

519. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Konsumentenschutz, mit der die Fleischuntersuchungsverordnung, die Frischfleisch-Hygieneverordnung, die Fleischuntersucher-Ausbildungsverordnung, die Zuchtwild-Fleischuntersuchungsverordnung, die Kaninchenfleisch-Verordnung, die Geflügelfleisch-Hygieneverordnung und die Geflügel-Fleischuntersuchungsverordnung geändert werden (Fleischuntersuchungsrecht-Änderungsverordnung 1996)

Auf Grund des § 1 Abs. 5, 6, 7, 8, 9 und 10, des § 7 Abs. 3, des § 15 Abs. 4, des § 17 Abs. 3, des § 31 Abs. 5, des § 35 Abs. 9, des § 38 Abs. 2, 3 und 5, des § 45 Abs. 6 und des § 46 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch die Bundesgesetze BGBl. Nr. 118/1994 und 1105/1994, wird verordnet:

Artikel 1

Änderung der Fleischuntersuchungsverordnung

Die Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, wird wie folgt geändert:

1. In der Promulgationsklausel wird nach dem Ausdruck „des § 31 Abs. 5,“ der Ausdruck „des § 35 Abs. 9,“ eingefügt.
2. Im Inhaltsverzeichnis wird unter „4. ABSCHNITT – Beurteilung des Fleisches“ das Zitat „§§ 20 bis 27“ durch das Zitat „§§ 20 bis 27b“ ersetzt.
3. § 4 lautet:

„§ 4. Die Erlaubnis zur Schlachtung darf nicht erteilt werden, wenn bei dem Tier

1. Rinderpest oder eine Seuche gemäß § 20 Abs. 1 vorliegt, die nach dem Tierseuchengesetz, RGBl. Nr. 177/1909, in der jeweils geltenden Fassung anzeigepflichtig ist, oder
2. ein Seuchenverdacht im Sinne der Z 1 festgestellt wird.

In diesem Fall ist nach den Bestimmungen des Tierseuchengesetzes beziehungsweise des Rinderpestgesetzes, RGBl. Nr. 37/1880, in der jeweils geltenden Fassung vorzugehen.“

4. Dem § 5 Abs. 1 wird folgender Satz angefügt:

„(1) Die Erlaubnis zur Schlachtung darf ebenso nicht erteilt werden, wenn Substanzen verabreicht wurden, deren Anwendung am Tier verboten ist.“

5. In § 10 Abs. 6 Z 1 lit. a wird der Klammerausdruck „(musculus pterygoidus medialis)“ durch den Klammerausdruck „(musculi pterygoidei mediales et laterales)“ ersetzt, und der Klammerausdruck „(musculus pterygoidus lateralis)“ wird durch den Klammerausdruck „(muculi masseteres)“ ersetzt.

6. In § 20 Abs. 2 Z 10 wird nach dem Wort „Fassung“ die Wortfolge „oder der Verordnung des Rates Nr. 2377/90/EWG, in der jeweils geltenden Fassung“ eingefügt.

7. In § 20 Abs. 2 Z 14 wird der Punkt durch einen Strichpunkt ersetzt, und nach der Z 14 wird folgende Z 15 angefügt:

15. wenn das Fleisch von Tieren stammt, denen Substanzen verabreicht wurden, deren Anwendung am Tier verboten ist.“

8. Dem § 25 wird folgender Satz angefügt.

„Tauglich nach Brauchbarmachung ist auch Fleisch, das aus Gebieten stammt, die tierseuchenrechtlichen Beschränkungen wegen Schweinepest oder Vesikulärer Schweinekrankheit unterliegen, soweit dem keine tierseuchenrechtlichen Hindernisse entgegenstehen und keine sonstigen Beanstandungsgründe vorliegen

und durch den Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz keine diesbezüglichen Ausnahmen oder abweichenden Bestimmungen gemäß § 7 Abs. 4 der Schweinepest Verordnung, BGBl. Nr. 678/1995, in der jeweils geltenden Fassung erlassen wurden.“

9. In § 26 wird nach dem Wort „Schweine“ die Wortfolge „und Pferde“ eingefügt.

10. Nach § 27 werden folgende §§ 27a und 27b eingefügt:

„§ 27a. (1) Tauglichkeitsstempel gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes und Kennzeichen gemäß § 34 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes, die nach dem Inkrafttreten der Verordnung BGBl. Nr. 519/1996 hergestellt wurden, haben folgende Aufschriften zu tragen:

1. entweder im oberen Teil die Buchstaben „AT“, gefolgt von der Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes und im unteren Teil die Abkürzung „EWG“ oder
2. im oberen Teil in Großbuchstaben „ÖSTERREICH“, in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes und im unteren Teil die Abkürzung „EWG“.

Die Höhe der Veterinärkontrollnummer muß mindestens 1 cm betragen, die Höhe der übrigen Beschriftungsteile 8 mm. Die Bestimmungen des § 35 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes bleiben hiervon unberührt.

(2) Zum Zwecke der Kennzeichnung der Tauglichkeit von Schaflämmern und Ziegenkitzen und Ferkeln darf die Größe des Stempels sowie der Buchstaben und Ziffern verringert werden und in Form von Plaketten erfolgen, sofern diese nur einmal verwendet werden können.

(3) Die Bestimmungen des § 36 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes, wonach Lebern von Rindern, Schweinen und Einhufern mittels Brandstempel zu kennzeichnen sind und des § 36 Abs. 6 des Fleischuntersuchungsgesetzes, wonach das Etikett eine fortlaufende Nummer zu enthalten hat, sind nur anzuwenden, wenn die jeweilige Sendung für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist.

(4) Fleisch, welches in einem Umpackzentrum, ohne daß die Umhüllung entfernt wurde, erneut verpackt wurde, hat auf der Umhüllung das Tauglichkeitskennzeichen des Betriebes zu tragen, in welchem es umhüllt wurde und auf der Verpackung das Tauglichkeitskennzeichen des Umpackzentrums.

(5) Das auf der Umhüllung oder Verpackung anzubringende Tauglichkeitskennzeichen hat bei Fleisch, das gemäß § 35 Abs. 1 Z 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes gekennzeichnet werden muß, wie folgt auszusehen:

In einem kreisrunden, von einer deutlich sichtbaren Linie begrenzten Feld von 3,5 cm Durchmesser ist die Veterinärkontrollnummer des Betriebes mit einem vorangestellten „E“ anzuführen. Wenn aus der Nummer das jeweilige Bundesland nicht ersichtlich ist, so ist das Bundesland (in abgekürzter Form) im oberen Teil der Kreisfläche anzuführen.

(6) Fleisch von Schweinen, welches im Falle von Schweinepest oder Vesikulärer Schweinegrippe gemäß § 25 letzter Satz als tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt wurde, ist mit dem Tauglichkeitsstempel gemäß Abs. 1 zu kennzeichnen, wobei der Stempelaufdruck mit einem schräg liegenden Kreuz bestehend aus zwei zueinander laufenden Strichen so überstempelt werden muß, daß der Schnittpunkt des Kreuzes im Mittelpunkt des Stempels liegt und die Angaben des Stempels lesbar bleiben.

§ 27b. Für die Kennzeichnung sind ausschließlich die Farben E 155 Braun HT, E 133 Brillantblau FCF oder E 129 Allurarot AC oder eine entsprechende Mischung von E 133 Brillantblau FCF und E 129 Allurarot AC zu verwenden.“

11. § 28 Abs. 2 erster Satz lautet:

„Fleisch von schwachfärbigen Rindern sowie – in den Fällen des § 26 – Fleisch von Schweinen und Pferden darf auch durch Tiefgefrieren brauchbar gemacht werden.“

12. § 28 Abs. 2 Z 10 lautet:

- „10. Das Tiefgefrieren von Schweine- und Pferdefleisch zum Abtöten von Trichinen hat nach geeigneten, vom Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz zugelassenen Methoden zu erfolgen. Diese Methoden sind in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ zu veröffentlichen.“

13. Dem § 28 wird folgender Abs. 3 angefügt:

„(3) Die Brauchbarmachung gemäß § 25 letzter Satz hat gemäß Anhang III der Schweinepest-Verordnung, BGBl. Nr. 678/1995, in der jeweils geltenden Fassung zu erfolgen.“

14. § 29 lautet:

„§ 29. Für die Kontrollen gemäß § 17 des Fleischuntersuchungsgesetzes gilt folgendes:

1. In Schlachtbetrieben, Zerlegungsbetrieben und in Zerlegungsabteilungen von Verarbeitungsbetrieben, in Kühlhäusern (einschließlich Tiefkühlhäuser und Umpackzentren) hat die Kontrolle folgende Punkte zu umfassen:
 - a) Kontrolle des Ein- und Ausgangs von frischem Fleisch einschließlich Kontrolle der Güterbeförderungsmittel hinsichtlich Transporthygiene und Kontrolle der Transportpapiere;
 - b) Kontrolle des im Betrieb vorhandenen frischen Fleisches hinsichtlich dessen Beschaffenheit aus veterinär- und sanitätspolizeilicher Sicht;
 - c) Überwachung der Einhaltung der Hygienevorschriften im Betrieb und Überwachung der betriebsinternen Kontrollen;
 - d) Kennzeichnung von zerlegtem Fleisch sowie Ausstellung der jeweils erforderlichen Veterinärbescheinigungen und Sichtvermerke für den Transport.
2. In Verarbeitungsbetrieben gelten die Kriterien des Anhangs B Kapitel 3 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 397/1994, in der jeweils geltenden Fassung.
3. Die Kontrolle hat in folgenden Betrieben an jedem Produktionstag zu erfolgen:
 - a) in Zerlegungsbetrieben, die nicht dem 8. oder 9. Hauptstück der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, unterliegen;
 - b) in Zerlegungsabteilungen von Fleischverarbeitungsbetrieben, bei denen die Produktionsmengen gemäß § 15a der Frischfleisch-Hygieneverordnung überschritten werden;
 - c) in Schlachtbetrieben – außer in jenen, die dem 8. Hauptstück der Frischfleisch-Hygieneverordnung unterliegen – zusätzlich zur Schlachtier- und Fleischuntersuchung.
Bei der Berechnung der Fleischmenge gemäß lit. a und b ist das Fleisch sämtlicher Tierarten, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, insgesamt zu berücksichtigen.
4. In Schlachtbetrieben, die dem 8. Hauptstück der Frischfleisch-Hygieneverordnung unterliegen, in Kühlhäusern (einschließlich Tiefkühlhäuser und Umpackzentren), Zerlegungsbetrieben und Zerlegungsabteilungen von Fleischverarbeitungsbetrieben, die nicht unter Z 3 fallen, in Fleischverarbeitungsbetrieben und sonstigen, dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegenden Betrieben, die Fleisch von Tieren gemäß § 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes be- oder verarbeiten, transportieren oder lagern, hat die Kontrolle im jeweils erforderlichen Umfang nach einem vom Landeshauptmann zu erstellenden Plan zu erfolgen.
5. Der Landeshauptmann kann für Betriebe gemäß Z 3 lit. a und b in Gebieten mit großen saisonalen Produktionsschwankungen, sofern sie wenigstens einen Kalendermonat lang die in § 15a der Frischfleisch-Hygieneverordnung genannte Produktionsmenge nicht überschreiten, im vorhinein für einen festzulegenden Zeitraum über Antrag eine entsprechend geringere Kontrollfrequenz festlegen. Eine Berufung gegen den Bescheid des Landeshauptmannes ist nicht zulässig.
6. Der Fleischuntersuchungstierarzt hat über die Kontrolluntersuchungen Aufzeichnungen im Sinne des § 45 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu führen. Er kann bei den Kontrollen von Fleischuntersuchern unterstützt werden.
7. Den behördlichen Organen muß zum Zwecke der Kontrollen, bei Gefahr im Verzug jederzeit, sonst während der Betriebs- oder Untersuchungszeiten, Zugang zu den betrieblichen Räumlichkeiten (insbesondere zu den Lager- und Arbeitsräumen) gewährt werden.
8. Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter muß dafür sorgen, daß die Überwachung des Betriebes problemlos möglich ist. Er hat insbesondere alle im Rahmen der Überwachung nötigen Maßnahmen zu treffen und den behördlichen Kontrollorganen alle erforderlichen Einrichtungen und Unterlagen zur Verfügung zu stellen. Vor allem muß er den behördlichen Kontrollorganen jederzeit die Herkunft des in seinem Betrieb befindlichen Fleisches sowie der dort vorhandenen sonstigen Tierkörper und Tierkörperanteile nachweisen können.
9. Wird bei der Schlachtier- und Fleischuntersuchung oder bei der Kontrolluntersuchung ein Verstoß gegen die Hygienevorschriften festgestellt oder liegt ein Hindernis für die ordnungsgemäße Durchführung der Untersuchung vor, so hat der Fleischuntersuchungstierarzt auf die Abstellung dieses Mangels innerhalb angemessener Frist zu dringen. Bei Gefährdung der menschlichen Gesundheit ist unverzüglich die Bezirksverwaltungsbehörde zu verständigen. Im diesem Falle und im Falle einer Anzeige an die Bezirksverwaltungsbehörde nach § 17 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes hat der Landeshauptmann eine Kontrolle gemäß § 16 des Fleischuntersuchungsgesetzes durchzuführen und erforderlichenfalls die Behebung der Mängel unter Setzung einer Frist mit Bescheid aufzutragen, wobei die Benützung von Räumen und Betriebsmitteln, die den einschlägigen Bestimmungen widersprechen, untersagt werden kann beziehungsweise bestimmte

einzuhaltende Arbeitsweisen oder Vorsichtsmaßnahmen oder Vertriebsbeschränkungen im Hinblick auf § 20 Abs. 6 der Frischfleisch-Hygieneverordnung vorgeschrieben werden können. In Fällen drohender Gefahr für die Gesundheit von Menschen, die durch Außerachtlassung der Bestimmungen des Fleischuntersuchungsgesetzes, einer auf Grund dieses Bundesgesetzes erlassenen Verordnung oder durch Außerachtlassung von behördlichen Anordnungen verursacht worden ist, kann der Landeshauptmann entsprechend dem Ausmaß der Gefährdung in Anwendung des § 24 des Lebensmittelgesetzes 1975 (LMG 1975), BGBl. Nr. 86/1975, Maßnahmen treffen.“

15. In § 35 Abs. 1 lautet der erste Satz:

„Wenig gefährliche Stoffe gemäß § 32 dürfen für industrielle Zwecke oder als Rohstoffe zur Herstellung von Tierfutter weitergegeben werden.“

16. In § 35 Abs. 2 ist nach dem Wort „Tierfutter“ die Wortfolge „an den Tierfutter-Einzelhandel und“ einzufügen.

17. Dem § 36 wird folgender Satz angefügt:

„Die Promulgationsklausel, das Inhaltsverzeichnis, § 4, § 5 Abs. 1, § 10 Abs. 6 Z 1 lit. a, § 20 Abs. 2 Z 10, 14 und 15, § 25, § 26, § 27a, § 27b, § 28 Abs. 2 und 3, § 29 sowie § 35 Abs. 1 und 2 der Fleischuntersuchungsverordnung treten in der Fassung der Verordnung BGBl. Nr. 519/1996 am ersten Tag des dritten auf ihre Kundmachung folgenden Monats in Kraft.“

Artikel 2

Änderung der Frischfleisch-Hygieneverordnung

Die Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 1 Z 2 wird das Wort „und“ durch einen Beistrich ersetzt, in der Z 3 wird das Wort „und“ angefügt und nach der Z 3 wird folgende Z 4 angefügt:

„4. Umpackzentren;“

2. § 2 Z 4 lautet:

„4. Zerlegungsbetriebe: Räumlichkeiten, in denen Fleisch über Z 3 hinausgehend zerlegt und gegebenenfalls umhüllt oder umhüllt und verpackt wird;“

3. In § 2 werden nach der Z 4 folgende Z 5 bis 14 angefügt:

„5. Umpackzentren: Kühlhäuser, welche als Arbeitsstätten oder Lagerhäuser für das erneute Zusammenstellen oder das erneute Verpacken von umhülltem Fleisch für das Inverkehrbringen Verwendung finden;

6. Umhüllung: Schutz des frischen Fleisches durch Verwendung von Umhüllungsmaterial (zum Beispiel Papier oder Folie) oder eines ersten Behältnisses, wodurch das frische Fleisch unmittelbar umgeben wird, sowie diese erste Umhüllung beziehungsweise dieses erste Behältnis selbst;

7. Verpackung: Einlegen des umhüllten frischen Fleisches in ein zweites Behältnis sowie das Behältnis selber;

8. Separatorenfleisch: mechanisch von fleischtragenden Knochen gewonnenes und für die Verarbeitung bestimmtes Fleisch; ausgenommen sind Kopfknochen, Röhrenknochen, Gliedmaßen unterhalb des Karpal- beziehungsweise Tarsalgelenkes sowie Schweineschwänze;

9. Tierkörper: der ganze Körper eines Schlachtieres nach dem Entbluten, Ausweiden und Abtrennen der Gliedmaßen in Höhe des Karpal- und Tarsalgelenkes, des Kopfes, des Schwanzes und der Milchdrüse und bei Rindern, Schafen, Ziegen und Einhufern außerdem nach dem Enthäuten; bei Schweinen darf das Abtrennen der Gliedmaßen in Höhe des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Kopfes unterbleiben;

10. Nebenprodukte der Schlachtung: frisches Fleisch, soweit es nicht zum Tierkörper gemäß Z 9 gehört, auch wenn es noch in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper steht;

11. Eingeweide: die in Brust-, Bauch- und Beckenhöhle liegenden Nebenprodukte der Schlachtung einschließlich Luft- und Speiseröhre;

12. Transportmittel: Laderäume von Kraftwagen (einschließlich Anhänger), Schienenfahrzeugen, Luftfahrzeugen und Schiffen sowie Behälter für die Beförderung auf dem Land-, See- oder Luftweg;

13. Bearbeiten: Behandeln des Fleisches ohne daß dadurch die Zellstruktur des Fleisches im Kern verändert wird, sodaß die Merkmale des frischen Fleisches nicht verlorengehen;

14. Verkaufsräumlichkeiten der gewerblichen Letztverkäufer: Räume oder Marktstände, in denen frisches Fleisch oder Fleischerzeugnisse feilgehalten, auf Verlangen des Letztverbrauchers (Konsumenten) oder eines Abnehmers gemäß § 1 Abs. 2 gegebenenfalls zerlegt und ausschließlich an diesen abgegeben werden; hierunter fällt auch das ausschließliche Bereithalten des frischen Fleisches im betreffenden Kühlraum für den Verkauf an der Verkaufsstelle.“

4. In § 4 Z 3 lit. A lit. a lautet der dritte Satz wie folgt:

„Die Trennwand muß den Raum, in dem die Bearbeitung erfolgt, umschließen, wenn die Bearbeitung im Schlachtbetrieb erfolgt; bei Schweinen gilt dies nur insoweit, als es zur Vermeidung einer Verunreinigung von frischem Fleisch und Nebenprodukten der Schlachtung erforderlich ist.“

5. Nach § 6 wird folgender § 6a eingefügt, und im Inhaltsverzeichnis wird anstelle des Zitates „§ 6“ das Zitat „§§ 6 und 6a“ gesetzt:

„§ 6a. Umpackzentren müssen den Bestimmungen des § 3 entsprechen.“

6. Dem § 8 Abs. 1 wird folgender Satz angefügt:

„Bei der Schlachtung sind die Bestimmungen der Richtlinie 393L0119 einzuhalten.“

7. Dem § 8 Abs. 5 wird folgender Satz angefügt:

„Abweichend vom ersten Satz dürfen Schaflämmern und Ziegenkitze mit einem Lebendgewicht von weniger als 15 kg zum Enthäuten mechanisch aufgeblasen werden, wenn dabei einwandfreie Hygienebedingungen herrschen.“

8. Dem § 8 wird folgender Abs. 8 angefügt:

„(8) Das Herrichten, die Bearbeitung, die Umhüllung, die Verpackung, die Lagerung, die Weiterverarbeitung und der Transport von Fleisch (einschließlich Nebenprodukte der Schlachtung) müssen unter Beachtung sämtlicher Hygieneanforderungen erfolgen.“

9. Dem § 9 wird folgender Abs. 8 angefügt:

„(8) Separatorenfleisch ist in einem Fleischverarbeitungsbetrieb einer Hitzebehandlung zu unterziehen.“

10. § 10 lautet:

„§ 10. (1) Beim Umhüllen und Verpacken des Fleisches sind § 4 Z 4 und § 5 Z 4 dieser Verordnung und die Bestimmungen der §§ 34 bis 37 des Fleischuntersuchungsgesetzes sowie der §§ 27a und 27b der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, in der jeweils geltenden Fassung einzuhalten. Verpacktes Fleisch darf nicht im selben Raum wie unverpacktes oder bloß umhülltes frisches Fleisch gelagert werden.

(2) Das Verpackungsmaterial (zum Beispiel Kartons) muß hygienisch unbedenklich sein und insbesondere folgenden Bedingungen entsprechen:

1. es darf die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern;
2. es darf keine für den Menschen schädlichen Stoffe auf das Fleisch übertragen können;
3. es muß ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz des Fleisches zu gewährleisten.

Die Verwendung von Holz als Verpackungsmaterial ist verboten; hievon ausgenommen sind Schlachtkörper von Schaflämmern und Ziegenkitzen, sofern alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um zu vermeiden, daß das Fleisch beim Auftreten von Rissen in der Umhüllung mit der Verpackung in Berührung kommt.

(3) Das Verpackungsmaterial darf zum Verpacken von Fleisch nicht wiederverwendet werden; es sei denn, die Verpackung besteht aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und ist vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.

(4) Wenn frisches, zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung umhüllt werden, so muß dies sogleich nach dem Zerlegen und in hygienisch einwandfreier Art erfolgen. Mit Ausnahme von Speckstücken und Bauchstücken müssen zerlegtes Fleisch und Nebenprodukte der Schlachtung in allen Fällen von einer Schutzhülle umgeben sein, sofern diese Waren nicht hängend befördert werden. Derartige Schutzhüllen müssen durchsichtig und farblos sein sowie den Bedingungen gemäß Abs. 2 Z 1 und 2 entsprechen: sie dürfen nur einmal für die Umhüllung von Fleisch verwendet werden. Tiefgekühltes Fleisch, das in Betrieben, die dem § 16 des Fleischuntersuchungsgesetzes unterliegen, tiefgekühlt der Be-

oder Verarbeitung unterworfen wird, muß nicht umhüllt werden. Beim innergemeinschaftlichen Handel mit Lebern, Nieren oder Herzen darf die Umhüllung nur ganze, jeweils gleiche Organe enthalten.

(5) Umhülltes Fleisch muß verpackt werden. Schutzhüllen, die lediglich als Schutz des Fleisches vor negativen Umwelteinflüssen beim Transport zu Letztverbrauchern (Konsumenten) oder zu Einrichtungen und Betrieben gemäß § 1 Abs. 2 verwendet werden, gelten nicht als Verpackung im Sinne der lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften.

(6) Bietet die Umhüllung jedoch den von der Verpackung verlangten vollen Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos zu sein. Sofern die sonstigen Bedingungen gemäß Abs. 2 erfüllt sind, dürfen als zweite Umschließung auch Eurokästen oder diesen entsprechende Behältnisse verwendet werden.

(7) Das Zerlegen, Entbeinen, Umhüllen und Verpacken darf unter Einhaltung der nachstehenden Bedingungen in ein und demselben Raum erfolgen:

1. Der Raum muß ausreichend groß und so eingerichtet sein, daß diese Arbeitsgänge den hygienischen Anforderungen gerecht werden können
2. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial ist unverzüglich nach der Herstellung mit einer dichten Schutzhülle zu umgeben, die während des Transports zum Betrieb vor Beschädigung geschützt ist. Im Betrieb ist dieses Material unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in einem getrennten Raum zu lagern.
3. Die Lagerräume für das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial müssen wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sein. Zwischen diesen und den Räumen die Substanzen enthalten, die das frische Fleisch verunreinigen könnten, darf keine direkte Luftverbindung bestehen. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial darf nicht auf dem Fußboden abgelegt werden.
4. Das Verpackungs- und Umhüllungsmaterial ist unter hygienisch einwandfreien Bedingungen für die Verwendung vorzubereiten, bevor es in den betreffenden Raum gebracht wird.
5. Das Verpackungsmaterial ist unter hygienisch einwandfreien Bedingungen in den betreffenden Raum zu bringen und unverzüglich zu verwenden. Mit Verpackungsmaterial darf nur Personal arbeiten, das mit frischem Fleisch nicht in Berührung kommt.
6. Das Fleisch muß unmittelbar nach dem Verpacken in die dafür vorgesehenen Lagerräume gebracht werden.

(8) Das Verpacken von frischem Fleisch darf auch in einem Zerlegungsraum erfolgen, wenn Eurokästen oder diesen entsprechende Behältnisse verwendet werden, die vor dem Verbringen in den Zerlegungsraum gereinigt und desinfiziert worden sind. Die Behältnisse müssen den Anforderungen der Abs. 2 und 3 entsprechen.

(9) Die Verpackung beziehungsweise Umhüllung darf nur Fleisch der gleichen Tierart enthalten, hiervon ausgenommen sind die für die unmittelbare Abgabe an den Letztverbraucher bestimmten handelsüblichen Einheiten.“

11. In § 11 Abs. 2 wird die Wortfolge „eine Stunde“ durch die Wortfolge „zwei Stunden“ ersetzt.

12. § 14 Abs. 7 lautet:

„(7) Beim Transport von Fleisch zu Betrieben, die dem § 16 des Fleischuntersuchungsgesetzes unterliegen, ist ein vom Versandbetrieb ausgestelltes Begleitdokument (zum Beispiel Lieferschein) mitzuführen, das folgende Angaben zu enthalten hat:

1. Lieferbetrieb, Empfänger, Art und Menge der Ware, Datum des Transportes,
2. Herkunftsland, ausgeschrieben oder abgekürzt, die Veterinärkontrollnummer des Versandbetriebes,
3. bei tiefgekühltem Fleisch auch den Monat und das Jahr, in denen es tiefgekühlt wurde.

Dieses Dokument ist vom Empfänger mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen. Im Falle eines Exportes in ein Drittland oder beim Verbringen in einen anderen Mitgliedstaat des EWR ist vom Fleischuntersuchungstierarzt eine allenfalls hierfür erforderliche Gesundheitsbescheinigung unter Beachtung der besonderen Erfordernisse auszustellen. Diese „besonderen Erfordernisse“ sind vom Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ zu veröffentlichen.“

13. § 15 lautet:

„§ 15. (1) Schlachtbetriebe, die wöchentlich höchstens 20 Großvieheinheiten (GVE) – höchstens aber 1 000 GVE jährlich – schlachten und gegebenenfalls weiter bearbeiten, müssen, sofern sie ihre Erzeugnisse ausschließlich im Inland in Verkehr bringen, hinsichtlich der baulichen Erfordernisse sowie

hinsichtlich der Anlagen und Einrichtungsgegenstände den Bedingungen des § 16 entsprechen und von den anderen Bestimmungen dieser Verordnung nur § 7, § 8, § 10 (ausgenommen Abs. 4 letzter Satz), § 11, § 12 Abs. 2, 3, 4 und 5, § 13 Abs. 1, § 14 Abs. 1 (ausgenommen die Bestimmung über die Verplombung der Transportmittel), § 14 Abs. 2 Z 1 sowie § 14 Abs. 3, 4, 5 und 7 einhalten.

(2) Die einzelnen Tiere sind je nach Tierart in GVE gemäß Abs. 1 wie folgt zu bewerten:

Rinder über 300 kg LM ¹⁾ und Einhufer.....	1,00 GVE
andere Rinder.....	0,50 GVE
Schweine über 100 kg LM ¹⁾	0,20 GVE
sonstige Schweine.....	0,15 GVE
Schafe, Ziegen.....	0,10 GVE
Ziegenkitze und Schaflämmer unter 15 kg LM ¹⁾	0,05 GVE
Ferkel unter 15 kg LM ¹⁾	0,05 GVE

(3) Bei der Schlachtung von Schaflämmern und Ziegenkitzen darf vor religiösen Festen die wöchentliche Höchstgrenze überschritten werden, sofern die Hygiene- und Untersuchungsbestimmungen eingehalten werden und das Fleisch nicht tiefgekühlt wird.

(4) Erfolgt die Schlachtung durch verschiedene Wirtschaftsbeteiligte in einem gemeinsamen Schlachtbetrieb, so darf die Höchstzahl bezogen auf diesen Schlachtbetrieb auf 30 GVE wöchentlich und 1 500 GVE jährlich erhöht werden, sofern folgende Bedingungen eingehalten werden.

1. Der Betriebsinhaber oder sonstige Benutzer der Anlage muß sich einer staatlich anerkannten Ausbildung für den Bereich der Produktionshygiene unterzogen haben (zum Beispiel Lehrabschlußprüfung im Lehrberuf Fleischer).
2. Die zur Schlachtung bestimmten Tiere müssen im Eigentum des Betriebsinhabers oder des sonstigen Benutzers der Anlage stehen, oder sie müssen von diesem erworben worden sein, um einen unter Z 4 genannten Bedarf zu decken.
3. Die Gewinnung des Fleisches hat in Räumlichkeiten zu erfolgen, die dem § 16 entsprechen.
4. Die Schlachtung darf nur für die betriebliche Selbstversorgung des Schlachtbetriebsinhabers oder der Benutzer gemäß Z 2 oder nur für den Verkauf an den Letztverbraucher oder die Abgabe an Einrichtungen oder Betriebe gemäß § 1 Abs. 2 erfolgen.

(5) Betriebe, die Erleichterungen gemäß Abs. 1 oder 4 in Anspruch nehmen, haben dies dem Landeshauptmann unverzüglich schriftlich mitzuteilen.“

14. Nach § 15 werden folgende §§ 15a und 15b eingefügt, und im Inhaltsverzeichnis wird anstelle des Zitates „§ 15“ das Zitat „§§ 15, 15a und 15b“ gesetzt:

„§ 15a. (1) Zerlegungsbetriebe, die nicht Bestandteil eines Schlachtbetriebes (der keine Ausnahmen nach § 15 in Anspruch nimmt) sind und ihre Erzeugnisse ausschließlich im Inland in Verkehr bringen und deren wöchentliche Produktion an entbeimtem Fleisch nicht mehr als 5 Tonnen (oder eine entsprechende Menge Fleisch mit Knochen) beträgt, müssen hinsichtlich der baulichen Erfordernisse sowie hinsichtlich der Anlagen und Einrichtungsgegenstände den Bedingungen des § 16 Abs. 1 entsprechen; von den anderen in dieser Verordnung genannten Bestimmungen müssen sie nur § 7, § 8 Abs. 5 erster Satz, § 8 Abs. 8, § 9 Abs. 1 (mit der Maßgabe, daß die Räumlichkeiten dem § 16 Abs. 1 entsprechen), § 9 Abs. 3 (mit der Maßgabe, daß die Arbeitsräume und der Kühlraum dem § 16 Abs. 1 entsprechen), § 9 Abs. 4, § 9 Abs. 5 (ausgenommen der zweite Satz), § 9 Abs. 6 und 7, § 10 (ausgenommen Abs. 4 letzter Satz), § 11 Abs. 1 zweiter Satz, § 11 Abs. 2, § 12 Abs. 2, 3, 4 und 5, § 13 Abs. 1 und § 14 Abs. 1 (ausgenommen die Bestimmungen über die Verplombung der Transportmittel), § 14 Abs. 2 Z 1 sowie § 14 Abs. 3, 4, 5 und 7 einhalten.

(2) Betriebe, die Erleichterungen gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen, haben dies dem Landeshauptmann unverzüglich schriftlich mitzuteilen.

§ 15b. Fleisch aus Betrieben gemäß § 15 ist mit dem Tauglichkeitskennzeichen gemäß § 35 Abs. 1 Z 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes zu kennzeichnen. Umhüllte Teilstücke aus Betrieben gemäß § 15 und § 15a sind mit dem Tauglichkeitskennzeichen gemäß § 27a Abs. 5 und § 27b der Fleischuntersuchungsverordnung zu kennzeichnen.“

15. § 16 Abs. 2 Z 3, 6 und 7 lauten wie folgt, und nach der Z 10 wird nachstehende Z 11 angefügt:

- „3. Es muß eine klar getrennte Abteilung innerhalb des Schlachtraumes für die Betäubung und die Entblutung der Tiere vorhanden sein.

¹⁾ LM: Lebendmasse.

6. Es muß ein Kühlraum vorhanden sein, der gemessen am Umfang und an der Art der Schlachtungen ausreichend groß ist; er muß einen getrennten oder trennbaren Bereich für beanstandete Tierkörper haben; es sei denn, die beanstandeten Tierkörper werden gemäß § 16 der Fleischuntersuchungsverordnung in einen geeigneten Betrieb verbracht.
7. Im Schlachtraum dürfen Mägen und Därme nicht entleert und Häute, Hörner, Klauen und Schweineborsten nicht gelagert werden. Im Schlachtraum dürfen Mägen und Därme nur zu einer Zeit gereinigt werden, während der keine Schlachtung erfolgt.
11. Die Schlachtbetriebe müssen über einen Raum mit einem verschließbaren Schrank verfügen, der für den Kontrolldienst während der Arbeitszeit bestimmt ist.“
16. § 16 Abs. 3 und 4 entfallen und als neuer Abs. 3 wird angefügt:

„(3) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter hat schriftliche Aufzeichnungen über Arten und Mengen der Wareneingänge, Warenausgänge, Herkunft der Waren, durchgeführte Kontrollen der Waren und deren Ergebnisse zu führen. Diese Aufzeichnungen sind mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.“

17. Das 9. Hauptstück lautet im Text und im Inhaltsverzeichnis:

„9. HAUPTSTÜCK

Fleischbearbeitungsräume von Kleinverkaufsstellen

§ 17. (1) Zerlegungsbetriebe (einschließlich landwirtschaftliche Betriebe hinsichtlich Zerlegung), die den Betriebsumfang gemäß § 15a nicht überschreiten und das Fleisch ausschließlich für den an Ort und Stelle oder in angrenzenden Verkaufsräumlichkeiten stattfindenden Direktverkauf an Letztverbraucher oder an Einrichtungen oder Betriebe gemäß § 1 Abs. 2 zerlegen, lagern und gegebenenfalls umhüllen und verpacken, unterliegen hinsichtlich der baulichen Erfordernisse sowie hinsichtlich der Anlagen und Einrichtungsgegenstände nur folgenden Bestimmungen dieser Verordnung: § 16 Abs. 1 Z 1, Z 2, Z 3 (sofern kein anderes, geeignetes Desinfektionsverfahren angewendet wird), Z 4, Z 5 (mit der Ausnahme, daß hölzerne Hackstöcke verwendet werden dürfen, sofern sie einen einwandfreien hygienischen Zustand aufweisen), Z 6, Z 7, Z 8 erster Satz, Z 9 erster Satz, Z 10, Z 11, Z 12 erster bis einschließlich fünfter Satz. § 1 Abs. 2 bleibt hievon unberührt.

(2) Das Fleisch muß so in Verkehr gebracht werden, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung hintangehalten wird, insbesondere durch Staub, Schmutz, Geruchsstoffe, Abgase, Witterungseinflüsse, Licht, Pflanzen und Früchte, Krankheits- und Verderbniserreger, Schimmelpilze, menschliche und tierische Ausscheidungen, tierische Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel, Unkrautvertilgungsmittel und andere Gifte sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Anstrichmittel.

(3) Die Anlieferung zum Betrieb, in den Arbeitsraum und in den Verkaufsraum hat so zu erfolgen, daß das Fleisch beim Transport im Freien und durch Räumlichkeiten, die nicht den Bestimmungen nach Abs. 1 entsprechen, durch geeignete Maßnahmen geschützt ist und die vorgeschriebenen Temperaturen nicht überschritten werden.

(4) Die Lagerung hat so zu erfolgen, daß die vorgeschriebenen Temperaturen eingehalten werden und das Fleisch nicht durch im gleichen Kühlraum gelagerte andere Stoffe im Sinne des Abs. 2 nachteilig beeinflußt wird.

(5) Bei der Bearbeitung sind folgende Bestimmungen einzuhalten: § 7 Abs. 1, 3, 4, 5, 6, 7 und 8, § 8 Abs. 5 erster Satz, § 9 Abs. 1 (mit der Maßgabe, daß die Räumlichkeiten dem § 17 Abs. 1 entsprechen), § 9 Abs. 3 (mit der Maßgabe, daß die Arbeitsräume dem § 17 Abs. 1 entsprechen und der Kühlraum dem § 17 Abs. 4 entspricht), § 9 Abs. 4, § 9 Abs. 5 (ausgenommen der zweite Satz), § 9 Abs. 7, § 10 Abs. 2 und 3, § 11 Abs. 1 zweiter Satz sowie § 12 Abs. 4 und 5.

(6) Stammt das Wasser nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage und bestehen nach anderen gesetzlichen Vorschriften keine strengeren Untersuchungsbestimmungen, so ist das Wasser nachweislich zumindest alle zwei Jahre auf seine bakteriologische Unbedenklichkeit untersuchen zu lassen.

(7) Betriebe, die Erleichterungen gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen, haben dies dem Landeshauptmann unverzüglich schriftlich mitzuteilen.“

18. Dem § 19 wird folgender Satz angefügt:

„Das Inhaltsverzeichnis, § 1 Abs. 1 Z 2 und 4, § 2 Z 4 bis 14, § 4 Z 3 lit. A lit. a, § 6a, § 8 Abs. 1, 5 und 8, § 9 Abs. 8, § 10, § 11 Abs. 2, § 14 Abs. 7, § 15, § 15a, § 15b, § 16, § 17 und § 20 treten in der Fassung

der Verordnung BGBl. Nr. 519/1996 am ersten Tag des dritten auf ihre Kundmachung folgenden Monats in Kraft.“

19. § 20 lautet:

„§ 20. (1) Der Landeshauptmann kann jenen Betrieben, die hinsichtlich der baulichen Erfordernisse sowie hinsichtlich der Anlagen und Einrichtungsgegenstände noch nicht den Bestimmungen dieser Verordnung entsprechen, auf Antrag eine Frist bis zum 31. Dezember 1997 zur Umsetzung gewähren. Bei Betrieben, die nicht dem 8. oder 9. Hauptstück unterliegen, sind im Bescheid die noch zu treffenden baulichen Maßnahmen sowie die noch anzuschaffenden Anlagen und Einrichtungsgegenstände anzuführen. Während der Übergangsfrist muß der betreffende Betrieb jedoch zumindest den Bestimmungen der Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983, in der Fassung der Verordnungen BGBl. Nr. 705/1988 und 185/1992 entsprechen.

(2) Diese Frist kann für Schlachtbetriebe auf Antrag um längstens zwei Jahre verlängert werden, wenn deren Einhaltung nachweislich durch vom Betriebsinhaber nicht verschuldete Umstände unmöglich ist.

(3) Betrieben, die eine Ausnahmeregelung hinsichtlich des 8. oder 9. Hauptstückes nicht mehr in Anspruch nehmen wollen, kann der Landeshauptmann auf Antrag eine Übergangsfrist hinsichtlich Überschreitung der Produktionshöchstmengen von bis zu einem Jahr gewähren, nach deren Ablauf die Bestimmungen dieser Verordnung ohne Ausnahmen und Erleichterungen anzuwenden sind, wobei das Bearbeitungsvolumen entsprechend dem Umstrukturierungsforgang von der Behörde festzulegen ist.

(4) Während der Übergangsfrist gemäß Abs. 1 bis 3 darf das Fleisch nicht in anderen Mitgliedstaaten des EWR in Verkehr gebracht werden und ist – ausgenommen in Betrieben, die dem 9. Hauptstück unterliegen – gemäß § 35 Abs. 1 Z 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes beziehungsweise gemäß § 27a Abs. 5 und § 27b der Fleischuntersuchungsverordnung zu kennzeichnen.

(5) Gegen einen Bescheid gemäß Abs. 1, 2 oder 3 ist eine Berufung nicht zulässig.

(6) Betriebe, die dem 8. oder 9. Hauptstück nicht unterliegen und keine Übergangsfrist gemäß Abs. 1 oder 2 in Anspruch nehmen und bei denen durch den Landeshauptmann festgestellt wurde, daß die Bestimmungen dieser Verordnung eingehalten werden, sind vom Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ als zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr geeignet zu veröffentlichen. Bei Betrieben, die den diesbezüglichen Anforderungen nicht mehr entsprechen, ist der Entfall dieser Eignung in gleicher Weise kundzumachen. Der Landeshauptmann hat dem Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz die Liste der jeweils zu veröffentlichenden Betriebe sowie alle Änderungen dieser Liste mitzuteilen.

(7) Betriebe, die dem 8. oder 9. Hauptstück unterliegen oder eine Übergangsfrist gemäß Abs. 1 oder 2 in Anspruch nehmen, sind vom Landeshauptmann zu registrieren.

(8) Der Landeshauptmann hat dem Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz folgende Angaben mindestens einmal jährlich schriftlich bekanntzugeben:

1. Name, Anschrift und Veterinärkontrollnummer der Betriebe;
2. Name und Anschrift der Betriebe, die Erleichterungen gemäß § 15 Abs. 1 oder § 15a in Anspruch nehmen;
3. Name und Anschrift der Betriebe, für die Ausnahmen gemäß § 20 Abs. 1 bis 3 bestehen;
4. Art der jeweiligen Betriebe gemäß Z 1 bis 3 hinsichtlich § 1 Abs. 1;
5. Tierarten, deren Fleisch im jeweiligen Betrieb gemäß Z 1 bis 4 gewonnen, bearbeitet oder gelagert wird.“

Artikel 3

Änderung der Fleischuntersucher-Ausbildungsverordnung

Die Fleischuntersucher-Ausbildungsverordnung, BGBl. Nr. 398/1994, wird wie folgt geändert:

1. Dem § 13 Abs. 1 wird folgender Satz angefügt:

„§ 1 Abs. 1 gilt sinngemäß auch für die Ausbildung zum Trichinenuntersucher.“

2. Dem § 17 wird folgender Satz angefügt:

„§ 13 Abs. 1 tritt in der Fassung der Verordnung BGBl. Nr. 519/1996 am ersten Tag des dritten auf ihre Kundmachung folgenden Monats in Kraft.“

Artikel 4

Änderung der Zuchtwild-Fleischuntersuchungsverordnung

Die Zuchtwild-Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 399/1994, wird wie folgt geändert:

1. Der Text des bisherigen § 2 erhält die Absatzbezeichnung „(1)“, und nach diesem Abs. 1 wird folgender Abs. 2 angefügt:

„(2) Separatorenfleisch ist vor dem Verbringen in andere Mitgliedstaaten der EU entweder im Produktionsbetrieb oder in einem anderen, der Bezirksverwaltungsbehörde bekanntzugebenden, hierfür geeigneten Fleischverarbeitungsbetrieb einer Hitzebehandlung zu unterziehen.“

2. In § 4 lautet der erste Satz:

„Die Bestimmungen des § 3 Abs. 4 sind auf Tiere, die durch Betriebe gemäß dem 8. Hauptstück der Frischfleisch-Hygieneverordnung geschlachtet werden, nicht anzuwenden, sofern die Schlachtieruntersuchung und die Fleischuntersuchung vom selben Tierarzt durchgeführt werden.“

3. § 7 wird folgender Satz angefügt:

„§ 2 und § 4 treten in der Fassung der Verordnung BGBl. Nr. 519/1996 am ersten Tag des dritten auf ihre Kundmachung folgenden Monats in Kraft.“

Artikel 5

Änderung der Kaninchenfleisch-Verordnung

Die Kaninchenfleisch-Verordnung, BGBl. Nr. 401/1994, wird wie folgt geändert:

1. Nach § 2 wird folgender § 2a eingefügt:

„§ 2a. Für die behördlichen Kontrolluntersuchungen gilt § 29 der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, in der jeweils geltenden Fassung.“

2. § 4 Abs. 2 lautet:

„(2) Beim Transport zu Betrieben, die dem § 16 des Fleischuntersuchungsgesetzes unterliegen, ist ein vom Fleischuntersuchungstierarzt unterfertigtes Dokument nach § 14 Abs. 7 der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, in der jeweils geltenden Fassung mitzuführen und vom Empfänger gemäß dieser Bestimmung aufzubewahren.“

3. Im Anhang Kapitel 1 wird folgende Z 11 angefügt:

„11. Bei der Schlachtung sind die Bestimmungen der Richtlinie 393L0119 einzuhalten.“

4. Dem § 8 wird folgender Satz angefügt:

„§ 2a, § 4 Abs. 2 und Anhang Kapitel 1 Z 11 treten in der Fassung der Verordnung BGBl. Nr. 519/1996 am ersten Tag des dritten auf ihre Kundmachung folgenden Monats in Kraft.“

Artikel 6

Änderung der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung

Die Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 403/1994, wird wie folgt geändert:

1. Dem § 8 Abs. 1 wird folgender Satz angefügt:

„Bei der Schlachtung sind die Bestimmungen der Richtlinie 393L0119 einzuhalten.“

2. Dem § 9 wird folgender Abs. 8 angefügt:

„(8) Separatorenfleisch ist vor dem Verbringen in andere Mitgliedstaaten der EU entweder im Produktionsbetrieb oder in einem anderen, der Bezirksverwaltungsbehörde bekanntzugebenden, hierfür geeigneten Fleischverarbeitungsbetrieb einer Hitzebehandlung zu unterziehen.“

3. § 10 Abs. 4 lautet:

„(4) Umhülltes Geflügelfleisch muß verpackt werden. Schutzhüllen, die lediglich als Schutz des Fleisches vor negativen Umwelteinflüssen beim Transport zu Letztverbrauchern (Konsumenten) oder zu Einrichtungen und Betrieben gemäß § 1 Abs. 2 verwendet werden, gelten nicht als Verpackung im Sinne der lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften.“

4. § 14 Abs. 6 lautet:

„(6) Beim Transport zu Betrieben, die dem § 16 des Fleischuntersuchungsgesetzes unterliegen, ist ein Dokument (zum Beispiel Lieferschein) mitzuführen, das folgende Angaben zu enthalten hat:

1. Lieferbetrieb, Empfänger, Art und Menge der Ware, Datum des Transportes.
2. die Veterinärkontrollnummer des Betriebes und die Nummer des mit den Hygienekontrollen am Tage der Gewinnung beauftragten Tierarztes und Name oder Codenummer der für den Betrieb zuständigen Überwachungsbehörde und
3. bei tiefgekühltem Geflügelfleisch auch den Monat und das Jahr, in denen es tiefgekühlt wurde.

Dieses Dokument ist vom Empfänger mindestens bis zum Ablauf des folgenden Kalenderjahres aufzubewahren und der Behörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.“

5. Im Inhaltsverzeichnis wird unter „8. HAUPTSTÜCK – Sonderbestimmungen für Betriebe mit geringer Produktion“ anstelle des Zitates „§§ 15 und 16“ das Zitat „§§ 15 bis 16a“ und anstelle des Zitates „§ 16“ das Zitat „§§ 16 und 16a“ gesetzt, und nach § 16 wird folgender § 16a eingefügt:

„§ 16a. (1) Zerlegungsbetriebe, die jährlich weniger als 250 Tonnen Frischfleisch – sämtliche Tierarten, die dem Fleischuntersuchungsgesetz unterliegen, insgesamt gerechnet – zerlegen und das Fleisch ausschließlich an Ort und Stelle oder in einer an den Zerlegungsbetrieb angrenzenden Verkaufsräumlichkeit im Direktverkauf an den Letztverbraucher oder an Einrichtungen oder Betriebe gemäß § 1 Abs. 2 zerlegen, lagern und gegebenenfalls umhüllen und verpacken, unterliegen hinsichtlich der baulichen Erfordernisse sowie hinsichtlich der Anlagen und Einrichtungsgegenstände nur folgenden Bestimmungen dieser Verordnung: § 16 Abs. 1 Z 1, Z 2, Z 3 (sofern kein anderes geeignetes Desinfektionsverfahren angewendet wird), Z 4, Z 5 (mit der Ausnahme, daß hölzerne Hackstöcke verwendet werden dürfen, sofern sie einen einwandfreien hygienischen Zustand aufweisen), Z 6, Z 7, Z 8 erster Satz, Z 9 erster Satz, Z 10, Z 11 und Z 12 erster bis einschließlich fünfter Satz. § 1 Abs. 2 bleibt unberührt.

(2) Als Lagerung im Sinne des Abs. 1 gilt nicht das ausschließliche Bereithalten des Fleisches im Kühlraum von Betrieben gemäß § 1 Abs. 2 direkt vor dem Verkauf.

(3) Das Geflügelfleisch muß so in den Verkehr gebracht werden, daß eine hygienisch nachteilige Beeinflussung hintangehalten wird, insbesondere durch Staub, Schmutz, Geruchsstoffe, Abgase, Witterungseinflüsse, Licht, Pflanzen und Früchte, Krankheits- und Verderbniserreger, Schimmelpilze, menschliche und tierische Ausscheidungen, tierische Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel, Unkrautvertilgungsmittel und andere Gifte sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Anstrichmittel.

(4) Die Anlieferung zum Betrieb, in den Arbeitsraum und in den Verkaufsraum hat so zu erfolgen, daß das Fleisch beim Transport im Freien und durch Räumlichkeiten, die nicht den Bestimmungen nach Abs. 1 entsprechen, durch geeignete Maßnahmen geschützt ist und die vorgeschriebenen Temperaturen nicht überschritten werden.

(5) Die Lagerung hat so zu erfolgen, daß die vorgeschriebenen Temperaturen eingehalten werden und das Fleisch nicht durch im gleichen Kühlraum gelagerte andere Stoffe im Sinne von Abs. 3 nachteilig beeinflußt wird.

(6) Bei der Bearbeitung sind die Erfordernisse des § 7 Abs. 1, 3, 4, 5, 6, 7 und 8, § 9 Abs. 1 (mit der Maßgabe, daß die Räumlichkeiten dem § 16a Abs. 1 entsprechen), § 9 Abs. 3 (mit der Maßgabe, daß der Kühlraum dem § 16a Abs. 5 entspricht), § 9 Abs. 4 (mit der Maßgabe, daß die Arbeitsräume dem § 16a Abs. 1 entsprechen und der Kühlraum dem § 16a Abs. 5 entspricht), § 9 Abs. 5 und 7, § 10 Abs. 1, 2 und 3, § 11 Abs. 1 zweiter Satz sowie § 12 einzuhalten.

(7) Stammt das Wasser nicht aus einer öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage und sind nach anderen gesetzlichen Bestimmungen keine strengeren Untersuchungsvorschriften gegeben, so ist das Wasser nachweislich zumindest alle zwei Jahre auf seine bakteriologische Unbedenklichkeit untersuchen zu lassen.

(8) Betriebe, die Erleichterungen gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen, haben dies dem Landeshauptmann unverzüglich schriftlich mitzuteilen.“

6. In § 20 Abs. 1 wird das Datum „31. Dezember 1995“ durch das Datum „31. Dezember 1997“ ersetzt, und dem § 20 Abs. 1 werden folgende Sätze angefügt:

„Während der Übergangsfrist ist das Fleisch gemäß § 35 Abs. 1 Z 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes, § 15 Abs. 1 zweiter bis vierter Satz der Geflügel-Fleischuntersuchungsverordnung und § 27b der Fleischuntersuchungsverordnung zu kennzeichnen und darf nicht in anderen Mitgliedstaaten des EWR in Ver-

kehr gebracht werden. Das Ansuchen hat den Bestimmungen des Anhanges I Z V lit. E Kapitel 3 Z 4 des EU-Beitrittsvertrages, BGBl. Nr. 45/1995, zu entsprechen.“

7. Im § 20 Abs. 3 lautet der erste Satz:

„Betriebe, die dem 8. oder 9. Hauptstück unterliegen, müssen den Bestimmungen dieser Verordnung hinsichtlich der baulichen Erfordernisse sowie hinsichtlich der Anlagen und Einrichtungsgegenstände erst ab 1. Jänner 1998 entsprechen.“

8. Nach § 20 Abs. 3 werden folgende Abs. 4 und 5 eingefügt, und der bisherige Abs. 4 erhält die Bezifferung „(6)“:

„(4) Betriebe, die nicht dem 8. oder 9. Hauptstück unterliegen und keine Übergangsfrist gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen und bei denen durch den Landeshauptmann festgestellt wurde, daß die Bestimmungen dieser Verordnung eingehalten werden, sind vom Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ als zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr geeignet zu veröffentlichen. Bei Betrieben, die den diesbezüglichen Anforderungen nicht mehr entsprechen, ist der Entfall dieser Eignung in gleicher Weise kundzumachen. Der Landeshauptmann hat dem Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz die Liste der jeweils zu veröffentlichen Betriebe sowie alle Änderungen dieser Liste mitzuteilen.

(5) Betriebe, die dem 8. oder 9. Hauptstück unterliegen oder eine Übergangsfrist gemäß Abs. 1 in Anspruch nehmen, sind vom Landeshauptmann zu registrieren.“

9. Dem § 19 wird folgender Satz angefügt:

„Das Inhaltsverzeichnis, § 8 Abs. 1, § 9 Abs. 8, § 10 Abs. 4, § 14 Abs. 6, § 16a und § 20 treten in der Fassung der Verordnung BGBl. Nr. 519/1996 am ersten Tag des dritten auf ihre Kundmachung folgenden Monats in Kraft.“

Artikel 7

Änderung der Geflügel-Fleischuntersuchungsverordnung

Die Geflügel-Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 404/1994, wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 2 Z 3 wird der Punkt durch das Wort „und“ ersetzt und folgende Z 4 angefügt:

„4. es sich nicht um Flachbrustvögel (zum Beispiel Strauße) handelt, deren Fleisch an einen Personenkreis abgegeben werden soll, der über jenen des § 1 Abs. 3 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes hinausgeht.“

2. Dem § 6 Abs. 1 wird folgender Satz angefügt:

„Die Erlaubnis zur Schlachtung darf ebenso nicht erteilt werden, wenn Substanzen verabreicht wurden, deren Anwendung am Tier verboten ist.“

3. § 10 Abs. 2 lautet:

„(2) Von den Bestimmungen des Abs. 1 Z 1, 2, 3, 4, 5 und 7 sind Tierkörper ausgenommen, die als „oD-Ware“ in Verkehr gebracht werden sollen.“

4. § 11 Abs. 1 Z 14 lautet:

„14. unzulässige Rückstände gemäß § 6 Abs. 1 oder wenn Substanzen verabreicht wurden, deren Anwendung am Tier verboten ist.“

5. In § 11 Abs. 2 lautet der erste Satz:

„Teile von geschlachteten Tieren, die örtlich begrenzte Verletzungen oder Verunreinigungen oder deutliche pathologische Veränderungen aufweisen, sind untauglich.“

6. § 17 lautet:

„§ 17. Für die behördlichen Kontrolluntersuchungen gelten die Bestimmungen des § 29 der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, in der jeweils geltenden Fassung.“

7. Dem § 19 wird folgender Satz angefügt:

„§ 1 Abs. 2 Z 3 und 4, § 6 Abs. 1, § 10 Abs. 2, § 11 Abs. 1 Z 14, § 11 Abs. 2 und § 17 treten in der Fassung der Verordnung BGBl. Nr. 519/1996 am ersten Tag des dritten auf ihre Kundmachung folgenden Monats in Kraft.“

Krammer