



2024/1141

19.4.2024

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2024/1141 DER KOMMISSION

vom 14. Dezember 2023

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

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Insbesondere enthält Anhang II der genannten Verordnung Vorschriften für mehrere Erzeugnisse tierischen Ursprungs und Anhang III enthält besondere Anforderungen. Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält Vorschriften für das Anbringen eines Identitätskennzeichens auf Erzeugnissen tierischen Ursprungs. In Anhang II Abschnitt I Teil B der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird auf die Europäische Gemeinschaft statt auf die Europäische Union Bezug genommen. Bei den Abkürzungen im Identitätskennzeichen sollten daher die Bezugnahmen auf die „Europäische Gemeinschaft“ ersetzt werden durch Bezugnahmen auf die „Europäische Union“. Das Ersetzen ist jedoch mit einem erheblichen Verwaltungsaufwand verbunden. Daher sollte ein Übergangszeitraum vorgesehen werden, während dessen die Erzeugnisse, die vor Ablauf des Übergangszeitraums mit einem Kennzeichen mit der Abkürzung „Europäische Gemeinschaft“ versehen wurden, in Verkehr bleiben dürfen.
- (2) Darüber hinaus ist der Zusammenhang zwischen der Form des gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorgeschriebenen Identitätskennzeichens und dem Erfordernis eines besonderen Identitätskennzeichens zur Bekämpfung bestimmter Tierseuchen gemäß der Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽²⁾ klarzustellen. Anhang II Abschnitt I Teil B der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher dahin gehend geändert werden, dass klargestellt wird, welche Form unter bestimmten Umständen angebracht werden soll.
- (3) Gemäß Anhang II müssen Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, in Bezug auf alle Tiere ausgenommen frei lebendes Wild, die in den Schlachthof verbracht worden sind oder verbracht werden sollen, gegebenenfalls die Informationen zur Lebensmittelkette einholen, entgegennehmen und prüfen sowie diesen Informationen entsprechend handeln. Die gleichen Anforderungen sollten für Lebensmittelunternehmer gelten, die Wildbearbeitungsbetriebe betreiben, wenn Farmwild, das am Herkunftsort geschlachtet wurde, in den Wildbearbeitungsbetrieb verbracht wird.
- (4) Es kommen zunehmend mobile Schlachtanlagen zum Einsatz, um eine mögliche Gefährdung des Tierwohls während der Beförderung, z. B. durch eine lange Beförderungsdauer bei Tieren, die an abgelegenen Orten aufgezogen wurden, zu vermeiden. Mobile Schlachtanlagen sind wie alle anderen Schlachthöfe gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in jedem Mitgliedstaat, in dem sie betrieben werden, zuzulassen. Es gilt jedoch klarzustellen, wie diese Zulassung im Falle einer Kombination aus mobilen und stationären Schlachteinrichtungen zu handhaben ist. Die Zulassung von Schlachthöfen ist hauptsächlich daran geknüpft, dass sie gemäß den Anforderungen in Anhang III Abschnitte I und II Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gebaut, angelegt und ausgerüstet sind.

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

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

- (5) Nach Artikel 43 Absatz 6 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission ⁽³⁾ dürfen lebende Tiere in Ausnahmefällen in einen anderen Schlachtbetrieb verbracht werden. In der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist diese Möglichkeit nicht vorgesehen. Im Interesse der Kohärenz des Unionsrechts sollte die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in diesem Punkt an die Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 angeglichen werden. Anhang III Abschnitt I Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte deshalb entsprechend geändert werden.
- (6) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist es gestattet, eine begrenzte Anzahl bestimmter Huftiere im Haltungsbetrieb zu betäuben und zu entbluten, sofern spezifische Bedingungen erfüllt sind, unter anderem die Bedingung, dass die Tiere zur Vermeidung eines Risikos für den Transporteur und zur Vorbeugung von Verletzungen des Tieres während des Transports nicht zum Schlachthof transportiert werden können. Aufgrund dieser Anforderung ist diese Möglichkeit des Betäubens und Entblutens im Haltungsbetrieb weitgehend auf extensiv aufgezogene Tiere beschränkt und sind die meisten Tiere, mit denen Landwirte regelmäßig umgehen und die daher leicht ohne Risiko zu befördern sind, ausgenommen. Gestützt auf die Erfahrungen von Lebensmittelunternehmern und zuständigen Behörden und unter Berücksichtigung der immer häufiger geäußerten Forderungen nach Vermeidung jeglicher Gefährdung des Tierwohls während der Beförderung ist es angezeigt, diese Möglichkeit des Betäubens und Entblutens von Huftieren im Haltungsbetrieb unter spezifischen Bedingungen auf Schafe und Ziegen sowie andere Huftiere auszuweiten, unabhängig davon, unter welchen Haltungsbedingungen ihre Aufzucht erfolgt ist.
- (7) Am 19. Januar 2023 veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit ein wissenschaftliches Gutachten zur mikrobiologischen Sicherheit von gereiftem Fleisch ⁽⁴⁾ (im Folgenden „EFSA-Gutachten“). Aus dem EFSA-Gutachten geht hervor, dass gereiftes Fleisch kein höheres Risiko für die öffentliche Gesundheit darstellt als frisches Fleisch, sofern es bestimmte Anforderungen erfüllt. Angesichts des steigenden Konsums von gereiftem Fleisch ist es angezeigt, spezifische Anforderungen, die in dem EFSA-Gutachten empfohlen wurden, in die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 aufzunehmen, insbesondere in Bezug auf trockengereiftes Fleisch von Rindern. Dieses Fleisch wird als frisches Fleisch oder z. B. durch die Zugabe von Reifekulturen zu frischem Fleisch während der Trockenreifung als Fleischzubereitung in den Verkehr gebracht. Anhang III Abschnitte I und V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollten daher entsprechend geändert werden.
- (8) In Anhang III Abschnitt I Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind alternative Bedingungen für die Beförderung von Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften oder -vierteln oder in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften von Schafen, Ziegen, Rindern und Schweinen vorgesehen. Diese Bedingungen für die Beförderung beruhen auf der Kontrolle der Oberflächentemperatur anstelle der Kerntemperatur des Fleisches und müssen spezifischen Anforderungen genügen.
- (9) Gestützt auf die Erfahrungen von Lebensmittelunternehmern und zuständigen Behörden ist es angezeigt, diese spezifischen Anforderungen in Anhang III Abschnitt I Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu ändern, insbesondere, um die Abholung des Fleisches aus einem Kühllager und einer begrenzten Zahl von Schlachthöfen zu gestatten, die Beförderung im selben Abteil von mehr Arten von Fleisch, das den endgültigen Temperaturanforderungen für dieses Fleisch genügt, zu gestatten und zusätzliche Temperatur- und Zeitanforderungen bei der Beförderung von Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften oder -vierteln oder in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften von Schafen, Ziegen und Rindern während einer Beförderungshöchstdauer von höchstens 30 Stunden vorzusehen.
- (10) Die zuständigen Behörden haben bei der Anwendung unterschiedlicher Methoden zur Messung der Oberflächentemperatur unterschiedliche Ergebnisse gemeldet. Daher ist es angezeigt, eine Referenzmethode festzulegen, die sich auf die Erfahrungen der Lebensmittelunternehmer und technologische Entwicklungen stützt, und gleichzeitig die Möglichkeit der Anwendung alternativer Methoden beizubehalten.
- (11) Gemäß Anhang III Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind in Wildfarmen gehaltene Laufvögel und in Wildfarmen gehaltene Huftiere, die im Haltungsbetrieb geschlachtet wurden, zur weiteren Bearbeitung zum Schlachthof zu befördern. Da Wildbearbeitungsbetriebe über geeignete Einrichtungen zur hygienischen Bearbeitung solchen Farmwilds, das im Haltungsbetrieb geschlachtet wurde, verfügen, sollten sie auch ermächtigt werden, in Wildfarmen gehaltene Laufvögel und in Wildfarmen gehaltene Huftiere aufzunehmen und zu bearbeiten.

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

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2023;21(1):7745.

- (12) Gemäß Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe i ist in Wildfarmen gehaltenen Laufvögeln und in Wildfarmen gehaltenen Huftieren, die im Haltungsbetrieb geschlachtet wurden, bei der Beförderung zum Schlachthof auch eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers, der die Tiere aufgezogen hat, beizulegen. Die Angaben in dieser Erklärung kommen den Informationen zur Lebensmittelkette gleich. Um den Verwaltungsaufwand durch diese Dopplung von Informationen zu verringern, sollte diese Erklärungspflicht gestrichen werden. Bezugnahmen auf Nummer 3 Buchstabe i sollten durch Bezugnahmen auf die Informationen zur Lebensmittelkette ersetzt werden.
- (13) Bei im Herkunftsbetrieb geschlachtetem Farmwild muss eine Bescheinigung mitgeführt werden, in der bestätigt wird, dass die Anforderungen gemäß Anhang III Abschnitt III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllt sind, wobei das Muster der Veterinärbescheinigung gemäß Anhang IV Kapitel 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission⁽⁷⁾ zu verwenden ist. Um Unklarheiten zwischen der rechtlichen Verpflichtung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und dem Muster der Veterinärbescheinigung gemäß Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 zu vermeiden, sollte der Wortlaut der Veterinärbescheinigung in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit ihrem Wortlaut in der Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 voll und ganz übereinstimmen.
- (14) Gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VII Nummern 1 und 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen frische Fischereierzeugnisse und aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse auf annähernder Schmelzeisttemperatur gehalten und gefrorene Fischereierzeugnisse bei einer Temperatur von -18 °C oder darunter im gesamten Erzeugnis gelagert werden. Im Fischereisektor müssen manchmal Maschinen eingesetzt werden, die frische, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse oder verarbeitete Fischereierzeugnisse zerteilen und die Stücke mithilfe von automatisch platzierten Zwischenblättern wieder zusammensetzen können. In diesem Fall werden die genannten Fischereierzeugnisse in einen Kühlraum verbracht, um die Anfangstemperatur zu senken, oder, wenn es sich um bereits gefrorene Erzeugnisse handelt, ihre Temperatur auf über -18 °C zu erhöhen, um das Zerlegen oder Zerteilen zu ermöglichen. Daher sollte, wenn dies für die technisch erforderliche Temperatur notwendig ist, zugelassen werden, dass die Temperatur der Fischereierzeugnisse, auf die diese Praxis angewendet wird, für einen begrenzten Zeitraum von den gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VII Nummern 1 und 2 vorgeschriebenen Temperaturen abweicht. Die Lagerung und Beförderung bei dieser Temperatur sollte jedoch nicht gestattet werden.
- (15) Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Teil I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält Hygienevorschriften für die Rohmilch- und Kolostrumherzeugung bei Nutztierbeständen, deren Milch und Kolostrum zum Zweck des Inverkehrbringens gesammelt werden. Nummer 3 in diesem Teil I sieht vor, dass Rohmilch von Kühen, Büffelkühen, Schafen oder Ziegen, die nicht aus Beständen stammen, die brucellose- und tuberkulosefrei oder amtlich anerkannt brucellose- und tuberkulosefrei sind, so wärmebehandelt werden muss, dass der Phosphatsetest negativ ausfällt. Der Phosphatsetest ist jedoch keine geeignete Methode zur Überprüfung der Wärmebehandlung von Rohmilch von anderen Tierarten als Rindern oder von Rohmilch, die vor der Wärmebehandlung in modernen Verarbeitungsbetrieben in verschiedene Bestandteile aufgespalten wird. Daher sollten den Lebensmittelunternehmern zum Nachweis der Wirksamkeit der angewandten Wärmebehandlung alternative Verfahren basierend auf den in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽⁸⁾ festgelegten Grundsätzen des Systems der Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkte (HACCP) zur Verfügung gestellt werden.
- (16) Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält Anforderungen an die Wärmebehandlung von Rohmilch, Kolostrum, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis. Gemäß Teil II Nummer 1 Buchstabe a müssen pasteurisierte Erzeugnisse auf einen gegebenenfalls unmittelbar nach der Behandlung durchgeführten Alkalinphosphatsetest negativ reagieren. Um der Tatsache Rechnung zu tragen, dass Phosphatsetests zur Überprüfung der Wärmebehandlung von Rohmilch von anderen Tierarten als Rindern oder von Rohmilch, die vor der Wärmebehandlung in verschiedene Bestandteile aufgespalten wird, ungeeignet sind, sollten den Lebensmittelunternehmern auch alternative Verfahren basierend auf den HACCP-Grundsätzen zur Verfügung gestellt werden, um die Wirksamkeit der Pasteurisierung nachzuweisen.

⁽⁷⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2020/2235 der Kommission vom 16. Dezember 2020 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EU) 2016/429 und (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Muster für Veterinärbescheinigungen, der Muster für amtliche Bescheinigungen und der Muster für Veterinär-/amtliche Bescheinigungen für den Eingang in die Union von Sendungen bestimmter Kategorien von Tieren und Waren und für deren Verbringungen innerhalb der Union, hinsichtlich der amtlichen Bescheinigungstätigkeit im Zusammenhang mit derartigen Bescheinigungen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 599/2004, der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 636/2014 und (EU) 2019/628, der Richtlinie 98/68/EG und der Entscheidungen 2000/572/EG, 2003/779/EG und 2007/240/EG (ABl. L 442 vom 30.12.2020, S. 1).

⁽⁸⁾ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1).

- (17) Anhang III Abschnitt X Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält Hygienevorschriften für die Erzeugung von Eiern und sieht insbesondere vor, dass Eier im Erzeugerbetrieb bis zum Verkauf an den Endverbraucher frei von Fremdgeruch gehalten werden müssen, da ein solcher Geruch ein Hinweis auf eine Veränderung der Eier sein kann, die sie für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher ungeeignet machen würde. Wurde von einem Lebensmittelunternehmer jedoch absichtlich ein Fremdgeruch bei Eiern verwendet, um sie mit bestimmten Aromen zu versehen, so bedeutet das Vorhandensein eines solchen Geruchs nicht, dass die Eier ein Risiko für den Verbraucher darstellen. Das Inverkehrbringen von Eiern, bei denen absichtlich ein Geruch verwendet wurde, sollte daher gestattet werden, sofern mit dieser Praxis kein bereits bestehender Fremdgeruch der Eier überdeckt werden soll.
- (18) Den Lebensmittelunternehmern sollte ausreichend Zeit eingeräumt werden, um sich an die neuen Anforderungen an die Trockenreifung von Fleisch anzupassen oder gegenüber den zuständigen Behörden die Sicherheit alternativer Ansätze nachzuweisen. Daher sollten diese neuen Anforderungen gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in der durch die vorliegende Verordnung geänderten Fassung 6 Monate nach Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung gelten.
- (19) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher entsprechend geändert werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

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

Artikel 2

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

Artikel 3

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

Nummer 3 Buchstabe a Ziffer iv Absatz 1 des Anhangs gilt ab dem 9 November 2024.

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

Brüssel, den 14. Dezember 2023

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG

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

1. Anhang II Abschnitt I Teil B wird wie folgt geändert:

a) Nummer 8 erhält folgende Fassung:

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

Diese Abkürzungen dürfen nicht in Identitätskennzeichen enthalten sein, die von Betrieben außerhalb der Union auf Erzeugnissen angebracht werden, die in die Union eingeführt werden.“

b) Es wird folgende Nummer angefügt:

„8a. Die Anforderungen an die Form des Identitätskennzeichens in diesem Teil B können durch das Erfordernis eines spezifischen Identitätskennzeichens gemäß Artikel 65 Absatz 1 Buchstabe h der Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates (*) und die gemäß Artikel 67 Buchstabe a, Artikel 71 Absätze 3 oder 4 oder Artikel 259 Absätze 1 oder 2 der genannten Verordnung erlassenen Vorschriften ersetzt werden.

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

2. Anhang II Abschnitt III wird wie folgt geändert:

a) Der einleitende Absatz erhält folgende Fassung:

„Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe oder Wildbearbeitungsbetriebe betreiben, müssen gegebenenfalls in Bezug auf alle Tiere ausgenommen frei lebendes Wild, die in den Schlachthof oder den Wildbearbeitungsbetrieb verbracht worden sind oder verbracht werden sollen, die Informationen zur Lebensmittelkette gemäß diesem Abschnitt einholen, entgegennehmen und prüfen sowie diesen Informationen entsprechend handeln.“;

b) Unter den Nummern 1, 2, 4, 5, 6 und 7 wird das Wort „Schlachthof“ ersetzt durch die Wörter „Schlachthof oder Wildbearbeitungsbetrieb“.

3. Anhang III wird wie folgt geändert:

a) Abschnitt I wird wie folgt geändert:

i) In Kapitel II erhält der einleitende Satz folgende Fassung:

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

ii) Kapitel IV Nummer 1 erhält folgende Fassung:

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

iii) Kapitel VIa wird wie folgt geändert:

1. Die Überschrift erhält folgende Fassung:

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

2. Der einleitende Satz erhält folgende Fassung:

„Bis zu drei Hausrinder, ausgenommen Bisons, bis zu drei als Haustiere gehaltene Einhufer, bis zu sechs Hausschweine oder bis zu neun Schafe oder Ziegen dürfen im Herkunftsbetrieb beim selben Schlachtvorgang geschlachtet werden, sofern die zuständige Behörde dies gemäß den folgenden Anforderungen genehmigt hat.“
 3. Buchstabe a wird gestrichen;
- iv) Kapitel VII wird wie folgt geändert:
1. Nach Nummer 2 wird folgende Nummer eingefügt:

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

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

Darüber hinaus sind die folgenden spezifischen Maßnahmen anzuwenden:

 - i) Die Trockenreifung beginnt unverzüglich nach Ablauf der Reifezeit nach der Schlachtung und ohne ungerechtfertigte Verzögerung bei der Zerlegung und/oder der Beförderung in einen Betrieb, der die Trockenreifung durchführt;
 - ii) das Fleisch darf erst in den Raum oder Schrank verladen werden, wenn die Temperatur und die relative Luftfeuchtigkeit gemäß Unterabsatz 2 erreicht wurden;
 - iii) das Fleisch ist am Knochen aufzuhängen bzw. bei Verwendung eines Regals ist eine ausreichende Perforierung zu gewährleisten, damit die Luft bei regelmäßigem Wenden unter Anwendung von Hygieneverfahren hindurchströmen kann;
 - iv) zu Beginn des Trockenreifungsprozesses kann ein höherer Luftstrom angewendet werden, um eine frühe Krustenbildung zu begünstigen und die Aktivität des Oberflächenwassers zu verringern;
 - v) es sind Thermometer, Sonden zur Messung der relativen Luftfeuchtigkeit und weitere Instrumente zur genauen Überwachung und Erleichterung der Kontrolle der Raum- oder Schrankbedingungen zu verwenden;
 - vi) Luft, die aus dem Verdampfer austritt, zum Verdampfer zurückgelangt und mit dem Rindfleisch in Berührung kommt, muss gefiltert oder UV-behandelt werden;
 - vii) wird die Kruste weggeschnitten, ist das Wegschneiden hygienisch auszuführen.“
 2. Unter Nummer 3 Buchstabe b erhalten die Ziffern iv bis viii folgende Fassung. Ziffer ix neu eingefügt:

„iv) bei jeder Beförderung lädt das Fahrzeug, in dem die Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder die in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften befördert werden, Fleisch aus höchstens drei Schlachthöfen oder aus einem Kühllager, das direkter Abnehmer von Schlachthöfen ist. Sämtliche Anforderungen dieses Buchstabens b gelten für alle Verladungen von Schlachtkörpern, Schlachtkörperhälften oder -vierteln oder in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälften, die vom Schlachthof und vom Kühllager aus, das Fleisch vom genannten Schlachthof abnimmt, versendet werden;

v) Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegte Schlachtkörperhälften müssen zu Beginn der Beförderung eine Kerntemperatur von 15 °C aufweisen, wenn sie in demselben Abteil befördert werden sollen wie Fleisch, das die Temperaturanforderung für Nebenprodukte der Schlachtung und im Falle von sonstigem Fleisch von 7 °C gemäß Nummer 1 erfüllt;

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

— Bei einer Beförderungshöchstdauer (*) von sechs Stunden:

Tierart	Oberflächentemperatur ⁽¹⁾	Maximale Dauer des Abkühlens auf die Oberflächentemperatur ⁽²⁾	Maximale Lufttemperatur während der Beförderung ⁽³⁾	Maximale mittlere tägliche aerobe mesophile Keimzahl des Schlachtkörpers ⁽⁴⁾
Schafe und Ziegen	7 °C	8 Stunden	6 °C	log ₁₀ 3,5 KbE/cm ²
Rinder		20 Stunden		log ₁₀ 3,5 KbE/cm ²
Schweine		16 Stunden		log ₁₀ 4 KbE/cm ²

(1) Die bei der Verladung und danach zulässige maximale Oberflächentemperatur gemessen an der dicksten Stelle des Schlachtkörpers, der Schlachtkörperhälfte, des Schlachtkörperviertels oder der in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälfte.
 (2) Maximal zulässige Zeitspanne ab dem Zeitpunkt der Tötung bis zum Erreichen der maximalen, bei der Verladung zulässigen Oberflächentemperatur.
 (3) Maximale Lufttemperatur, der das Fleisch ab dem Zeitpunkt des Beginns der Verladung und während der gesamten Dauer der Beförderung ausgesetzt sein darf.
 (4) Maximale mittlere tägliche aerobe mesophile Keimzahl des Schlachtkörpers im Schlachthof, anhand eines rollierenden 10-Wochen-Fensters berechnet; diese Keimzahl muss für Schlachtkörper der betreffenden Tierart zulässig sein, vom Betreiber zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde bewertet worden sein und den Probenahme- und Prüfverfahren gemäß Anhang I Kapitel 2 Nummern 2.1.1 und 2.1.2 und Kapitel 3 Nummer 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1) entsprechen

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

— Bei einer Beförderungshöchstdauer (**) von sechzig Stunden:

Tierart	Oberflächentemperatur ⁽¹⁾	Maximale Dauer des Abkühlens auf die Oberflächentemperatur ⁽²⁾	Kerntemperatur ⁽³⁾	Maximale Lufttemperatur während der Beförderung ⁽⁴⁾	Maximale mittlere tägliche aerobe mesophile Keimzahl des Schlachtkörpers ⁽⁵⁾
Schafe und Ziegen	4 °C	12 Stunden	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 Kbe/cm ²
Rinder		24 Stunden			

⁽¹⁾ Die bei der Verladung und danach zulässige maximale Oberflächentemperatur gemessen an der dicksten Stelle des Schlachtkörpers, der Schlachtkörperhälfte, des Schlachtkörperviertels oder der in drei Teile zerlegten Schlachtkörperhälfte.

⁽²⁾ Maximal zulässige Zeitspanne ab dem Zeitpunkt der Tötung bis zum Erreichen der maximalen, bei der Verladung zulässigen Oberflächentemperatur.

⁽³⁾ Die maximal zulässige Kerntemperatur des Fleisches bei der Verladung und danach.

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

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

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

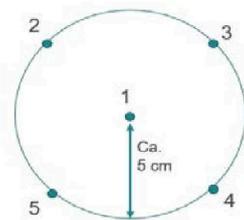
— es ist ein Thermometer zu verwenden, das nach der neuesten Fassung von ISO 13485 kalibriert ist;

— der Sensor muss 0,5 bis 1 cm tief senkrecht in die dickste Stelle an der äußeren Stelle eines der folgenden Teile eingeführt werden:

a) der Schulter; oder

b) dem Bein bei Rindern, Schafen und Ziegen oder dem Schinken oder der inneren Oberfläche des Schinkens im mittleren oberen Teil bei Schweinen;

— es sind fünf Temperaturmessungen wie folgt durchzuführen:



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

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

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

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

c) Abschnitt III wird wie folgt geändert:

1. Nummer 3 wird wie folgt geändert:

i) Buchstabe h erhält folgende Fassung:

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

ii) Buchstabe i wird gestrichen;

und

iii) Buchstabe j erhält folgende Fassung:

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

2. Nummer 3a erhält die Fassung:

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

- a) der Haltungsbetrieb nicht in einer Sperrzone im Sinne des Artikels 4 Nummer 41 der Verordnung (EU) 2016/429 liegt;
- b) der Lebensmittelunternehmer angemessene Fachkenntnisse betreffend die Schlachtung von Tieren gemäß Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 unter Verschonung der Tiere von vermeidbarem Schmerz, Stress und Leiden nachgewiesen hat und unbeschadet des Artikels 12 der genannten Verordnung.“

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

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

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

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

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

f) Abschnitt IX wird wie folgt geändert:

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

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

- a) wenn es sich um Kühe, Büffelkühe, Schafe oder Ziegen oder weibliche Tiere anderer Arten handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Tuberkulose oder Brucellose getestet wurden und keine Anzeichen dieser Krankheiten zeigen, und wenn es sich um Schafe oder Ziegen handelt, die im Rahmen eines genehmigten Tilgungsprogramms gegen Brucellose geimpft wurden und keine Anzeichen dieser Krankheit zeigen, sofern die Milch so wärmebehandelt wurde, dass der Phosphatase-test gegebenenfalls negativ ausfällt. Wenn der Phosphatase-test nicht geeignet ist, die Wirksamkeit der angewandten Wärmebehandlung nachzuweisen, wie in Fällen, in denen Rohmilch von anderen Tierarten als Rindern gewonnen oder vor der Wärmebehandlung in verschiedene Bestandteile aufgespalten wird, ist es den Lebensmittelunternehmern gestattet, der zuständigen Behörde im Rahmen ihrer auf den Grundsätzen des Systems der Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkte (HACCP) beruhenden Verfahren gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 die erforderlichen Garantien zu geben und entsprechende Aufzeichnungen zu führen;
- b) wenn es sich um Schafe oder Ziegen handelt, die mit einem negativen Ergebnis auf Brucellose getestet oder im Rahmen eines genehmigten Tilgungsprogramms gegen Brucellose geimpft wurden und keine Anzeichen dieser Krankheit zeigen, sofern die Milch zur Herstellung von Käse mit einer Reifedauer von mindestens zwei Monaten bestimmt ist.“

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

„a) Pasteurisierung durch eine Behandlung in Form

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

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

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

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