



Brüssel, den 11. Februar 2019
(OR. en)

6302/19
ADD 1

VETER 11
AGRILEG 33
SAN 71
DENLEG 24
DELECT 25

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Herr Jordi AYET PUIGARNAU, Direktor, im Auftrag des Generalsekretärs der Europäischen Kommission
Eingangsdatum:	8. Februar 2019
Empfänger:	Herr Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, Generalsekretär des Rates der Europäischen Union
Nr. Komm.dok.:	C(2019) 10 final - ANNEXES 1 to 2
Betr.:	ANHÄNGE der DELEGIERTEN VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument C(2019) 10 final - ANNEXES 1 to 2.

Anl.: C(2019) 10 final - ANNEXES 1 to 2



Brüssel, den 8.2.2019
C(2019) 10 final

ANNEXES 1 to 2

ANHÄNGE

der

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

**mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der
Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln
gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates**

ANHANG I

Spezifische Ausnahmen bei der Untersuchung von Fleisch von Rentieren (*Rangifer tarandus tarandus*)

Die in Artikel 12 Absatz 1 genannten spezifischen Ausnahmen gelten nur in den folgenden Gebieten:

- a) In Schweden:
 - i) in der Provinz Norrbotten;
 - ii) in der Provinz Västerbotten,
 - iii) in der Provinz Jämtland;
 - iv) in der Provinz Västernorrland;
 - v) in der Gemeinde Älvdalen in der Provinz Dalarna;
 - vi) in den Gemeinden Nordanstig, Hudiksvall und Söderhamn in der Provinz Gävleborg.
- b) In Finnland, wie sie am 31. Dezember 2014 gestattet waren:
 - i) in der Provinz Lappland mit Ausnahme der Gemeinden Kemi, Keminmaa und Tornio;
 - ii) in den Provinzen Nordösterbotten und Kainuu:
 - in den Gemeinden Kuusamo, Taivalkoski, Pudasjärvi, Suomussalmi und Hyrynsalmi;
 - in der Gemeinde Oulu: im Gebiet der ehemaligen Gemeinde Yli-Ii und dem Gebiet nördlich des Flusses Kiimminkijoki in der ehemaligen Gemeinde Ylikiiminki;
 - in der Gemeinde Ii: im Gebiet der ehemaligen Gemeinde Kuivaniemi;
 - in den Gemeinden Puolanka und Utajärvi: in den Gebieten nördlich des Flusses Kiiminkijoki und der Regionalstraße 891 (Hyrynsalmi-Puolanka).

ANHANG II

Spezifische Mindestanforderungen an amtliche Tierärzte, amtliche Fachassistenten und von den zuständigen Behörden benanntes Personal

KAPITEL I

AMTLICHE TIERÄRZTE

1. Die zuständigen Behörden dürfen nur Tierärzte, die eine den Anforderungen der Nummer 3 genügende Prüfung abgelegt haben, zu amtlichen Tierärzten ernennen.
2. Die zuständigen Behörden haben für die Prüfung der Bewerber, die einen Antrag auf Ernennung zum amtlichen Tierarzt stellen, Sorge zu tragen.
3. Bei dieser Prüfung sind Kenntnisse in folgenden Bereichen, die speziell auf die Aufgaben eines amtlichen Tierarztes ausgerichtet sind, in dem erforderlichen Maße nachzuweisen, wobei dem Werdegang und den Qualifikationen des Tierarztes Rechnung zu tragen ist und Doppelprüfungen der Kenntnisse und Fähigkeiten, die ein Tierarzt gemäß Artikel 38 Absatz 3 der Richtlinie 2005/36 des Europäischen Parlaments und des Rates¹ aufweisen muss, zu vermeiden sind:
 - a) nationale Rechtsvorschriften und Rechtsvorschriften der Union auf den Gebieten menschliche Gesundheit, Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Arzneimittel;
 - b) Grundsätze der Gemeinsamen Agrarpolitik, Marktmaßnahmen, Ausfuhrerstattungen und Betrugsermittlung, auch auf weltweiter Ebene: Übereinkommen der Welthandelsorganisation über die Anwendung gesundheitspolizeilicher und pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen, Codex Alimentarius, Weltorganisation für Tiergesundheit;
 - c) Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung und Lebensmitteltechnologie;
 - d) Grundsätze, Konzepte und Methoden der guten Herstellungspraxis und des Qualitätsmanagements;
 - e) Qualitätsmanagement vor der Ernte (gute landwirtschaftliche Praxis);
 - f) Förderung und Anwendung von Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit (gute Hygienepraxis);
 - g) Grundsätze, Konzepte und Methoden der Risikoanalyse;
 - h) Grundsätze, Konzepte und Methoden des HACCP, Anwendung der HACCP-Grundsätze in der gesamten Lebensmittelkette;
 - i) Audit und Verifizierung der Einhaltung der unter den Buchstaben a bis h genannten Anforderungen;
 - j) Verhütung und Eindämmung von lebensmittelbedingten Gefährdungen der menschlichen Gesundheit;
 - k) Populationsdynamik von Infektionen und Intoxikationen;
 - l) diagnostische Epidemiologie;
 - m) Monitoring und Überwachungssysteme;

¹ Richtlinie 2005/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. September 2005 über die Anerkennung von Berufsqualifikationen (ABl. L 255 vom 30.9.2005, S. 22).

- n) Grundsätze und diagnostische Anwendung moderner Testverfahren;
- o) Informations- und Kommunikationstechnologie, soweit relevant als Arbeitsinstrumente;
- p) Datenbearbeitung und Biostatistik;
- q) Untersuchung von Ausbrüchen lebensmittelbedingter Erkrankungen beim Menschen;
- r) relevante Aspekte in Bezug auf transmissible spongiforme Enzephalopathien (TSE);
- s) Tierschutz in den Phasen Erzeugung, Transport und Schlachtung;
- t) umweltbezogene Aspekte der Lebensmittelerzeugung (einschließlich Abfallbeseitigung);
- u) Vorsorgeprinzip und Verbraucherinteresse;
- v) Grundsätze für die Schulung von Personal, das in der Lebensmittelkette arbeitet;
- w) Hygienevorschriften für tierische Nebenprodukte und Folgeprodukte;
- x) Betrugsfragen.

Die Bewerber können sich die erforderlichen Kenntnisse im Rahmen ihrer tierärztlichen Grundausbildung oder einer Schulung im Anschluss an ihre Qualifikation als Tierarzt aneignen; auch ihre Berufserfahrung als Tierarzt kann diese Kenntnisse vermitteln.

Gelangen die zuständigen Behörden zu der Auffassung, dass ein Bewerber die erforderlichen Kenntnisse im Rahmen eines Hochschulabschlusses oder im Rahmen einer Fortbildung mit Postgraduierten-Abschluss, durch Berufserfahrung oder anderweitige Qualifikationen erworben hat, können sie auf solche Prüfungen verzichten. Hat der Bewerber die erforderlichen Kenntnisse teilweise erworben, müssen die zuständigen Behörden andere als die unter Nummer 2 genannten Prüfungen durchführen lassen, um dem Werdegang der Bewerber Rechnung zu tragen.

4. Der amtliche Tierarzt muss zur multidisziplinären Zusammenarbeit fähig sein.
5. Jeder amtliche Tierarzt hat eine praktische Schulung während einer Probezeit von mindestens 200 Stunden zu absolvieren, bevor er selbstständig arbeitet. Relevante Schulungen während der tierärztlichen Ausbildung können bei der Probezeit berücksichtigt werden. Während dieser Zeit muss er unter der Aufsicht amtlicher Tierärzte, die bereits in Schlachtbetrieben, Zerlegungsbetrieben und Haltungsbetrieben tätig sind, arbeiten. Die Schulungen müssen sich insbesondere auf die Überprüfung guter Hygienepraxis und auf den HACCP-Grundsätzen beruhende Verfahren beziehen.
6. Der amtliche Tierarzt muss durch regelmäßige Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur zu den unter Nummer 3 genannten Bereichen seine Kenntnisse ständig auffrischen und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten. Der amtliche Tierarzt hat sich soweit irgend möglich jährlichen Fortbildungsmaßnahmen zu unterziehen.
7. Die gegenseitige Anerkennung zwischen den Mitgliedstaaten der Prüfungen für amtliche Tierärzte muss angewandt werden, wenn Berufsangehörige

grenzüberschreitend tätig werden oder sich in einem anderen Mitgliedstaat niederlassen wollen. In diesem Fall müssen die Prüfungen auf Bereiche beschränkt sein, die für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier im Beschäftigungsmitgliedstaat wesentlich sind, die jedoch nicht von den Prüfungen im Herkunftsmitgliedstaat abgedeckt werden.

KAPITEL II

AMTLICHE FACHASSISTENTEN

1. Nur Personen, die sich einer Schulung unterzogen und eine Prüfung gemäß den Bestimmungen unter Nummer 5 bestanden haben, dürfen die Aufgaben eines amtlichen Fachassistenten wahrnehmen.
2. Die zuständigen Behörden tragen für die Prüfungen gemäß Nummer 1 Sorge. Um zu diesen Prüfungen zugelassen zu werden, müssen die Bewerber nachweisen können, dass sie sich folgenden Schulungen unterzogen haben:
 - a) mindestens 500 Stunden Schulung, davon mindestens 400 Stunden praktische Schulung in Bezug auf die unter Nummer 5 aufgeführten Themenbereiche; und
 - b) etwaige zusätzliche Schulungen, die erforderlich sind, um amtliche Fachassistenten in die Lage zu versetzen, ihre Aufgaben fachkundig zu erfüllen.
3. Die praktische Schulung gemäß Nummer 2 Buchstabe a muss in Schlachtbetrieben, Wildbearbeitungsbetrieben und/oder Zerlegungsbetrieben unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes stattfinden.
4. Die Schulungen und die Prüfungen müssen sich hauptsächlich auf rotes Fleisch oder auf Geflügelfleisch beziehen. Personen, die die Schulung für einen dieser beiden Bereiche absolvieren und die entsprechende Prüfung bestanden haben, müssen sich jedoch nur einer verkürzten Schulung unterziehen, um die Prüfung für den anderen Bereich abzulegen. Die Schulung und die Prüfung müssen sich auch auf frei lebendes Wild, Farmwild und gegebenenfalls Hasentiere erstrecken.
5. Die Schulung für amtliche Fachassistenten muss folgende Themenbereiche abdecken und die Prüfungen müssen das Vorhandensein der entsprechenden Kenntnisse bestätigen:
 - a) in Bezug auf Haltungsbetriebe:
 - i) theoretischer Teil:
 - Kenntnis der Agrarindustrieorganisation, der Produktionsmethoden und der internationalen Handelsnormen für Tiere;
 - gute Praxis der Viehhaltung;
 - Grundkenntnisse über Tierseuchen, insbesondere über durch Viren, Bakterien und Parasiten verursachte Zoonosen;
 - Monitoring zur Seuchenerkennung, Anwendung von Arzneimitteln und Impfstoffen, Rückstandsuntersuchungen;
 - Hygiene- und Gesundheitskontrollen;
 - Tierschutz im Haltungsbetrieb und beim Transport;
 - Umweltnormen: für Gebäude, Haltungsbetriebe und allgemein;

- einschlägige Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
- Verbraucherbelange und Qualitätskontrolle;
- ii) praktischer Teil:
 - Besichtigung von Haltungsbetrieben mit verschiedenen Haltungformen und Aufzuchtmethoden;
 - Besichtigung von Produktionsbetrieben;
 - Beobachtung des Be- und Entladens von Tieren;
 - Laborvorführungen;
 - Veterinärkontrollen;
 - Dokumentation;
- b) in Bezug auf Schlachtbetriebe, Wildbearbeitungsbetriebe und Zerlegungsbetriebe;
 - i) theoretischer Teil:
 - Kenntnis der Organisation, der Produktionsmethoden, der internationalen Handelsnormen für Lebensmittel sowie der Schlacht- und Zerletechnologie in der Fleischwirtschaft;
 - Grundkenntnisse der Hygiene und der guten Hygienepraxis sowie insbesondere der Betriebshygiene, der Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene und der Arbeitshygiene;
 - Grundkenntnisse in den Bereichen HACCP-Grundsätze und Auditierung der HACCP-gestützten Verfahren;
 - Tierschutz beim Entladen nach dem Transport und im Schlachtbetrieb;
 - Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;
 - Grundkenntnisse der Pathologie geschlachteter Tiere;
 - Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie geschlachteter Tiere;
 - entsprechende Kenntnis in Bezug auf TSE und andere wichtige Zoonosen und Zoonoseerreger sowie wichtige Tierseuchen;
 - Kenntnis der Methoden und Verfahren der Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch;
 - Grundkenntnisse der Mikrobiologie;
 - Schlachttieruntersuchung;
 - Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit Trichinen;
 - Fleischuntersuchung;
 - administrative Aufgaben;
 - Kenntnis einschlägiger Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
 - Probenahmeverfahren;

- Betrugsfragen;
- ii) praktischer Teil:
- Identifizierung von Tieren;
 - Überprüfung des Alters;
 - Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren;
 - Schlachttieruntersuchung im Schlachtbetrieb;
 - Fleischuntersuchung in einem Schlachtbetrieb oder einem Wildbearbeitungsbetrieb;
 - Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit Trichinen;
 - Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung artentypischer Tierkörper Teile;
 - Identifizierung bestimmter Schlachtkörper Teile, an denen sich Veränderungen zeigen, und Erläuterungen dazu;
 - Hygienekontrolle, einschließlich Auditierung der guten Hygienepraxis und der Anwendung der HACCP-gestützten Verfahren;
 - Registrierung der Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung;
 - Probenahme;
 - Rückverfolgbarkeit von Fleisch;
 - Dokumentation wie die Bewertung der Informationen zur Lebensmittelkette und das Lesen von Aufzeichnungen.
6. Die zuständigen Behörden können beschließen, die Schulung und die Prüfungen in Bezug auf folgende Punkte zu verkürzen:
- a) den theoretischen Teil, wenn der amtliche Fachassistent in bestimmten, unter Nummer 5 Buchstabe a Ziffer i oder Buchstabe b Ziffer i dieses Kapitels aufgezählten Punkten eine ausreichende Ausbildung nachweist;
 - b) den praktischen Teil, wenn der amtliche Fachassistent in bestimmten, unter Nummer 5 Buchstabe a Ziffer ii oder Buchstabe b Ziffer ii dieses Kapitels aufgezählten Punkten ausreichende Berufserfahrung nachweist;
7. Der amtliche Tierarzt muss zur multidisziplinären Zusammenarbeit fähig sein.
8. Die amtlichen Fachassistenten müssen durch regelmäßige Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur ihre Kenntnisse ständig auffrischen und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten. Der amtliche Fachassistent hat sich soweit irgend möglich jährlichen Fortbildungsmaßnahmen zu unterziehen.
9. Führen die amtlichen Fachassistenten nur Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit der Trichinenuntersuchung und mikrobiologischen Kriterien durch, müssen die zuständigen Behörden lediglich sicherstellen, dass sie für diese Aufgaben angemessen geschult werden.
10. Die gegenseitige Anerkennung zwischen den Mitgliedstaaten der Prüfungen für amtliche Fachassistenten muss angewandt werden, wenn Berufsangehörige grenzüberschreitend tätig werden oder sich in einem anderen Mitgliedstaat

niederlassen wollen. In diesem Fall müssen die Prüfungen auf Bereiche beschränkt sein, die für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier im Beschäftigungsmitgliedstaat wesentlich sind, die jedoch nicht von den Prüfungen im Herkunftsmitgliedstaat abgedeckt werden.

KAPITEL III

VON DEN ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDEN BENANNTES PERSONAL

1. Die zuständigen Behörden können nur Personal benennen, das sich einer Schulung unterzogen und eine Prüfung gemäß den Bestimmungen unter Nummer 5 dieses Kapitels bestanden hat.
2. Die zuständigen Behörden tragen für die Prüfungen gemäß Nummer 1 Sorge. Um zu dieser Prüfung zugelassen zu werden, müssen die Bewerber nachweisen können, dass sie sich folgenden Schulungen unterzogen haben:
 - a) mindestens 500 Stunden Schulung, davon mindestens 400 Stunden praktische Schulung in Bezug auf die unter Nummer 5 aufgeführten Themenbereiche; und
 - b) etwaige zusätzliche Schulungen, die erforderlich sind, um das von den zuständigen Behörden benannte Personal in die Lage zu versetzen, seine Aufgaben fachkundig zu erfüllen.
3. Die praktische Schulung gemäß Nummer 2 Buchstabe a muss in Zerlegungsbetrieben unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes stattfinden.
4. Die Schulungen und die Prüfungen müssen sich hauptsächlich auf rotes Fleisch oder auf Geflügelfleisch beziehen. Personen, die die Schulung für einen dieser beiden Bereiche absolvieren und die entsprechende Prüfung bestanden haben, müssen sich jedoch nur einer verkürzten Schulung unterziehen, um die Prüfung für den anderen Bereich abzulegen. Die Schulung und die Prüfung müssen sich auch auf frei lebendes Wild, Farmwild und gegebenenfalls Hasentiere erstrecken.
5. Die Schulung für das von den zuständigen Behörden benannte Personal muss folgende Themenbereiche betreffen und bei den Prüfungen müssen die entsprechenden Kenntnisse im Zusammenhang mit Zerlegungsbetrieben nachgewiesen werden:
 - i) theoretischer Teil:
 - Kenntnis der Organisation, der Produktionsmethoden, der internationalen Handelsnormen für Lebensmittel sowie der Zerlegetechnologie in der Fleischwirtschaft;
 - gründliche Kenntnisse der Hygiene und der guten Hygienepaxis sowie insbesondere der Betriebshygiene, der Zerlegungs- und Lagerhygiene und der Arbeitshygiene;
 - gründliche Kenntnisse in den Bereichen HACCP-Grundsätze und Auditierung der HACCP-gestützten Verfahren;
 - entsprechende Kenntnis in Bezug auf TSE und andere wichtige Zoonosen und Zoonoseerreger;
 - Kenntnis der Methoden und Verfahren der Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch;
 - Grundkenntnisse der Mikrobiologie;

- administrative Aufgaben;
 - Kenntnis einschlägiger Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
 - Probenahmeverfahren;
 - Betrugsfragen;
- ii) praktischer Teil:
- Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren;
 - Hygienekontrolle, einschließlich Auditierung der guten Hygienepraxis und der Anwendung der HACCP-gestützten Verfahren;
 - Probenahme;
 - Rückverfolgbarkeit von Fleisch;
 - Dokumentation.
6. Die zuständigen Behörden können beschließen, die Schulung und die Prüfungen in Bezug auf folgende Punkte zu verkürzen:
- a) den theoretischen Teil, wenn das von den zuständigen Behörden benannte Personal in bestimmten, unter Nummer 5 Ziffer i dieses Kapitels aufgezählten Punkten eine ausreichende Ausbildung nachweist;
 - b) den praktischen Teil, wenn das von den zuständigen Behörden benannte Personal in bestimmten, unter Nummer 5 Ziffer ii dieses Kapitels aufgezählten Punkten eine ausreichende Berufserfahrung nachweist.
7. Das von den zuständigen Behörden benannte Personal muss zur multidisziplinären Zusammenarbeit fähig sein.
8. Das von den zuständigen Behörden benannte Personal muss durch regelmäßige Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur seine Kenntnisse ständig auffrischen und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten. Das von den zuständigen Behörden benannte Personal hat sich soweit irgend möglich jährlichen Fortbildungsmaßnahmen zu unterziehen.
9. Die gegenseitige Anerkennung zwischen den Mitgliedstaaten der Prüfungen für anderes, von den zuständigen Behörden benanntes Personal muss angewandt werden, wenn Berufsangehörige grenzüberschreitend tätig werden oder sich in einem anderen Mitgliedstaat niederlassen wollen. In diesem Fall müssen die Prüfungen auf Bereiche beschränkt sein, die für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier im Beschäftigungsmitgliedstaat wesentlich sind, die jedoch nicht von den Prüfungen im Herkunftsmitgliedstaat abgedeckt werden.