

Brüssel, den 14. September 2022
(OR. en)

12385/22
ADD 1

AGRILEG 126
DENLEG 68
VETER 68
DELECT 166

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Frau Martine DEPREZ, Direktorin, im Auftrag der Generalsekretärin der Europäischen Kommission
Eingangsdatum:	9. September 2022
Empfänger:	Generalsekretariat des Rates

Nr. Komm.dok.:	C(2022) 4999 final ANNEX
----------------	--------------------------

Betr.:	ANHANG der DELEGIERTEN VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION zur Änderung und Berichtigung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in Bezug auf Fischereierzeugnisse, Eier und bestimmte hochverarbeitete Erzeugnisse sowie zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission in Bezug auf bestimmte Muscheln
--------	--

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument C(2022) 4999 final ANNEX.

Anl.: C(2022) 4999 final ANNEX



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den 9.9.2022

C(2022) 4999 final

ANNEX

ANHANG

der

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

zur Änderung und Berichtigung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in Bezug auf Fischereierzeugnisse, Eier und bestimmte hochverarbeitete Erzeugnisse sowie zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission in Bezug auf bestimmte Muscheln

ANHANG

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird wie folgt geändert und berichtigt:

1. Abschnitt II Kapitel VI Nummer 7 erhält folgende Fassung:

„7. Zusätzlich zu den Informationen zur Lebensmittelkette, die gemäß Anhang II Abschnitt III vorzulegen sind, muss die Veterinärbescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 die geschlachteten Tiere zum Schlachthof begleiten oder in beliebigem Format im Voraus übermittelt werden.“

2. Abschnitt VII wird wie folgt geändert:

a) Kapitel IX erhält folgende Fassung:

„KAPITEL IX: SONDERVORSCHRIFTEN FÜR AUSSERHALB EINGESTUFTER ERZEUGUNGSGEBIETE GEERNTETE KAMMMUSCHELN (PECTINIDAE), MEERESSCHNECKEN UND STACHELHÄUTER, DIE KEINE FILTRIERER SIND

Lebensmittelunternehmer, die außerhalb der eingestuften Erzeugungsgebiete gehaltene Kammmuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäuter, die keine Filtrierer sind, ernten oder solche Kammmuscheln und/oder Meeresschnecken und/oder Stachelhäuter bearbeiten, müssen sicherstellen, dass folgende Anforderungen erfüllt werden:

1. Kammmuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäuter, die keine Filtrierer sind, dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie im Einklang mit Kapitel II Teil B geerntet und bearbeitet werden und die Normen nach Kapitel V erfüllen, was anhand eines Systems von Eigenkontrollen der Lebensmittelunternehmer, die eine Fischauktion, ein Versandzentrum oder einen Verarbeitungsbetrieb betreiben, nachgewiesen wird.
2. Wenn zusätzlich zu Nummer 1 Daten aus amtlichen Überwachungsprogrammen es der zuständigen Behörde ermöglichen, die Erntegebiete – gegebenenfalls in Zusammenarbeit mit Lebensmittelunternehmern – einzustufen, gelten die Vorschriften des Kapitels II Teil A analog auch für Kammmuscheln.
3. Kammmuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäuter, die keine Filtrierer sind, dürfen nur über eine Fischauktion, ein Versandzentrum oder einen Verarbeitungsbetrieb zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden. Lebensmittelunternehmer, in deren Betrieben Kammmuscheln und/oder solche Meeresschnecken und/oder Stachelhäuter bearbeitet werden, müssen die zuständige Behörde hiervon unterrichten und, im Falle von Versandzentren, die einschlägigen Bestimmungen der Kapitel III und IV erfüllen.
4. Lebensmittelunternehmer, die Kammmuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäuter, die keine Filtrierer sind, bearbeiten, müssen
 - a) soweit anwendbar, die Registrierungsvorschriften des Kapitels I Nummern 3 bis 7 einhalten. In diesem Fall muss auf dem Registrierschein deutlich – unter Angabe des zur Beschreibung der Koordinaten verwendeten Systems – die Lage des Gebiets, in dem die Kammmuscheln und/oder lebenden Meeresschnecken und/oder lebenden Stachelhäuter geerntet wurden, angegeben werden, oder

- b) die Vorschriften von Kapitel VI Nummer 2 über das Verschließen aller Verpackungen lebender Kammuscheln, lebender Meeresschnecken und lebender Stachelhäuter, die zum Verkauf im Einzelhandel versandt werden, und von Kapitel VII über die Identitätskennzeichnung und Etikettierung einhalten.“
- b) In Kapitel X werden die Erläuterungen im Muster des Registrierscheins für lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken wie folgt geändert:
- i) Die Beschreibung zu Feld I.3 erhält folgende Fassung:
- „Lieferant
- Geben Sie Name und Anschrift (Straße, Stadt und je nachdem Region/Provinz/Staat), Land und ISO-Ländercode des Ursprungsbetriebs an. Geben Sie bei Erzeugungsgebieten das von den zuständigen Behörden zugelassene Gebiet an. Geben Sie bei lebenden Kammuscheln, Meeresschnecken oder Stachelhäutern den Ort des Erntegebiets an.
- Geben Sie ggf. die Registrierungs- oder Zulassungsnummer des Betriebs an. Geben Sie die Tätigkeit an (Erzeuger, Reinigungszentrum, Versandzentrum, Auktionshalle oder zwischengeschaltete Tätigkeiten).
- Wird die Partie lebender Muscheln von einem Reinigungszentrum/Versandzentrum oder, im Falle von Kammuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäutern, bei denen es sich nicht um Filtrierer handelt und die außerhalb eingestufte Erzeugungsgebiete geerntet wurden, aus einer Fischauktion versandt, geben Sie die Zulassungsnummer und die Anschrift des Reinigungszentrums/Versandzentrums oder der Fischauktion an.“
- ii) Die Beschreibung zu Feld I.7 erhält folgende Fassung:
- „Aus Reinigungszentrum/Versandzentrum oder Fischauktion
- Wird die Partie lebender Muscheln von einem Reinigungszentrum/Versandzentrum oder, im Falle von Kammuscheln, Meeresschnecken und Stachelhäutern, bei denen es sich nicht um Filtrierer handelt und die außerhalb eingestufte Erzeugungsgebiete geerntet wurden, aus einer Auktionshalle versandt, geben Sie die Zulassungsnummer und die Anschrift des Reinigungszentrums/Versandzentrums oder der Auktionshalle an.
- Bei Versand aus einem Reinigungszentrum die Dauer der Reinigung und die Daten, zu denen die Partie im Reinigungszentrum eingetroffen ist und dieses wieder verlassen hat. Nichtzutreffendes streichen.“
3. Abschnitt VIII wird wie folgt geändert:
- a) Im einleitenden Teil erhält Nummer 1 folgende Fassung:
- „1. Dieser Abschnitt gilt nicht für Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken, die lebend in Verkehr gebracht werden. Mit Ausnahme der Kapitel I und II gilt er für diese Tiere, wenn sie nicht lebend in Verkehr

gebracht werden; in diesem Fall müssen sie gemäß Abschnitt VII gewonnen worden sein.

Für die Zwecke dieses Abschnitts bezeichnet „Superchilling“ ein Verfahren, bei dem die Temperatur frischer Fischereierzeugnisse so weit gesenkt wird, dass sie zwischen dem anfänglichen Gefrierpunkt des Fisches und einem Wert von etwa 1 bis 2 °C darunter liegt.

Dieser Abschnitt gilt für aufgetaute nichtverarbeitete Fischereierzeugnisse und frische Fischereierzeugnisse, denen gemäß den einschlägigen Unionsvorschriften Lebensmittelzusatzstoffe zugefügt wurden.“

b) Kapitel III Teil A erhält folgende Fassung:

„A. VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHE FISCHEREIERZEUGNISSE

1. Ganze und ausgenommene frische Fischereierzeugnisse dürfen in gekühltem Wasser an Bord von Schiffen befördert und gelagert werden. Sie dürfen auch nach der Anlandung weiterhin in gekühltem Wasser befördert und von den Aquakulturanlagen abtransportiert werden, bis sie in einem Betrieb an Land anlangen, der andere Tätigkeiten als Beförderung und Sortieren durchführt. Bei Verwendung von mit Wasser und Eis gefüllten dreilagigen Polyethylenbehältern können die ganzen und ausgenommenen frischen Fischereierzeugnisse nach ihrer Ankunft in dem Betrieb an Land, der andere Tätigkeiten als die Beförderung durchführt, befördert werden, sofern die Anforderungen von Kapitel VIII Nummer 1 Buchstabe a erfüllt sind.

2. Gekühlte, unverpackte Erzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft in einem Betrieb an Land verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen in geeigneten Anlagen in Eis oder – im Falle von ganzen oder ausgenommenen frischen Fischereierzeugnissen – in dreilagigen Polyethylenbehältern aus Isoliermaterial, die mit Eis und Wasser gefüllt sind, gelagert werden.

3. Neues Eis muss so oft wie nötig nachgefüllt werden. Wenn mit Wasser und Eis gefüllte dreilagige Polyethylenbehälter verwendet werden, müssen diese sauber und unbeschädigt sein. Das Wasser muss eine Temperatur aufweisen, die so nahe wie möglich an 0 °C liegt, und alle Fische bedecken. Das Eis muss die gesamte Wasseroberfläche in den Behältern bedecken, wobei sicherzustellen ist, dass sich der gesamte Fisch unter der Eisschicht befindet.

4. Verpackte frische Erzeugnisse müssen auf Schmelzeisttemperatur abgekühlt werden.

5. Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen in hygienischer Weise ausgeführt werden. Ist das Ausnehmen unter technischen und handelsrelevanten Gesichtspunkten möglich, so muss es möglichst bald nach dem Fang oder der Anlandung erfolgen. Die Erzeugnisse müssen unmittelbar nach diesen Arbeitsgängen gründlich gewaschen werden.

6. Bei Arbeitsgängen wie Filetieren und Zerteilen muss darauf geachtet werden, dass die Filets und Stücke nicht verunreinigt werden. Die Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Fertige Filets und Stücke müssen umhüllt und erforderlichenfalls verpackt und unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.

7. Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen, die in Eis gelagert werden, müssen so beschaffen sein, dass das Schmelzwasser entleert wird und die Fischereierzeugnisse nicht mit ihm in Berührung bleiben.“

c) Kapitel VIII Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Während der Beförderung müssen Fischereierzeugnisse auf der vorgeschriebenen Temperatur gehalten werden. Insbesondere gilt Folgendes:

a) Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse müssen auf annähernder Schmelzeisttemperatur gehalten werden. Wenn mit Wasser und Eis gefüllte dreilagige Polyethylenbehälter für den Transport von ganzen und ausgenommenen frischen Fischereierzeugnissen verwendet werden, muss während der gesamten Dauer der Lagerung/Beförderung, die bei kontrollierter Temperatur zu erfolgen hat, Eis vorhanden sein. Die Beförderung und Lagerung von ganzen und ausgenommenen frischen Fischereierzeugnissen in dreilagigen, mit Wasser und Eis gefüllten Polyethylenbehältern darf nicht länger als drei Tage dauern.

b) Gefrorene Fischereierzeugnisse, ausgenommen ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, müssen während der Beförderung auf einer konstanten Temperatur von -18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gehalten werden; kurze Temperaturschwankungen von nicht mehr als 3 °C nach oben sind zulässig.

c) Kommt bei der Beförderung frischer Fischereierzeugnisse das Superchilling-Verfahren zur Anwendung, so ist die Beförderung in Kisten ohne Eis unter der Bedingung zulässig, dass auf diesen Kisten klar angegeben ist, dass sie durch Superchilling supergekühlte Fischereierzeugnisse enthalten. Während des Transports müssen durch Superchilling supergekühlte Fischereierzeugnisse die Anforderung erfüllen, dass die Temperatur im Kern des Erzeugnisses in einem Bereich zwischen $-0,5$ und -2 °C liegt. Die Dauer der Beförderung und Lagerung von durch Superchilling supergekühlten Fischereierzeugnissen darf fünf Tage nicht überschreiten.“

4. Abschnitt X wird wie folgt geändert:

a) Kapitel I Nummer 3 erhält folgende Fassung:

„3. Die Eier müssen binnen 28 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden.“

b) In Kapitel I wird folgende Nummer 4 angefügt:

„4. Für Eier von Hennen der Art *Gallus gallus* wird das Mindesthaltbarkeitsdatum im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe r der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festgesetzt. Ist ein Legezeitraum angegeben, so wird das Mindesthaltbarkeitsdatum ab dem ersten Tag dieses Zeitraums gerechnet.“

5. Abschnitt XVI erhält folgende Fassung:

„ABSCHNITT XVI: HOCHVERARBEITETE ERZEUGNISSE

1. Lebensmittelunternehmer, die die folgenden hochverarbeiteten Erzeugnisse tierischen Ursprungs herstellen, müssen sicherstellen, dass durch die Behandlung der verwendeten Rohstoffe jegliche Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeschlossen wird:
 - a) Chondroitinsulfat,
 - b) Hyaluronsäure,
 - c) andere hydrolysierte Knorpelprodukte,
 - d) Chitosan,
 - e) Glucosamin,
 - f) Lab,
 - g) Hausenblase,
 - h) Aminosäuren, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates* als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen sind,
 - i) Lebensmittelaromen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates** zugelassen sind,
 - j) Fettderivate.
2. Die für die Herstellung hochverarbeiteter Erzeugnisse gemäß Nummer 1 verwendeten Rohstoffe müssen von
 - a) Tieren, einschließlich deren Federn, stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlachtieruntersuchung unterzogen wurden und deren Fleisch nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurde, oder
 - b) Fischereierzeugnissen stammen, die Abschnitt VIII entsprechen, oder
 - c) ausgeschmolzenen Fetten und Grieben stammen, die Abschnitt XII entsprechen, oder von Wolle, wenn diese Erzeugnisse einem der folgenden Verfahren unterzogen werden:
 1. Umesterung oder Hydrolyse bei einer Temperatur von mindestens 200 °C und einem entsprechenden angemessenen Druck während einer Dauer von mindestens 20 Minuten (Glycerin, Fettsäuren und Ester),
 2. Verseifung mit NaOH 12M
 - bei Chargenbetrieb bei 95 °C drei Stunden lang oder
 - in einem kontinuierlichen Verfahren bei 140 °C und 2 bar (2000 hPa) acht Minuten lang oder
 3. Hydrierung bei 160 °C und 12 bar (12 000 hPa) für die Dauer von 20 Minuten.

Menschliches Haar darf nicht als Quelle für die Herstellung von Aminosäuren verwendet werden.

* Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom

31.12.2008, S. 16).

** Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34).“