



Brüssel, den 13. April 2021
(OR. en)

7763/21
ADD 1

AGRILEG 72
DENLEG 18
DELACT 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 ANNEX
Betr.:	ANHANG der Delegierten Verordnung der Kommission 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 ANNEX.

Anl.: C(2021) 199 final ANNEX



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den 12.4.2021
C(2021) 199 final

ANNEX

ANHANG

der

Delegierten Verordnung der Kommission

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

DE

DE

ANHANG

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

1. Abschnitt I wird wie folgt geändert:

(a) Kapitel IV wird wie folgt geändert:

i) Nummer 2 Buchstabe b Ziffer ii erhält folgende Fassung:

„ii) im Herkunftsbetrieb gemäß Kapitel VIa oder gemäß Abschnitt III Nummer 3 geschlachtete Tiere.“

ii) Nummer 18 erhält folgende Fassung:

„18. Sofern sie nicht zur Nutzung als tierische Nebenprodukte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates* bestimmt sind, müssen:

(a) Mägen gebrüht oder gereinigt werden; sind sie jedoch zur Labproduktion bestimmt, müssen die Mägen:

i) im Falle von Jungrindern lediglich geleert werden;

ii) im Falle von Jungschafen und Jungziegen nicht geleert, gebrüht oder gereinigt werden;

(b) Därme geleert und gereinigt werden;

(c) Köpfe und Füße enthäutet oder gebrüht und enthaart werden; sofern die zuständige Behörde dies zulässt, dürfen sichtlich saubere Köpfe, die kein spezifiziertes Risikomaterial gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates** enthalten, sowie sichtlich saubere Füße, die für die Verarbeitung zu Lebensmitteln bestimmt sind, in einen zugelassenen Betrieb befördert werden, um dort enthäutet oder gebrüht und enthaart werden.

* Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte)

(ABl. L 300 vom 14.11.2009, S. 1).

** Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1).“

(b) Kapitel VI wird wie folgt geändert:

i) Die Nummern 2 und 3 erhalten folgende Fassung:

„2. Der amtliche Tierarzt muss eine Schlachttieruntersuchung durchführen.

3. Das geschlachtete und entblutete Tier muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zum Schlachthof befördert werden. Das Entfernen von Magen und Därmen, jedoch keine weitere Zurichtung, darf unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes an Ort und Stelle

erfolgen. Alle entfernten Eingeweide müssen das geschlachtete Tier bis zum Schlachthof begleiten und als zu diesem Tier gehörend kenntlich gemacht sein.“

ii) Nummer 6 erhält folgende Fassung:

„Die amtliche Bescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 5 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission* muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigefügt oder in beliebigem Format im Voraus übermittelt werden.

* 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).“

(c) Nach Kapitel VI wird folgendes Kapitel VIa eingefügt:

„KAPITEL VIa: SCHLACHTUNG VON HAUSRINDERN, AUSGENOMMEN BISONS, VON HAUSSCHWEINEN SOWIE VON ALS HAUSTIERE GEHALTENEN EINHUFERN IM HERKUNFTSBETRIEB, AUSGENOMMEN NOTSCHLACHTUNGEN

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

- (a) Die Tiere können zur Vermeidung eines Risikos für den Transporteur und zur Vorbeugung von Verletzungen des Tieres während des Transports nicht zum Schlachthof transportiert werden;
- (b) es besteht eine Vereinbarung zwischen dem Schlachthof und dem Eigentümer des zur Schlachtung bestimmten Tieres; der Eigentümer muss die zuständige Behörde schriftlich von einer solchen Vereinbarung in Kenntnis setzen;
- (c) der Schlachthof oder der Eigentümer der zur Schlachtung bestimmten Tiere muss den amtlichen Tierarzt mindestens drei Tage vor dem Datum und Zeitpunkt der beabsichtigten Schlachtung der Tiere unterrichten;
- (d) der amtliche Tierarzt, der die Schlachttieruntersuchung des zur Schlachtung bestimmten Tieres durchführt, muss bei der Schlachtung anwesend sein;
- (e) die mobile Einheit, die für das Entbluten und die Beförderung der geschlachteten Tiere zum Schlachthof eingesetzt wird, muss ihre hygienische Handhabung und Entblutung sowie die ordnungsgemäße Entsorgung ihres Blutes ermöglichen und Teil eines von der zuständigen

Behörde gemäß Artikel 4 Absatz 2 zugelassenen Schlachthofs sein; die zuständige Behörde kann jedoch eine Entblutung außerhalb der mobilen Einheit zulassen, sofern das Blut nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt ist und die Schlachtung nicht in Sperrzonen im Sinne der Begriffsbestimmung nach Artikel 4 Nummer 41 der Verordnung (EU) 2016/429 oder in Betrieben stattfindet, in denen tierseuchenrechtliche Beschränkungen gemäß der Verordnung (EU) 2016/429 und den auf ihrer Grundlage erlassenen Rechtsakten gelten;

- (f) die geschlachteten und entbluteten Tiere müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung auf direktem Weg zum Schlachthof befördert werden. das Entfernen von Magen und Därmen, jedoch keine weitere Zurichtung, darf unter Aufsicht des amtlichen Tierarztes an Ort und Stelle erfolgen; alle entfernten Eingeweide müssen das geschlachtete Tier bis zum Schlachthof begleiten und als zu jedem einzelnen dieser Tiere gehörend kenntlich gemacht sein;
- (g) vergehen zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung des ersten Tieres und dem Zeitpunkt der Ankunft der geschlachteten Tiere im Schlachthof mehr als zwei Stunden, so müssen die geschlachteten Tiere gekühlt werden; soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich;
- (h) der Eigentümer des Tieres muss den Schlachthof im Voraus darüber unterrichten, wann die geschlachteten Tiere, die nach der Ankunft im Schlachthof ohne ungerechtfertigte Verzögerung zu handhaben sind, eintreffen sollen;
- (i) zusätzlich zu den Informationen zur Lebensmittelkette, die gemäß Anhang II Abschnitt III vorzulegen sind, muss die amtliche Bescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 den geschlachteten Tieren auf dem Weg zum Schlachthof beiliegen oder in beliebigem Format im Voraus übermittelt werden.“

- (d) Kapitel VII Nummer 4 erhält folgende Fassung:

„4. Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu berücksichtigen ist.

Lebensmittelunternehmer, die im Einzelhandel tätig sind, können jedoch Fleisch im Hinblick auf seine Weiterverteilung zum Zweck von Lebensmittelpaketen unter folgenden Bedingungen einfrieren:

- i) im Fall von Fleisch, für das gemäß Artikel 24 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates* ein Verbrauchsdatum gilt, vor Ablauf dieses Datums;
- ii) ohne ungerechtfertigte Verzögerung bei einer Temperatur von -18 °C oder niedriger;
- iii) es ist sicherzustellen, dass das Datum des Einfrierens dokumentiert und entweder auf dem Etikett oder auf andere Weise angegeben wird;

- iv) Fleisch, das zuvor eingefroren worden war (aufgetautes Fleisch), ist auszuschließen; und
- v) im Einklang mit den von den zuständigen Behörden festgelegten Bedingungen für das Einfrieren und die weitere Verwendung als Lebensmittel.“

* Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (Abl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

2. Abschnitt II wird wie folgt geändert:

(a) Kapitel V Nummer 5 erhält folgende Fassung:

„5. Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden.

Lebensmittelunternehmer, die im Einzelhandel tätig sind, können jedoch Fleisch im Hinblick auf seine Weiterverteilung zum Zweck von Lebensmittelpaketen unter folgenden Bedingungen einfrieren:

- i) im Fall von Fleisch, für das gemäß Artikel 24 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ein Verbrauchsdatum gilt, vor Ablauf dieses Datums;
- ii) ohne ungerechtfertigte Verzögerung bei einer Temperatur von -18 °C oder niedriger;
- iii) es ist sicherzustellen, dass das Datum des Einfrierens dokumentiert und entweder auf dem Etikett oder auf andere Weise angegeben wird;
- iv) Fleisch, das zuvor eingefroren worden war (aufgetautes Fleisch), ist auszuschließen; und
- v) im Einklang mit den von den zuständigen Behörden festgelegten Bedingungen für das Einfrieren und die weitere Verwendung als Lebensmittel.“

(b) Kapitel VI wird wie folgt geändert:

i) Nummer 6 wird gestrichen.

ii) Nummer 7 erhält folgende Fassung:

„7. Zusätzlich zu den Informationen zur Lebensmittelkette, die gemäß Anhang II Abschnitt III vorzulegen sind, muss die amtliche Bescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 die geschlachteten Tiere zum Schlachthof begleiten oder in beliebigem Format im Voraus übermittelt werden.“

3. Abschnitt III wird wie folgt geändert:

(a) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Die Vorschriften des Abschnitts I gelten entsprechend für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fleisch von in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild, es sei denn, dass die zuständige Behörde diese Vorschriften für ungeeignet hält.“

- (b) Nummer 3 Buchstabe j erhält folgende Fassung:

„j) den Tierkörpern liegt auf dem Weg zum Schlachthof die vom amtlichen Tierarzt ausgestellte und unterzeichnete amtliche Bescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission bei, in der das zufriedenstellende Ergebnis der Schlachttieruntersuchung, das vorschriftsgemäße Schlachten und Entbluten sowie das Datum und der Zeitpunkt der Schlachtung bescheinigt sind, oder sie wurde in beliebigem Format im Voraus übermittelt.“

4. Abschnitt IV wird wie folgt geändert:

- (a) Der folgende einleitende Satz wird eingefügt:

„Für die Zwecke dieses Abschnitts bezeichnet der Begriff „Sammelstelle“ einen Betrieb, der dazu dient, Körper und Eingeweide von frei lebendem Wild vor der Beförderung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb zu lagern.“

- (b) Kapitel II wird wie folgt geändert:

- i) Nummer 4 Buchstabe c erhält folgende Fassung:

„c) Steht in einem gegebenen Fall zur Durchführung der Untersuchung nach Nummer 2 keine kundige Person zur Verfügung, so müssen der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beim Wildkörper belassen werden, der sobald wie möglich nach der Tötung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird.“

- ii) In Nummer 8 Buchstabe b erhält der erste Unterabsatz folgende Fassung:

„b) nur in einen Wildbearbeitungsbetrieb in einem anderen Mitgliedstaat verbracht werden, wenn ihm beim Transport zu dem Wildbearbeitungsbetrieb eine amtliche Bescheinigung gemäß dem Muster in Anhang II Kapitel 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2020/2235 beiliegt, die von einem amtlichen Tierarzt ausgestellt und unterzeichnet wurde, in der bescheinigt wird, dass die in Nummer 4 aufgeführten Anforderungen bezüglich der Verfügbarkeit einer Erklärung, sofern relevant, und des Beiliegens der erforderlichen Körperteile erfüllt sind.“

- iii) Folgende Nummer 10 wird angefügt:

„10. Die Körper und Eingeweide von Großwild dürfen vor dem Transport zu einem Wildbearbeitungsbetrieb zu einer Sammelstelle befördert und dort gelagert werden, sofern

- (a) die Sammelstelle entweder:

1. bei der zuständigen Behörde als Lebensmittelunternehmen mit Primärproduktion gemäß

Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe a registriert ist, wenn sie Tierkörper nur als Erstsammelstelle aufnimmt, oder

2. von der zuständigen Behörde als Lebensmittelunternehmen gemäß Artikel 4 Absatz 2 zugelassen ist, wenn sie Tierkörper aus anderen Sammelstellen aufnimmt;
- (b) falls die Tiere ausgeweidet sind, das Übereinanderlegen während des Transports zur und bei der Lagerung in der Sammelstelle verboten ist;
- (c) getötete Tiere unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zur Sammelstelle transportiert werden;
- (d) die Temperaturbedingungen gemäß Nummer 5 eingehalten werden;
- (e) die Lagerzeit so gering wie möglich gehalten wird;
- (f) an den Körpern und Eingeweiden des Großwilds keine anderweitige Behandlung stattfindet; die Untersuchung durch eine kundige Person und die Entfernung der Eingeweide können jedoch unter den Bedingungen gemäß den Nummern 2, 3 und 4 erfolgen.“
- (c) Kapitel III wird wie folgt geändert:
- i) Nummer 3 erhält folgende Fassung:

„3. Fleisch von frei lebendem Kleinwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der unter Nummer 1 genannten Untersuchung oder, falls in einem gegebenen Fall zur Durchführung dieser Untersuchung keine kundige Person zur Verfügung steht, sobald wie möglich nach der Tötung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird.“
 - ii) Folgende Nummer 8 wird angefügt:

„8. Die Körper, einschließlich Eingeweide, von Kleinwild dürfen vor dem Transport zu einem Wildbearbeitungsbetrieb zu einer Sammelstelle befördert und dort gelagert werden, sofern

 - (a) die Sammelstelle entweder:
 1. bei der zuständigen Behörde als Lebensmittelunternehmen mit Primärproduktion gemäß Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe a registriert ist, wenn sie Tierkörper nur als Erstsammelstelle aufnimmt, oder
 2. von der zuständigen Behörde als Lebensmittelunternehmen gemäß Artikel 4 Absatz 2 zugelassen ist, wenn sie Tierkörper aus anderen Sammelstellen aufnimmt;
 - (b) falls die Tiere ausgeweidet sind, das Übereinanderlegen während des Transports zur und bei der Lagerung in der Sammelstelle verboten ist;

- (c) getötete Tiere unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und ohne ungerechtfertigte Verzögerung zur Sammelstelle transportiert werden;
- (d) die Temperaturbedingungen gemäß Nummer 4 eingehalten werden;
- (e) die Lagerzeit so gering wie möglich gehalten wird;
- (f) an den Körpern, einschließlich Eingeweide, des Kleinwils keine anderweitige Behandlung stattfindet; die Untersuchung durch eine kundige Person und die Entfernung der Eingeweide können jedoch unter den Bedingungen gemäß den Nummern 1 und 2 erfolgen.“

5. Abschnitt VII wird wie folgt geändert:

(a) Im einleitenden Teil wird folgende Nummer 1a eingefügt:

„1a Für die Zwecke dieses Abschnitts bezeichnet der Ausdruck „zwischengeschalteter Unternehmer“ einen Lebensmittelunternehmer, einschließlich Händler, der nicht der erste Lieferant ist, mit oder ohne Betriebsstätten, der seine Tätigkeiten zwischen Erzeugungsgebieten, Umsetzgebieten oder Betrieben ausübt.“

(b) Kapitel I wird wie folgt geändert:

i) Nummer 3 erhält folgende Fassung:

„3. Befördert ein Lebensmittelunternehmer eine Partie lebender Muscheln zwischen Erzeugungsgebieten, Umsetzgebieten oder Betrieben, so muss ein Registrierschein die Partie begleiten.“

ii) Unter Nummer 4 wird der folgende Buchstabe d angefügt:

„d) Wird eine Partie lebender Muscheln von einem zwischengeschalteten Unternehmer versandt, so ist der Partie ein neuer, vom zwischengeschalteten Unternehmer ausgefüllter Registrierschein beizufügen. Der Registrierschein muss mindestens die unter den Buchstaben a, b und c genannten Angaben sowie folgende Angaben enthalten:

- i) Name und Anschrift des zwischengeschalteten Unternehmers;
- ii) bei Hälterung oder Wiedereintauchen zu Lagerzwecken das Anfangsdatum, das Enddatum und der Ort der Hälterung oder des Wiedereintauchens;
- iii) bei Hälterung in natürlichen Lebensräumen muss der zwischengeschaltete Unternehmer bestätigen, dass der natürliche Lebensraum, in dem die Hälterung stattgefunden hat, zum Zeitpunkt der Hälterung als zur Ernte offenes Erzeugungsgebiet der Klasse A eingestuft wurde;
- iv) bei Wiedereintauchen in natürlichen Lebensräumen muss der zwischengeschaltete Unternehmer bestätigen, dass der natürliche Lebensraum, in dem das Wiedereintauchen stattgefunden hat, zum Zeitpunkt des Wiedereintauchens dieselbe Einstufung hatte wie das Erzeugungsgebiet, in dem die Muscheln geerntet wurden;

v) wurde in einem Betrieb ein Wiedereintauchen durchgeführt, muss der zwischengeschaltete Unternehmer bestätigen, dass der Betrieb zum Zeitpunkt des Wiedereintauchens zugelassen war. Das Wiedereintauchen darf keiner zusätzlichen Verunreinigung der lebenden Muscheln Vorschub leisten;

vi) bei Gruppierungen die Art, das Datum des Beginns der Gruppierung, das Datum des Endes der Gruppierung, den Status des Gebiets, in dem die lebenden Muscheln geerntet wurden, und die Partie der Gruppierung, die stets aus derselben Art besteht, die am selben Tag im selben Erzeugungsgebiet gewonnen wurde.“

iii) Die folgenden Nummern 8 und 9 werden angefügt:

,,8. Zwischengeschaltete Unternehmer müssen:

- (a) bei der zuständigen Behörde als Lebensmittelunternehmen mit Primärproduktion gemäß Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe a registriert sein, wenn sie nicht über Betriebsstätten verfügen oder wenn sie über Betriebsstätten verfügen, in denen sie nur lebende Muscheln ohne Gruppierung oder Hälterung bei Umgebungstemperatur handhaben, waschen und lagern, oder
- (b) von der zuständigen Behörde als Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 4 Absatz 2 zugelassen sein, wenn sie zusätzlich zu den Tätigkeiten gemäß Buchstabe a über ein Kühlager verfügen oder Partien lebender Muscheln gruppieren oder aufteilen oder wenn sie Hälterung oder Wiedereintauchen durchführen.

9. Zwischengeschaltete Unternehmer können lebende Muscheln aus Erzeugungsgebieten, die als A, B oder C eingestuft sind, aus Umsetzgebieten oder von anderen zwischengeschalteten Unternehmern erhalten. Zwischengeschaltete Unternehmer dürfen lebende Muscheln versenden:

- (a) aus Erzeugungsgebieten der Klasse A zu Versandzentren oder einem anderen zwischengeschalteten Unternehmer;
- (b) aus Erzeugungsgebieten der Klasse B nur zu Reinigungszentren, Verarbeitungsbetrieben oder einem anderen zwischengeschalteten Unternehmer;
- (c) aus Erzeugungsgebieten der Klasse C zu Verarbeitungsbetrieben oder einem anderen zwischengeschalteten Unternehmer.“

(c) Kapitel IV Teil A Nummer 1 erhält folgende Fassung:

,,1. Lebende Muscheln müssen vor dem Reinigen frei von Schlamm und angesammelten Schmutzpartikeln sein und falls erforderlich mit sauberem Wasser gewaschen werden.“

(d) In Kapitel V Nummer 2:

a) erhält Buchstabe a folgende Fassung: „a) Lähmungen hervorrufende Algentoxine (Paralytic Shellfish Poison — PSP): 800 Mikrogramm Saxitoxin-Äquivalent diHCl je Kilogramm,“

b) erhält Buchstabe c folgende Fassung: „c) Okadasäure und Dinophysistoxine insgesamt: 160 Mikrogramm Okadasäure-Äquivalent je Kilogramm,“

(e) Kapitel IX erhält folgende Fassung:

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

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

1. Kammmuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, 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 Seegurken, 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 Seegurken 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 Seegurken, 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 Seegurken geerntet wurden, angegeben werden, oder
 - b) die Vorschriften von Kapitel VI Nummer 2 über das Verschließen aller Verpackungen lebender Kammmuscheln, lebender Meeresschnecken und lebender Seegurken, die zum Verkauf im Einzelhandel versandt werden, und von Kapitel VII über die Identitätskennzeichnung und Etikettierung einhalten.“

(f) Das folgende Kapitel X wird angefügt:

„**KAPITEL X:**

MUSTER DES REGISTRIERSCHEINS FÜR LEBENDE MUSCHELN, LEBENDE STACHELHÄUTER, LEBENDE MANTELTIERE UND LEBENDE MEERESSCHNECKEN

REGISTRIERSCHEIN FÜR LEBENDE MUSCHELN, LEBENDE STACHELHÄUTER, LEBENDE MANTELTIERE UND LEBENDE MEERESSCHNECKEN		
Teil I - Lieferant	I.1 IMSOC-Bezugsnummer	I.2 Interne Bezugsnummer
	I.3 Lieferant Name Anschrift Registrierungs-/Zulassungsnr. Land.....ISO-Ländercode Tätigkeit	I.4 Entgegennehmender Lebensmittelunternehmer Name Anschrift Registrierungs-/Zulassungsnr. Land.....ISO-Ländercode Tätigkeit
	I.5 Beschreibung der Waren Aquakultur Natürliche Bänke <ul style="list-style-type: none"> • KN-Code oder FAO-Alpha-3-Code Art Menge Verpackung Partie Zeitpunkt der Ernte Anfangsdatum der Hälterung Enddatum der Hälterung Ort der Hälterung Anfangsdatum des Wiedereintauchens Enddatum des Wiedereintauchens Ort des Wiedereintauchens Anfangsdatum der Gruppierung Enddatum der Gruppierung Erzeugungsgebiet Gesundheitsstatus, ggf. einschließlich des Erntens gemäß Artikel 62 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 	
	I.6 Aus Umsetzgebiet Umsetzgebiet Dauer des Umsetzens Anfangsdatum Enddatum	I.7 Aus Reinigungs-/Versandzentrum Auktionshalle Ja Nein Zulassungsnummer des Reinigungszentrums/ Versandzentrums/ der Auktionshalle Datum des Eingangs Datum des Ausgangs Dauer der Reinigung
	I.8 Von zwischengeschaltetem Unternehmer Ja...Nein Name Anschrift Registrierungs-/Zulassungsnr. Land ISO-Ländercode Tätigkeit Datum des Eingangs Datum des Ausgangs	
I.9 Erklärung des Lieferanten Soweit dem/der unterzeichneten Lebensmittelunternehmer/Lebensmittelunternehmerin, der/die für den Versand der Sendung verantwortlich ist, bekannt, sind die Angaben in Teil I dieses Scheins wahrheitsgetreu und vollständig.		

	DatumName des/der Unterzeichneten.....Unterschrift
Teil II – Entgegennehmender Unternehmer	<p>II.1 Interne Bezugsnummer (Entgegennahme)</p> <p>II.2 Erklärung des/der entgegennehmenden Lebensmittelunternehmers/Lebensmittelunternehmerin</p> <p>Der/die unterzeichnete Lebensmittelunternehmer/Lebensmittelunternehmerin, der/die für die Entgegennahme der Sendung verantwortlich ist, erklärt, dass die Sendung am [DATUM] in seinem/ihrem Betrieb angekommen ist.</p> <p>Name des/der Unterzeichneten.....Unterschrift</p>

Erläuterungen

Feld	Beschreibung
Teil I – Lieferant	
Dieser Teil des Scheins ist vom Lebensmittelunternehmer auszufüllen, der eine Partie lebender Muscheln versendet.	
I.1	IMSOC-Bezugsnummer
	Hierbei handelt es sich um den vom IMSOC zugewiesenen einmaligen alphanumerischen Code.
I.2	Interne Bezugsnummer
	Dieses Feld kann vom versendenden Lebensmittelunternehmer zur Angabe einer internen Bezugsnummer verwendet werden.
I.3	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 Kammmuscheln, Meeresschnecken oder Seegurken 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 Kammmuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, bei denen es sich nicht um Filtrierer handelt und die außerhalb eingestufter Erzeugungsgebiete geerntet wurden, aus einer Fischauktion versandt, geben Sie die Zulassungsnummer und die Anschrift des Reinigungszentrums/Versandzentrums oder der Fischauktion an.
I.4	Entgegennehmender Lebensmittelunternehmer
	Geben Sie Name und Anschrift (Straße, Stadt und je nachdem Region/Provinz/Staat), Land und ISO-Ländercode des Bestimmungsbetriebs an. Geben Sie bei Erzeugungs- oder Umsetzgebieten das von den zuständigen Behörden zugelassene Gebiet an. Geben Sie ggf. die Registrierungs- oder Zulassungsnummer des Betriebs an. Geben Sie die Tätigkeit an (Erzeuger, Reinigungszentrum, Versandzentrum, Auktionshalle oder zwischengeschaltete Tätigkeiten).
I.5	Beschreibung der Waren
	Geben Sie, wie verlangt, Folgendes an: Code der Kombinierten Nomenklatur oder FAO-Alpha-3-Code, Art, Menge, Art der Verpackung (Säcke, Massengut usw.), Partie, Erntedatum, Anfangs- und Enddatum der Hälterung (falls zutreffend), Ort der Hälterung (Angabe der Einstufung des Erzeugungsgebiets und seinen Standort oder gegebenenfalls die Zulassungsnummer des Betriebs), Anfangs- und Enddatum des Wiedereintauchens (falls zutreffend), Ort des Wiedereintauchens (Angabe der Einstufung des Erzeugungsgebiets und seinen Standort oder gegebenenfalls die Zulassungsnummer des Betriebs), Anfangs- und Enddatum der Gruppierung (falls zutreffend), Erzeugungsgebiet und dessen Gesundheitsstatus (Einstufung des Erzeugungsgebiets, falls zutreffend). Wenn Muscheln gemäß Artikel 62 Absatz 2 der

	<p>Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 geerntet wurden, sollte dies ausdrücklich angegeben werden.</p> <p>Werden lebende Muscheln gruppiert, muss sich die Partie auf Muscheln derselben Art beziehen, die am selben Tag geerntet wurden und aus demselben Erzeugungsgebiet kommen.</p> <p>Nichtzutreffendes streichen.</p>
I.6	<p>Aus Umsetzgebiet</p> <p>Wird die Partie lebender Muscheln aus einem Umsetzgebiet versandt, geben Sie das von den zuständigen Behörden zugelassene Umsetzgebiet und die Dauer der Umsetzung (Anfangs- und Enddatum) an.</p>
I.7	<p>Aus Reinigungszentrum/Versandzentrum oder Fischauktion</p> <p>Wird die Partie lebender Muscheln von einem Reinigungszentrum/Versandzentrum oder, im Falle von Kammmuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, bei denen es sich nicht um Filtrierer handelt und die außerhalb eingestufter Erzeugungsgebiete geerntet wurden, aus einer Auktionshalle versandt, geben Sie die Zulassungsnummer und die Anschrift des Reinigungszentrums/Versandzentrums oder der Auktionshalle an.</p> <p>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.</p> <p>Nichtzutreffendes streichen.</p>
I.8	<p>Vom zwischengeschalteten Unternehmer</p> <p>Geben Sie Name und Anschrift (Straße, Stadt und je nachdem Region/Provinz/Staat), Land und ISO-Ländercode des zwischengeschalteten Unternehmers an.</p> <p>Geben Sie ggf. die Registrierungs- oder Zulassungsnummer und die Tätigkeit an.</p>
1.9	<p>Erklärung des Lieferanten</p> <p>Geben Sie Datum, Name und Unterschrift des/der Unterzeichneten an.</p>

Teil II – Entgegennehmender Lebensmittelunternehmer

Dieser Teil des Scheins ist vom Lebensmittelunternehmer auszufüllen, der eine Partie lebender Muscheln entgegennimmt.

II.1	<p>Interne Bezugsnummer (Entgegnahme)</p> <p>Dieses Feld kann vom die Partie entgegennehmenden Lebensmittelunternehmer zur Angabe einer internen Bezugsnummer verwendet werden.</p>
II.2	<p>Erklärung des/der entgegennehmenden Lebensmittelunternehmers/Lebensmittelunternehmerin</p> <p>Geben Sie das Datum der Ankunft der Partie lebender Muscheln in den Betriebsstätten des entgegennehmenden Lebensmittelunternehmers an. Bei zwischengeschalteten Unternehmern ohne Betriebsstätten: Datum des Ankaufs der Partie.</p> <p>Tragen Sie Name und Unterschrift des/der Unterzeichneten ein.</p>

--	--

“

6. Abschnitt VIII wird wie folgt geändert:

(a) Kapitel I wird wie folgt geändert:

i) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Fischereifahrzeuge, die eingesetzt werden, um Fischereierzeugnisse in ihrer natürlichen Umgebung zu ernten oder sie nach der Ernte zu be- oder zu verarbeiten, und Külschiffe die in Teil I niedergelegten Anforderungen an Konzeption und Ausrüstung erfüllen, und“

ii) In Teil I.A wird folgende Nummer 5 angefügt:

„5. Fischereifahrzeuge müssen 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. Laderäume, Tanks oder Container, die der Lagerung, Kühlung oder dem Einfrieren ungeschützter Fischereierzeugnisse, einschließlich solcher, die zur Herstellung von Futtermitteln bestimmt sind, dienen, dürfen nicht für andere Zwecke als die Lagerung, Kühlung oder das Einfrieren dieser Erzeugnisse verwendet werden, was auch für Eis oder Salzlake gilt, die für diese Zwecke verwendet werden. Bei Külschiffen gelten die für nicht geschützte Fischereierzeugnisse geltenden Vorschriften für alle beförderten Erzeugnisse.“

iii) In Teil I.C erhalten die Nummern 1 und 2 folgende Fassung:

„1. über eine Gefriermanlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in einem kontinuierlichen Verfahren so schnell wie möglich und mit einem möglichst kurzen thermischen Haltepunkt auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter herunterzukühlen;

2. über eine Kühlmanlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in den Lagerräumen auf einer Temperatur von -18 °C oder darunter zu halten. Lagerräume dürfen nur dann zum Einfrieren genutzt werden, wenn sie die Bedingungen gemäß Nummer 1 erfüllen, und sie müssen mit Temperaturschreibern ausgestattet sein, die so angebracht sind, dass sie leicht abgelesen werden können. Der Temperaturfühler dieser Geräte muss in dem Teil des Raums angebracht sein, in dem die höchste Temperatur herrscht,“

iv) In Teil I wird folgender Teil E angefügt:

„E. Anforderungen an Külschiffe

Külschiffe, die gefrorene Fischereierzeugnisse als Massengut befördern und/oder lagern, müssen über eine Ausrüstung verfügen, die den Anforderungen an Gefrierschiffe gemäß Teil C Nummer 2 hinsichtlich ihrer Leistung zur Temperaturerhaltung entspricht.“

v) Teil II Nummer 6 erhält folgende Fassung:

„6. Soweit Fische an Bord geköpft und/oder ausgenommen werden, muss dies so schnell wie möglich nach dem Fang unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Unmittelbar danach müssen die Fischereierzeugnisse gewaschen werden. Eingeweide und solche Teile, die die öffentliche Gesundheit gefährden können, sind so rasch wie möglich von den zum menschlichen Verzehr bestimmten Fischereierzeugnissen zu trennen und fernzuhalten. Zum menschlichen Verzehr bestimmte Fischlebern, Fischrogen und Fischmilch müssen tiefgekühlt oder in Eis gekühlt, bei annähernder Schmelzeistemperatur aufbewahrt, oder gefroren werden.“

vi) Teil II Nummer 7 erhält folgende Fassung:

„7. Beim Einfrieren von zum Eindosen bestimmten ganzen Fischen in Salzlake muss das Fischereierzeugnis auf eine Temperatur von -9 °C oder darunter gebracht werden. Selbst wenn sie später bei einer Temperatur von -18 °C eingefroren werden, müssen ganze Fische, die zunächst bei einer Temperatur von -9 °C in Salzlake eingefroren wurden, für das Eindosen bestimmt sein. Die Salzlake darf keine Verunreinigungsquelle für die Fische darstellen.“

(b) Kapitel III wird wie folgt geändert:

i) Teil A Nummer 4 erhält folgende Fassung:

„4. 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.“

ii) Teil B erhält folgende Fassung:

„B. VORSCHRIFTEN FÜR GEFRORENE ERZEUGNISSE

Betriebe an Land, die Fischereierzeugnisse einfrieren oder gefrorene Fischereierzeugnisse lagern, müssen über eine an die ausgeübte Tätigkeit angepasste Anlage verfügen, die den Anforderungen an Gefrierschiffe gemäß Abschnitt VIII Kapitel I Teil I.C Nummern 1 und 2 entspricht.“

7. In Abschnitt XI werden folgende Nummern 7 und 8 angefügt:

„7. Die Anforderungen gemäß den Nummern 1, 3, 4 und 6 gelten auch für alle anderen Schnecken der Familie *Helicidae*, *Hygromiidae* oder *Sphincterochilidae*, sofern sie für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.

8. Die Anforderungen gemäß den Nummern 1 bis 5 gelten auch für Froschschenkel der Gattung *Pelophylax* der Familie *Ranidae*, und der Gattung *Fejervarya*, *Limnonectes* und *Hoplobatrachus* der Familie *Dic平glossidae*, sofern sie für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.“

8. In Abschnitt XII Kapitel II wird die Nummer 5 gestrichen.