



Rat der
Europäischen Union

167514/EU XXVII. GP
Eingelangt am 19/12/23

Brüssel, den 19. Dezember 2023
(OR. en)

16974/23

VETER 118
DELECT 213
FOOD 104

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	14. Dezember 2023
Empfänger:	Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.:	C(2023) 8519 final
Betr.:	DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom 14.12.2023 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend spezifische Hygienevorschriften für bestimmtes Fleisch, Fischereierzeugnisse, Milcherzeugnisse und Eier

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument C(2023) 8519 final.

Anl.: C(2023) 8519 final



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den 14.12.2023
C(2023) 8519 final

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

vom 14.12.2023

zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend spezifische Hygienevorschriften für bestimmtes Fleisch, Fischereierzeugnisse, Milcherzeugnisse und Eier

(Text von Bedeutung für den EWR)

BEGRÜNDUNG

1. KONTEXT DES DELEGierten RECHTSAKTS

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates¹ enthält von den Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Der Kommission wurde damit die Befugnis übertragen, delegierte Rechtsakte zur Änderung der Anhänge II und III der genannten Verordnung zu erlassen.

Gestützt auf die Erfahrungen mit der Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und auf neue wissenschaftliche Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit wird vorgeschlagen, die Anhänge II und III der genannten Verordnung dahin gehend zu ändern, dass

- unter bestimmten Bedingungen die Betäubung und Entblutung einer begrenzten Zahl von Schafen und Ziegen im Haltungsbetrieb gestattet wird und die Anforderungen in Bezug auf alle Huftiere geändert werden;
- spezifische Anforderungen bezüglich der Trockenreifung von Rindfleisch, für die ein Übergangszeitraum gilt, eingeführt werden;
- die Bedingungen für die Beförderung von Schlachtkörpern und bestimmten Teilen von als Haustiere gehaltenen Huftieren geändert werden und die Messung der Oberflächentemperatur dieses Fleisches vereinheitlicht wird;
- die Beförderung von im Haltungsbetrieb geschlachtetem Farmwild zu einem Wildbearbeitungsbetrieb gestattet wird, die Vorschriften in Bezug auf Informationen zur Lebensmittelkette auf die Unternehmer ausgeweitet werden, die diese Tätigkeiten verrichten, und die Erklärung gestrichen wird, die dem Farmwild beiliegen muss, das zum Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird;
- alternative Verfahren zum Nachweis der Wirksamkeit von Wärmebehandlungen von Milch eingeführt werden;
- unter bestimmten Bedingungen die Aromatisierung von Eiern gestattet wird.

Bei dieser Gelegenheit sollten auch bestimmte Anforderungen gemäß den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 klargestellt werden, um Unklarheiten zu vermeiden, insbesondere in Bezug auf

- die Identitätskennzeichnung bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs;
- die Bescheinigungsanforderungen am Ort des Eingangs in die Union für bestimmtes Fleisch von Huftieren;
- das Verfahren zur leichten Senkung der Temperatur zum Zerteilen von frischen oder verarbeiteten Fischereierzeugnissen oder zur Erhöhung der Temperatur von gefrorenen Fischereierzeugnissen sowie das Verbot, Fischereierzeugnisse bei dieser vorübergehend technologisch erforderlichen Temperatur zu lagern oder befördern.

¹ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55).

2. KONSULTATIONEN VOR DER ANNAHME DER DELEGIERTEN VERORDNUNG

Einige der vorgeschlagenen Änderungen in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wurden von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten und bestimmten privaten Interessenverbänden gefordert. Sie wurden in mehreren Sitzungen der einschlägigen Sachverständigengruppe erörtert (zuletzt in derjenigen vom 3. Oktober 2023, in der ein Konsens erzielt wurde), in der die zuständigen Behörden aller Mitgliedstaaten vertreten sind, und werden von diesen Sachverständigen weitgehend unterstützt.

Darüber hinaus wurden im Rahmen der Beratenden Gruppe für die Lebensmittelkette sowie für Tier- und Pflanzengesundheit private Interessenverbände konsultiert.

Vor dem Erlass dieser Delegierten Verordnung hat die Kommission gemäß den in der Interinstitutionellen Vereinbarung vom 13. April 2016 zwischen dem Europäischen Parlament, dem Rat der Europäischen Union und der Europäischen Kommission über bessere Rechtsetzung² dargelegten Verfahren auf offene und transparente Weise öffentliche Konsultationen durchgeführt.

3. RECHTLICHE ASPEKTE DES DELEGIERTEN RECHTSAKTS

Die Änderungen in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollten im Wege einer gemäß Artikel 10 Absatz 1 Unterabsatz 2 Buchstaben a, c, d, e und f der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erlassenen delegierten Verordnung erfolgen.

²

ABl. L 123 vom 12.5.2016, S. 1.

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

vom 14.12.2023

zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend spezifische Hygienevorschriften für bestimmtes Fleisch, Fischereierzeugnisse, Milcherzeugnisse und Eier

(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. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs¹, insbesondere auf Artikel 10 Absatz 1 Unterabsatz 2 Buchstaben a, c, d, e und f,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Insbesondere enthält Anhang II der genannten Verordnung Vorschriften für mehrere Erzeugnisse tierischen Ursprungs und Anhang III enthält besondere Anforderungen. Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält Vorschriften für das Anbringen eines Identitätskennzeichens auf Erzeugnissen tierischen Ursprungs. In Anhang II Abschnitt I Teil B der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird auf die Europäische Gemeinschaft statt auf die Europäische Union Bezug genommen. Bei den Abkürzungen im Identitätskennzeichen sollten daher die Bezugnahmen auf die „Europäische Gemeinschaft“ ersetzt werden durch Bezugnahmen auf die „Europäische Union“. Das Ersetzen ist jedoch mit einem erheblichen Verwaltungsaufwand verbunden. Daher sollte ein Übergangszeitraum vorgesehen werden, während dessen die Erzeugnisse, die vor Ablauf des Übergangszeitraums mit einem Kennzeichen mit der Abkürzung „Europäische Gemeinschaft“ versehen wurden, in Verkehr bleiben dürfen.
- (2) Darüber hinaus ist der Zusammenhang zwischen der Form des gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorgeschriebenen Identitätskennzeichens und dem Erfordernis eines besonderen Identitätskennzeichens zur Bekämpfung bestimmter Tierseuchen gemäß der Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates² klarzustellen. Anhang II Abschnitt I Teil B der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher dahin gehend geändert werden, dass klargestellt wird, welche Form unter bestimmten Umständen angebracht werden soll.

¹ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

² Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. März 2016 zu Tierseuchen und zur Änderung und Aufhebung einiger Rechtsakte im Bereich der Tiergesundheit („Tiergesundheitsrecht“) (ABl. L 84 vom 31.3.2016, S. 1).

- (3) Gemäß Anhang II müssen Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, in Bezug auf alle Tiere ausgenommen frei lebendes Wild, die in den Schlachthof verbracht worden sind oder verbracht werden sollen, gegebenenfalls die Informationen zur Lebensmittelkette einholen, entgegennehmen und prüfen sowie diesen Informationen entsprechend handeln. Die gleichen Anforderungen sollten für Lebensmittelunternehmer gelten, die Wildbearbeitungsbetriebe betreiben, wenn Farmwild, das am Herkunftsort geschlachtet wurde, in den Wildbearbeitungsbetrieb verbracht wird.
- (4) Es kommen zunehmend mobile Schlachthanlagen zum Einsatz, um eine mögliche Gefährdung des Tierwohls während der Beförderung, z. B. durch eine lange Beförderungsdauer bei Tieren, die an abgelegenen Orten aufgezogen wurden, zu vermeiden. Mobile Schlachthanlagen sind wie alle anderen Schlachthöfe gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in jedem Mitgliedstaat, in dem sie betrieben werden, zu genehmigen. Es gilt jedoch klarzustellen, wie diese Genehmigung im Falle einer Kombination aus mobilen und stationären Schlachteinrichtungen zu handhaben ist. Die Genehmigung von Schlachthöfen ist hauptsächlich daran geknüpft, dass sie gemäß den Anforderungen in Anhang III Abschnitte I und II Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gebaut, angelegt und ausgerüstet sind.
- (5) Nach Artikel 43 Absatz 6 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission³ dürfen lebende Tiere in Ausnahmefällen in einen anderen Schlachtbetrieb verbracht werden. In der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist diese Möglichkeit nicht vorgesehen. Im Interesse der Kohärenz des Unionsrechts sollte die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in diesem Punkt an die Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 angeglichen werden. Anhang III Abschnitt I Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte deshalb entsprechend geändert werden.
- (6) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist es gestattet, eine begrenzte Anzahl bestimmter Huftiere im Haltungsbetrieb zu betäuben und zu entbluten, sofern spezifische Bedingungen erfüllt sind, unter anderem die Bedingung, dass die Tiere zur Vermeidung eines Risikos für den Transporteur und zur Vorbeugung von Verletzungen des Tieres während des Transports nicht zum Schlachthof transportiert werden können. Aufgrund dieser Anforderung ist diese Möglichkeit des Betäubens und Entblutens im Haltungsbetrieb weitgehend auf extensiv aufgezogene Tiere beschränkt und sind die meisten Tiere, mit denen Landwirte regelmäßig umgehen und die daher leicht ohne Risiko zu befördern sind, ausgenommen. Gestützt auf die Erfahrungen von Lebensmittelunternehmen und zuständigen Behörden und unter Berücksichtigung der immer häufiger geäußerten Forderungen nach Vermeidung jeglicher Gefährdung des Tierwohls während der Beförderung ist es angezeigt, diese Möglichkeit des Betäubens und Entblutens von Huftieren im Haltungsbetrieb unter spezifischen Bedingungen auf Schafe und Ziegen sowie andere Huftiere auszuweiten, unabhängig davon, unter welchen Haltungsbedingungen ihre Aufzucht erfolgt ist.
- (7) Am 19. Januar 2023 veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit ein wissenschaftliches Gutachten zur mikrobiologischen

³ Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 51).

Sicherheit von gereiftem Fleisch⁴ (im Folgenden „EFSA-Gutachten“). Aus dem EFSA-Gutachten geht hervor, dass gereiftes Fleisch kein höheres Risiko für die öffentliche Gesundheit darstellt als frisches Fleisch, sofern es bestimmte Anforderungen erfüllt. Angesichts des steigenden Konsums von gereiftem Fleisch ist es angezeigt, spezifische Anforderungen, die in dem EFSA-Gutachten empfohlen wurden, in die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 aufzunehmen, insbesondere in Bezug auf trockengereiftes Fleisch von Rindern. Dieses Fleisch wird als frisches Fleisch oder z. B. durch die Zugabe von Reifekulturen zu frischem Fleisch während der Trockenreifung als Fleischzubereitung in den Verkehr gebracht. Anhang III Abschnitte I und V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollten daher entsprechend geändert werden.

- (8) In Anhang III Abschnitt I Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind alternative Bedingungen für die Beförderung von Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften oder -vierteln oder in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften von Schafen, Ziegen, Rindern und Schweinen vorgesehen. Diese Bedingungen für die Beförderung beruhen auf der Kontrolle der Oberflächentemperatur anstelle der Kerntemperatur des Fleisches und müssen spezifischen Anforderungen genügen.
- (9) Gestützt auf die Erfahrungen von Lebensmittelunternehmern und zuständigen Behörden ist es angezeigt, diese spezifischen Anforderungen in Anhang III Abschnitt I Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu ändern, insbesondere, um die Abholung des Fleisches aus einem Kühllager und einer begrenzten Zahl von Schlachthöfen zu gestatten, die Beförderung im selben Abteil von mehr Arten von Fleisch, das den endgültigen Temperaturanforderungen für dieses Fleisch genügt, zu gestatten und zusätzliche Temperatur- und Zeitanforderungen bei der Beförderung von Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften oder -vierteln oder in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften von Schafen, Ziegen und Rindern während einer Beförderungshöchstdauer von höchstens 30 Stunden vorzusehen.
- (10) Die zuständigen Behörden haben bei der Anwendung unterschiedlicher Methoden zur Messung der Oberflächentemperatur unterschiedliche Ergebnisse gemeldet. Daher ist es angezeigt, eine Referenzmethode festzulegen, die sich auf die Erfahrungen der Lebensmittelunternehmer und technologische Entwicklungen stützt, und gleichzeitig die Möglichkeit der Anwendung alternativer Methoden beizubehalten.
- (11) Gemäß Anhang III Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind in Wildfarmen gehaltene Laufvögel und in Wildfarmen gehaltene Huftiere, die im Haltungsbetrieb geschlachtet wurden, zur weiteren Bearbeitung zum Schlachthof zu befördern. Da Wildbearbeitungsbetriebe über geeignete Einrichtungen zur hygienischen Bearbeitung solchen Farmwilds, das im Haltungsbetrieb geschlachtet wurde, verfügen, sollten sie auch ermächtigt werden, in Wildfarmen gehaltene Laufvögel und in Wildfarmen gehaltene Huftiere aufzunehmen und zu bearbeiten.
- (12) Gemäß Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe i ist in Wildfarmen gehaltenen Laufvögeln und in Wildfarmen gehaltenen Huftieren, die im Haltungsbetrieb geschlachtet wurden, bei der Beförderung zum Schlachthof auch eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der die Tiere aufgezogen hat, beizulegen. Die Angaben in dieser Erklärung kommen den Informationen zur Lebensmittelkette gleich. Um den Verwaltungsaufwand durch diese Dopplung von Informationen zu verringern, sollte diese Erklärungspflicht gestrichen werden. Bezugnahmen auf Nummer 3 Buchstabe i

⁴ EFSA Journal 2023;21(1):7745.

sollten durch Bezugnahmen auf die Informationen zur Lebensmittelkette ersetzt werden.

- (13) Bei im Herkunftsbetrieb geschlachtetem Farmwild muss eine Bescheinigung mitgeführt werden, in der bestätigt wird, dass die Anforderungen gemäß Anhang III Abschnitt III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllt sind, wobei das Muster der Veterinärbescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission⁵ zu verwenden ist. Um Unklarheiten zwischen der rechtlichen Verpflichtung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und dem Muster der Veterinärbescheinigung gemäß Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 zu vermeiden, sollte der Wortlaut der Veterinärbescheinigung in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit ihrem Wortlaut in der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 voll und ganz übereinstimmen.
- (14) Gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VII Nummern 1 und 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen frische Fischereierzeugnisse und aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse auf annähernder Schmelzeistemperatur gehalten und gefrorene Fischereierzeugnisse bei einer Temperatur von -18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gelagert werden. Im Fischereisektor müssen manchmal Maschinen eingesetzt werden, die frische, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse oder verarbeitete Fischereierzeugnisse zerteilen und die Stücke mithilfe von automatisch platzierten Zwischenblättern wieder zusammensetzen können. In diesem Fall werden die genannten Fischereierzeugnisse in einen Kühlraum verbracht, um die Anfangstemperatur zu senken, oder, wenn es sich um bereits gefrorene Erzeugnisse handelt, ihre Temperatur auf über -18 °C zu erhöhen, um das Zerlegen oder Zerteilen zu ermöglichen. Daher sollte, wenn dies für die technisch erforderliche Temperatur notwendig ist, zugelassen werden, dass die Temperatur der Fischereierzeugnisse, auf die diese Praxis angewendet wird, für einen begrenzten Zeitraum von den gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VII Nummern 1 und 2 vorgeschriebenen Temperaturen abweicht. Die Lagerung und Beförderung bei dieser Temperatur sollte jedoch nicht gestattet werden.
- (15) Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält Hygienevorschriften für die Rohmilch- und Kolostrumerzeugung bei Nutztierbeständen, deren Milch und Kolostrum zum Zweck des Inverkehrbringens gesammelt werden. Nummer 3 in diesem Teil I sieht vor, dass Rohmilch von Kühen, Büffeln, Schafen oder Ziegen, die nicht aus Beständen stammen, die brucellose- und tuberkulosefrei oder amtlich anerkannt brucellose- und tuberkulosefrei sind, so wärmebehandelt werden muss, dass der Phosphatase-Test negativ ausfällt. Der Phosphatase-Test ist jedoch keine geeignete Methode zur Überprüfung der Wärmebehandlung von Rohmilch von anderen Tierarten als Rindern oder von Rohmilch, die vor der Wärmebehandlung in modernen Verarbeitungsbetrieben in verschiedene Bestandteile aufgespalten wird. Daher sollten den Lebensmittelunternehmern zum Nachweis der Wirksamkeit der angewandten Wärmebehandlung alternative Verfahren basierend auf den in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates⁶ festgelegten Grundsätzen des Systems der Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkte (HACCP) zur Verfügung gestellt werden.

⁵ Please insert the reference here.

⁶ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1).

- (16) Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält Anforderungen an die Wärmebehandlung von Rohmilch, Kolostrum, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis. Gemäß Teil II Nummer 1 Buchstabe a müssen pasteurisierte Erzeugnisse auf einen gegebenenfalls unmittelbar nach der Behandlung durchgeführten Alkalinphosphatasetest negativ reagieren. Um der Tatsache Rechnung zu tragen, dass Phosphatasetests zur Überprüfung der Wärmebehandlung von Rohmilch von anderen Tierarten als Rindern oder von Rohmilch, die vor der Wärmebehandlung in verschiedene Bestandteile aufgespalten wird, ungeeignet sind, sollten den Lebensmittelunternehmern auch alternative Verfahren basierend auf den HACCP-Grundsätzen zur Verfügung gestellt werden, um die Wirksamkeit der Pasteurisierung nachzuweisen.
- (17) Anhang III Abschnitt X Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält Hygienevorschriften für die Erzeugung von Eiern und sieht insbesondere vor, dass Eier im Erzeugerbetrieb bis zum Verkauf an den Endverbraucher frei von Fremdgeruch gehalten werden müssen, da ein solcher Geruch ein Hinweis auf eine Veränderung der Eier sein kann, die sie für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher ungeeignet machen würde. Wurde von einem Lebensmittelunternehmer jedoch absichtlich ein Fremdgeruch bei Eiern verwendet, um sie mit bestimmten Aromen zu versehen, so bedeutet das Vorhandensein eines solchen Geruchs nicht, dass die Eier ein Risiko für den Verbraucher darstellen. Das Inverkehrbringen von Eiern, bei denen absichtlich ein Geruch verwendet wurde, sollte daher gestattet werden, sofern mit dieser Praxis kein bereits bestehender Fremdgeruch der Eier überdeckt werden soll.
- (18) Den Lebensmittelunternehmern sollte ausreichend Zeit eingeräumt werden, um sich an die neuen Anforderungen an die Trockenreifung von Fleisch anzupassen oder gegenüber den zuständigen Behörden die Sicherheit alternativer Ansätze nachzuweisen. Daher sollten diese neuen Anforderungen gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in der durch die vorliegende Verordnung geänderten Fassung 6 Monate nach Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung gelten.
- (19) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher entsprechend geändert werden —
HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 werden gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Das Identitätskennzeichen auf Erzeugnissen tierischen Ursprungs darf bis zum 31. Dezember 2028 weiterhin die Abkürzungen für „Europäische Gemeinschaft“ gemäß Anhang II Abschnitt I Teil B Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in der vor den Änderungen durch die vorliegende Verordnung geltenden Fassung enthalten, und die Erzeugnisse tierischen Ursprungs, auf denen diese Identitätskennzeichen vor diesem Datum angebracht wurden, dürfen in Verkehr bleiben.

Artikel 3

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

Nummer 3 Buchstabe a Ziffer iv Absatz 1 des Anhangs gilt ab dem ... [*Datum 6 Monate ab Inkrafttreten dieser Verordnung einsetzen*].

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

Brüssel, den 14.12.2023

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN