

Vierte Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften

Vom 16. Juli 2004

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft verordnet auf Grund

- des § 5 Nr. 1, 3 und 4, des § 6 Abs. 4 Nr. 1 und 5 Buchstabe a, des § 8 Abs. 2, des § 13 Abs. 4 Nr. 1, 3 und 4, Nr. 4 in Verbindung mit § 5 Nr. 1 und 6, des § 19 Abs. 1 Nr. 7 und des § 22d Nr. 1 Buchstabe a und c des Fleischhygienegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 30. Juni 2003 (BGBl. I S. 1242, 1585), von denen durch Artikel 1 des Gesetzes vom 13. Mai 2004 (BGBl. I S. 934) § 5 Nr. 4, § 6 Abs. 4 Nr. 5, § 13 und § 19 Abs. 1 neu gefasst und § 8 Abs. 2 und § 22d Nr. 1 Buchstabe a und c geändert worden sind, und
- des § 9 Abs. 4 Nr. 1 bis 4 und 5 Buchstabe a und b, des § 10 Nr. 6 und 9, des § 15 Abs. 1 Nr. 1, 3, 5 und 8 und des § 20 Nr. 2 Buchstabe c des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 17. Juli 1996 (BGBl. I S. 991), von denen durch Artikel 2 des Gesetzes vom 13. Mai 2004 (BGBl. I S. 934) § 9 und § 15 Abs. 1 neu gefasst und § 20 Nr. 2 Buchstabe c geändert worden sind:

Artikel 1 Änderung der Fleischhygiene-Verordnung

Die Fleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juni 2001 (BGBl. I S. 1366), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 2. April 2003 (BGBl. I S. 478), wird wie folgt geändert:

1. In § 3 werden nach den Wörtern „feststellbar ist“ die Wörter „, soweit die nach tierseuchenrechtlichen Vorschriften erfolgte Kennzeichnung der Schlachttiere keine eindeutige Feststellung deren Herkunft ermöglicht.“ eingefügt.
2. § 8 wird wie folgt gefasst:

„§ 8

Schlachtung von Tieren, die
Krankheitserreger ausscheiden; Notschlachtung

(1) Schlachtungen von Tieren im Sinne des § 1 Abs. 1 Satz 1 des Fleischhygienegesetzes, die Krankheitserreger ausscheiden oder im Verdacht stehen, Krankheitserreger auszuschcheiden, dürfen vorbehaltlich des Absatzes 2 nur

1. in nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassenen Schlachtbetrieben, die die Anforderungen des Anhangs I Nr. 14 Buchstabe e der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 über die gesundheitlichen Bedingungen für

die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 121 S. 2012), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 1), und der Anlage 2 Kapitel VII Nr. 2 erfüllen, unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel VII Nr. 14, oder

2. in nach § 11a Abs. 3 Nr. 1 registrierten Schlachtbetrieben, die die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel VII Nr. 1 bis 11 erfüllen, unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel VII Nr. 12 bis 16,

vorgenommen werden.

(2) Sofern die zuständige Behörde nach § 13 Abs. 3 des Fleischhygienegesetzes eine Ausnahme zugelassen hat, ist die Schlachtung von Tieren, die Krankheitserreger ausscheiden oder im Verdacht stehen, Krankheitserreger auszuschcheiden, zeitlich getrennt von den übrigen Schlachtungen durchzuführen. Die Schlachtstätte und die benutzten Geräte sind nach der Schlachtung von in Satz 1 genannten Tieren unter amtlicher Aufsicht zu reinigen und zu desinfizieren. Die Schlachtung von in Satz 1 genannten Tieren und die weitere Behandlung des von ihnen gewonnenen Fleisches darf nur so vorgenommen werden, dass eine Verunreinigung von genussstauglich beurteiltem Fleisch mit Krankheitserregern vermieden wird.

(3) Nach einer Notschlachtung darf das geschlachtete Tier

1. im Fall einer Notschlachtung außerhalb eines Schlachtbetriebes in einen nach § 11a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieb befördert werden,
2. im Fall einer Notschlachtung in einem nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassenen oder nach § 11a Abs. 3 registrierten Schlachtbetrieb in dem betreffenden Betrieb zur Fleischgewinnung verbleiben,

sofern bei der Schlachttieruntersuchung keine anderen als kurz vor der Schlachtung entstandenen Verletzungen festgestellt worden sind.

(4) Im Fall von Absatz 3 Nr. 1 darf die Schlachtung nur so vorgenommen werden, dass das Fleisch nicht nachteilig beeinflusst wird. Nach dem Schlachten ist das Tier vom Verfügungsberechtigten unverzüglich in den Schlachtbetrieb zu befördern. Sofern das Ausweiden am Ort der Schlachtung erfolgt, sind die Eingeweide zusammen mit dem ausgeweideten Tier in den Schlachtbetrieb zu befördern und zur Fleisch-

untersuchung herzurichten. Die Beförderung des geschlachteten Tieres zum Schlachtbetrieb und die Herrichtung zur Fleischuntersuchung nach Anlage 2 Kapitel III Nr. 2 müssen innerhalb von drei Stunden nach dem Schlachten erfolgen. Sofern die Beförderungsdauer länger als eine Stunde beträgt, darf das geschlachtete Tier nur bei einer Raumtemperatur im Transportmittel von höchstens + 4 °C befördert werden. Der Zeitpunkt und das Ergebnis der Schlachtieruntersuchung sind durch den amtlichen Tierarzt zu bescheinigen. Der Verfügungsberechtigte hat dafür zu sorgen, dass die Bescheinigung bei der Beförderung des geschlachteten Tieres zum Schlachtbetrieb mitgeführt und dem amtlichen Tierarzt des Schlachtbetriebes vorgelegt wird.“

3. § 10 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 4 wird aufgehoben.
- b) Absatz 5 wird wie folgt geändert:
 - aa) Satz 1 wird wie folgt geändert:
 - aaa) Die Angabe „§ 8 Abs. 2 Satz 3 oder Abs. 3 Nr. 1“ wird durch die Angabe „§ 8 Abs. 3 Nr. 1“ ersetzt.
 - bbb) Die Angabe „§ 8 Abs. 2 Satz 2, 4 und 5“ wird durch die Angabe „§ 8 Abs. 4“ ersetzt.
 - bb) Satz 2 wird wie folgt gefasst:

„Im Übrigen gilt Absatz 2 Satz 1 Nr. 2 Buchstabe a und b entsprechend.“

4. § 10b wird wie folgt geändert:

- a) Die Überschrift wird wie folgt gefasst:

„§ 10b
Anforderungen an
das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln
von Fleisch in nicht nach § 6 Abs. 2 des
Fleischhygienegesetzes zugelassenen
Betrieben“.
- b) In Absatz 1 Nr. 2 werden die Wörter „nach § 11a Abs. 3 registrierten Betrieben“ durch die Wörter „§ 10 Abs. 6 bezeichneten Betrieben oder nach § 11a Abs. 3 registrierten Betrieben“ ersetzt.

5. § 11 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Nummer 1 werden die Wörter „zuletzt geändert durch Richtlinie 95/23/EG des Rates vom 22. Juni 1995 (ABl. EG Nr. L 243 S. 7)“ durch die Wörter „zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 1)“ ersetzt.
 - bb) In Nummer 2 werden die Wörter „zuletzt geändert durch Richtlinie 95/68/EG des Rates vom 30. Dezember 1995 (ABl. EG Nr. L 332 S. 10)“ durch die Wörter „zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 807/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 36)“ ersetzt.

cc) In Nummer 4 werden nach der Angabe „(ABl. EG Nr. L 368 S. 10)“ die Wörter „ , zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 1),“ eingefügt.

dd) Nummer 6 wird wie folgt geändert:

aaa) Nach der Angabe „(ABl. EG Nr. L 268 S. 41)“ werden die Wörter „ , zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 1),“ eingefügt.

bbb) Die Wörter „zuletzt geändert durch Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 (ABl. EG Nr. L 125 S. 10)“ werden durch die Wörter „zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 807/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 36)“ ersetzt.

ee) In Nummer 7 werden die Wörter „zuletzt geändert durch Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 (ABl. EG Nr. L 125 S. 10)“ durch die Wörter „zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 1)“ ersetzt.

b) Nach Absatz 1 wird folgender Absatz 1a eingefügt:

„(1a) Als nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassene Betriebe gelten auch die in Absatz 1 Nr. 2, 3, 5, 7 oder 8 Buchstabe b oder c oder Nr. 9 Buchstabe b genannten Betriebe, die nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassen und in § 11 Abs. 1 Nr. 2 bis 6, 7 Buchstabe b oder Nr. 9 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung genannt sind. Satz 1 gilt für Kühl- und Gefrierhäuser, die außerhalb zugelassener Schlacht- oder Zerlegungsbetriebe nach Absatz 1 Nr. 1 gelegen sind, entsprechend, soweit sie bereits nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassen sind.“

6. § 11c wird wie folgt geändert:

a) Nach Absatz 3 wird folgender Absatz 3a eingefügt:

„(3a) Wer in zugelassenen oder registrierten Betrieben frisches Fleisch von Rindern, Schafen und Ziegen gewinnt oder behandelt, hat Nachweise über die angefallenen Mengen nach der Anzahl und den weiteren Verbleib der in Artikel 22 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang XI Kapitel A Nr. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. EG Nr. L 147 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung bezeichneten Gewebe zu führen.“

b) In Absatz 6 Satz 6 wird die Angabe „Die Absätze 4 und 5“ durch die Angabe „Absatz 1 Satz 1 Nr. 1 Buchstabe c und die Absätze 4 und 5“ ersetzt.

7. § 11d wird aufgehoben.

8. § 13 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 4 Satz 1 Nr. 5 werden hinter dem Wort „Fleischerzeugnissen“ die Wörter „ , ausgenommen gesalzene oder getrocknete oder erhitzte, gereinigte Därme, Mägen, Blasen, Schlünde und Goldschlägerhäutchen,“ eingefügt.
- b) In Absatz 5 Satz 3 und 4 werden jeweils die Wörter „nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes“ gestrichen.

9. § 18a Abs. 2 wird wie folgt geändert:

- a) In Nummer 4 wird das Wort „Krankschlachtung“ durch das Wort „Schlachtung“ ersetzt.
- b) In Nummer 5 werden die Wörter „Abs. 2 Satz 1 oder 2 eine Krankschlachtung durchführt oder“ durch die Wörter „Abs. 4 Satz 1 eine Schlachtung“ ersetzt.
- c) In Nummer 6 wird die Angabe „Abs. 2 Satz 3 oder 5“ durch die Angabe „Abs. 4 Satz 2 oder 4“ ersetzt.
- d) In Nummer 7 wird die Angabe „Abs. 2 Satz 6“ durch die Angabe „Abs. 4 Satz 5“ ersetzt.
- e) In Nummer 9 wird die Angabe „§ 10 Abs. 4 Satz 1, auch in Verbindung mit Abs. 5 Satz 2, oder Abs. 9 Satz 1“ durch die Angabe „§ 10 Abs. 9 Satz 1“ ersetzt.
- f) Nummer 9h wird wie folgt gefasst:

„9h. § 11c Abs. 3 oder Abs. 4 Satz 1, auch in Verbindung mit Abs. 6 Satz 5 oder Abs. 7 Satz 2, oder Abs. 6 Satz 1 Nr. 2 Buchstabe b, c oder d, jeweils auch in Verbindung mit Abs. 7 Satz 2, einen Nachweis nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise führt,“.
- g) In Nummer 9i wird die Angabe „Abs. 7 Satz 2 oder § 11d Abs. 4 Satz 3“ durch die Angabe „oder Abs. 7 Satz 2“ ersetzt.
- h) Die Nummern 9l und 9m werden gestrichen.

10. Anlage 1 wird wie folgt geändert:

- a) Kapitel I wird wie folgt geändert:
 - aa) In den Nummern 5.6 und 5.7 wird jeweils der Punkt durch ein Semikolon ersetzt.
 - bb) Nach Nummer 5.7 wird folgende Nummer 5.8 angefügt:

„5.8 bei Einhufern der nach der Viehverkehrsverordnung vorgeschriebene Equipidenpass nicht vorliegt.“
 - cc) Nummer 6 wird wie folgt gefasst:

„6. Tiere, die Krankheitserreger ausscheiden oder im Verdacht stehen, Krankheitserreger auszuschcheiden, dürfen nur nach Maßgabe des § 8 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 geschlachtet werden.“
- b) In Kapitel V wird Nummer 6.1.2 aufgehoben.

11. Anlage 2 Kapitel VII wird wie folgt gefasst:

„Kapitel VII

Besondere Vorschriften für

Schlachtbetriebe, in denen Tiere geschlachtet werden, die Krankheitserreger ausscheiden

Für Schlachtbetriebe, in denen Tiere geschlachtet werden, die Krankheitserreger ausscheiden oder im Verdacht stehen, Krankheitserreger auszuschcheiden, gilt über die Hygienevorschriften nach Kapitel I und II und über die besonderen Vorschriften nach Kapitel III hinaus Folgendes:

1. Sie müssen über eine Einfriedung verfügen, die ein unbefugtes Betreten des Betriebsgeländes verhindert.
2. Der Bodenbelag innerhalb der gesamten eingefriedeten Verkehrsfläche muss fest, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein; dies gilt auch im Bereich einer Gleisanlage am Entladeplatz.
3. Innerhalb des Betriebsgeländes muss eine Einrichtung zum Reinigen und Desinfizieren von Viehtransportfahrzeugen vorhanden sein.
4. Der reine und der unreine Teil der Schlachtanlage müssen so getrennt sein, dass eine Verunreinigung des Fleisches mit Krankheitserregern nach dem Stand der Technik vermieden wird.
5. Es muss ein verschließbarer Isolierschlachtraum vorhanden sein, dessen Größe so bemessen ist, dass bei der Schlachtung eine Verunreinigung des Fleisches mit Krankheitserregern vermieden wird. Wenn in einem verschließbaren Isolierschlachtraum sowohl Schweine als auch andere Tiere geschlachtet werden, muss eine Schlachtabteilung für Schweine vorhanden sein, sofern Schweine und andere Tiere nicht zu verschiedenen Zeiten geschlachtet werden.
6. Der Schlachtbetrieb muss einen Kühlraum für die Lagerung von tauglichem Fleisch sowie einen besonderen verschließbaren Kühlraum für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch besitzen. Sofern die anfallende Menge dies zulässt, reicht eine geeignete verschließbare Unterteilung innerhalb des Kühlraumes; in allen Kühlräumen müssen Vorrichtungen vorhanden sein, die die Übertragung von Krankheitserregern verhüten.
7. Die Einrichtungen und Arbeitsplätze müssen jederzeit eine ungehinderte Durchführung der amtlichen Untersuchungen ermöglichen; erforderlichenfalls ist für den Untersucher ein geeigneter Raum bereitzustellen.
8. In allen Arbeitsräumen müssen Schlauchanschlüsse oder Zapfstellen für kaltes und heißes Trinkwasser so in der Nähe der Arbeitsplätze eingerichtet sein, dass während der Schlachtung eine dem Schutzzweck der Anlage 2 Kapitel II Nr. 6 entsprechende Reinigung möglich ist.
9. Der Betrieb muss über eine Einrichtung zur Desinfektion verfügen, die so angelegt ist, dass die Desinfektion dem Schutzzweck der Anlage 2 Kapitel II Nr. 6 entsprechend durchgeführt werden kann.

10. In den verschließbaren Isolierschlachträumen müssen Aufhängevorrichtungen vorhanden sein, die es ermöglichen, die Arbeitsgänge nach dem Betäuben und Entbluten am freihängenden Tier auszuführen.
 11. Es muss ein verschließbarer Raum für die Unterbringung der Tiere, die Krankheitserreger ausscheiden oder im Verdacht stehen, Krankheitserreger auszuschleiden, vorhanden sein.
 12. Unbefugtes Betreten der Schlachtbetriebe ist zu verhindern.
 13. Räume und Geräte sind bei Verunreinigung, insbesondere mit Krankheitserregern, vor jeder Wiederverwendung, Transportfahrzeuge sofort nach jeder Benutzung zu reinigen und zu desinfizieren.
 14. Nieren dürfen vor der Untersuchung nicht aus der Fettkapsel gelöst und Unterfüße und Köpfe nur bei Rindern mit einem Schlachtgewicht über 150 kg sowie bei Pferden abgetrennt werden.
 15. Vor Abschluss der Untersuchung sind Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung so getrennt zu halten, dass eine Übertragung von Krankheitserregern vermieden wird.
 16. Zum Genuss für Menschen nicht bestimmte oder nicht geeignete Teile des geschlachteten Tieres, vorläufig beschlagnahmtes oder untaugliches Fleisch, insbesondere Abfälle, nicht entleerte Mägen und Därme sind unverzüglich in die hierfür vorgesehenen Behältnisse oder Räume zu verbringen und so zu behandeln, erforderlichenfalls zu kühlen, dass eine Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird.“
12. Anlage 2a Nr. 11.1 wird wie folgt geändert:
- a) Satz 1 wird wie folgt geändert:
 - aa) Die Angabe „ISO 6579:1993“ wird durch die Angabe „ISO 6579:2002“ ersetzt.
 - bb) Die Angabe „(NMKL-Methode Nr. 71, vierte Fassung, 1991)“ wird durch die Angabe „(NMKL-Methode Nr. 71, fünfte Fassung, 1999)“ ersetzt.
 - b) Es werden folgende Sätze angefügt:

„Abweichend von Satz 1 können auch Untersuchungsverfahren angewandt werden, die nach den Entscheidungen der Kommission zulässig sind, die

 1. nach Artikel 2 in Verbindung mit Abschnitt C Abs. 1 des Anhangs der Entscheidung 95/409/EG des Rates vom 22. Juni 1995 (ABl. EG Nr. L 243 S. 21), geändert durch die Entscheidung 98/227/EG des Rates vom 16. März 1998 (ABl. EG Nr. L 87 S. 14), erlassen und
 2. vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind.

Die Zertifizierung der Untersuchungsverfahren nach Satz 3 ist von einem unabhängigen Labor vorzunehmen, das nach der Richtlinie 93/99/EWG des Rates vom 29. Oktober 1993 (ABl. EG Nr. L 290 S. 14) akkreditiert ist.“

Artikel 2

Änderung der Geflügelfleischhygiene-Verordnung

Die Geflügelfleischhygiene-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Dezember 2001 (BGBl. I S. 4098, 2003 I S. 456), zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 13. Mai 2004 (BGBl. I S. 934), wird wie folgt geändert:

1. In § 8 Abs. 1 Satz 1 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1“ durch die Angabe „§ 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes“ ersetzt.
2. § 9 wird wie folgt geändert:
 - a) Die Überschrift wird wie folgt gefasst:

„§ 9
Anforderungen an das Gewinnen,
Zubereiten und Behandeln von
Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben“.
 - b) In Absatz 1 Satz 1 werden vor dem Wort „zugelassenen“ die Wörter „nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes“ eingefügt.
 - c) Absatz 2 wird wie folgt geändert:
 - aa) Die Wörter „zugelassenen Verarbeitungsbetrieben mit geringer Kapazität“ werden durch die Wörter „nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassenen, in § 11 Abs. 1 Nr. 3 genannten Verarbeitungsbetrieben“ ersetzt.
 - bb) Die Wörter „aus zugelassenen Betrieben“ werden durch die Wörter „aus nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassenen Betrieben“ ersetzt.
 - d) In Absatz 3 Satz 1 werden die Wörter „In zugelassenen Betrieben“ durch die Wörter „In nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassenen Betrieben“ ersetzt.
3. Die Überschrift von § 10 wird wie folgt gefasst:

„§ 10

Anforderungen an das Gewinnen,
Zubereiten und Behandeln von
Geflügelfleisch in registrierten Betrieben“.

4. In § 10a Nr. 1 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1“ durch die Wörter „§ 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes“ ersetzt.
5. Nach § 10a werden folgende Vorschriften eingefügt:

„§ 11

Anforderungen an die
bauliche Ausstattung und Einrichtung
zugelassener Betriebe, Zulassung

- (1) Es erfüllen die hygienischen Anforderungen nach § 9 Abs. 2 Nr. 1 des Geflügelfleischhygienegesetzes

1. Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- oder Gefrierhäuser, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Gewinnung und dem Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 55 S. 23), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 807/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 36), eingehalten werden,
 2. Verarbeitungsbetriebe, wenn diese gewährleisten, dass die jeweils einschlägigen Anforderungen der Anhänge A, B und C der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EG 1977 Nr. L 26 S. 85), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 807/2003, oder der Richtlinie 83/201/EWG der Kommission vom 12. April 1983 über Ausnahmen von den Bestimmungen der Richtlinie des Rates 77/99/EWG für bestimmte Erzeugnisse, die andere Lebensmittel enthalten und in denen Fleisch oder Fleischerzeugnisse nur einen geringfügigen Anteil ausmachen (ABl. EG Nr. L 112 S. 28), eingehalten werden,
 3. Verarbeitungsbetriebe mit geringer Kapazität, wenn diese gewährleisten, dass
 - a) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,
 - b) zusätzlich ein ausreichend großer
 - aa) gekühlter Raum für die Lagerung des zu verarbeitenden Geflügelfleisches,
 - bb) Raum für die Herstellung und Umhüllung der Geflügelfleischerzeugnisse,
 - cc) gekühlter Raum für die Lagerung von fertigen, nicht bei Raumtemperatur haltbaren Geflügelfleischerzeugnissen, soweit derartige Erzeugnisse in diesem Betrieb hergestellt oder behandelt werden,vorhanden ist und
 - c) die wöchentliche Produktion an Geflügelfleisch- und Fleischerzeugnissen 7,5 Tonnen, bezogen auf die Endprodukte zum Zeitpunkt der Abgabe aus dem Betrieb, nicht überschreitet,
 4. Herstellungsbetriebe für Geflügelfleischzubereitungen, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I Kapitel III der Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen (ABl. EG Nr. L 368 S. 10), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 1), eingehalten werden,
 5. Herstellungsbetriebe für Geflügelfleischzubereitungen mit geringer Kapazität, wenn diese gewährleisten, dass
 - a) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,
 - b) zusätzlich ein ausreichend großer
 - aa) gekühlter Raum für die Lagerung des Geflügelfleisches, das zur Zubereitung bestimmt ist,
 - bb) Raum für die Zubereitung und Umhüllung der Geflügelfleischzubereitungen,
 - cc) gekühlter Raum für die Lagerung der fertigen Geflügelfleischzubereitungenvorhanden ist,
 6. Wildbearbeitungsbetriebe für Federwild, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I der Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 35), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003, eingehalten werden,
 7. Umpackbetriebe, die Geflügelfleischerzeugnisse
 - a) ohne vorheriges Entfernen der Umhüllung lediglich neu zusammenstellen, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs B Kapitel VII Nr. 1 der Richtlinie 77/99/EWG,
 - b) nach dem Entfernen der Umhüllung oder dem Aufschneiden oder Zerteilen umhüllen oder verpacken, wenn diese gewährleisten, dass die entsprechenden Anforderungen der Anhänge A und B Kapitel I Nr. 1 Buchstabe a, b, d, e und f und Nr. 2 Buchstabe a, c und j der Richtlinie 77/99/EWGeingehalten werden,
 8. Zerlegungsbetriebe in Großmärkten, wenn diese gewährleisten, dass, soweit erforderlich, geeignete Verkaufskühlräume oder entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sind und die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I und III, wobei die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I Nr. 1, 2 Buchstabe b, Nr. 4 Buchstabe c, d und e und Nr. 5 bis 13 und Kapitel III gemeinsam durch mehrere zugelassene Zerlegungsbetriebe erfüllt werden können, und des Anhangs I Kapitel IV der Richtlinie 71/118/EWG, wenn über Anhang I Kapitel III Nr. 15 Buchstabe a hinaus weitere Kühl- und Gefrierräume vorhanden sind, eingehalten werden,
 9. Verarbeitungsbetriebe in Großmärkten, wenn diese gewährleisten, dass, soweit erforderlich, geeignete Verkaufskühlräume oder entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sind und die Anforderungen des Anhangs A Kapitel I, wobei die Anforderungen der Nummern 1, 3, 4 und 8 bis 15 auch gemeinsam durch mehrere zugelassene Verarbeitungsbetriebe erfüllt werden können, und die entsprechenden Anforderungen des Anhangs B der Richtlinie 77/99/EWG eingehalten werden,
- soweit in den genannten Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft allgemeine und besondere Anforderungen an die bauliche Ausstattung und Einrichtung geregelt werden.

(2) Als nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassene Betriebe gelten auch die in Absatz 1 Nr. 2 bis 7 und 9 genannten Betriebe, die nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassen und in § 11 Abs. 1 Nr. 2, 3, 5, 7 oder 8 Buchstabe b oder c oder Nr. 9 Buchstabe b der Fleischhygiene-Verordnung genannt sind. Satz 1 gilt für Kühl- und Gefrierhäuser, die außerhalb zugelassener Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetriebe nach Absatz 1 Nr. 1 gelegen sind, entsprechend, soweit sie bereits nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassen sind.

(3) Die zuständige Behörde hat die Zulassung nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes unter Vergabe einer Veterinärkontrollnummer zu erteilen. Die zuständige Behörde teilt die Zulassung und die Rücknahme oder den Widerruf der Zulassung dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Bundesamt) unverzüglich mit. Dieses gibt die zugelassenen Betriebe mit ihrer Veterinärkontrollnummer sowie die Aufhebung der Zulassung im Bundesanzeiger bekannt.

§ 12

Registrierung von Betrieben

(1) Groß- und Zwischenhandelsbetriebe (Handelsbetriebe), die Sendungen von Geflügelfleisch aus

1. nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassenen Betrieben,
2. zugelassenen Betrieben anderer Mitgliedstaaten oder anderer Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island oder
3. nach § 17 zugelassenen Betrieben in Drittländern, auch nach Entfernen der Umhüllung, aufteilen und erneut umhüllen oder verpacken, neu zusammenstellen oder lagern und im Inland in den Verkehr bringen, bedürfen der Registrierung, die durch die zuständige Behörde auf Antrag unter Erteilung einer Registriernummer erfolgt.

(2) Die Handelsbetriebe haben, sofern sie frisches Geflügelfleisch, Geflügelfleischzubereitungen oder leicht verderbliche Geflügelfleischerzeugnisse lagern oder in den Verkehr bringen, die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel I und II zu beachten.

(3) Abweichend von § 9 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes werden

1. Geflügelschlacht-, Geflügelfleischzerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe nach § 1 Nr. 10 sowie landwirtschaftliche Betriebe mit geringer Produktion von Geflügelfleisch,
2. Herstellungsbetriebe für Geflügelfleischzubereitungen

auf Antrag von der zuständigen Behörde unter Erteilung einer Registriernummer nur registriert, soweit sie Geflügelfleisch ausschließlich im Inland in den Verkehr bringen und nicht die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen.

(4) Als nach Absatz 1 oder 3 registriert gelten auch Betriebe, die nach § 11a Abs. 1 oder 3 der Fleischhygiene-Verordnung registriert sind.“

6. § 14 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 5 Satz 2 werden die Wörter „Nach § 11 Abs. 1 Nr. 8 und 9 zugelassene Betriebe“ durch die Wörter „Nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassene, in § 11 Abs. 1 Nr. 8 und 9 genannte Betriebe“ ersetzt.
- b) In Absatz 6 Satz 6 wird die Angabe „Absatz 4 Satz 2“ durch die Angabe „Absatz 1 Satz 1 Nr. 1 Buchstabe c, Absatz 4 Satz 2“ ersetzt.

7. § 16 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 2 Nr. 3 wird die Angabe „§ 11 Abs. 3 Nr. 2“ durch die Angabe „§ 11 Abs. 3 in Verbindung mit Abs. 4“ ersetzt.
- b) In Absatz 4 Satz 3 werden die Wörter „nach den Vorschriften des Tierkörperbeseitigungsgesetzes“ gestrichen.

8. In § 18 Abs. 1 Nr. 5 Buchstabe c werden die Wörter „oder Beurteilungswerte“ gestrichen.

9. Anlage 3 wird wie folgt geändert:

a) Kapitel I wird wie folgt geändert:

aa) Die Nummer 3.4.1 wird wie folgt gefasst:

„3.4.1 aus einem nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassenen, in § 11 Abs. 1 Nr. 4 oder 5 genannten Betrieb oder im Fall des Kapitels VI Nr. 3 der Anlage 2 aus einem nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassenen, in § 11 Abs. 1 Nr. 1 genannten Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetrieb stammen, nach Nummer 7 befördert und“.

bb) In Nummer 7.4 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1 Nr. 1“ durch die Wörter „§ 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassenen, in § 11 Abs. 1 Nr. 1 genannten“ ersetzt.

b) Kapitel II Nr. 3.4 wird wie folgt geändert:

aa) Satz 1 wird wie folgt geändert:

aaa) Die Angabe „ISO 6579:1993“ wird durch die Angabe „ISO 6579:2002“ ersetzt.

bbb) Die Angabe „(NMKL-Methode Nr. 71, vierte Fassung, 1991)“ wird durch die Angabe „(NMKL-Methode Nr. 71, fünfte Fassung, 1999)“ ersetzt.

bb) Satz 2 wird durch folgende Sätze ersetzt:

„Abweichend von Satz 1 können auch Untersuchungsverfahren angewandt werden, die nach den Entscheidungen der Kommission zulässig sind, die

1. nach Artikel 2 in Verbindung mit Abschnitt C Abs. 1 des Anhangs der Entscheidung 95/411/EG des Rates vom 22. Juni 1995 (ABl. EG Nr. L 243 S. 29), geändert durch die Entscheidung 98/227/EG des Rates vom 16. März 1998 (ABl. EG Nr. L 87 S. 14), erlassen und

2. vom Bundesministerium im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind.

Die Zertifizierung der Untersuchungsverfahren nach Satz 2 ist von einem unabhängigen Labor vorzunehmen, das nach der Richtlinie 93/99/EWG des Rates vom 29. Oktober 1993 (ABl. EG Nr. L 290 S. 14) akkreditiert ist.“

Artikel 3
Änderung
der Zweiten Verordnung
zur Änderung der Verordnung
über bestimmte Schutzmaßnahmen bei
der Einfuhr von Geflügelfleisch aus Brasilien

Artikel 2 Abs. 2 der Zweiten Verordnung zur Änderung der Verordnung über bestimmte Schutzmaßnahmen bei der Einfuhr von Geflügelfleisch aus Brasilien vom 4. März 2004 (BAnz. S. 4301) wird aufgehoben.

Artikel 4
Änderung
der BSE-Untersuchungsverordnung

Dem § 1 Abs. 1 der BSE-Untersuchungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. September 2002 (BGBl. I S. 3730, 2004 I S. 1405) wird folgender Satz angefügt:

„Bei der Feststellung des Alters nach Satz 2 gilt Artikel 3 der Verordnung (EWG, EURATOM) Nr. 1182/71 des Rates vom 3. Juni 1971 zur Festlegung der Regeln für die Fristen, Daten und Termine (ABl. EG Nr. L 124 S. 1) entsprechend.“

Artikel 5
Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 16. Juli 2004

Die Bundesministerin
für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
Renate Künast