

Dieser Text dient lediglich zu Informationszwecken und hat keine Rechtswirkung. Die EU-Organe übernehmen keine Haftung für seinen Inhalt. Verbindliche Fassungen der betreffenden Rechtsakte einschließlich ihrer Präambeln sind nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten und auf EUR-Lex verfügbaren Texte. Diese amtlichen Texte sind über die Links in diesem Dokument unmittelbar zugänglich

► **B** **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

(Text von Bedeutung für den EWR)

(Abl. L 131 vom 17.5.2019, S. 51)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
► <u>M1</u>	Durchführungsverordnung (EU) 2020/2108 der Kommission vom 16. Dezember 2020	L 427	1	17.12.2020

Berichtigt durch:

- **C1** Berichtigung, Abl. L 325 vom 16.12.2019, S. 183 (2019/627)



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

(Text von Bedeutung für den EWR)

TITEL I

GEGENSTAND, ANWENDUNGSBEREICH UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Artikel 1

Gegenstand und Anwendungsbereich

Diese Verordnung enthält einheitliche praktische Modalitäten für die Durchführung von amtlichen Kontrollen und Maßnahmen in Bezug auf die Produktion von Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Die amtlichen Kontrollen und Maßnahmen sind von den zuständigen Behörden unter Berücksichtigung der Anforderungen des Artikels 18 Absätze 2, 3 und 5 der Verordnung (EU) 2017/625 und der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 durchzuführen.

Die besonderen Bestimmungen umfassen:

- a) spezifische Anforderungen an und eine einheitliche Mindesthäufigkeit amtlicher Kontrollen in Bezug auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit Blick auf Audits und die Identitätskennzeichnung;
- b) spezifische Anforderungen an und eine einheitliche Mindesthäufigkeit amtlicher Kontrollen in Bezug auf frisches Fleisch, einschließlich spezifischer Anforderungen an Audits und besonderer Aufgaben hinsichtlich der Kontrollen in Bezug auf frisches Fleisch;
- c) Maßnahmen, die bei Nichterfüllung der Anforderungen der Union in Bezug auf frisches Fleisch zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier sowie des Tierwohls zu treffen sind;
- d) technische Anforderungen und praktische Modalitäten in Bezug auf das Genusstauglichkeitskennzeichen gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
- e) spezifische Anforderungen an und eine einheitliche Mindesthäufigkeit amtlicher Kontrollen in Bezug auf Milch, Kolostrum, Milch-erzeugnisse und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis;
- f) Bedingungen für die Einstufung und Überwachung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln, einschließlich Entscheidungen, die im Anschluss an die Überwachung von eingestuftem Erzeugungs- und Umsetzgebieten zu treffen sind;
- g) spezifische Anforderungen an und eine einheitliche Mindesthäufigkeit amtlicher Kontrollen in Bezug auf Fischereierzeugnisse.

▼B*Artikel 2***Begriffsbestimmungen**

Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck

1. „frisches Fleisch“ frisches Fleisch im Sinne von Anhang I Nummer 1.10 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
2. „Kolostrum“ Kolostrum im Sinne von Anhang III Abschnitt IX Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
3. „Milcherzeugnisse“ Milcherzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 7.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
4. „Erzeugnisse auf Kolostrumbasis“ Erzeugnisse auf Kolostrumbasis im Sinne von Anhang III Abschnitt IX Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
5. „Erzeugungsgebiet“ ein Erzeugungsgebiet im Sinne von Anhang I Nummer 2.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
6. „Umsetzgebiet“ ein Umsetzgebiet im Sinne von Anhang I Nummer 2.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
7. „Muscheln“ Muscheln im Sinne von Anhang I Nummer 2.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
8. „Fischereierzeugnisse“ Fischereierzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 3.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
9. „Betrieb“ einen Betrieb im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
10. „Lebensmittelunternehmer“ Lebensmittelunternehmer im Sinne von Artikel 3 Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾;
11. „mikrobiologisches Kriterium“ ein mikrobiologisches Kriterium im Sinne von Artikel 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005;
12. „Schlachtbetrieb“ einen Schlachthof im Sinne von Anhang I Nummer 1.16 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
13. „Rückverfolgbarkeit“ die Rückverfolgbarkeit im Sinne von Artikel 3 Nummer 15 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
14. „spezifizierte Risikomaterialien“ spezifizierte Risikomaterialien im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;

⁽¹⁾ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).

▼B

15. „Kontamination“ Kontamination im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
16. „Herkunftsbetrieb“ einen Herkunftsbetrieb im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624;
17. „Primärproduktion“ die Primärproduktion im Sinne von Artikel 3 Nummer 17 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
18. „als Haustiere gehaltene Huftiere“ als Haustiere gehaltene Huftiere im Sinne von Anhang I Nummer 1.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
19. „Wildbearbeitungsbetrieb“ einen Wildbearbeitungsbetrieb im Sinne von Anhang I Nummer 1.18 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
20. „frei lebendes Großwild“ Großwild im Sinne von Anhang I Nummer 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
21. „Herde“ eine Herde im Sinne von Artikel 2 Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003;
22. „Hasentiere“ Hasentiere im Sinne von Anhang I Nummer 1.4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
23. „Schlachtkörper“ einen Schlachtkörper im Sinne von Anhang I Nummer 1.9 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
24. „Nebenprodukte der Schlachtung“ Nebenprodukte der Schlachtung im Sinne von Anhang I Nummer 1.11 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
25. „Schlachtbetrieb mit geringer Kapazität“ einen Schlachtbetrieb mit geringer Kapazität im Sinne von Artikel 2 Nummer 17 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624;
26. „Wildbearbeitungsbetrieb mit geringer Kapazität“ einen Wildbearbeitungsbetrieb im Sinne von Artikel 2 Nummer 18 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624;
27. „Großvieheinheit“ eine Großvieheinheit im Sinne von Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009;
28. „frei lebendes Kleinwild“ Kleinwild im Sinne von Anhang I Nummer 1.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
29. „Geflügel“ Geflügel im Sinne von Anhang I Nummer 1.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
30. „Zerlegungsbetrieb“ einen Zerlegungsbetrieb im Sinne von Anhang I Nummer 1.17 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;

▼B

31. „Eingeweide“ Eingeweide im Sinne von Anhang I Nummer 1.12 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
32. „Fleisch“ Fleisch im Sinne von Anhang I Nummer 1.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
33. „Farmwild“ Farmwild im Sinne von Anhang I Nummer 1.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
34. „frei lebendes Wild“ frei lebendes Wild im Sinne von Anhang I Nummer 1.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
35. „Milcherzeugungsbetrieb“ einen Milcherzeugungsbetrieb im Sinne von Anhang I Nummer 4.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
36. „Rohmilch“ Rohmilch im Sinne von Anhang I Nummer 4.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
37. „Reinigungszentrum“ ein Reinigungszentrum im Sinne von Anhang I Nummer 2.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
38. „marine Biotoxine“ marine Biotoxine im Sinne von Anhang I Nummer 2.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
39. „Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen“ Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen im Sinne von Artikel 3 Nummer 16 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
40. „Versandzentrum“ ein Versandzentrum im Sinne von Anhang I Nummer 2.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
41. „Inverkehrbringen“ bezeichnet das Inverkehrbringen im Sinne von Artikel 3 Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
42. „Fabrikschiff“ ein Fabrikschiff im Sinne von Anhang I Nummer 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
43. „Gefrierschiff“ ein Gefrierschiff im Sinne von Anhang I Nummer 3.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
44. „Reptilien“ Reptilien im Sinne von Artikel 2 Nummer 15 der Delegierten Verordnung 2019/625 der Kommission ⁽²⁾;
45. „Reptilienfleisch“ Reptilienfleisch im Sinne von Artikel 2 Nummer 16 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625;

⁽²⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2019/625 vom 4. März 2019 der Kommission zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union (siehe Seite 18 dieses Amtsblatts).

▼B

46. „frische Fischereierzeugnisse“ frische Fischereierzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 3.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
47. „zubereitete Fischereierzeugnisse“ zubereitete Fischereierzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 3.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
48. „verarbeitete Fischereierzeugnisse“ verarbeitete Fischereierzeugnisse im Sinne von Anhang I Nummer 7.4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

TITEL II

**Spezifische Anforderungen an die Durchführung
amtlicher Kontrollen und einheitliche
Mindesthäufigkeit amtlicher Kontrollen in Bezug
auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs**

KAPITEL I

*Spezifische Anforderungen an Audits durch die zuständigen Behörden
in Betrieben, die mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgehen*

Artikel 3

Anforderungen, die Gegenstand von Audits sind

1. Bei Audits bezüglich der guten Hygienepraxis in Betrieben überprüfen die zuständigen Behörden, ob die mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgehenden Lebensmittelunternehmer kontinuierlich und ordnungsgemäß Verfahren anwenden, die mindestens Folgendes abdecken:
 - a) Gestaltung und Instandhaltung der Betriebsstätten und Ausrüstungen;
 - b) Hygiene vor, während und nach Durchführung der Tätigkeiten;
 - c) persönliche Hygiene;
 - d) Unterweisung in Hygiene und Arbeitsverfahren;
 - e) Schädlingsbekämpfung;
 - f) Wasserqualität;
 - g) Temperaturkontrolle;
 - h) Kontrolle ein- und ausgehender Tier- oder Lebensmittellieferungen sowie der Begleitdokumente.
2. Bei Audits von auf Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte (hazard analysis critical control points — HACCP) beruhenden Verfahren gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 überprüfen die zuständigen Behörden, ob die mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgehenden Lebensmittelunternehmer solche Verfahren kontinuierlich und ordnungsgemäß anwenden.

▼B

3. Sie ermitteln insbesondere, ob durch die Verfahren soweit wie möglich sichergestellt ist, dass Erzeugnisse tierischen Ursprungs:

a) den Bestimmungen des Artikels 3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in Bezug auf mikrobiologische Kriterien genügen;

b) mit den Rechtsvorschriften der Union betreffend Folgendes in Einklang stehen:

— die Überwachung chemischer Rückstände gemäß der Richtlinie 96/23/EG des Rates und der Entscheidung 97/747/EG der Kommission ⁽³⁾;

— Rückstandshöchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe gemäß der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 der Kommission ⁽⁴⁾ und der Durchführungsverordnung (EU) 2018/470 der Kommission ⁽⁵⁾;

— verbotene und nicht zugelassene Stoffe gemäß der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 der Kommission, der Richtlinie 96/22/EG des Rates ⁽⁶⁾ und der Entscheidung 2005/34/EG der Kommission ⁽⁷⁾;

— Kontaminanten gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1881/2006 und (EG) Nr. 124/2009 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln;

— Pestizidrückstände gemäß der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽⁸⁾;

c) keine physikalischen Gefahrenquellen wie Fremdkörper enthalten.

4. Wendet ein Lebensmittelunternehmer Verfahren an, die in Leitlinien für die Anwendung der HACCP-gestützten Grundsätze gemäß Artikel 5 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegt sind, so deckt das Audit die ordnungsgemäße Anwendung dieser Leitlinien ab.

⁽³⁾ Entscheidung 97/747/EG der Kommission vom 27. Oktober 1997 über Umfang und Häufigkeit der in der Richtlinie 96/23/EG des Rates vorgesehenen Probenahmen zum Zweck der Untersuchung in Bezug auf bestimmte Stoffe und ihre Rückstände in bestimmten tierischen Erzeugnissen (ABl. L 303 vom 6.11.1997, S. 12).

⁽⁴⁾ Verordnung (EU) Nr. 37/2010 der Kommission vom 22. Dezember 2009 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs (ABl. L 15 vom 20.1.2010, S. 1).

⁽⁵⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2018/470 der Kommission vom 21. März 2018 mit ausführlichen Vorschriften zu den Rückstandshöchstmengen, die bei Kontrollen von Lebensmitteln zu berücksichtigen sind, die von in der EU gemäß Artikel 11 der Richtlinie 2001/82/EG behandelten Tieren stammen (ABl. L 79 vom 22.3.2018, S. 16).

⁽⁶⁾ Richtlinie 96/22/EG des Rates vom 29. April 1996 über das Verbot der Verwendung bestimmter Stoffe mit hormonaler bzw. thyreostatischer Wirkung und von β -Agonisten in der tierischen Erzeugung und zur Aufhebung der Richtlinien 81/602/EWG, 88/146/EWG und 88/299/EWG (ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 3).

⁽⁷⁾ Entscheidung 2005/34/EG der Kommission vom 11. Januar 2005 zur Festlegung einheitlicher Normen für die Untersuchung von aus Drittländern eingeführten Erzeugnissen tierischen Ursprungs auf bestimmte Rückstände (ABl. L 16 vom 20.1.2005, S. 61).

⁽⁸⁾ Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates (ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1).

▼B

5. Bei der Durchführung von Audits legen die zuständigen Behörden besonderes Augenmerk auf Folgendes:
- a) die Feststellung, ob das Personal und die vom Personal im Betrieb verrichteten Tätigkeiten auf allen Produktionsstufen die Anforderungen in Bezug auf Hygienepraxis und HACCP gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005, Artikel 4 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllen; ergänzend zum Audit können die zuständigen Behörden sich mithilfe von Leistungstests vergewissern, dass das Personal ausreichend qualifiziert ist;
 - b) die Überprüfung der einschlägigen Aufzeichnungen des Lebensmittelunternehmers;
 - c) Probenahmen für Laboranalysen, sofern erforderlich;
 - d) die Dokumentation der berücksichtigten Elemente und der Ergebnisse des Audits.

*Artikel 4***Art und Häufigkeit der Audits**

1. Art und Häufigkeit der Audits in den einzelnen Betrieben hängen von den Ergebnissen der Risikobewertung ab. Hierzu bewerten die zuständigen Behörden regelmäßig Folgendes:
- a) Risiken für die menschliche Gesundheit und gegebenenfalls für die Tiergesundheit;
 - b) im Falle von Schlachtbetrieben Tierwohlaspekte;
 - c) Art und Durchsatz der durchgeführten Prozesse;
 - d) das bisherige Verhalten des Lebensmittelunternehmers in Bezug auf die Einhaltung des Lebensmittelrechts.
2. Wenn die Lebensmittelunternehmer in der Lebensmittelkette zusätzliche Maßnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit treffen, indem sie integrierte Systeme, eigene Kontrollsysteme oder eine unabhängige Zertifizierung durch Dritte oder andere Mittel einsetzen, und wenn diese Maßnahmen dokumentiert werden und die von diesen Maßnahmen abgedeckten Tiere eindeutig identifizierbar sind, so können die zuständigen Behörden diese Maßnahmen bei den Audits zur Überprüfung der guten Hygienepraxis und der HACCP-gestützten Verfahren berücksichtigen.

*KAPITEL II****Spezifische Anforderungen an die Identitätskennzeichnung****Artikel 5*

Neben der Überprüfung der Einhaltung sonstiger Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit gemäß Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 wird in allen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betrieben überprüft, ob die Anforderungen der genannten Verordnung hinsichtlich der Anbringung von Identitätskennzeichen eingehalten werden.

▼B*KAPITEL III****Wissenschaftliche und technologische Entwicklungen****Artikel 6*

Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten über wissenschaftliche und technologische Entwicklungen gemäß Artikel 16 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2017/625, damit diese sie prüfen und gegebenenfalls weitere Maßnahmen ergreifen können.

TITEL III

Spezifische Anforderungen an die Durchführung amtlicher Kontrollen und einheitliche Mindesthäufigkeit amtlicher Kontrollen in Bezug auf frisches Fleisch*KAPITEL I****Audits****Artikel 7***Zusätzliche Anforderungen an Audits in Betrieben, die mit frischem Fleisch umgehen**

1. Zusätzlich zu den Anforderungen an Audits gemäß den Artikeln 3 und 4 überprüfen die zuständigen Behörden bei der Durchführung von Audits in Betrieben, die mit frischem Fleisch umgehen, die kontinuierliche Einhaltung der betriebseigenen Verfahren der Lebensmittelunternehmer bezüglich der Sammlung, Beförderung, Lagerung und Handhabung von frischem Fleisch sowie der Verwendung bzw. Beseitigung von tierischen Nebenprodukten, einschließlich spezifizierter Risikomaterialien, für die sie verantwortlich sind.
2. Bei der Durchführung von Audits in Schlachtbetrieben überprüfen die zuständigen Behörden die Bewertung der Informationen zur Lebensmittelkette gemäß den Bestimmungen in Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.
3. Bei der Durchführung von Audits von HACCP-gestützten Verfahren prüfen die zuständigen Behörden, ob die Verfahren gemäß Anhang II Abschnitt II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gebührend berücksichtigt werden und ob mit den Verfahren der Lebensmittelunternehmer soweit wie möglich sichergestellt wird, dass frisches Fleisch:
 - a) keine pathologischen Anomalien oder Veränderungen aufweist;
 - b) Folgendes nicht aufweist:
 - i) eine fäkale Verunreinigung; oder
 - ii) sonstige Verunreinigungen, die als unannehmbares Risiko für die menschliche Gesundheit angesehen werden;
 - c) die mikrobiologischen Kriterien gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 erfüllt;

▼B

- d) keine spezifizierten Risikomaterialien enthält, und zwar gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 999/2001.

*KAPITEL II**Amtliche Kontrollen in Bezug auf frisches Fleisch**Artikel 8***Relevanz der Auditergebnisse**

Bei der Durchführung der amtlichen Kontrollen gemäß diesem Kapitel berücksichtigt der amtliche Tierarzt die Ergebnisse der gemäß Kapitel I durchgeführten Audits. Gegebenenfalls richtet der amtliche Tierarzt die amtlichen Kontrollen auf die bei vorherigen Audits festgestellten Mängel aus.

Abschnitt 1

Überprüfungen von Dokumenten*Artikel 9***Pflichten der zuständigen Behörden in Bezug auf Überprüfungen von Dokumenten**

1. Die zuständigen Behörden teilen dem Lebensmittelunternehmer des Herkunftsbetriebs mit, welche Mindestangaben die Informationen zur Lebensmittelkette, die dem Betreiber des Schlachtbetriebs gemäß Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu übermitteln sind, enthalten müssen.
2. Die zuständigen Behörden führen die nötigen Überprüfungen von Dokumenten durch, um zu überprüfen, ob:
 - a) die Informationen zur Lebensmittelkette zwischen dem Lebensmittelunternehmer, der die Tiere vor dem Versand zum Schlachtbetrieb aufgezogen oder gehalten hat, und dem Betreiber des Schlachtbetriebs regelmäßig und effizient ausgetauscht werden;
 - b) die Informationen zur Lebensmittelkette stichhaltig und verlässlich sind;
 - c) gegebenenfalls der Rückfluss relevanter Informationen zum Herkunftsbetrieb gemäß Artikel 39 Absatz 5 gewährleistet ist.
3. Wenn Tiere zur Schlachtung in einen anderen Mitgliedstaat versendet werden, arbeiten die zuständigen Behörden am Ort des Herkunftsbetriebs und am Schlachtort zusammen, um zu gewährleisten, dass die vom Lebensmittelunternehmer des Herkunftsbetriebs übermittelten Informationen zur Lebensmittelkette dem diese Informationen entgegennehmenden Betreiber des Schlachtbetriebs leicht zugänglich sind.

*Artikel 10***Pflichten des amtlichen Tierarztes in Bezug auf Überprüfungen von Dokumenten**

1. Der amtliche Tierarzt überprüft die Ergebnisse der Prüfungen und Bewertungen der Informationen zur Lebensmittelkette, die vom Betreiber des Schlachtbetriebs gemäß Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zur Verfügung gestellt werden. Der amtliche Tierarzt berücksichtigt solche Prüfungen und Bewertungen neben anderen einschlägigen Informationen aus den Aufzeichnungen des Herkunftsbetriebs der Tiere bei der Durchführung der Schlachtier- und der Fleischuntersuchung.

▼B

2. Bei der Durchführung der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung berücksichtigt der amtliche Tierarzt die gemäß Artikel 29 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission⁽⁹⁾ vorgesehenen amtlichen Bescheinigungen sowie etwaige Erklärungen der Tierärzte, die die amtlichen Kontrollen oder andere Prüfungen auf der Ebene der Primärproduktion durchführen.

3. Im Falle der Notschlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren außerhalb des Schlachtbetriebs prüft der amtliche Tierarzt im Schlachtbetrieb die gemäß Artikel 29 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 vorgesehene und vom amtlichen Tierarzt, der die Schlachttieruntersuchung gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VI Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durchgeführt hat, ausgestellte Bescheinigung sowie sonstige einschlägige, vom Lebensmittelunternehmer zur Verfügung gestellte Informationen.

4. Im Falle von frei lebendem Großwild prüft und berücksichtigt der amtliche Tierarzt im Wildbearbeitungsbetrieb die von einer kundigen Person gemäß Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nummer 4 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ausgestellte und dem Tierkörper beigegebene Erklärung.

Abschnitt 2

Schlachttieruntersuchung*Artikel 11***Anforderungen in Bezug auf die Schlachttieruntersuchung im Schlachtbetrieb**

1. Alle Tiere werden vor der Schlachtung einer Schlachttieruntersuchung unterzogen. Die Untersuchung kann jedoch auf eine repräsentative Stichprobe von Tieren aus den einzelnen Herden und eine repräsentative Stichprobe von Hasentieren aus den einzelnen Herkunftsbetrieben von Hasentieren beschränkt werden.

2. Die Schlachttieruntersuchung erfolgt innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft der Tiere im Schlachtbetrieb und innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung. Der amtliche Tierarzt kann zu jeder anderen Zeit eine zusätzliche Schlachttieruntersuchung verlangen.

3. Mit der Schlachttieruntersuchung wird festgestellt, ob bei dem untersuchten Tier Anzeichen dafür vorliegen, dass:

- a) Tierschutz und Tierwohl beeinträchtigt wurden;
- b) Zustände, Anomalien oder Krankheiten bestehen, die das frische Fleisch genussuntauglich machen oder die Tiergesundheit beeinträchtigen könnten, wobei besonderes Augenmerk auf Zoonosen oder Tierseuchen zu richten ist, für die in der Verordnung (EU) 2016/429 Tiergesundheitsbestimmungen festgelegt sind;
- c) verbotene oder nicht zugelassene Stoffe verwendet wurden, Tierarzneimittel unsachgemäß eingesetzt wurden oder chemische Rückstände oder Kontaminanten vorhanden sind.

⁽⁹⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf diese Musterbescheinigungen (siehe Seite 101 dieses Amtsblatts).

▼B

4. Bei der Schlachttieruntersuchung wird ebenfalls überprüft, ob der Lebensmittelunternehmer seiner Verpflichtung nachkommt, sicherzustellen, dass die Haut bzw. das Fell der Tiere sauber ist, um ein unannehmbares Risiko einer Kontamination des frischen Fleisches während der Schlachtung zu verhüten.
5. Der amtliche Tierarzt führt bei allen Tieren, die der Lebensmittelunternehmer oder ein amtlicher Fachassistent für eine gründlichere Schlachttieruntersuchung vorgesehen hat, eine klinische Untersuchung durch.
6. Wenn die Schlachttieruntersuchung gemäß Artikel 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 im Herkunftsbetrieb durchgeführt wird, führt der amtliche Tierarzt im Schlachtbetrieb eine Schlachttieruntersuchung nur in dem Maße durch, wie dies gegebenenfalls vorgesehen ist.

Abschnitt 3**Fleischuntersuchung***Artikel 12***Anforderungen an die Fleischuntersuchung**

1. Vorbehaltlich der in Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegten Ausnahmeregelung werden die Schlachtkörper und die zugehörigen Nebenprodukte der Schlachtung einer Fleischuntersuchung unterzogen, und zwar:
 - a) unverzüglich nach der Schlachtung oder
 - b) so bald wie möglich nach dem Eintreffen im Wildbearbeitungsbetrieb.
2. Die zuständigen Behörden können vom Lebensmittelunternehmer zur Untersuchung der Nebenprodukte der Schlachtung die Bereitstellung von besonderen technischen Vorrichtungen und ausreichend Platz verlangen.
3. Die zuständigen Behörden
 - a) überprüfen alle äußeren Oberflächen, einschließlich die der Leibeshöhlen der Schlachtkörper, und die Nebenprodukte der Schlachtung;
 - b)richten besonderes Augenmerk auf den Nachweis von Zoonosen und Tierseuchen, für die in der Verordnung (EU) 2016/429 Tiergesundheitsbestimmungen festgelegt sind.
4. Die Geschwindigkeit der Schlachtlinie und die Zahl des anwesenden Inspektionspersonals müssen eine ordnungsgemäße Untersuchung erlauben.

*Artikel 13***Abweichung vom Zeitplan für die Fleischuntersuchung**

1. Wenn weder der amtliche Tierarzt noch der amtliche Fachassistent während der Schlachtung und dem Zurichten („dressing“) im Wildbearbeitungs- oder Schlachtbetrieb anwesend sind, können die zuständigen Behörden abweichend von Artikel 12 Absatz 1 den Aufschub der Fleischuntersuchung um höchstens 24 Stunden ab der Schlachtung oder dem Eintreffen im Wildbearbeitungsbetrieb genehmigen, vorausgesetzt:

▼B

- a) die betreffenden Tiere werden in einem Schlachtbetrieb mit geringer Kapazität geschlachtet oder in einem Wildbearbeitungsbetrieb mit geringer Kapazität bearbeitet, der folgende Mengen schlachtet oder bearbeitet:
- i) weniger als 1 000 Großvieheinheiten pro Jahr oder
 - ii) weniger als 150 000 Stück Geflügel, Hasentiere und frei lebendes Kleinwild pro Jahr;
- b) in einem Betrieb stehen ausreichende Einrichtungen zur Verfügung, um das frische Fleisch und die Nebenprodukte der Schlachtung mit Blick auf ihre Untersuchung zu lagern;
- c) die Fleischuntersuchung wird vom amtlichen Tierarzt durchgeführt.

2.2. Die zuständigen Behörden können die unter Absatz 1 Buchstabe a Ziffern i und ii festgelegten Schwellenwerte anheben und dabei sicherstellen, dass die Ausnahme in den kleinsten Schlachtbetrieben und Wildbearbeitungsbetrieben angewandt wird, die der Definition von Schlachtbetrieben oder Wildverarbeitungsbetrieben mit geringer Kapazität entsprechen, und sofern die jährliche Gesamterzeugung dieser Betriebe 5 % der Gesamtmenge des in einem Mitgliedstaat erzeugten Frischfleisches nicht übersteigt:

- a) der betroffenen Arten;
- b) aller Huftiere zusammen;
- c) aller Geflügelarten zusammen oder
- d) aller Vögel und Hasentiere zusammen.

In diesem Fall melden die zuständigen Behörden diese Ausnahme und die entsprechenden Nachweise gemäß dem in der Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁰⁾ festgelegten Verfahren.

3. Für die Zwecke von Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i werden die in Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 festgelegten Umrechnungssätze verwendet. Bei Schafen und Ziegen sowie kleinen (< 100 kg Lebendgewicht) *Cervidae* wird jedoch ein Umrechnungssatz von 0,05 Großvieheinheiten und im Falle anderer großer Wildarten ein Umrechnungssatz von 0,2 Großvieheinheiten angewendet.

Artikel 14

Anforderungen an zusätzliche Untersuchungen bei der Fleischuntersuchung

1. Sofern erforderlich werden zusätzliche Untersuchungen wie Durchtasten und Anschneiden von Schlachtkörperteilen und Nebenprodukten der Schlachtung sowie Labortests durchgeführt, um:

- a) einen endgültigen Befund in Bezug auf eine vermutete Gefahr zu erhalten; oder

⁽¹⁰⁾ Richtlinie (EU) Nr. 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft (ABl. L 241 vom 17.9.2015, S. 1).

▼B

- b) Folgendes nachzuweisen:
- i) Tierseuchen, für die in der Verordnung (EU) 2016/429 Tiergesundheitsbestimmungen festgelegt sind;
 - ii) chemische Rückstände oder Kontaminanten gemäß der Richtlinie 96/23/EG und der Entscheidung 97/747/EG, insbesondere:
 - chemische Rückstände, die die in den Verordnungen (EU) Nr. 37/2010 und (EG) Nr. 396/2005 festgelegten Werte überschreiten;
 - Kontaminanten, die die in den Verordnungen (EG) Nr. 1881/2006 und (EG) Nr. 124/2009 festgelegten Höchstwerte überschreiten, oder
 - Rückstände von Stoffen, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 oder der Richtlinie 96/22/EG verboten oder nicht zugelassen sind;
 - iii) Verstöße gegen die in Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 genannten mikrobiologischen Kriterien oder möglicherweise vorhandene andere mikrobiologische Gefahren, die das frische Fleisch genussuntauglich machen würden;
 - iv) andere Faktoren, die es erforderlich machen könnten, dass das frische Fleisch für genussuntauglich erklärt wird, oder Beschränkungen, die für seine Verwendung gelten müssen.

2. Während der Fleischuntersuchung werden Vorkehrungen dahin gehend getroffen, dass eine Kontamination frischen Fleisches beim Durchtasten, Schneiden oder Anschneiden so gering wie möglich ausfällt.

Artikel 15

Anforderungen an die Fleischuntersuchung bei als Haustiere gehaltenen Einhufern, über acht Monate alten Rindern, über fünf Monate alten Hausschweinen und frei lebendem Großwild

1. Die Anforderungen des vorliegenden Artikels gelten zusätzlich zu den Anforderungen der Artikel 12 und 14.
2. Der amtliche Tierarzt verlangt, dass Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Einhufern, mehr als acht Monate alten Rindern und mehr als fünf Wochen alten Hausschweinen für die Fleischuntersuchung entlang der Wirbelsäule der Länge nach in Schlachtkörperhälften gespalten werden.
3. Soweit für die Fleischuntersuchung erforderlich, kann der amtliche Tierarzt verlangen, dass Kopf oder Schlachtkörper der Länge nach gespalten werden. Unter Berücksichtigung bestimmter Essgewohnheiten, technologischer Entwicklungen oder besonderer sanitärer Verhältnisse kann der amtliche Tierarzt jedoch genehmigen, dass Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Einhufern, mehr als acht Monate alten Rindern und mehr als fünf Wochen alten Hausschweinen ohne eine Spaltung in zwei Hälften zur Fleischuntersuchung vorgestellt werden.

▼B

4. In Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität oder Wildbearbeitungsbetrieben mit geringer Kapazität, die weniger als 1 000 Großvieheinheiten pro Jahr bearbeiten, kann der amtliche Tierarzt aus sanitären Gründen vor der Fleischuntersuchung die Vierteilung der Schlachtkörper von ausgewachsenen als Haustiere gehaltenen Einhufern, ausgewachsenen Rindern und ausgewachsenem frei lebendem Großwild genehmigen.

*Artikel 16***Zusätzliche Anforderungen an die Fleischuntersuchung im Falle von Notschlachtungen**

Im Falle einer Notschlachtung wird der Schlachtkörper so bald wie möglich einer Fleischuntersuchung gemäß den Artikeln 12, 13, 14 und 15 unterzogen, bevor er für den menschlichen Verzehr freigegeben wird.

*Artikel 17***Praktische Modalitäten für die Fleischuntersuchung bei Hausrindern, Hausschafen und Hausziegen, als Haustiere gehaltenen Einhufern und Hausschweinen**

Wird die Fleischuntersuchung gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 und Artikel 7 der Delegierten Verordnung 2019/624 von einem amtlichen Tierarzt unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes oder — wenn ausreichend Garantien gegeben sind — unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt, stellen die zuständigen Behörden sicher, dass bei Hausrindern, Hausschafen und Hausziegen, als Haustiere gehaltenen Einhufern und Hausschweinen zusätzlich zu den Anforderungen der Artikel 12, 14 und 15 die praktischen Modalitäten gemäß den nachfolgenden Artikeln 18 bis 24 eingehalten werden.

*Artikel 18***Junge Rinder**

1. Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung folgender Rinder werden den in Absatz 2 festgelegten Verfahren der Fleischuntersuchung unterzogen:

- a) Tiere unter acht Monaten und
- b) Tiere unter 20 Monaten, wenn sie gemäß Artikel 1 der Entscheidung 2003/467/EG in einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien Mitgliedstaat oder einer amtlich anerkannt tuberkulosefreien Region eines Mitgliedstaats aufgezogen wurden und in ihrem ganzen Leben keinen Zugang zu Weideland hatten.

2. Die Verfahren der Fleischuntersuchung sollten mindestens die Berücksichtigung von Folgendem umfassen:

- a) Kopf und Rachen; einschließlich Durchtasten und Untersuchen der Schlundkopflymphknoten (*Lnn. retropharyngiales*); um jedoch die Überwachung der amtlich anerkannten Tuberkulosefreiheit sicherzustellen, können die Mitgliedstaaten die Durchführung weiterer Untersuchungen beschließen; Untersuchung von Maul und Schlund;

▼ B

- b) Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge; Durchtasten und Untersuchen der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*);
- c) Herzbeutel und Herz;
- d) Zwerchfell;
- e) Leber und Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);
- f) Magen-Darm-Trakt, Mesenterium, Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*);
- g) Milz;
- h) Nieren;
- i) Brust- und Bauchfell;
- j) Nabelgegend und Gelenke bei jungen Tieren.

3. Liegen Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl gemäß Artikel 24 vor, wendet der amtliche Tierarzt die folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung durch Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung an:

- a) Anschneiden der Schlundkopflymphknoten (*Lnn. retropharyngiales*); Durchtasten der Zunge;
- b) Anschneiden der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- c) Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
- d) Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
- e) Durchtasten der Milz;
- f) Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- g) Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke. Die Nabelgegend wird angeschnitten und die Gelenke werden geöffnet; die Gelenkflüssigkeit muss untersucht werden.

*Artikel 19***Sonstige Rinder**

1. Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von Rindern, die nicht unter Artikel 18 Absatz 1 fallen, werden den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung unterzogen:

▼ B

- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; Anschneiden und Untersuchen der Schlundkopflymphknoten (*Lnn. retropharyngiales*); Untersuchung der äußeren Kaumuskeln durch zwei Einschnitte parallel zum Unterkiefer sowie der inneren Kaumuskeln (innere *Musculi pterygoidei*) durch Einschnitt auf einer Ebene. Die Zunge wird gelöst, damit eine eingehende Besichtigung von Maul und Schlund durchgeführt werden kann;
 - b) Untersuchung von Luft- und Speiseröhre; Besichtigung und Durchtasten der Lunge; Anschneiden und Untersuchen der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*);
 - c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz; Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
 - d) Besichtigung des Zwerchfells;
 - e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);
 - f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*); Durchtasten der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
 - g) Besichtigung der Milz;
 - h) Besichtigung der Nieren;
 - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
 - j) Besichtigung der Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist);
 - k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*).
2. Liegen Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl gemäß Artikel 24 vor, wendet der amtliche Tierarzt die folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung durch Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung an:
- a) Anschneiden und Untersuchung der Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (*Lnn. mandibulares* und *parotidei*); Durchtasten der Zunge und des Schlunds;
 - b) Anschneiden der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;

▼ B

- c) Durchtasten der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Anschneiden der Magenfläche der Leber und an der Basis des „Spigelschen Lappens“ zur Untersuchung der Gallengänge;
- d) Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
- e) Durchtasten der Milz;
- f) Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- g) Durchtasten und Anschneiden des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*) bei Kühen. Jede Euterhälfte wird durch einen langen, tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (*Sinus lactiferes*) geöffnet, und der Euterlymphknoten wird angeschnitten, es sei denn, das Euter ist vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen.

*Artikel 20***Junge Hausschafe und Hausziegen und Schafe, bei denen noch keine bleibenden Schneidezähne durchgebrochen sind**

1. Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung von Schafen, bei denen noch keine bleibenden Schneidezähne durchgebrochen sind oder die weniger als 12 Monate alt sind, und von Ziegen, die weniger als sechs Monate alt sind, werden den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung unterzogen:
- a) Besichtigung des Kopfes, einschließlich Rachen, Maul, Zunge und Ohrspeicheldrüsen- und Schlundkopflymphknoten. Diese Untersuchungen sind nicht erforderlich, wenn die zuständigen Behörden gewährleisten können, dass der Kopf — einschließlich Zunge und Gehirn — vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
 - b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*);
 - c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz;
 - d) Besichtigung des Zwerchfells;
 - e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);
 - f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*);
 - g) Besichtigung der Milz;
 - h) Besichtigung der Nieren;
 - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
 - j) Besichtigung der Nabelgegend und der Gelenke.

▼B

2. Liegen Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl gemäß Artikel 24 vor, wendet der amtliche Tierarzt die folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung durch Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung an:
- a) Durchtasten des Rachens, des Mauls, der Zunge und der Ohrspeicheldrüsenlymphknoten. Sofern in tierseuchenrechtlichen Vorschriften nicht anders festgelegt, sind diese Untersuchungen nicht erforderlich, wenn die zuständigen Behörden gewährleisten können, dass der Kopf — einschließlich Zunge und Gehirn — vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
 - b) Durchtasten der Lunge; Anschneiden der Lunge, der Luft- und Speiseröhre und der Lymphknoten an der Lungenwurzel und im Mittelfell;
 - c) Anschneiden des Herzens;
 - d) Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Anschnitt der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge;
 - e) Durchtasten der Milz;
 - f) Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
 - g) Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke. Die Nabelgegend wird angeschnitten und die Gelenke werden geöffnet; die Gelenkflüssigkeit wird untersucht.

*Artikel 21***Sonstige Hausschafe und Hausziegen**

1. Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung von Schafen, bei denen ein bleibender Schneidezahn durchgebrochen ist oder die mindestens 12 Monate alt sind, und von Ziegen, die mindestens sechs Monate alt sind, werden den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung unterzogen:
- a) Besichtigung des Kopfes, einschließlich Rachen, Maul, Zunge und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten und Durchtasten der Schlundkopflymphknoten. Diese Untersuchungen sind nicht erforderlich, wenn die zuständigen Behörden gewährleisten können, dass der Kopf — einschließlich Zunge und Gehirn — vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
 - b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre; Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*);
 - c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz;
 - d) Besichtigung des Zwerchfells;
 - e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten; Anschneiden der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge;
 - f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magen- und Darmgegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*);

▼ B

- g) Besichtigung der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren;
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist);
- k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten.

2. Liegen Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl gemäß Artikel 24 vor, wendet der amtliche Tierarzt die folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung durch Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung an:

- a) Durchtasten des Rachens, des Mauls, der Zunge und der Ohrspeicheldrüsenlymphknoten. Sofern in tierseuchenrechtlichen Vorschriften nicht anders festgelegt, sind diese Untersuchungen nicht erforderlich, wenn die zuständigen Behörden gewährleisten können, dass der Kopf — einschließlich Zunge und Gehirn — vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- b) Anschneiden der Lunge, der Luft- und Speiseröhre und der Lymphknoten an der Lungenwurzel und im Mittelfell;
- c) Anschneiden des Herzens;
- d) Durchtasten der Milz;
- e) Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*).

*Artikel 22***Als Haustiere gehaltene Einhufer**

1. Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von als Haustiere gehaltenen Einhufern werden den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung unterzogen:

- a) Besichtigung des Kopfes und — nach Lösen der Zunge — des Rachens; die Zunge wird gelöst, damit eine eingehende Besichtigung von Maul und Schlund durchgeführt werden kann, und muss ebenfalls besichtigt werden;
- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*);
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);

▼ B

- f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*);
 - g) Besichtigung der Milz;
 - h) Besichtigung der Nieren;
 - i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
 - j) Besichtigung der Genitalien bei Hengsten (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) und Stuten;
 - k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramamarii*);
 - l) Besichtigung der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren;
 - m) Untersuchung von Muskeln und Lymphknoten der Schulter (*Lnn. subrhomboidi*) unter dem Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter bei Grauschimmeln zur Untersuchung auf Melanose und Melanomata. Es werden die Nieren freigelegt.
2. Liegen Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl gemäß Artikel 24 vor, wendet der amtliche Tierarzt die folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung durch Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung an:
- a) Durchtasten und Anschneiden der Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* und *parotidei*); Durchtasten der Zunge;
 - b) Durchtasten der Lunge; Durchtasten und Anschneiden der Lymphknoten an der Lungenwurzel und im Mittelfell. Die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste werden durch Längsschnitt geöffnet und es erfolgt ein Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
 - c) Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
 - d) Durchtasten und Anschneiden der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);
 - e) Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
 - f) Durchtasten der Milz;
 - g) Durchtasten der Nieren sowie Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
 - h) Anschneiden der Lymphknoten des Gesäuges;

▼ B

- i) Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren. Im Zweifelsfall wird in der Nabelgegend ein Einschnitt vorgenommen, und die Gelenke werden geöffnet; die Gelenkflüssigkeit muss untersucht werden;
- j) Schnitt durch die gesamte Niere bei Grauschimmeln.

*Artikel 23***Hausschweine**

1. Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von Hausschweinen werden den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung unterzogen:

- a) Besichtigung von Kopf und Rachen;
- b) Besichtigung von Maul, Schlund und Zunge;
- c) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre;
- d) Besichtigung von Herzbeutel und Herz;
- e) Besichtigung des Zwerchfells;
- f) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*); Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*);
- g) Besichtigung der Milz; Besichtigung der Nieren; Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- h) Besichtigung der Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist);
- i) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramamarii*);
- j) Besichtigung der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren.

2. Liegen Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl gemäß Artikel 24 vor, wendet der amtliche Tierarzt die folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung durch Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung an:

- a) Anschneiden und Untersuchen der Kehlganglymphknoten (*Lnn. mandibulares*);
- b) Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*). Die Luftröhre und die Hauptluftröhrenäste werden durch Längsschnitt geöffnet und es erfolgt ein Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;

▼B

- c) Anschneiden des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
- d) Durchtasten der Leber und ihrer Lymphknoten;
- e) Durchtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
- f) Durchtasten der Milz;
- g) Anschneiden der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- h) Anschneiden der Lymphknoten des Gesäuges;
- i) Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren und erforderlichenfalls Anschneiden der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke.

*Artikel 24***Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl bei Hausrindern, Hausschafen und Hausziegen, als Haustiere gehaltenen Einhufern und Hausschweinen**

Der amtliche Tierarzt wendet die zusätzlichen Verfahren der Fleischuntersuchung gemäß Artikel 18 Absatz 3, Artikel 19 Absatz 2, Artikel 20 Absatz 2, Artikel 21 Absatz 2, Artikel 22 Absatz 2 und Artikel 23 Absatz 2 durch Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte der Schlachtung an, wenn seines Erachtens eines der folgenden Elemente auf ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl hinweist:

- a) die Kontrollen und Analysen der gemäß den Artikeln 9 und 10 durchgeführten Überprüfungen von Dokumenten;
- b) die Ergebnisse der gemäß Artikel 11 durchgeführten Schlachttieruntersuchung;
- c) die Ergebnisse der gemäß Artikel 38 durchgeführten Überprüfung der Einhaltung der Tierschutzvorschriften;
- d) die Ergebnisse der gemäß den Artikeln 12 bis 24 durchgeführten Fleischuntersuchung;
- e) zusätzliche epidemiologische Daten oder sonstige Daten aus dem Herkunftsbetrieb der Tiere.

*Artikel 25***Praktische Modalitäten der Fleischuntersuchung bei Geflügel**

1. Alle Geflügelarten werden einer Fleischuntersuchung unterzogen, bei der gemäß Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 das Personal des Schlachtbetriebs assistieren kann. Der amtliche Tierarzt oder der amtliche Fachassistent führt gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe c der genannten Verordnung folgende Kontrollen persönlich durch:

▼B

- a) tägliche Untersuchung der Eingeweide und Leibeshöhlen einer repräsentativen Stichprobe von jeder Herde;
- b) eingehende Stichprobenuntersuchung von Teilen von Tieren oder von ganzen Tieren von jeder Herde, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung für genussuntauglich erklärt wurde;
- c) sonstige erforderliche Untersuchungen bei begründetem Verdacht, dass das Fleisch der betreffenden Tiere genussuntauglich sein könnte.

2. Abweichend von Absatz 1 können die zuständigen Behörden beschließen, dass nur eine repräsentative Stichprobe von Geflügel von jeder Herde der Fleischuntersuchung unterzogen wird, sofern:

- a) die Lebensmittelunternehmer über ein System verfügen, das die Erkennung und Aussortierung von Tieren mit Anomalien, Kontaminationen oder Schäden zur Zufriedenheit des amtlichen Tierarztes ermöglicht;
- b) der Schlachtbetrieb die Anforderungen in Bezug auf Folgendes in der Vergangenheit stets eingehalten hat:
 - i) allgemeine und spezifische Anforderungen gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, einschließlich der geltenden mikrobiologischen Kriterien gemäß Anhang I Nummern 1.28 und 2.1.5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005;
 - ii) auf den HACCP-Grundsätzen beruhende Verfahren gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und
 - iii) spezifische Hygienevorschriften gemäß Artikel 5 und Anhang III Abschnitt II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
- c) bei der Schlachttieruntersuchung oder der Überprüfung der Informationen zur Lebensmittelkette keine Anomalien gefunden wurden, die auf ein ernsthaftes Problem für die Gesundheit von Mensch oder Tier hindeuten können, das die Maßnahmen der Artikel 40 bis 44 erforderlich machen kann.

3. Bei zur Erzeugung von Stopfleber („Foie gras“) gehaltenem Geflügel und bei zeitlich verzögert ausgeweidetem Geflügel, das gemäß Anhang III Abschnitt II Kapitel VI Nummern 8 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 im Herkunftsbetrieb gewonnen wurde, erfolgt die Fleischuntersuchung im Zerlegungsbetrieb, in den die Schlachtkörper direkt aus dem Herkunftsbetrieb verbracht werden.

*Artikel 26***Praktische Modalitäten der Fleischuntersuchung bei in Zuchtbetrieben gehaltenen Hasentieren**

Die praktischen Modalitäten der Fleischuntersuchung bei Geflügel gemäß Artikel 25 finden auf in Zuchtbetrieben gehaltene Hasentiere Anwendung. Die für eine einzelne Geflügelherde geltenden Bestimmungen des Artikels 25 finden Anwendung auf in Zuchtbetrieben gehaltene Hasentiere, die aus demselben Herkunftsbetrieb stammen und am gleichen Tag geschlachtet wurden.

▼B*Artikel 27***Praktische Modalitäten der Fleischuntersuchung bei Farmwild**

1. Bei Farmwild werden die folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung angewendet:
 - a) bei kleinen *Cervidae* (< 100 kg) die Verfahren der Fleischuntersuchung bei Schafen gemäß Artikel 21; bei Rentieren sind jedoch die Verfahren der Fleischuntersuchung bei Schafen gemäß Artikel 20 anzuwenden, und die Zunge kann ohne Untersuchung des Kopfes für den menschlichen Verzehr verwendet werden;
 - b) bei Wild der Familie *Suidae* die Verfahren der Fleischuntersuchung bei Hausschweinen gemäß Artikel 23;
 - c) bei Großwild der Familie *Cervidae* sowie bei sonstigem Großwild, das nicht unter Buchstabe a fällt, und bei Großwild der Familie *Suidae*, das nicht unter Buchstabe b fällt, die Verfahren der Fleischuntersuchung bei Rindern gemäß Artikel 19;
 - d) bei Laufvögeln die Verfahren der Fleischuntersuchung bei Geflügel gemäß Artikel 25 Absatz 1.
2. Wurden die Tiere außerhalb des Schlachtbetriebs geschlachtet, so überprüft der amtliche Tierarzt im Schlachtbetrieb die Bescheinigung.

*Artikel 28***Praktische Modalitäten der Fleischuntersuchung bei frei lebendem Wild**

1. Der amtliche Tierarzt überprüft, ob mit dem nicht enthäuteten frei lebenden Großwild, das aus dem Gebiet eines anderen Mitgliedstaats zum Wildbearbeitungsbetrieb verbracht wird, eine Gesundheitsbescheinigung nach dem Muster im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 636/2014 oder die Erklärung(en) gemäß Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nummer 8 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mitgeführt wird beziehungsweise werden. Der amtliche Tierarzt berücksichtigt den Inhalt dieser Bescheinigung oder Erklärung(en).
2. Bei der Fleischuntersuchung führt der amtliche Tierarzt folgende Maßnahmen durch:
 - a) Besichtigung des Tierkörpers, seiner Leibeshöhlen und gegebenenfalls seiner Organe zur
 - i) Feststellung etwaiger, nicht von der Jagd herrührender Anomalien; dabei kann sich die Diagnose auf Angaben der kundigen Person zum Verhalten des Tieres vor dem Erlegen stützen;
 - ii) Kontrolle, dass der Tod des Tieres nicht durch andere Gründe als durch Erlegen verursacht wurde;
 - b) Untersuchung auf organoleptische Anomalien;
 - c) sofern erforderlich Durchtasten und Anschneiden der Organe;

▼ B

- d) besteht ein begründeter Verdacht auf Rückstände oder Kontaminanten, Untersuchung auf nicht von der Jagd herrührende Rückstände, auch auf Umweltschadstoffe, durch Probenahme; wird wegen eines solchen begründeten Verdachts eine umfassendere Untersuchung durchgeführt, so stellt der amtliche Tierarzt die Beurteilung aller anderen frei lebenden Wildtiere einer gemeinsamen Strecke oder von Teilen dieser Tiere, bei denen angenommen wird, dass sie dieselben Anomalien aufweisen, so lange zurück, bis die umfassendere Untersuchung abgeschlossen ist;
- e) Untersuchung auf Merkmale, die darauf hinweisen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich ist, insbesondere
- i) vom Jäger mitgeteilte abnorme Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinzustandes des lebenden Tieres;
 - ii) generalisierte Tumore oder Abszesse, wenn sie in verschiedenen inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
 - iii) Arthritis, Orchitis, pathologische Veränderungen der Leber oder der Milz, Darm- oder Nabelentzündungen;
 - iv) nicht von der Jagd herrührende Fremdkörper in Leibeshöhlen, im Magen, Darm oder Harn, sofern Brust- oder Bauchfell verfärbt sind (falls derartige Eingeweide vorhanden sind);
 - v) Parasitenbefall;
 - vi) übermäßige Gasbildung im Magen-Darm-Trakt mit Verfärbung der inneren Organe (falls derartige Eingeweide vorhanden sind);
 - vii) erhebliche Anomalien der Muskulatur oder der Organe hinsichtlich Farbe, Konsistenz oder Geruch;
 - viii) alte, offene Knochenbrüche;
 - ix) Auszehrung (Kachexie) und/oder generalisierte oder lokalisierte Ödeme;
 - x) frische Verklebungen oder Verwachsungen mit Brust- oder Bauchfell;
 - xi) sonstige augenfällige und großflächige Veränderungen wie beispielsweise Verwesung.

3. Auf Verlangen des amtlichen Tierarztes werden Wirbelsäule und Kopf längs gespalten.

4. Bei frei lebendem Kleinwild, das nicht unmittelbar nach dem Erlegen ausgeweidet wurde, führt der amtliche Tierarzt die Fleischuntersuchung an einer repräsentativen Stichprobe von Tieren derselben Strecke durch. Ergibt die Untersuchung eine auf den Menschen übertragbare Krankheit oder eines der in Absatz 2 Buchstabe e aufgeführten Merkmale, so führt der amtliche Tierarzt weitere Untersuchungen anhand der gesamten Partie durch, um festzustellen, ob die Schlachtkörper für gennussuntauglich erklärt oder einzeln untersucht werden müssen.

▼B

5. Der amtliche Tierarzt kann an den betreffenden Tierkörperteilen die für eine endgültige Diagnose notwendigen weiteren Schnitte und Untersuchungen vornehmen. Reichen die in Absatz 2 aufgeführten praktischen Modalitäten für eine Beurteilung nicht aus, so werden zusätzliche Laboruntersuchungen durchgeführt.

6. Zusätzlich zu dem in Artikel 45 genannten Fleisch wird Fleisch für genussuntauglich erklärt, das bei der Fleischuntersuchung eines der in Absatz 2 Buchstabe e aufgeführten Merkmale aufweist.

Abschnitt 4

Amtliche Kontrollen in Bezug auf spezifische Gefahren und Laboruntersuchungen*Artikel 29***Praktische Modalitäten der amtlichen Kontrollen auf transmissible spongiforme Enzephalopathien (TSE)**

1. Zusätzlich zu den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 betreffend die amtlichen Kontrollen, die in Bezug auf TSE durchzuführen sind, überprüft der amtliche Tierarzt auch die Entfernung, Absonderung und gegebenenfalls Kennzeichnung spezifizierter Risikomaterialien gemäß den Vorschriften des Artikels 8 Absatz 1 der genannten Verordnung sowie des Artikels 12 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 über tierische Nebenprodukte.

2. Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass der Lebensmittelunternehmer alle erforderlichen Maßnahmen trifft, um bei der Schlachtung, einschließlich der Betäubung, eine Kontamination des Fleisches mit spezifizierten Risikomaterialien zu verhüten. Dies schließt die Entfernung spezifizierter Risikomaterialien ein.

*Artikel 30***Praktische Modalitäten der amtlichen Cysticercosekontrollen bei der Fleischuntersuchung bei Hausrindern und Suidae**

1. Die Verfahren der Fleischuntersuchung gemäß den Artikeln 18, 19 und 23 stellen die Mindestanforderungen an die Untersuchung auf Cysticercose bei Rindern und *Suidae* (Hausschweine, Farmwild und frei lebendes Wild) dar. Bei Rindern gemäß Artikel 19 können die zuständigen Behörden beschließen, dass das Anschneiden der Kaumuskeln bei der Fleischuntersuchung nicht zwingend erforderlich ist, wenn:

- a) ein spezifischer serologischer Test durchgeführt wird;
- b) die Tiere in einem amtlich als Cysticercose-frei bescheinigten Herkunftsbetrieb aufgezogen wurden oder
- c) gestützt auf Daten aus gemäß Artikel 9 Absatz 1 der Richtlinie 2003/99/EG erstellten Berichten mit 95 % iger Sicherheit bewiesen wurde, dass die Prävalenz in der Quellpopulation oder einer klar abgegrenzten Teilgesamtheit unter eins pro einer Million liegt oder in den letzten fünf Jahren (bzw. zwei Jahren, sofern die Risikoanalyse der zuständigen Behörden dies stützt und rechtfertigt) unter allen geschlachteten Tieren kein einziger Fall festgestellt wurde.

▼B

2. Mit *Cysticerci* befallenes Fleisch wird für genussuntauglich erklärt. Ist das Tier jedoch nicht allgemein mit *Cysticercus* befallen, so können die nicht infizierten Teile nach einer Kältebehandlung als für den menschlichen Verzehr geeignet erklärt werden.

*Artikel 31***Praktische Modalitäten der amtlichen Kontrollen auf Trichinen bei der Fleischuntersuchung**

1. Schlachtkörper von *Suidae*, Einhufern und anderen für Trichinen empfänglichen Arten werden gemäß der Verordnung (EU) 2015/1375 auf Trichinen untersucht, sofern keine der in Artikel 3 der genannten Verordnung aufgeführten Ausnahmeregelungen greift.

2. Fleisch von mit Trichinen infizierten Tieren wird für genussuntauglich erklärt.

*Artikel 32***Praktische Modalitäten der amtlichen Rotzkontrollen bei der Fleischuntersuchung bei Einhufern**

1. Frisches Fleisch von Einhufern wird nur dann in Verkehr gebracht, wenn es von Einhufern stammt, die vor dem Zeitpunkt der Schlachtung mindestens 90 Tage lang in einem Mitgliedstaat oder in einem Drittland oder einer Region eines Drittlands gehalten wurden, aus dem bzw. der Einhufer in die Union verbracht werden dürfen.

2. Bei Einhufern mit Ursprung in einem Mitgliedstaat oder einem Drittland oder einer Region eines Drittlands, der bzw. das bzw. die die Kriterien der Weltorganisation für Tiergesundheit für ein rotzfreies Land nicht erfüllt, wird durch eine sorgfältige Untersuchung der Schleimhäute von Luftröhre, Kehlkopf, Nasenhöhlen ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Medianebene und Auslösen der Nasenscheidewand auf Rotz untersucht.

3. Fleisch von Einhufern, bei denen Rotz diagnostiziert wurde, wird für genussuntauglich erklärt.

*Artikel 33***Praktische Modalitäten amtlicher Tuberkulosekontrollen bei der Fleischuntersuchung**

1. Haben Tiere positiv oder nicht eindeutig auf Tuberkulin reagiert oder liegen andere Gründe für einen Infektionsverdacht vor, werden diese Tiere getrennt von anderen Tieren geschlachtet, wobei Vorkehrungen getroffen werden, um das Risiko einer Kontamination anderer Schlachtkörper, der Schlachtlinie und des Schlachtbetriebspersonals zu verhüten.

2. Sämtliches Fleisch von Tieren, bei denen bei der Fleischuntersuchung an mehreren Organen oder Schlachtkörperteilen lokalisierte Läsionen, ähnlich tuberkuloiden Läsionen, festgestellt wurden, wird für genussuntauglich erklärt. Wird jedoch in den Lymphknoten nur eines Organs oder Schlachtkörperteils eine tuberkuloide Läsion festgestellt, werden nur das befallene Organ oder der befallene Schlachtkörperteil und die zugehörigen Lymphknoten für genussuntauglich erklärt.

*Artikel 34***Praktische Modalitäten der amtlichen Brucellosekontrollen bei der Fleischuntersuchung**

1. Haben Tiere positiv oder nicht eindeutig auf einen Brucellose-Test reagiert oder liegen andere Gründe für einen Infektionsverdacht vor, werden diese Tiere getrennt von anderen Tieren geschlachtet, wobei Vorkehrungen getroffen werden, um das Risiko einer Kontamination anderer Schlachtkörper, der Schlachtlinie und des Schlachtbetriebspersonals zu verhüten.
2. Fleisch von Tieren, bei denen bei der Fleischuntersuchung Läsionen festgestellt wurden, die auf eine akute Brucellose hinweisen, wird für genussuntauglich erklärt. Bei Tieren, die positiv oder nicht eindeutig auf einen Brucellose-Test reagiert haben, werden Euter, Genitaltrakt und Blut für genussuntauglich erklärt, auch wenn keine Läsion festgestellt wurde.

*Artikel 35***Praktische Modalitäten der amtlichen Kontrollen auf Salmonellen**

1. Die zuständigen Behörden überprüfen die ordnungsgemäße Umsetzung von Anhang I Kapitel 2 Nummern 2.1.3., 2.1.4 und 2.1.5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 durch die Lebensmittelunternehmer, und zwar durch Anwendung einer oder mehrerer der folgenden Maßnahmen:
 - a) amtliche Probenahme mit Verfahren und Probenzielgebiet des Lebensmittelunternehmers; in jedem Schlachtbetrieb werden jährlich mindestens 49 Stichproben⁽¹⁾ genommen; in kleinen Schlachtbetrieben kann diese Probenanzahl gestützt auf eine Risikobewertung gesenkt werden;
 - b) Erhebung aller Informationen zur Gesamtzahl und der Anzahl der Proben mit positivem Salmonellenbefund, die die Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 im Rahmen von deren Anhang I Kapitel 2 Nummern 2.1.3, 2.1.4 und 2.1.5 genommen haben;
 - c) Erhebung aller Informationen zur Gesamtzahl und der Anzahl der Proben mit positivem Salmonellenbefund, die im Rahmen der nationalen Bekämpfungsprogramme der Mitgliedstaaten oder Regionen von Mitgliedstaaten genommen wurden, für die besondere Garantien gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für die Herstellung von Fleisch von Wiederkäuern, Einhufern, Schweinen und Geflügel genehmigt wurden.
2. Hält der Lebensmittelunternehmer das Prozesshygienekriterium wiederholt nicht ein, fordern ihn die zuständigen Behörden zur Vorlage eines Aktionsplans auf, dessen Ergebnisse sie streng überwachen.
3. Die Gesamtzahl und die Anzahl der Proben mit positivem Salmonellenbefund werden, gegebenenfalls aufgeschlüsselt nach den nach Absatz 1 Buchstaben a, b und c genommenen Proben, gemäß Artikel 9 Absatz 1 der Richtlinie 2003/99/EG gemeldet.

⁽¹⁾ Wenn alle Ergebnisse negativ sind, liegt die statistische Sicherheit, dass die Prävalenz unter 6 % ist, bei 95 %.



Artikel 36

Praktische Modalitäten der amtlichen *Campylobacter*-kontrollen

1. Die zuständigen Behörden überprüfen die ordnungsgemäße Umsetzung von Anhang I Kapitel 2 Nummer 2.1.9 (Prozesshygienekriterium für *Campylobacter* in Schlachtkörpern von Masthähnchen) der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 durch die Lebensmittelunternehmer, und zwar durch Anwendung der folgenden Maßnahmen:
 - a) amtliche Probenahme mit Verfahren und Probenzielgebiet des Lebensmittelunternehmers; in jedem Schlachtbetrieb werden jährlich mindestens 49 Stichproben genommen; in kleinen Schlachtbetrieben kann diese Probenanzahl gestützt auf eine Risikobewertung gesenkt werden; oder
 - b) Erhebung aller Informationen zur Gesamtzahl und der Anzahl der *Campylobacter*-Proben mit über 1 000 KBE/g, die Lebensmittelunternehmer gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 im Rahmen von deren Anhang I Kapitel 2 Nummer 2.1.9 genommen haben.
2. Hält der Lebensmittelunternehmer das Prozesshygienekriterium wiederholt nicht ein, fordern ihn die zuständigen Behörden zur Vorlage eines Aktionsplans auf, dessen Ergebnisse sie streng überwachen.
3. Die Gesamtzahl und die Anzahl der *Campylobacter*-Proben mit über 1 000 KBE/g werden, gegebenenfalls aufgeschlüsselt nach den nach Absatz 1 Buchstaben a und b entnommenen Proben, gemäß Artikel 9 Absatz 1 der Richtlinie 2003/99/EG gemeldet.

Artikel 37

Spezifische Anforderungen in Bezug auf Laboruntersuchungen

1. Bei der Durchführung von Laboruntersuchungen gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe d Ziffern ii und iv der Verordnung (EU) 2017/625 stellt der amtliche Tierarzt sicher, dass die Proben im Falle von Probenahmen ordnungsgemäß identifiziert, behandelt und an das entsprechende Labor geschickt werden, und zwar im Rahmen
 - a) des Monitorings und der Bekämpfung von Zoonosen und Zoonosenerregern,
 - b) des jährlichen TSE-Überwachungsprogramms gemäß Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;
 - c) des Nachweises von pharmakologisch wirksamen Stoffen oder verbotenen oder nicht zugelassenen Erzeugnissen sowie der Kontrollen auf geregelte pharmakologisch wirksame Stoffe, Pestizide, Futtermittelzusatzstoffe und Kontaminanten, die die geltenden Höchstwerte der Union überschreiten, insbesondere im Rahmen nationaler Pläne zum Nachweis von Rückständen oder Stoffen gemäß Artikel 110 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2017/625 und gemäß Artikel 5 der Richtlinie 96/23/EC;

▼B

d) des Nachweises von Tierseuchen, für die in der Verordnung (EU) 2016/429 Tiergesundheitsbestimmungen festgelegt sind.

2. Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass zur Erfüllung der Verpflichtungen aus Artikel 18 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2017/625 für notwendig erachtete zusätzliche Laboruntersuchungen erforderlichenfalls durchgeführt werden.

Abschnitt 5

Amtliche Tierschutzkontrollen*Artikel 38***Amtliche Tierschutzkontrollen bei Transport und Schlachtung**

Der amtliche Tierarzt überprüft die Einhaltung der Vorschriften zum Schutz von Tieren beim Transport gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1/2005 und zum Zeitpunkt der Schlachtung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 sowie den nationalen Tierschutzvorschriften.

*KAPITEL III****Mitteilung der Untersuchungsergebnisse und von den zuständigen Behörden zu ergreifende Maßnahmen bei konkreten Verstößen gegen die Anforderungen an frisches Fleisch und das Tierwohl****Artikel 39***Maßnahmen betreffend die Mitteilung der Ergebnisse der amtlichen Kontrollen**

1. Der amtliche Tierarzt zeichnet die Ergebnisse der gemäß den Artikeln 7 bis 38 durchgeführten amtlichen Kontrollen auf und bewertet sie.

2. Wenn bei den Untersuchungen Krankheiten und Zustände festgestellt werden, die die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl beeinträchtigen könnten, ergreift der amtliche Tierarzt folgende Maßnahmen:

- a) er unterrichtet den Betreiber des Schlachtbetriebs;
- b) wenn das in diesem Absatz genannte Problem während der Primärproduktion aufgetreten ist und die Gesundheit von Mensch oder Tiere, das Tierwohl oder Rückstände von Tierarzneimitteln, nicht zugelassene oder verbotene Stoffe, Pestizidrückstände, Futtermittelzusatzstoffe oder Kontaminanten betrifft, unterrichtet er
 - i) den Tierarzt, der den Herkunftsbetrieb betreut;
 - ii) den amtlichen Tierarzt, der im Herkunftsbetrieb eine Schlachtieruntersuchung durchgeführt hat, sofern abweichend von Ziffer i;

▼B

- iii) den für den Herkunftsbetrieb verantwortlichen Lebensmittelunternehmer (sofern sich dies nicht nachteilig auf spätere Gerichtsverfahren auswirken würde) und
 - iv) die für die Überwachung des Herkunftsbetriebs oder des Jagdreviers zuständigen Behörden;
- c) wurden die betreffenden Tiere in einem anderen Land aufgezogen, so stellt er sicher, dass die zuständigen Behörden dieses Landes unterrichtet werden.

3. Die zuständigen Behörden geben die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen in die einschlägigen Datenbanken ein, zumindest wenn die Erfassung solcher Informationen gemäß Artikel 4 der Richtlinie 2003/99/EG, Artikel 8 der Richtlinie 64/432/EWG des Rates⁽¹²⁾ und Anhang III der Richtlinie 2007/43/EG vorgeschrieben ist.

4. Gelangt der amtliche Tierarzt bei der Durchführung der Schlachtier- oder der Fleischuntersuchung oder einer anderen amtlichen Kontrolle zu dem Verdacht, dass eine Tierseuche vorliegt, für die in der Verordnung (EU) 2016/429 Tiergesundheitsbestimmungen festgelegt sind, so unterrichtet er die zuständigen Behörden. Der amtliche Tierarzt und die zuständigen Behörden ergreifen — innerhalb ihres jeweiligen Zuständigkeitsbereichs — alle erforderlichen Maßnahmen und Vorkehrungen, um eine mögliche Ausbreitung des Krankheitserregers zu verhindern.

5. Der amtliche Tierarzt kann zur Mitteilung der einschlägigen Ergebnisse der Schlachtier- und der Fleischuntersuchung an den Herkunftsbetrieb, in dem die Tiere vor der Schlachtung gehalten wurden, das Musterdokument in Anhang I verwenden.

6. Wurden die Tiere in einem Herkunftsbetrieb in einem anderen Mitgliedstaat gehalten, so teilen die zuständigen Behörden des Mitgliedstaats, in dem die Tiere geschlachtet wurden, die einschlägigen Ergebnisse der Schlachtier- und der Fleischuntersuchung den zuständigen Behörden des Herkunftsmitgliedstaats mit. Sie verwenden dazu das Musterdokument in Anhang I in den Amtssprachen der beiden beteiligten Mitgliedstaaten oder in einer zwischen beiden Mitgliedstaaten vereinbarten Sprache.

*Artikel 40***Maßnahmen in Fällen des Verstoßes gegen die Anforderungen in Bezug auf die Informationen zur Lebensmittelkette**

1. Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass Tiere nur geschlachtet werden, wenn dem Betreiber des Schlachtbetriebs gemäß Artikel 9 Absatz 2 Buchstaben a und b die einschlägigen Informationen zur Lebensmittelkette vorliegen und er diese geprüft und bewertet hat.

⁽¹²⁾ Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen (ABl. L 121 vom 29.7.1964, S. 1977).

▼B

2. Abweichend von Absatz 1 kann der amtliche Tierarzt gestatten, dass Tiere im Schlachtbetrieb geschlachtet werden, auch wenn die einschlägigen Informationen zur Lebensmittelkette nicht verfügbar sind. In solchen Fällen müssen die Informationen bereitgestellt werden, bevor das Fleisch als für den menschlichen Verzehr geeignet erklärt wird, und die Schlachtkörper sowie die entsprechenden Nebenprodukte der Schlachtung müssen bis zur Eignungserklärung getrennt von anderem Fleisch gelagert werden.

3. Liegen die einschlägigen Informationen zur Lebensmittelkette nicht innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft eines Tieres im Schlachtbetrieb vor, so erklärt der amtliche Tierarzt das gesamte Fleisch des Tieres für genussuntauglich. Wenn das Tier noch nicht geschlachtet wurde, wird es gesondert von anderen Tieren getötet, wobei alle erforderlichen Vorkehrungen zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier getroffen werden.

*Artikel 41***Maßnahmen in Fällen von in den Informationen zur Lebensmittelkette aufgezeichneten Verstößen**

1. Der amtliche Tierarzt vergewissert sich, dass der Betreiber des Schlachtbetriebs keine Tiere zur Schlachtung annimmt, wenn aus den Informationen zur Lebensmittelkette oder aus anderen begleitenden Aufzeichnungen, Unterlagen oder Informationen hervorgeht, dass

- a) die Tiere aus einem Herkunftsbetrieb oder einem Gebiet kommen, der beziehungsweise das zum Schutz der Gesundheit von Mensch oder Tier einer Verbringungssperre oder einer anderen Einschränkung unterliegt;
- b) die Vorschriften über die Verwendung von Tierarzneimitteln nicht eingehalten wurden, die Tiere mit verbotenen oder nicht zugelassenen Stoffen behandelt wurden oder die gesetzlichen Grenzwerte für chemische Rückstände oder Kontaminanten nicht eingehalten wurden oder
- c) andere Zustände vorliegen, die die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigen könnten.

2. Befinden sich die Tiere bereits im Schlachtbetrieb, so werden sie gesondert getötet und für genussuntauglich erklärt, wobei Vorkehrungen zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier getroffen werden. Hält der amtliche Tierarzt es für nötig, so werden amtliche Kontrollen im Herkunftsbetrieb durchgeführt.

*Artikel 42***Maßnahmen in Fällen von irreführenden Informationen zur Lebensmittelkette**

1. Die zuständigen Behörden ergreifen entsprechende Maßnahmen, wenn sie feststellen, dass die begleitenden Aufzeichnungen, Unterlagen oder Informationen nicht der tatsächlichen Situation im Herkunftsbetrieb oder dem tatsächlichen Zustand der Tiere entsprechen oder bewusst darauf abzielen, den amtlichen Tierarzt irreführen.

▼B

2. Die zuständigen Behörden gehen gegen den für den Herkunftsbetrieb der Tiere verantwortlichen Lebensmittelunternehmer oder etwaige andere beteiligte Personen einschließlich des Betreibers des Schlachtbetriebs vor. Dies kann insbesondere in Form zusätzlicher Kontrollen erfolgen. Die Kosten dieser zusätzlichen Kontrollen tragen der für den Herkunftsbetrieb verantwortliche Lebensmittelunternehmer oder jede andere beteiligte Person.

*Artikel 43***Maßnahmen in Fällen des Verstoßes gegen die Anforderungen in Bezug auf lebende Tiere**

1. Der amtliche Tierarzt überprüft, ob der Lebensmittelunternehmer seiner Verpflichtung gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel IV Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, nachkommt, sicherzustellen, dass zur Schlachtung für den menschlichen Verzehr angenommene Tiere ordnungsgemäß gekennzeichnet sind. Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass Tiere, deren Identität nicht nachweisbar ist, gesondert getötet und für genussuntauglich erklärt werden. Wenn der amtliche Tierarzt es für nötig hält, werden amtliche Kontrollen im Herkunftsbetrieb durchgeführt.

2. Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass Tiere, bei denen ein unannehmbares Risiko einer Kontamination des Fleisches während der Schlachtung besteht, wie in Artikel 11 Absatz 4 dargelegt, nur nach vorheriger Reinigung für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden.

3. Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass Tiere, die eine Krankheit oder einen Zustand aufweisen, die bzw. der durch Handhabung oder Verzehr von Fleisch auf den Menschen oder andere Tiere übertragen werden kann, und allgemein Tiere, die klinische Anzeichen einer systemischen Erkrankung oder von Auszehrung (Kachexie) oder einer anderen Krankheit, durch die das Fleisch genussuntauglich wird, aufweisen, nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden. Diese Tiere werden getrennt getötet — und zwar so, dass andere Tiere oder Schlachtkörper nicht kontaminiert werden können, — und für genussuntauglich erklärt.

4. Der amtliche Tierarzt stellt die Schlachtung von Tieren zurück, bei denen Verdacht auf Krankheiten oder Zustände besteht, die die Gesundheit von Mensch oder Tier beeinträchtigen können. Zur Diagnosestellung werden diese Tiere einer gründlichen Schlachttieruntersuchung durch den amtlichen Tierarzt unterzogen. Darüber hinaus kann der amtliche Tierarzt zusätzlich zur Fleischuntersuchung Probenahmen und Laboruntersuchungen anordnen. Um eine Kontamination von anderem Fleisch zu verhüten, werden die Tiere getrennt oder im Anschluss an die Normalschlachtung geschlachtet, wobei alle anderen erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden.

5. Der amtliche Tierarzt stellt sicher, dass Tiere, die Rückstände von verbotenen oder nicht zugelassenen pharmakologisch wirksamen Stoffen oder Rückstände von zugelassenen pharmakologisch wirksamen Stoffen, Pestiziden oder Kontaminanten in Mengen über den in den Rechtsvorschriften der Union festgelegten Grenzwerten enthalten könnten, gemäß den Artikeln 16 bis 19 der Richtlinie 96/23/EG behandelt werden.

▼B

6. Der amtliche Tierarzt legt fest, nach welchen Modalitäten unter seiner unmittelbaren Aufsicht im Rahmen eines spezifischen Programms zur Tilgung oder Bekämpfung einer spezifischen Tierseuche wie Brucellose oder Tuberkulose oder von Zoonosenerregern wie Salmonellen mit den Tieren umzugehen ist. Die zuständigen Behörden legen fest, unter welchen Bedingungen diese Tiere geschlachtet werden können. Diese Bedingungen werden so ausgestaltet, dass eine mögliche Kontamination anderer Tiere sowie des Fleisches anderer Tiere auf ein Mindestmaß beschränkt wird.

Tiere, die in einem Schlachtbetrieb zur Schlachtung angeliefert werden, werden im Regelfall dort geschlachtet. In Ausnahmefällen, wie etwa bei einer schwerwiegenden Störung der Schlachtanlagen, kann der amtliche Tierarzt die direkte Verbringung in einem anderen Schlachtbetrieb gestatten.

Werden bei der Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb Verstöße festgestellt, durch die ein Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl entsteht, so verbietet der amtliche Tierarzt die Beförderung der Tiere zum Schlachtbetrieb, und es gelten die entsprechenden Maßnahmen für die Mitteilung der Untersuchungsergebnisse gemäß Artikel 39 Absatz 2 Buchstabe b Ziffern i und iii.

*Artikel 44***Maßnahmen bei Verstößen gegen die Tierschutzanforderungen**

1. In Fällen des Verstoßes gegen die in den Artikeln 3 bis 9 sowie 14 bis 17, 19 und 22 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates dargelegten Vorschriften über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Schlachtung oder Tötung überprüft der amtliche Tierarzt, ob der Lebensmittelunternehmer unverzüglich die erforderlichen Abhilfemaßnahmen ergreift und eine Wiederholung verhindert.

2. Der amtliche Tierarzt geht bei der Durchsetzung schrittweise und unter Wahrung der Verhältnismäßigkeit vor und kann je nach Art und Schwere des Problems Anweisungen erteilen oder die Produktion drosseln oder vollständig einstellen.

3. Der amtliche Tierarzt unterrichtet gegebenenfalls die anderen zuständigen Behörden über tierschutzrelevante Probleme.

4. Stellt der amtliche Tierarzt Verstöße gegen die in der Verordnung (EG) Nr. 1/2005 dargelegten Vorschriften über den Schutz von Tieren beim Transport fest, so ergreift er die notwendigen Maßnahmen gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften der Union.

5. Werden von einem amtlichen Fachassistenten Kontrollen betreffend das Tierwohl durchgeführt und ergeben diese, dass gegen die Tierschutzvorschriften verstoßen wurde, so unterrichtet er unverzüglich den amtlichen Tierarzt. In dringenden Fällen ergreift er, falls erforderlich, bis zum Eintreffen des amtlichen Tierarztes die in den Absätzen 1 bis 4 beschriebenen erforderlichen Maßnahmen.

▼B*Artikel 45***Maßnahmen in Fällen des Verstoßes gegen die Anforderungen in Bezug auf frisches Fleisch**

Der amtliche Tierarzt erklärt frisches Fleisch für genussuntauglich, wenn es

- a) von Tieren stammt, die keiner Schlachttieruntersuchung gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe a oder b der Verordnung (EU) 2017/625 unterzogen wurden; hiervon ausgenommen sind frei lebendes Wild und streunende Rentiere im Sinne des Artikels 12 Absatz 1 Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624;
- b) von Tieren stammt, bei denen die Nebenprodukte der Schlachtung keiner Fleischuntersuchung gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 unterzogen wurden; hiervon ausgenommen sind die Eingeweide von frei lebendem Großwild, die gemäß Anhang III Abschnitt IV Kapitel II Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht zusammen mit dem Tierkörper in einen Wildbearbeitungsbetrieb gebracht werden müssen;
- c) von verendeten, tot geborenen, ungeborenen oder vor dem Erreichen eines Alters von sieben Tagen geschlachteten Tieren stammt;
- d) sich um Fleischabschnitte von der Stichstelle handelt;
- e) von Tieren stammt, die von Tierseuchen betroffen sind, für die in den in Anhang I der Richtlinie 2002/99/EG angegebenen Rechtsvorschriften der Union tierseuchenrechtliche Vorschriften festgelegt sind, es sei denn, das Fleisch wurde entsprechend den in der genannten Richtlinie vorgesehenen spezifischen Anforderungen gewonnen; diese Ausnahme gilt nicht, wenn in den Anforderungen an amtliche Tuberkulose- und Brucellosekontrollen gemäß den Artikeln 33 und 34 der vorliegenden Verordnung anders festgelegt;
- f) von Tieren stammt, die an einer Allgemeinerkrankung wie generalisierte Septikämie, Pyämie, Toxämie oder Virämie leiden;
- g) nicht den in Anhang I Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegten Lebensmittelsicherheitskriterien zur Feststellung, ob Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen, entspricht;
- h) Parasitenbefall aufweist, sofern in den Anforderungen an amtliche Cysticercosekontrollen gemäß Artikel 30 nicht anderweitig geregelt;
- i) chemische Rückstände oder Kontaminanten oberhalb der in den Verordnungen (EU) Nr. 37/2010, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1881/2006 und (EG) Nr. 124/2009 festgelegten Werte oder Rückstände von Stoffen enthält, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 oder der Richtlinie 96/22/EG verboten oder nicht zugelassen sind;

▼B

- j) sich um Leber und Nieren von über zwei Jahre alten Tieren aus Regionen handelt, in denen bei der Durchführung der gemäß Artikel 5 der Richtlinie 96/23/EG genehmigten Pläne festgestellt wurde, dass die Umwelt allgemein mit Schwermetallen belastet ist;
- k) unzulässigerweise mit Dekontaminierungsmitteln behandelt wurde;
- l) unzulässigerweise mit ionisierender Strahlung, einschließlich UV-Strahlung, behandelt wurde;
- m) Fremdkörper enthält, mit Ausnahme von für die Zwecke der Jagd verwendetem Material bei frei lebendem Wild;
- n) die in den Rechtsvorschriften der Union bzw. in den nationalen Vorschriften, wenn keine Rechtsvorschriften der Union gegeben sind, festgelegten Radioaktivitätshöchstwerte überschreitet;
- o) pathologische oder organoleptische Veränderungen aufweist, insbesondere einen ausgeprägten Geschlechtsgeruch oder unzureichende Ausblutung (außer bei frei lebendem Wild);
- p) von abgemagerten Tieren stammt;
- q) spezifizierte Risikomaterialien enthält, außer es ist gestattet, dieses gemäß Anhang V Nummer 4.3 der Verordnung (EC) Nr. 999/2001 in einem anderen Betrieb zu entfernen und das Fleisch bleibt unter der Kontrolle der zuständigen Behörden;
- r) Verunreinigungen, Verschmutzung durch Fäkalien oder eine sonstige Kontamination aufweist;
- s) sich um Blut handelt, das aufgrund des Gesundheitsstatus des Tieres, von dem es gewonnen wurde, oder aufgrund einer Kontamination während des Schlachtvorgangs ein Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier darstellen kann;
- t) laut Urteil des amtlichen Tierarztes nach Prüfung aller einschlägigen Informationen ein Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier darstellen kann oder aus anderen Gründen genussuntauglich ist;
- u) spezifische Gefahren gemäß den Artikeln 29 bis 36 auslöst.

*Artikel 46***Maßnahmen in Fällen des Verstoßes gegen die Anforderungen an die gute Hygienepraxis**

1. Die zuständigen Behörden können den Lebensmittelunternehmer in den nachfolgenden Fällen anweisen, sofortige Abhilfemaßnahmen, einschließlich der Drosselung der Schlachtgeschwindigkeit, einzuleiten, sofern dies von dem anwesenden Beamten für notwendig erachtet wird:

- a) wenn auf den äußeren Oberflächen eines Schlachtkörpers oder seiner Leibeshöhlen eine Kontamination festgestellt wird und der Lebensmittelunternehmer keine entsprechenden Abhilfemaßnahmen ergreift oder

▼B

- b) wenn nach Auffassung der zuständigen Behörden die gute Hygienepraxis gefährdet ist.
2. In solchen Fällen erhöhen die zuständigen Behörden die Intensität der Untersuchung, bis der Lebensmittelunternehmer die Kontrolle über den Prozess zu ihrer Zufriedenheit wiedererlangt hat.

*KAPITEL IV***Beschränkungen***Artikel 47***Beschränkungen für bestimmtes frisches Fleisch**

Der amtliche Tierarzt kann Anforderungen an die Verwendung von frischem Fleisch stellen, das von Tieren stammt, die

- a) außerhalb des Schlachtbetriebs notgeschlachtet wurden oder
- b) Herden angehören, deren Fleisch vor dem Inverkehrbringen einer Behandlung gemäß Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 unterzogen wird.

*KAPITEL V***Genusstauglichkeitskennzeichnung von für den menschlichen Verzehr geeignetem Fleisch im Anschluss an die Schlachtier- und die Fleischuntersuchung***Artikel 48***Technische Anforderungen an das Genusstauglichkeitskennzeichen und praktische Modalitäten für dessen Anbringung**

1. Der amtliche Tierarzt beaufsichtigt die Genusstauglichkeitskennzeichnung und die verwendeten Kennzeichen.
2. Der amtliche Tierarzt stellt insbesondere sicher, dass
- a) das Genusstauglichkeitskennzeichen nur bei als Haustiere gehaltenen Huftieren und Säugetier-Farmwild, ausgenommen Hasentieren, die einer Schlachtier- und einer Fleischuntersuchung unterzogen wurden, und bei frei lebendem Großwild, das einer Fleischuntersuchung unterzogen wurde, angebracht wird und nur, wenn keine Gründe dafür vorliegen, das Fleisch als genussuntauglich zu erklären; die Untersuchungen erfolgen dabei gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstaben a, b und c der Verordnung (EU) 2017/625. Das Kennzeichen kann jedoch angebracht werden, bevor die Ergebnisse einer Trichinen- und/oder TSE-Untersuchung vorliegen, wenn die zuständigen Behörden in dem Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb ein System eingeführt haben, mit dem sichergestellt werden kann, dass alle Tierkörperteile rückverfolgt werden können und keine mit dem Kennzeichen versehenen Körperteile der untersuchten Tiere den Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb verlassen, bis ein negatives Ergebnis vorliegt; es gelten die in Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2015/1375 dargelegten Ausnahmen;
- b) das Genusstauglichkeitskennzeichen mit einem Farb- oder Brandstempel auf der Außenseite des Schlachtkörpers angebracht wird, und zwar so, dass bei der Zerlegung der Schlachtkörper im Schlachtbetrieb in Hälften oder Viertel oder einer Zerlegung der Schlachtkörperhälften in drei Teile jedes Teil ein Genusstauglichkeitskennzeichen trägt.

▼B

3. Die zuständigen Behörden stellen sicher, dass die praktischen Modalitäten für das Genusstauglichkeitskennzeichen gemäß Anhang II angewendet werden.

4. Die zuständigen Behörden stellen sicher, dass Fleisch von nicht enthäutetem frei lebendem Wild kein Genusstauglichkeitskennzeichen trägt, bis es nach dem Enthäuten in einem Wildbearbeitungsbetrieb einer Fleischuntersuchung unterzogen und als für den menschlichen Verzehr geeignet erklärt wurde.

TITEL IV

SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN AN UND EINHEITLICHE MINDESTHÄUFIGKEIT AMTLICHER KONTROLLEN IN BEZUG AUF ROHMILCH, KOLOSTRUM, MILCHERZEUGNISSE UND ERZEUGNISSE AUF KOLOSTRUMBASIS, SOWEIT DIESE NOTWENDIG SIND, UM DEN ANERKANNTEN EINHEITLICHEN GEFAHREN UND RISIKEN ZU BEGEGNEN

*Artikel 49***Kontrollen von Milch- und Kolostrumerzeugungsbetrieben**

1. Der amtliche Tierarzt überprüft die Einhaltung der Hygienevorschriften für die Rohmilch- und Kolostrumerzeugung gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Der amtliche Tierarzt verifiziert insbesondere

- a) den Gesundheitsstatus der Tiere;
- b) dass keine verbotenen oder nicht zugelassenen pharmakologisch wirksamen Stoffe eingesetzt werden und
- c) dass möglicherweise vorhandene Rückstände von zugelassenen pharmakologisch wirksamen Stoffen, von Pestiziden oder Kontaminanten die gemäß den Verordnungen (EU) Nr. 37/2010, (EG) Nr. 396/2005 und (EG) Nr. 1881/2006 festgelegten Werte nicht überschreiten.

2. Die in Absatz 1 genannten amtlichen Kontrollen können im Zuge von Veterinäruntersuchungen gemäß den Unionsvorschriften über die Gesundheit von Mensch und Tier oder das Tierwohl erfolgen.

3. Liegt ein begründeter Verdacht vor, dass die in Absatz 1 genannten Hygienevorschriften nicht erfüllt werden, überprüft der amtliche Tierarzt den allgemeinen Gesundheitszustand der Tiere.

4. Milch- und Kolostrumerzeugungsbetriebe werden amtlichen Kontrollen durch die zuständigen Behörden unterzogen werden, bei denen die Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 überprüft wird. Diese Kontrollen können Inspektionen und die Überwachung der von Berufsverbänden durchgeführten Kontrollen umfassen. Wenn nachgewiesen wird, dass der Hygienestatus unzureichend ist, vergewissern sich die zuständigen Behörden, dass durch geeignete Maßnahmen Abhilfe geschaffen wird.

*Artikel 50***Kontrollen von Milch und Kolostrum**

1. Im Falle von Rohmilch und Kolostrum überwachen die zuständigen Behörden die gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durchgeführten Kontrollen. Wenn Untersuchungen durchgeführt werden, wenden die zuständigen Behörden die in Anhang III der vorliegenden Verordnung beschriebenen Analyseverfahren an, um die Einhaltung der Grenzwerte für Rohmilch und Kolostrum gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu überprüfen.

2. Hat der für den Erzeugungsbetrieb zuständige Lebensmittelunternehmer nicht innerhalb von drei Monaten nach der ersten Meldung der Nichteinhaltung der Kriterien in Bezug auf den Gehalt an Keimen und/oder somatischen Zellen in Rohmilch und Kolostrum an die zuständigen Behörden Abhilfe geschaffen hat, verifizieren die zuständigen Behörden, dass

- a) die Lieferung von Rohmilch und Kolostrum aus diesem Erzeugungsbetrieb ausgesetzt ist oder
- b) die Rohmilch und das Kolostrum entsprechend einer spezifischen Zulassung oder allgemeinen Anweisungen vonseiten der zuständigen Behörden bestimmten Anforderungen hinsichtlich ihrer Behandlung und Verwendung unterliegen, die für den Schutz der menschlichen Gesundheit erforderlich sind.

Diese Aussetzung oder diese Anforderungen werden von den zuständigen Behörden so lange aufrechterhalten, bis der Lebensmittelunternehmer nachgewiesen hat, dass die Rohmilch und das Kolostrum den Kriterien wieder genügen.

3. Die zuständigen Behörden wenden die in Anhang III der vorliegenden Verordnung beschriebenen Analyseverfahren an, um die angemessene Anwendung der Pasteurisierung auf Milcherzeugnisse gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu überprüfen.

TITEL V

SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN AN AMTLICHE KONTROLLEN IN BEZUG AUF LEBENDE MUSCHELN AUS EINGESTUFTEN ERZEUGUNGS- UND UMSETZGEBIETEN*Artikel 51***Ausschluss**

Dieser Titel gilt für lebende Muscheln. Er gilt außerdem für lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken. Er gilt hingegen nicht für lebende Meeresschnecken und lebende Seegurken, die keine Filtrierer sind.

▼B*Artikel 52***Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln**

1. Die zuständigen Behörden legen die Lage und Abgrenzung der von ihnen gemäß Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebiete fest. Sie können dabei gegebenenfalls mit dem Lebensmittelunternehmer zusammenarbeiten.
2. Die zuständigen Behörden stufen die Erzeugungs- und Umsetzgebiete, in denen sie die Ernte lebender Muscheln zulassen, je nach Ausmaß der fäkalen Verunreinigung als Gebiete der Klasse A, B oder C ein. Sie können dabei gegebenenfalls mit dem Lebensmittelunternehmer zusammenarbeiten.
3. Zur Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten legen die zuständigen Behörden einen Überprüfungszeitraum für die Probenahmedaten jedes Erzeugungs- oder Umsetzgebiets fest, um die Einhaltung der in den Artikeln 53, 54 und 55 festgelegten Standards zu prüfen.

*KAPITEL I****Spezifische Anforderungen an die Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln****Artikel 53***Anforderungen an Gebiete der Klasse A**

1. Die zuständigen Behörden können diejenigen Gebiete in Klasse A einstufen, aus denen lebende Muscheln für den unmittelbaren menschlichen Verzehr geerntet werden können.
2. Lebende Muscheln aus solchen Gebieten, die in Verkehr gebracht werden, müssen den Hygienevorschriften für lebende Muscheln gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genügen.
3. Von den lebenden Muscheln aus Gebieten der Klasse A dürfen 80 % der im Überprüfungszeitraum entnommenen Proben nicht mehr als 230 *E. coli* je 100 g Fleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen.
4. Die verbleibenden 20 % der Proben dürfen nicht mehr als 700 *E. coli* je 100 g Fleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen.
5. Bei der Auswertung der Ergebnisse für den festen Überprüfungszeitraum zum Erhalt eines Gebiets der Klasse A können die zuständigen Behörden anhand einer Risikobewertung auf Grundlage einer Untersuchung beschließen, ein anormales Ergebnis, bei dem der Wert von 700 *E. coli* je 100 g Fleisch und Schalenflüssigkeit überschritten wird, nicht zu beachten.

▼B*Artikel 54***Anforderungen an Gebiete der Klasse B**

1. Die zuständigen Behörden können diejenigen Gebiete in Klasse B einstufen, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach Aufbereitung in einem Reinigungszentrum oder nach dem Umsetzen für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden dürfen, damit sie den in Artikel 53 genannten Hygienevorschriften genügen.
2. Von den lebenden Muscheln aus Gebieten der Klasse B dürfen 90 % der Proben nicht mehr als 4 600 *E. coli* je 100 g Fleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen.
3. Die verbleibenden 10 % der Proben dürfen nicht mehr als 46 000 *E. coli* je 100 g Fleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen.

*Artikel 55***Anforderungen an Gebiete der Klasse C**

1. Die zuständigen Behörden können diejenigen Gebiete in Klasse C einstufen, aus denen lebende Muscheln geerntet, aber erst nach längerem Umsetzen in Verkehr gebracht werden dürfen, damit sie den in Artikel 53 genannten Hygienevorschriften genügen.
2. Lebende Muscheln aus Gebieten der Klasse C dürfen nicht mehr als 46 000 *E. coli* je 100 g Fleisch und Schalenflüssigkeit aufweisen.

*Artikel 56***Anforderungen an die Hygieneuntersuchung**

1. Vor Einstufung eines Erzeugungs- oder Umsetzgebiets führen die zuständigen Behörden eine Hygieneuntersuchung durch, die Folgendes umfasst:
 - a) ein Verzeichnis der Verschmutzungsquellen menschlichen oder tierischen Ursprungs, die auch für die Kontamination des Erzeugungsgebiets verantwortlich sein könnten;
 - b) eine Überprüfung der Mengen organischer Schadstoffe, die in den verschiedenen Jahresabschnitten freigesetzt werden, entsprechend den saisonbedingten Variationen der menschlichen und tierischen Populationen im Einzugsgebiet, den erfassten Niederschlägen, der Abwasserbehandlung usw.;
 - c) die Bestimmung der Merkmale des Schadstoffkreislaufs unter Berücksichtigung von Strömungsmustern, Tiefseemessung und Gezeitenzyklus im Erzeugungsgebiet.
2. Die zuständigen Behörden führen in allen eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebieten eine Hygieneuntersuchung durch, die die in Absatz 1 dargelegten Anforderungen erfüllt, sofern eine solche Untersuchung nicht bereits durchgeführt wurde.

▼B

3. Die zuständigen Behörden können von anderen amtlichen Stellen oder Lebensmittelunternehmern unterstützt werden; es gelten dabei die von den zuständigen Behörden festgelegten Bedingungen für die Durchführung dieser Untersuchung.

*Artikel 57***Überwachungsprogramm**

Die zuständigen Behörden legen ein Überwachungsprogramm für die Gebiete zur Erzeugung lebender Muscheln fest, das auf einer Auswertung der Hygieneuntersuchung gemäß Artikel 56 beruht. Durch die Anzahl der Proben, die geografische Verteilung der Probenahmestellen und die Probenahmehäufigkeit im Rahmen des Programms wird gewährleistet, dass die Ergebnisse der Analyse repräsentativ für das betreffende Gebiet sind.

Artikel 58

Die zuständigen Behörden legen ein Verfahren fest, um sicherzustellen, dass die Hygieneuntersuchung gemäß Artikel 56 und das Überwachungsprogramm gemäß Artikel 57 repräsentativ für das betrachtete Gebiet sind.

*KAPITEL II****Bedingungen für die Überwachung von eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln****Artikel 59***Überwachung von eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebieten**

Die zuständigen Behörden überwachen regelmäßig die von ihnen gemäß Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebiete; dabei wird Folgendes kontrolliert:

- a) dass keine rechtswidrigen Praktiken in Bezug auf Ursprung, Herkunft und Bestimmung der lebenden Muscheln zum Einsatz kommen;
- b) die mikrobiologische Beschaffenheit der lebenden Muscheln in Verbindung mit den eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebieten;
- c) das Vorhandensein von toxinproduzierendem Plankton in den Erzeugungs- und Umsetzgewässern und von Biotoxinen in lebenden Muscheln;
- d) das Vorhandensein chemischer Schadstoffe in lebenden Muscheln.

*Artikel 60***Anerkannte Verfahren zum Nachweis mariner Biotoxine in lebenden Muscheln**

1. Die zuständigen Behörden wenden zur Kontrolle der Einhaltung der Grenzwerte gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sowie gegebenenfalls zur Überprüfung der Einhaltung der Vorschriften durch die Lebensmittelunternehmer die in Anhang V dargelegten Analyseverfahren an. Gegebenenfalls wenden auch die Lebensmittelunternehmer diese Verfahren an.

▼B

2. Gemäß Artikel 4 der Richtlinie 2010/63/EU wird, wo immer dies möglich ist, anstelle eines Verfahrens im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 der genannten Richtlinie eine wissenschaftlich zufriedenstellende Methode oder Versuchsstrategie angewandt, bei der keine lebenden Tiere verwendet werden.

3. Gemäß Artikel 4 der Richtlinie 2010/63/EU werden bei der Anwendung biologischer Methoden Elemente der Vermeidung, Verbesserung und Verminderung berücksichtigt.

*Artikel 61***Probenahmepläne**

1. Für die Zwecke der Kontrollen gemäß Artikel 59 Buchstaben b, c und d stellen die zuständigen Behörden Probenahmepläne auf, die solche Kontrollen in regelmäßigen Abständen oder — wenn in unregelmäßigen Intervallen geerntet wird — fallweise vorsehen. Durch die geografische Verteilung der Probenahmestellen und die Probenahmehäufigkeit wird gewährleistet, dass die Ergebnisse der Analyse repräsentativ für das betreffende eingestufte Erzeugungs- oder Umsetzgebiet sind.

2. In den Probenahmeplänen zur Kontrolle der mikrobiologischen Beschaffenheit lebender Muscheln werden insbesondere folgende Aspekte berücksichtigt:

- a) die voraussichtliche Schwankung bei der fäkalen Verunreinigung;
- b) die in Artikel 56 Absatz 1 genannten Parameter.

3. Die Probenahmepläne zur Kontrolle auf toxinproduzierendes Plankton in den eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgewässern sowie auf marine Biotoxine in lebenden Muscheln berücksichtigen insbesondere die möglichen Schwankungen des Vorhandenseins von Plankton, das marine Biotoxine enthält. Die Probenahme umfasst Folgendes:

- a) regelmäßige Probenahmen zur Ermittlung von Änderungen in der Zusammensetzung von toxinhaltigem Plankton und dessen geografischer Verteilung. Ergebnisse, die auf eine Anhäufung von Toxinen im Fleisch lebender Muscheln schließen lassen, erfordern intensive Probenahmen;
- b) regelmäßige Toxizitätstests bei den Muscheln aus dem am stärksten kontaminationsgefährdeten Gebiet.

4. Die Probenahmen für die Analyse lebender Muscheln auf Toxine erfolgt während den Erntezeiten einmal pro Woche; dabei gelten folgende Ausnahmen:

- a) die Probenahmehäufigkeit kann in bestimmten eingestuften Umsetz- oder Erzeugungsgebieten oder für lebende Muscheln spezifischer Arten verringert werden, wenn eine Risikobewertung in Bezug auf das Vorhandensein von Toxinen oder Phytoplankton ein sehr geringes Risiko toxischer Episoden erwarten lässt;

▼B

- b) die Probenahmehäufigkeit wird erhöht, wenn aus einer solchen Risikobewertung hervorgeht, dass wöchentliche Probenahmen nicht ausreichend wären.
5. Die in Absatz 4 genannte Risikobewertung wird regelmäßig überprüft, um das Risiko von Toxinen in lebenden Muscheln aus diesen Gebieten abschätzen zu können.
6. Liegen Erkenntnisse über die Toxinakkumulationsraten für eine Gruppe von Arten im selben eingestuften Erzeugungs- oder Umsetzgebiet vor, so kann die Art mit der höchsten Rate als Indikator genommen werden. Dadurch wird die Gewinnung aller Arten dieser Gruppe möglich, wenn der Toxingehalt in der als Indikator verwendeten Art unter den vorgeschriebenen Grenzwerten liegt. Liegt der Toxingehalt der als Indikator verwendeten Art über den vorgeschriebenen Grenzwerten, so darf die Ernte der anderen Arten nur dann zugelassen werden, wenn weitere Untersuchungen der anderen Arten Toxingehalte unterhalb der Grenzwerte ergeben.
7. Hinsichtlich der Planktonüberwachung müssen die Proben repräsentativ für die Wassersäule in dem eingestuften Erzeugungs- oder Umsetzgebiet sein und Informationen über das Vorhandensein toxischer Arten sowie über die Populationstendenzen liefern. Werden Veränderungen in toxischen Populationen festgestellt, die zu einer Toxinakkumulation führen können, so wird die Probenahmehäufigkeit bei lebenden Muscheln erhöht, oder es werden vorsichtshalber die abgesteckten Gebiete geschlossen, bis die Ergebnisse der Toxinanalyse vorliegen.
8. Probenahmepläne zum Nachweis chemischer Kontaminanten müssen es ermöglichen, jegliche Überschreitung der in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 genannten Werte zu erkennen.

*KAPITEL III****Bewirtschaftung von eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebieten nach der Überwachung****Artikel 62***Entscheidungen auf Grundlage der Überwachung**

1. Zeigen die Ergebnisse der Überwachung gemäß Artikel 59, dass gegen die Hygienevorschriften für lebende Muscheln verstoßen wird oder dass anderweitig ein Risiko für die menschliche Gesundheit besteht, so schließen die zuständigen Behörden das betreffende eingestufte Erzeugungs- oder Umsetzgebiet und unterbinden die Ernte lebender Muscheln. Die zuständigen Behörden können jedoch ein Erzeugungs- oder Umsetzgebiet als Gebiet der Klasse B oder C umstufen, wenn es die in den Artikeln 54 und 55 aufgeführten einschlägigen Kriterien erfüllt und kein anderweitiges Risiko für die menschliche Gesundheit darstellt.
2. Wenn die mikrobiologische Überwachung ergibt, dass gegen die in Artikel 53 genannten Hygienevorschriften für lebende Muscheln verstoßen wird, können die zuständigen Behörden auf Grundlage einer Risikobewertung — und nur einmalig und vorübergehend — die Fortsetzung der Ernte ohne Schließung oder Umstufung des Gebiets erlauben, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:
- a) das betreffende eingestufte Erzeugungsgebiet und alle zugelassenen Betriebe, die aus diesem Gebiet lebende Muscheln erhalten, unterliegen der amtlichen Kontrolle durch dieselben zuständigen Behörden;

▼B

- b) die betreffenden lebenden Muscheln werden geeigneten restriktiven Maßnahmen wie etwa Reinigung, Umsetzen oder Verarbeitung unterzogen.
3. Der begleitende Registrierschein gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält sämtliche Informationen in Bezug auf die Anwendung von Absatz 2.
4. Die zuständigen Behörden legen die Bedingungen fest, unter denen von Artikel 2 Gebrauch gemacht werden kann, um sicherzustellen, dass die in Artikel 53 festgelegten Kriterien in dem betreffenden Erzeugungsgebiet weiterhin eingehalten werden.

*Artikel 63***Wiedereröffnung von Erzeugungsgebieten**

1. Die zuständigen Behörden können ein geschlossenes Erzeugungs- oder Umsetzgebiet nur dann wieder öffnen, wenn die Hygienevorschriften für lebende Muscheln gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wieder eingehalten werden und kein anderweitiges Risiko für die menschliche Gesundheit besteht.
2. Haben die zuständigen Behörden ein Erzeugungs- oder Umsetzgebiet wegen des Vorhandenseins von Plankton oder eines Toxingehalt in lebenden Muscheln oberhalb des in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorgeschriebenen Grenzwerts für marine Biotoxine geschlossen, darf es erst wieder geöffnet werden, wenn mindestens zwei aufeinander folgende Probenahmen im Abstand von mindestens 48 Stunden Werte unterhalb des vorgeschriebenen Grenzwerts ergeben.
3. Bei der Entscheidung, ob ein Erzeugungs- oder Umsetzgebiet wieder geöffnet werden soll, können die zuständigen Behörden auch Informationen über die Tendenzen bei Phytoplankton berücksichtigen.
4. Liegen zuverlässige Daten über die Dynamik der Toxizität in einem bestimmten Gebiet vor und sind aktuelle Daten über eine rückläufige Tendenz der Toxizität verfügbar, können die zuständigen Behörden beschließen, ein Gebiet wieder zu öffnen, wenn nur die Ergebnisse einer einzigen Probenahme einen Wert unter dem in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorgeschriebenen Grenzwert ausweisen.

*Artikel 64***Kontrollsystem**

1. Die zuständigen Behörden richten ein Kontrollsystem ein, um zu gewährleisten, dass keine gesundheitsgefährdenden Erzeugnisse tierischen Ursprungs in Verkehr gebracht werden. Das Kontrollsystem umfasst Laboruntersuchungen, mit denen überprüft wird, ob die Lebensmittelunternehmer auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen den Anforderungen an das Enderzeugnis, einschließlich lebender Muscheln und aller daraus gewonnenen Erzeugnisse, gerecht werden.
2. Mit dem Kontrollsystem wird gegebenenfalls verifiziert, dass die Grenzwerte für marine Biotoxine und Kontaminanten nicht überschritten werden und dass die mikrobiologische Beschaffenheit der Muscheln kein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellt.

▼B*Artikel 65***Entscheidung der zuständigen Behörden**

1. Die zuständigen Behörden handeln umgehend, wenn ein Erzeugungsgebiet geschlossen oder umgestuft werden muss, wenn es wieder geöffnet werden kann oder wenn die in Artikel 62 Absatz 2 beschriebenen Maßnahmen auf die lebenden Muscheln anzuwenden sind.

2. Bei der Entscheidung über die Einstufung, Umstufung, Öffnung oder Schließung von Erzeugungsgebieten gemäß den Artikeln 52, 62 und 63 können die zuständigen Behörden die Ergebnisse von Kontrollen, die von Lebensmittelunternehmern oder Lebensmittelunternehmer vertretenden Organisationen durchgeführt wurden, nur dann berücksichtigen, wenn das Labor, das die Untersuchung durchführt, von den zuständigen Behörden benannt wurde und wenn Probenahme und Untersuchung gemäß einem zwischen den betreffenden zuständigen Behörden und Lebensmittelunternehmern oder Organisationen vereinbarten Protokoll durchgeführt werden.

*KAPITEL IV***Sonstige Anforderungen***Artikel 66***Aufzeichnung und Austausch von Informationen**

Die zuständigen Behörden

- a) erstellen und führen eine aktuelle Liste der eingestuften Erzeugungs- und Umsetzgebiete — mit Angabe von Lage, Abgrenzung und Klasse —, aus denen lebende Muscheln gemäß den Anforderungen des Artikels 52 geerntet werden dürfen; diese Liste wird den von der vorliegenden Verordnung betroffenen Personen, wie Erzeugern und Betreibern von Reinigungs- und Versandzentren, übermittelt;
- b) ►**C1** unterrichten die betroffenen Personen, wie Erzeuger und Betreiber von Reinigungszentren und Versandzentren, unverzüglich über jegliche Änderung der Lage, der Abgrenzung oder der Klasse eines Erzeugungsgebiets, über dessen vorübergehende oder endgültige Schließung oder über die Anwendung der in Artikel 62 Absatz 2 beschriebenen Maßnahmen. ◀

TITEL VI

SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN AN UND EINHEITLICHE MINDESTHÄUFIGKEIT AMTLICHER KONTROLLEN IN BEZUG AUF FISCHEREIERZEUGNISSE*Artikel 67***Amtliche Kontrollen in Bezug auf die Erzeugung und das Inverkehrbringen**

Im Rahmen der amtlichen Kontrollen in Bezug auf die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen wird auch eine Überprüfung der Einhaltung der in Anhang III Abschnitt VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dargelegten Anforderungen durchgeführt, insbesondere:

- a) eine regelmäßige Überprüfung der Hygienebedingungen bei der Anlandung und dem ersten Verkauf;

▼B

- b) regelmäßige Inspektionen der Schiffe sowie der Betriebe an Land, einschließlich der Versteigerungs- und Großmärkte, wobei insbesondere überprüft wird,
 - i) ob die Zulassungsvoraussetzungen nach wie vor gegeben sind;
 - ii) ob mit den Fischereierzeugnissen ordnungsgemäß umgegangen wird;
 - iii) ob die Hygiene- und Temperaturvorschriften eingehalten werden;
 - iv) ob die Betriebe, einschließlich Schiffe, sowie ihre Anlagen und Geräte sauber sind und die Hygiene beim Personal einwandfrei ist;
- c) Überprüfungen hinsichtlich der Lagerungs- und Beförderungsbedingungen.

*Artikel 68***Ort der amtlichen Kontrollen**

1. Die zuständigen Behörden führen amtliche Kontrollen in Bezug auf Schiffe durch, wenn diese den Hafen eines Mitgliedstaats anlaufen. Die Kontrollen betreffen alle Schiffe, die Fischereierzeugnisse in EU-Häfen anlanden, ungeachtet ihrer Flagge.
2. Die zuständigen Behörden des Flaggenstaats können amtliche Kontrollen von unter ihrer Flagge fahrenden Schiffen auf See oder in einem Hafen eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands durchführen.

*Artikel 69***Zulassung von Fabrik-, Gefrier- oder Kühlschiffen**

1. Wird ein Fabrik-, Gefrier- oder Kühlschiff unter der Flagge eines Mitgliedstaats zum Zweck der Zulassung inspiziert, so führen die zuständigen Behörden des Flaggenmitgliedstaats amtliche Kontrollen gemäß Artikel 148 der Verordnung (EU) 2017/625 und insbesondere unter Beachtung der in Artikel 148 Absatz 4 festgelegten Fristen durch. Erforderlichenfalls können sie das Schiff auf See oder in einem Hafen eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands inspizieren.
2. Wenn die zuständigen Behörden des Flaggenmitgliedstaats dem Schiff eine bedingte Zulassung gemäß Artikel 148 der Verordnung (EU) 2017/625 erteilt haben, können sie die zuständigen Behörden eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands dazu ermächtigen, eine Folgeinspektion im Hinblick auf die Erteilung einer vollen Zulassung, die Verlängerung der bedingten Zulassung oder die Überprüfung der Zulassung durchzuführen; im Falle eines Drittlands muss dieses jedoch in der in Artikel 127 der Verordnung (EU) 2017/625 genannten Liste der Drittländer, aus denen Fischereierzeugnisse eingeführt werden dürfen, geführt werden. Erforderlichenfalls können die zuständigen Behörden das Schiff auf See oder in einem Hafen eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands inspizieren.

▼B

3. Wenn die zuständigen Behörden eines Mitgliedstaats die zuständigen Behörden eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands ermächtigen, gemäß diesem Artikel in ihrem Namen Kontrollen durchzuführen, müssen die beiden zuständigen Behörden einvernehmlich die für solche Kontrollen geltenden Bedingungen festlegen. Mit diesen Bedingungen muss insbesondere gewährleistet werden, dass die zuständigen Behörden des Flaggenmitgliedstaats unverzüglich Berichte über die Ergebnisse der Kontrollen sowie über mutmaßliche Verstöße erhalten, damit sie die erforderlichen Maßnahmen ergreifen können.

*Artikel 70***Amtliche Kontrollen in Bezug auf Fischereierzeugnisse**

Amtliche Kontrollen in Bezug auf Fischereierzeugnisse umfassen mindestens die in Anhang VI festgelegten praktischen Modalitäten in Bezug auf Folgendes:

- a) organoleptische Prüfungen;
- b) Frischeindikatoren;
- c) Histamin;
- d) Rückstände und Kontaminanten;
- e) mikrobiologische Kontrollen;
- f) Parasiten;
- g) giftige Fischereierzeugnisse.

*Artikel 71***Entscheidungen im Anschluss an die Kontrollen**

Die zuständigen Behörden erklären Fischereierzeugnisse für genussuntauglich, wenn

- a) gemäß Artikel 70 durchgeführte amtliche Kontrollen ergeben, dass die Fischereierzeugnisse nicht den organoleptischen, chemischen, physikalischen oder mikrobiologischen Anforderungen bzw. den Anforderungen in Bezug auf Parasiten gemäß Anhang III Abschnitt VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und/oder der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 entsprechend;
- b) ihre genießbaren Teile chemische Rückstände oder Kontaminanten oberhalb der in den Verordnungen (EU) Nr. 37/2010, (EG) Nr. 396/2005 und (EG) Nr. 1881/2006 festgelegten Werte oder Rückstände von Stoffen enthalten, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 oder der Richtlinie 96/22/EG verboten oder nicht zugelassen sind, oder die anderen einschlägigen Rechtsvorschriften der Union über pharmakologisch wirksame Stoffe nicht entsprechen;
- c) sie stammen von
 - i) giftigen Fischen;

▼B

- ii) Fischereierzeugnissen, die nicht den Anforderungen in Bezug auf marine Biotoxine entsprechen;
- iii) Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken, die marine Biotoxine in Mengen enthalten, welche die in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthaltenen Grenzwerte insgesamt überschreiten, oder
- d) sie von den zuständigen Behörden als potenzielles Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder aus einem anderen Grund als genussuntauglich erachtet werden.

Artikel 72

Anforderungen an die amtlichen Kontrollen in Bezug auf Fischereierzeugnisse, die von Schiffen unter der Flagge eines Mitgliedstaats gefangen wurden und in die Union eingeführt werden, nachdem sie — mit oder ohne Lagerung — in Drittländern umgeladen worden sind

1. Mit für den menschlichen Verzehr bestimmten Fischereierzeugnissen, die von Schiffen unter der Flagge eines Mitgliedstaats gefangen und in einem Drittland, das gemäß Artikel 126 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 auf einer Liste geführt wird, — mit oder ohne Lagerung — entladen wurden, bevor sie mit einem anderen Transportmittel in die Union eingeführt werden, wird eine Genusstauglichkeitsbescheinigung mitgeführt, die von den zuständigen Behörden des betreffenden Drittlands ausgestellt und gemäß der Mustergenusstauglichkeitsbescheinigung in Anhang III Teil II Kapitel B der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 ausgefüllt wurde.
2. Falls die Fischereierzeugnisse gemäß Absatz 1 entladen und in eine Lagereinrichtung befördert werden, die sich in dem Drittland gemäß Absatz 1 befindet, muss diese Lagereinrichtung auf einer Liste gemäß Artikel 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 geführt werden.
3. Falls die Fischereierzeugnisse gemäß Absatz 1 auf ein Schiff unter der Flagge eines Drittlands geladen werden, muss dieses Drittland auf einer Liste gemäß Artikel 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 geführt werden, und das Schiff muss auf einer Liste gemäß Artikel 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 geführt werden.
4. Containerschiffe, die für die Beförderung von containerisierten Fischereierzeugnissen eingesetzt werden, sind von dieser Bestimmung ausgenommen.

TITEL VII

SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN AN DIE DURCHFÜHRUNG AMTLICHER KONTROLLEN UND EINHEITLICHE MINDESTHÄUFIGKEIT AMTLICHER KONTROLLEN IN BEZUG AUF REPTILIENFLEISCH

Artikel 73

Schlacht tier- und Fleischuntersuchung bei Reptilien

Artikel 11 gilt für die Schlacht tieruntersuchung bei Reptilien.

▼B

Die Artikel 12, 13 und 14 gelten für die Fleischuntersuchung bei Reptilien. Für die Zwecke von Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i wird ein Reptil als 0,5 Großvieheinheiten betrachtet.

TITEL VIII

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 74

Änderungen an der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005

Die Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 wird wie folgt geändert:

1. Die Artikel 5, 6b und 6c werden gestrichen.
2. Anhang I Abschnitt II und die Anlage zu Anhang I werden gestrichen.
3. Anhang II Abschnitt II wird gestrichen.
4. Die Anhänge III und V werden gestrichen.
5. Anhang VIa wird gestrichen.
6. Anhang VIb und die zugehörige Anlage werden gestrichen.

Artikel 75

Inkrafttreten und Geltungsbeginn

Diese Verordnung tritt am 20. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 14. Dezember 2019.

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



ANHANG I

**MUSTERDOKUMENT FÜR DIE MITTEILUNG AN DEN HERKUNFTSBETRIEB GEMÄSS ARTIKEL 39
ABSATZ 5**

1. Angaben zur Identifizierung

- 1.1. Herkunftsbetrieb (Eigentümer oder Betriebsleiter)
- Name/Nummer
- Vollständige Anschrift
- Telefonnummer
- Elektronische Anschrift (sofern vorhanden)
- 1.2. Kennnummern von ...[bitte angeben] oder Liste beifügen
- Gesamtzahl der Tiere (aufgeschlüsselt nach Arten)
- Kennzeichnungsprobleme (sofern gegeben)
- 1.3. Herden-/Bestands-/Käfignummer (sofern vorhanden)
- 1.4. Tierart
- 1.5. Bezugsnummer der Gesundheitsbescheinigung (sofern vorhanden)

2. Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung

- 2.1. Allgemeinbefinden
- Zahl der betroffenen Tiere
- Art/Klasse/Alter
- Feststellungen
- 2.2. Anlieferung der Tiere in verschmutztem Zustand
- 2.3. Klinische Krankheitsbefunde
- Zahl der betroffenen Tiere
- Art/Klasse/Alter
- Feststellungen
- Untersuchungsdatum
- 2.4. Laborbefunde ⁽¹⁾
-

⁽¹⁾ Mikrobiologische, chemische, serologische usw. (die Ergebnisse sind beizufügen).

▼ B**3. Ergebnisse der Fleischuntersuchung**

3.1. Makroskopische Befunde

Zahl der betroffenen Tiere

Art/Klasse/Alter

Organ bzw. Körperstelle des/der betroffenen Tiere(s)

Schlachtdatum

3.2. Krankheit (evtl. mit Angabe von Codes ⁽²⁾)

Zahl der betroffenen Tiere

Art/Klasse/Alter

Organ bzw. Körperstelle des/der betroffenen Tiere(s)

Vorläufig oder endgültig beschlagnahmter
Schlachtkörper (mit Angabe von Gründen)

Schlachtdatum

3.3. Laborbefunde ⁽³⁾

3.4. Sonstige Befunde

3.5. Allgemeinbefinden

4. Zusätzliche Informationen**5. Kontaktdaten des Schlachtbetriebs (Zulassungsnummer)**

Name

Vollständige Anschrift

Telefonnummer

Elektronische Anschrift (sofern vorhanden)

6. Amtlicher Tierarzt (Name in Druckbuchstaben)

Unterschrift und Stempel

7. Datum**8. Zahl der diesem Formular beigelegten Seiten:**

⁽²⁾ Die zuständigen Behörden können folgende Codes einführen: Code A für Seuchen der OIE-Listen; Codes B100 und B200 für Tierschutzprobleme und Codes C100 bis C290 für Entscheidungen betreffend Fleisch. Die Codes können erforderlichenfalls weiter unterteilt werden (z. B. C141 für eine mild verlaufende Allgemeinerkrankung, C142 für eine schwerere Krankheit usw.). Soweit sie verwendet werden, müssen die Codes, einschließlich einer angemessenen Erläuterung ihrer Bedeutung, für den Lebensmittelunternehmer leicht zugänglich sein.

⁽³⁾ Mikrobiologische, chemische, serologische usw. (die Ergebnisse sind beizufügen).

▼B*ANHANG II***PRAKTISCHE MODALITÄTEN FÜR DAS GENUSSTAUGLICHKEITS-
KENNZEICHEN GEMÄSS ARTIKEL 48**

1. Das Genusstauglichkeitskennzeichen muss ein ovales Kennzeichen von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe sein und folgende Angaben in gut lesbaren Schriftzeichen enthalten:

▼M1

a) die Bezeichnung des Landes, in dem sich der Betrieb befindet, entweder ausgeschrieben in Großbuchstaben oder in Form eines aus zwei Buchstaben bestehenden Codes gemäß dem einschlägigen ISO-Code. Für die Mitgliedstaaten⁽¹⁾ sind jedoch folgende Codes zu verwenden: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, GR, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE und UK(NI);

▼B

b) die Zulassungsnummer des Schlachtbetriebs und

c) (wenn das Kennzeichen in einem Betrieb in der Union angebracht wird) die Abkürzung CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EB, EZ, KE oder WE. Auf den Kennzeichen von Fleisch, das aus Schlachtbetrieben außerhalb der Union in die Union eingeführt wird, dürfen diese Abkürzungen nicht aufgeführt sein.

2. Die Buchstaben müssen mindestens 0,8 cm, die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein. Bei der Genusstauglichkeitskennzeichnung von Schaflämmern, Ziegenlämmern und Ferkeln kann die Größe der Buchstaben und des Kennzeichens verringert werden.

3. Die für die Genusstauglichkeitskennzeichnung verwendete Farbe muss gemäß den Unionsvorschriften über die Verwendung von Farbstoffen in Lebensmitteln zugelassen sein.

4. Das Genusstauglichkeitskennzeichen kann auch einen Hinweis auf den amtlichen Tierarzt enthalten, der die Untersuchung des Fleisches auf Genusstauglichkeit vorgenommen hat.

⁽¹⁾ Im Einklang mit dem Abkommen über den Austritt des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland aus der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft und insbesondere nach Artikel 5 Absatz 4 des Protokolls zu Irland/Nordirland in Verbindung mit Anhang 2 dieses Protokolls gelten für die Zwecke dieses Anhangs Verweise auf Mitgliedstaaten auch für das Vereinigte Königreich in Bezug auf Nordirland.

*ANHANG III***TESTVERFAHREN FÜR ROHMILCH UND WÄRMEBEHANDELTE
KUHMITLICH GEMÄSS ARTIKEL 50****KAPITEL I****BESTIMMUNG DES GEHALTS AN KEIMEN UND SOMATISCHEN
ZELLEN**

A. Bei der Überprüfung der Einhaltung der Kriterien nach Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gelten folgende Normen als Referenzverfahren:

1. EN ISO 4833-1 für die Bestimmung des Gehalts an Keimen bei 30 °C;
2. EN ISO 13366-1 für die Bestimmung des Gehalts an somatischen Zellen.

B. Die Anwendung alternativer Analyseverfahren ist annehmbar:

1. zur Bestimmung des Gehalts an Keimen bei 30 °C, sofern die Verfahren gemäß dem Protokoll in der Norm EN ISO 16140-2 — ergänzt durch die Norm EN ISO 16297 für den besonderen Fall der Bestimmung des Gehalts an Keimen in Rohmilch — anhand des Referenzverfahrens gemäß Teil A Nummer 1 validiert wurden.

Das Umrechnungsverhältnis zwischen einem alternativen Verfahren und dem Referenzverfahren gemäß Teil A Nummer 1 wird nach der Norm EN ISO 21187 festgelegt;

2. zur Bestimmung des Gehalts an somatischen Zellen, sofern die Verfahren gemäß dem Protokoll in der Norm ISO 8196-3 anhand des Referenzverfahrens gemäß Teil A Nummer 2 validiert wurden und sofern sie gemäß der Norm EN ISO 13366-2 oder ähnlichen international anerkannten Protokollen durchgeführt werden.

KAPITEL II**BESTIMMUNG DER AKTIVITÄT DER ALKALISCHEN
PHOSPHATASE IN KUHMITLICH**

A. Bei der Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase in pasteurisierter Kuhmilch muss die Norm EN ISO 11816-1 als Referenzverfahren angewendet werden.

B. Die Aktivität der alkalischen Phosphatase in pasteurisierter Kuhmilch wird in Milliunits Enzymaktivität pro Liter (mU/l) angegeben. Ein Unit Aktivität der alkalischen Phosphatase ist die Menge an alkalischer Phosphatase, die die Umsetzung von 1 Mikromol Substrat je Minute katalysiert.

C. Das Ergebnis eines Tests zur Bestimmung der alkalischen Phosphatase gilt als negativ, wenn die gemessene Aktivität in der Kuhmilch höchstens 350 mU/l beträgt.

D. Die Anwendung alternativer Analyseverfahren ist annehmbar, sofern diese gemäß international anerkannten Protokollen und Regeln der guten Laborpraxis anhand der in Teil A genannten Referenzverfahren validiert wurden.

▼B*ANHANG IV***REFERENZVERFAHREN ZUR ANALYSE AUF *E. COLI* IN LEBENDEN MUSCHELN ZUR EINSTUFUNG VON ERZEUGUNGS- UND UMSETZGEBIETEN GEMÄSS ARTIKEL 52 ABSATZ 2**

Als zur Analyse von *E. coli* in lebenden Muscheln angewandtes Referenzverfahren gilt das in der ISO 16649-3 spezifizierte „Nachweis- und MPN-Verfahren“. Alternative Verfahren können angewendet werden, sofern sie nach den Kriterien der ISO 16140 anhand dieses Referenzverfahrens validiert wurden.

▼B

ANHANG V

ANERKANNTE VERFAHREN ZUM NACHWEIS MARINER BIOTOXINE GEMÄSS ARTIKEL 60

KAPITEL I

VERFAHREN ZUM PSP-NACHWEIS (PARALYTIC SHELLFISH POISON)

- A. Der Gehalt der PSP-Toxine im ganzen Körper oder in den genießbaren Körperteilen von Muscheln wird unter Anwendung der sogenannten Official Method OMA 2005.06 des AOAC gemäß dem *AOAC International Journal* 88(6), 1714-1732 (Lawrence-Verfahren), des Maus-Bioassays oder eines anderen international anerkannten und validierten Verfahrens bestimmt.
- B. Bei Anfechtung der Ergebnisse gilt das offizielle Verfahren OMA 2005.06 des AOAC gemäß Buchstabe A als Referenzverfahren.

KAPITEL II

VERFAHREN ZUM ASP-NACHWEIS (AMNESIC SHELLFISH POISON)

- A. Der Gehalt der ASP-Toxine im ganzen Körper oder in den genießbaren Körperteilen von Muscheln wird durch Hochleistungs-Flüssigkeitschromatografie mit UV-Detektion (HPLC/UV-Verfahren) oder nach einem anderen international anerkannten und validierten Verfahren nachgewiesen.
- B. Zu Screening-Zwecken kann jedoch auch das im *AOAC International Journal* 90, 1011-1027 veröffentlichte offizielle Verfahren 2006.02 des AOAC(ASP-Enzym-Immunoassay (enzyme-linked immunosorbent assay — ELISA)) oder ein anderes international anerkanntes und validiertes Verfahren angewendet werden.
- C. Bei Anfechtung der Ergebnisse gilt das HPLC/UV-Verfahren als Referenzverfahren.

KAPITEL III

VERFAHREN ZUM NACHWEIS LIPOPHILER TOXINE

- A. Als Referenzverfahren zum Nachweis der in Anhang III Abschnitt VII Kapitel V Nummer 2 Buchstaben c, d und e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genannten marinen Toxine gilt die Flüssigkeitschromatografie-Tandemmassenspektrometrie des Referenzlabors der EU (EURL LC-MS/MS). Mit diesem Verfahren müssen mindestens folgende Verbindungen bestimmt werden können:
- a) Toxine aus der Gruppe der Okadainsäure: OA, DTX1 und DTX2 sowie deren Ester (DTX3);
 - b) Toxine aus der Gruppe der Pectenotoxine: PTX1 und PTX2;
 - c) Toxine aus der Gruppe der Yessotoxine: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX und 45 OH Homo YTX;
 - d) Toxine aus der Gruppe der Azaspirosäuren: AZA1, AZA2 und AZA3.

Entstehen neue Analoga der genannten Toxine, für die ein Toxizitätsäquivalenzfaktor (TEF) festgelegt wurde, so werden diese in die Analyse einbezogen.

Die Gesamtoxizität wird unter Verwendung der von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im Journal (2008) 589, 1-62, oder anderen aktualisierten EFSA-Empfehlungen vorgeschlagenen TEF berechnet.

▼B

- B. Andere als die unter Buchstabe A beschriebenen Verfahren, wie das LC-MS-Verfahren, das HPLC-Verfahren mit geeigneter Detektion, Immunoassays und funktionale Assays wie der Phosphatase-Inhibitionsassay, können als Alternativen oder ergänzend zum EURL LC-MS/MS-Verfahren verwendet werden, sofern
- a) mit ihnen, allein oder in Kombination, mindestens die unter Buchstabe A genannten Analoga nachweisbar sind; gegebenenfalls sind geeignetere Kriterien festzulegen;
 - b) sie die vom EURL LC-MS/MS-Verfahren vorgegebenen Leistungskriterien erfüllen. Solche Verfahren müssen laborintern validiert und gemäß einer anerkannten Regelung für Eignungstests erfolgreich getestet worden sein; das Europäische Referenzlaboratorium für marine Biotoxine unterstützt Bemühungen um eine laborübergreifende Validierung des Verfahrens, um eine formale Standardisierung zu erreichen;
 - c) ihre Anwendung einen gleichwertigen Gesundheitsschutz gewährleistet.

KAPITEL IV

NACHWEIS NEUER ODER NEU AUFTRETENDER MARINER TOXINE

Zum Nachweis neuer oder neu auftretender mariner Toxine können bei der regelmäßigen Überwachung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten im Rahmen der von den Mitgliedstaaten ausgearbeiteten nationalen Kontrollprogramme chemische Verfahren, alternative Verfahren mit geeigneter Detektion oder Maus-Bioassays angewendet werden.

▼B*ANHANG VI***PRAKTISCHE MODALITÄTEN FÜR AMTLICHE KONTROLLEN IN
BEZUG AUF FISCHEREIERZEUGNISSE GEMÄSS ARTIKEL 70****KAPITEL I****ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN****A. Organoleptische Prüfungen**

Auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen werden organoleptische Stichprobenkontrollen durchgeführt. Ein Ziel dieser Kontrollen ist es, die Einhaltung der im Einklang mit der vorliegenden Verordnung festgelegten Frischekriterien zu überprüfen. Dazu gehört insbesondere, dass überprüft wird, dass die Fischereierzeugnisse auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen mindestens die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2406/96 des Rates⁽¹⁾ festgelegten grundlegenden Frischekriterien erfüllen.

B. Frischeindikatoren

Lässt die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische der Fischereierzeugnisse aufkommen, so können Proben entnommen und gemäß den technischen Vorkehrungen in Kapitel II im Labor auf ihren Gehalt an flüchtigem Basenstickstoff (TVB-N) und Trimethylamin-Stickstoff (TMA-N) untersucht werden.

Die zuständigen Behörden wenden die in der vorliegenden Verordnung festgelegten Kriterien an.

Lässt die organoleptische Prüfung auf andere für den Menschen potenziell gesundheitsgefährdende Zustände schließen, so werden zur Überprüfung geeignete Proben entnommen.

C. Histamin

Es werden Histamin-Stichprobentests zur Überprüfung der Einhaltung der in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgesetzten Grenzwerte durchgeführt.

D. Rückstände und Kontaminanten

Es werden Vorkehrungen gemäß der Richtlinie 96/23/EG und der Entscheidung 97/747/EG getroffen, um die Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften in Bezug auf Folgendes zu überwachen:

- Rückstandshöchstmengen für pharmakologisch wirksame Stoffe gemäß den Verordnungen (EU) Nr. 37/2010 und (EU) 2018/470;
- verbotene und nicht zugelassene Stoffe gemäß der Verordnung (EU) Nr. 37/2010, der Richtlinie 96/22/EG und der Entscheidung 2005/34/EG;
- Kontaminanten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln; und
- Pestizidrückstände gemäß der Verordnung (EG) Nr. 396/2005.

E. Mikrobiologische Kontrollen

Erforderlichenfalls werden im Einklang mit den einschlägigen Vorschriften und Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 mikrobiologische Kontrollen durchzuführen.

⁽¹⁾ Verordnung (EG) Nr. 2406/96 des Rates vom 26. November 1996 über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte Fischereierzeugnisse. ABl. L 334 vom 23.12.1996, S. 1.

▼B**F. Parasiten**

Zur Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen von Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil D der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 werden risikobasierte Tests durchgeführt.

G. Giftige Fischereierzeugnisse

Es werden Kontrollen durchgeführt, um Folgendes sicherzustellen:

1. Fischereierzeugnisse, die aus giftigen Fischen der folgenden Familien hergestellt wurden, werden nicht in Verkehr gebracht: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* und *Canthigasteridae*;
2. frische, zubereitete, gefrorene oder verarbeitete Fischereierzeugnisse der Familie *Gempylidae*, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, werden nur in umhüllter/verpackter Form in Verkehr gebracht werden und enthalten auf dem Etikett in angemessener Weise Verbraucherinformationen über die Zubereitungs-/Garmethoden und das Risiko infolge etwa vorhandener Stoffe, die Magen-Darm-Störungen hervorrufen können. Auf dem Etikett werden der wissenschaftliche Name der Fischereierzeugnisse und die Handelsbezeichnung ausgewiesen;
3. Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder andere die menschliche Gesundheit gefährdende Toxine enthalten, werden nicht in Verkehr gebracht. Aus lebenden Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken gewonnene Fischereierzeugnisse dürfen jedoch in Verkehr gebracht werden, wenn sie gemäß Anhang III Abschnitt VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erzeugt wurden und den in Kapitel V Nummer 2 des genannten Abschnitts festgelegten Standards entsprechen.

KAPITEL II

KONTROLLEN AUF FLÜCHTIGE BASENSTICKSTOFFE (TVB-N)**A. TVB-N-Grenzwerte für bestimmte Kategorien von Fischereierzeugnissen und anzuwendende Analyseverfahren**

1. Unverarbeitete Fischereierzeugnisse gelten als genussuntauglich, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an ihrer Frische aufkommen ließ und chemische Kontrollen ergeben, dass die folgenden TVB-N-Grenzwerte überschritten wurden:
 - a) 25 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Buchstabe B Nummer 1 des vorliegenden Kapitels;
 - b) 30 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Buchstabe B Nummer 2 des vorliegenden Kapitels;
 - c) 35 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Buchstabe B Nummer 3 des vorliegenden Kapitels;
 - d) 60 mg Stickstoff/100 g unzerteilte Fischereierzeugnisse, die gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel IV Teil B Nummer 1 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unmittelbar für die Zubereitung von für den menschlichen Verzehr bestimmtem Fischöl verwendet werden; wenn das Rohmaterial jedoch den Bestimmungen des Absatzes 1 Buchstaben a, b und c der genannten Nummer entspricht, können die Mitgliedstaaten bis zum Erlass spezifischer Unionsvorschriften höhere Grenzwerte für bestimmte Arten festlegen.

Das zur Kontrolle der TVB-N-Grenzwerte anzuwendende Referenzverfahren umfasst die Destillation eines mit Perchlorsäure denaturierten Extraktes im Sinne des nachstehenden Buchstaben C.

▼ B

2. Die Destillation gemäß Nummer 1 wird mit einem Gerät durchgeführt, das dem Schaubild in Buchstabe D entspricht.
3. Folgende Routineverfahren können zur Kontrolle der TVB-N-Grenzwerte angewendet werden:
 - a) Mikrodifffusion nach Conway und Byrne (1933);
 - b) einfache Destillation nach Antonacopoulos (1968);
 - c) Destillation eines mit Trichloressigsäure denaturierten Extraktes (Ausschuss des Codex Alimentarius für Fische und Fischereierzeugnisse, 1968).
4. Die Probe besteht aus rund 100 g Fleisch, das an mindestens drei unterschiedlichen Stellen entnommen und durch Zerkleinern vermischt wird.

Die Mitgliedstaaten empfehlen, dass die amtlichen Laboratorien die genannten Verfahren als Routineverfahren anwenden. In Zweifels- oder Streitfällen bezüglich der Ergebnisse eines Routineverfahrens darf zur Bestätigung der Ergebnisse nur das Referenzverfahren angewendet werden.

B. Artenkategorien, Für Die TVB-N-Grenzwerte Festgesetzt Werden

Für folgende Artenkategorien werden TVB-N-Grenzwerte festgesetzt:

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;
2. Arten der Familie der *Pleuronectidae* (mit Ausnahme des Heilbutts: *Hippoglossus* spp.);
3. *Salmo salar*, Arten der Familie der *Merlucciidae* und der Familie der *Gadidae*.

C. Referenzverfahren zur Bestimmung der TVB-N-Konzentration in Fisch und Fischereierzeugnissen

1. Zweck und Anwendungsgebiet

Dieses Verfahren beschreibt ein Referenzverfahren zur Bestimmung der Stickstoffkonzentration von TVB-N in Fisch und Fischereierzeugnissen. Das Verfahren ist bei TVB-N-Konzentrationen von 5 mg/100 g bis mindestens 100 mg/100 g anwendbar.

2. Begriffsbestimmungen

„TVB-N-Konzentration“ bezeichnet den nach dem beschriebenen Referenzverfahren bestimmten Stickstoffgehalt flüchtiger stickstoffhaltiger Basen.

„Lösung“ bezeichnet eine wässrige Lösung wie folgt:

- a) Perchlorsäurelösung = 6 g/100 ml;
- b) Natriumhydroxidlösung = 20 g/100 ml;
- c) Salzsäure-Standardlösung 0,05 mol/l (0,05 N). Bei Verwendung eines automatischen Destilliergeräts muss die Titrierung mit einer Salzsäure-Standardlösung von 0,01 mol/l (0,01 N) durchgeführt werden;
- d) Borsäurelösung = 3 g/100 ml;
- e) Silikon-Schaumverhüter;
- f) Phenolphthaleinlösung = 1 g/100 ml 95-prozentigem Ethanol;
- g) Indikatorlösung (Tashiro-Mischindikator) = 2 g Methylrot und 1 g Methylblau gelöst in 1 000 ml 95-prozentigem Ethanol.

▼ B

3. Kurzbeschreibung

Der flüchtige Basenstickstoff wird mit einer Lösung von 0,6 mol/l Perchlorsäure aus einer Probe extrahiert. Nach Alkalisierung wird der Extrakt wasserdampfdestilliert und die flüchtigen Basenanteile werden in einer Säurevorlage absorbiert. Die TVB-N-Konzentration wird durch Titrierung der absorbierten Basen bestimmt. Die Konzentration wird in mg/100 g ausgedrückt.

4. Reagenzien

Sofern nicht anders angegeben, werden analysenreine Reagenzien verwendet. Das Wasser ist entweder destilliert oder demineralisiert und weist mindestens die gleiche Reinheit auf.

5. Es werden folgende Geräte und folgendes Zubehör verwendet:

- a) Fleischhackmaschine zur Herstellung eines ausreichend homogenen Fischprobengemenges;
- b) Hochgeschwindigkeitsmischer mit Drehzahlen von 8 000 min⁻¹ bis 45 000 min⁻¹;
- c) Faltenfilter, 150 mm Durchmesser, Schnellfiltration;
- d) 5-ml-Bürette, 0,01-ml-Graduierung;
- e) Gerät für die Wasserdampfdestillation: Das Gerät muss für die Regelung unterschiedlicher Dampfmenge ausgelegt sein und über eine bestimmte Zeit konstante Dampfmenge erzeugen können. Es muss gewährleistet sein, dass die bei Zugabe der alkalisierenden Substanzen freiwerdenden Basen nicht entweichen können.

6. Durchführung des Referenzverfahrens

Beim Arbeiten mit hochgradig korrosiver Perchlorsäure werden erforderliche Vorsichtsmaßnahmen getroffen. Die Proben werden so schnell wie möglich nach ihrem Eintreffen nach folgenden Anweisungen zubereitet:

a) Zubereitung der Probe

Die zu untersuchende Probe wird in einer wie in Nummer 5 Buchstabe a beschriebenen Fleischhackmaschine sorgfältig zerkleinert. 10 g ± 0,1 g der zerkleinerten Probe werden in einen geeigneten Behälter eingewogen. Sie werden mit 90,0 ml Perchlorsäurelösung versetzt, zwei Minuten mit einem wie in Nummer 5 Buchstabe b beschriebenen Mischer homogenisiert und anschließend gefiltert.

Der so gewonnene Extrakt kann mindestens sieben Tage lang bei Temperaturen zwischen annähernd + 2 °C und + 6 °C aufbewahrt werden;

b) Dampfdestillation

Es werden 50,0 ml des nach Buchstabe a gewonnenen Extrakts in ein wie in Nummer 5 Buchstabe e beschriebenes Gerät für die Wasserdampfdestillation gegeben. Damit später überprüft werden kann, ob der Extrakt ausreichend alkalisiert ist, werden einige Tropfen Phenolphthaleinlösung hinzugegeben. Nach Zugabe einiger Tropfen Silikon-Schaumverhüter wird der Extrakt mit 6,5 ml Natriumhydroxidlösung versetzt und es wird umgehend mit der Dampfdestillation begonnen.

Die Dampfdestillation wird so eingestellt, dass innerhalb von 10 Minuten rund 100 ml Destillat entstehen. Das Ablassrohr wird in eine Vorlage mit 100 ml Borsäurelösung eingetaucht, der drei bis fünf Tropfen der Indikatorlösung zugesetzt wurden. Nach genau 10 Minuten ist die Destillation beendet. Das Ablassrohr wird aus der Vorlage entfernt und mit Wasser gespült. Die flüchtigen Basen in der Vorlagelösung werden durch Titrierung mit Salzsäure-Standardlösung bestimmt.

Der pH-Wert des Endpunkts muss bei 5,0 ± 0,1 liegen;

▼ B

c) Titrierung

Die Analysen sind zweimal durchzuführen. Das angewendete Verfahren wurde korrekt durchgeführt, wenn die Differenz zwischen beiden Analysen nicht mehr als 2 mg/100 g beträgt.

d) Blindtest

Es wird ein Blindtest gemäß Buchstabe b durchgeführt. Anstelle des Extrakts werden 50,0 ml Perchlorsäurelösung verwendet.

7. Berechnung der TVB-N-Konzentration

Durch Titrierung der Vorlagelösung mit Salzsäure-Standardlösung wird die TVB-N-Konzentration anhand folgender Gleichung berechnet:

$$\text{TVB-N (in mg/100g Probe)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

dabei gilt:

V₁ = Volumen von 0,01 mol Salzsäure-Standardlösung (in ml) für die Probe;

V₀ = Volumen von 0,01 mol Salzsäure-Standardlösung (in ml) für die Blindprobe;

M = Masse der Probe in Gramm.

Außerdem ist folgendes zu beachten:

- a) zweifache Analyse. Das angewendete Verfahren wurde korrekt durchgeführt, wenn die Differenz zwischen beiden Analysen nicht mehr als 2 mg/100 g beträgt;
- b) Überprüfung der Geräte. Die Geräte werden durch Destillieren einer NH₄Cl-Lösungsmenge überprüft, die 50 mg TVB-N/100 g entsprechen;
- c) Standardabweichungen. Die Wiederhol-Standardabweichung $S_r = 1,20$ mg/100 g und die Vergleich-Standardabweichung $S_R = 2,50$ mg/100 g werden berechnet.

▼ B**D. TVB-N-Dampfdestilliergerät**