



Rat der  
Europäischen Union

142758/EU XXV. GP  
Eingelangt am 12/05/17

Brüssel, den 11. Mai 2017  
(OR. en)

8950/17

AGRILEG 92  
DENLEG 41  
VETER 36

## ÜBERMITTLUNGSVERMERK

---

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	4. Mai 2017
Empfänger:	Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.:	D043211/04
Betr.:	VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom XXX zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in Bezug auf Campylobacter in Schlachtkörpern von Masthähnchen

---

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D043211/04.

---

Anl.: D043211/04



EUROPÄISCHE  
KOMMISSION

Brüssel, den **XXX**  
SANTE/12077/2015 Rev. 1  
(POOL/G4/2015/12077/12077R1-  
EN.doc) D043211/04  
[...] (2017) **XXX** draft

**VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION**

**vom **XXX****

**zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in Bezug auf *Campylobacter* in  
Schlachtkörpern von Masthähnchen**

(Text von Bedeutung für den EWR)

# VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION

vom **XXX**

## zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in Bezug auf *Campylobacter* in Schlachtkörpern von Masthähnchen

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION –

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene<sup>1</sup>, insbesondere auf Artikel 4 Absatz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission<sup>(2)</sup> sind mikrobiologische Kriterien für bestimmte Mikroorganismen sowie die Durchführungsbestimmungen festgelegt worden, die von den Lebensmittelunternehmern bei der Durchführung allgemeiner und spezifischer Hygienemaßnahmen gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einzuhalten sind.
- (2) Insbesondere sind in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 Kriterien für die Prozesshygiene festgelegt, mit denen Richtwerte für die Kontamination festgesetzt werden, bei deren Überschreitung Korrekturmaßnahmen erforderlich sind, damit die Prozesshygiene in Übereinstimmung mit dem Lebensmittelrecht erhalten wird.
- (3) Nach dem von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) vorgelegten Bericht zur Zoonosesituation in der Europäischen Union 2015 (*European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015*)<sup>3</sup> ist die Campylobacteriose mit rund 230 000 gemeldeten Fällen jährlich die häufigste gemeldete lebensmittelbedingte Krankheit in der Europäischen Union.
- (4) 2010 veröffentlichte die EFSA die Auswertung der Grundlagenerhebung über die Prävalenz von *Campylobacter* in Masthähnchenchargen und auf Schlachtkörpern von Masthähnchen.<sup>(4)</sup> Die Grundlagenerhebung war 2008 auf Ebene der Schlachthöfe vorgenommen worden, um vergleichbare Daten über die Prävalenz und den Grad der Kontamination von Masthähnchen in der Union zu erlangen. Die EFSA gelangte zu

<sup>1</sup> ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1.

<sup>2</sup> ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1.

<sup>3</sup> EFSA Journal 2016;14(12):4634.

<sup>4</sup> EFSA Journal 2010; 8(03):1503.

dem Schluss, dass durchschnittlich 75,8 % der Masthähnchen-Schlachtkörper kontaminiert waren, mit erheblichen Schwankungen zwischen Mitgliedstaaten und zwischen Schlachthöfen.

- (5) Nach dem 2010 veröffentlichten wissenschaftlichen Gutachten der EFSA über das von Masthähnchenfleisch ausgehende Campylobacteriose-Risiko für Menschen<sup>(5)</sup> ist davon auszugehen, dass Handhabung, Zubereitung und Verzehr von Masthähnchenfleisch für 20 % bis 30 % der Fälle von Campylobacteriose beim Menschen verantwortlich sind, während 50 % bis 80 % auf den Hühnerbestand insgesamt als Erreger-Reservoir zurückgeführt werden können.
- (6) In ihrem 2011 veröffentlichten wissenschaftlichen Gutachten über Möglichkeiten zur Eindämmung von *Campylobacter* in der Geflügelfleisch-Erzeugungskette<sup>(6)</sup> empfiehlt die EFSA eine Reihe von Bekämpfungsmaßnahmen sowohl auf Ebene der landwirtschaftlichen Betriebe als auch in den Schlachthöfen, einschließlich eines Prozesshygienekriteriums für *Campylobacter*, und gibt Schätzungen über die davon zu erwartende Senkung der Fallzahlen bei Menschen ab. Den Schätzungen der EFSA zufolge könnte das Risiko für die öffentliche Gesundheit durch den Verzehr von Masthähnchenfleisch um über 50 % gesenkt werden, wenn die Schlachtkörper einen Grenzwert von 1000 KBE/g nicht überschreiten würden; in dem Gutachten wird ferner hervorgehoben, dass große Unterschiede im Kontaminationsgrad zwischen Proben der Halshaut und Proben der Brusthaut bestehen.
- (7) 2012 veröffentlichte die EFSA ferner ein wissenschaftliches Gutachten über die Gefahren für die öffentliche Gesundheit, denen bei der Beschau von Geflügelfleisch begegnet werden muss; darin wird festgestellt, dass *Campylobacter* die öffentliche Gesundheit bedroht, und empfohlen, die bestehenden Verfahren für die Beschau von Geflügelschlachtkörpern anzupassen, um dem Rechnung zu tragen.<sup>(7)</sup> Konkret schlägt die EFSA vor, ein Prozesshygienekriterium für *Campylobacter* auf Schlachtkörpern von Masthähnchen einzuführen.
- (8) Gestützt auf die EFSA-Gutachten von 2010 und 2011 hat die Kommission eine Kosten-Nutzen-Analyse zur Einführung bestimmter Kontrollmaßnahmen zur Eindämmung von *Campylobacter* in Masthähnchenfleisch an verschiedenen Punkten der Lebensmittelkette in Auftrag gegeben.<sup>(8)</sup> Die Hauptschlussfolgerung dieser Kosten-Nutzen-Analyse lautet, dass die Einführung eines Prozesshygienekriteriums für *Campylobacter* in Schlachtkörpern von Masthähnchen eine der besten Maßnahmen wäre, um ein Gleichgewicht zwischen der Senkung der Campylobacteriose beim Menschen durch den Verzehr von Geflügelfleisch und den wirtschaftlichen Folgen der Anwendung der Maßnahme herzustellen.
- (9) Mit dem Prozesshygienekriterium für *Campylobacter* in Schlachtkörpern von Masthähnchen soll die Kontamination der Schlachtkörper beim Schlachtprozess unter Kontrolle gehalten werden. Um darüber hinaus die gesamte Lebensmittelkette in den Blick zu nehmen, wie es im EFSA-Gutachten über Möglichkeiten zur Eindämmung

---

<sup>5</sup> EFSA Journal 2010; 8(1): 1437.

<sup>6</sup> EFSA Journal 2011;9(4): 2105.

<sup>7</sup> EFSA Journal 2012;10(6):2741.

<sup>8</sup> [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_food-borne-disease\\_campy\\_cost-bene-analy.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_food-borne-disease_campy_cost-bene-analy.pdf)

des Erregers empfohlen wird, sollten auch Kontrollmaßnahmen auf Ebene der landwirtschaftlichen Betriebe in Betracht gezogen werden.

- (10) Die Eindämmung von *Campylobacter* ist weiterhin schwierig, da die vertikale Übertragung kein großer Risikofaktor ist und alles davon abhängt, wie wirksam die Biosicherheitsmaßnahmen sind, um eine Infektion der Masthähnchen mit dem Erreger auszuschließen. Daher sollte ein stufenweises Vorgehen mit einer schrittweisen Verschärfung der Prozesshygienekriterien ins Auge gefasst werden. Dabei bietet Artikel 5 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ausreichende Flexibilität, um in Mitgliedstaaten, in denen ein solches Schutzniveau bereits erreicht ist, dieses Niveau durch Anwendung eines strengeren Prozesshygienekriteriums aufrechtzuerhalten, denn er besagt, dass dieses alternative Kriterium Garantien bieten muss, die dem in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegten Referenzkriterium zumindest gleichwertig sind.
- (11) Um den Verwaltungsaufwand für die Lebensmittelunternehmer zu begrenzen, sollte dem Probenahmeplan für das Prozesshygienekriterium für *Campylobacter* dasselbe Prüfkonzept zugrunde gelegt werden wie demjenigen für das Kriterium für *Salmonella* in Geflügel-Schlachtkörpern. Deshalb sollten die Halshaut-Proben, die verwendet werden, um die Einhaltung des Prozesshygienekriteriums für *Salmonella* in Geflügel zu prüfen, auch für die *Campylobacter*-Analysen verwendet werden dürfen.
- (12) Die internationale Norm EN ISO 10272-2 beschreibt das horizontale Verfahren für die Zählung von *Campylobacter* in Lebens- und Futtermitteln. Dieses sollte daher als Referenzverfahren zur Überprüfung der Erfüllung des Kriteriums für *Campylobacter* in Schlachtkörpern von Geflügel festgelegt werden.
- (13) Der Geltungsbeginn dieser Verordnung sollte verschoben werden, um den Lebensmittelunternehmern Zeit für die Anpassung ihrer Verfahren an die neuen Anforderungen zu geben und den Laboratorien, die *Campylobacter*-Analysen durchführen, die Einführung der neuen, in der Verordnung festgelegten Prüfverfahren zu ermöglichen.
- (14) Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (15) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### *Artikel 1*

Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

#### *Artikel 2*

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

Sie gilt ab dem 1. Januar 2018.

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

Brüssel, den

*Für die Kommission  
Der Präsident  
Jean-Claude JUNCKER*