

520. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Konsumentenschutz über die Herstellung und das Inverkehrbringen von Faschiertem und Fleischzubereitungen (Faschiertes-Verordnung)

Auf Grund des § 17 Abs. 3, des § 35 Abs. 9, des § 38 Abs. 2 und 3 und des § 45 Abs. 6 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch die Bundesgesetze BGBl. Nr. 118/1994 und 1105/1994, wird verordnet:

Anwendungsbereich und Allgemeines

§ 1. (1) Diese Verordnung gilt für die Herstellung und das Inverkehrbringen in Österreich sowie den Handel mit Faschiertem und Fleischzubereitungen mit anderen Mitgliedstaaten des Europäischen Wirtschaftsraumes (EWR).

(2) Diese Verordnung gilt nicht für

1. die Herstellung der in Abs. 1 genannten Waren, wenn sie entweder in Betrieben hergestellt werden, die dem 9. Hauptstück der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, dem § 16a oder dem § 17 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 403/1994, unterliegen oder in Verkaufsräumlichkeiten der gewerblichen Letztverkäufer oder in Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung oder in Gastgewerbebetrieben hergestellt werden;
2. Separatorenfleisch, welches in einem gemäß der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 397/1994, zulässigen Betrieb einer Wärmebehandlung unterzogen wurde;
3. das Inverkehrbringen in Österreich von Faschiertem, das als Ausgangsprodukt für die Herstellung von gewürztem Faschiertem, welches zur späteren Erzeugung von Fleischerzeugnissen in einem gemäß der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung zulässigen Betrieb bestimmt ist, verwendet wird;
4. faschierte Innereien.

Für die Herstellung, Be- und Verarbeitung von Waren gemäß Z 1 bis 4 gelten die §§ 24, 25 und 28 Abs. 2 der Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983, vollinhaltlich.

(3) § 24 Abs. 1 erster und zweiter Satz, § 24 Abs. 4, § 24 Abs. 5 zweiter und dritter Satz, § 24 Abs. 6, § 25 Abs. 1 und 2 und § 28 Abs. 2 der Fleischhygieneverordnung, BGBl. Nr. 280/1983, bleiben von dieser Verordnung unberührt.

Begriffsbestimmungen

§ 2. (1) Im Sinne dieser Verordnung bedeuten:

1. Drittland: jene Staaten, die nicht Mitgliedstaaten des EWR sind;
2. Faschiertes: Frischfleisch, das durch Hacken zerkleinert oder durch den Fleischwolf gedreht wurde;
3. Fleischzubereitungen: frisches Fleisch, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder andere Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einer Behandlung unterzogen worden ist, auf Grund derer die Zellstruktur des Fleisches im Kern nicht verändert wurde, sodaß die Merkmale des frischen Fleisches nicht verlorengegangen sind;
4. Handel: der Warenaustausch zwischen Mitgliedstaaten des EWR;
5. Herstellungsbetrieb: jeder Betrieb, der Faschiertes oder Fleischzubereitungen herstellt, sofern dieser
 - a) sich in einem Zerlegungsbetrieb oder Verarbeitungsbetrieb befindet und den Anforderungen von Anhang Kapitel 1 entspricht oder
 - b) – im Falle von Fleischzubereitungen – sich in einem Betrieb befindet, der den Anforderungen von Anhang Kapitel 3 entspricht oder
 - c) – falls er sich weder in den Räumlichkeiten eines nach der Frischfleisch-Hygieneverordnung oder nach der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung oder nach der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung zulässigen Betriebes befindet noch in einem räumlichen Zusammenhang mit einem solchen Betrieb steht – den Anforderungen von Anhang Kapitel 1 Z 2 oder Kapitel 3 Z 2 dieser Verordnung entspricht;
6. Würzstoffe: Kochsalz, Senf, Gewürze und ihre aromatischen Extrakte sowie Küchenkräuter und ihre aromatischen Extrakte.

7.

(2) Die Begriffsbestimmungen gemäß § 2 der Frischfleisch-Hygieneverordnung, § 2 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung und § 2 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung gelten als Begriffsbestimmungen im Sinne dieser Verordnung.

In den Handel bringen von Faschiertem

§ 3. (1) Es ist verboten, Fleisch anderer Tierarten als von Rind, Schwein, Schaf oder Ziege in Form von Faschiertem in den Handel zu bringen. Außerdem muß Faschiertes folgenden Bedingungen entsprechen:

1. Es muß aus quergestreiften Muskeln (einschließlich dem dazugehörigen Fettgewebe) – Herzmuskeln ausgenommen – hergestellt worden sein; und das Fleisch muß
 - a) in solchen Betrieben gewonnen worden sein, die gemäß § 20 Abs. 6 der Frischfleisch-Hygieneverordnung zum innergemeinschaftlichen Handel geeignet sind; dieses Fleisch muß gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes gekennzeichnet worden sein, oder
 - b) aus Betrieben in Drittländern stammen, die zum Import in die EU zugelassen sind; dieses Fleisch muß der Importkontrolle ohne Beanstandung unterzogen worden sein.Handelt es sich in den Fällen der lit. a oder b um Schweinefleisch, so muß es einer Untersuchung auf Trichinen oder einer Kältebehandlung zur Abtötung von Trichinen unterzogen worden sein.
2. Es muß gemäß den Anforderungen des Anhanges Kapitel 2 in einem Betrieb hergestellt worden sein, der
 - a) den Anforderungen des Anhanges Kapitel 1 entspricht und
 - b) gemäß § 8 Abs. 1 in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ veröffentlicht ist.
3. Es muß entsprechend den Bestimmungen des § 8 und des Anhanges Kapitel 5 kontrolliert worden sein.
4. Es muß gemäß den Bestimmungen des Anhanges Kapitel 6 gekennzeichnet und etikettiert sein.
5. Es muß entsprechend den Bestimmungen des Anhanges Kapitel 7 und 8 umhüllt, verpackt und gelagert worden sein.
6. Es muß gemäß den Bestimmungen des Anhanges Kapitel 9 befördert werden.
7. Das Fleisch muß für Lieferungen in andere Mitgliedstaaten des EWR mit einem Begleiddokument versehen sein. Hiefür gelten folgende Bedingungen:
 - a) Das Dokument muß vom Versandbetrieb ausgestellt sein;
 - b) das Dokument muß den Lieferbetrieb, den Empfänger, die Art und Menge der Ware und das Datum des Transportes enthalten;
 - c) das Dokument muß die Veterinärkontrollnummer des Herstellungsbetriebes und – bei gefrorenem Faschiertem – die unkodierte Nennung des Monats und des Jahres des Einfrierens tragen;
 - d) bei für Finnland und Schweden bestimmtem Faschiertem muß das Dokument den hiefür geltenden, ergänzenden EU-Vorschriften entsprechen; diese sind vom Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ zu veröffentlichen;
 - e) auf Verlangen der zuständigen Behörde des Bestimmungs-Mitgliedstaates muß jedoch zusätzlich zur Bescheinigung gemäß Z 8 eine Gesundheitsbescheinigung vorgelegt werden, wenn das Fleisch nach dem Hacken oder Faschieren in ein Drittland ausgeführt wird; die Kosten dieser Bescheinigung sind vom über das Fleisch Verfügungsberechtigten zu tragen.
8. Das Fleisch muß für den Versand mit einer Genußtauglichkeitsbescheinigung im Sinne des Anhanges III der Richtlinie 394/L0065 versehen sein, wenn es sich um Sendungen folgender Art handelt:
 - a) Faschiertes aus einem Herstellungsbetrieb, der in einem Gebiet liegt, für das veterinärbehördliche Beschränkungen gelten, oder
 - b) Faschiertes, das in einem verplombten Lastkraftwagen durch ein Drittland in einen anderen Mitgliedstaat der EU befördert wird.

(2) Zusätzlich zu den Bedingungen gemäß Abs. 1 gelten für Faschiertes folgende Anforderungen:

1. Das zu seiner Herstellung verwendete frische Fleisch muß nachstehenden Bedingungen entsprechen:
 - A) Wenn es tiefgekühlt ist, dann muß es aus entbeintem frischem Fleisch hergestellt worden sein, das höchstens 18 Monate bei Rindfleisch, 12 Monate bei Schafffleisch und Ziegenfleisch und sechs Monate bei Schweinefleisch nach dem Einfrieren in einem nach § 20 Abs. 6 der Frischfleisch-Hygieneverordnung zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zulässigen Kühlhaus gelagert worden ist. Ein Entbeinen von Schweine- und Schafffleisch nach dem Auftauen unmittelbar vor dem Faschieren ist dann gestattet, wenn hiefür die notwendigen hygienischen Voraussetzungen gegeben sind.
 - B) Wenn es gekühlt ist, so muß es
 - a) innerhalb von höchstens sechs Tagen nach der Schlachtung der Tiere oder

b) – wenn es sich um entbeintes, vakuumverpacktes Rindfleisch handelt – innerhalb von höchstens 15 Tagen nach der Schlachtung der Tiere verwendet werden.

2. Faschiertes muß spätestens eine Stunde nach der Portionierung und Umhüllung kältebehandelt werden – es sei denn, es gelangen Verfahren zum Einsatz, die eine Absenkung der Innentemperatur des Fleisches bereits während der Herstellung bewirken.
3. Faschiertes muß verpackt und in einer der folgenden Formen angeboten werden:
 - a) In gekühlter Form; in diesem Fall muß es aus Fleisch im Sinne der Z 1 lit. B hergestellt worden sein und binnen kürzester Zeit eine Kerntemperatur von weniger als +2 °C erreicht haben; jedoch darf zur Beschleunigung des Kühlprozesses Fleisch, das den Bedingungen der Z 1 lit. A genügt, hinzugefügt werden, sofern dies auf dem Etikett angegeben wird; in diesem Fall muß längstens nach einer Stunde eine Kerntemperatur von weniger als +2 °C erreicht werden.
 - b) In tiefgekühlter Form; in diesem Fall muß es aus Fleisch im Sinne der Z 1 hergestellt worden sein und innerhalb kürzester Zeit eine Kerntemperatur von weniger als -18 °C erreicht haben.
4. Faschiertes darf nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt werden.
5. Die Bezeichnungen „mageres Faschiertes“, „reines Rinderfaschiertes“, „Faschiertes mit Schweinefleischanteil“ und „Faschiertes von“¹⁾ – gegebenenfalls in Verbindung mit der Angabe der Tierart, deren Fleisch verwendet worden ist –, dürfen nur dann auf den Packungen angegeben werden, wenn die Anforderungen betreffend Fettgehalt und Verhältnis zwischen Kollagen und Fleischiweiß (Kollagenwert) gemäß Anhang II Punkt I der Richtlinie 394L0065 eingehalten wurden.

(3) Für Faschiertes, dem höchstens 1% Salz hinzugefügt wurde, gelten ebenfalls die Anforderungen der Abs. 1 und 2.

Inverkehrbringen von Faschiertem innerhalb Österreichs

§ 4. (1) Ausschließlich innerhalb Österreichs darf Faschiertes in Verkehr gebracht werden, das

1. aus Fleisch von Tieren gemäß § 3 Abs. 1 oder von Einhufern, Zuchtwild, Kaninchen, Wild aus freier Wildbahn oder Geflügel gewonnen wurde und
2. in Herstellungsbetrieben gemäß § 2 Abs. 1 Z 5 gewonnen wurde, die über die im Anhang Kapitel 1 genannten Räume verfügen.

(2) Für Faschiertes, das ausschließlich innerhalb Österreichs in Verkehr gebracht wird, gelten die Bestimmungen des § 3 mit folgenden Abweichungen:

1. Abweichend von den Anforderungen des § 3 Abs. 1 Z 6 darf es auch in Fahrzeugen befördert werden, die mit keiner Temperaturregistrierung ausgestattet sind;
2. abweichend von § 3 Abs. 2 Z 1 lit. A darf es auch in einem nach § 20 Abs. 7 der Frischfleisch-Hygieneverordnung registrierten Tiefkühlhaus gelagert worden sein; die Entbeinung darf auch bei anderen Tierarten unmittelbar vor der Herstellung durchgeführt worden sein;
3. abweichend von § 3 Abs. 2 Z 2 und 3 genügt eine Abkühlung auf +4 °C oder weniger, und die Abkühlung darf auch länger als eine Stunde dauern, sofern im Hinblick auf die tatsächlich benötigte Zeit aus veterinärhygienischer Sicht keine Bedenken bestehen;
4. wenn das Faschierte von Geflügel oder Wild stammt, so muß es tiefgekühlt in den Verkehr gebracht werden; dieses Faschierte unterliegt hinsichtlich der mikrobiologischen Untersuchungen den gleichen Bestimmungen wie Faschiertes, das zum innergemeinschaftlichen Handel bestimmt ist;
5. das Faschierte ist gemäß § 27a Abs. 5 und § 27b der Fleischuntersuchungsverordnung, BGBl. Nr. 395/1994, zu kennzeichnen;
6. die Angaben des Anhanges Kapitel 6 Z 4 sind nicht erforderlich, wenn das Faschierte ordnungsgemäß nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften und nach Z 5 gekennzeichnet ist.

In den Handel bringen von Fleischzubereitungen

§ 5. (1) Fleischzubereitungen dürfen nur in den Handel gebracht werden, wenn sie folgenden Bedingungen entsprechen:

1. Sie müssen aus frischem Fleisch (nicht aber aus Fleisch von Einhufern) hergestellt worden sein, das
 - a) in Betrieben gewonnen wurde, die zum innergemeinschaftlichen Handel geeignet sind und das gemäß § 35 Abs. 1 Z 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes oder gemäß Anhang Kapitel 5 Z 2 der Wildfleisch-Verordnung, BGBl. Nr. 400/1994, gekennzeichnet wurde, oder

¹⁾ Mit Hinweis auf andere Tierart.

b) aus Betrieben in Drittländern stammt, die zum Import in die EU zugelassen wurden und das Fleisch der Importkontrolle ohne Beanstandung unterzogen wurde.

Handelt es sich in den Fällen der lit. a und b um Schweinefleisch, so muß es einer Untersuchung auf Trichinen oder einer Kältebehandlung zur Abtötung von Trichinen unterzogen worden sein.

2. Sie müssen in einem Betrieb nach § 2 Abs. 1 Z 5 hergestellt worden sein, der
 - a) den Anforderungen des Anhangs Kapitel 3 entspricht und
 - b) gemäß § 8 Abs. 1 in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ veröffentlicht ist.
3. Sie müssen aus Fleisch hergestellt worden sein, das – wenn es tiefgekühlt ist – innerhalb von höchstens 18 Monaten nach der Schlachtung bei Rindfleisch, innerhalb von höchstens zwölf Monaten bei Schaf-, Ziegen-, Geflügel- und Kaninchenfleisch sowie bei Fleisch von Zuchtwild und innerhalb von höchstens sechs Monaten bei Fleisch der übrigen Tierarten verwendet worden ist. Ein Entbeinen von Schweine- und Schaffleisch nach dem Auftauen unmittelbar vor der Herstellung von Fleischzubereitungen ist dann gestattet, wenn hierfür die notwendigen hygienischen Voraussetzungen gegeben sind.
4. Sie müssen verpackt sein und im Hinblick auf das Inverkehrbringen
 - a) in gekühlter Form so schnell als möglich eine Kerntemperatur von +2 °C oder weniger bei Fleischzubereitungen aus Faschiertem, von +7 °C oder weniger bei Zubereitungen aus frischem Fleisch, von +4 °C oder weniger bei Zubereitungen aus Geflügelfleisch und von +3 °C oder weniger bei Zubereitungen, die Schlachtnebenprodukte enthalten, erreicht haben, oder
 - b) in tiefgekühlter Form so schnell als möglich eine Kerntemperatur von –18 °C oder weniger erreicht haben.

(2) Fleischzubereitungen müssen zusätzlich zu den Bedingungen gemäß Abs. 1 folgenden Anforderungen genügen:

1. Sie müssen entsprechend den Bestimmungen des Anhangs Kapitel 4 hergestellt worden sein.
2. Sie müssen gemäß § 8 und entsprechend den Bestimmungen des Anhangs Kapitel 5 kontrolliert worden sein.
3. Sie müssen entsprechend den Bestimmungen des Anhangs Kapitel 6 gekennzeichnet und etikettiert sein.
4. Sie müssen entsprechend den Bestimmungen des Anhangs Kapitel 7 und 8 umhüllt, verpackt und gelagert worden sein.
5. Sie müssen gemäß Anhang Kapitel 9 befördert worden sein.
6. Sie müssen für den Versand in andere Mitgliedstaaten der EU mit der Genußtauglichkeitsbescheinigung im Sinne des Anhangs V der Richtlinie 394L0065 versehen sein.

(3) Die aus Faschiertem von Schlachttieren gewonnenen Fleischzubereitungen – ausgenommen frische Würste und gewürztes Faschiertes – dürfen nur in den Handel gebracht werden, wenn sie den Anforderungen des § 3 entsprechen. „Frische Würste“ sind rohe, gewürzte und ungenpökelte Würste, die keinem weiteren Haltbarmachungsverfahren unterzogen werden (zum Beispiel rohe Bratwürste).

(4) Fleischzubereitungen dürfen nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt werden.

(5) Die Ausnahmen für Betriebe, die dem § 10 Abs. 1 Z 2 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung unterliegen, sind für diese Betriebe auch dann anwendbar, wenn sie Fleischzubereitungen herstellen.

Inverkehrbringen von Fleischzubereitungen innerhalb Österreichs

§ 6. (1) Ausschließlich innerhalb Österreichs dürfen Fleischzubereitungen in Verkehr gebracht werden, die

1. aus Fleisch von Tieren gemäß § 3 Abs. 1 oder von Einhufern, Zuchtwild, Kaninchen, Wild aus freier Wildbahn oder Geflügel gewonnen wurden und
2. in Herstellungsbetrieben gemäß § 2 Abs. 1 Z 5 gewonnen wurden, die über die in Anhang Kapitel 3 genannten Räume verfügen.

(2) Für Fleischzubereitungen, die ausschließlich innerhalb Österreichs in Verkehr gebracht werden, gelten die Bestimmungen des § 5 mit folgenden Abweichungen:

1. Abweichend von den Anforderungen des Anhangs Kapitel 4 Z 2 und 4 darf das Umhüllen und Verpacken unterbleiben, wenn der Transport in Behältnissen stattfindet, die einen gleichwertigen Schutz gewährleisten und wenn die Fleischzubereitungen zu Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung, Gastgewerbebetrieben oder Verkaufsräumlichkeiten der gewerblichen Letztverkäufer verbracht werden, die eine unmittelbare Abgabe an den Letztverbraucher (Konsumenten) vorsehen.

2. Abweichend von den Anforderungen des § 5 Abs. 1 Z 3 darf die Entbeinung auch bei anderen Tierarten unmittelbar vor der Herstellung stattfinden.
3. Abweichend von den Anforderungen des § 5 Abs. 1 Z 4 darf die Kerntemperatur von Fleischzubereitungen aus Faschiertem maximal +4 °C betragen.
4. Abweichend von den Anforderungen des Anhanges Kapitel 6 Z 4 darf die Kennzeichnung von Fleischzubereitungen unterbleiben, wenn sie ohne Umhüllung und Verpackung in die Einrichtungen oder Betriebe gemäß Z 1 verbracht werden.
5. Abweichend von den Anforderungen des § 5 Abs. 2 Z 5 und 6 und des § 5 Abs. 3 ist ein Abkühlen vor dem Transport nur dann notwendig, wenn der Transport länger als zwei Stunden dauert, sofern dagegen keine veterinär- oder sanitätspolizeilichen Bedenken bestehen; weiters ist in den Transportmitteln keine Aufzeichnung der Temperatur erforderlich; als Begleitdokument ist lediglich ein Lieferschein gemäß § 14 Abs. 7 der Frischfleisch-Hygieneverordnung erforderlich; Fleischzubereitungen dürfen auch aus tauglichem Fleisch hergestellt werden, das nicht zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr geeignet ist.
6. Die Angaben des Anhanges Kapitel 6 Z 4 sind nicht erforderlich, wenn die Fleischzubereitung ordnungsgemäß nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften und nach Abs. 3 gekennzeichnet ist.

(3) Die Fleischzubereitungen sind, sofern sie umhüllt oder verpackt werden, gemäß § 27a Abs. 5 und § 27b der Fleischuntersuchungsverordnung zu kennzeichnen.

Eigenkontrolle

§ 7. (1) Der Betriebsinhaber oder ein von diesem bestellter Vertreter ist verpflichtet, die erforderlichen Maßnahmen zu treffen, um die Vorschriften dieser Verordnung in allen Stufen der Herstellung der Erzeugnisse einzuhalten. Zu diesem Zweck hat der genannte Verantwortliche nach folgenden Grundsätzen eines HACCP-Systems (Hazard Analysis Critical Control Point-System) ein System zur Überwachung der kritischen Punkte im Prozeßablauf der Herstellung einzurichten und einzuhalten:

1. Analyse der potentiellen Risiken für Lebensmittel in den Prozessen eines Herstellungsbetriebes;
2. Identifizierung der Punkte in diesen Prozessen, an denen Risiken für Lebensmittel auftreten können;
3. Festlegung, welche dieser Punkte für die Lebensmittelsicherheit kritisch sind – „kritische Punkte“;
4. Feststellung und kontinuierliche Durchführung wirksamer Prüf- und Überwachungsverfahren für diese kritischen Punkte;
5. Überprüfung der Gefährdungsanalyse für Lebensmittel, der kritischen Kontrollpunkte und der Prüf- und Überwachungsverfahren in regelmäßigen Abständen und bei jeder Änderung der Prozesse im Herstellungsbetrieb.

(2) Weiters sind Eigenkontrollen durchzuführen, wobei folgende Grundsätze zu beachten sind:

1. Durchführung von Kontrollen bei den Ausgangsprodukten, die in den Betrieb gelangen, um zu gewährleisten, daß die Enderzeugnisse die Kriterien der Anhänge II und IV der Richtlinie 394L0065 erfüllen;
2. Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionsmethoden;
3. Entnahme von Proben und Veranlassung der Analyse dieser Proben in einem Laboratorium gemäß Abs. 4 Z 1;
4. Aufbewahrung schriftlicher oder sonst registrierter Aufzeichnungen über die gemäß Z 3 durchgeführten Probenentnahmen und Analysen zum Zwecke der Vorlage bei behördlichen Kontrollen; die Ergebnisse der einzelnen Kontrollen und Untersuchungen sind während eines Zeitraumes von mindestens zwei Jahren aufzubewahren – außer für gekühlte Erzeugnisse; bei diesen beträgt die Aufbewahrungsfrist sechs Monate nach Ablauf des Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatums des Erzeugnisses.
5. Zweifelsfreie Dokumentation einer ordnungsgemäßen Vorgangsweise bei der Genußtauglichkeitskennzeichnung, insbesondere bei den Etiketten mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen;
6. Verständigung der Bezirksverwaltungsbehörde, wenn sich bei der Laboranalyse oder anhand anderer Erkenntnisse herausstellt, daß eine Gefahr für die menschliche Gesundheit besteht;
7. bei einer unmittelbar drohenden Gefahr für die menschliche Gesundheit Rücknahme der unter technisch vergleichbaren Umständen hergestellten und möglicherweise mit demselben Risiko verbundenen Waren vom Markt; diese vom Markt genommenen Waren haben so lange unter Aufsicht und Überwachung der Behörde zu verbleiben, bis sie unschädlich beseitigt oder für an-

dere Zwecke als zum menschlichen Genuß verwendet werden oder nach Genehmigung des Landeshauptmannes so aufbereitet wurden, daß ihre Unbedenklichkeit gewährleistet ist.

(3) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter muß zum Zweck der Überwachung auf der Umhüllung des Erzeugnisses sichtbar und leserlich folgendes angeben: die Temperatur, bei der das Erzeugnis befördert und gelagert werden muß; bei tiefgekühlten Erzeugnissen das Mindesthaltbarkeitsdatum; bei gekühlten Erzeugnissen das Verbrauchsdatum. Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993, BGBl. Nr. 72/1993, und die Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über tiefgefrorene Lebensmittel, BGBl. Nr. 201/1994, bleiben hievon unberührt.

(4) Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter muß ein Schulungsprogramm für das Personal erstellen und durchführen, mit dem es befähigt wird, den der Erzeugungsstruktur angepaßten Bedingungen für eine hygienisch einwandfreie Produktion zu entsprechen; es sei denn, das betreffende Personal verfügt bereits über eine ausreichende, durch ein Zeugnis belegte Qualifikation.

(5) Für mikrobiologische Untersuchungen gilt folgendes:

1. Mikrobiologische Untersuchungen sind bei Faschiertem, das gemäß § 3 in den Handel gebracht werden soll, bei Faschiertem von Wild oder Geflügel und bei Zubereitungen aus Faschiertem, die gemäß § 5 in den Handel gebracht werden sollen, an jedem Produktionstag durchzuführen. Bei Faschiertem, das gemäß § 4 in den Verkehr gebracht werden soll (außer bei Faschiertem von Wild oder Geflügel) und bei Fleischzubereitungen, die gemäß § 6 in den Verkehr gebracht werden sollen, sind die mikrobiologischen Untersuchungen mindestens einmal wöchentlich durchzuführen. Die Untersuchungen sind von den nach § 27 des Fleischuntersuchungsgesetzes berechtigten Anstalten oder nach den §§ 42, 49 und 50 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86/1975, berechtigten Anstalten beziehungsweise Personen vorzunehmen.
2. Die für die Analyse entnommene Probe muß aus fünf Einheiten bestehen und für die Tagesproduktion repräsentativ sein. Die Proben von Fleischzubereitungen sind aus der Tiefe der Probe nach dem Sengen der Oberfläche zu entnehmen.
3. Die mikrobiologischen Untersuchungen sind nach Verfahren durchzuführen, die wissenschaftlich anerkannt und praktisch erprobt sind, insbesondere nach solchen, die in den Richtlinien der EU oder in sonstigen internationalen Normen niedergelegt sind.
4. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen sind für das Faschierte und für aus Faschiertem hergestellte Fleischzubereitungen – ausgenommen frische Würste und gewürztes Faschiertes – nach den in Anhang II der Richtlinie 394L0065 festgelegten Bewertungskriterien und für andere Fleischzubereitungen nach den Kriterien des Anhanges IV dieser Richtlinie auszuwerten.
5. Im Falle eines Streites in Angelegenheiten des Handels gelten die EN-Analysenmethoden als Referenzmethoden.

(6) Wenn die Eigenkontrollen oder Schulungen zur Gewährleistung einer hygienisch einwandfreien Produktion nicht ausreichend durchgeführt werden, so kann der Landeshauptmann dem Betriebsinhaber veterinär- oder sanitätspolizeilich notwendige Auflagen für deren Gestaltung und Durchführung vorschreiben. Gegen derartige Vorschriften ist eine Berufung nicht zulässig.

Behördliche Kontrolle

§ 8. (1) Betriebe, bei denen durch den Landeshauptmann festgestellt wurde, daß sie den Bestimmungen dieser Verordnung entsprechen und demgemäß Faschiertes gemäß § 3 oder Fleischzubereitungen gemäß § 5 in den Handel bringen dürfen, sind vom Bundesminister für Gesundheit und Konsumentenschutz in den „Amtlichen Veterinärnachrichten“ als zum innergemeinschaftlichen Handelsverkehr geeignete Betriebe zu veröffentlichen. Eigenständigen Produktionseinheiten ist hiebei eine Veterinärkontrollnummer zuzuteilen. 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 dieser Betriebe sowie alle Änderungen dieser Liste bekanntzugeben.

(2) Betriebe, die für den innergemeinschaftlichen Handel nicht zugelassen sind und die Faschiertes oder Fleischzubereitungen nur innerhalb Österreichs in Verkehr bringen, sind vom Landeshauptmann zu registrieren.

(3) Die Betriebe sind gemäß § 17 des Fleischuntersuchungsgesetzes und unter Einhaltung der Kriterien nach Anhang Kapitel 5 in folgenden Zeitabständen der Kontrolle zu unterziehen:

1. Bei zugelassenen Herstellungsbetrieben, die Faschiertes gemäß § 3 in den Handel bringen, mindestens einmal täglich während der Herstellung von Faschiertem.
2. Bei zu Zerlegungsbetrieben gehörigen Herstellungsbetrieben in gleichen Zeitabständen wie für den Zerlegungsbetrieb.
3. Bei sonstigen Herstellungsbetrieben nach einem vom Landeshauptmann zu erstellenden Plan, wobei bei der Festsetzung der Häufigkeit die Größe des Betriebes, die Art des hergestellten Erzeugnisses, das System der Risikobewertung und die Maßnahmen gemäß § 7 Abs. 1 zu berücksichtigen sind.

(4) Hinsichtlich der Durchführung der Kontrollen durch den Fleischuntersuchungstierarzt gilt folgendes:

1. Der Fleischuntersuchungstierarzt muß während der Betriebszeiten und bei Gefahr im Verzug jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebes haben, um sich vergewissern zu können, daß die Bestimmungen dieser Verordnung eingehalten werden; bei Zweifeln hinsichtlich der Herkunft des Fleisches sind ihm auch die Buchungsunterlagen offenzulegen, anhand derer er den Herkunftsschlachthetrieb beziehungsweise den Herkunftsbetrieb des Ausgangsproduktes feststellen kann; offenzulegen sind – im Zusammenhang mit der Beachtung der Kriterien im Sinne der Anhänge II und IV der Richtlinie 394L0065 – auch die Ergebnisse der in § 7 vorgesehenen Eigenkontrollen einschließlich des Ergebnisses der Kontrollen bei den Ausgangsprodukten; elektronisch gespeicherte Daten sind auf Verlangen des Fleischuntersuchungstierarztes auszudrucken.
2. Der Fleischuntersuchungstierarzt muß in regelmäßigen Abständen die Ergebnisse der Kontrollen nach § 7 analysieren. Je nach Ergebnis dieser Analysen hat er ergänzende Prüfungen auf allen Produktionsstufen oder an den Erzeugnissen vorzunehmen. Das Ergebnis dieser Analysen ist in einem Bericht zusammenzufassen, dessen Schlußfolgerungen dem Betriebsinhaber oder seinem Vertreter zur Kenntnis zu bringen sind; dieser hat festgestellte Mängel, insbesondere im Hinblick auf die Verbesserung der Hygienebedingungen – allenfalls innerhalb einer vom Fleischuntersuchungstierarzt festzulegenden, angemessenen Frist –, zu beseitigen.
3. Der Fleischuntersuchungstierarzt darf bei der Durchführung der Kontrollen durch Fleischuntersucher unterstützt werden.

(5) Stellt der Fleischuntersuchungstierarzt bei einer Kontrolle gemäß Anhang Kapitel 5 fest, daß Eigenkontrollen wiederholt Verstöße gegen die Kriterien der Anhänge II und IV der Richtlinie 394L0065 ergeben haben, so sind die Maßnahmen zur Kontrolle der Produktion in diesem Betrieb zu verstärken; in Fällen deutlicher Überschreitung der Werte, die jedoch noch keinen Beanstandungsgrund nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften darstellen, sind die Etiketten und sonstigen Gegenstände mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Anhang Kapitel 6 unter amtlicher Aufsicht mißbrauchssicher zu verwahren, und die Erzeugnisse dürfen nicht in den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr gebracht werden.

(6) Stellt der Fleischuntersuchungstierarzt einen Verstoß gegen die in dieser Verordnung vorgesehenen Hygienebestimmungen oder eine Behinderung einer angemessenen Untersuchung auf Genußtauglichkeit fest, so ist – allenfalls unter Setzung einer angemessenen Frist – auf Abstellung dieser Mängel zu dringen. Im Falle einer Gefährdung der menschlichen Gesundheit ist bei der Bezirksverwaltungsbehörde unverzüglich gemäß § 17 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes Anzeige zu erstatten. Diesfalls ist § 29 Z 9 der Fleischuntersuchungsverordnung anzuwenden.

(7) Können innerhalb von 15 Tagen die Kriterien der Anhänge II und IV der Richtlinie 394L0065 nicht eingehalten werden oder erweisen sich die Maßnahmen nach Abs 6 erster Satz nicht als zielführend, so ist gemäß § 17 Abs. 2 des Fleischuntersuchungsgesetzes bei der Bezirksverwaltungsbehörde Anzeige zu erstatten. Diese hat gemäß § 29 Z 9 der Fleischuntersuchungsverordnung vorzugehen, wobei erforderlichenfalls auch eine ausreichende Erhitzung der Erzeugnisse angeordnet werden kann.

Schlußbestimmungen

§ 9. (1) Diese Verordnung tritt am ersten Tag des dritten auf ihre Kundmachung folgenden Monats in Kraft.

(2) Soweit in dieser Verordnung auf Bestimmungen in Bundesgesetzen oder -verordnungen verwiesen wird, sind diese in ihrer jeweils geltenden Fassung anzuwenden.

Krammer

Kapitel 1

Besondere Bedingungen für Betriebe, die Faschiertes herstellen

1. Herstellungsbetriebe müssen über die Erfüllung der in den §§ 3 und 5 der Frischfleisch-Hygieneverordnung festgelegten Anforderungen hinaus mindestens über folgende Räume und Einrichtungen verfügen:

- a) einen vom Zerlegungsraum abgetrennten Raum für das Faschieren und Umhüllen, der mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet ist; abweichend davon darf das Faschieren im Zerlegungsraum erfolgen, sofern das Faschieren in einem deutlich abgetrennten, speziellen Bereich erfolgt;
- b) einen Verpackungsraum; es sei denn, die Bedingungen des § 10 Abs. 7 der Frischfleisch-Hygieneverordnung sind erfüllt;
- c) einen Raum oder zumindest Schränke für die Lagerung des Salzes;
- d) Kühlanlagen, durch welche die Einhaltung der in dieser Verordnung vorgesehenen Temperaturen gewährleistet ist.

2. Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen gemäß Anhang A Z 1 bis 15 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung müssen eigenständige Produktionseinheiten mindestens über folgende Räume verfügen:

- a) Räume gemäß Anhang B Kapitel 1 Z 1 und 2 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung und
- b) Räume gemäß Z 1 lit. a dieses Kapitels.

3. Die in § 7 der Frischfleisch-Hygieneverordnung vorgesehenen Hygienebestimmungen für Personal, Räume und Einrichtungsgegenstände sind anzuwenden. Bei der Zubereitung von Hand müssen die mit der Herstellung von Faschiertem beschäftigten Personen außerdem eine Mund- und Nasenmaske tragen. Erforderlichenfalls sind glatte wasserundurchlässige Einweghandschuhe oder ähnliche Handschuhe zu tragen, die gereinigt und desinfiziert werden können.

Kapitel 2

Bedingungen für die Herstellung von Faschiertem

1. Das Fleisch ist vor dem Faschieren oder Zerkleinern gemäß § 7 zu untersuchen. Alle verunreinigten oder nicht einwandfreien Teile sind vor dem Faschieren des Fleisches zu entfernen und in den hierfür vorgesehenen Behältern gemäß § 3 Z 8 der Frischfleisch-Hygieneverordnung zu lagern.

2. Bezüglich Ausgangsprodukte und Arbeitsgänge gilt folgendes:

- a) Faschiertes darf nicht aus Fleischabschnitten, die beim Zerlegen oder Zuschneiden anfallen, oder aus Separatorenfleisch hergestellt werden.
- b) Das Faschierte muß von tauglichem Fleisch stammen und darf nicht aus Fleisch hergestellt werden, das von folgenden Teilen von Rind, Schwein, Schaf oder Ziege stammt: Kopffleisch (mit Ausnahme der Kaumuskel), nicht muskulärer Teil der Linca alba, Hand- und Fußwurzelbereich sowie Knochenputz. Die Muskeln des Zwerchfelles – nach Entfernen der serösen Häute – und Kaumuskel dürfen nur nach einer Untersuchung auf Zystizerkose verwendet werden. Frisches Fleisch darf keine Knochenstücke enthalten.
- c) Werden die Arbeitsgänge zwischen dem Zeitpunkt, zu dem das Fleisch in die in Kapitel 1 genannten Räume verbracht worden ist, und dem Zeitpunkt, zu dem mit dem Kühlen oder Tiefkühlen des fertigen Erzeugnisses begonnen wird, innerhalb längstens einer Stunde ausgeführt, so darf die Kerntemperatur des Fleisches bis zu +7 °C betragen. Der Landeshauptmann kann für jene Fälle, in denen die Beigabe von Salz aus fleischtechnologischen Gründen gerechtfertigt ist, einen längeren Zeitraum festlegen, soweit dagegen keine hygienischen Bedenken bestehen.
- d) Dauern die Arbeitsgänge länger als eine Stunde beziehungsweise länger als der nach lit. c festgelegte Zeitraum, so darf das frische Fleisch erst verwendet werden, nachdem es auf eine Kerntemperatur von höchstens +4 °C abgekühlt worden ist.
- e) Die Raumtemperatur in den Herstellungsräumen darf maximal +12 °C betragen.

3. Faschiertes darf nur einmal einem Tiefkühlprozeß unterzogen werden.

4. Unmittelbar nach der Herstellung muß das Faschierte hygienisch umhüllt und nach der Verpackung auf die im § 3 Abs. 2 Z 3 vorgesehenen Temperaturen gebracht und bei diesen gelagert werden.

Kapitel 3

Besondere Bedingungen für Betriebe, die Fleischzubereitungen herstellen

1. Herstellungsbetriebe müssen zumindest Räume haben, die je nach Art des Betriebes den Anforderungen der §§ 3 und 5 der Frischfleisch-Hygieneverordnung oder der §§ 3 und 5 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung oder dem Anhang Kapitel 1 unter Berücksichtigung von Kapitel 7 Z 1 der Wildfleisch-Verordnung, BGBl. Nr. 400/1994, genügen sowie über folgende Räume und Einrichtungen verfügen:

- A) einen vom Zerlegungsraum abgesonderten Raum zur Herstellung von Fleischzubereitungen, zum Beimischen anderer Lebensmittel und zum Umhüllen, der mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer ausgestattet ist; abweichend davon darf die Herstellung von Fleischzubereitungen im Zerlegungsraum erfolgen, sofern diese in einem deutlich abgetrennten, speziellen Bereich stattfindet; ganzen Geflügelschlachtkörpern dürfen in Geflügelschlachtbetrieben Würzstoffe nur in einem speziellen Raum zugegeben werden, der vom Schlachtraum deutlich abgetrennt ist;
- B) einen Verpackungsraum; es sei denn, die Bedingungen des § 10 Abs. 7 der Frischfleisch-Hygieneverordnung oder des § 10 Abs. 6 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung oder des Anhanges Kapitel 8 Z 6 der Wildfleisch-Verordnung sind erfüllt;
- C) einen Raum zum Lagern von zur Herstellung benötigten Würzstoffen, anderen Zusatzstoffen und sauberen, gebrauchsfertigen Lebensmitteln;
- D) Kühlräume zur Lagerung von
 - a) frischem Fleisch und
 - b) Fleischzubereitungen;
- E) Kühlanlagen, durch welche die Einhaltung der in dieser Verordnung vorgesehenen Temperaturen gewährleistet ist.

2. Eigenständige Produktionseinheiten müssen den Anforderungen von Anhang A Z 1 bis 15 und Anhang B Kapitel 1 Z 1 und 2 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung entsprechen.

3. Hinsichtlich Personal, Räume und betriebliche Ausrüstungsgegenstände gelten je nach Art des Betriebes die Hygienebestimmungen gemäß § 7 der Frischfleisch-Hygieneverordnung oder gemäß § 7 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung oder gemäß dem Anhang Kapitel 2 der Wildfleisch-Verordnung. Bei der Zubereitung von Hand müssen die mit der Herstellung von Fleischzubereitungen beschäftigten Personen außerdem eine Mund- und Nasenmaske tragen. Erforderlichenfalls sind glatte, wasserundurchlässige Einweghandschuhe oder ähnliche Handschuhe zu tragen, die gereinigt und desinfiziert werden können.

Kapitel 4

Besondere Bedingungen für die Herstellung von Fleischzubereitungen

Über die Erfüllung der allgemeinen Anforderungen gemäß Kapitel 3 hinaus gelten je nach Art der Herstellung folgende Bestimmungen:

- 1. Die Herstellung von Fleischzubereitungen muß unter kontrollierten Temperaturbedingungen erfolgen.
- 2. Fleischzubereitungen müssen so in Versandeinheiten abgepackt sein, daß keine Verunreinigungsgefahr für die Ware besteht.
- 3. Fleischzubereitungen dürfen nur einmal einem Tiefkühlprozeß unterzogen werden und müssen innerhalb von 18 Monaten in den Handel gebracht werden.
- 4. Die Fleischzubereitungen müssen unmittelbar nach der Herstellung gemäß Kapitel 7 umhüllt und nach der Verpackung auf die in § 5 Abs. 1 Z 4 vorgesehenen Temperaturen gebracht werden.

Kapitel 5

Behördliche Betriebskontrollen

1. Die Betriebe, die Faschiertes oder Fleischzubereitungen herstellen, müssen vom Fleischuntersuchungs-tierarzt kontrolliert werden. Dieser hat sich zu vergewissern, daß die Anforderungen dieser Verordnung eingehalten werden. Hierbei ist insbesondere folgendes zu kontrollieren:

- a) die Sauberkeit der Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte sowie die Hygiene bezüglich des Personals;
- b) die Wirksamkeit der vom Betrieb durchgeführten Überwachung gemäß § 7, insbesondere durch Prüfung der Überwachungsergebnisse und Probenahmen;

- c) die mikrobiologische und hygienische Beschaffenheit des Faschierten beziehungsweise der Fleischzubereitungen;
- d) die Genußtauglichkeitskennzeichnung des Faschierten beziehungsweise der Fleischzubereitungen;
- e) die Lagerungs- und Beförderungsbedingungen.

2. Der Betriebsinhaber oder sein Vertreter hat dem Fleischuntersuchungsleiter bei Gefahr im Verzug jederzeit, sonst während der Betriebszeiten, Zugang zu den Kühlhäusern sowie zu allen Arbeitsräumen zu gewähren.

Kapitel 6

Kennzeichnung und Etikettierung

1. Faschiertes und Fleischzubereitungen sind auf der Umhüllung oder der Verpackung mit einem Genußtauglichkeitskennzeichen zu versehen.

2. Die Genußtauglichkeitskennzeichen für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr dürfen nur verwendet werden, wenn der jeweilige Herstellungsbetrieb bei Faschiertem den Bestimmungen des § 3 und bei Fleischzubereitungen den Bestimmungen des § 5 entspricht und wenn der Betrieb gemäß § 8 Abs. 1 veröffentlicht ist. Das Kennzeichen muß folgenden Bestimmungen entsprechen:

- A) bei Faschiertem dem § 27a Abs. 1 der Fleischuntersuchungsverordnung,
- B) bei Fleischzubereitungen
 - a) aus frischem Fleisch von Schlachttieren gemäß § 1 Abs. 1 des Fleischuntersuchungsgesetzes dem § 27a Abs. 1 der Fleischuntersuchungsverordnung,
 - b) aus Geflügelfleisch oder aus Fleisch von kleinem Feder- oder Haarwild aus Zuchtbetrieben dem § 27a Abs. 1 der Fleischuntersuchungsverordnung, wobei die Größe den Anforderungen entsprechend verringert werden kann,
 - c) aus Fleisch von erlegtem Wild dem Anhang Kapitel 5 Z 2 der Wildfleisch-Verordnung.

3. Bei der Herstellung von Faschiertem und Fleischzubereitungen in einer eigenständigen Produktionseinheit muß das Genußtauglichkeitskennzeichen die nach § 8 Abs. 1 zugewiesene Veterinärkontrollnummer enthalten.

4. Hinsichtlich der Aufschriften auf der Verpackung gilt unbeschadet der lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften folgendes:

- A) Auf der Verpackung müssen zu Kontrollzwecken folgende Angaben gut sichtbar und gut lesbar angebracht werden, sofern diese Angaben nicht ohnedies aus der Verkaufsbezeichnung der Erzeugnisse oder aus den nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften anzubringenden Aufschriften eindeutig hervorgehen: die Tierart(en), von der (denen) das Fleisch stammt; bei Mischungen der prozentuale Anteil jeder Tierart; bei Packungen, die für Betriebe bestimmt sind, die dem § 16 des Fleischuntersuchungsgesetzes unterliegen, bestimmt sind, das Herstellungsdatum.
- B) Bei Faschiertem und bei aus Faschiertem hergestellten Fleischzubereitungen – außer bei frischen Würsten und gewürztem Faschiertem –, die das Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß diesem Kapitel tragen, sind folgende Angaben auf der Etikettierung anzubringen:
 - a) die Angabe „Fettgehalt weniger als ...“,
 - b) die Angabe „Verhältnis zwischen Kollagen und Fleischeiweiß (Kollagenwert) weniger als ...“.

Kapitel 7

Umhüllung und Verpackung

1. Das Verpackungsmaterial (zum Beispiel Kisten und Kartons) muß den hygienischen Anforderungen genügen, insbesondere gilt folgendes:

- a) es darf die organoleptischen Eigenschaften des Faschierten oder der Fleischzubereitungen nicht verändern;
- b) es darf keine für den Menschen schädliche Stoffe auf das Faschierte oder die Fleischzubereitungen übertragen können;
- c) es muß ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz des Faschierten oder der Fleischzubereitungen während des Transportes und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.

2. Das Verpackungsmaterial darf zur Verpackung von Faschiertem oder Fleischzubereitungen nicht wiederverwendet werden; es sei denn, die Verpackung besteht aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem Material und ist vor der Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert worden.

3. Umhülltes Faschiertes und umhüllte Fleischzubereitungen müssen verpackt werden.

4. Bietet die Umhüllung jedoch den von der Verpackung verlangten Schutz, so braucht sie weder durchsichtig noch farblos sein. Wenn die sonstigen Bedingungen gemäß Z 1 erfüllt sind, so ist eine zweite Umschließung (Verpackung) nicht erforderlich.

Kapitel 8

Lagerung

1. Faschiertes und Fleischzubereitungen sind nach der Umhüllung beziehungsweise Verpackung sofort zu kühlen. Faschiertes ist bei den in § 3 Abs. 2 Z 3 genannten Temperaturen zu lagern. Fleischzubereitungen sind bei den in § 5 Abs. 1 Z 4 genannten Temperaturen zu lagern.

2. Faschiertes und Fleischzubereitungen dürfen nur in Räumen der Herstellungsbetriebe beziehungsweise der eigenständigen Produktionseinheiten oder – unbeschadet des § 4 Abs. 2 Z 2 – in zugelassenen Kühlhäusern tiefgekühlt werden.

3. In Kühlhäusern dürfen Faschiertes und Fleischzubereitungen nur dann gemeinsam mit anderen Lebensmitteln gelagert werden, wenn durch die Verpackung sichergestellt wird, daß eine nachteilige Beeinflussung des Faschierten oder der Fleischzubereitungen ausgeschlossen ist.

Kapitel 9

Beförderung

1. Faschiertes und Fleischzubereitungen müssen so versandt werden, daß sie während der Beförderung unter Berücksichtigung der Transportdauer, der Transportbedingungen und der Beförderungsmittel vor solchen Einflüssen geschützt sind, die das Fleisch verunreinigen oder in anderer Weise nachteilig beeinflussen könnten. Insbesondere müssen die Transportmittel für Faschiertes und Fleischzubereitungen so ausgestattet sein, daß die in dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden; ferner müssen die Transportmittel mit einem Temperaturschreiber ausgerüstet sein, der die Einhaltung der Temperaturanforderungen registriert.

2. Abweichend von Z 1 ist die Beförderung von Faschiertem, das nur in Österreich in Verkehr gelangt, unter den Bedingungen von § 4 Abs. 2 Z 1 und von Fleischzubereitungen, die nur in Österreich in Verkehr gelangen, unter den Bedingungen von § 6 Abs. 2 Z 5 gestattet.

3. Liegt der Herstellungsbetrieb in einem Gebiet, für das aus tierseuchenrechtlichen Gründen Beschränkungen gelten, so muß das Transportmittel für den Fall der Durchfuhr durch ein Drittland plombiert bleiben.