

# ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES  
DOCUMENTS "COM"

COM (68)1016

Vol. 1968/0183

### ***Disclaimer***

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

# KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

KOM(68) 1016 endg.

Brüssel, den 20. Dezember 1968

Vorschlag zur Abänderung einer

## RICHTLINIE DES PATES

zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemein-  
schaftlichen Handelsverkehr mit bestimmten zerlegtem  
frischem Fleisch

-----  
(Von der Kommission dem Rat vorgelegt gemäß Artikel 149,  
Absatz 2 EWG)

Vorschlag zur Abänderung einer

RICHTLINIE DES RATES

zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit bestimmten zerlegtem frischem Fleisch.

(Von der Kommission dem Rat vorgelegt gemäß Artikel 149, Absatz 2 EWG)

Die Kommission hat dem Rat am 2. Mai 1968 einen Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch vorgelegt.

Das Europäische Parlament hat diesen Vorschlag vom Rat hierzu angehört, unter Vorbehalt einiger Änderungen am 27. Juli 1968 gutgeheissen.

Die Kommission hat jedoch, um dem im übrigen von Europäischen Parlament und von den Agrar- und Veterinär-Sachverständigen beim Rat geäußerten Wunsch zu entsprechen, die ursprüngliche Form einer selbständigen Richtlinie für "Zerlegtes frisches Fleisch" aufgegeben und gemäß Artikel 149 Absatz 2 des EWG Vertrages einen neuen Vorschlag erstellt, da darauf abzielt, alle das frische Fleisch betreffenden Bestimmungen in der Richtlinie von 1964 zusammenzufassen.

In Vergleich zu dem ursprünglichen Vorschlag stellt der beigelegte Text im wesentlichen nur eine entsprechende Anpassung an die gesetzgeberische Technik dar und beinhaltet keine grundsätzliche Änderung. Hierzu kann gesagt werden, dass die Streichung der Bestimmungen, die <sup>die Anwendung</sup> des Verfahrens des Ständigen Veterinär-Ausschusses vorsahen, keine Änderung der Vorschläge der Kommission darstellt; es ist tatsächlich nicht erforderlich, diese speziell zerlegtes Fleisch betreffenden Vorschläge aufrechtzuerhalten, da im übrigen bei der Prüfung des dem Rat am 19.2.1968 vorgelegten Vorschlags einer Richtlinie zur Änderung der Richtlinie vom 1964 (Iok. COM(68)77 endg. vom 16.2.1968) eine Generaldebatte in der Arbeitsgruppe des Rates gestatten wird, die Gesamtheit der Fälle für die auf dem Gebiet des Frischfleisches der Rückgriff auf ein solches Verfahren vorgeschrieben werden soll, festzulegen.

.../...

- I. Der Titel ist wie folgt zu ändern : "Vorschlag einer Richtlinie des Rates zur Änderung der Richtlinie vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch, soweit es sich um zerlegtes Fleisch handelt".
- II. Die ersten drei Erwägungsgründe bleiben unverändert. Alle folgenden entfallen und werden durch folgende Erwägungsgründe ersetzt :
- "Diese Angleichung kann durch Erweiterung des Gültigkeitsbereichs der in der Richtlinie vom 26. Juni 1964 vorgesehenen Bestimmungen auf bestimmtes zerlegtes frisches Fleisch vorgenommen werden. Im einzelnen sind die hygienischen Bedingungen in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben, die Vorschriften betreffend Lagerung und Beförderung von zerlegtem Fleisch sowie die Voraussetzungen für die Ausstellung einer Genusstauglichkeitsbescheinigung, durch die die Einhaltung von Gemeinschaftsvorschriften im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleisch sichergestellt werden soll, zu vereinheitlichen.
- "Ebenso ist, wie dies bereits für sonstiges frisches Fleisch der Fall ist, es den Mitgliedstaaten zu überlassen, Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe zuzulassen und für eine Einhaltung der Zulassungsbedingungen zu sorgen. Im gleichen Sinne müssen die Mitgliedstaaten die Möglichkeit haben zu verbieten, dass Fleisch, das sich als untauglich zum Genuss für Menschen erweist oder nicht den von der Gemeinschaft erlassenen gesundheitlichen Bestimmungen entspricht, in ihr Hoheitsgebiet verbracht wird.
- "Schliesslich sind Absendern von zerlegtem Fleisch die gleichen Garantien zu geben, wie sie in der Richtlinie von 1964 für Absender sonstigen frischen Fleisches vorgesehen sind, falls das Bestimmungsland die Einfuhr verbietet oder beschränkt".

.../...

III. Das Dispositif und die Anlagen erhalten folgende Fassung :

Artikel 1

Die Richtlinie des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch, geändert durch die Richtlinie des Rates vom 25. Oktober 1966, wird nach Massgabe der folgenden Artikel geändert.

Artikel 2

1. In Artikel 3 erhält der Absatz 1 folgende Fassung :

"1. Jeder Mitgliedstaat trägt dafür Sorge, dass aus seinem Hoheitsgebiet in das Hoheitsgebiet eines anderen Mitgliedstaats nur frisches Fleisch versandt wird, das unbeschadet des Artikels 8 den nachstehenden Bedingungen entspricht :

A. Handelt es sich um Tierkörper, Hälften und Viertel,

- a) es muss <sup>es</sup> in einem nach Artikel 4 Absatz 1 zugelassenen und überwachten Schlachthof gewonnen sein ;
- b) es muss von einem Schlachttier stammen, das nach Anlage I Kapitel IV einer Schlachttieruntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt unterzogen und hierbei als geeignet zur Schlachtung für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch befunden worden ist ;
- c) es muss nach Anlage I Kapitel V in hygienisch einwandfreier Weise behandelt worden sein ;
- d) es muss nach Anlage I Kapitel VI einer Fleischuntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt unterzogen worden sein und darf keinerlei Abweichungen aufgewiesen haben, mit Ausnahme von kurz vor der Schlachtung entstandenen traumatischen Verletzungen, oder von Missbildungen, <sup>oder von örtlich begrenzten Abweichungen,</sup> soweit diese Verletzungen, Missbildungen oder Abweichungen sich nicht nachteilig auf die Genussstauglichkeit des

.../...

Tierkörpers einschliesslich der dazu gehörigen Nebenprodukte der Schlachtung auswirken oder die menschliche Gesundheit nicht gefährden: gegebenenfalls sind für die Beurteilung geeignete Untersuchungen im Laboratorium durchzuführen ;

- e) es muss nach Anlage I Kapitel IX durch einen Genusstauglichkeitsstempel gekennzeichnet sein ;
  - f) es muss nach Anlage I Kapitel XI während des Versandes in das Bestimmungsland mit einer Genusstauglichkeitsbescheinigung versehen sein ;
  - g) es muss nach Anlage I Kapitel XII nach der Fleischuntersuchung in hygienisch einwandfreier Weise in nach Artikel 4 Absatz 1 zugelassenen und überwachten Schlachthöfen oder Zerlegungsbetrieben oder in zugelassenen und überwachten Kühlhäusern im Sinne des Artikel 4 Absatz 4 gelagert worden sein ;
  - h) es muss nach Anlage I Kapitel XIII in hygienisch einwandfreier Weise in das Bestimmungsland befördert werden.
- B. Handelt es sich um kleinere Stücke als Viertel oder um entbeintes Fleisch,
- a) so muss es in einem nach Artikel 4 Absatz 1 zugelassenen und überwachten Zerlegungsbetrieb zerlegt worden sein ;
  - b) es muss den Bedingungen der Anlage I Kapitel VII entsprechen und zerlegt worden sein
    - aus frischem inländischem Fleisch, das den Bedingungen von Buchstabe A, mit Ausnahme der Buchstaben f) und h) entspricht, jedoch gemäss den Bedingungen der Anlage I Kapitel XIII befördert worden sein ;
    - aus frischem Fleisch, das aus einem anderen Mitgliedstaat eingeführt wurde und das den Bedingungen von Buchstabe A entspricht ;

.../...

- aus frischem Fleisch, das aus Drittländern eingeführt wurde und das den Bedingungen entspricht, die bis zum Inkrafttreten etwaiger gemeinschaftlicher Bestimmungen durch einzelstaatliche Vorschriften gemäss Artikel 9 festgelegt sind ;

c) es muss ebenfalls

- unter den Bestimmungen der Anlage I Kapitel XII entsprechenden Bedingungen gelagert worden sein ;
- der Untersuchung durch einen amtlichen Tierarzt gemäss den Bestimmungen der Anlage I Kapitel VIII unterworfen worden sein ;
- bezüglich seiner Verpackung den Bedingungen der Anlage I Kapitel X entsprechen ;
- den in Absatz A c), e), f) und h) vorerwähnten Bedingungen genügen."

2. Folgende neue Bestimmungen werden in Artikel 3 Absatz 1 eingefügt :

"2. Wenn es das Bestimmungsland jedoch gestattet, sind diese in Buchstaben A und B des vorstehenden Absatzes erwähnten Bedingungen für Fleisch, das anderen Zwecken als zum Genuss für Menschen dient, nicht obligatorisch ; in diesem Fall trägt das Bestimmungsland dafür Sorge, dass das Fleisch nicht zu anderen als zu den Zwecken verwendet werden kann, für die es in sein Hoheitsgebiet verbraucht worden ist".

3. Der Absatz 2 des Artikels 3 wird neuer Absatz 3 und sein erster Unterabsatz erhält folgende Fassung :

"3. Bei der im Absatz I A d) erwähnten Fleischuntersuchung und der im Absatz I, B c) zweiter Gedankenstrich erwähnten Untersuchung kann der amtliche Tierarzt sich bei rein materiellen Tätigkeiten von Hilfskräften unterstützen lassen, die hierfür besonders ausgebildet worden sind".

4. Der Absatz 3 des Artikels 3 wird neuer Absatz 4.

### Artikel 3

In Artikel 4 erhält der Absatz 1 folgende Fassung :

"1. Die zuständige Zentralbehörde des Mitgliedstaats, in dessen Hoheitsgebiet sich der Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb befindet, trägt dafür Sorge, dass die in Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben A a) und B a) vorgesehene Zulassung nur dann erteilt wird, wenn die Bestimmungen der Anlage I Kapitel I, II und III eingehalten sind; sie trägt ferner dafür Sorge, dass die Einhaltung dieser Bestimmungen ständig von einem amtlichen Tierarzt überwacht wird und dass die Zulassung entzogen wird, wenn eine oder mehrere dieser Bestimmungen nicht mehr eingehalten werden."

### Artikel 4

In Artikel 6 Absatz 1 erhält der Punkt A folgende Fassung :

"A. das Verbringen folgender Erzeugnisse in ihre Hoheitsgebiete verbieten oder beschränken :

- a) in kleine Stücke zerschnittenes Fleisch, dessen Gewicht pro Stück unter 3 kg liegt, insbesondere Hackfleisch oder ähnliches zerkleinertes Fleisch ;
- b) zerlegtes und in unteilbare Handelseinheiten vorverpacktes Fleisch, das zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt ist ;
- c) Nebenprodukte der Schlachtung, die vom Tierkörper abgetrennt sind ;
- d) frisches Fleisch von Einhufern ;
- e) nicht der menschlichen Ernährung dienendes frisches Fleisch."

### Artikel 5

In Anlage I Kapitel I Nummer 1,

- a) erhält der Buchstabe m) folgende Einleitung : "in den Schlachträumen sowie in den Räumen, in denen das Fleisch bearbeitet wird, über : " ;
- b) erhält der erste Halbsatz der Buchstaben p) folgende Fassung : " Eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschliesslich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht" ;

- c) erhält der Buchstabe q) folgende Fassung : "Eine Anlage, die in ausreichender Menge heisses Trinkwasser liefert".

#### Artikel 6

In der Anlage I erhält das Kapitel II folgende Fassung :

#### "Kapitel II

##### Bedingungen für die Zulassung von Zerlegungsbetrieben

2. Zerlegungsbetriebe müssen über folgendes verfügen :

- a) einen ausreichend grossen Kühlraum für die Aufbewahrung von Fleisch ;
- b) einen Raum für das Zerlegen und Entbeinen und für das Umhüllen des Fleisches nach Nummer 46 ;
- c) einen Raum für die Verpackung nach Nummer 45 und für den Versand des Fleisches ;
- d) einen ausreichend ausgestatteten verschliessbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht ;
- e) einen mit entsprechendem Gerät ausgestatteten Trichinenschauraum, sofern eine solche Prüfung in dem Betrieb durchgeführt wird ;
- f) Umkleiderräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben und in deren Nähe sich Waschelegenheiten befinden. Die Waschelegenheiten müssen mit fliessendem kaltem und warmem Wasser , Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein ;
- g) besondere, wasserdichte, korrosionsfeste Behältnisse mit dichtschiessenden Deckeln, die so beschaffen sein müssen, dass eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Aufnahme von Fleisch oder Fleischabfällen, die beim Zerlegen anfallen und nicht für den menschlichen Genuss bestimmt sind, oder einen verschliessbaren Raum für die Aufnahme dieses Fleisches und der Abfälle, wenn das erforderlich ist oder wenn dieses Fleisch und diese Abfälle nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt oder zerstört werden ;

- h) in den unter den Buchstaben a) und b) vorgesehen Räumen über
- Fussböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die leicht geneigt und mit Rinnen versehen sind, die zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen führen ;
  - glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern mit einem hellen abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind ;
- i) in den unter den Buchstaben a) und b) genannten Räumen über Kühlanlagen, die gewährleisten, dass die Innentemperatur des Fleisches + 7°C niemals übersteigt;
- j) ein Registrierthermometer oder ein Registrierfernthermometer ;
- k) Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten ;
- l) Einrichtungen zur ausreichenden Be- und Entlüftung in den Räumen, in denen Fleisch bearbeitet oder gelagert wird ;
- m) eine natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung in den Räumen, in denen Fleisch bearbeitet wird ;
- n) eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschliesslich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; ausnahmsweise ist jedoch die Verwendung von nicht trinkbarem Wasser für die Erzeugung von Dampf unter der Bedingung gestattet, dass die zu diesem Zweck installierten Leitungen keine Benutzung des Wassers für andere Zwecke ermöglichen ;
- o) eine Anlage, die in ausreichender Menge heisses Trinkwasser liefert ;
- p) eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht ;
- q) in den Räumen, in denen Fleisch bearbeitet wird, über Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände, der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte ;

- r) eine den hygienischen Erfordernissen entsprechende Vorrichtung
- für den Transport von Fleisch ;
  - für das Abstellen der für das Fleisch verwendeten Behältnisse die verhindert, dass das Fleisch und die Behältnisse mit dem Boden in Berührung kommen ;
- s) Vorrichtung zum Schutz gegen Insekten und Nagetiere ;
- t) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie z.B. Behältnisse, Tische, auswechselbare Schneidanterlagen, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material."

#### Artikel 7

##### In Anlage I Kapitel III

- a) wird im Buchstaben a) der Nummer 3 zwischen dem ersten und dem zweiten Satz folgender Text eingefügt : "Personen, die beim Schlachten der Tiere und bei der Bearbeitung des Fleisches beschäftigt werden , haben sich mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren."
- b) erhält die Nummer 5 folgende Fassung : "Das Fleisch und die Fleisch enthaltenden Behältnisse dürfen nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommen."
- c) werden nach der Nummer 6 folgende neue Nummern eingefügt :
- "7. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen; die Benutzung von Nichttrinkwasser zur Dampferzeugung ist jedoch ausnahmsweise zulässig, wenn die dazu verlegten Leitungen eine andere Benutzung dieses Wassers nicht ermöglichen;
8. Es ist untersagt, Sägemehl oder sonstige ähnliche Stoffe auf den Boden der <sup>in Kapitel I Nummer 1</sup> Buchstaben b), c), d), e) und g) und der in Kapitel II Nummer 2 Buchstaben a), b) und c) genannten Räume zu streuen;
9. Fleisch darf nur in der Menge, in der es unbedingt gebraucht wird, in den in Nummer 2 Buchstabe b) genannten Raum gebracht werden und muss dort so kurz wie möglich verbleiben;

10. Die Innentemperatur des Fleisches darf während der gesamten Dauer der Zerlegung, Entbeinung, Umhüllung und Verpackung, d.h. der in den Nummern 45 und 46 vorgesehenen Arbeiten unbeschadet der in Nummer 34 vorgesehenen Bestimmung + 7° C nicht überschreiten ;
11. Die Zerlegung des Fleisches wird so durchgeführt, dass jede Verschmutzung des Fleisches vermieden wird .

Knochensplitter und Blutgerinnsel werden entfernt. Fleisch, das bei der Zerlegung abfällt und nicht für den menschlichen Genuss bestimmt ist, ist sofort in die in Nummer 2 Buchstabe g) vorgesehenen Behältnisse zu verbringen."

d) wird die Nummer 7 neue Nummer 12.

e) wird die Nummer 8 neue Nummer 13.

#### Artikel 8

Die Nummer 22 wird gestrichen und die Numerierung der Nummern 9 bis einschliesslich 26 durch eine neue Numerierung von 14 bis 30 ersetzt.

#### Artikel 9

In der Anlage I werden nach Kapitel VI folgende neue Bestimmungen eingefügt

#### "Kapitel VII

##### Vorschriften für Fleisch, das zerlegt werden soll

31. Das weitere Zerlegen des Fleisches in Hälften oder Viertel oder die Entbeinung ist nur in Zerlegungsbetrieben zulässig.
32. Der Betriebsleiter oder sein Stellvertreter müssen dafür sorgen, dass die Überprüfung ohne weiteres möglich ist und insbesondere jede für erforderlich gehaltene Arbeit durchführen und dem Untersuchungsdienst die notwendigen Einrichtungen zur Verfügung stellen; insbesondere müssen sie jederzeit jedem mit der Untersuchung beauftragten amtlichen Tierarzt die Herkunft des in ihren Betrieb verbrachten Fleisches nachweisen können.

.../...

33. Fleisch, das nicht den Bedingungen des Artikels 3/<sup>Absatz 1</sup> Buchstabe Bb) entspricht, darf sich in den zugelassenen Zerlegungsbetrieben nur dann befinden, wenn es dort an besonderen Stellen gelagert wird; es muss woanders und zu einem anderen Zeitpunkt zerlegt werden als das Fleisch, das diesen Bedingungen entspricht. Der amtliche Tierarzt muss jederzeit freien Zugang zu den Kühlräumen und allen Arbeitsräumen haben, damit die genaue Einhaltung dieser Bestimmungen gewährleistet wird.

34. Frisches Fleisch, das zerlegt werden soll, muss vom Zeitpunkt der Einlieferung in den Zerlegungsbetrieb bis zum Zeitpunkt der Bearbeitung in dem in Nummer 2 Buchstabe a) genannten Raum gelagert werden, der so ausgestattet ist, dass die Innentemperatur von Tierkörpern und Teilstücken  $+ 7^{\circ}\text{C}$  nie überschreitet.

Abweichend von Nummer 49 kann das Fleisch jedoch vom Schlachtraum direkt in den Kühlraum gebracht werden. Der Schlachtraum und der Zerlegungsraum müssen dann aber in ein und demselben Gebäudekomplex und so nahe beieinander gelegen sein, dass das zu zerlegende Fleisch ohne Unterbrechung des Transportes durch eine Erweiterung der Hängebahn vom Schlachtraum in den Zerlegungsraum gebracht werden kann, um dort sofort zerlegt zu werden. Das Fleisch muss nach dem Zerlegen und dem vorgesehenen Verpacken sofort in den Kühlraum nach Nummer 2 Buchstabe a) gebracht werden.

Während des Zerlegens darf die Temperatur im Zerlegungsraum nicht höher als  $+ 10^{\circ}\text{C}$  sein.

35. Ausser wenn das Fleisch warm zerlegt wird, darf die Innentemperatur bei der Zerlegung  $+ 7^{\circ}\text{C}$  nicht überschreiten. Im Augenblick der Zerlegung muss der pH-Wert des Fleisches zwischen 5,6 und 6,1 liegen.

36. Das Reinigen von Fleisch mit Tüchern sowie das Aufblasen sind verboten.

## Kapitel VIII

### Untersuchung des zerlegten Fleisches

37. Die Zerlegungsbetriebe sind einer ständigen durch ein amtlichen Tierarzt auszuübenden Überwachung zu unterwerfen; der Tierarzt muss jederzeit und rechtzeitig benachrichtigt werden können.
38. Der amtliche Tierarzt hat folgende Aufgaben :
- Überwachung des Eingangsverzeichnisses für frisches Fleisch und des Ausgangsverzeichnisses für zerlegtes Fleisch ;
  - Untersuchung des in den Betrieb eingelieferten Fleisches ;
  - Untersuchung des frischen Fleisches bei der Einlieferung in den Betrieb, vor der Zerlegung und beim Ausgang aus dem Betrieb ;
  - Abfassung und Ausstellung der Dokumente, mit denen die in Kapitel X Nr. 45 Buchstabe c) und in Kapitel XI Nr. 48 vorgesehene Kontrolle des zerlegten Fleisches bescheinigt wird ;
  - Überwachung der Sauberkeit und Keimfreiheit der Räume, der Einrichtungen und der Arbeitsgeräte nach Kapitel III sowie Überwachung der Hygienevorschriften für das Personal ;
  - Entnahme von Proben aus Fleischteilen und Überresten, die durch Abschaben von Arbeitstischen, Arbeitsgeräten, Behältern, Wänden usw. gesammelt werden, und anhand dieser Proben Untersuchungen im Laboratorium, wenn er das Vorhandensein von Zusätzen oder anderen nicht zulässigen Stoffen vermutet. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden in ein Verzeichnis eingetragen ;
  - jegliche sonstige Überwachung die er für die Einhaltung der Bestimmungen der Richtlinie für nützlich hält."

### Artikel 10

In Anlage I wird Kapitel VII neues Kapitel IX und in der Überschrift wird das Wort "Stempelung" durch die Worte "Kennzeichnung der Genusstauglichkeit" ersetzt.

Die Nummer 27 dieses Kapitels wird neue Nummer 39 und erhält folgende Fassung :

"39. Für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit ist der amtliche Tierarzt verantwortlich. Zu diesem Zwecke besitzt und verwahrt er :

- a) die zur Kennzeichnung des Fleisches bestimmten Geräte, die er dem Hilfspersonal erst zum Zeitpunkt der Kennzeichnung und nur für die hierfür erforderliche Zeit übergeben darf ;
- b) die in Kapitel X genannten Etikette, soweit sie bereits mit dem in diesem Kapitel erwähnten Stempelabdruck versehen sind. Diese Etikette werden dem Hilfspersonal in einer dem Bedarf entsprechenden Anzahl zu dem Zeitpunkt übergeben, zu dem sie anzubringen sind.

Die Nummer 28 wird neue Nummer 40 und in der ersten Zeile das Wort "Stempelung" durch die Worte "Kennzeichnung der Genussstauglichkeit" ersetzt.

Die Nummer 29 wird neue Nummer 41 und der erste Absatz erhält folgende Fassung :  
"Tierkörper sind mit einem Farb- oder Brennstempel nach Nummer 40 zu kennzeichnen".

Die Nummer 30 wird neue Nummer 42 und die in dieser Bestimmung zweimal vorgenommene Referenz auf Nummer 28 durch eine Referenz auf Nummer 40 ersetzt.

Die Nummer 31 wird neue Nummer 43 und erhält folgende Fassung :

"43. Teilstücke, ausser Talg, Flomen, Schwanz, Ohren und Gliedmassenenden, die in Zerlegungsbetrieben von ordnungsgemäss gestempelten Tierkörpern gewonnen worden sind, müssen, sofern sie keinen Stempelabdruck tragen, mit einem Farb- oder Brennstempel gekennzeichnet werden, der den Vorschriften von Nr. 40 entspricht und an Stelle der Veterinärkontrollnummer des Schlachthofes die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebes enthält.

Speckstücke oder Bauchstücke, von denen die Schwarte abgetrennt worden ist, können zu fünf Stücken gebündelt werden; jedes Bündel oder gegebenenfalls jedes Stück ist unter amtlicher Aufsicht zu plombieren und mit einem Etikett zu versehen, das den Vorschriften von Nummer 45 Buchstabe c) entspricht.

Die Kennzeichnung kann auch mit Hilfe einer Stempelplakette erfolgen. Sie ist an jedem Teilstück anzubringen und muss derart beschaffen sein, dass ihre Wiederverwendung unmöglich gemacht wird; sie muss aus widerstandsfähigem Material sein, sämtlichen Hygieneanforderungen entsprechen und so abgemessen sein, dass auf ihr deutlich lesbar folgende Angaben enthalten sein können :

- im oberen Teil der Name des Versandlandes mit zwei grossen Buchstaben ;
- in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Zerlegungsbetriebes ;
- im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen : EWG-EEG-CEE.

Die Buchstaben und die Ziffern müssen 0,2 cm hoch sein.

Die Nummer 32 wird gestrichen.

Die Nummer 33 wird neue Nummer 44.

#### Artikel 11

Nach Kapitel IX der Anlage I werden folgende neue Bestimmungen eingefügt :

#### "Kapitel X

##### Umhüllung und Verpackung des zerlegten Fleisches

45. a) Das Verpackungsmaterial (z.B. Kisten, Kartons) muss den hygienischen Bedingungen entsprechen, insbesondere :
- darf es die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches nicht verändern ;
  - darf es nicht für den Menschen giftige Stoffe auf das Fleisch übertragen ;
  - muss es ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz des Fleisches während des Transportes und der weiteren Behandlung zu gewährleisten.
- b) dieses Verpackungsmaterial darf zur Verpackung 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.
- c) Die Umhüllung und Verpackung müssen mit einem Etikett versehen sein, das gut sichtbar ist und auf dem eine gut leserliche Markierung enthalten ist, die eine Nachbildung der in den Nummern 40 und 43 vorgesehenen Stempelung ist. Das Etikett ist so zu befestigen, dass es bei Öffnung der Verpackung zerstört wird.

46. Wenn zerlegtes Fleisch vor der Verpackung von Schutzhüllen (z.B. Plastikfolien) umgeben wird, ist dies sogleich nach dem Zerlegen unter Einhaltung der hygienischen Bedingungen vorzunehmen.
- Mit Ausnahme von Bauchspeck muss zerlegtes Fleisch in allen Fällen von einer Schutzhülle umgeben sein, ausser wenn es hängend befördert wird.
- Diese Schutzhüllen müssen durchsichtig, farblos sein und ferner den in Nr. 45 Buchstabe a) angegebenen Bedingungen entsprechen; sie dürfen nicht zum zweiten Mal für die Verpackung von Fleisch verwendet werden.
47. Die in den Nummern 45 und 46 genannte Umhüllung und Verpackung dürfen nur zerlegtes Fleisch der gleichen Tierart enthalten.

#### Artikel 12

In der Anlage I werden die Kapitel VIII und IX neue Kapitel XI und XII und die Nummern 34 und 35 neue Nummern 48 und 49.

Das Kapitel X wird neues Kapitel XIII.

Die Nummer 36 wird neue Nummer 50 und erhält folgende Fassung :

"50. Frisches Fleisch muss in verplombten Transportmitteln befördert werden, die so gebaut und ausgestattet sind, dass die in Kapitel XII vorgesehenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden .

Soweit das Fleisch von einem Schlachthof in einen in demselben Mitgliedstaat liegenden Zerlegungsbetrieb befördert wird, ist die Plombierung nicht erforderlich."

In der Nummer 37 Buchstabe c) werden nach den Worten "...hälften und .... vierteln" die Worte : "sowie von nicht verpacktem zerlegtem Fleisch" eingefügt.

In der Nummer 41 wird der dritte Satz durch Einfügung folgender Worte ergänzt : "und, soweit es sich insbesondere um die Verpackungen handelt, den Vorschriften dieser Richtlinie entsprechen."

Die Nummern 37 bis einschliesslich 42 erhalten eine neue Numerierung von 51 bis 56.

Artikel 13

Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Massnahmen in Kraft, um dieser Richtlinie binnen 8 Monaten nach ihrer Bekanntgabe nachzukommen und unterrichten die Kommission unverzüglich hiervon.

Ausserdem tragen die Mitgliedstaaten nach Bekanntgabe dieser Richtlinie dafür Sorge, dass die Kommission von allen späteren Entwürfen wesentlicher Rechts- und Verwaltungsvorschriften, die sie auf dem von dieser Richtlinie erfassten Gebiet zu erlassen beabsichtigen, so rechtzeitig unterrichtet wird, dass sie sich dazu äussern kann.

Artikel 14

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel, am .....

Im Namen des Rates

Der Präsident