



Rat der
Europäischen Union

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

16974/23
ADD 1

VETER 118
DELECT 213
FOOD 104

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	19. Dezember 2023
Empfänger:	Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.:	C(2023) 8519 final - ANNEX
Betr.:	ANHANG der Delegierten Verordnung der Kommission 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 - ANNEX.

Anl.: C(2023) 8519 final - ANNEX



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den 14.12.2023

C(2023) 8519 final

ANNEX

ANHANG

der

Delegierten Verordnung der Kommission

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

ANHANG

Die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 werden wie folgt geändert:

1. Anhang II Abschnitt I Teil B wird wie folgt geändert:
 - a) Nummer 8 erhält folgende Fassung:

„8. Wenn das Kennzeichen in einem Betrieb in der Union angebracht wird, muss es eine ovale Form haben und die Abkürzung der Europäischen Union („EU“) in einer der Amtssprachen der Europäischen Union wie folgt enthalten: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ.

Diese Abkürzungen dürfen nicht in Identitätskennzeichen enthalten sein, die von Betrieben außerhalb der Union auf Erzeugnissen angebracht werden, die in die Union eingeführt werden.“
 - b) Es wird folgende Nummer angefügt:

„8a. Die Anforderungen an die Form des Identitätskennzeichens in diesem Teil B können durch das Erfordernis eines spezifischen Identitätskennzeichens gemäß Artikel 65 Absatz 1 Buchstabe h der Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates* und die gemäß Artikel 67 Buchstabe a, Artikel 71 Absätze 3 oder 4 oder Artikel 259 Absätze 1 oder 2 der genannten Verordnung erlassenen Vorschriften ersetzt werden.
- * 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).“
2. Anhang II Abschnitt III wird wie folgt geändert:
 - a) Der einleitende Absatz erhält folgende Fassung:

„Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe oder Wildbearbeitungsbetriebe betreiben, müssen gegebenenfalls in Bezug auf alle Tiere ausgenommen frei lebendes Wild, die in den Schlachthof oder den Wildbearbeitungsbetrieb verbracht worden sind oder verbracht werden sollen, die Informationen zur Lebensmittelkette gemäß diesem Abschnitt einholen, entgegennehmen und prüfen sowie diesen Informationen entsprechend handeln.“
 - b) Unter den Nummern 1, 2, 4, 5, 6 und 7 wird das Wort „Schlachthof“ ersetzt durch die Wörter „Schlachthof oder Wildbearbeitungsbetrieb“.
3. Anhang III wird wie folgt geändert:
 - a) Abschnitt I wird wie folgt geändert:
 - i) In Kapitel II erhält der einleitende Satz folgende Fassung:

„Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Schlachthöfe, in denen als Haustiere gehaltene Huftiere geschlachtet werden, gemäß den Anforderungen der nachstehenden Nummern 1 bis 9 gebaut, angelegt und ausgerüstet sind. Mobile Teilschlachtanlagen müssen zusammen mit ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen betrieben werden, um einen vollständigen Schlachthof zu bilden, der die Anforderungen der nachstehenden Nummern 1 bis 9 erfüllt. Mobile Teilschlachtanlagen

können zusammen mit mehreren ergänzenden Schlachteinrichtungen betrieben werden, sodass sie mehrere Schlachthöfe bilden.“

ii) Kapitel IV Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Nach ihrer Anlieferung im Schlachthof sind die Tiere ohne ungerechtfertigte Verzögerung zu schlachten. Soweit dies aus Tierschutzgründen erforderlich ist, muss den Tieren vor der Schlachtung eine Ruhezeit eingeräumt werden. Tiere, die in einem Schlachtbetrieb zur Schlachtung angeliefert werden, werden dort geschlachtet und die direkte Verbringung in einen anderen Schlachtbetrieb kann nur in Ausnahmefällen gemäß Artikel 43 Absatz 6 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 gestattet werden.“

iii) Kapitel VIa wird wie folgt geändert:

(1) Die Überschrift erhält folgende Fassung:

„Kapitel VIa: SCHLACHTUNG VON HAUSRINDERN, AUSGENOMMEN BISONS, UND VON SCHAFEN, ZIEGEN UND SCHWEINEN SOWIE VON ALS HAUSTIERE GEHALTENEN EINHUFERN IM HERKUNFTSBETRIEB, AUSGENOMMEN NOTSCHLACHTUNGEN“

2. Der einleitende Satz erhält folgende Fassung:

„Bis zu drei Hausrinder, ausgenommen Bisons, bis zu drei als Haustierte gehaltene Einhufer, bis zu sechs Hausschweine oder bis zu neun Schafe oder Ziegen dürfen im Herkunftsbetrieb beim selben Schlachtvorgang geschlachtet werden, sofern die zuständige Behörde dies gemäß den folgenden Anforderungen genehmigt hat:“

3. Buchstabe a wird gestrichen;

iv) Kapitel VII wird wie folgt geändert:

1. Nach Nummer 2 wird folgende Nummer eingefügt:

„2a. Für die Zwecke dieser Nummer bezeichnet der Ausdruck ‚Trockenreifung‘ die Lagerung von frischem Fleisch unter aeroben Bedingungen, wobei die Schlachtkörper oder Teilstücke entweder unverpackt oder in wasserdampfdurchlässigen Beuteln in einem Kühlraum oder einem Kühlschranks abgehängt und mehrere Wochen lang unter kontrollierten Umgebungsbedingungen betreffend Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit und Luftstrom gereift werden.

Bevor trockengereiftes Rindfleisch in Verkehr gebracht oder eingefroren wird, muss es bei einer Oberflächentemperatur von -0,5 bis 3,0 °C, einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 85 % und einem Luftstrom von 0,2 bis 0,5 m/s in einem eigens dafür bestimmten Raum oder Schrank für höchstens 35 Tage nach Ablauf der Reifezeit nach der Schlachtung gelagert werden. Lebensmittelunternehmer dürfen jedoch andere Konstellationen von Oberflächentemperatur, relativer Luftfeuchtigkeit, Luftstrom und Dauer anwenden oder Fleisch anderer Tierarten trockenreifen, wenn sie der zuständigen Behörde gegenüber glaubhaft nachweisen

können, dass die Sicherheit des Fleisches in gleichem Maße gewährleistet wird.

Darüber hinaus sind die folgenden spezifischen Maßnahmen anzuwenden:

- i) Die Trockenreifung beginnt unverzüglich nach Ablauf der Reifezeit nach der Schlachtung und ohne ungerechtfertigte Verzögerung bei der Zerlegung und/oder der Beförderung in einen Betrieb, der die Trockenreifung durchführt;
 - ii) das Fleisch darf erst in den Raum oder Schrank verladen werden, wenn die Temperatur und die relative Luftfeuchtigkeit gemäß Unterabsatz 2 erreicht wurden;
 - iii) das Fleisch ist am Knochen aufzuhängen bzw. bei Verwendung eines Regals ist eine ausreichende Perforierung zu gewährleisten, damit die Luft bei regelmäßigem Wenden unter Anwendung von Hygieneverfahren hindurchströmen kann;
 - iv) zu Beginn des Trockenreifungsprozesses kann ein höherer Luftstrom angewendet werden, um eine frühe Krustenbildung zu begünstigen und die Aktivität des Oberflächenwassers zu verringern;
 - v) es sind Thermometer, Sonden zur Messung der relativen Luftfeuchtigkeit und weitere Instrumente zur genauen Überwachung und Erleichterung der Kontrolle der Raum- oder Schrankbedingungen zu verwenden;
 - vi) Luft, die aus dem Verdampfer austritt, zum Verdampfer zurückgelangt und mit dem Rindfleisch in Berührung kommt, muss gefiltert oder UV-behandelt werden;
 - vii) wird die Kruste weggeschnitten, ist das Wegschneiden hygienisch auszuführen.“
- 2) Unter Nummer 3 Buchstabe b erhalten die Ziffern iv bis viii folgende Fassung:
- „iv) bei jeder Beförderung lädt das Fahrzeug, in dem die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder die in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften befördert werden, Fleisch aus höchstens drei Schlachthöfen oder aus einem Kühllager, das direkter Abnehmer von Schlachthöfen ist. Sämtliche Anforderungen dieses Buchstabens b gelten für alle Verladungen von Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften oder -vierteln oder in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften, die vom Schlachthof und vom Kühllager aus, das Fleisch vom genannten Schlachthof abnimmt, versendet werden;
 - v) Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegte Schlachtkörperhälften müssen zu Beginn der Beförderung eine Kerntemperatur von 15 °C aufweisen, wenn sie in demselben Abteil befördert werden sollen wie Fleisch, das die Temperaturanforderung für Nebenprodukte der Schlachtung und im Falle von sonstigem Fleisch von 7 °C gemäß Nummer 1 erfüllt;

- vi) der Sendung liegt eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers bei, in der Folgendes festgehalten ist: Dauer der Abkühlung vor der ersten Verladung; Zeitpunkt, an dem mit der ersten Verladung der Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften begonnen wurde; Oberflächentemperatur zu diesem Zeitpunkt; maximale Lufttemperatur während der Beförderung, der die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften ausgesetzt werden dürfen; zulässige Beförderungshöchstdauer; Datum der Genehmigung und Name der zuständigen Behörde, die die Beförderung gemäß Ziffer ii genehmigt hat;
- vii) bevor ein Lebensmittelunternehmer am Bestimmungsort erstmals Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegte Schlachtkörperhälften erhält, bei denen vor Beginn der Beförderung nicht die in Nummer 1 genannte Temperatur erreicht wird, unterrichtet er die zuständige Behörde über diesen Sachverhalt;
- viii) das Fleisch muss im Einklang mit folgenden Parametern befördert werden:

- Bei einer Beförderungshöchstdauer¹ von sechs Stunden:

Tierart	Oberflächen-temperatur ²	Maximale Dauer des Abkühlens auf die Oberflächen-temperatur ³	Maximale Lufttempera-tur während der Beförderung ⁴	Maximale mittlere tägliche aerobe mesophile Keimzahl des Schlachtkörpers ⁵
Schafe und Ziegen	7 °C	8 Stunden	6 °C	log ₁₀ 3,5 KbE/cm ²
Rinder		20 Stunden		log ₁₀ 3,5 KbE/cm ²
Schweine		16 Stunden		log ₁₀ 4 KbE/cm ²

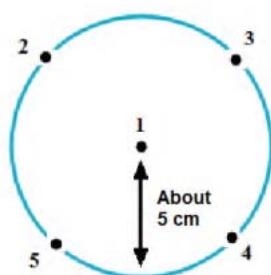
Die Beförderungshöchstdauer kann auf 30 Stunden ausgedehnt werden, wenn vor Beginn der Beförderung eine Kerntemperatur unter 15 °C erreicht wird.

- Bei einer Beförderungshöchstdauer¹ von sechzig Stunden:

Tierart	Oberflächent- emperatur ²	Maximale Dauer des Abkühlens auf die Oberflächent- emperatur ³	Kerntempera- tur ⁶	Maximale Lufttempera-tur während der Beförderung ⁴	Maximale mittlere tägliche aerobe mesophile Keimzahl des Schlachtkörper s ⁵
Schafe und Ziegen	4 °C	12 Stunden	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 KbE/cm ²
Rinder		24 Stunden			

ix) Verfahren zur Messung der Oberflächentemperatur sind zu validieren, und es ist folgendes Verfahren als Referenzverfahren heranzuziehen:

- es ist ein Thermometer zu verwenden, das nach der neuesten Fassung von ISO 13485 kalibriert ist;
- der Sensor muss 0,5 bis 1 cm tief senkrecht in die dickste Stelle an der äußeren Stelle eines der folgenden Teile eingeführt werden:
 - (a) der Schulter; oder
 - (b) dem Bein bei Rindern, Schafen und Ziegen oder dem Schinken oder der inneren Oberfläche des Schinkens im mittleren oberen Teil bei Schweinen;
- es sind fünf Temperaturmessungen wie folgt durchzuführen:



- bei mindestens einer der fünf Messungen muss ein Wert unterhalb der in Ziffer viii vorgeschriebenen Oberflächentemperatur erreicht werden.

(1) Maximal zulässige Zeitspanne zwischen dem Beginn der Verladung des Fleisches in das Fahrzeug bis zum Abschluss der Lieferung an den endgültigen Bestimmungsort. Die Verladung des Fleisches in das Fahrzeug kann auch nach der zulässigen Höchstdauer für das Abkühlen des Fleisches auf dessen festgelegte Oberflächentemperatur erfolgen. In diesem Fall muss die zulässige Beförderungshöchstdauer um die Zeit verkürzt werden, um die die Verladung verschoben wurde. Die zuständige Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats kann die Anzahl der Lieferorte begrenzen.

(2) Die bei der Verladung und danach zulässige maximale Oberflächentemperatur wird an der dicksten Stelle des Schlachtkörpers, der Schlachtkörperhälften, der Schlachtkörpervierteil oder der in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften gemessen.

(3) Maximal zulässige Zeitspanne ab dem Zeitpunkt der Tötung bis zum Erreichen der maximalen, bei der Verladung zulässigen Oberflächentemperatur.

(4) Maximale Lufttemperatur, der das Fleisch ab dem Zeitpunkt des Beginns der Verladung und während der gesamten Dauer der Beförderung ausgesetzt sein darf.

(5) Maximale mittlere tägliche aerobe mesophile Keimzahl des Schlachtkörpers im Schlachthof, anhand eines rollierenden 10-Wochen-Fensters berechnet; diese Keimzahl muss für Schlachtkörper der betreffenden Tierart zulässig sein, vom Betreiber zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde bewertet worden sein und den Probenahme- und Prüfverfahren gemäß Anhang I Kapitel 2 Nummern 2.1.1 und 2.1.2 und Kapitel 3 Nummer 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1) entsprechen.

(6) Die maximal zulässige Kerntemperatur des Fleisches bei der Verladung und danach.“

b) In Abschnitt II Kapitel II erhält der einleitende Teil folgende Fassung:

„Die Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Schlachthöfe, in denen Geflügel oder Hasentiere geschlachtet werden, gemäß den Anforderungen der nachstehenden Nummern 1 bis 7 gebaut, angelegt und ausgerüstet sind. Mobile Teilschlachtanlagen müssen zusammen mit ergänzenden stationären Schlachteinrichtungen betrieben werden, um einen vollständigen Schlachthof zu bilden, der die Anforderungen der nachstehenden Nummern 1 bis 7 erfüllt. Mobile Teilschlachtanlagen können zusammen mit mehreren ergänzenden Schlachteinrichtungen betrieben werden, sodass sie mehrere Schlachthöfe bilden.“

c) Abschnitt III wird wie folgt geändert:

1. Nummer 3 wird wie folgt geändert:

i) Buchstabe h erhält folgende Fassung:

„h) geschlachtete und entblutete Tiere werden unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof oder gegebenenfalls zum Wildbearbeitungsbetrieb befördert. Dauert die Beförderung länger als zwei Stunden, so müssen die Tiere gekühlt werden; soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich. Das Ausweiden darf unter Aufsicht des Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen;“

ii) 2. Buchstabe i wird gestrichen;

und

iii) 3. Buchstabe j erhält folgende Fassung:

„j) dem Tierkörper muss auf dem Weg zum Schlachthof oder gegebenenfalls zu einem Wildbearbeitungsbetrieb die vom amtlichen Tierarzt ausgestellte und unterzeichnete Veterinärbescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 beiliegen, in der das zufriedenstellende Ergebnis der Schlacht tieruntersuchung, das vorschriftsgemäße Schlachten und Entbluten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung bescheinigt sind, oder sie wurde in beliebigem Format im Voraus übermittelt.“

2. Nummer 3a erhält die Fassung:

„3a. Abweichend von Nummer 3 Buchstabe j kann die zuständige Behörde gestatten, dass das vorschriftsgemäße Schlachten und Entbluten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung nur in den Informationen zur Lebensmittelkette gemäß Anhang II Abschnitt III dieser Verordnung bestätigt werden, sofern

a) der Haltungsbetrieb nicht in einer Sperrzone im Sinne des Artikels 4 Nummer 41 der Verordnung (EU) 2016/429 liegt;

b) der Lebensmittelunternehmer angemessene Fachkenntnisse betreffend die Schlachtung von Tieren gemäß Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 unter Verschonung der Tiere

von vermeidbarem Schmerz, Stress und Leiden nachgewiesen hat und unbeschadet des Artikels 12 der genannten Verordnung.“

d) In Abschnitt V Kapitel III wird folgende Nummer angefügt:

„6. Trockengereifte Fleischzubereitungen müssen den Anforderungen gemäß Abschnitt I Kapitel VII Nummer 2a des vorliegenden Anhangs III entsprechen.“

e) In Abschnitt VIII Kapitel VII wird folgende Nummer angefügt:

„4. Müssen frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse oder verarbeitete Fischereierzeugnisse eine Temperatur aufweisen, die unter der Schmelzeisttemperatur liegt, damit Maschinen zum Zerteilen oder Schneiden von Fischereierzeugnissen eingesetzt werden können, können sie für einen Zeitraum, der so kurz wie möglich zu halten ist und keinesfalls 96 Stunden überschreiten darf, auf der technologisch erforderlichen Temperatur gehalten werden. Die Lagerung und Beförderung bei dieser Temperatur ist nicht zulässig.

Müssen gefrorene Fischereierzeugnisse eine Temperatur von über -18 °C aufweisen, damit Maschinen zum Zerteilen oder Schneiden von Fischereierzeugnissen eingesetzt werden können, können sie für einen Zeitraum, der so kurz wie möglich zu halten ist und keinesfalls 96 Stunden überschreiten darf, auf der technologisch erforderlichen Temperatur gehalten werden. Die Lagerung und Beförderung bei dieser Temperatur ist nicht zulässig.“

f) Abschnitt IX wird wie folgt geändert:

i) Kapitel I Teil I Nummer 3 erhält folgende Fassung:

„3. Rohmilch oder Kolostrum von Tieren, die die Anforderungen der Nummer 2 nicht erfüllen, darf jedoch in folgenden Fällen mit Genehmigung der zuständigen Behörde verwendet werden:

a) wenn es sich um Kühe, Büffeln, Schafe oder Ziegen oder weibliche Tiere anderer Arten handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Tuberkulose oder Brucellose getestet wurden und keine Anzeichen dieser Krankheiten zeigen, und wenn es sich um Schafe oder Ziegen handelt, die im Rahmen eines genehmigten Tilgungsprogramms gegen Brucellose geimpft wurden und keine Anzeichen dieser Krankheit zeigen, sofern die Milch so wärmebehandelt wurde, dass der Phosphatase-Test gegebenenfalls negativ ausfällt. Wenn der Phosphatase-Test nicht geeignet ist, die Wirksamkeit der angewandten Wärmebehandlung nachzuweisen, wie in Fällen, in denen Rohmilch von anderen Tierarten als Rindern gewonnen oder vor der Wärmebehandlung in verschiedene Bestandteile aufgespalten wird, ist es den Lebensmittelunternehmern gestattet, der zuständigen Behörde im Rahmen ihrer auf den Grundsätzen des Systems der Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkte (HACCP) beruhenden Verfahren gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 die erforderlichen Garantien zu geben und entsprechende Aufzeichnungen zu führen;

- b) wenn es sich um Schafe oder Ziegen handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Brucellose getestet oder im Rahmen eines genehmigten Tilgungsprogramms gegen Brucellose geimpft wurden und keine Anzeichen dieser Krankheit zeigen, sofern die Milch zur Herstellung von Käse mit einer Reifedauer von mindestens zwei Monaten bestimmt ist.“

ii) Kapitel II Teil II Nummer 1 Buchstabe a erhält folgende Fassung:

„a) Pasteurisierung durch eine Behandlung in Form

- i) einer Kurzzeiterhitzung: mindestens 72 °C für 15 Sekunden,
- ii) einer Dauererhitzung: mindestens 63 °C für 30 Minuten oder
- iii) jeder anderen Zeit-Temperatur-Kombination mit gleicher Wirkung.

Mit der Behandlung gemäß den Ziffern i, ii und iii wird sichergestellt, dass die Erzeugnisse auf einen gegebenenfalls unmittelbar nach der Behandlung durchgeführten Alkalinphosphatetest negativ reagieren. Wenn der Phosphatetest nicht geeignet ist, die Wirksamkeit der Pasteurisierung nachzuweisen, wie in Fällen, in denen Erzeugnisse von anderen Tierarten als Rindern gewonnen werden oder vor der Pasteurisierung in verschiedene Bestandteile aufgespalten werden, ist es den Lebensmittelunternehmern gestattet, der zuständigen Behörde im Rahmen ihrer auf den Grundsätzen des Systems der Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkte (HACCP) beruhenden Verfahren gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 die erforderlichen Garantien zu geben und entsprechende Aufzeichnungen zu führen.“

g) Abschnitt X Kapitel I Nummer 1 erhält folgende Fassung:

- „1. Eier müssen im Erzeugerbetrieb bis zum Verkauf an den Endverbraucher sauber, trocken und frei von unbeabsichtigtem Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden. Jede absichtliche Verwendung von Fremdgeruch bei Eiern darf nicht darauf abzielen, einen bereits bestehenden Geruch zu überdecken.“