dieser VO festgelegt, erst nach Zulassung durch zuständige Behörde; ausgenommen Betriebe, die lediglich

a. Primärproduktion,

b. Transporttätigkeiten,

c. Lagerung von Erzeugnissen, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf,

oder

d. andere Einzelhandelstätigkeiten betreiben als die gemäß Artikel 1 (5) b).

**(3) Zulassungspflichtiger Betrieb darf Tätigkeit erst aufnehmen, wenn zuständige Behörde**

- a. nach einer Kontrolle vor Ort die Zulassung erteilt hat  
oder
- b. vorläufige Zulassung erteilt hat.

**(4) LMU arbeiten mit zuständigen Behörden zusammen.**

#### **Artikel 5 Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung**

**(1) LMU dürfen in einem zulassungspflichtigen Betrieb behandelte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, wenn**

a. sie ein gemäß der VO (EG) 854/2004 angebrachtes Genusstauglichkeitskennzeichen tragen

oder

b. sofern in der genannten VO die Anbringung eines Genusstauglichkeitskennzeichens nicht vorgesehen ist, ein gemäß Anhang II Abschnitt I der vorliegenden VO angebrachtes Identitätskennzeichen tragen.

**(2) LMU dürfen Identitätskennzeichen nur anbringen, wenn Erzeugnis gemäß der vorliegenden VO in Betrieben hergestellt wurde, die den Anforderungen des Artikels 4 entsprechen.**

**(3) LMU dürfen Genusstauglichkeitskennzeichen nur dann vom Fleisch entfernen, wenn sie zerlegen oder verarbeiten oder in anderer Weise bearbeiten.**

#### **Artikel 6 Erzeugnisse tierischen Ursprungs von außerhalb der Gemeinschaft**

**(1) Einfuhr aus Drittländern nur, wenn**

a) Versanddrittland in gemäß Artikel 11 der VO (EG) 854/2004 erstellten Liste von Drittländern aufgeführt;

b) i) Betrieb, von dem Erzeugnis versandt und in dem es gewonnen oder zubereitet wurde, gegebenenfalls in einer gemäß Artikel 12 der VO (EG) 854/2004 erstellten Liste von Betrieben aufgeführt;

ii) frisches Fleisch, Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse u. Separatorenfleisch, aus Fleisch hergestellt, das aus Schlachthäusern und Zerlegungsbetrieben, die gemäß Artikel 12 der VO (EG) 854/2004 erstellten und aktualisierten Listen aufgeführt sind, oder aus zugelassenen Gemeinschaftsbetrieben stammt;

iii) lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken aus Erzeugungsgebiet, das gegebenenfalls in gemäß Artikel 13 jener VO erstellten Liste aufgeführt ist;

c) Erzeugnis

i) den Anforderungen der vorliegenden VO, einschließlich der Anforderungen für die Genusstauglichkeits- und Identitätskennzeichnung gemäß Artikel 5,

ii) den Anforderungen der VO (EG) 852/2004, sowie

iii) den Einfuhrbedingungen, die gemäß dem Gemeinschaftsrecht zur Regelung der Einfuhrkontrollen festgelegt werden, entspricht und

- d) gegebenenfalls die Anforderungen des Artikels 14 der VO (EG) 854/2004 in Bezug auf Bescheinigungen und andere Dokumente erfüllt sind.
- (2) Abweichend von (1) kann Einfuhr von Fischereierzeugnissen auch nach in Artikel 15 der VO (EG) 854/2004 festgelegten besonderen Bestimmungen erfolgen.
- (4) LMU, die LM einführen, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten, müssen sicherstellen, dass Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die enthalten sind, den Anforderungen (1) bis (3) genügen.

## KAPITEL III - HANDEL

### Artikel 7 Dokumente

- (1) Soweit nach Anhang II oder III vorgeschrieben, stellen LMU sicher, dass Sendungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs Bescheinigungen oder andere Dokumente beigefügt werden.**

### Artikel 8 Besondere Garantien

- (1) LMU, die beabsichtigen, *bestimmte* LM tierischen Ursprungs (*Eier, Rind, Schweine- und Geflügelfleisch*) in Schweden oder Finnland in Verkehr zu bringen, müssen bezüglich Salmonellen *besondere* Vorschriften einhalten.

## KAPITEL IV - SCHLUSSBESTIMMUNGEN

### Artikel 9 Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen

Nach dem in Artikel 12 (2) genannten Verfahren können Durchführungsmaßnahmen und Übergangsbestimmungen festgelegt werden.

### Artikel 10 Änderung und Anpassung der Anhänge II und III

- (1) Anhänge II und III können nach dem in Artikel 12 (2) genannten Verfahren angepasst oder aktualisiert werden. (*Dabei ist*) Leitlinien, HACCP, technologischen Entwicklungen, Verbrauchererwartungen, Veränderungen der Konsumgewohnheiten Rechnung zu tragen

### Artikel 11 Besondere Beschlüsse

Es können nach in Artikel 12 (2) genannten Verfahren Durchführungsmaßnahmen oder Änderungen der Anhänge II oder III erlassen werden, um Vorschriften für Warmfleischbeförderung, Kalziumgehalt von Separatorenfleisch Behandlungsmethoden von Muscheln u. a. festzulegen.

### **Artikel 12 Ausschussverfahren**

- (1) **Kommission wird von Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt.**
- (2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

### **Artikel 13 Konsultation der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit**

**Kommission hört die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit in jeder in den Anwendungsbereich dieser VO fallenden Angelegenheit an, die erhebliche Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit haben könnte.**

### **Artikel 14 Bericht an das Europäische Parlament und den Rat**

- (1) Kommission unterbreitet dem Europäischen Parlament und dem Rat spätestens zum 20. Mai 2009 Bericht über Erfahrungen.
- (2) Kommission fügt gegebenenfalls geeignete Vorschläge bei.

### **Artikel 15 Inkrafttreten**

# ANHANG I - BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

## 1. FLEISCH

- 1.1. „Fleisch“ alle genießbaren Teile der in 1.2 bis 1.8 genannten Tiere, einschließlich Blut;
- 1.2. „Huftiere“ Haustiere der Gattungen Rind (einschließlich Bubalus und Bison), Schwein, Schaf, Ziege sowie als Haustiere gehaltene Einhufer;
- 1.3. „Geflügel“ Farmgeflügel, einschließlich Tiere, die zwar nicht als Haustiere gelten, jedoch wie Haustiere aufgezogen werden, mit Ausnahme von Laufvögeln;
- 1.4. „Hasentiere“ Kaninchen, Hasen, Nagetiere; *(Anmerkung: zoologisch unsinnig)*
- 1.5. „frei lebendes Wild“
- 1.6. „Farmwild“ Zuchtlaufvögel und andere als in 1.2 genannten Landsäugetiere aus Zuchtbetrieben;
- 1.7. „Kleinwild“ frei lebendes Federwild, frei lebende Hasentiere;
- 1.8. „Großwild“ frei lebende Landsäugetiere, die nicht unter „Kleinwild“ fallen;
- 1.9. „Schlachtkörper“ Körper eines Tieres nach Schlachten und Zurichten;
- 1.10. „frisches Fleisch“ Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren, einschließlich vakuumverpacktes oder in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch;
- 1.11. „Nebenprodukte der Schlachtung“ anderes frisches Fleisch als frisches Schlachtkörperfleisch, einschließlich Eingeweide und Blut;
- 1.12. „Eingeweide“ Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle sowie die Luft- und Speiseröhre und bei Geflügel der Kropf;
- 1.13. „Hackfleisch / Faschiertes“ entbeintes Fleisch, das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1 % Salz enthält;
- 1.14. „Separatorenfleisch“ durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen, dass Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird;
- 1.15. „Fleischzubereitungen“ frisches Fleisch, dem LM, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen;
- 1.16. „Schlachthof“ ... ;
- 1.17. „Zerlegungsbetrieb“ ... ;
- 1.18. „Wildbearbeitungsbetrieb“ ... ;

## 2. LEBENDE MUSCHELN

- 2.1. „Muscheln“ Lammelibranchia, die sich durch Ausfiltern von Kleinlebewesen aus dem Wasser ernähren;
- 2.2. „marine Biotoxine“ giftige Stoffe, die von Muscheln gespeichert werden,
- 2.3. „Hälterung“ Lagerung lebender Muscheln in sauberem Meerwasser, um Sand, Schlick oder Schleim zu entfernen, die organoleptischen Eigenschaften zu bewahren oder zu verbessern und sicherzustellen, dass vor Verpacken in einwandfreier Lebensfähigkeit;
- 2.5. „Erzeugungsgebiet“ Meeres-, Mündungs- oder Lagunengebiet mit natürlichen Muschelbänken oder zur Muschelzucht verwendeten Plätzen, an denen lebende Muscheln geerntet;

- 2.6. „Umsetzgebiet“ Meeres-, Mündungs- oder Lagunengebiet, durch feste Vorrichtungen deutlich abgegrenzt und ausschließlich für natürliche Reinigung lebender Muscheln bestimmt;
- 2.8. „Reinigungszentrum“ Betrieb mit Becken, die mit sauberem Meerwasser gespeist und in denen lebende Muscheln so lange gehalten, bis Kontaminationen so weit reduziert, dass Muscheln genusstauglich;

### 3. FISCHEREIERZEUGNISSE

- 3.1. „Fischereierzeugnisse“ alle frei lebenden oder von Menschen gehaltenen Meerestiere oder Süßwassertiere (außer lebenden Muscheln, lebenden Stachelhäutern, lebenden Manteltieren und lebenden Meeresschnecken sowie allen Säugetieren, Reptilien und Fröschen) einschließlich aller essbaren Formen und Teile dieser Tiere sowie aller aus ihnen gewonnenen essbaren Erzeugnisse;
- 3.2. „Fabrikschiff“ ... ;
- 3.3. „Gefrierschiff“ ... ;
- 3.4. „durch maschinelles Ablösen von Fleisch gewonnene Fischereierzeugnisse“ Fleischstruktur aufgelöst oder verändert;
- 3.5. „frische Fischereierzeugnisse“ unverarbeitete Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, einschließlich vakuumverpackter oder unter modifizierten atmosphärischen Bedingungen verpackter Erzeugnisse, zur Haltbarmachung lediglich gekühlt
- 3.6. „zubereitete Fischereierzeugnisse“ unverarbeitete Fischereierzeugnisse, die durch Ausnehmen, Köpfen, Zerteilen, Filetieren und Zerkleinern in anatomischer Beschaffenheit verändert sind.

### 4. MILCH

- 4.1. „Rohmilch“ unverändertes Gemelk von Nutztieren, nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen;
- 4.2. „Milcherzeugungsbetrieb“ Betrieb mit einem oder mehreren Nutztieren, die zur Erzeugung von Milch, die als LM in Verkehr gebracht werden soll, gehalten werden.

### 5. EIER

- 5.1. „Eier“ Farmgeflügeleier in der Schale - ausgenommen angeschlagene Eier, bebrütete Eier und gekochte Eier -, die zum unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Herstellung von Eiprodukten geeignet sind;
- 5.2. „Flüssigei“ unverarbeitete Eibestandteile nach Entfernen der Schale;
- 5.3. „Knickeier“ Eier mit verletzter Kalkschale, jedoch intakter Schalenhaut;
- 5.4. „Packstelle“ Betrieb, in dem Eier nach Güte- und Gewichtsklassen sortiert werden.

### 6. FROSCHSCHENKEL UND SCHNECKEN

- 6.1. „Froschschenkel“ hintere Körperteile von Fröschen der Art Rana (Familie der Ranidae), im Querschnitt hinter Vordergliedmaßen abgetrennt, ausgeweidet und enthäutet;
- 6.2. „Schnecken“ Landlungenschnecken der Arten Helix pomatia Linné, Helix aspersa Muller, Helix lucorum sowie der Arten der Familie der Achatschnecken.

## 7. VERARBEITUNGSERZEUGNISSE

- 7.1. „Fleischerzeugnisse“ Erzeugnisse aus Fleisch, bei denen Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden
- 7.2. „Milcherzeugnisse“ Verarbeitungserzeugnisse aus Rohmilch oder aus Weiterverarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse;
- 7.3. „Eiprodukte“ Verarbeitungserzeugnisse aus der Verarbeitung von Eiern oder verschiedenen Eibestandteilen oder von Mischungen davon oder aus weiterer Verarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse;
- 7.4. „verarbeitete Fischereierzeugnisse“
- 7.5. „ausgelassene tierische Fette“ durch Ausschmelzen von Fleisch, einschließlich Knochen, gewonnene Fette zum Genuss für Menschen;
- 7.6. „Grieben“ eiweißhaltige feste Bestandteile, die sich beim Ausschmelzen des Rohfetts absetzen;
- 7.7. „Gelatine“ natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nicht gelierend, durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren gewonnen;
- 7.8. „Kollagen“ Erzeugnis auf Eiweißbasis aus tierischen Knochen, Fellen, Häuten und Sehnen, gemäß Vorschriften dieser VO hergestellt;
- 7.9. „bearbeitete Mägen, Blasen und Därme“ nach Gewinnung und Reinigung gesalzen, erhitzt oder getrocknet.

## 8. SONSTIGE DEFINITIONEN

- 8.1. „Erzeugnisse tierischen Ursprungs“  
**LM tierischen Ursprungs, einschließlich Honig und Blut, zum menschlichen Verzehr bestimmte lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere u. lebende Meeresschnecken sowie sonstige Tiere, die lebend an Endverbraucher geliefert und zu diesem Zweck entsprechend vorbereitet werden sollen.**
- 8.2. „Großmarkt“ LM Unternehmen, das mehrere gesonderte Einheiten mit gemeinsamen Einrichtungen und Abteilungen umfasst, in denen LM an LMU verkauft werden.

## **ANHANG II - VORSCHRIFTEN FÜR MEHRERE ERZEUGNISSE TIERISCHEN URSPRUNGS**

### **ABSCHNITT I: IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG**

Identitätskennzeichen, soweit in Artikel 5 oder Artikel 6 vorgeschrieben

#### **A. ANBRINGUNG DES IDENTITÄTSKENNZEICHENS**

1. **Bevor Erzeugnis Betrieb verlässt.**
2. **Neues Kennzeichen nur, wenn Verpackung und / oder Umhüllung entfernt oder in anderem Betrieb verarbeitet; neues Kennzeichen: Zulassungsnummer des Betriebs, in dem Arbeitsgänge stattgefunden.**
3. Kein Identitätskennzeichen im Fall von Eiern, für die VO (EG) 1907/90 (1) Etikettierungs- bzw. Kennzeichnungsvorschriften festlegt.
4. LMU müssen gemäß Artikel 18 der VO (EG) 178/2002 Systeme und Verfahren einrichten, mit denen sich LMU feststellen lassen, von denen sie Erzeugnisse tierischen Ursprungs erhalten und an die sie solche Erzeugnisse geliefert haben.

#### **B. FORM DES IDENTITÄTSKENNZEICHENS**

5. **Gut lesbar, unverwischbar, leicht entzifferbar, deutlich sichtbar.**
6. Namen des Landes, in dem sich Betrieb befindet, entweder ausgeschrieben oder in Form eines Codes mit zwei Buchstaben:  
Mitgliedstaaten: **AT, BE, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, SE, SI, SK, UK.**
7. **Zulassungsnummer des Betriebs**
8. **Wenn Kennzeichen in Betrieb in der Gemeinschaft angebracht, muss es eine ovale Form haben und Abkürzung CE, EB, EC, EF, EG, EK, ES, EÜ, EY oder WE enthalten.**

#### **C. KENNZEICHNUNGSMETHODE**

9. Auf Erzeugnis selbst, seine Umhüllung bzw. seine Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett des Erzeugnisses,
10. Bei Verpackungen, die zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung enthalten, muss das Kennzeichen so befestigt oder aufgedruckt werden, dass es beim Öffnen der Verpackung zerstört wird. Nicht erforderlich, wenn Vorgang des Öffnens selbst zur Zerstörung der Verpackung führt.
12. Für flüssige, granulat- oder pulverförmige Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die als Massengut befördert werden, sowie Fischereierzeugnisse, die als Massengut befördert werden, keine Identitätskennzeichnung erforderlich, wenn Begleitdokumente Angaben gemäß 6, 7 und gegebenenfalls 8 enthalten.
13. Bei Verpackungen für unmittelbare Abgabe an den Endverbraucher genügt: Kennzeichen nur außen auf Verpackung.
14. Wenn Kennzeichen direkt auf Erzeugnis, müssen verwendete Farbstoffe für LM zugelassen sein.

### **ABSCHNITT II: ZWECK DER HACCP-VERFAHREN**

1. **LMU, die Schlachthöfe betreiben, müssen sicherstellen, dass:**
2. alle Tiere bzw. gegebenenfalls alle Partien von Tieren,
  - a) ordnungsgemäß gekennzeichnet,
  - b) mit erforderlichen Informationen aus Herkunftsbetrieb ausgestattet sind,
  - c) nicht aus Betrieben oder Gebieten stammen, über die aus Gründen der

- Tiergesundheit oder der öffentlichen Gesundheit Verbringungsverbot oder andere Einschränkungen verhängt,
- d) sauber sind,
  - e) gesund sind, soweit LMU dies beurteilen kann,
  - f) bei Ankunft im Schlachthof in Zustand, der aus Sicht des Tierschutzes zufrieden stellend.
3. Werden Anforderungen nach Nr. 2 nicht erfüllt, muss LMU amtlichen Tierarzt benachrichtigen.

### **ABSCHNITT III: INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKETTE**

LMU, die Schlachthöfe betreiben, müssen gegebenenfalls in Bezug auf alle Tiere außer frei lebendem Wild, Informationen zur Lebensmittelkette einholen, entgegennehmen und prüfen.

3. Informationen müssen insbesondere umfassen:
- a) Status des Herkunftsbetriebs oder Status der Region in Bezug auf die Tiergesundheit,
  - b) Gesundheitszustand der Tiere,
  - c) verabreichten und mit Wartezeiten größer als Null verbundenen Tierarzneimittel sowie die sonstigen Behandlungen, unter Angabe der Daten der Verabreichung und der Wartezeiten,
  - d) Auftreten von Krankheiten, die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen können,
  - e) Ergebnisse der Analysen von Proben, die Tieren entnommen wurden, sowie anderer zur Diagnose von Krankheiten, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen können, entnommener Proben, einschließlich Proben, die im Rahmen der Zoonosen- und Rückstandsüberwachung und -bekämpfung entnommen,
  - f) Berichte über Ergebnisse früherer Schlachttier- und Schlachtkörperuntersuchungen von Tieren aus demselben Herkunftsbetrieb,
  - g) Produktionsdaten, wenn dies das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnte,  
und
  - h) Name und Anschrift des privaten Tierarztes, den Herkunftsbetrieb normalerweise hinzuzieht.

...

## **ANHANG III - BESONDERE ANFORDERUNGEN**

### **ABSCHNITT I: FLEISCH VON ALS HAUSTIERE GEHALTENEN HUFTIEREN**

**KAPITEL I: BEFÖRDERUNG LEBENDER TIERE ZUM SCHLACHTHOF**  
LMU, die lebende Tiere zum Schlachthof befördern, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

1. Tiere müssen schonend behandelt werden, um ihnen unnötige Leiden zu ersparen.
2. Tiere, die Krankheitssymptome zeigen, dürfen nur nach Genehmigung durch zuständige Behörde zum Schlachthof befördert werden.

### **KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHTHÖFE**

### **KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR ZERLEGUNGSBETRIEBE**

### **KAPITEL IV: SCHLACHTHYGIENE**

### **KAPITEL V: ZERLEGUNGS- UND ENTBEINUNGSHYGIENE**

1. Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren dürfen in Schlachthöfen in Hälften oder Viertel und Schlachtkörperhälften in maximal drei großmarktübliche Teile zerlegt werden. Das weitere Zerlegen und Entbeinen muss in einem Zerlegungsbetrieb stattfinden.

### **KAPITEL VI: NOTSCHLACHTUNG AUSSERHALB DES SCHLACHTHOFES**

### **KAPITEL VII: LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG**

Lagerung u. Beförderung von Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren

1. a) Fleisch unverzüglich nach Fleischuntersuchung im Schlachthof in allen Teilen abgekühlt, um eine Temperatur sicherzustellen, die im Falle von Nebenprodukten der Schlachtung 3 °C und im Falle von sonstigem Fleisch 7 °C nicht übersteigt, und zwar nach einer Abkühlungskurve, die eine kontinuierliche Temperatursenkung gewährleistet. Fleisch darf jedoch während des Abkühlens gemäß Kapitel V Nummer 4 zerlegt und entbeint werden.  
b) Während Kühlung muss eine angemessene Belüftung gewährleistet sein, um Bildung von Kondenswasser auf Fleischoberfläche zu verhindern.
2. Temperatur, während der Lagerung beibehalten.
4. Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu berücksichtigen ist.
5. Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden.

## **ABSCHNITT II: FLEISCH VON GEFLÜGEL UND HASENTIEREN**

### **KAPITEL I: BEFÖRDERUNG LEBENDER TIERE ZUM SCHLACHTHOF**

1. Tiere schonend behandelt, um ihnen unnötige Leiden zu ersparen.
2. Tiere, die Krankheitssymptome zeigen, dürfen nur nach Genehmigung durch zuständige Behörde zum Schlachthof befördert werden.
3. Transportkäfige aus korrosionsbeständigem Material, leicht zu reinigen und zu desinfizieren. Sofort nach Entleerung gereinigt, gewaschen und desinfiziert.

### **KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR SCHLACHTHÖFE**

### **KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR ZERLEGUNGSBETRIEBE**

### **KAPITEL IV: SCHLACHTHYGIENE**

8. Nach Untersuchung und Ausnehmen müssen die Schlachtkörper gesäubert und so schnell wie möglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C abgekühlt werden, es sei denn, das Fleisch wird in warmem Zustand zerlegt.

### **KAPITEL V: HYGIENE BEIM UND NACH DEM ZERLEGEN U. ENTBEINEN**

### **KAPITEL VI: SCHLACHTUNG IM HALTUNGSBETRIEB**

## **ABSCHNITT III: FARMWILDFLEISCH**

## **ABSCHNITT IV: FLEISCH VON FREI LEBENDEM WILD**

### **KAPITEL I: AUSBILDUNG VON JÄGERN IN GESUNDHEITS- UND HYGIENEFragen**

1. Personen, die Wild bejagen, um Wildbret für den menschlichen Verzehr in Verkehr zu bringen, müssen auf dem Gebiet der Wildpathologie und der Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können.
2. „kundige Person“
4. Die zuständige Behörde muss sich davon überzeugen, dass Jäger ausreichend geschult sind.

### **KAPITEL II: UMGANG MIT FREI LEBENDEM GROSSWILD**

1. Nach Erlegen Mägen und Gedärme so bald wie möglich entfernt; erforderlichenfalls entblutet.
2. Kundige Person muss Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Untersuchung so bald wie möglich nach Erlegen.
5. Wildkörper innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 7°C abgekühlt.

### **KAPITEL III: UMGANG MIT FREI LEBENDEM KLEINWILD**

1. Kundige Person muss Wildkörper untersuchen.

4. **Wildkörper innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 4°C abgekühlt.**

## **ABSCHNITT V: HACKFLEISCH/FASCHIERTES, FLEISCHZUBEREITUNGEN UND SEPARATORENFLEISCH**

### **KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR HERSTELLUNGSBETRIEBE**

1. **So konzipiert, dass Kontamination des Fleisches und der Erzeugnisse insbesondere dadurch vermieden wird, dass**
  - a) **Arbeitsvorgänge ununterbrochen vorangehen**
  - oder
  - b) **Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet.**
2. **Getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch sowie von verpackten und unverpackten Erzeugnissen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer solchen Weise gelagert, dass Verpackungsmaterial und Art der Lagerung keine Kontamination verursachen können.**
3. **Räume, deren Ausrüstung sicherstellt, dass die Temperaturanforderungen nach Kapitel III eingehalten werden.**
4. **Handwaschvorrichtungen für mit unverpacktem Fleisch und unverpackten Erzeugnissen umgehendes Personal so ausgelegt, dass Kontamination nicht weitergegeben.**
5. **Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit Wassertemperatur von mindestens 82°C oder alternatives System mit gleicher Wirkung.**

### **KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE**

1. **Rohstoffe für Hackfleisch/Faschiertes:**
  - a) **müssen Anforderungen für frisches Fleisch erfüllen.**
  - b) **aus Skelettmuskulatur, einschließlich anhaftendem Fettgewebe.**
  - c) **nicht aus**
    - i) **Fleischabschnitten, die beim Zerlegen u. Zerschneiden anfallen (ausgenommen ganze Muskelstücke),**
    - ii) **Separatorenfleisch,**
    - iii) **Fleisch, das Knochensplinter oder Hautreste enthält,**
    - oder
    - iv) **Kopffleisch (mit Ausnahme der Kaumuskeln), nicht muskulären Teilen der Linea alba, Hand- und Fußwurzelbereich, Knochenputz, Muskeln des Zwerchfells (es sei denn, seröse Häute sind entfernt).**
2. **Rohstoffe zur Herstellung von Fleischzubereitungen:**
  - a) **frisches Fleisch,**
  - b) **Fleisch, das den Anforderungen der Nr. 1 genügt,**  
und
  - c) **wenn Fleischzubereitungen eindeutig nicht dazu bestimmt, ohne vorherige Hitzebehandlung verzehrt zu werden:**
    - i) **Fleisch, das durch Hacken/Faschieren oder Zerstückeln von Fleisch gewonnen worden ist, welches Anforderungen der Nr. 1, ausgenommen Nr. 1 c) i) entspricht,**  
und
    - ii) **Separatorenfleisch, das Anforderungen von Kapitel III Nr. 3 d) entspricht.**

3. **Rohstoffe für Separatorenfleisch:**
  - a) **müssen Anforderungen für frisches Fleisch erfüllen.**
  - b) **nicht verwendet werden dürfen:**
    - i) **bei Geflügel: Ständer, Halshaut und Kopf sowie**
    - ii) **bei anderen Tieren: Kopfknochen, Füße, Schwänze, Oberschenkel, Schienbein, Wadenbein, Oberarmbein, Speiche und Elle.**

### **KAPITEL III: HYGIENE WÄHREND UND NACH DER HERSTELLUNG**

1. **Fleisch so bearbeitet, dass Kontamination so weit wie möglich verhindert oder verringert wird. Verwendetes Fleisch:**
  - a) **Temperatur von  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  bei Geflügel,  $3^{\circ}\text{C}$  bei Nebenprodukten der Schlachtung,  $7^{\circ}\text{C}$  bei anderem Fleisch und**
  - b) **nur nach Bedarf nach und nach in Arbeitsraum gebracht.**
2. **Für Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen:**
  - a) **wird gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch verwendet, so ist es vor dem Einfrieren zu entbeinen. Fleisch darf nur für eine begrenzte Zeit gelagert werden.**
  - b) **aus gekühltem Fleisch innerhalb folgender Fristen:**
    - i) **Geflügel höchstens 3 Tage nach Schlachtung;**
    - ii) **bei anderen Tieren höchstens 6 Tage nach Schlachtung oder**
    - iii) **bei entbeintem, vakuumverpacktem Rind- und Kalbfleisch höchstens 15 Tage nach Schlachtung.**
  - c) **Unmittelbar nach Herstellung umhüllt oder verpackt, und**
    - i) **auf Kerntemperatur von  $\leq 2^{\circ}\text{C}$  im Falle von Hackfleisch / Faschiertem und  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt, oder**
    - ii) **auf Kerntemperatur von  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  gefroren.**
3. **Separatorenfleisch, das nach Verfahren hergestellt, welches Struktur der Knochen nicht ändert, und dessen Kalziumgehalt den von Hackfleisch / Faschiertem nicht signifikant übersteigt.**
  - a) **Nicht entbeinte Rohstoffe aus angegliedertem Schlachtbetrieb dürfen nicht älter als 7 Tage sein; anderenfalls nicht älter als 5 Tage. Geflügel-Schlachtkörper jedoch nicht älter als 3 Tage.**
  - b) **Maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch unmittelbar nach Entbeinen.**
  - c) **Wird Separatorenfleisch nicht unmittelbar nach Gewinnung verwendet, muss es umhüllt oder verpackt und dann auf Temperatur von  $\leq 2^{\circ}\text{C}$  abgekühlt oder auf Kerntemperatur von  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  eingefroren werden. Bei Beförderung und Lagerung Temperatur einhalten.**
  - d) **Wird Nachweis erbracht, dass Separatorenfleisch den mikrobiologischen Kriterien für Hackfleisch/Faschiertes entspricht, kann es in Fleischzubereitungen, die eindeutig nicht dazu bestimmt sind,**

- ohne vorherige Hitzebehandlung verzehrt zu werden, sowie in Fleischerzeugnissen verwendet werden.
- e) Separatorenfleisch, das Kriterien von d) nachweislich nicht erfüllt, kann nur zur Herstellung hitzebehandelter Fleischerzeugnisse verwendet werden.
4. Anforderungen an Separatorenfleisch, das mit anderen als den in Nr. 3 genannten Techniken hergestellt:
    - b) Findet maschinelle Gewinnung nicht unmittelbar nach Entbeinen statt, müssen Knochen bei  $\leq 2^{\circ}\text{C}$  bzw. bei  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  gelagert und befördert werden.
    - c) Knochen von gefrorenen Schlachtkörpern dürfen nicht wieder eingefroren werden.
    - d) Wird Separatorenfleisch nicht binnen einer Stunde nach seiner Gewinnung verwendet, sofort auf Temperatur von  $\leq 2^{\circ}\text{C}$  abkühlen.
    - e) Wird Separatorenfleisch nach dem Kühlen binnen 24 Stunden verarbeitet, innerhalb von 12 Stunden nach Gewinnung einfrieren und innerhalb von 6 Stunden auf Kerntemperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$ .
    - f) Gefrorenes Separatorenfleisch muss vor der Lagerung oder Beförderung umhüllt oder verpackt werden, darf nicht länger als 3 Monate gelagert werden, bei Beförderung und Lagerung Temperatur von  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .
    - g) Separatorenfleisch nur zur Herstellung wärmebehandelter Fleischerzeugnisse.
  5. Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

#### KAPITEL IV: KENNZEICHNUNG

2. Auf Verpackungen, die für die Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind und Hackfleisch/Faschiertes von Geflügel oder Einhufern oder Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch enthalten, Hinweis, dass sie vor dem Verzehr gegart werden sollten.

#### ABSCHNITT VI: FLEISCHERZEUGNISSE

1. Nicht für die Herstellung von Fleischerzeugnissen:
  - a) Geschlechtsorgane, ausgenommen Hoden,
  - b) Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase,
  - c) Knorpel von Kehlkopf, Luftröhre und extralobulären Bronchien,
  - d) Augen und Augenlider,
  - e) äußere Gehörgänge,
  - f) Horn-Gewebe (*engl. horn tissue*)
 und
  - g) bei Geflügel: Kopf (ausgenommen Kamm, Ohren, Kehllappen und Fleischwarzen), Speiseröhre, Kropf, Eingeweide u. Geschlechtsorgane.
2. Alles Fleisch zur Herstellung von Fleischerzeugnissen muss Anforderungen an frisches Fleisch entsprechen. Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen für Fleischerzeugnisse müssen besonderen Anforderungen des Abschnitts V nicht entsprechen.

#### ABSCHNITT VII: LEBENDE MUSCHELN

**KAPITEL I: ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR DAS  
INVERKEHRBRINGEN VON LEBENDEN MUSCHELN**

1. Nur über ein Versandzentrum für Einzelhandel in Verkehr gebracht.
2. Registrierungsvorschriften
- 3.–6. Registrierschein

**KAPITEL II: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR ERZEUGUNG UND ERNTE  
LEBENDER MUSCHELN**

**A. VORSCHRIFTEN FÜR ERZEUGUNGSGEBIETE**

1. Erzeugungsgebiete mit festgelegter Lage und Abgrenzung, Gebiete der Klasse A, B oder C
2. In Erzeugungsgebieten der Klasse A geerntete lebende Muscheln nur für den unmittelbaren menschlichen Verzehr in Verkehr bringen, wenn Muscheln Anforderungen des Kapitels V erfüllen.
3. In Erzeugungsgebieten der Klasse B geerntete lebende Muscheln erst nach Aufbereitung in Reinigungszentrum oder nach Umsetzen.
4. In Erzeugungsgebieten der Klasse C geerntete lebende Muscheln erst wenn für langen Zeitraum umgesetzt.
5. Nach Reinigung oder Umsetzen müssen lebende Muscheln aus Erzeugungsgebieten der Klasse B oder C alle Anforderungen des Kapitels V erfüllen. Jedoch können sie einer Behandlung unterzogen werden, die dazu dient, pathogene Mikroorganismen zu beseitigen. Zulässig:
  - a) Sterilisierung in hermetisch verschlossenen Behältnissen und
  - b) Hitzebehandlungen (*bestimmte Verfahren genannt*)
6. Lebende Muscheln nicht in Gebieten erzeugen oder ernten, die von zuständiger Behörde nicht eingestuft oder aus gesundheitlichen Gründen ungeeignet sind.

**B. VORSCHRIFTEN FÜR ERNTE UND BEHANDLUNG DANACH**

**C. VORSCHRIFTEN FÜR UMSETZEN LEBENDER MUSCHELN**

**KAPITEL III: STRUKTURELLE ANFORDERUNGEN AN VERSAND- UND  
REINIGUNGSZENTREN**

**KAPITEL IV: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR REINIGUNGS- UND  
VERSANDZENTREN**

**A. VORSCHRIFTEN FÜR REINIGUNGSZENTREN**

**B. VORSCHRIFTEN FÜR VERSANDZENTREN**

**KAPITEL V: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR LEBENDE MUSCHELN**

1. müssen Merkmale aufweisen, die auf Frischezustand und Lebensfähigkeit schließen lassen, d. h. schmutzfreie Schalen, Klopfreaktion und normale Mengen von Schalenflüssigkeit.
2. Keine marinen Biotoxine in Gesamtmengen, die folgende Grenzwerte übersteigen:
  - a) Lähmungen hervorrufende Algtoxine (Paralytic Shellfish Poison - PSP):  
800 Mikrogramm je Kilogramm,

- b) Amnesie hervorrufende Algtoxine (Amnesic Shellfish Poison - ASP):  
20 Milligramm Domoinsäuren je Kilogramm,
- c) Okadasäure, Dinophysistoxine und Pectenotoxine insgesamt:  
160 Mikrogramm Okadasäure-Äquivalent je Kilogramm,
- d) Yessotoxine: 1 Milligramm Yessotoxin-Äquivalent je Kilogramm  
und
- e) Azaspiracide: 160 Mikrogramm Azaspiracid-Äquivalent je Kilogramm.

**KAPITEL VI: UMHÜLLEN UND VERPACKEN LEBENDER MUSCHELN**  
Austern mit konkaver Seite nach unten.

**KAPITEL VII: IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG UND ETIKETTIERUNG**  
Mindesthaltbarkeitsdatum kann durch folgende Angabe ersetzt werden:  
„Diese Tiere müssen zum Zeitpunkt des Verkaufs lebend sein“.

**KAPITEL VIII: SONSTIGE VORSCHRIFTEN**

**KAPITEL IX: SONDERVORSCHRIFTEN FÜR KAMMMUSCHELN, DIE  
AUSSERHALB DER EINGESTUFTEN ERZEUGUNGSGEBIETE  
GEERNTET WERDEN**

**ABSCHNITT VIII: FISCHEREIERZEUGNISSE**

1. Abschnitt gilt nicht für Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeres-  
schnecken, die lebend in Verkehr gebracht werden. Mit Ausnahme der Kapitel  
I und II gilt er für diese Tiere, wenn sie nicht lebend in Verkehr gebracht wer-  
den;
2. Kapitel III Teile A, C und D, Kapitel IV und Kapitel V finden auf den Einzelhan-  
del Anwendung.
4. **a) Primärproduktion: Züchten, Fangen und Sammeln lebender Fischerei-  
erzeugnisse  
und  
b) damit zusammenhängende Arbeitsgänge, die an Bord von Fischerei-  
fahrzeugen ausgeführt werden: Schlachten, Entbluten, Köpfen, Ausneh-  
men, Entfernen der Flossen, Kühlung und Umhüllung; auch Beförderung  
und Lagerung von Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht  
wesentlich verändert**

## **KAPITEL I: ANFORDERUNGEN AN FISCHEREIFAHRZEUGE**

### **I. ANFORDERUNGEN AN KONZEPTION UND AUSRÜSTUNG**

#### **A. ANFORDERUNGEN AN ALLE FISCHEREIFAHRZEUGE**

- 1.-3. So konzipiert und gebaut, dass Erzeugnisse nicht mit Schmutzwasser aus Kielraum, Abwässern, Rauch, Kraftstoff, Öl, Schmiermitteln oder anderen Schadstoffen verunreinigt. Korrosionsfeste, glatte und einfach zu reinigende Oberflächen und Ausrüstungsgegenstände

#### **B. ANFORDERUNGEN AN FISCHEREIFAHRZEUGE, DIE SO KONZIPIERT UND AUSGERÜSTET SIND, DASS FISCHEREIERZEUGNISSE FÜR MEHR ALS 24 STUNDEN HALTBAR GEMACHT WERDEN KÖNNEN**

- 1.-2. Laderäume, Tanks oder Container zur Lagerung gekühlter oder gefrorener Fischereierzeugnisse. Vom Maschinenraum und von Mannschaftsräumen abgetrennt.

#### **C. ANFORDERUNGEN AN GEFRIERSCHIFFE**

- 1.-3. Gefrieranlage, deren Leistung ausreicht, um Erzeugnisse rasch auf Kerntemperatur von  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zu bringen und Temperatur dort zu halten.

#### **D. ANFORDERUNGEN AN FABRIKSCHIFFE**

## **II. HYGIENEANFORDERUNGEN an Bord**

## **KAPITEL II: ANFORDERUNGEN WÄHREND UND NACH ANLANDUNG**

## **KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE, EINSCHLIESSLICH FISCHEREIFAHRZEUGE, DIE FISCHEREIERZEUGNISSE BEARBEITEN**

### **A. VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHE FISCHEREIERZEUGNISSE**

### **B. VORSCHRIFTEN FÜR GEFRORENE ERZEUGNISSE**

### **C. VORSCHRIFTEN FÜR DURCH MASCHINELLES ABLÖSEN VON FLEISCH GEWONNENE FISCHEREIERZEUGNISSE**

### **D. VORSCHRIFTEN ZUM SCHUTZ VOR PARASITEN**

1. Über Zeitraum von mindestens 24 Stunden bei Temperatur von  $\leq -20^{\circ}\text{C}$  im gesamten Erzeugnis einfrieren:

- a) Fischereierzeugnisse, die roh oder fast roh verzehrt werden;
- b) Erzeugnisse aus Fischen folgender Arten, sofern kalt geräuchert und Kerntemperatur nicht mehr als  $60^{\circ}\text{C}$  beträgt:
  - i) Hering,
  - ii) Makrele,
  - iii) Sprotte,
  - iv) atlantischer und pazifischer (frei lebender) Lachs

und

- c) marinierte und/oder gesalzene Fischereierzeugnisse, wenn Behandlung nicht ausreicht, Nematodenlarven abzutöten.

2. LMU brauchen vorgeschriebene Behandlung nicht anzuwenden, wenn

- a) epidemiologische Daten belegen, dass Herkunftsfanggründe öffentliche Gesundheit nicht wegen Parasitenvorkommen gefährden,  
und
- b) zuständige Behörde dies genehmigt.

## **KAPITEL IV: ANFORDERUNGEN AN VERARBEITETE FISCHEREIERZEUGNISSE**

LMU, die Krebs- und Weichtiere abkochen,

1. nach Abkochen rasch abkühlen.
2. Entfernen der Schalen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen
3. nach Entfernen der Schalen abgekochte Erzeugnisse unverzüglich einfrieren oder so bald wie möglich auf Temperatur gemäß Kapitel VII abkühlen.

## **KAPITEL V: HYGIENENORMEN FÜR FISCHEREIERZEUGNISSE gemäß VO (EG) 852/2004 festgelegte mikrobiologische Kriterien einhalten**

### **A. ORGANOLEPTISCHE MERKMALE VON FISCHEREIERZEUGNISSEN**

LMU müssen Fischereierzeugnisse einer organoleptischen Untersuchung unterziehen. Insbesondere sicherstellen, dass Frischekriterien erfüllt.

### **B. HISTAMIN**

Grenzwerte für Histamin dürfen nicht überschritten werden.

### **C. FLÜCHTIGER BASISCHER STICKSTOFF**

Unverarbeitete Fischereierzeugnisse dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn TVB-N- oder TMA-N-Grenzwerte überschritten.

### **D. PARASITEN**

Sichtkontrolle, damit sichtbare Parasiten festgestellt werden können. Eindeutig von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse nicht für den menschlichen Verzehr in Verkehr bringen.

### **E. GESUNDHEITSSCHÄDLICHE TOXINE**

1. Fischereierzeugnisse aus giftigen Fischen der Familien Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae und Canthigasteridae dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

2. Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder Muskellähmungen bewirkende Toxine enthalten, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Es dürfen Fischereierzeugnisse aus Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken in Verkehr gebracht, wenn sie Abschnitt VII, Kapitel V Nr. 2 genügen.

## **KAPITEL VI: UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN**

### **KAPITEL VII: LAGERUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN**

1. Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse, gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse bei annähernder Schmelzeistemperatur gelagert werden.
2. Gefrorene Fischereierzeugnisse bei  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ; ganze Fische, in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt, dürfen bei  $\leq -9^{\circ}\text{C}$  gelagert werden.
3. Fischereierzeugnisse, die am Leben gehalten werden, bei Temperatur und in einer Weise gelagert, die Lebensmittelsicherheit oder Lebensfähigkeit nicht in Frage stellen.

## **KAPITEL VIII: BEFÖRDERUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN**

1. a) Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse annähernder Schmelzeistemperatur.  
b) Gefrorene Fischereierzeugnisse, ausgenommen Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind,  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ; kurze Temperaturschwankungen von  $\leq 3^{\circ}\text{C}$  nach oben zulässig.
3. Werden Fischereierzeugnisse im Eis frisch gehalten, dürfen Erzeugnisse nicht mit Schmelzwasser in Berührung bleiben.

## **ABSCHNITT IX: ROHMILCH UND VERARBEITETE MILCHERZEUGNISSE**

### **KAPITEL I: ROHMILCH - PRIMÄRPRODUKTION**

#### **I. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE ROHMILCHERZEUGUNG**

1. Rohmilch muss von Tieren stammen,
  - a) die frei sind von Anzeichen einer Infektionskrankheit, die über Milch auf Menschen übertragen werden kann,
  - b) deren allgemeiner Gesundheitszustand gut ist, keine Anzeichen von Krankheiten, welche Kontamination der Milch zur Folge haben könnten, insbesondere nicht erkrankt an eitrigen Genitalinfektionen, Magen-Darm-Erkrankungen mit Durchfall und Fieber oder sichtbarer Euterentzündung,
  - c) keine Euterwunden, die Milch nachteilig beeinflussen könnten,
  - d) keine nicht zugelassenen Stoffe oder Erzeugnisse verabreicht bzw. keiner vorschriftswidrigen Behandlung im Sinne Richtlinie 96/23/EG unterzogen wurden  
und
  - e) nach Verabreichung zugelassener Erzeugnisse oder Stoffe vorgeschriebene Wartezeit eingehalten.
2. a) Was Brucellose betrifft, von folgenden Tieren:
  - i) Kühen oder Büffelkühen, die brucellosefreiem bzw. anerkannt brucellosefreiem Bestand angehören,
  - ii) Schafen oder Ziegen: brucellosefreier bzw. amtlich anerkannt brucellosefreier Betrieb,  
oder
  - iii) weibliche Tieren anderer Arten: im Falle brucelloseempfindlicher Arten aus Beständen, welche im Rahmen eines von Behörde genehmigten Kontrollprogramms regelmäßig auf diese Krankheit untersucht.
- b) Was Tuberkulose betrifft, von folgenden Tieren:
  - i) Kühe oder Büffelkühe: amtlich anerkannt tuberkulosefreier Bestand,  
oder
  - ii) weibliche Tiere anderer Arten, die tuberkuloseempfindlich, aus Beständen, welche im Rahmen eines von Behörde genehmigten Kontrollprogramms regelmäßig auf diese Krankheit untersucht.

- c) Werden Ziegen zusammen mit Kühen gehalten, müssen diese Ziegen auf Tuberkulose untersucht und getestet werden.
- 3. Rohmilch von Tieren, die Anforderungen der Nr. 2 nicht erfüllen, darf in folgenden Fällen mit Genehmigung der Behörde verwendet werden,**
- a) Kühe oder Büffelkühe mit negativem Ergebnis auf Tuberkulose oder Brucellose getestet und keine Anzeichen dieser Krankheiten, sofern Milch so wärmebehandelt, dass Phosphatsetest negativ,
- b) Schafe oder Ziegen mit negativem Ergebnis auf Brucellose getestet oder gegen Brucellose geimpft und keine Anzeichen dieser Krankheit, sofern Milch
- i) zur Herstellung von Käse mit Reifedauer von mindestens 2 Monaten  
oder  
ii) so wärmebehandelt, dass Phosphatsetest negativ, und
- c) weibliche Tiere anderer Arten, mit negativem Ergebnis auf Tuberkulose oder Brucellose getestet, keine Anzeichen dieser Krankheiten, sofern Milch so behandelt wird, dass Unbedenklichkeit gewährleistet.
4. Rohmilch von Tieren, die Anforderungen der Nrn 1 bis 3 nicht erfüllen, darf nicht zum menschlichen Verzehr verwendet werden.
5. Tiere, mit in Nr. 1 oder 2 genannten Krankheiten infiziert oder infektionsverdächtig, so isoliert, dass nachteilige Beeinflussung der Milch anderer Tiere vermieden.

## **II. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR MILCHERZEUGERBETRIEBE**

### **A. VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBSSTÄTTEN UND AUSRÜSTUNGEN**

1. **Melkgeschirr und Räume, in denen Milch gelagert, behandelt oder gekühlt wird, so gelegen und beschaffen, dass Risiko einer Milchkontamination begrenzt.**
2. **Milchlagerräume vor Ungeziefer geschützt, von Räumen, in denen Tiere untergebracht, räumlich getrennt; geeignete Kühlanlage.**
3. **Ausrüstungsoberflächen, die mit Milch in Berührung kommen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren, einwandfrei instand halten; glatte, waschbare und nicht toxische Materialien.**
4. **Nach Verwendung: Oberflächen reinigen und erforderlichenfalls desinfizieren. Einmal pro Arbeitstag: Behälter und Tanks zur Beförderung der Rohmilch reinigen und desinfizieren.**

### **B. HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DAS MELKEN, DIE ABHOLUNG/SAMMLUNG UND BEFÖRDERUNG**

1. Melken unter hygienisch einwandfreien Bedingungen,
  - a) Zitzen, Euter u. angrenzende Körperteile vor Melkbeginn sauber,
  - b) Milch jedes Tieres vom Melker oder nach Methode, die zu gleichen Ergebnissen führt, auf organoleptische sowie abnorme physikalisch-chemische Merkmale hin kontrolliert; Milch mit solchen abnormen Merkmalen darf nicht für menschlichen Verzehr verwendet werden,
  - c) Milch von Tieren mit klinischen Anzeichen einer Eutererkrankung nur nach Anweisung eines Tierarztes für den menschlichen Verzehr verwenden,
  - d) Tiere, die infolge einer tierärztlichen Behandlung Rückstände in die Milch übertragen können, identifizieren, Milch, die vor Ablauf der vorgeschriebenen Wartezeit gewonnen, nicht für menschlichen Verzehr, und
  - e) Zitzenbäder oder -sprays nur verwenden, wenn von Behörde zugelassen, und nur so, dass nicht in unannehmbarem Ausmaß Rückstände in Milch hinterlassen.
2. Unmittelbar nach Melken: Milch an sauberen Ort verbringen. Im Fall der täglichen Abholung unverzüglich auf  $\leq 8^{\circ}\text{C}$  und bei nicht täglicher Abholung auf  $\leq 6^{\circ}\text{C}$  abkühlen.
3. Während Beförderung Kühlkette aufrechterhalten, beim Eintreffen im Bestimmungsgebiet darf Milcht Temperatur nicht mehr als  $10^{\circ}\text{C}$  betragen.
4. In 2 und 3 enthaltenen Temperaturanforderungen gelten nicht, wenn Milch Kriterien von Teil III erfüllt und
  - a) innerhalb von 2 Stunden nach Melken verarbeitet oder
  - b) aus technischen Gründen im Zusammenhang mit Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse eine höhere Temperatur erforderlich ist und Behörde Genehmigung erteilt.

#### C. PERSONALHYGIENE

1. Personen, die für Melken und weitere Behandlung der Rohmilch zuständig: geeignete saubere Arbeitskleidung.
2. Melker: hohes Maß an persönlicher Sauberkeit. Am Melkplatz geeignete Waschvorrichtungen, damit Personen Hände und Arme reinigen können.

#### III. KRITERIEN FÜR ROHMILCH

2. Repräsentative Anzahl Proben Rohmilch, nach Zufallsprinzip gezogen.  
Kontrollen werden durchgeführt:
  - a) vom LMU, der Milch erzeugt, oder in seinem Auftrag,
  - b) vom LMU, der Milch abholt / sammelt oder verarbeitet, oder in seinem Auftrag,
  - c) von oder im Auftrag einer Gruppe von LMU oder
  - d) im Rahmen einer nationalen oder regionalen Kontrollregelung.

**3. a) Kriterien für Rohmilch:**

**i) rohe Kuhmilch:**

**Keimzahl bei 30 °C (pro ml)  $\leq 100.000$  (\*)**

**Somatische Zellen (pro ml)  $\leq 400.000$  (\*\*)**

(\*) Über 2 Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.

(\*\*) Über 3 Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens einer Probenahme je Monat, es sei denn, die zuständige Behörde schreibt eine andere Methode vor, die saisonalen Schwankungen der Produktionsmenge Rechnung trägt.

**ii) Rohmilch von anderen Tierarten:**

**Keimzahl bei 30 °C (pro ml)  $\leq 1.500\ 000$  (\*)**

(\*) Über 2 Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.

**b) Rohmilch von anderen Tierarten als Kühen, für Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ohne Hitzebehandlung**

**Keimzahl bei 30 °C (pro ml)  $\leq 500.000$  (\*)**

(\*) Über 2 Monate ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.

- 4. Rohmilch darf nicht in den Verkehr gebracht werden, wenn**  
**a) Gehalt an Rückständen von Antibiotika über zugelassenen Mengen für einen der Stoffe der Anhänge I und III der VO (EWG) 2377/90 (1)**

**oder**

**b) Gesamtrückstandsmenge aller antibiotischen Stoffe den höchstzulässigen Wert überschreitet.**

- 5. Genügt Rohmilch nicht den Anforderungen der Nrn 3 und 4, muss LMU dies der Behörde melden und durch geeignete Maßnahmen Abhilfe schaffen.**

**KAPITEL II: VORSCHRIFTEN FÜR MILCHERZEUGNISSE**

**I. TEMPERATURVORSCHRIFTEN**

- 1. Milch nach Annahme im Verarbeitungsbetrieb rasch auf Temperatur von  $\leq 6^{\circ}\text{C}$  kühlen und bis zur Verarbeitung auf dieser Temperatur halten.**
- 2. Höhere Temperatur, wenn**  
**a) Verarbeitung unmittelbar nach dem Melken oder innerhalb von 4 Stunden nach Annahme im Verarbeitungsbetrieb**  
**oder**  
**b) Behörde aus technischen Gründen, die die Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse betreffen, höhere Temperatur zulässt.**

## II. VORSCHRIFTEN FÜR DIE HITZEBEHANDLUNG

1. LMU müssen sicherstellen, dass bei **Wärmebehandlung** von Rohmilch oder Milcherzeugnissen Anforderungen des Anhangs II Kapitel XI der VO (EG) 852/2004 eingehalten werden. Sie müssen insbesondere dafür Sorge tragen, dass bei folgenden Verfahren die vorgegebenen Spezifikationen erfüllt sind:

- a) **Pasteurisierung** durch eine Behandlung in Form
  - i) einer **Kurzzeiterhitzung ( $\geq 72^{\circ}\text{C}$  für 15 Sekunden)**,
  - ii) einer **Dauererhitzung ( $\geq 63^{\circ}\text{C}$  für 30 Minuten)** oder
  - iii) **anderer Zeit-Temperatur-Kombination mit gleicher Wirkung**,

**so dass** die Erzeugnisse auf einen gegebenenfalls unmittelbar nach der Behandlung durchgeführten **Phosphatsetest negativ** reagieren.

- b) **Ultrahoherhitzung (UHT)** durch eine Behandlung
  - i) in Form **kontinuierlicher Wärmezufuhr bei hoher Temperatur für kurze Zeit (nicht weniger als  $135^{\circ}\text{C}$  bei geeigneter Heißhaltezeit)**, so dass bei Aufbewahrung in einer sterilen verschlossenen Packung bei Umgebungstemperatur keine lebensfähigen Mikroorganismen oder Sporen, die sich im behandelten Erzeugnis vermehren können, vorhanden sind, und
  - ii) die ausreicht, um sicherzustellen, dass die Erzeugnisse **nach einer Inkubation in verschlossenen Packungen bei  $30^{\circ}\text{C}$  für 15 Tage oder bei  $55^{\circ}\text{C}$  für 7 Tage** oder nach Anwendung einer anderen Methode, bei der erwiesen ist, dass die geeignete Wärmebehandlung durchgeführt wurde, **mikrobiologisch stabil sind**.

2. Wenn LMU Rohmilch einer Hitzebehandlung unterziehen, müssen sie:
  - a) den nach den HACCP-Grundsätzen und
  - b) den Anforderungen, die die zuständige Behörde gegebenenfalls hierzu vorgibt, wenn sie Betriebe zulässt ... .

## III. KRITERIEN FÜR ROHE KUHMITLICH

1. **Unmittelbar vor der Verarbeitung:**
  - a) rohe Kuhmilch bei  $30^{\circ}\text{C}$  Keimzahl von  $< 300.000/\text{ml}$  und
  - b) verarbeitete Kuhmilch zur Herstellung von Milcherzeugnissen bei  $30^{\circ}\text{C}$  Keimzahl von  $< 100.000/\text{ml}$ .
2. Entspricht die Milch nicht den in Nr. 1 festgelegten Kriterien, muss LMU dies der Behörde melden und durch geeignete Maßnahmen Abhilfe schaffen.

## KAPITEL III: UMHÜLLUNG UND VERPACKUNG

Versiegelung von Verbraucherverpackungen unmittelbar nach Abfüllung in dem Betrieb, in dem letzte Hitzebehandlung von flüssigen Milcherzeugnissen stattfindet, durch Versiegelungsvorrichtungen, die Kontamination verhindern. Versiegelungssystem so konzipiert, dass, wenn Behälter geöffnet, deutlich zu erkennen und leicht nachzuprüfen.

#### **KAPITEL IV: ETIKETTIERUNG**

1. Zusätzlich zu Richtlinie 2000/13/EG:
  - a) im Falle von Rohmilch: das Wort „Rohmilch“;
  - b) im Falle von mit Rohmilch hergestellten Erzeugnissen, bei denen Herstellungsprozess keinerlei Wärmebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst: „mit Rohmilch hergestellt“.
2. Vorschriften der Nr. 1 finden Anwendung auf Erzeugnisse, die für Einzelhandel bestimmt.

#### **KAPITEL V: IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG**

##### **ABSCHNITT X: EIER UND EIPRODUKTE**

###### **KAPITEL I: EIER**

1. **Im Erzeugerbetrieb bis hin zum Verkauf an Endverbraucher sauber, trocken, frei von Fremdgeruch halten, wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung schützen.**
2. **Bei - vorzugsweise konstanter - Temperatur aufbewahren und befördern, die hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse am besten gewährleisten.**
3. **Binnen 21 Tagen nach Legen an Verbraucher abgeben.**

###### **KAPITEL II: EIPRODUKTE**

###### **I. VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE**

Eiverarbeitungsbetriebe so gebaut, ausgelegt und ausgerüstet, dass folgende Arbeitsgänge gesondert voneinander durchgeführt:

1. Waschen, Trocknen und Desinfizieren verschmutzter Eier,
2. Aufschlagen  
und
3. andere als unter den Nrn 1 und 2 genannten Arbeitsgänge.

###### **II. ROHSTOFFE FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIPRODUKTEN**

1. Schale von Eiern voll entwickelt und unbeschädigt. Knickeier dürfen verwendet werden, wenn vom Erzeugerbetrieb oder von Packstelle auf direktem Wege an Verarbeitungsbetrieb geliefert und dort so schnell wie möglich aufgeschlagen.
2. Flüssigei aus zugelassenen Betrieben kann als Rohstoff verwendet werden.

###### **III. BESONDERE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIPRODUKTEN**

Alle Arbeitsgänge so ausführen, dass Kontamination vermieden wird.

Insbesondere:

1. Nur saubere und trockene Eier dürfen aufgeschlagen werden.
2. Eier so aufschlagen, dass Kontaminationen möglichst vermieden, insbesondere durch Absonderung von anderen Arbeitsgängen.
3. Eier, die nicht von Hühnern, Puten oder Perlhühnern stammen, getrennt be- und verarbeiten. Ausrüstungen reinigen und desinfizieren.
4. Eiinhalt nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewinnen; auch Zentrifugieren der leeren Schalen unzulässig, soweit zum menschlichen Verzehr bestimmt.
5. Nach Aufschlagen unverzüglich Bearbeitung, die mikrobiologische Gefahren ausschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert.
6. Eiweiß zur Herstellung von getrocknetem oder kristallisiertem Albumin, das anschließend hitzebehandelt werden soll, braucht nicht bearbeitet zu werden.
7. Erfolgt Bearbeitung nicht umgehend nach Aufschlagen, muss Flüssigei entweder eingefroren oder bei einer Temperatur von  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  gelagert werden. Lagerzeit bei  $4^{\circ}\text{C}$  darf 48 Stunden nicht überschreiten. Gilt nicht für Erzeugnisse, die entzuckert werden sollen, sofern Entzuckerung so bald wie möglich erfolgt.
8. Produkte, die nicht zwecks Haltbarkeit bei Raumtemperatur stabilisiert wurden, auf Temperatur von  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  abkühlen. Gefrierprodukte unmittelbar nach Bearbeitung einfrieren.

#### **IV. ANALYSESPEZIFIKATIONEN**

1. Gehalt unveränderter Eiprodukte an 3-OH-Buttersäure darf 10 mg/kg in der Trockenmasse nicht überschreiten.
2. Milchsäuregehalt der Rohstoffe darf 1 g/kg Trockenmasse nicht überschreiten.
3. Reste von Schalen, Schalenhaut und anderen Teilchen in Eiprodukten dürfen 100 mg/kg Eiprodukt nicht überschreiten.

#### **V. ETIKETTIERUNG UND IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG**

##### **ABSCHNITT XI: FROSCHSCHENKEL UND SCHNECKEN**

##### **ABSCHNITT XII: AUSGESCHMOLZENE TIERISCHE FETTE UND GRIEBEN**

###### **KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE, DIE ROHSTOFFE SAMMELN ODER VERARBEITEN**

- 1.-3. Bestimmungen über Sammeln, Kühlen ( $\leq 7^{\circ}\text{C}$ ) und Verarbeiten der Rohstoffe

###### **KAPITEL II: HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE GEWINNUNG VON AUSGESCHMOLZENEN TIERISCHEN FETTEN U. GRIEBEN**

1. Rohmaterialien müssen
  - a) von Tieren stammen, die in Schlachthof geschlachtet, Schlachttieruntersuchung unterzogen, nach Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden,
  - b) aus Fettgewebe oder Knochen, die möglichst frei von Blutspuren und Verunreinigungen,
  - c) aus Betrieben, die nach VO (EG) 852/2004 oder nach vorliegenden VO registriert oder zugelassen,  
und
  - d) hygienisch einwandfrei bei Kerntemperatur von  $\leq 7^{\circ}\text{C}$  befördert und bis zum Ausschmelzen gelagert. Rohstoffe können ohne Kühlung gelagert und beför-

- dert werden, wenn innerhalb von 12 Stunden nach dem Tag, an dem gewonnen, ausgeschmolzen.
2. Beim Ausschmelzen sind Lösungsmittel verboten.
  5. Grieben für menschlichen Verzehr
    - a) Bei  $\leq 70^{\circ}\text{C}$  gewonnen
      - i) lagern bei  $\leq 7^{\circ}\text{C}$  für höchstens 24 Stunden oder
      - ii) bei  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .
    - b) Bei  $> 70^{\circ}\text{C}$  gewonnen u. Feuchtigkeitsgehalt von  $\geq 10\%$  (m/m)
      - i) lagern bei  $\leq 7^{\circ}\text{C}$  für höchstens 48 Stunden oder anderen Zeit-/Temperaturkombinationen, die dieselbe Gewähr bieten, oder
      - ii) bei  $-18^{\circ}\text{C}$  oder darunter.
    - c) Bei  $> 70^{\circ}\text{C}$  gewonnen und Feuchtigkeitsgehalt  $< 10\%$  (m/m), keine besonderen Lagervorschriften.

### **ABSCHNITT XIII: BEARBEITETE MÄGEN, BLASEN UND DÄRME**

1. Tierdärme, -blasen und -mägen
  - a) von Tieren, die in Schlachthof geschlachtet, Schlachttieruntersuchung unterzogen, nach Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden,
  - b) gesalzen, erhitzt oder getrocknet und
  - c) nach Bearbeitung gemäß b) geeignete Vorkehrungen zur Verhinderung einer Rekontamination.
2. wenn sie nicht bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, bis zu Versendung gekühlt lagern. Insbesondere nicht gesalzene oder nicht getrocknete Erzeugnisse bei  $\leq 3^{\circ}\text{C}$  aufbewahren.

### **ABSCHNITT XIV: GELATINE**

#### **KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE**

1. Gelatine, die in LM verwendet werden soll, nur aus:
  - a) Knochen,
  - b) Häuten und Fellen von Wiederkäuern aus Haltungsbetrieben,
  - c) Schweinehäuten,
  - d) Geflügelhäuten,
  - e) Bändern und Sehnen,
  - f) Häuten und Fellen von frei lebendem Wild und
  - g) Fischhäuten und Gräten.
2. Verwendung von Häuten und Fellen verboten, wenn Gerbungsprozess unterzogen.
3. In 1 a) bis e) genannte Rohstoffe von Tieren, die in Schlachthof geschlachtet, Schlachttieruntersuchung unterzogen und nach Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden, oder von Wildkörpern, die für genusstauglich befunden.
4. Rohstoffe aus Betrieben, die gemäß VO (EG) 852/2004 oder gemäß der vorliegenden VO eingetragen oder zugelassen.

#### **KAPITEL II: BEFÖRDERUNG UND LAGERUNG VON ROHSTOFFEN**

2. Rohstoffe gekühlt oder gefroren befördern und lagern, soweit Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden nach Absendung. Entfettete und getrocknete Knochen o-

der Ossein, gesalzene, getrocknete und gekalkte Häute sowie Häute und Felle, die mit Lauge oder Säure behandelt wurden, können bei Raumtemperatur befördert und gelagert werden.

### **KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR DIE GELATINEHERSTELLUNG**

Regelungen für Knochenmaterial und andere Rohstoffe von Wiederkäuern aus Ländern mit geringer BSE-Inzidenz

### **KAPITEL IV: VORSCHRIFTEN FÜR ENDERZEUGNISSE**

## **ABSCHNITT XV: KOLLAGEN**

### **KAPITEL I: VORSCHRIFTEN FÜR ROHSTOFFE**

1. Kollagen, das in LM verwendet werden soll, nur aus:
  - a) Häuten und Fellen von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern,
  - b) Schweinehäuten und -knochen,
  - c) Geflügelhäuten und -knochen,
  - d) Bändern,
  - e) Häuten und Fellen von frei lebendem Wild und
  - f) Fischhäuten und Gräten.
2. Verwendung von Häuten und Fellen verboten, wenn Gerbungsprozess unterzogen.
3. In 1 a) bis d) genannte Rohstoffe von Tieren, die in Schlachthof geschlachtet Schlacht tieruntersuchung unterzogen, Schlachtkörper nach Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden, oder von Wildkörpern, die für genusstauglich befunden wurden.
4. Rohstoffe aus Betrieben, die gemäß VO (EG) 852/2004 oder dieser VO eingetragen oder zugelassen.

### **KAPITEL II: BEFÖRDERUNG UND LAGERUNG VON ROHSTOFFEN**

2. Rohstoffe gekühlt oder gefroren befördert und gelagert, soweit Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden ihrer Absendung. Entfettete und getrocknete Knochen oder Ossein, gesalzene, getrocknete und gekalkte Häute sowie Häute und Felle, die mit Lauge oder Säure behandelt wurden, jedoch bei Raumtemperatur befördert und gelagert.

### **KAPITEL III: VORSCHRIFTEN FÜR DIE KOLLAGENHERSTELLUNG**

1. Waschen, pH-Anpassung unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschließendem Filtrieren und Extrudieren.
2. Kollagen kann nach Anwendung des Verfahrens gemäß 1 Trocknungsverfahren unterzogen werden.

### **KAPITEL IV: VORSCHRIFTEN FÜR ENDERZEUGNISSE**

### **KAPITEL V: ETIKETTIERUNG**

Aufschrift „Für den menschlichen Verzehr geeignetes Kollagen“ sowie Angabe des Datums der Herstellung.