



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den **XXX**
SANCO/10098/2009 Rev. 3
(POOL/G4/2009/10098/10098R3-
EN.doc)
[...](2018) **XXX**

ARBEITSUNTERLAGE DER KOMMISSIONSDIENSTSTELLEN

Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Dieser Leitfaden wurde lediglich zu Informationszwecken erstellt. Er wurde von der Europäischen Kommission weder angenommen noch in irgendeiner Weise genehmigt.

Die Europäische Kommission übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben und haftet nicht für deren Verwendung. Somit handeln Benutzer des Leitfadens in eigener Verantwortung und sollten daher entsprechende Vorkehrungen treffen.

ZWECK DES LEITFADENS

Dieser Leitfaden richtet sich vor allem an die Lebensmittelunternehmen und die zuständigen Behörden und soll als Orientierung für die Durchführung der neuen Lebensmittelhygienevorschriften und für damit zusammenhängende Themen dienen.

Auch für Leser in Drittländern könnten Teile dieses Leitfadens von Interesse sein, um ein besseres Verständnis vom Anwendungsbereich und Zweck der EU-Vorschriften über Lebensmittelhygiene zu entwickeln.

HINWEIS

Bei diesem Leitfaden handelt es sich nicht um eine endgültige Fassung; er soll ständig aktualisiert werden, damit die Erfahrungen und Informationen der Mitgliedstaaten, der zuständigen Behörden, der Lebensmittelunternehmen sowie des Lebensmittel- und Veterinäramts der Kommission einbezogen werden können.

1. EINLEITUNG

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (im Folgenden „die Verordnung“) wurde am 29. April 2004 angenommen¹. Sie enthält die Hygieneanforderungen, die von den Lebensmittelunternehmen bei der Handhabung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs auf allen Stufen der Lebensmittelkette einzuhalten sind. Nach der Annahme der Verordnung wurde die Kommission aufgefordert, eine Reihe von Aspekten im Zusammenhang mit der Verordnung zu klären. Mit dem vorliegenden Dokument kommt sie dem nach.

Die Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher der Kommission hat in einer Reihe von Sitzungen mit Sachverständigen aus den Mitgliedstaaten verschiedene Punkte im Zusammenhang mit der Durchführung und Auslegung der Verordnung geprüft und versucht, Einvernehmen zu erzielen.

Im Interesse der Transparenz hat die Kommission außerdem den Dialog mit den betroffenen Parteien gefördert, damit Vertreter verschiedener sozioökonomischer Interessen dazu Stellung nehmen konnten. Zu diesem Zweck hat sie eine Sitzung mit Vertretern der Erzeuger, der Industrie, des Handels und der Verbraucher organisiert, auf der Fragen im Zusammenhang mit der Durchführung der Verordnung erörtert werden sollten.

Es wurde erwogen, die Sitzungen und Diskussionen vor dem Hintergrund der Erfahrungen weiterzuführen, die mit der umfassenden Anwendung der Verordnung ab 1. Januar 2006 gemacht werden.

Dazu sei angemerkt, dass Verstöße nationaler Vorschriften gegen die Verordnung nicht Gegenstand dieses Papiers sind, sondern weiterhin gemäß den geltenden Kommissionsverfahren behandelt werden.

Mit dem vorliegenden Papier sollen alle an der Lebensmittelkette beteiligten Akteure dabei unterstützt werden, die Verordnung besser zu verstehen und sie ordnungsgemäß und einheitlich anzuwenden. Das Papier besitzt jedoch keinen formalrechtlichen Status, und bei Streitigkeiten ist in letzter Instanz der Gerichtshof für die Rechtsauslegung zuständig.

Für ein umfassendes Verständnis der verschiedenen Aspekte der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bedarf es außerdem der Kenntnis anderer Rechtsakte der Gemeinschaft, insbesondere der Grundsätze und Definitionen in

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur

¹ ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22.

Lebensmittelsicherheit² (auch bezeichnet als „allgemeines Lebensmittelrecht“),

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene³,
- Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz⁴,
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel⁵,
- Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004⁶,
- Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen⁷,
- Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004⁸.

Zu den Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 und (EG) Nr. 852/2004 wurden getrennte Leitfäden erstellt.

(Siehe http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm).

² ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.
³ ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 3.
⁴ ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1.
⁵ ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1.
⁶ ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27.
⁷ ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 60.
⁸ ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 83.

2. VERPFLICHTUNGEN DER LEBENSMITTELUNTERNEHMER

Die Durchführung der Verordnung obliegt den Lebensmittelunternehmen. Sie müssen dafür sorgen, dass alle Vorschriften im Hinblick auf die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit ordnungsgemäß durchgeführt werden.

Lebensmittelunternehmen, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs gehandhabt werden, müssen neben den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 auch die einschlägigen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllen.

3. GELTUNGSBEREICH (ARTIKEL 1 DER VERORDNUNG)

3.1. Kleine Unternehmen

Bis zum 1. Januar 2006 durften bestimmte kleine Unternehmen ihre Erzeugnisse nur auf dem nationalen oder lokalen Markt in Verkehr bringen, obwohl sie zur Einhaltung von Lebensmittelhygienevorschriften verpflichtet waren; dies galt beispielsweise

- gemäß Artikel 4 der Richtlinie 64/433/EWG (Richtlinie über Frischfleisch) für Fleisch aus Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität, die höchstens 20 Großvieheinheiten je Woche handhaben, und Zerlegungsbetrieben, deren wöchentliche Produktion an entbeintem Fleisch nicht mehr als fünf Tonnen beträgt,
- gemäß Artikel 7 der Richtlinie 71/118/EWG (Richtlinie über Geflügelfleisch) für Schlachtbetriebe, die weniger als 150 000 Stück Geflügel pro Jahr handhaben,
- gemäß Artikel 3 und Anhang A Kapitel VII der Richtlinie 77/99/EWG (Richtlinie über Fleischerzeugnisse) für Betriebe, die Fleisch verwenden, das im Mitgliedstaat als genusstauglich gekennzeichnet wurde.

Diese Richtlinien wurden mit Wirkung vom 1. Januar 2006 aufgehoben. Seither dürfen solche Unternehmen ihre Erzeugnisse im Gemeinschaftsmarkt in Verkehr bringen, wenn sie über eine entsprechende Zulassung durch die zuständigen Behörden verfügen.

Seit dem 1. Januar 2006 gilt somit keine Einschränkung mehr für die Versorgung mit Fleisch für die Erzeugung von Fleischerzeugnissen und für deren Vermarktung, wenn der Schlachtbetrieb von der zuständigen Behörde zugelassen wurde.

Da es unwahrscheinlich war, dass bis zum 1. Januar 2006 alle für die Zulassung kleiner Unternehmen erforderlichen Verwaltungsschritte abgeschlossen würden, wurde eine Übergangsmaßnahme getroffen, die denjenigen kleinen Unternehmen, die bis zum Stichtag noch keine Zulassung erhalten hatten, die vorläufige Beibehaltung der früheren

Vorgehensweise und die Verwendung der nationalen Genusstauähnlichkeitskennzeichnung gestattet.

3.2. Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs handhaben und für die keine spezifischen Vorschriften gelten

Für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs (z. B. Honig) enthält die Verordnung keine spezifischen Vorschriften. In solchen Fällen hat die Handhabung der Lebensmittel tierischen Ursprungs nach den einschlägigen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie den allgemeinen Vorschriften für Erzeugnisse tierischen Ursprungs der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (insbesondere den Bestimmungen des Artikels 6 für Erzeugnisse von außerhalb der Gemeinschaft) zu erfolgen.

Da der Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für diese Erzeugnisse keine Anforderungen enthält, benötigen Betriebe, die solche Erzeugnisse handhaben, weder eine Zulassung, noch müssen sie die Lebensmittel kennzeichnen.

3.3. Unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallende Erzeugnisse

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gilt ausschließlich für **unverarbeitete Erzeugnisse und Verarbeitungserzeugnisse** tierischen Ursprungs.

- **Eine (nicht erschöpfende) Liste der unverarbeiteten Erzeugnisse tierischen Ursprungs** [gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 2 Nummer 1 Buchstabe n der Verordnung (EG) Nr. 852/2004] findet sich in Anhang I dieses Dokuments.
- **Eine (nicht erschöpfende) Liste der Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs** [gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 2 Nummer 1 Buchstabe o der Verordnung (EG) Nr. 852/2004] findet sich in Anhang II dieses Dokuments.

Bei der Feststellung, ob ein Erzeugnis tierischen Ursprungs verarbeitet oder unverarbeitet ist, sind **alle** einschlägigen Begriffsbestimmungen in den Hygienevorschriften, insbesondere die in Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 enthaltenen Begriffsbestimmungen von „Verarbeitung“, „unverarbeitete Erzeugnisse“ und „Verarbeitungserzeugnisse“, sowie die in Anhang I Abschnitt 7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthaltenen Begriffsbestimmungen bestimmter Verarbeitungserzeugnisse zu beachten. Die Zusammenhänge zwischen diesen Begriffsbestimmungen werden die jeweilige Entscheidung beeinflussen.

3.4. Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten

Anhang III vermittelt einen Überblick über den Geltungsbereich der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004. Dieser Überblick ist nicht erschöpfend und hat daher rein informativen Charakter. Sein Inhalt wird unter Umständen zu überprüfen sein, wenn entsprechende Erfahrungen mit den neuen Vorschriften vorliegen.

Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, gilt die Verordnung nicht für Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten. Dieser Ausschluss vom Geltungsbereich der Verordnung gründet auf der Erkenntnis, dass tierische Ausgangserzeugnisse durch die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 kontrolliert werden können, ohne dass die Notwendigkeit spezifischerer Anforderungen besteht. Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 schreibt jedoch ausdrücklich vor, dass Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs, die zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten und daher nicht unter den Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallen, im Einklang mit den Anforderungen dieser Verordnung gewonnen und gehandhabt werden müssen, wie etwa in folgenden Fällen:

- Milchpulver zur Herstellung von Eiskrem muss gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen werden, doch die Herstellung von Eiskrem unterliegt der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
- Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs wie etwa Fleisch-, Milch- und/oder Fischereierzeugnisse, die zur Herstellung von Pizza verwendet werden, müssen gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen werden, doch die Herstellung von Pizza unterliegt der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
- Fleisch- und/oder Milcherzeugnisse, die zur Herstellung von Fertiggerichten aus solchen Verarbeitungserzeugnissen und Gemüse verwendet werden, müssen gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen werden, doch die Herstellung dieser Fertiggerichte unterliegt der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
- Eiprodukte zur Herstellung von Mayonnaise müssen gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewonnen werden, doch die Herstellung von Mayonnaise unterliegt der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Wird einem Verarbeitungserzeugnis tierischen Ursprungs ein Erzeugnis pflanzlichen Ursprungs beigemischt, so bedeutet dies nicht automatisch, dass das so gewonnene Lebensmittel unter den Anwendungsbereich von Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fällt, wie etwa in folgenden Fällen:

- Käse, dem Kräuter beigemischt werden, oder Joghurt, dem Früchte beigemischt werden, sind nach wie vor Milcherzeugnisse, deren Herstellung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterliegt;
- Würste, denen Knoblauch oder Soja beigemischt werden, sind nach wie vor Fleischerzeugnisse, deren Herstellung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterliegt.

Übt die Zutat pflanzlichen Ursprungs, die einem Verarbeitungserzeugnis tierischen Ursprungs beigemischt wird, eine technologische Wirkung aus und

verändert sie das Ausgangserzeugnis in einem solchen Maße, dass für das so gewonnene Lebensmittel die Definition von „Verarbeitungserzeugnis tierischen Ursprungs“ gemäß Artikel 2 Buchstabe o der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nicht mehr gilt, so fällt dieses Erzeugnis unter den Anwendungsbereich von Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, wie etwa im folgenden Fall:

- Streichfette, bei denen das Milchfett vollständig oder teilweise durch Fette pflanzlichen Ursprungs ersetzt wurde.

Anmerkung: *Stellt ein Betrieb sowohl Erzeugnisse tierischen Ursprungs als auch andere Erzeugnisse her, so kann er das für Erzeugnisse tierischen Ursprungs vorgeschriebene Identitätskennzeichen auch auf den anderen Erzeugnissen anbringen (siehe Anhang II Abschnitt I Teil B Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).*

3.5. Einzelhandel

Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, **gilt die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht für den Einzelhandel** [Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe a].

Die Definition des Begriffs „Einzelhandel“ ist in Artikel 3 Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 festgelegt; sie lautet wie folgt:

„Einzelhandel“: die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen.

Wie in den Erwägungsgründen 12 und 13 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dargelegt, wurde diese Definition, die Großhandelstätigkeiten mit einschließt, für die Ziele der Lebensmittelhygiene als zu weit gefasst erachtet. In Bezug auf die Lebensmittelhygiene sollte der Begriff „Einzelhandel“ generell auf folgende Bedeutung eingegrenzt werden: „Tätigkeiten, die den Verkauf bzw. die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs direkt an den Endverbraucher betreffen“. Das heißt:

- Für Tätigkeiten, die den Verkauf bzw. die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs direkt an den Endverbraucher betreffen, würden die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ausreichen. Gemäß der Definition von „Einzelhandel“ schließt der Begriff „Tätigkeiten“ die Verarbeitung (z. B. die Zubereitung von Backwaren, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten, oder die Herstellung von Fleischerzeugnissen in einer lokalen Fleischerei) am Verkaufsort vor der Abgabe an den Endverbraucher mit ein.
- Für Großhandelstätigkeiten (d. h. für Fälle, in denen ein Groß- oder Einzelhandelsunternehmen Lebensmittel tierischen Ursprungs an ein anderes

Unternehmen abgibt) gilt die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit folgenden Ausnahmen:

- Großhandelstätigkeiten, die sich auf die Lagerung und den Transport beschränken. In diesem Fall gelten die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und die Temperaturvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.
- Es handelt sich bei der Abgabe nach innerstaatlichem Recht um eine **nebensächliche Tätigkeit eines Einzelhandelsunternehmens auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang**, wobei die Abgabe hauptsächlich an den Endverbraucher erfolgt. In diesem Fall findet ausschließlich die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anwendung.

Die Mitgliedstaaten können jedoch gemäß Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe c Maßnahmen treffen, um die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf in ihrem Gebiet gelegene Einzelhandelsunternehmen auszudehnen, auf die diese sonst keine Anwendung finden würden. Dabei sollten sich die Mitgliedstaaten an den allgemeinen Grundsätzen des Lebensmittelrechts orientieren, d. h. dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit und der Notwendigkeit risikobasierter Vorschriften.

3.6. Der Begriff „nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang“ gemäß Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe b Ziffer ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Diese Formulierung gestattet echten Einzelhändlern, die den Endverbraucher versorgen (z. B. Fleischern), die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs an ein anderes Einzelhandelsunternehmen ausschließlich nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (z. B. die Zulassung des Betriebs, Anbringen eines Identitätskennzeichens) würden in diesem Fall keine Anwendung finden.

Allgemein ausgedrückt: Der Begriff „nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang“ sollte die Beibehaltung der in den Mitgliedstaaten derzeit üblichen Verfahren gestatten.

Der Begriff „nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang“ ist aus der Erkenntnis abzuleiten, dass Einzelhandelsunternehmen, die in erster Linie den Endverbraucher versorgen, ihre Erzeugnisse lokal vertreiben sollten (selbst wenn der Bestimmungsort in einem anderen Mitgliedstaat liegt) und somit keinen Fernhandel betreiben, der, insbesondere was die Transportbedingungen und die Anforderungen an die Kühlkette angeht, stärker überwacht werden müsste. Im Falle eines großen Mitgliedstaats stünde es daher nicht in Einklang mit der Verordnung, den Begriff „nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang“ geografisch auf das gesamte Gebiet dieses Mitgliedstaats auszudehnen.

Eine nähere Erläuterung des Begriffs findet sich in Erwägungsgrund 13, wo es heißt, dass diese Lieferungen nur einen kleinen Teil der Geschäftstätigkeit des

Unternehmens ausmachen, die belieferten Unternehmen sich in seiner unmittelbaren Nachbarschaft befinden und die Lieferungen sich auf bestimmte Arten von Erzeugnissen oder Unternehmen beschränken sollten.

In einigen Fällen erzeugen Einzelhändler (z. B. Fleischer) unter Umständen (in absoluten Werten) kleine Mengen an Lebensmitteln, die größtenteils an Cateringbetriebe und/oder andere Einzelhandelsunternehmen abgegeben werden. In solchen Fällen stünde es in Einklang mit der Zielsetzung der Verordnung, die Beibehaltung traditioneller Vertriebsmethoden zu ermöglichen, wenn der Ausdruck „nebensächlich“ auch die Bedeutung „kleine Mengen“ umfassen würde. Dieser Ausdruck sollte daher als kleine Menge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs in absoluten Werten **oder** als kleiner Teil der Geschäftstätigkeit des Unternehmens ausgelegt werden. Die Kombination der drei in der Verordnung festgelegten Kriterien dürfte in den meisten Fällen eine angemessene Beurteilung der Sachlage ermöglichen.

Die einzelstaatlichen Vorschriften, die gemäß Artikel 1 Absatz 5 Ziffer ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erlassen werden, unterliegen den allgemeinen Bestimmungen des Vertrags und insbesondere den Artikeln 28, 29 und 30.

3.7. Unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallende Primärproduktion

Für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs wird der in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verwendete Begriff „Primärproduktion“ in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wie folgt präzisiert:

Lebende Muscheln [Anhang III Abschnitt VII Nummer 4 Buchstabe a]

In Bezug auf lebende Muscheln umfasst die Primärproduktion Arbeitsgänge, die vor dem Eintreffen der lebenden Muscheln in einem Versand- oder Reinigungszentrum oder einem Bearbeitungsbetrieb erfolgen.

Fischereierzeugnisse [Anhang III Abschnitt VIII Nummer 4 und Anhang III Abschnitt VIII Nummer 3 Buchstaben a und b]

In Bezug auf Fischereierzeugnisse umfasst die Primärproduktion

- das Züchten, Fangen und Sammeln lebender Fischereierzeugnisse (*aus Süß- oder Salzwässern*) im Hinblick auf ihr Inverkehrbringen;
- folgende damit zusammenhängenden Arbeitsgänge:
 - Schlachten, Entbluten, Köpfen, Ausnehmen, Entfernen der Flossen, Kühlung und Umhüllung für die Beförderung, ausgeführt an Bord von Fischereifahrzeugen,
 - die Beförderung und Lagerung von Fischereierzeugnissen, deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, einschließlich lebender Fischereierzeugnisse, in Fischzuchtbetrieben an Land,

- die Beförderung von Fischereierzeugnissen (*aus Süß- oder Salzwässern*), deren Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wurde, einschließlich lebender Fischereierzeugnisse, vom Produktionsort zum ersten Bestimmungsbetrieb.

Rohmilch [Anhang III Abschnitt IX Kapitel I]

Die Verordnung enthält die vom Betrieb einzuhaltenden Vorschriften, insbesondere zur Tiergesundheit und zur Hygiene in Milcherzeugerbetrieben, sowie die für Rohmilch geltenden Kriterien.

Eier [Anhang III Abschnitt X Kapitel I]

Die Verordnung regelt die Handhabung von Eiern im Erzeugerbetrieb und bestimmt, dass diese sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und direkter Sonneneinstrahlung geschützt werden müssen.

4. ZULASSUNG VON BETRIEBEN (ARTIKEL 4 DER VERORDNUNG)

4.1. Zulassungspflichtige Betriebe

Betriebe [mit Ausnahme solcher Betriebe, die lediglich Primärprodukte herstellen, Transporte übernehmen, Erzeugnisse lagern, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf, oder andere Einzelhandelstätigkeiten als die, die gemäß Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe b unter die vorliegende Verordnung fallen, ausüben], die Erzeugnisse handhaben, für die die Anforderungen in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegt sind, benötigen eine Zulassung. Dies betrifft eine breite Palette von Betriebsstätten, darunter auch Betriebe, die unverarbeitete Erzeugnisse und Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs handhaben.

Eine nicht erschöpfende Liste der Betriebskategorien, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einer Zulassung bedürfen, findet sich in Anhang IV des vorliegenden Dokuments.

Da der Einzelhandel (Tätigkeiten, die den Verkauf bzw. die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs direkt an den Endverbraucher betreffen) nicht in den Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fällt, benötigen Einzelhandelsunternehmen nach dieser Verordnung keine Zulassung.

4.2. Zulassung kleiner Betriebe

Neu ist, dass kleine Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs handhaben, von der zuständigen Behörde zugelassen werden müssen.

Die Zulassungskriterien für solche Betriebe entsprechen weitgehend den Anforderungen, die bereits zuvor für sie gegolten haben. Diese neue Bestimmung dürfte daher keine größere zusätzliche Belastung dargestellt haben, wenn diese Betriebe bereits vorher den für sie geltenden EU-Vorschriften über

Lebensmittelhygiene genügt haben (z. B. Richtlinien 64/433/EWG und 77/99/EWG).

Anmerkung:

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 schließt den Einzelhandel (d. h. die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs) aus ihrem Geltungsbereich aus. Dies bedeutet, dass für die Herstellung und den Verkauf von Käse in einem Einzelhandelsgeschäft (z. B. auf einem Bauernhof) nur die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 gelten, d. h., es ist eine Registrierung, jedoch keine Zulassung erforderlich.

4.3. Fleisch von Tieren, die in einem landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet werden

Schlachtungen in landwirtschaftlichen Betrieben sind gemäß den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und den in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 niedergelegten spezifischen Lebensmittelhygienevorschriften für die Fleischerzeugung vorzunehmen. Diese sehen unter anderem vor, dass Schlachtbetriebe von der zuständigen Behörde zugelassen sein müssen.

Wo die Auffassung besteht, dass die in den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 genannten Anforderungen hinsichtlich der Infrastruktur für Schlachtungen in landwirtschaftlichen Betrieben unverhältnismäßig sind, können die Mitgliedstaaten diese Anforderungen durch die Annahme einzelstaatlicher Maßnahmen gemäß dem einschlägigen Verfahren nach Artikel 13 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 bzw. Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 anpassen.

Anmerkungen:

- Die direkte Abgabe **kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren**, die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet wurden, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch direkt an den Endverbraucher abgeben, fällt nicht unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Die Mitgliedstaaten erlassen einzelstaatliche Rechtsvorschriften, um die Sicherheit dieser Art von Fleisch zu gewährleisten [Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe d der Verordnung].
- Die „**Schlachtung für den häuslichen privaten Verbrauch**“ erfolgt durch eine Privatperson, die nicht als Lebensmittelunternehmer betrachtet werden kann. Zudem wird Fleisch aus solchen Schlachtungen nicht in Verkehr gebracht. Schlachtungen für den häuslichen privaten Verbrauch fallen daher nicht unter den Geltungsbereich der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004. Die Mitgliedstaaten können für diese Art von Schlachtung eigene Vorschriften erlassen.

4.4. Zulassung von Kühllagern

In Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 heißt es: *„Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, gilt diese Verordnung nicht für den Einzelhandel“*.

Da Kühllager im weiteren Sinne der Definition in Artikel 3 Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 als Einzelhandelsbetriebe betrachtet werden könnten, wäre daraus unter Umständen der Schluss zu ziehen, dass Kühllager grundsätzlich nicht unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallen und somit keiner Zulassung durch die zuständigen Behörden bedürfen (siehe Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004).

Allerdings beinhaltet die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Bezug auf die Lagerung in Kühllagern Anforderungen, aus denen zu folgern ist, dass Tätigkeiten im Zusammenhang damit **ausdrücklich** in den Geltungsbereich der Verordnung fallen, z. B.:

- Anhang III Abschnitt I Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält Anforderungen für die Lagerung von Fleisch in Kühllagern, womit Kühllager für Fleisch zu den Betrieben zählen, in denen Erzeugnisse gehandhabt werden, für die in Anhang III der Verordnung Anforderungen festgelegt sind. Solche Betriebe müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein;
- Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 schließt die Lagerung von Erzeugnissen, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf, ausdrücklich von der Zulassungspflicht aus, wobei allerdings davon ausgegangen wird, dass eine Zulassung erforderlich ist, sobald der Betrieb auch zu kühlende Erzeugnisse übernimmt.

Kühllager bedürfen somit einer Zulassung, wenn sie für Tätigkeiten genutzt werden, für die Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anforderungen festlegt.

Im Lichte des Artikels 1 Absatz 5 Buchstabe b gilt die Verordnung allerdings nicht für Kühllager, die von nicht unter die Verordnung fallenden echten Einzelhandelsverkaufsstellen betrieben werden, und Kühllager, die im Rahmen von Großhandelstätigkeiten genutzt werden, die sich auf die Lagerung oder den Transport beschränken, benötigen keine Zulassung, unterliegen aber dennoch den Temperaturanforderungen. Umfassen die Großhandelstätigkeiten mehr als Lagerung und Transport (z. B. Wiederumhüllung) gelten die Kühllager als zulassungspflichtige Betriebe gemäß Artikel 4.

4.5. Wiederumhüllungsbetriebe

In Wiederumhüllungsbetrieben werden Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die zuvor in einem anderen Betrieb umhüllt wurden, neu umhüllt. Solche Ent- und Wiederumhüllungstätigkeiten können mit Tätigkeiten wie zum Beispiel dem Zerschneiden und Zerlegen von Lebensmitteln kombiniert sein.

Wiedermüllungsbetriebe handhaben unverpackte Erzeugnisse tierischen Ursprungs. Es ist davon auszugehen, dass diese Betriebe, wenn sie Erzeugnisse tierischen Ursprungs handhaben, die von Anhang III der Verordnung erfasst werden, in den Geltungsbereich von Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung fallen, also eine Zulassung benötigen. Hierbei handelt es sich um einen logischen Ansatz, da auf der Ebene solcher Betriebe neue Risiken auftreten können.

Um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, sollten Lebensmittelunternehmer Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die in Wiedermüllungsbetrieben gehandhabt wurden, nur dann in Verkehr bringen, wenn diese mit dem Identitätskennzeichen des betreffenden Betriebs versehen sind.

4.6. Großmärkte

Aus Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 geht hervor, dass Großmärkte, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs herstellen, einer Zulassung bedürfen, damit sie ihre Erzeugnisse in Verkehr bringen dürfen. Da in einem Großmarkt Teile der Infrastruktur und Ausrüstung (z. B. Wasserversorgung, Kühllager) von mehreren Betriebseinheiten gemeinsam genutzt werden, scheint es angemessen, einer Person/Stelle die Verantwortung dafür zu übertragen, dass die Hygienevorschriften für diese gemeinsame Infrastruktur und Ausrüstung eingehalten werden.

5. TECHNISCHE FRAGEN

FLEISCH

5.1. Tierarten

Anhang I der Verordnung Nr. 853/2004 enthält Begriffsbestimmungen für einige Tierarten.

- In Abschnitt 1 Nummer 1.2 werden „Huftiere“ als „*Haustiere der Gattungen Rind (einschließlich Bubalus und Bison) [...]*“ definiert. Auch Yaks und Zebus sind Haustiere der Gattung Rind.
- In Abschnitt 1 Nummer 1.6 wird „Farmwild“ als „*Zuchtlaufvögel und andere als die in Nummer 1.2 genannten Landsäugetiere aus Zuchtbetrieben*“ definiert. Rentiere, die traditionell in Zuchtbetrieben gehalten werden, zählen auch zum Farmwild.

5.2. Sauberkeit der Tiere

Die Anforderung, dass die Tiere sauber sein müssen, wird an mehreren Stellen der neuen Hygienevorschriften genannt:

- Die Landwirte müssen geeignete Maßnahmen ergreifen, um die Sauberkeit von Schlachttieren so weit wie möglich sicherzustellen (Anhang I Teil A Abschnitt II Nummer 4 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004);
- Schlachthausbetreiber müssen sicherstellen, dass die Tiere sauber sind (Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004);
- Der amtliche Tierarzt hat zu verifizieren, ob dafür gesorgt wurde, dass Tiere, deren Haut oder Fell so beschaffen ist, dass ein nicht vertretbares Risiko einer Kontaminierung des Fleisches während der Schlachtung besteht, erst nach vorheriger Reinigung geschlachtet werden (Anhang I Abschnitt II Kapitel III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004).

Hintergrund dieser Anforderung sind Fälle, in denen die Kontaminierung von Schlachtkörpern und anschließende Lebensmittelvergiftungen nachweislich auf mangelnde Sauberkeit der Tiere zurückzuführen waren. Schlachttiere müssen daher so sauber sein, dass beim Schlachten und Zurichten kein nicht vertretbares Risiko besteht.

Die Anforderung zielt nämlich darauf ab, eine Kontaminierung des Fleisches während der Schlachtung zu verhindern und so zu gewährleisten, dass die im Gemeinschaftsrecht festgelegten mikrobiologischen Kriterien erfüllt werden.

Es ist Aufgabe der betroffenen Lebensmittelunternehmer, die dafür geeigneten Methoden zu entwickeln. Das Ziel kann auf unterschiedliche Weise erreicht werden, beispielsweise durch

- gründliches Säubern der Tiere,
- Sortieren der Tiere nach Sauberkeit und Festlegung eines geeigneten Schlachtverfahrens,
- Verfahren zum hygienischen Zurichten (*dressing*) der Tiere, um die Schlachtkörper vor unnötiger Kontaminierung zu schützen,
- sonstige geeignete Verfahren.

Leitfäden für eine gute Verfahrenspraxis könnten den Schlachthausbetreibern bei der Festlegung der jeweiligen Methode eine Hilfe sein.

Es obliegt der zuständigen Behörde zu überprüfen, ob die von den Betreibern entwickelten Verfahren ordnungsgemäß durchgeführt werden.

5.3. Stallungen und Wartebuchten

In Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung ist Folgendes festgelegt: *„Schlachthöfe müssen über ausreichend große und hygienische, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Stallungen oder, falls die klimatischen Bedingungen es erlauben, entsprechende Wartebuchten zur Unterbringung der Schlachttiere verfügen. Diese Einrichtungen müssen mit*

Anlagen zum Tränken und erforderlichenfalls zum Füttern der Tiere ausgestattet sein.“

Wie bei anderen Anforderungen ist auch bei der Entscheidung über die Art der Stallungen oder Wartebuchten der Grundsatz der Verhältnismäßigkeit zu beachten. Bei kleinen Schlachthäusern, in denen nur wenige Tiere geschlachtet werden, besteht keine Notwendigkeit, eine komplizierte oder ausgedehnte Infrastruktur zu fordern, und die Anlagen zum Tränken und gegebenenfalls Füttern können einfacher Natur sein (z. B. mobile Einrichtungen).

5.4. Vorrichtungen für die Sterilisierung von Messern

Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 3 der Verordnung schreibt vor, dass Schlachthäuser *„über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen“* müssen.

Betreiber kleiner Schlachthäuser haben Bedenken geäußert, dass diese Anforderung im Hinblick auf die Sterilisierung von Messern mehrere Vorrichtungen im Schlachtbereich erforderlich machen könnte.

Die Anforderung soll gewährleisten, dass das Fleisch nicht durch Arbeitsgeräte, z. B. Messer, kontaminiert wird. Dieses Ziel kann auf unterschiedliche Weise erreicht werden, beispielsweise

- die Bereitstellung von Sterilisationsvorrichtungen für Messer an zentralen, für die Arbeiter direkt zugänglichen Stellen in den Schlachthäusern. Solche Vorrichtungen können für größere Schlachthäuser die geeignete Lösung sein;
- die Sterilisierung einer ausreichenden Anzahl von Messern in einem einzigen Arbeitsgang, um sicherzustellen, dass während des gesamten Schlachtvorgangs saubere Messer zur Verfügung stehen. Diese Lösung kann für Schlachthäuser mit geringer Kapazität sinnvoll sein.

5.5. Beförderung von Fleisch bei Temperaturen, die die Herstellung bestimmter Erzeugnisse ermöglichen muss

In Anhang I Kapitel XIV Nummer 66 der Richtlinie 64/433/EWG ist Folgendes festgelegt:

„Frisches Fleisch ist nach der Fleischuntersuchung sofort zu kühlen; die Innentemperatur der Tierkörper und der Teilstücke ist konstant auf höchstens 7 °C und die der Nebenerzeugnisse der Schlachtung konstant auf höchstens 3 °C zu halten.

Für die Beförderung des Fleisches zu in unmittelbarer Nähe des Schlachtbetriebs gelegenen Zerlegungsbetrieben oder Fleischereien können die zuständigen Behörden aus technischen Gründen der Fleischreifung Einzelfreistellungen von dieser Auflage gewähren, sofern die Beförderung nicht länger als zwei Stunden dauert.“

Die Kommission wurde hierzu verschiedentlich von Lebensmittelunternehmern befragt, die meinen, dass diese Möglichkeit nicht in die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 übernommen worden ist. Die Möglichkeit, Freistellungen von dieser Temperaturanforderung für die Beförderung von Fleisch zu gewähren, wurde jedoch aufrechterhalten und in Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nummer 3 dieser Verordnung sogar noch wie folgt erweitert:

„Fleisch muss vor der Beförderung auf die in Nummer 1 angegebene Temperatur abgekühlt werden, die während der Beförderung beibehalten werden muss. Allerdings kann die Beförderung mit Genehmigung der zuständigen Behörde auch durchgeführt werden, um die Herstellung bestimmter Erzeugnisse zu ermöglichen, vorausgesetzt, dass

a) *dieser Transport im Einklang mit den von der zuständigen Behörde erlassenen Vorschriften betreffend den Transport von einem gegebenen Betrieb zu einem anderen erfolgt*

und

b) *das Fleisch den Schlachthof oder den Zerlegungsraum, der sich am gleichen Ort wie die Schlachtanlage befindet, unmittelbar verlässt und der Transport nicht mehr als zwei Stunden dauert.“*

Der Begriff „bestimmte Erzeugnisse“ bezeichnet jedes Erzeugnis, für das die zuständige Behörde eine Zulassung erteilt und Anforderungen festlegt, die einzuhalten sind.

5.6. Fleischabschnitte, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen

Anhang III Abschnitt V Kapitel II Nummer 1 Buchstabe c Ziffer i schreibt vor, dass *„die Rohstoffe für die Herstellung von Hackfleisch bzw. Faschiertem nicht aus Fleischabschnitten, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen (ausgenommen ganze Muskelstücke), stammen dürfen“*.

Da der Begriff „scrap“ sowohl „kleine Stücke“ als auch „Abfall“ bedeuten kann, wurde mehrfach um Klärung gebeten, was unter dem Begriff „Fleischabschnitte, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen“ zu verstehen sei.

Aus allgemeiner Sicht erscheint es nicht logisch, genusstaugliche Erzeugnisse nicht für den menschlichen Verzehr zuzulassen. Die Verwendung kleiner (beim Zerlegen und Zerschneiden anfallender) genusstauglicher Fleischstücke für die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem sollte daher kein Problem darstellen, sofern die mikrobiologische Qualität des Hackfleisches/Faschierten jederzeit gewährleistet ist und die Stücke aus ganzen Muskelstücken stammen.

5.7. Evaluierung der Informationen zur Lebensmittelkette durch den Schlachthausbetreiber

In Bezug auf die Informationen zur Lebensmittelkette ist in Anhang II Abschnitt III Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegt, dass Schlachthausbetreiber, die Tiere auf dem Schlachthofgelände annehmen wollen,

die entsprechenden Informationen zur Lebensmittelkette evaluieren und diese dem amtlichen Tierarzt unverzüglich zur Verfügung stellen müssen.

Praktisch bedeutet dies, dass der Schlachthausbetreiber die ihm vorliegenden Informationen auf ihre Vollständigkeit, Richtigkeit sowie daraufhin **überprüfen** soll, ob sie ihm eine sichere Entscheidung ermöglichen. Es wird jedoch keine professionelle Evaluierung der Informationen von ihm verlangt, da diese nur vom amtlichen Tierarzt vorgenommen werden kann.

5.8. Mobile Schlachteinrichtungen

Dem Wortlaut der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 nach ist der Einsatz mobiler Einrichtungen für die Schlachtung von Tieren nicht ausgeschlossen, sofern diese Einrichtungen den maßgeblichen Anforderungen dieser Verordnungen entsprechen.

Die Mitgliedstaaten können die Anforderungen an den Bau, die Auslegung und die Ausrüstung dieser Einrichtungen durch die Annahme einzelstaatlicher Maßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 13 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und des Artikels 10 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 anpassen.

5.9. Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse

Gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bezeichnet der Ausdruck:

- Fleischzubereitungen „frisches Fleisch, einschließlich Fleisch, das zerkleinert wurde, dem Lebensmittel, 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“ (Nummer 1.15);
- Fleischerzeugnisse „verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse so gewonnen werden, dass bei einem Schnitt durch den Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind“ (Nummer 7.1).

Die Ausdrücke „Verarbeitung“, „unverarbeitete Erzeugnisse“ und „Verarbeitungserzeugnisse“ sind in Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe m, n bzw. o der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 definiert und gelten für alle Lebensmittel, einschließlich Fleisch.

Alle Fleischerzeugnisse fallen unter „Verarbeitungserzeugnisse“. Fleischzubereitungen können jedoch sowohl „unverarbeitete Erzeugnisse“ als auch „Verarbeitungserzeugnisse“ sein. So würde beispielsweise eine Fleischzubereitung als „Verarbeitungserzeugnis“ gelten, wenn die unter „Verarbeitung“ genannten Maßnahmen angewandt werden, aber nicht ausreichen, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches völlig zu verändern und der Blick auf die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch vorhanden sind.

Die Ausdrücke „Fleischzubereitungen“ und „Fleischerzeugnisse“ (wie auch andere in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verwendeten Ausdrücke) werden bewusst allgemein definiert, weil die Fleischtechnologie innovativ ist. Die Erzeugnisse müssen jedoch zugeordnet und nach den entsprechenden Hygieneanforderungen hergestellt werden. Zudem beziehen sich die Vorschriften über Marktnormen, Zusatzstoffe und Kennzeichnung auf diese Begriffsbestimmungen, und eine Harmonisierung der Anwendung ist wesentlich.

Erzeugnisse dürfen in Verkehr gebracht werden, bevor durch die Verarbeitung das Fleisch/die innere Muskelfaserstruktur völlig verändert wurden. In diesen Fällen ist für die Zuordnung entscheidend, bis zu welchem Grad beim Inverkehrbringen eines Erzeugnisses die Merkmale von frischem Fleisch beseitigt wurden. Wenn die Merkmale von frischem Fleisch nicht vollständig beseitigt wurden, sollte das Erzeugnis als „Fleischzubereitung“ gelten. Wenn die Merkmale von frischem Fleisch vollständig beseitigt wurden, sollte es als „Fleischerzeugnis“ gelten.

Folgende Klarstellungen lassen sich daher ableiten:

- Frisches Fleisch, das zerkleinert wurde, umfasst auch Hackfleisch/Faschiertes. Daher gilt die Definition von Fleischzubereitungen auch für Hackfleisch/Faschiertes, dem andere Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden.
- Vollständig durchmariniertes Frischfleisch zählt daher als Fleischerzeugnis, da Marinieren als Teil der „Verarbeitung“ definiert ist und dieser Vorgang zu einer Denaturierung der Eiweiße in den Muskelfasern führt, wodurch sich die interne Muskelfaserstruktur ändert und die Merkmale von frischem Fleisch beim Anschnitt nicht mehr zu erkennen sind.
- Für nicht vollständig durchmariniertes Frischfleisch gilt die Definition von „Fleischzubereitung“, da die Veränderung der internen Muskelfaserstruktur nicht abgeschlossen ist und beim Anschnitt die Merkmale von frischem Fleisch noch zu erkennen sind.
- Gesalzenes oder gepökelttes Fleisch, das zu Beginn des Reifungsprozesses in Verkehr gebracht wird und nicht weiterverarbeitet wurde, beispielsweise durch Kochen oder Trocknen, gilt als „Fleischzubereitung“, auch wenn das Fleisch zur Gänze durchdrungen ist, da die Merkmale von frischem Fleisch noch vorhanden sind. Wenn das Produkt weiterverarbeitet wird, beispielsweise durch Trocknen, und die Merkmale von frischem Fleisch dadurch verlorengehen, trifft die Definition von „Fleischerzeugnis“ zu.
- Kurzgebratenes Fleisch, das im Kern roh bleibt, zählt als „Fleischzubereitung“, da nicht genügend Hitze zugeführt wird, um die interne Muskelfaserstruktur zu verändern und die Merkmale von frischem Fleisch vollständig zu beseitigen. Beim Anschnitt sind die Merkmale von frischem Fleisch daher noch zu erkennen.

- Kurzgebratenes, durchmariniertes Fleisch oder Fleisch, das vor dem Anbraten durchgepökelt wurde, ist ein „Fleischerzeugnis“, weil durch das Marinieren/Durchpökeln die Merkmale von frischem Fleisch verlorengehen.
- Rundum gebratenes Fleisch, das vor dem Verzehr noch gekocht werden muss, ist ein „Fleischerzeugnis“, weil durch das Braten die interne Muskelfaserstruktur des Fleisches so weit verändert wurde, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden und beim Anschnitt nicht mehr zu erkennen sind.

MILCH UND MILCHERZEUGNISSE

5.10. Identitätskennzeichen

Siehe Abschnitt 5.18.

5.11. Automatische Melkanlagen

In Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil II Unterabschnitt B Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist festgelegt, dass *„die Milch jedes Tieres vom Melker oder nach einer Methode, die zu gleichen Ergebnissen führt, auf organoleptische sowie abnorme physikalisch-chemische Merkmale hin kontrolliert wird“*.

Üblicherweise unterzieht der Melker die Milch jedes Tieres einer Sichtprüfung. Es können auch andere Methoden, die zu gleichen Ergebnissen führen, angewandt werden.

Andere Methoden sind in jedem Fall erforderlich, wenn zum Melken voll automatisierte Melkanlagen eingesetzt werden. Insbesondere wäre es sinnvoll, wenn die automatischen Melkanlagen Milch mit abnormen Merkmalen automatisch erkennen und diese von der Milch für den menschlichen Verzehr trennen könnten. Es wurde eine international anerkannte ISO-Norm für Anforderungen an automatische Melkanlagen ausgearbeitet, die Methoden zur Prüfung auf abnorme organoleptische oder physikalisch-chemische Merkmale der Milch vorsieht (ISO 20966:2007).

5.12. Kennzeichnung

Anhang III Abschnitt IX Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 schreibt im Zusammenhang mit der Richtlinie 2000/13/EG die Etikettierung von Rohmilch und Rohmilcherzeugnissen vor, wenn sie für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Dabei müssen die Etikettangaben von Erzeugnissen, die mit Rohmilch hergestellt werden, bis zum Ort des Verkaufs gelangen.

Sie werden dem Verbraucher zur Verfügung gestellt, damit dieser seine Wahl treffen kann. Die Informationen können in unterschiedlicher Form, z. B. auf der Verpackung, in einem Beipackzettel, auf dem Etikett oder einem Klebestreifen, zusammen mit dem betreffenden Erzeugnis oder im Zusammenhang mit diesem bereitgestellt werden.

Der in Nummer 1 Buchstabe b dieses Kapitels verwendete Begriff „physikalische oder chemische Behandlung“ bezeichnet die Behandlung zur Verringerung der mikrobiologischen Risiken im Zusammenhang mit Rohmilch oder Rohmilcherzeugnissen (z. B. Mikrofiltrierung).

5.13. Kriterien für Kuhmilch

Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Abschnitt III Nummer 1 Buchstabe b schreibt vor, dass verarbeitete Kuhmilch, die zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet wird, eine Keimzahl von weniger als 100 000 pro ml haben muss. Hintergrund dieser Anforderung ist der Umstand, dass verarbeitete Kuhmilch (z. B. pasteurisierte Milch), die als Rohstoff verwendet wird, diesen Grenzwert einhalten muss, bevor sie in eine neue Verarbeitungsstufe gelangt. Es ist somit nicht vorgesehen, dass Milch, die sich bereits in einer neuen Verarbeitungsstufe (z. B. durch Beigabe zusätzlicher Flora zur Weiterverarbeitung – Herstellung von Joghurt oder Käse) befindet, dieses Kriterium erfüllen muss.

5.14. Tierarten

In Anhang I Abschnitt 4 Nummer 4.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird „Rohmilch“ als „*das unveränderte Gemelk von Nutztieren [...]*“ definiert. Diese Definition deckt also auch andere Tiere als die üblichen Milchvieharten (Kühe, Schafe und Ziegen) ab.

In der Praxis kann Milch von Stuten, Eseln, Kamelen oder anderen Nutztieren einschließlich Farmwild (z. B. Rentieren) in Verkehr gebracht werden, sofern ihre Herstellung und Verarbeitung den maßgeblichen Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 entspricht.

FISCHEREIERZEUGNISSE

5.15. Gesundheitsbedenkliche Parasiten

Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil D der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält Bestimmungen zur Abtötung lebensfähiger Larvenstadien von Parasiten in Fischereierzeugnissen, die ein Risiko für die Verbrauchergesundheit darstellen können. Von Fischereierzeugnissen ausgehende parasitäre Erkrankungen des Menschen werden verursacht durch:

- Eine Infektion nach Verzehr gesundheitlich bedenklicher lebensfähiger Parasiten. Die Larvenstadien solcher Parasiten, die eine Gefahr für die Verbrauchergesundheit darstellen sind 1. Nematoden, in erster Linie Larven der Arten *Anisakis* und *Pseudoterranova decipiens*, 2. Larven (Plerocercoiden) von *Diphyllobothrium cestodes* und 3. Larven (Metazerkarien) von Trematoden oder
- eine allergische Reaktion in Verbindung mit *Anisakis*-Arten. Laut EFSA, sind allergische Reaktionen nur bei *Anisakis simplex* nachgewiesen. Demnach wird eine Allergie auf *Anisakis*-Nematoden beim Menschen vor

allein durch eine Infektion mit lebenden Larven von *Anisakis simplex* ausgelöst.

5.16. Der Begriff „sichtbar befallen“

Gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil D der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Parasiten müssen Lebensmittelunternehmer eine Sichtkontrolle auf sichtbare Parasiten durchführen und Vorschriften beim Inverkehrbringen solcher Fischereierzeugnisse beachten:

„Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass die Fischereierzeugnisse einer Sichtkontrolle unterzogen werden, damit, bevor sie in Verkehr gebracht werden, sichtbare Parasiten festgestellt werden können. Sie dürfen eindeutig von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse nicht für den menschlichen Verzehr in Verkehr bringen.“

In Anhang II Abschnitt I Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 ist die Sichtkontrolle bei ausgenommenem Fisch sowie bei Fischfilets und Fisch in Scheiben für Landbetriebe und an Bord von Fabriksschiffen genauer geregelt. In Kapitel I sind zudem die Begriffe „sichtbarer Parasit“, „Sichtkontrolle“ und „Durchleuchtung“ definiert.

Bei der Sichtkontrolle dürfen keine destruktiven Methoden wie die Verdauungsmethode verwendet werden, um festzustellen, ob Fischereierzeugnisse von Parasiten „sichtbar befallen“ sind.

Wenn geprüft wird, ob ein Fischereierzeugnis von Parasiten „sichtbar befallen“ ist, um zu beurteilen, ob es in Verkehr gebracht werden kann oder nicht, muss zwischen essbaren und nicht essbaren Teilen des Erzeugnisses unterschieden werden:

- Finden sich sichtbare Parasiten nur in nicht für den Verzehr gedachten Teilen des Fischereierzeugnisses (**nicht essbare Teile des Rohstoffs**), so gewährleisten die normalen Verfahren (u. a. Ausnahmen), dass die tatsächlich in Erzeugnissen für den menschlichen Verzehr verwendeten Rohstoffe nicht sichtbar mit Parasiten befallen sind. Wenn die nicht essbaren Teile entfernt werden, gelten die Rohstoffe nicht als „sichtbar befallen“.
- Sind die **essbaren Teile (Rohstoffe oder für die Verbraucher bestimmte Erzeugnisse)** sichtbar von Parasiten befallen, hat der Lebensmittelunternehmer zwei Möglichkeiten: i) entweder er bringt das Fischereierzeugnis nicht in Verkehr oder ii) er sorgt gemäß Anhang II Kapitel IX Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durch seine hygienisch einwandfreie normale Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung dafür, dass das für den Verbraucher bestimmte Erzeugnis nicht mehr sichtbar von Parasiten befallen und somit für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Zu den Verfahren kann das Abtrennen von Rohstoffen zählen, die besonders anfällig für Parasiten sind.

Die Codex-Alimentarius-Kommission hat international anerkannte Normen für den Parasitenbefall bei bestimmten Fischereierzeugnissen ausgearbeitet. Diese spezifischen Normen lassen sich zwar nicht auf Fischereierzeugnisse im Allgemeinen anwenden, aber für die betroffenen Erzeugnisse sind sie eine wichtige Referenz.

Die Normen des Codex Alimentarius enthalten Grenzwerte für nicht lebensfähige sichtbare Parasiten und beschreiben, wie stark sich die Struktur von bestimmten Fischereierzeugnissen für den Endverbraucher durch Parasitenbefall verändert haben darf. Das Verfahren der Durchleuchtung ist im Codex zudem ausführlicher beschrieben als in den Rechtsvorschriften der EU.

Einige Parasiten sind unter Umständen nicht sichtbar, zersetzen aber das Fischfleisch und machen es ungenießbar. In solchen Fällen gilt Anhang II Kapitel IX Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und nicht die Bestimmungen über sichtbare Parasiten in Fischereierzeugnissen gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel V Teil D der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis können für Lebensmittelunternehmer das geeignete Instrument für den Umgang mit von Parasiten befallenen Fischereierzeugnissen sein.

IDENTITÄTSKENNZEICHNUNG

5.17. Wer muss sein Identitätskennzeichen anbringen?

In Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist Folgendes festgelegt:

„Lebensmittelunternehmer dürfen in einem gemäß Artikel 4 Absatz 2 zulassungspflichtigen Betrieb behandelte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, wenn

a) sie ein gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 angebrachtes Genusstauglichkeitskennzeichen tragen oder,

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

In Anhang II Abschnitt I Buchstabe A Nummer 2 der Verordnung ist Folgendes festgelegt:

„Wird jedoch die Verpackung und/oder Umhüllung eines Erzeugnisses entfernt oder das Erzeugnis in einem anderen Betrieb verarbeitet, so ist ein neues Kennzeichen auf das Erzeugnis aufzubringen. In diesem Fall muss das neue Kennzeichen die Zulassungsnummer des Betriebs enthalten, in dem diese Arbeitsgänge stattgefunden haben.“

Der Schlüsselbegriff ist „zulassungspflichtig“ gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Damit werden Betriebe ausgeschlossen, die lediglich

Primärprodukte herstellen, Transporte übernehmen, Erzeugnisse lagern, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf, oder Einzelhandelstätigkeiten ausüben, die nicht unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallen. In Anhang II Abschnitt I Buchstabe A Nummer 2 wird klargestellt, dass der Begriff „behandelt“ in Artikel 5 Absatz 1 weit auszulegen ist und auch das Entfernen der Umhüllung oder Verpackung umfasst.

Wenn andererseits keine Verpackung oder Umhüllung entfernt wird und keine Verarbeitung in einem Betrieb vorgenommen wird, muss das Identitätskennzeichen des letzten Betriebs in den vorangegangenen Stufen der Produktionskette, der der Identitätskennzeichnung unterliegt, beibehalten werden, und es sollte kein neues (zusätzliches) Identitätskennzeichen angebracht werden.

Beispiele

- A liefert umhüllte, temperaturstabile Fleischerzeugnisse ohne Etikett und ohne Identitätskennzeichen auf den umhüllten Erzeugnissen, aber mit seinem Identitätskennzeichen auf der Verpackung an B (kein Einzelhändler). B nimmt die umhüllten Fleischerzeugnisse aus der Verpackung und muss folglich sein eigenes Identitätskennzeichen auf der Umhüllung oder auf einer neuen Verpackung anbringen. B muss zugelassen sein, da sich seine Tätigkeiten nicht auf die Lagerung beschränken.
- Ein großes Paket, bei dem auf der äußeren Oberfläche der Verpackung und auf den umhüllten Erzeugnissen in der Verpackung das Identitätskennzeichen von A angebracht ist, wird von B (kein Einzelhändler) entgegen genommen. Die Verpackung wird entfernt. Die umhüllten Erzeugnisse werden wieder verpackt. Die Verpackung (oder Umhüllung) muss das Identitätskennzeichen von B tragen, da die Verpackung entfernt wurde. Es sind unterschiedliche Identitätskennzeichen auf der Umhüllung und der Verpackung oder es können sich zwei Identitätskennzeichen auf der Umhüllung befinden.
- B erhält eine vakuumverpackte, gekühlte Rinderlende mit dem Identitätskennzeichen von A, in dessen Betrieb das Fleisch geschnitten und umhüllt wurde. Bei B wird das Erzeugnis eingefroren (es wird nicht erneut umhüllt oder verpackt). B darf sein Identitätskennzeichen nicht anbringen, da das Erzeugnis nicht wieder umhüllt oder verpackt wird und Einfrieren keine Verarbeitung ist.
- B erhält umhüllte (abgepackte), geschnittene Fleischerzeugnisse mit dem Identitätskennzeichen von A auf der Umhüllung. B ist ein reiner HPP-Betrieb, bei dem das Erzeugnis ausschließlich einer Hochdruckpasteurisierung unterzogen wird, die geeignet ist, die bakterielle Last zu reduzieren. B muss sein Identitätskennzeichen auf der (neuen) Verpackung oder auf dem umhüllten Erzeugnis anbringen, da die Hochdruckpasteurisierung eine Verarbeitung ist. Es sollte eindeutig sein, welche Tätigkeit von A und welche von B ausgeführt wurde.

5.18. Mehrfache Identitätskennzeichnung

In einer Reihe von Fällen können auf der Umhüllung mehrere Identitätskennzeichen angebracht sein (siehe das letzte der vorstehenden Beispiele zu hochdruckpasteurisierten, umhüllten, geschnittenen Fleischerzeugnissen).

Es ist im Milchsektor recht üblich, mehrere Identitätskennzeichen auf ein und derselben Packung anzubringen, mit einem eindeutigen Hinweis, welches Kennzeichen Geltung hat. Das ist der Fall, wenn dasselbe Produkt in verschiedenen Betrieben hergestellt werden kann. Dies wurde auch in anderen Sektoren beobachtet.

Der Wortlaut der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 steht einer solchen Praxis nicht entgegen, wenn eindeutig ist, welcher Betrieb das Erzeugnis hergestellt oder verarbeitet hat. Darüber hinaus sollte eine mehrfache Identitätskennzeichnung die Ausnahme bleiben und so weit wie möglich vermieden werden, um Verwirrung darüber auszuschließen, in welchem Betrieb das Erzeugnis hergestellt wurde.

ANHANG I

Nicht erschöpfende Liste der unverarbeiteten Erzeugnisse tierischen Ursprungs

- **Frisches Fleisch, Hackfleisch/Faschirtes, Separatorenfleisch**
- **Unbehandelte Därme, Mägen und Blasen**
- **Fleischzubereitungen, die nicht verarbeitet wurden**
- **Blut**
- **Frische Fischereierzeugnisse**
- **Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken**
- **Rohmilch**
- **Ganze Eier und Flüssigei**
- **Froschschenkel**
- **Schnecken**
- **Honig**

Ein unverarbeitetes Erzeugnis mit einem Erzeugnis pflanzlichen Ursprungs bleibt ein Rohstoff, z. B.

- **Spieß mit frischem Fleisch und Gemüse**
- **Zubereitungen aus frischen Fischereierzeugnissen (z. B. Fischfilets) mit Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs**

Anmerkungen:

- **Unverarbeitete Erzeugnisse können als „Rohstoffe“ eingestuft werden, d. h., sie wurden keiner Verarbeitung unterzogen (d. h. einer Maßnahme, die das ursprüngliche Erzeugnis wesentlich verändert, einschließlich Erhitzung, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder einer Kombination dieser Verfahren). Tiefgefrorene Erzeugnisse tierischen Ursprungs bleiben unverarbeitete Erzeugnisse.**
- **„Frisch“ in Bezug auf Fleisch bezeichnet Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, tiefgefroren oder schnellgefroren wurde, einschließlich in kontrollierter Atmosphäre vakuumverpacktem Fleisch.**
- **„Frisch“ in Bezug auf Fischereierzeugnisse bezeichnet unverarbeitete Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, einschließlich vakuumverpackter oder unter modifizierten atmosphärischen Bedingungen verpackter Erzeugnisse, die zur Haltbarmachung lediglich gekühlt und keiner weiteren Behandlung unterzogen wurden.**

ANHANG II

Nicht erschöpfende Liste verarbeiteter Erzeugnisse tierischen Ursprungs

Verarbeitungserzeugnisse werden gewonnen, indem Rohstoffe einem Verfahren wie etwa Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren usw. unterzogen werden. Das Verfahren muss zu einer wesentlichen Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses führen.

- **Fleischerzeugnisse (Schinken, Salami usw.)**
- **Verarbeitete Fischereierzeugnisse (geräucherter Fisch, mariniertes Fisch usw.)**
- **Milcherzeugnisse (wärmebehandelte Milch, Käse, Joghurt usw.)**
- **Eiprodukte (Eipulver usw.)**
- **Ausgelassene tierische Fette**
- **Grieben**
- **Gelatine**
- **Collagen**
- **Behandelte Därme, Mägen und Blasen usw.**

Zu den verarbeiteten Erzeugnissen zählen außerdem:

- **Kombinationen von Verarbeitungserzeugnissen, z. B. Käse mit Schinken**
- **Erzeugnisse, die mehrere Verarbeitungsschritte durchlaufen haben, z. B. Käse aus pasteurisierter Milch**

Es können Stoffe zugefügt werden, die spezielle Merkmale verleihen, z. B.

- **Wurst mit Knoblauch**
- **Joghurt mit Obst**
- **Käse mit Kräutern**

Anmerkung:

- Zu den Verarbeitungserzeugnissen können auch bestimmte Fleischzubereitungen wie mariniertes und gepökelttes Fleisch zählen.

ANHANG III

Klassifizierung nach Tätigkeit

Tätigkeit	Verordnung (EG) Nr.	Risiko	Nicht erschöpfende Liste von Beispielen
Zubereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs mit Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs und gemeinsame Weiterverarbeitung	852/2004	Das hiermit verbundene Risiko kann durch die Umsetzung der Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 kontrolliert werden.	<ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelkonserven aus verarbeitetem Fleisch mit Gemüse• Zubereitung von Pizzas mit verarbeiteten Zutaten tierischen Ursprungs (z. B. Käse, verarbeiteter Fisch oder verarbeitetes Fleisch)• Herstellung von Suppe mit Fleischextrakten
Zubereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs mit Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs und Inverkehrbringen dieser Lebensmittel	852/2004	Das hiermit verbundene Risiko kann durch die Umsetzung der Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 kontrolliert werden.	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitung belegter Brötchen mit Schinken oder Käse• Herstellung von Speiseeiskrems aus verarbeiteter Milch (wärmebehandelte Milch, Milchpulver)• Zubereitung von Backwaren mit Milchprodukten• Zubereitung oder Herstellung genussfertiger Mahlzeiten aus Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs (z. B. verarbeitetem Fleisch) und Gemüse• Herstellung von Süßwaren (z. B. Schokolade, die verarbeitete Milch enthält)

			<ul style="list-style-type: none">• Herstellung von Mayonnaise aus Eiprodukten
--	--	--	--

<p>Zubereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs mit unverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs und gemeinsame Weiterverarbeitung</p>	<p>853/2004</p>	<p>Es besteht dasselbe Risiko wie bei der Herstellung verarbeiteter Lebensmittel tierischen Ursprungs, z. B. von Fleischerzeugnissen. Dies rechtfertigt die Anwendung der Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Gemäß den EU-Vorschriften benötigt der Betrieb eine Zulassung, und die betreffenden Lebensmittel müssen mit einem Identitätskennzeichen versehen werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aus Gemüse und frischem Fleisch hergestellte Lebensmittelkonserven • Aus Rohmilch hergestellte Eiskrem <p>Siehe Anmerkungen unter Punkt 3.4.</p>
<p>Zubereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs mit unverarbeiteten Erzeugnissen tierischen Ursprungs und Inverkehrbringen dieser Lebensmittel</p>	<p>853/2004</p>	<p>Es besteht dasselbe Risiko wie bei der Handhabung von Roherzeugnissen tierischen Ursprungs, z. B. frischem Fleisch. Gemäß den EU-Vorschriften benötigt der Betrieb eine Zulassung, und die betreffenden Lebensmittel müssen mit einem Identitätskennzeichen versehen werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zubereitung von Spießen mit rohem Fleisch/Fisch und Gemüse

ANHANG IV

NICHT ERSCHÖPFENDE LISTE DER ZULASSUNGSPFLICHTIGEN BETRIEBSKATEGORIEN

- Fleisch
- Schlachthöfe
- Zerlegungsbetriebe
- Landwirtschaftliche Betriebe, in denen Schlachtungen vorgenommen werden (Ausnahme: direkte Abgabe kleiner Mengen von Fleisch von Geflügel und Hasentieren, die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet wurden, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsgeschäfte, die dieses Fleisch direkt an den Endverbraucher abgeben)
- Wildhandhabungsbetriebe
- Betriebe, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch herstellen
- Betriebe, die Fleischerzeugnisse herstellen
- Lebende Muscheln
- Versandzentren
- Reinigungszentren
- Fischereierzeugnisse
- Gefrier- und Fabriksschiffe
- Betriebe an Land
- Milch und Milcherzeugnisse
- Betriebe, die aus Rohmilch wärmebehandelte Milch sowie Milcherzeugnisse herstellen
- Betriebe die Milcherzeugnisse aus bereits verarbeiteten Milcherzeugnissen herstellen (z. B. Butter aus pasteurisierter Sahne, Käse aus pasteurisierter Milch oder Milchpulver)
- Milchsammelstellen
- Eier und Eiprodukte

- Eierpackstellen
- Eiverarbeitungsbetriebe
- Froschschenkel und Schnecken
- Betriebe, die Froschschenkel und Schnecken zubereiten und/oder verarbeiten
- Ausgelassene tierische Fette und Grieben
- Betriebe, die die Rohstoffe sammeln, lagern oder verarbeiten
- Mägen und Blasen
- Betriebe, die Blasen, Mägen und Därme behandeln
- Gelatine
- Betriebe, die die Rohstoffe verarbeiten
- Collagen
- Betriebe, die die Rohstoffe verarbeiten
- Betriebe, in denen obige Erzeugnisse wiederumhüllt werden, unabhängig davon, ob diese Tätigkeit in Verbindung mit anderen Tätigkeiten wie Zerschneiden oder Zerlegen erfolgt
- Kühllager, die für Tätigkeiten genutzt werden, für die Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anforderungen festlegt
- Großmärkte, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs herstellen