



Rat der
Europäischen Union

Brüssel, den 13. April 2021
(OR. en)

7763/21

AGRILEG 72
DENLEG 18
DELECT 67

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Frau Martine DEPREZ, Direktorin, im Auftrag der Generalsekretärin der Europäischen Kommission
Eingangsdatum:	12. April 2021
Empfänger:	Herr Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, Generalsekretär des Rates der Europäischen Union

Nr. Komm.dok.:	C(2021) 199 final
Betr.:	DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom 12.4.2021 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument C(2021) 199 final.

Anl.: C(2021) 199 final

Brüssel, den 12.4.2021
C(2021) 199 final

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

vom 12.4.2021

zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

(Text von Bedeutung für den EWR)

BEGRÜNDUNG

1. KONTEXT DES DELEGIERTEN RECHTSAKTS

In Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates¹ sind spezifische Hygienevorschriften für verschiedene Lebensmittel tierischen Ursprungs festgelegt. Um ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit für die Verbraucher aufrechtzuerhalten, müssen diese Vorschriften unter Berücksichtigung der bei ihrer Umsetzung gesammelten Erfahrungen, der technologischen Entwicklungen und ihrer praktischen Konsequenzen sowie von Veränderungen der Konsumgewohnheiten auf dem neuesten Stand gehalten werden.

Mit dieser Delegierten Verordnung werden daher folgende Änderungen vorgeschlagen:

- Einführung einer größeren Flexibilität bei der Schlachtung von Rindern und Equiden im Herkunftsbetrieb aus Tierschutzgründen und zur Vermeidung von Risiken für den Transporteur (z. B. bei Tieren in Freilandhaltung) sowie unter strengen Hygienebedingungen und amtlicher Kontrolle. Mit dieser Maßnahme wird die kontinuierliche Verbesserung der Tierschutzstandards unterstützt, wie im europäischen Grünen Deal und in der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ gefordert;
- Beseitigung von praktischen Schwierigkeiten/Unstimmigkeiten bei der Handhabung von Mägen für die Labproduktion, der Handhabung von Köpfen und Füßen, einschließlich der Temperaturbedingungen für die Lagerung;
- Angleichung der Rolle des/der amtlichen Tierarztes/Tierärztin bei Notschlachtungen an die neuen Anforderungen der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624;
- Ermöglichen des Einfrierens von Fleisch auf Einzelhandelsebene zur Erleichterung von Lebensmittelpenden zwecks Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Förderung der Ernährungssicherheit im Einklang mit den Zielen der Kommissionsstrategie „Vom Hof auf den Tisch“;
- Streichung des Begriffs „zugelassener Tierarzt“ im Abschnitt über Farmwild, da die Definition dieses Tierarztes mit derjenigen des amtlichen Tierarztes in der Verordnung (EU) 2017/625 zusammengeführt wurde;
- Einführung spezifischer Hygienebedingungen in Wildsammelstellen;
- Ausweitung der Hygienevorschriften für Farmwild, Schnecken und Froschschenkel auf neue Arten/Familien, die für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden;
- Anpassung der Lagerbedingungen für Grieben und tierische Fette an neue Technologien wie die Vakuumverpackung;
- Streichung aufgrund eines EFSA-Gutachtens von Pectenotoxinen aus der Liste der marinen Biotoxine, die in lebenden Muscheln zu analysieren sind;

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).

- Festlegung eines spezifischen Musters des Registrierscheins, der die Verbringung lebender Muscheln nach der Ernte bis zu ihrem Inverkehrbringen begleiten muss;
- Anpassung der in der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 festgelegten Vorschriften für Stachelhäuter an die von Parlament und Rat in der Verordnung (EU) 2017/625 festgelegten Beschränkungen der Ausnahmeregelung;
- Festlegung spezifischer Temperaturanforderungen an an Bord von Fischereifahrzeugen gehandhabte Fischereierzeugnisse, spezifische Hygienevorschriften für Kühlschiffe in Bezug auf Beförderungstemperatur und Wartung von Kühllagern, die Verpflichtung, dass an Bord von Schiffen für Fischereierzeugnisse verwendete Behälter nicht zu anderen Zwecken verwendet werden dürfen.

2. KONSULTATIONEN VOR ANNAHME DES RECHTSAKTS

Mehrere der vorgeschlagenen Änderungen wurden von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten und einigen Organisationen privater Interessenträger gefordert. Sie wurden auf mehreren Sitzungen der einschlägigen Sachverständigengruppe erörtert, 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 Interessenvereinigungen konsultiert.

Vor Annahme dieser Delegierten Verordnung hat die Kommission nach den in der Interinstitutionellen Vereinbarung über bessere Rechtsetzung festgelegten Verfahren offene und transparente öffentliche Konsultationen durchgeführt.

3. RECHTLICHE ASPEKTE DES DELEGIERTEN RECHTSAKTS

Die Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte gemäß Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durch eine Delegierte Verordnung vorgenommen werden.

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

vom 12.4.2021

zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

(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 Ursprungs², insbesondere auf Artikel 10 Absatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sind spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer in Bezug auf Lebensmittel tierischen Ursprungs festgelegt.
- (2) Lab ist ein Gemisch aus Enzymen, das für die Herstellung bestimmter Käsesorten verwendet wird. Es wird aus den Mägen junger Wiederkäuer gewonnen. Auf der Grundlage der Erfahrungen der Lebensmittelunternehmer sollten die spezifischen Hygienevorschriften für Mägen zur Labproduktion gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 18 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geändert werden, um die Gewinnung von Lab von jungen Schafen und Ziegen zu optimieren. Insbesondere ist es angezeigt, dass solche Mägen den Schlachthof verlassen dürfen, ohne entleert oder gereinigt worden zu sein.
- (3) Infolge technologischer Entwicklungen wird gefordert, dass Köpfe und Füße von als Haustiere gehaltenen Huftieren außerhalb des Schlachthofs in eigens für die Weiterverarbeitung von Lebensmitteln zugelassenen Betrieben gehäutet oder gebrüht und enthaart werden dürfen. Daher sollten Köpfe und Füße von als Haustiere gehaltenen Huftieren unter bestimmten, die Lebensmittelsicherheit gewährleistenden Bedingungen zu diesen Betrieben befördert werden dürfen. Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 18 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher geändert werden.
- (4) Gemäß Artikel 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission³ kann der amtliche Tierarzt im Falle der Notschlachtung von als Haustieren gehaltenen Huftieren außerhalb eines Schlachtbetriebs eine Schlachttieruntersuchung durchführen. Gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VI Nummer 2 der Verordnung

² ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

³ Delegierte Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission vom 8. Februar 2019 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 (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 1).

(EG) Nr. 853/2004 muss im Falle einer Notschlachtung ein Tierarzt eine Schlachtieruntersuchung durchführen. Diese Anforderung sollte dahin gehend geändert werden, dass sie – wie in Artikel 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 – stattdessen auf den amtlichen Tierarzt verweist.

- (5) Die Verbesserung des Tierschutzes ist eine der Maßnahmen, die die Kommission in ihrer Strategie „Vom Hof auf den Tisch“⁴ für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem als Teil des europäischen Grünen Deals vorgeschlagen hat. Insbesondere haben sich die Fleischkonsumgewohnheiten verändert, und Europäisches Parlament, Landwirte und Verbraucher fordern verstärkt, dass die Schlachtung bestimmter als Haustiere gehaltener Huftiere im Herkunftsbetrieb gestattet werden soll, um mögliche Tierschutzprobleme bei der Abholung und dem Transport dieser Tiere zu vermeiden.
- (6) Damit die Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel II und IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gewährleistet ist, müssen, von einer Notschlachtung abgesehen, als Haustiere gehaltene Huftiere in einem gemäß Artikel 4 Absatz 2 der genannten Verordnung zugelassenen Schlachthof geschlachtet werden. Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten können gemäß dem genannten Artikel mobile Schlachteinheiten zulassen. Diese mobilen Einheiten können an allen geeigneten Orten, einschließlich landwirtschaftlicher Betriebe, platziert werden, an denen Gruppen gesunder Tiere geschlachtet werden können. Anderenfalls kann der Transport bestimmter Tiere ein Risiko für den Transporteur oder für das Wohlbefinden der Tiere darstellen. Die Schlachtung und Entblutung im Herkunftsbetrieb sollten daher für eine begrenzte Anzahl von Hausrindern, Hausschweinen und als Haustiere gehaltenen Einhufern zugelassen werden. Diese Praxis sollte strengen Bedingungen unterliegen, um die Aufrechterhaltung eines hohen Maßes an Lebensmittelsicherheit bei von solchen Tieren gewonnenem Fleisch zu gewährleisten.
- (7) Hausrinder und Hausschweine sowie als Haustiere gehaltene Einhufer, die im Herkunftsbetrieb geschlachtet wurden, sollten von einer amtlichen Bescheinigung begleitet werden, aus der hervorgeht, dass die Hygienevorschriften für die Schlachtung eingehalten wurden. Eine solche amtliche Bescheinigung ist in der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission⁵ enthalten.
- (8) Am 27. September 2018 nahm die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ein zweites wissenschaftliches Gutachten zu Ansätzen für die Gefahrenanalyse für bestimmte kleine Einzelhändler und Lebensmittelspenden⁶ an. Darin wird das Einfrieren auf der Ebene des Einzelhandels als zusätzliches Instrument zur Gewährleistung einer sicheren Umverteilung von Lebensmitteln an Bedürftige empfohlen. Die Erleichterung sicherer Lebensmittelspendepraktiken verhindert zum

⁴ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf

⁵ Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission vom 16. Dezember 2020 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EU) 2016/429 und (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Muster für Veterinärbescheinigungen, der Muster für amtliche Bescheinigungen und der Muster für Veterinär-/amtliche Bescheinigungen für den Eingang in die Union von Sendungen bestimmter Kategorien von Tieren und Waren und für deren Verbringungen innerhalb der Union, hinsichtlich der amtlichen Bescheinigungstätigkeit im Zusammenhang mit derartigen Bescheinigungen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 599/2004, der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 636/2014 und (EU) 2019/628, der Richtlinie 98/68/EG und der Entscheidungen 2000/572/EG, 2003/779/EG und 2007/240/EG (ABl. L 442 vom 30.12.2020, S. 1).

⁶ EFSA Journal 2018; 16(11):5432.

einen die Verschwendung von Lebensmitteln und trägt zum anderen im Einklang mit den Zielen der Kommissionsstrategie „Vom Hof auf den Tisch“ und ihrem übergeordneten Ziel, ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem im Rahmen des europäischen Grünen Deals zu schaffen, zur Ernährungssicherheit bei. Das Einfrieren von Lebensmitteln kann ein wichtiges Mittel sein, um eine sichere Umverteilung durch Lebensmittelbanken und andere Wohltätigkeitsorganisationen zu gewährleisten. Das Einfrieren von Fleisch ist derzeit im Einzelhandel nicht gestattet, da Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für als Haustiere gehaltene Huftiere bzw. gemäß Anhang III Abschnitt II Kapitel V Nummer 5 für Geflügel und Hasentiere ohne ungerechtfertigte Verzögerung nach der Schlachtung oder Zerlegung eingefroren werden muss. Das Einfrieren von Fleisch sollte daher unter bestimmten Bedingungen im Einzelhandel als Tätigkeit gestattet werden, um die sichere Verteilung von Lebensmittelspenden zu gewährleisten.

- (9) In der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates⁷ war der Begriff „zugelassener Tierarzt“ definiert. Mit der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates⁸ wurde die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 aufgehoben und der Begriff „amtlicher Tierarzt“ definiert. Da die Definition des Begriffs „amtlicher Tierarzt“ in der Verordnung (EU) 2017/625 auch den Begriff „zugelassener Tierarzt“ einschließt, sollten Nennungen des Begriffs „zugelassener Tierarzt“ in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 so geändert werden, dass nur noch der Begriff „amtlicher Tierarzt“ genannt wird.
- (10) Die in Anhang III Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegten spezifischen Hygienevorschriften für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild gelten nur für Fleisch von *Cervidae* oder *Suidae*. Ähnliche Vorschriften sollten auch für Fleisch von anderem in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild wie Lamas gelten, um zu verhindern, dass Änderungen der Konsumgewohnheiten in Form eines erhöhten Verzehrs solchen Fleisches zu einem Risiko für die Lebensmittelsicherheit werden.
- (11) Die Tierkörper und Eingeweide von gejagtem Wild dürfen vor dem Transport zu einem Wildbearbeitungsbetrieb zu einer Sammelstelle befördert und dort gelagert werden. Es sollten spezifische Hygienevorschriften für die Handhabung und Lagerung dieser Tierkörper und Eingeweide in solchen Sammelstellen eingeführt werden, um die Lebensmittelsicherheit dieses Fleisches zu gewährleisten, indem die Hygienevorschriften für frei lebendes Wild gemäß Anhang III Abschnitt IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geändert werden.

⁷ Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206).

⁸ Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebensmittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1).

- (12) Frei lebendes Wild muss nach Untersuchung durch eine kundige Person gemäß Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für Großwild bzw. gemäß Kapitel III Nummer 3 des genannten Abschnitts für Kleinwild so bald wie möglich zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert werden, damit die Kühlung innerhalb einer angemessenen Frist nach dem Erlegen erfolgen kann. Diese Vorschrift sollte auch für frei lebendes Wild gelten, wenn keine Untersuchung stattgefunden hat.
- (13) Gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel I Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 muss jede Partie lebender Muscheln, die ein Lebensmittelunternehmer zwischen Betrieben verbringt, von einem Registrierschein begleitet sein. Zur Harmonisierung der gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel I Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erforderlichen Angaben sollte ein gemeinsames Muster des Registrierscheins für die Verbringung lebender Muscheln zwischen Betrieben festgelegt werden. Darüber hinaus ist es gängige Praxis, dass Partien von Muscheln auch an zwischengeschaltete Unternehmer versandt werden können, weshalb der Registrierschein auch diese Möglichkeit umfassen sollte.
- (14) Gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel IV Teil A Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind lebende Muscheln vor Beginn der Reinigung mit sauberem Wasser von Schlamm und angesammelten Schmutzpartikeln zu befreien. Allerdings sollte das Waschen sauberer Muscheln aus Wasserspargründen nicht obligatorisch sein. Abschnitt VII Kapitel IV Teil A Nummer 1 sollte entsprechend geändert werden.
- (15) Lebende Muscheln, die in Verkehr gebracht werden, dürfen keine marinen Biotoxine enthalten, die die in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegten Grenzwerte überschreiten. Die EFSA kam in ihrem Gutachten zu marinen Biotoxinen in Muscheln (Gruppe der Pectenotoxine)⁹ zu dem Schluss, dass es keine Anhaltspunkte dafür gibt, dass Toxine der Gruppe der Pectenotoxine (PTX) schädliche Auswirkungen auf den Menschen haben. Darüber hinaus werden PTX in Muscheln stets von Toxinen aus der Gruppe der Okadasäure begleitet. Daher ist es angezeigt, den Verweis auf PTX in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu streichen.
- (16) Gemäß Artikel 11 der Delegierten Verordnung 2019/624 ist die Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten im Zusammenhang mit der Ernte von Seegurken nicht erforderlich, wenn die zuständigen Behörden amtliche Kontrollen solcher Tiere bei Fischauktionen, in Versandzentren und in Verarbeitungsbetrieben durchführen. Anhang III Abschnitt VII Kapitel IX der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte geändert werden, um die Ernte von Seegurken außerhalb eingestufte Erzeugungs- und Umsetzgebiete zu ermöglichen.
- (17) Fischereifahrzeuge sollten so konzipiert und gebaut sein, dass die Fischereierzeugnisse nicht mit Schmutzwasser aus dem Kielraum, Abwässern, Rauch, Kraftstoff, Öl, Schmiermitteln oder anderen Schadstoffen verunreinigt werden können. Außerdem sollten zur Lagerung, zur Kühlung oder zum Einfrieren von Fischereierzeugnissen verwendete Laderäume, Tanks oder Behälter nicht für andere Zwecke als die Lagerung von Fischereierzeugnissen verwendet werden. Gefrierschiffe und Kühlschiffe sollten mit Gefrieranlagen ausgerüstet sein, die über ausreichende Kapazitäten verfügen, um in einem kontinuierlichen Verfahren so schnell wie möglich und mit einem möglichst kurzen thermischen Haltepunkt einzufrieren, damit eine Kerntemperatur von höchstens -18 °C erreicht wird. Lagerräume sollten nicht für das

⁹ <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109>

Einfrieren von Erzeugnissen verwendet werden. Auch für Kühllager an Land sollten die gleichen Vorschriften wie für Gefrieranlagen und Lagereinrichtungen gelten. Daher sollten Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil I und Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil B der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geändert werden.

- (18) Angesichts der jüngsten Betrugsfälle im Zusammenhang mit Thunfisch, der zunächst bei -9 °C in Salzlake eingefroren wurde und für die Konservenindustrie bestimmt war, aber dann als frisches Fischereierzeugnis für den Verzehr in Verkehr gebracht wurde, sollte in Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil II Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 klargestellt werden, dass ganze Fischereierzeugnisse, die zunächst bei -9 °C in Salzlake eingefroren wurden und für die Konservenindustrie bestimmt sind, auch dann, wenn sie später bei einer Temperatur von -18 °C eingefroren werden, keine andere Bestimmung haben dürfen als die Konservenindustrie.
- (19) Zum menschlichen Verzehr bestimmte Lebern und Rogen von Fischereierzeugnissen sind in Eis bei annähernder Schmelzeistemperatur aufzubewahren oder einzufrieren. Es sollte gestattet werden, dass Lebern und Rogen auch unter anderen Bedingungen als in Eis bei annähernder Schmelzeistemperatur gekühlt werden. Dementsprechend sollte Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil II Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dahingehend geändert werden, dass Lebern und Rogen von Fischereierzeugnissen, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, nicht nur in Eis, sondern auch unter anderen Kühlbedingungen gekühlt werden können.
- (20) Es ist angezeigt, dass in Behältern, die für den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen verwendet werden, die Fischereierzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben sollten. Aus hygienischen Gründen ist es wichtig klarzustellen, dass Fischereierzeugnisse nicht nur nicht mit Schmelzwasser in Berührung bleiben sollten, sondern dass dieses auch entleert werden sollte. Dementsprechend sollte Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil A Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geändert werden, um zu präzisieren, dass Fischereierzeugnisse nicht nur nicht mit Schmelzwasser in Berührung bleiben sollten, sondern dass dieses auch entleert werden sollte.
- (21) Die spezifischen Hygienevorschriften für Froschschenkel gemäß Anhang III Abschnitt XI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten nur für Froschschenkel der Art RNA (Familie Ranidae) im Sinne der Begriffsbestimmung für Froschschenkel nach Anhang I Nummer 6.1 der genannten Verordnung. Spezifische Hygienevorschriften für Schnecken in jenem Abschnitt gelten nur für Landschnecken der Arten *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* und Arten der Familie Achatinidae im Sinne der Begriffsbestimmung für Schnecken nach Anhang I Nummer 6.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Aufgrund veränderter Ernährungsgewohnheiten werden auch Froschschenkel und Schnecken anderer Arten erzeugt und für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht. Die spezifischen Hygienevorschriften sollten daher auch auf diese Arten ausgeweitet werden, um die Sicherheit der von diesen Arten gewonnenen Lebensmittel zu gewährleisten.
- (22) Anhang III Abschnitt XII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält spezifische Temperaturvorschriften für die Lagerung von Grieben, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Technologische Entwicklungen haben bestimmte Verpackungstechniken ermöglicht, wie z. B. die Vakuumverpackung, für die die spezifischen Temperaturvorschriften nicht erforderlich sind, um die Sicherheit von Lebensmitteln aus Grieben zu gewährleisten. Diese Temperaturbedingungen sollten daher gestrichen werden; gleichzeitig sollte der Lebensmittelunternehmer die

Sicherheit der aus Grieben gewonnenen Lebensmittel durch gute Hygienepraxis und Verfahren auf der Grundlage von HACCP-Grundsätzen (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP) gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates¹⁰ gewährleisten.

- (23) Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher entsprechend geändert werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 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.

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

Brüssel, den 12.4.2021

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

¹⁰ 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).