

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (63)480

Vol. 1963/0127

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.

EUROPÄISCHE WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT

KOMMISSION

VI/KOM(63) 480 endg.

Brüssel, den 17. Dezember 1963

Orig. F

VORSCHLAG

einer Richtlinie des Rates zur Regelung gesundheitlicher
Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch

(Von der Kommission dem Rat vorgelegt)

VI/KOM(63) 480 endg.

VORSCHLAG

einer Richtlinie des Rates zur Regelung gesundheitlicher
Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch

(Von der Kommission dem Rat vorgelegt)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Verordnung Nr. 22 des Rates über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Geflügelfleisch (1) wird bereits angewendet.

Die Verordnung Nr. 22 des Rates ersetzt die vielfältigen traditionellen Schutzmaßnahmen an der Grenze durch eine einheitliche Regelung, um insbesondere den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zu erleichtern.

(1) Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. 30 vom 20. April 1962,
S. 959/62

.../...

Die Anwendung der genannten Verordnungen wird so lange nicht die erwartete Wirkung haben, als der Handelsverkehr durch die derzeitigen Unterschiede zwischen den Gesundheitsvorschriften der Mitgliedstaaten für Geflügelfleisch behindert wird.

Zur Beseitigung dieser Unterschiede sind die Gesundheitsvorschriften der Mitgliedstaaten parallel zu den bereits erlassenen oder in Vorbereitung befindlichen Verordnungen über die schrittweise Errichtung gemeinsamer Marktorganisationen einander anzugleichen.

In mehreren Mitgliedstaaten werden z.Zt. Regelungen über die Durchführung der Schlachtgeflügeluntersuchung und der Geflügelfleischuntersuchung vorbereitet; mit Rücksicht hierauf erscheint es zweckmäßig, diesbezügliche gemeinschaftliche Vorschriften auszuarbeiten, die nach einer Übergangszeit, in der sie nur für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr gelten, auch für den Handelsverkehr im Innern der Mitgliedstaaten Anwendung finden, mit Ausnahme des Geflügelfleischs, das vom Erzeuger direkt an den Verbraucher geliefert wird.

Durch die ^{vorgesehene} Angleichung sollen insbesondere die hygienischen Bedingungen in den Schlachtbetrieben sowie für die Lagerung und Beförderung von Geflügelfleisch vereinheitlicht werden. Aus Zweckmäßigkeitsgründen soll es den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten überlassen bleiben, Schlachtbetriebe, die den in dieser Richtlinie vorgeschriebenen hygienischen Bedingungen entsprechen, zuzulassen und für die Einhaltung der Zulassungsbedingungen zu sorgen. Ferner ist ~~eine~~ Zulassung der Gefrier- und Kühlhäuser durch die Mitgliedstaaten vorzusehen.

Es ist die Möglichkeit vorzusehen, daß bei der Geflügelfleischuntersuchung mit Rücksicht auf die Besonderheiten bei ihrer Durchführung qualifizierte Hilfskräfte unter der Überwachung und Verantwortung eines amtlichen Tierarztes mit bestimmten wichtigen Aufgaben betraut werden; die Abgrenzung dieser Aufgaben ist jedoch erst nach Ausarbeitung einheitlicher Ausbildungsrichtlinien für diese Hilfskräfte möglich.

Um den zuständigen Behörden des Bestimmungslandes die Gewähr dafür zu geben, daß eine Sendung von Geflügelfleisch den Bestimmungen dieser Richtlinie entspricht, ist für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr dieerteilung einer Genußtauglichkeitsbescheinigung durch einen amtlichen Tierarzt des Versandlandes als das beste Mittel erachtet worden; diese Bescheinigung muß die Sendung von Geflügelfleisch bis zum Bestimmungsort begleiten.

Die Mitgliedstaaten müssen die Möglichkeit haben, zu verbieten, daß aus einem anderen Mitgliedstaat stammendes Geflügelfleisch, das sich als untauglich zum Genuß für Menschen erweist oder nicht den von der Gemeinschaft erlassenen gesundheitlichen Bestimmungen entspricht, in ihrem Hoheitsgebiet in den Verkehr gebracht wird.

Dem Absender oder seinem Bevollmächtigten soll in diesem Falle auf Antrag die Möglichkeit gegeben werden, das Geflügelfleisch zurückzusenden, sofern gesundheitliche Bedenken dem nicht entgegenstehen.

Um den Beteiligten die Möglichkeit zu geben, die Gründe für ein Verbot oder eine Beschränkung zu beurteilen, muß dem Absender oder seinem Bevollmächtigten sowie in bestimmten Fällen den zuständigen Behörden des Versandlandes eine Begründung für das Verbot oder die Beschränkung gegeben werden.

Dem Absender ist im Falle eines Streites zwischen ihm und den Behörden des Bestimmungslandes über die Berechtigung eines Verbotes oder einer Beschränkung die Möglichkeit einzuräumen, das Gutachten eines tierärztlichen Sachverständigen einzuholen, der aus einer von der Kommission aufgestellten Liste ausgewählt wird.

Es ist weiterhin zweckmäßig, für die Beilegung etwaiger Streitfälle zwischen den Mitgliedstaaten über die Berechtigung der Zulassung eines Schlachtbetriebes ein schnelles Gemeinschaftsverfahren vorzusehen.

Auf einigen Gebieten, auf denen sich besondere Probleme ergeben, kann die Angleichung der Vorschriften der Mitgliedstaaten erst nach eingehenderer Prüfung verwirklicht werden.

Die viehseuchenrechtlichen Bestimmungen für den Handelsverkehr mit lebendem Geflügel und Geflügelfleisch werden durch andere Richtlinien der Gemeinschaft erlassen. Es hat sich jedoch schon jetzt als notwendig erwiesen, eine erste Angleichung der betreffenden einzelstaatlichen Vorschriften dadurch vorzunehmen, daß bestimmte Bedingungen, unter denen die Mitgliedstaaten das Vorbringen von Geflügelfleisch in ihr Hoheitsgebiet aus viehseuchenrechtlichen Gründen verbieten oder beschränken können, festgelegt werden und ein Konsultationsverfahren vorgesehen wird -

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Abschnitt I

Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1

- (1) Diese Richtlinie bezieht sich auf den Handelsverkehr mit frischem Fleisch von Hühnern, Puten, Perlhühnern, Enten und Gänsen, die als Haustiere gehalten werden.
- (2) Als Fleisch sind alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile dieser Tiere anzusehen.
- (3) Als frisch ist Fleisch anzusehen, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch im Sinne dieser Richtlinie gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie sind:

- a) Tierkörper: der ganze Körper eines Geflügels nach dem Entbluten, dem Rupfen und Ausnehmen auch nach dem Abtrennen der Beine in Höhe des Tarsalgelenkes und des Kopfes;

- b) Nebenprodukte der Schlachtung: frisches Fleisch, soweit es nicht zum Tierkörper nach Buchstabe a) gehört;
- c) Ringeweide: die in den Körperhöhlen liegenden Organe sowie die Luft- und Speiseröhre und gegebenenfalls der Kropf;
- d) Amtlicher Tierarzt: von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaates bezeichneter Tierarzt;
- e) Versandland: Mitgliedstaat, von dem aus frisches Geflügelfleisch in einen anderen Mitgliedstaat versandt wird;
- f) Bestimmungsland: Mitgliedstaat, in den frisches Geflügelfleisch aus einem anderen Mitgliedstaat versandt wird.

Abschnitt II

Vorschriften, die sowohl den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr wie den Handelsverkehr innerhalb der Mitgliedstaaten mit frischem Geflügelfleisch betreffen

- (1) Jeder Mitgliedstaat trägt dafür Sorge, daß nach Maßgabe des Artikel 9 nur frisches Geflügelfleisch in den Handelsverkehr gebracht wird, das den nachstehenden Bedingungen entspricht:
 - a) es muß in einem nach Artikel 4 Absatz 1 zugelassenen und überwachten Schlachtbetrieb gewonnen sein;
 - b) es muß von einem Tier stammen, das nach Anlage I Kapitel III einer Schlachttieruntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt, gegebenenfalls unter Mitwirkung besonders hierfür ausgebildeter Hilfskräfte unter seiner Aufsicht und Verantwortung, unterzogen und hierbei für gesund befunden worden ist;
 - c) es muß nach Anlage I Kapitel IV in hygienisch einwandfreier Weise behandelt worden sein;
 - d) es muß nach Anlage I Kapitel V und VI einer Fleischuntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt unterzogen und hierbei für genußtauglich befunden worden sein;

.../...

- c) es muß nach Anlage I Kapitel VII als tauglich zum Genuß für Menschen gekennzeichnet sein;
 - f) es muß nach Anlage I Kapitel IX nach der Fleischuntersuchung in hygienisch einwandfreier Weise in nach Artikel 4 Absatz 1 zugelassenen und überwachten Schlachtbetrieben oder in zugelassenen und überwachten Gefrier- und Kühlhäusern im Sinne des Artikel 4 Absatz 4 gelagert worden sein;
 - g) es muß nach Anlage I Kapitel X in hygienisch einwandfreier Weise befördert werden.
- (2) Bei der Fleischuntersuchung nach Absatz 1 Buchstabe d kann sich der amtliche Tierarzt für gewisse Aufgaben von für diesen Zweck besonders ausgebildeten Hilfskräften, die unter ^{seiner} Aufsicht und Verantwortung tätig sind, unterstützen lassen.

Die Kommission wird nach Anhörung der Mitgliedstaaten dem Rat den Vorschlag einer Richtlinie betreffend die Ausbildung dieser Hilfskräfte und die Abgrenzung der ihnen anzuvertrauenden Aufgaben vorlegen. Diese Richtlinie wird spätestens zum gleichen Zeitpunkt in Kraft treten wie die hier vorliegende Richtlinie.

- (3) Vom Handelsverkehr ist frisches Geflügelfleisch auszuschließen, das
- a) mit Wasserstoffsuperoxyd oder mit chemischen entfarbenden Stoffen behandelt oder mit natürlichen oder künstlichen Farbstoffen gefärbt worden ist; ausgenommen ist lediglich der in Anlage I Kapitel VII für die Stempelung vorgeschriebene Farbstoff;
 - b) mit Antibiotika oder Konservierungsmitteln behandelt wurde.

.../...

Artikel 4

- (1) Die zuständige Zentralbehörde des Mitgliedstaates, in dessen Hoheitsgebiet sich der Schlachtbetrieb befindet, trägt dafür Sorge, daß die in Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a vorgesehene Zulassung nur dann erteilt wird, wenn die Bestimmungen der Anlage I Kapitel I und II eingehalten sind.

Die zuständige Zentralbehörde trägt dafür Sorge, daß ein amtlicher Tierarzt die Einhaltung der genannten Bestimmungen ständig überwacht; sie trägt ferner dafür Sorge, daß die Zulassung entzogen wird, wenn diese Bestimmungen nicht mehr eingehalten werden.

- (2) Alle zugelassenen Schlachtbetriebe werden in ein Verzeichnis aufgenommen, wobei jeder Schlachtbetrieb eine Veterinärkontrollnummer erhält. Jeder Mitgliedstaat übermittelt den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission das Verzeichnis der zugelassenen Schlachtbetriebe und teilt ihnen deren Veterinärkontrollnummern sowie den etwaigen Entzug einer Zulassung mit.

- (3) Gelangt ein Mitgliedstaat zu der Überzeugung, daß die Bestimmungen, an die die Zulassung geknüpft ist, in einem Schlachtbetrieb eines anderen Mitgliedstaates nicht oder nicht mehr eingehalten werden, so unterrichtet er hiervon die zuständige Zentralbehörde des betreffenden Staates. Diese trifft alle erforderlichen Maßnahmen und setzt die zuständige Zentralbehörde des erstgenannten Mitgliedstaates von den getroffenen Entscheidungen sowie deren Begründung in Kenntnis.

Befürchtet dieser Mitgliedstaat, daß die genannten Maßnahmen nicht getroffen worden oder nicht ausreichen, so kann er sich an die Kommission wenden, die einen oder mehrere tierärztliche Sachverständige beauftragt, ein Gutachten abzugeben. Stellt die Kommission unter Berücksichtigung dieses Gutachtens fest, daß die Bestimmungen, an die die Zulassung geknüpft ist, nicht oder nicht mehr eingehalten werden, so ermächtigt sie die Mitgliedstaaten, vorübergehend das Verbringen von frischem Geflügelfleisch, das aus dem betreffenden Schlachtbetrieb stammt, in ihr Hoheitsgebiet zu untersagen.

.../...

Auf Antrag des für die Zulassung verantwortlichen Mitgliedstaates widerruft die Kommission diese Ermächtigung, nachdem sie einen oder mehrere tierärztliche Sachverständige mit der Erstattung eines neuen Gutachtens beauftragt und festgestellt hat, daß die Zulassung nunmehr zu Recht besteht.

Die tierärztlichen Sachverständigen müssen die Staatsangehörigkeit eines Mitgliedstaates, dürfen jedoch nicht diejenige eines der streitenden Mitgliedstaaten besitzen.

Die Kommission erläßt nach Anhörung der Mitgliedstaaten die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Absatz, insbesondere für die Bestimmung der tierärztlichen Sachverständigen und das bei der Erstattung der Gutachten einzuhaltende Verfahren.

- (4) Auch außerhalb eines Schlachtbetriebes gelegene Gefrier- und Kühlhäuser unterliegen hinsichtlich der Lagerung von frischem Geflügelfleisch der Überwachung durch einen amtlichen Tierarzt.

Die zuständige Zentralbehörde des Mitgliedstaates, in dessen Hoheitsgebiet sich die Gefrier- und Kühlhäuser befinden, ist für die Zulassung dieser Gefrier- und Kühlhäuser und den Entzug einer Zulassung verantwortlich, soweit es sich um die Lagerung von frischem Geflügelfleisch handelt.

Artikel 5

Bis zum Inkrafttreten etwaiger Vorschriften der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und unbeschadet des Artikel 3 Absatz 3 bleiben von dieser Richtlinie die Bestimmungen der Mitgliedstaaten unberührt, die:

- a) die Bedingungen für die Zulassung der in Artikel 4 Absatz 4 genannten Kühlhäuser und für den etwaigen Entzug einer solchen Zulassung betreffen;
- b) sich auf die Behandlung von Geflügel mit Stoffen beziehen, die geeignet sind, dem frischen Geflügelfleisch eine für die Gesundheit des Menschen schädliche oder bedenkliche Eigenschaft zu verleihen, wie Antibiotika,

.../...

arsen- oder antimonhaltige oder oestrogene und thyreostatische Stoffe oder Zartmacher;

- c) sich auf den Zusatz von Fremdstoffen zu frischem Geflügelfleisch und seine Behandlung mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen beziehen.

Artikel 6

Rechtsmittel und Rechtsbehelfe, die nach dem Recht der Mitgliedstaaten gegen die in dieser Richtlinie vorgesehenen Entscheidungen der zuständigen Behörden eingelegt werden, bleiben von dieser Richtlinie unberührt.

Abschnitt III

Vorschriften, die nur den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch betreffen

Artikel 7

- (1) Unbeschadet der sich aus Artikel 4 Absatz 3 Unterabsatz 2 Satz 2 ergebenden Befugnisse kann ein Mitgliedstaat untersagen, daß aus einem anderen Mitgliedstaat stammendes frisches Geflügelfleisch in seinem Hoheitsgebiet in den Verkehr gebracht wird, wenn
 - a) dieses sich bei der in Bestimmungsland durchgeführten Fleischuntersuchung als untauglich zum Genuß für Menschen erweist oder
 - b) Artikel 3 oder Artikel 8 nicht beachtet worden sind.
- (2) Bei einer Entscheidung nach Absatz 1 muß auf Antrag des Absenders oder seines Bevollmächtigten die Rückbeförderung des frischen Geflügelfleisches zugelassen werden, sofern gesundheitliche Bedenken dem nicht entgegenstehen.
- (3) Diese Entscheidungen sind dem Absender oder seinem Bevollmächtigten mitzuteilen und zu begründen. Auf Antrag müssen diese mit Gründen versehen

.../...

Entscheidungen dem Antragsteller unverzüglich schriftlich mitgeteilt werden; ihnen muß eine Belehrung beigelegt sein, aus welcher der Antragsteller entnehmen kann, welche Rechtsmittel oder Rechtsbehelfe das geltende Recht vorsieht, und in welcher Form und innerhalb welcher Frist sie eingelegt werden müssen.

- (4) Beruhen die genannten Entscheidungen auf der Feststellung einer ansteckenden Krankheit, einer die Gesundheit des Menschen gefährdenden Abweichung oder einem schweren Verstoß gegen die Bestimmungen dieser Richtlinie, so sind sie unter Angabe der Gründe auch der zuständigen Zentralbehörde des Versandlandes unverzüglich mitzuteilen.

Artikel 8

Jeder Mitgliedstaat trägt dafür Sorge, daß frisches Geflügelfleisch, das in das Hoheitsgebiet eines anderen Mitgliedstaates versandt wird, mit einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Anlage I, Kapitel VIII, versehen ist.

Artikel 9

Jeder Mitgliedstaat raumt dem Absender von frischem Geflügelfleisch, das nach Artikel 7 Absatz 1 nicht in den Verkehr gebracht werden darf, das Recht ein, ein Gutachten eines tierärztlichen Sachverständigen einzuholen. Jeder Mitgliedstaat trägt auch dafür Sorge, daß der tierärztliche Sachverständige vor weiteren Maßnahmen der zuständigen Behörden - insbesondere vor der Vernichtung des Fleisches - feststellen kann, ob die Voraussetzungen des Artikel 7 Absatz 1 vorgelegen haben.

Der tierärztliche Sachverständige muß die Staatsangehörigkeit eines Mitgliedstaates haben; er darf jedoch weder die Staatsangehörigkeit des Versandlandes noch diejenige des Bestimmungslandes besitzen.

.../...

Die Kommission stellt auf Vorschlag der Mitgliedstaaten eine Liste derjenigen tierärztlichen Sachverständigen auf, die mit der Erstattung derartiger Gutachten betraut werden können. Sie erläßt nach Anhörung der Mitgliedstaaten die allgemeinen Durchführungsvorschriften, insbesondere für das bei der Erstattung der Gutachten einzuhaltende Verfahren.

Artikel 10

- (1) Bis zum Inkrafttreten etwaiger viehseuchenrechtlicher Vorschriften der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit lebendem Geflügel und frischem Geflügelfleisch und unbeschadet der Absätze 2 bis 4 bleiben die entsprechenden Bestimmungen der Mitgliedstaaten in Kraft.
- (2) Ein Mitgliedstaat kann, falls die Gefahr einer Ausbreitung von Tierkrankheiten durch das Verbringen von frischem Geflügelfleisch aus einem anderen Mitgliedstaat in sein Hoheitsgebiet besteht, folgende Maßnahmen ergreifen:
 - a) bei Ausbruch einer Viehseuche in dem anderen Mitgliedstaat kann er das Verbringen von frischem Geflügelfleisch aus den versuchten Teilen des Hoheitsgebietes dieses Mitgliedstaates vorübergehend verbieten oder beschränken;
 - b) im Falle einer epizootischen Ausbreitung oder des Auftretens einer neuen schweren ansteckenden Tierkrankheit kann er das Verbringen von frischem Geflügelfleisch aus dem gesamten Hoheitsgebiet des anderen Mitgliedstaates vorübergehend verbieten oder beschränken.
- (3) Die von einem Mitgliedstaat nach Absatz 2 getroffenen Maßnahmen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission binnen zehn Werktagen unter genauer Angabe der Gründe mitzuteilen.

.../...

- (4) Hält der betroffene Mitgliedstaat das Verbot oder die Beschränkung nach Absatz 2 für unbegründet, so kann er bei der Kommission die sofortige Aufnahme von Beratungen beantragen.

Abschnitt IV

Schlußbestimmungen

Artikel 11

Um dieser Richtlinie und ihren Anlagen nachzukommen, setzen die Mitgliedstaaten die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft:

- a) bezüglich des innergemeinschaftlichen Handelsverkehrs: zum gleichen Zeitpunkt, zu dem sie die Richtlinie des Rats vom zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch in Kraft zu setzen haben,
- b) bezüglich des frischen Geflügelfleisches, das in ihrem Hoheitsgebiet gewonnen und in den Verkehr gebracht wird: mit Ausnahme frischen Geflügelfleisches, das direkt vom landwirtschaftlichen Erzeuger an den Verbraucher beziehungsweise auf nahegelegene örtliche Wochenmärkte, geliefert wird, binnen sechs Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie.

Die Mitgliedstaaten setzen die Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, die ihnen aus dieser Richtlinie beruhenden Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kenntnis.

• • • / • • •

Artikel 12

Falls zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Richtlinie die gemeinschaftliche Regelung für die Einfuhren von frischem Geflügelfleisch aus dritten Ländern noch nicht anwendbar ist, so dürfen bis zu deren Anwendung die einzelstaatlichen Bestimmungen für eingeführtes frisches Geflügelfleisch nicht günstiger sein als diejenigen, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr gelten.

Artikel 13

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel, am

Im Namen des Rates

Der Präsident

A N L A G E I

der Richtlinie des Rates vom zur Regelung gesundheitlicher
Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch

KAPITEL I

Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe

1. Schlachtbetriebe müssen über folgendes verfügen:

- a) einen ausreichend großen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Raum oder überdachten Platz für die ante-mortem Untersuchung des Geflügels;
- b) einen besonders leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Raum für die Unterbringung von krankem und krankheitsverdächtigem Geflügel;
- c) einen Schlachtraum von solcher Größe, daß das Betäuben und Entbluten einerseits, das Rupfen und gegebenenfalls das Bruhen andererseits jeweils an einem besonderen Arbeitsplatz durchgeführt werden kann. Der Schlachtraum darf mit dem Unterbringungsraum nicht in direkter Verbindung stehen; gegebenenfalls ist eine kleine verschließbare Durchreiche für das Geflügel zulässig;
- d) einen Raum für das Ausweiden, Zurichten, Sortieren und Verpacken des geschlachteten Geflügels von solcher Größe, das das Ausweiden an einem Arbeitsplatz erfolgen kann, der zur Verhinderung einer Verunreinigung genügend weit von den anderen Arbeitsplätzen für die erste Kühlung, das Sortieren, das Zurichten und das Verpacken entfernt oder durch eine Zwischenwand von diesen abgetrennt ist;
- e) einen Versandraum;
- f) ausreichend große Kühlräume;
- g) einen Raum für die Lagerung von Federn, soweit diese nicht als Abfälle behandelt und sofort in hierfür bestimmte Behälter mit passendem Deckel getan werden;

.../...

- h) verschließbare Räume für die Lagerung vorläufig beschlagnahmten Fleisches einerseits und Abfällen und Geflügelfleisch, das nach Ziffer 27 als untauglich für den Genuß für Menschen befunden oder das nach Ziffer 28 vom Genuß für Menschen ausgeschlossen worden ist, andererseits;
- i) einen besonderen Raum für die Behandlung von Geflügelfleisch, das nach Ziffer 27 als untauglich für den Genuß für Menschen befunden oder das nach Ziffer 28 vom Genuß für Menschen ausgeschlossen worden ist, sowie von Federn und Schlachtabfällen, wenn diese in diesem Schlachtbetrieb vorgesehen ist;
- j) Umkleideräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben und in deren Nähe sich Waschgelegenheiten befinden. Die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtuchern ausgestattet sein;
- k) einen besonders eingerichteten Platz für die Dunglagerung, soweit der Dung nicht auf andere Weise hygienisch einwandfrei entfernt wird;
- l) Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Käfige und Fahrzeuge;
- m) einen ausreichend ausgestatteten, verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht;
- n) in den Arbeitsräumen über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Arbeitsgeräte;
- o) Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchungen gestatten;
- p) Einrichtungen zur Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachtbetriebes;
- q) unbeschadet der Buchstaben a bis d eine ausreichende Unterteilung zwischen dem reinen und dem unreinen Teil des Schlachtbetriebs;
- r) in den in Buchstabe a bis l genannten Räumen über:
 - Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die leicht geneigt und mit ge-

- eigneten Abfließen zu versehen sein lassen;
- glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 m mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind;
 - s) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung sowie zur Entnebelung;
 - t) eine ausreichende natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung in Räumen, in denen sich lebendes oder geschlachtetes Geflügel befindet;
 - u) eine Anlage, die in ausreichender Menge nur Trinkwasser liefert, das unter Druck steht;
 - v) eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Wasser liefert;
 - w) eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht und insbesondere vergitterte Wasserabläufe umfaßt;
 - x) Vorrichtungen zum Schutz gegen Insekten und Nagetiere;
 - y) Werkzeuge und Kleingerät aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;
 - z) besondere wasserdichte Behälter mit dichtschießenden Deckeln sowie aufbruchsicheren Verschlüssen für die Aufnahme von untauglichem und vom Genuß für Menschen ausgeschlossenen Fleisch.

KAPITEL II

Hygiene-Vorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Schlachtbetrieben

2. Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig peinlich sauber sein:
 - a) Das Personal hat insbesondere saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung zu tragen. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit warmem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren.

.../...

In den Arbeits- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden;

- b) Hunde, Katzen, Kaninchen und andere Tiere mit Ausnahme des zur Schlachtung in diesem Schlachtbetrieb bestimmten Geflügels und der für die Tätigkeit des Schlachtbetriebes bestimmten Zugtiere sind von den Schlachtbetrieben fernzuhalten; Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;
 - c) die in Kapitel I, Ziffer I, Buchstabe a, b, c und d genannten Räume sind täglich nach Beendigung der Arbeit zu reinigen und zu desinfizieren;
 - d) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die beim Schlachten, Zurichten und Aufbewahren verwendet werden, sind in einwandfreien und sauberem Zustand zu halten. Sie sind vor jeder Wiederverwendung sowie am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung - insbesondere mit Krankheitserregern - vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren. Die Behälter für Abfälle und beschlagnahmtes Fleisch sind sooft wie nötig zu entleeren und nach jeder Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren.
3. Räume, Ausstattungen und Arbeitsgeräte für das Schlachten sowie das Zurichten und Aufbewahren des Fleisches dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.
 4. Während der arbeitsfreien Zeit ist die Durchreiche für das Geflügel zwischen dem Unterbringungsraum und dem Schlachtraum zu schließen.
 5. Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nicht mit dem Fußboden in Berührung kommen.
 6. Die Verwendung von Reinigungs-, Desinfektions- und Schadlingsbekämpfungsmitteln darf die Genußtauglichkeit des Fleisches nicht beeinträchtigen.
 7. Personen, die das Fleisch mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen beim Schlachten sowie beim Bearbeiten und sonstigen Behandeln von Fleisch nicht mitwirken; dieses Verbot gilt insbesondere für Personen, die

.../...

- a) an Typhus abdominalis, Paratyphus A und B, Enteritis infectiosa (Salmonellose), Ruhr, Hepatitis infectiosa oder Scharlach erkrankt oder einer dieser Krankheiten verdächtig sind oder Träger der Erreger dieser Krankheiten sind;
 - b) an ansteckender Tuberkulose erkrankt oder dieser Krankheit verdächtig sind;
 - c) an einer ansteckenden Hautkrankheit leiden oder einer solchen verdächtig sind;
 - d) gleichzeitig eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf Fleisch übertragen werden können;
 - e) einen Verband an den Händen tragen, mit Ausnahme eines Plastikverbandes zum Schutz einer frischen, nicht infizierten Fingerwunde.
8. Bei den Personen, die mit Fleisch in Berührung kommen, ist durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht. Das Gesundheitszeugnis ist jedes Jahr sowie jederzeit auf Anforderung des amtlichen Tierarztes zu erneuern. Es muß dem amtlichen Tierarzt zur Einsichtnahme zur Verfügung stehen.

KAPITEL III

Schlachttieruntersuchung

9. Die Tiere müssen am Tage ihres Eintreffens im Schlachtbetrieb zur Schlacht-tieruntersuchung vorgeführt werden. Die Schlacht-tieruntersuchung ist unmittelbar vor dem Schlachten zu wiederholen, wenn sich das Tier länger als 24 Stunden im Schlachtbetrieb befunden hat.
10. Die Schlacht-tieruntersuchung kann sich bei Tieren, die aus Betrieben mit nicht weniger als 500 Tieren stammen, auf die Feststellung schädigender Transporteinflüsse beschränken, sofern diese Tiere innerhalb der letzten 24 Stunden im Herkunftsbestand untersucht und für gesund befunden wurden.

Ihre Identität muß bei der Anlieferung im Schlachtbetrieb nachgewiesen werden.

Sofern die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb und im Schlachtbetrieb nicht durch denselben amtlichen Tierarzt durchgeführt wird, müssen die Tiere von einer Gesundheitsbescheinigung begleitet sein, welche die aus der Anlage II ersichtlichen Angaben enthält.

11. Die Schlachttieruntersuchung ist bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen.

12. 1. Die Schlachttieruntersuchung soll folgende Feststellungen ermöglichen:

- a) ob die Tiere von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit befallen sind oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
- b) ob die Tiere eine Störung des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit erkennen lassen, wodurch das Fleisch untauglich zum Genuß für Menschen werden kann;
- c) ob die Tiere bei der Schlachttieruntersuchung im Schlachtbetrieb stark erregt oder durch den Transport ermüdet sind;

2. Zu diesem Zweck prüft der amtliche Tierarzt insbesondere, ob nachstehende Merkmale vorliegen:

- Störung des Allgemeinbefindens
- Entwicklungsstörungen (Rachitis usw.)
- Abmagerung
- Schwellung am Kopf
- Verfärbung der Kopfanhänge (bei Anämie, Icterus, Zirkulationsstörungen)
- Atemstörungen (Gähnen, Niesen, Dyspnoe usw.)
- Verdauungsstörungen (Durchfall und Verfärbungen des Kots), Kloakenvorfall, Entzündung der Kloake oder des Darms
- Nervenerkrankungen (Depressionen, Aufregungen, Zittern, Torticollis, Lähmungen, Hinken usw.)

.../...

- Tumore
- Ascitis
- sonstige Entzündungen der Haut, der Schleimhaut oder der Gelenke (Ausschläge, subkutane Ödeme, Synovitis).

13. Im Hinblick auf den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch dürfen nicht geschlachtet werden:

- a) Tiere in den Fällen der Ziffer 12 Absatz 1 Buchstabe a und b;
- b) Tiere, bezüglich derer
 - aa) aufgrund der Tatsache, daß sich gleichzeitig mit ihnen kranke Tiere im Schlachtbetrieb befunden haben, oder
 - bb) aufgrund einer Auskunft über ihren Gesundheitszustand und über ihre Herkunft

feststeht, daß sie mit anderen Tieren, die an Geflügelpest, New-Castle-Krankheit, Tollwut, Salmonellose, Cholera oder Ornithose leiden oder einer dieser Krankheiten verdächtig sind, so in Berührung gekommen sind, daß diese Krankheiten auf sie übertragen sein könnten.

- c) Tiere, die sich nicht lange genug ausgeruht haben; ermüdete oder stark aufgeregte Tiere müssen sich während eines von dem amtlichen Tierarzt für notwendig erachteten Zeitraums ausgeruht haben.

14. Geflügel, dessen Gesundheitszustand nicht zufriedenstellend ist, muß zuletzt gesondert geschlachtet werden.

KAPITEL IV

Hygiene-Vorschriften für das Schlachten

15. Tiere, die in die Schlachträume verbracht werden, müssen dort sofort betäubt und geschlachtet werden.

16. Die geschlachteten Tiere müssen vollständig entbluten. Hierzu müssen sie an den Standern aufgehängt und bewegungsunfähig gemacht werden.
17. Die geschlachteten Tiere müssen unverzüglich vollständig gerupft werden.
18. Das Ausweiden muß unverzüglich durchgeführt werden. Der Tierkörper muß so geöffnet werden, daß die Leibeshöhle und alle Eingeweide untersucht werden können. Zu diesem Zweck sind Verdauungsapparat, Leber und Milz so aus dem Tierkörper herauszunehmen, daß dieser nicht verschmutzt wird und die natürliche Verbindung mit den Eingeweiden bis zur Untersuchung bestehen bleibt.
19. Nach der Untersuchung müssen die herausgenommenen Eingeweide unverzüglich vom Tierkörper getrennt und die vom Genuß für den Menschen ausgeschlossenen Teile beseitigt werden.

Im Tierkörper verbliebene Eingeweide oder Teile von Eingeweiden sind anschließend unter ausreichenden hygienischen Bedingungen zu entfernen.

20. Verboten sind:

das Aufblasen des Fleisches und das Reinigen des Fleisches mittels Tüchern, sowie das Füllen der Tierkörper, es sei denn, daß die Füllung aus genießbaren Nebenprodukten der Schlachtung von Geflügel des betreffenden Schlachtbetriebes besteht. Die Nebenprodukte der Schlachtung können nach Ziffer 36 verpackt werden.

21. Vor Beendigung der Fleischuntersuchung ist eine weitere Zerlegung des Tierkörpers, die Entnahme von Fleisch sowie jede sonstige Behandlung des Fleisches verboten.

Der Tierarzt kann jede andere Behandlung anordnen, sofern es die Untersuchung erfordert.

22. Vorläufig beschlagnahmtes Geflügelfleisch und Geflügelfleisch, das nach Ziffer 27 als untauglich für den Genuß für Menschen befunden oder das nach

.../...

Ziffer 28 vom Genuß für Menschen ausgeschlossen worden ist, sowie Federn und Schlachtabfälle sind baldmöglichst in die nach Ziffer i Buchstabe g vorgeschriebenen Räume zu verbringen und so zu behandeln, daß Verseuchungsrisiken soweit als möglich eingeschränkt werden.

23. Nach Beendigung der Untersuchung und nach Entfernung der Organe muß das Fleisch vor der Zurichtung sofort unter Beachtung der Regeln der Hygiene so gekühlt werden, daß es ständig auf einer Innentemperatur von höchstens + 4°C gehalten wird.

KAPITEL V

Fleischuntersuchung

24. Alle Teile des Tieres sind sofort nach dem Schlachten zu untersuchen.
25. Die Fleischuntersuchung ist bei ausreichender Beleuchtung vorzunehmen.
26. Die Fleischuntersuchung umfaßt:
- a) die Besichtigung des geschlachteten Tieres;
 - b) das Durchtasten des Tierkörpers, des Halses, der Flügel, der Keulen, der Leber und der Milz;
 - c) das Anschneiden von Organen, soweit erforderlich;
 - d) die Prüfung auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe, des Geruchs und gegebenenfalls des Geschmacks;
 - e) erforderlichenfalls Untersuchungen im Laboratorium.

KAPITEL VI

Entscheidung des amtlichen Tierarztes bei der Fleischuntersuchung

27. 1. Ganze Tierkörper sind als untauglich zum Genuß für Menschen zu erklä-

.../...

ren, wenn bei der Fleischuntersuchung folgendes festgestellt worden ist:

- Tod, der durch eine andere Ursache eingetreten ist als durch Schlachtung
- allgemeine Verunreinigung
- umfangreiche Wunden und umfangreiche blutige Durchtränkungen
- Abweichungen von Farbe, Geruch und Geschmack
- Faulnis
- Sklerose der Muskulatur
- hochgradige Abmagerung
- Hydrohämie
- Wassersucht
- Icterus
- ausgebreitete oder schwere Darmentzündung
- ausgebreitete Entzündungen
- Pyämie
- Blutvergiftung
- Geflügelpest
- New-Castle-Krankheit
- Tuberkulose
- Salmonellose
- Geflügelcholera
- Milzbrand
- Ornithose
- Tollwut
- Tularämie
- Pseudotuberkulose
- generalisierte Pockendiphtherie
- Rotlauf
- Listeriose
- Botulismus
- infektiöse Schleimbeutelentzündung
- generalisierte Aspergillose

.../...

- Toxoplasmose
- ausgebreiteter Parasitenbefall in der Unterhaut und in der Muskulatur
- bösartige oder multiple Geschwülste
- Leukosen
- Vergiftungen

2. Als untauglich zum Genuß für Menschen sind diejenigen Tierkörperportteile oder Organe zu erklären, die Verletzungen oder Veränderungen zeigen, soweit sie nicht im vorstehenden Absatz erwähnt sind.

28. Ausgeschlossen vom Genuß für Menschen sind:

- Luftröhre, Speiseröhre mit Kropf, Darm und Milz.

KAPITEL VII

Kennzeichnung

29. Für die ordnungsgemäße Durchführung der Kennzeichnung ist der amtliche Tierarzt verantwortlich.

30. Die Kennzeichnung muß bestehen:

- a) bei geschlachteten Tieren aus der Anbringung einer runden Plombe an jedem einzelnen Tierkörper.

Diese Plombe muß einen Durchmesser von 1 cm haben und aus widerstandsfähigem Material bestehen, das allen hygienischen Anforderungen entspricht. Sie muß folgende gut lesbare Angaben enthalten:

- im oberen Teil in Großbuchstaben die beiden ersten Buchstaben des Versandlandes;
- in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Schlachtbetriebes;
- im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: EWG - EEG - CEE.

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

- b) bei Nebenprodukten der Schlachtung aus der Anbringung eines Stempelabdrucks auf einem gut sichtbar an der Verpackung befestigten Etikett.

Es muß sich hierbei um einen ovalen Farbstempel von 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe handeln. Er muß folgende deutlich lesbare Angaben enthalten:

- im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des Versandlandes;
- in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Schlachtbetriebes;
- im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: EWG - EEG - OEE.

Die Buchstaben müssen 0,8 cm und die Ziffern 1,1 cm hoch sein. Das Etikett muß außer diesem Stempelabdruck noch folgende Angaben enthalten:

- eine laufende Nummer;
- eine anatomische Bezeichnung der Nebenprodukte der Schlachtung;
- die Angabe der Tiergattung, von der die Nebenprodukte der Schlachtung stammen;
- das Nettogewicht des Packstückes.

Ein Doppel des Etiketts ist so in jedes Packstück einzulegen, daß eine Verschmutzung des Inhaltes vermieden wird.

31. Als Stempelfarbe darf nur Methylviolett verwendet werden.

KAPITEL VIII

Genußtauglichkeitsbescheinigung

32. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung, die das frische Geflügelfleisch beim Versand in das Bestimmungsland begleitet, wird von einem amtlichen Tierarzt bei der Verladung ausgestellt. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß zumindest in der Sprache des Bestimmungslandes abgefaßt sein und die aus dem Muster der Anlage III ersichtlichen Angaben enthalten.

KAPITEL IX

Lagerung

33. Frisches Geflügelfleisch ist ständig auf einer Innentemperatur von höchstens + 4°C zu halten.

KAPITEL X

Beförderung

34. Frisches Geflügelfleisch muß in hygienisch einwandfreier Verpackung aus widerstandsfähigem Material, das weder die organoleptischen Eigenschaften des Fleisches verändern noch das Fleisch schädlich für die Gesundheit des Menschen machen kann, befördert werden.

Die Verpackungen müssen einen wirksamen Schutz des Fleisches vor Insekten und äußeren Verschmutzungen gewährleisten und wasserdicht sowie fettundurchlässig sein.

35. Die Nebenprodukte der Schlachtung müssen sich in Verpackungen aus korrosionsfestem Material befinden. Diese Verpackungen dürfen nur einmal verwendet werden und müssen für die getrennt verpackten Nebenprodukte der Schlachtung plombiert werden.
36. Frisches Geflügelfleisch darf nur in Transportmitteln befördert werden, die so gebaut und ausgestattet sind, daß die in Kapitel IX vorgesehene Temperatur während der Beförderung nicht überschritten wird.
37. Die zur Beförderung von frischem Geflügelfleisch bestimmten Transportmittel dürfen niemals zur Beförderung von lebenden Tieren oder Erzeugnissen, die das Fleisch beeinträchtigen oder infizieren können, benutzt werden.

.../...

38. Frisches Geflügelfleisch darf nicht mit anderen Erzeugnissen, die es beschmutzen oder auf das Fleisch irgendeinen Geruch übertragen könnten, in demselben Transportmittel befördert werden.
39. Der amtliche Tierarzt hat sich vor dem Versand davon zu überzeugen, daß die Transportmittel und die Ladebedingungen den in diesem Kapitel genannten hygienischen Anforderungen entsprechen.

.../...

A N L A G E I I

der Richtlinie des Rates Nr. zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch

Muster

Gesundheitsbescheinigung

für Schlachtgeflügel, das von einem Herkunftsbetrieb in
einen Schlachtbetrieb befördert wird

Ausstellende BehördeNr.

I. Identifizierung der Schlachttiere

Art der Tiere

Zahl der Tiere

Alter der Tiere

Nämlichkeitsmittel

II. Herkunft der Schlachttiere

Anschrift des Herkunftsbetriebes

.....

III. Bestimmung der Schlachttiere

Die Schlachttiere werden befördert nach dem Schlachtbetrieb

.....

.....

mit folgendem Transportmittel

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt, daß die
oben bezeichneten Schlachttiere am um Uhr
einer Schlachttieruntersuchung in dem oben genannten Herkunftsbetrieb
unterzogen und für gesund befunden worden sind.

Ausgefertigt in am

.....

Unterschrift des amtlichen Tierarztes

A N L A G E III

der Richtlinie des Rates vom zur Regelung gesundheitlicher
Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch

Muster

Genußtauglichkeitsbescheinigung

für frisches Geflügelfleisch (1), das für
einen Mitgliedstaat der Europäischen Wirt-
schaftsgemeinschaft bestimmt ist

Versandland	Nr.
Zuständiges Ministerium	
Ausstellende Behörde	
.....	
.....	

(1) Frisches Geflügelfleisch: Frisches Fleisch von Hühnern, Puten, Perlhühnern,
Enten und Gänsen, die als Haustiere gehalten werden.

.../...

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches

Fleisch von
(Tiergattung)
Art der Teile
Art der Verpackung
Zahl der Teile oder Packstücke
Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen
Schlachtbetriebes (betriebe)
.....
.....
.....

III. Bestimmung des Fleisches

Das Fleisch wird versandt ab
(Versandort)
nach
(Bestimmungsort und -land)
mit folgendem Transportmittel (1)
.....
Name und Anschrift des Versenders
.....
Name und Anschrift des Empfängers
.....

(1) Bei Versand mit Eisenbahnwagen oder Lastwagen sind die jeweiligen
Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flug-
nummer einzutragen.

.../...

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete, bescheinigt folgendes:

- a) das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch - und - die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches - (1) ist mit einer Plombe - und - mit einem Etikett - (1) versehen, aus der (dem) ersichtlich ist, daß das Fleisch nur von Geflügel stammt, das in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden ist;
- b) das Geflügelfleisch ist aufgrund einer tierärztlichen Untersuchung nach der Richtlinie des Rates vom zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Transportmittel und die Ladebdingungen entsprechen den in der vorerwähnten Richtlinie genannten hyginischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

.....

Unterschrift des amtlichen Tierarztes

(1) Nichtzutreffendes streichen