

000387/EU XXIV.GP  
Eingelangt am 04/11/08

**DE**

**DE**

**DE**



KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

Brüssel, den 29.10.2008  
KOM(2008) 430 endgültig

Vorschlag für eine

**VERORDNUNG DES RATES**

**zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments  
und des Rates hinsichtlich der Verwendung antimikrobieller Stoffe zur Entfernung von  
Oberflächenverunreinigungen von Geflügelschlachtkörpern**

(von der Kommission vorgelegt)

## BEGRÜNDUNG

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Sie sieht vor, dass Lebensmittelunternehmer keinen anderen Stoff als Trinkwasser zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs verwenden, es sei denn, die Verwendung des Stoffes ist gemäß der genannten Verordnung genehmigt worden. Gemäß der Verordnung dürfen zugelassene Stoffe die Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer, die Anforderungen der genannten Verordnung einzuhalten, nicht berühren.

Im Oktober 1998 und April 2003 wurden vom Wissenschaftlichen Ausschuss „Veterinärmedizinische Maßnahmen im Zusammenhang mit der öffentlichen Gesundheit“ (SCVPH) verschiedene wissenschaftliche Gutachten erstellt, in denen er zu dem Schluss kommt, dass die Verwendung antimikrobieller Stoffe zur Verringerung von Krankheitserregern bei Geflügel beitragen kann, sofern diese Stoffe im Rahmen eines integrierten Kontrollsystems der Lebensmittelkette verwendet werden.

Im Rahmen des veterinärmedizinischen Abkommens zwischen der Gemeinschaft und den Vereinigten Staaten haben Letztere Unterlagen bezüglich der Verwendung von vier antimikrobiellen Stoffen auf Geflügelschlachtkörpern vorgelegt. Diese Unterlagen wurden der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) übermittelt, die im Dezember 2005 ein Gutachten abgab. Die EFSA kam zu dem Schluss, dass die Verwendung dieser Stoffe (Chlordioxid, gesäuertes Natriumchlorit, Trinatriumphosphat und Peroxysäuren) unter den genannten Bedingungen kein Risiko für die Gesundheit der Bevölkerung darstellt und dass die Verwendung antimikrobieller Lösungen kein Ersatz für eine gute Hygienepraxis bei der Verarbeitung von Geflügelschlachtkörpern ist, vor allem bei der Handhabung. In einem zweiten Gutachten vom Dezember 2005 stellte die EFSA jedoch fest, dass die bereitgestellten Informationen zu den Peroxysäuren eine begrenzte Wirksamkeit erkennen lassen, die die Festlegung spezifischer Verwendungsbedingungen erforderlich macht.

Am 6. März 2008 stellte die EFSA in ihrem wissenschaftlichen Gutachten über die „Bewertung möglicher Auswirkungen der vier antimikrobiellen Behandlungsmittel auf das Entstehen einer Resistenz gegen solche Stoffe“ fest, dass derzeit keine veröffentlichten Daten vorliegen, aus denen sich in irgendeiner Weise auf das Auftreten einer erworbenen verminderten Empfänglichkeit für diese Stoffe – wenn sie auf Geflügelschlachtkörper angewandt werden – und auf Resistenz gegen therapeutische antimikrobielle Stoffe schließen ließe.

Schließlich kamen der Wissenschaftliche Ausschuss „Neu auftretende und neu identifizierte Gesundheitsrisiken“ (SCENIHR) und der Wissenschaftliche Ausschuss „Gesundheits- und Umweltrisiken“ (SCHER) in ihrem gemeinsamen Gutachten vom 31. März 2008 zu Umweltauswirkungen und der Wirkung der vier für die Beseitigung mikrobieller Oberflächenverunreinigungen von Geflügelschlachtkörpern eingesetzten Stoffe auf die antimikrobielle Resistenz zu dem Schluss, dass derzeit nicht genug Informationen für die Erstellung umfassender quantitativer Bewertungen vorliegen; im Hinblick auf die Umwelt besteht Besorgnis hinsichtlich der Möglichkeit, resistenterer Stämme zu verbreiten oder zu selektieren; außerdem stellen potenzielle Rückstände in Geflügelschlachtkörpern ein geringes Risiko für die Umwelt dar.

Vor diesem Hintergrund wurde dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit am 2. Juni 2008 ein Entwurf einer Verordnung der Kommission zur Zulassung der Verwendung von vier antimikrobiellen Stoffen zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Geflügelschlachtkörpern und zur Festlegung der Bedingungen, unter denen diese Stoffe verwendet werden dürfen, zur Abstimmung vorgelegt. Der Ausschuss sprach sich gegen den Vorschlag aus: 26 Mitgliedstaaten stimmten dagegen und ein Mitgliedstaat enthielt sich der Stimme.

Gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und gemäß Artikel 5 des Beschlusses 1999/468/EG des Rates, geändert durch den Beschluss 2006/512/EG des Rates, legt die Kommission dem Rat einen Vorschlag über die zu treffenden Maßnahmen vor, wobei der Rat drei Monate Zeit hat, mit qualifizierter Mehrheit eine Entscheidung zu treffen, und sie unterrichtet das Parlament darüber.

Dieser Vorschlag hat keine finanziellen Auswirkungen auf den Gemeinschaftshaushalt.

Vorschlag für eine

## **VERORDNUNG DES RATES**

**zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung antimikrobieller Stoffe zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Geflügelschlachtkörpern**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION –

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs<sup>1</sup>, insbesondere auf Artikel 3 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Sie sieht vor, dass Lebensmittelunternehmer keinen anderen Stoff als Trinkwasser zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs verwenden, es sei denn, die Verwendung des Stoffes ist nach der genannten Verordnung genehmigt worden.
- (2) Daher sollte die Verwendung bestimmter antimikrobieller Stoffe, die zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Geflügelschlachtkörpern verwendet werden können, zugelassen werden.
- (3) Mit der Richtlinie 91/271/EWG des Rates vom 21. Mai 1991 über die Behandlung von kommunalem Abwasser<sup>2</sup> wurden Bestimmungen über die Behandlung und das Einleiten von Abwasser bestimmter Industriebranchen festgelegt.
- (4) Die Richtlinie 98/24/EG des Rates vom 7. April 1998 zum Schutz von Gesundheit und Sicherheit der Arbeitnehmer vor der Gefährdung durch chemische Arbeitsstoffe bei der Arbeit (vierzehnte Einzelrichtlinie im Sinne des Artikels 16 Absatz 1 der Richtlinie 89/391/EWG)<sup>3</sup> enthält Mindestanforderungen an den Schutz von Arbeitnehmern vor Risiken für ihre Sicherheit oder Gesundheit durch chemische Arbeitsstoffe am Arbeitsplatz.

---

<sup>1</sup> ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55; Berichtigung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1243/2007 (ABl. L 281 vom 25.10.2007, S. 8).

<sup>2</sup> ABl. L 135 vom 30.5.1991, S. 40. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

<sup>3</sup> ABl. L 131 vom 5.5.1998, S. 11. Geändert durch die Richtlinie 2007/30/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 165 vom 27.6.2007, S. 21).

- (5) Die Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern<sup>4</sup> sieht Maßnahmen vor, die zur Feststellung und Bekämpfung von Salmonellen und anderen Zoonoseerregern auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs zu ergreifen sind. Die Verordnung sieht bereits auf spezifische Erreger ausgerichtete nationale Bekämpfungsprogramme zur Ermittlung von Zoonosen und Zoonoseerregern auf der Stufe der Primärerzeugung vor.
- (6) Die 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 Tierschutz<sup>5</sup> enthält allgemeine Vorschriften über die Durchführung amtlicher Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen über Vermeidung, Beseitigung oder Verringerung auf ein annehmbares Maß von Gefahren für Mensch und Tier.
- (7) Diese Rechtsakte enthalten bestimmte, die Hygiene und Sonstiges betreffende Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer und sehen von der zuständigen Behörde durchzuführende Kontrollen vor. Es ist jedoch notwendig, zusätzlich zu den bereits in den geltenden Rechtsakten der Gemeinschaft vorgesehenen, von den Lebensmittelunternehmern einzuhaltenden Bedingungen und Anforderungen sowie den Kontrollen der zuständigen Behörde weitere Bedingungen für die Verwendung antimikrobieller Stoffe zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Geflügelschlachtkörpern festzulegen.
- (8) Bei der Durchführung der Politik der Gemeinschaft ist ein hohes Maß an Schutz der menschlichen Gesundheit zu gewährleisten. Maßnahmen der Gemeinschaft in den Bereichen Lebensmittel und Futtermittel müssen auf einer angemessenen Bewertung der möglichen Risiken für die Gesundheit von Mensch und Tier basieren und unter Berücksichtigung der wissenschaftlichen Erkenntnisse den in der Gemeinschaft gewährleisteten Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier aufrecht erhalten oder – sofern wissenschaftlich begründet – erhöhen. Es ist jedoch unmöglich, in diesem Bereich die vollständige Beseitigung jeglichen Risikos als realistisches Ziel für das Risikomanagement ins Auge zu fassen. Es obliegt dem Risikomanager zu entscheiden, welches Risiko annehmbar ist, wobei alle aus einer wissenschaftlichen Risikobewertung hervorgehenden Aspekte zu berücksichtigen sind.
- (9) Außerdem wird ein hohes Schutzniveau für die Umwelt durch die Gemeinschaftspolitik gewährleistet: sowohl durch direkte Umweltschutzmaßnahmen selbst als auch durch die Einbeziehung von Umweltschutzanforderungen in die Gestaltung und Umsetzung der Gemeinschaftspolitik in anderen Bereichen.
- (10) Der Wissenschaftliche Ausschuss „Veterinärmedizinische Maßnahmen im Zusammenhang mit der öffentlichen Gesundheit“ (SCVPH) veröffentlichte am 30. Oktober 1998 einen Bericht über Nutzen und Grenzen antimikrobieller

---

<sup>4</sup> ABl. L 325 vom 12.12.2003, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1237/2007 (ABl. L 280 vom 24.10.2007, S. 5).

<sup>5</sup> ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1; Berichtigung im ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 301/2008 (ABl. L 97 vom 9.4.2008, S. 85).

Behandlungen von Geflügelschlachtkörpern und empfahl, jede Dekontaminierungsverbindung oder -technik vor der Genehmigung ihrer Verwendung umfassend zu bewerten.

- (11) Der SCVPH veröffentlichte außerdem am 14. und 15. April 2003 eine Stellungnahme zur Bewertung antimikrobieller Behandlungen für Geflügelschlachtkörper und kam zu dem Schluss, dass die Dekontamination ein sinnvolles Instrument zur weiteren Verringerung der Anzahl von Erregern darstellen kann, sofern in der gesamten Lebensmittelkette eine integrierte Bekämpfungsstrategie angewandt wird, die auch Hygienemaßnahmen in der Primärerzeugung, während des Transports sowie in der Schlacht- und Verarbeitungsanlage umfassen.
- (12) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit („EFSA“) nahm am 6. Dezember 2005 ein wissenschaftliches Gutachten an, in dem sie zu dem Schluss kam, dass die Behandlung von Geflügelschlachtkörpern mit Chlordioxid, saurem Natriumchlorit, Trinatriumphosphat oder Peroxysäuren keine Sicherheitsbedenken aufwirft. Sie stellte außerdem fest, dass das Sprühverfahren die Exposition gegenüber Rückständen und tierischen Nebenprodukten, die sich möglicherweise bei der Verwendung antimikrobieller Stoffe bilden, im Vergleich zum Tauchen und Eintauchen in wiederholt verwendetes Wasser in Abkühlbädern verringert.
- (13) Die toxikologische Wirkung der Verwendung von mehr als einem antimikrobiellen Stoff gleichzeitig oder nacheinander zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist noch nicht ausreichend bewertet worden. Daher sollten keine Kombinationen mehrerer antimikrobieller Stoffe verwendet werden.
- (14) Die EFSA hat am 6. März 2008 ein wissenschaftliches Gutachten über die „Bewertung möglicher Auswirkungen der vier antimikrobiellen Behandlungsmittel auf das Entstehen einer Resistenz gegen solche Stoffe“ abgegeben. Es wird festgestellt, dass derzeit keine veröffentlichten Daten vorliegen, aus denen sich schließen ließe, dass die Anwendung der in ihrem Gutachten vom 6. Dezember 2005 genannten Stoffe zum Auftreten einer erworbenen reduzierten Empfänglichkeit für diese Stoffe und zur Resistenz gegen therapeutische Antibiotika führt. Davon ausgehend fordert die EFSA verstärkte Forschung zur Wahrscheinlichkeit des Auftretens einer solchen Empfänglichkeit für diese Stoffarten und die Möglichkeit einer Resistenz gegen therapeutische Antibiotika und andere antimikrobielle Wirkstoffe.
- (15) Der Wissenschaftliche Ausschuss „Gesundheits- und Umweltrisiken“ (SCHER) und der Wissenschaftliche Ausschuss „Neu auftretende und neu identifizierte Gesundheitsrisiken“ (SCENIHR) haben am 18. März 2008 und am 2. April 2008 ein gemeinsames wissenschaftliches Gutachten zu Umweltauswirkungen und der Wirkung der vier für die Beseitigung mikrobieller Oberflächenverunreinigungen von Geflügelschlachtkörpern eingesetzten Stoffe auf die antimikrobielle Resistenz abgegeben, in dem sie zu dem Schluss kommen, dass derzeit der Wissensstand über die potenziellen negativen Auswirkungen der Verwendung verschiedener Biozide unzureichend ist. Das Ersuchen der Kommission in Bezug auf die vier Stoffe beantworteten sie mit der Feststellung, dass nicht genügend Information für eine umfassende quantitative Bewertung vorliegen. Im Hinblick auf die Umwelt besteht Besorgnis hinsichtlich der Möglichkeit, resistenterer Stämme zu verbreiten oder zu

selektieren; außerdem sind potenzielle Rückstände in Geflügelschlachtkörpern problematisch. SCHER und SCENHIR halten jedoch das Umweltrisiko für gering.

- (16) Die Kommission in ihrer Rolle als verantwortlicher Risikomanager für die Festlegung des akzeptablen Risikoniveaus in Bezug auf die Gesundheit von Mensch und Tier sowie auf die Umwelt ist der Ansicht, dass das Risiko einer möglichen Antibiotikaresistenz und möglicher Umweltauswirkungen für die vier Stoffe nicht ausgeschlossen werden kann. Dementsprechend sollten zur weiteren Verminderung jeglichen Risikos für die Verwendung dieser vier Stoffe sehr strenge Bedingungen und Anforderungen festgelegt werden, insbesondere in Bezug auf Expositionsdauer, Konzentration der vier Stoffe und Einschränkung der Anwendung auf lediglich einen Stoff.
- (17) Verschiedene antimikrobielle Stoffe, die zur Beseitigung von Oberflächenkontamination auf Geflügelschlachtkörpern eingesetzt werden, könnten ein Risiko für Gewässer, für die Gesundheit von Mitarbeitern in Abwasseranlagen und für den Betrieb und die Leistungsfähigkeit von Abwassersystemen und/oder Abwasseraufbereitungsanlagen darstellen. Der Einsatz antimikrobieller Stoffe, die Chlor enthalten, könnte zur Bildung chlororganischer Verbindungen führen, von denen einige persistent, bioakkumulierbar oder karzinogen sind. Phosphorverbindungen sind ebenfalls eine der Quellen der Eutrophierung der europäischen regionalen Meere und führen zu massenhaftem Algenwachstum sowie zu anderen unerwünschten Störungen der Gewässer. Dementsprechend sollte für angemessene Maßnahmen zur Beseitigung solcher Stoffe gesorgt werden.
- (18) Die Verwendung antimikrobieller Stoffe – mit Ausnahme von Trinkwasser – bei Geflügelschlachtkörpern sollte bei der Kennzeichnung der Geflügelschlachtkörper sowie von aus solchen Geflügelschlachtkörpern gewonnenen Fleischstücken und Fleischzubereitungen angegeben werden, damit der Verbraucher angemessen informiert ist. Dementsprechend ist es angebracht, in der vorliegenden Verordnung solche Kennzeichnungsanforderungen vorzusehen.
- (19) Stoffe, die zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Geflügelschlachtkörpern und nicht zu Konservierungszwecken verwendet werden, beeinträchtigen nicht die Definition von „Frischfleisch“ gemäß Anhang I Nummer 1.10 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.
- (20) Andererseits sollte diese Verordnung jedoch erst nach der Änderung der Definition von Geflügelfleisch in Anhang XIV Teil B.II Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO)<sup>6</sup> anwendbar werden. Mit dieser Änderung wären das Inverkehrbringen und der Verkauf von Fleisch möglich, das als Geflügelfleisch mit antimikrobiellen Stoffen behandelt wurde.
- (21) Es ist angebracht, den Einsatz von Chlordioxid, gesäuertem Natriumchlorit, Trinatriumphosphat und Peroxysäuren zur Beseitigung von

---

<sup>6</sup> ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 248/2008 (ABl. L 76 vom 19.3.2008, S. 6).



Oberflächenkontaminationen auf Geflügelschlachtkörpern zuzulassen, bis die Lebensmittelunternehmer in den Mitgliedstaaten weitere wissenschaftliche Daten bezüglich der Verwendung solcher Stoffe vorlegen. Dabei sollten auch mögliche Umweltauswirkungen und die Gefahr einer Antibiotikaresistenz behandelt werden. Lebensmittelunternehmer in Drittländern werden ebenfalls aufgefordert, entsprechende Daten vorzulegen. Diese Daten werden die Grundlage für die Überprüfung der Zulassung und der Verwendungsbedingungen für diese Stoffe bilden.

- (22) Der Ständige Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit hat eine ablehnende Stellungnahme abgegeben, und die in dieser Verordnung festgelegten Maßnahmen müssen daher vom Rat angenommen werden –

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*  
*Zugelassene Stoffe*

Die im Anhang aufgeführten antimikrobiellen Stoffe sind zur Beseitigung von Oberflächenkontaminationen auf Geflügelschlachtkörpern zugelassen („zugelassene Stoffe“).

*Artikel 2*  
*Pflichten der Lebensmittelunternehmer in Bezug auf die Verwendung zugelassener Stoffe*

Die Lebensmittelunternehmer verwenden die zugelassenen Stoffe nur bei ganzen Geflügelschlachtkörpern und nicht bei Schlachtkörperteilen oder Geflügelteilstücken.

Sie wenden die zugelassenen Stoffe bei Geflügelschlachtkörpern ausschließlich unter den im Anhang dargelegten Bedingungen und unter Beachtung nachstehender Anforderungen an:

- a) bei dem Geflügelschlachtkörper erfolgt keine gleichzeitige oder aufeinanderfolgende Verwendung von mehr als einem zugelassenen Stoff;

- b) wird ein zugelassener Stoff mehr als einmal während des Verarbeitungsverfahrens verwendet, darf die Gesamtkontaktdauer die im Anhang Nummern 2, 3 und 4 genannte Dauer nicht überschreiten;
- c) wird der zugelassene Stoff in einem Vor- oder Hauptkühltank verwendet, ist die Lösung, die den Stoff enthält, in regelmäßigen Abständen auszutauschen, damit die vorgeschriebene Konzentration des zugelassenen Stoffes aufrecht erhalten wird;
- d) der Geflügelschlachtkörper wird nach Verwendung des zugelassenen Stoffes im Verarbeitungsverfahren mit Trinkwasser abgespült, wobei der ausgenommene Geflügelschlachtkörper auch von innen auszuspülen ist, damit gewährleistet ist, dass so viel von dem Stoff zielgerichtet entfernt wird, dass er im Endprodukt keine technologische Wirkung hat;
- e) die Wirksamkeit des Spülvorgangs, bei dem sichergestellt sein muss, dass keine Rückstände des zugelassenen Stoffes oder möglicher Derivate im Endprodukt verbleiben, muss anhand eines geeigneten Überwachungsverfahrens wissenschaftlich nachgewiesen werden;
- f) die Verwendung des zugelassenen Stoffes und die Spülung sind im Schlachtraum vorzunehmen, bevor die Geflügelschlachtkörper in den Kühl- oder Tiefkühlraum verbracht werden.

### *Artikel 3*

#### *Verpflichtung der Lebensmittelunternehmer zur Datensammlung*

1. Lebensmittelunternehmer müssen Daten für die Untersuchung der nachstehenden Aspekte sammeln:
  - a) Wahrscheinlichkeit des Auftretens einer erworbenen verminderten Empfänglichkeit für die zugelassenen Stoffe und der Resistenz gegenüber therapeutischen antimikrobiellen Stoffen;
  - b) Umweltauswirkungen der Beseitigung verbrauchter Lösungen der zugelassenen Stoffe sowie von Leckagewasser;
  - c) Möglichkeit einer Verbreitung oder Selektion resistenter Stämme im Abwasser.
2. Lebensmittelunternehmer sollten die Daten gemäß Absatz 1 der zuständigen Behörde übermitteln, sobald die Kommission die technischen Spezifikationen festgelegt hat.

### *Artikel 4*

#### *Kennzeichnung*

Wurde ein zugelassener Stoff für die Beseitigung von Oberflächenkontaminationen auf Geflügelschlachtkörpern verwendet, so kennzeichnet der Lebensmittelunternehmer die Geflügelschlachtkörpern sowie alle daraus gewonnenen Geflügelteilstücke und Geflügelfleischzubereitungen an auffälliger Stelle, deutlich lesbar und unverwischbar in folgender Weise:

- a) behandelt mit antimikrobiellen Stoffen; oder
- b) mit Chemikalien dekontaminiert.

*Artikel 5  
Abwasser*

1. Lebensmittelunternehmer halten die nachstehenden Qualitätsnormen für Abwasser ein, wobei die Verwendung zulässiger Stoffe verbunden ist mit der Ableitung von Abwasser in ein städtisches Abwassersammel- und -aufbereitungssystem oder mit der Ableitung von Industrieabwässern in Gewässer nach einer Behandlung:

a) Abwasserqualität bei Einleitung in städtische Abwassersammel- und -aufbereitungssysteme:

Gesamtchlor (ausgedrückt als Cl<sub>2</sub>): 0,4 mg/l

chlororganische Verbindungen, ausgedrückt als  
absorbierbare organische Halogenverbindungen (AOX) 1,0 mg/l

b) Abwasserqualität bei Einleitung in Oberflächengewässer:

Gesamtchlor (ausgedrückt als Cl<sub>2</sub>): 0,4 mg/l

Gesamtphosphor (ausgedrückt als P): 2,0 mg/l

chlororganische Verbindungen, ausgedrückt als  
absorbierbare organische Halogenverbindungen (AOX) 0,1 mg/l

2. Lebensmittelunternehmer überprüfen die Einhaltung der in Absatz 1 genannten Abwasserqualitätsnormen mindestens einmal pro Monat anhand einer dem Durchfluss proportionalen Probenahme über 24 Stunden.

Die Überwachung der Abwasserqualität stützt sich auf die Internationalen Normen ISO 7393-1:1985/2001, ISO 7393-2:1985, ISO 7393-3:1990, ISO 6878:2004 und ISO 9562:2004. Die zuständige Behörde kann jedoch andere Methoden zulassen, sofern nachgewiesen wird, dass die Ergebnisse solcher Methoden denen der ISO-Verfahren gleichwertig sind.

*Artikel 6  
Amtliche Kontrollen*

1. Wird ein zugelassener Stoff zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen von Geflügelschlachtkörpern verwendet,

a) erhöht die zuständige Behörde Häufigkeit und/oder Dauer der amtlichen Kontrollen, insbesondere der in Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vorgesehenen amtlichen Kontrollen, unter besonderer Berücksichtigung der Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 2 der vorliegenden Verordnung;

- b) kann die zuständige Behörde von Fall zu Fall zusätzliche Bedingungen hinsichtlich der Verwendung dieses Stoffes festlegen.
2. Die zuständige Behörde führt amtliche Kontrollen der Überwachungsmaßnahmen des Lebensmittelunternehmers gemäß Artikel 5 Absatz 2 durch.

#### *Artikel 7*

##### *Verpflichtung der zuständigen Behörde zur Datensammlung*

Die zuständige Behörde übermittelt der Kommission die in Artikel 3 genannten Daten ab dem Geltungsbeginn dieser Verordnung alle sechs Monate.

#### *Artikel 8*

##### *Inkrafttreten, Überprüfung und Geltungsbeginn*

Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem Geltungsbeginn der Verordnung des Rates zur Änderung der Definition von Geflügelfleisch in Anhang XIV Teil B.II Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007.

Innerhalb von zwei Jahren nach Geltungsbeginn überprüft die Kommission diese Verordnung im Licht neuer wissenschaftlicher Daten über die Verwendung der im Anhang aufgeführten Stoffe und schlägt erforderlichenfalls Anpassungen der Zulassung vor.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den

*Im Namen des Rates  
Der Präsident*

## ANHANG

### *Liste zugelassener Stoffe und ihrer Verwendungsbedingungen*

#### *(gemäß Artikel 2)*

1. Chlordioxid:

- a) Höchstkonzentration 3 mg/kg Restchlordioxid im Wasser an denjenigen Stellen des Herstellungsverfahrens, an denen der zugelassene Stoff verwendet wird;
- b) bei der kontinuierlichen Gegenstrom-Tauchkühlung muss die Kontaktzeit proportional zur Größe der Geflügelschlachtkörper sein und in Verbindung mit der Konzentration des verwendeten Chlordioxids ermittelt werden.

2. Saures Natriumchlorit:

- a) im Geflügelverarbeitungswasser, das als Vor- oder Hauptkühlerlösung verwendet wird, in Konzentrationen zwischen 50 und 150 mg/kg Natriumchlorit kombiniert mit einer für Lebensmittel zugelassenen Säure, die in der Lösung einen pH-Wert zwischen 2,8 und 3,2 erreicht; die Schlachtkörper werden 5-8 Sekunden lang vollständig in die Lösung eingetaucht;
- b) im Geflügelverarbeitungswasser, das als Spraylösung verwendet wird, in Konzentrationen zwischen 500 und 1 200 mg/kg Natriumchlorit kombiniert mit einer für Lebensmittel zugelassenen Säure, die in der Lösung einen pH-Wert zwischen 2,3 und 2,9 erreicht; die Lösung ist als Spray insgesamt bis zu 15 Sekunden lang anzuwenden.

3. Trinatriumphosphat:

Im Geflügelverarbeitungswasser in Konzentrationen von 80 bis 120 g/kg. Die Lösung ist insgesamt bis zu 15 Sekunden lang im Tauch- oder Sprayverfahren bei Schlachtkörpern zu verwenden, die nicht gekühlt wurden.

4. Peroxysäuren:

Im Geflügelverarbeitungswasser kann eine Mischung aus Peroxyessigsäure, Octansäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid, Peroxyoctansäure und 1-Hydroxyethyliden-1, 1-Diphosphonsäure (HEDP) in einer Höchstkonzentration von 220 mg/kg Peroxyessigsäure, 110 mg/kg Wasserstoffperoxid und 13 mg/kg HEDP bis zu 15 Sekunden lang im Spray- oder Tauchverfahren verwendet werden.