

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (63)499

Vol. 1963/0134

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) 499 endg.

Brüssel, den 16. Dezember 1963

Orig. F

VORSCHLAG EINER RICHTLINIE DES RATES

zur Regelung gesundheitlicher und lebensmittelrechtlicher
Fragen beim Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen

(Von der Kommission dem Rat vorgelegt)

VI/KOM(63) 499 endg.

VORSCHLAG EINER RICHTLINIE DES RATES

zur Regelung gesundheitlicher und lebensmittelrechtlicher
Fragen beim Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen

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 Verordnungen Nr. 84, 85, 86, 87, 88 und 89 ⁽¹⁾ ~~die bezüglich der~~
Teilstücke von Schweinen sowie der Schweinefleisch enthaltenden Zubereitungen und
Konserven die Verordnung Nr. 20 ⁽²⁾ über die schrittweise Errichtung
einer gemeinsamen Marktorganisation für Schweinefleisch ergänzen, werden bereits
angewendet. eine ähnliche Verordnung ist für Rindfleisch vorgesehen.

(1) Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. 123 vom 9. August 1963,
S. 2173/63

(2) Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. 30 vom 20. August 1962,
S. 945/62

Diese Verordnungen ersetzen die vielfältigen traditionellen Schutzmaßnahmen an der Grenze durch eine einheitliche Regelung, um insbesondere den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zu erleichtern; die für Rindfleisch vorgesehene Verordnung zielt ebenfalls auf die Beseitigung von Handelshemmnissen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr ab.

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

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

Durch die vorgesehene Angleichung sollen insbesondere die hygienischen Bedingungen in den Herstellungsbetrieben sowie für die Lagerung und Beförderung von Fleischerzeugnissen vereinheitlicht werden. Aus Zweckmäßigkeitsgründen soll es den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten überlassen bleiben, Herstellungsbetriebe, 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 Kühllhäuser durch die Mitgliedstaaten vorzusehen.

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

Es ist die Möglichkeit vorzusehen, daß sich der amtliche Tierarzt bei der Untersuchung der Fleischerzeugnisse bei rein materiellen Tätigkeiten von Hilfskräften unterstützen lassen kann, die hierfür besonders ausgebildet worden sind.

Die Mitgliedstaaten müssen die Möglichkeit haben zu verbieten, daß aus einem anderen Mitgliedsstaat stammende Fleischerzeugnisse, die sich als untauglich zum Genuß für Menschen erweisen oder nicht den von der Gemeinschaft erlassenen diesbezüglichen Bestimmungen entsprechen, in ihrem Hoheitsgebiet in den Verkehr gebracht werden.

Dem Absender oder seinem Bevollmächtigten soll in diesem Falle auf Antrag die Möglichkeit gegeben werden, die Fleischerzeugnisse 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 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 Herstellungsbetriebes ein schnelles Gemeinschaftsverfahren vorzusehen.

.../...

Die viehseuchenrechtlichen Bestimmungen für den Handelsverkehr mit frischem Fleisch und Fleischerzeugnissen 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 Verbringen von Fleischerzeugnissen in ihr Hoheitsgebiet aus viehseuchenrechtlichen Gründen verbieten oder beschränken können, festgelegt werden und ein Konsultationsverfahren vorgesehen wird.

Die Angleichung der Gesundheitsvorschriften der Mitgliedstaaten muss im Zusammenhang mit einer Angleichung derjenigen Rechtsvorschriften erfolgen, die die Zusammensetzung der Fleischerzeugnisse bestimmen und für ihre Behandlung die Verwendung von bestimmten Stoffen zulassen.

Für einige von diesen Stoffen kann die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten gegenwärtig noch nicht erfolgen.

Die Bestimmung der Fleischerzeugnisse, denen die zugelassenen stärkehaltigen und eiweisshaltigen Stoffe zugesetzt werden dürfen, sowie die Bestimmung der Bedingungen dieses Zusatzes sind Massnahmen technischer Art, und es ist zweckmässig, ihre Annahme der Kommission zu übertragen.

Die Bestimmung der zur Nachprüfung der Zusammensetzung der Fleischerzeugnisse notwendigen Analysemethoden ist eine Durchführungsmassnahme technischer Art, und es ist zweckmässig, ihre Annahme der Kommission zu übertragen.

Für gewisse Stoffe, die Fleischerzeugnissen zugesetzt werden dürfen, ist es notwendig, Reinheitskriterien sowie die Analysemethoden zur Kontrolle dieser Reinheitskriterien festzulegen; diese Massnahmen sind gleichfalls technischer Art, und es ist zweckmässig, ihre Annahme der Kommission zu übertragen.

Es erscheint notwendig, den zugelassenen Herstellungsbetrieben zu gestatten, während einer Übergangszeit von drei Jahren Fleischerzeugnisse herzustellen, die hinsichtlich des verwendeten frischen Fleisches nicht den gesundheitlichen Bedingungen entsprechen wie sie für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr vorgesehen sind und die für den Handelsverkehr im Innern des Mitgliedstaates bestimmt sind.

.../...

Um den Grundsatz der Nichtdiskriminierung in dieser Richtlinie herauszustellen, erscheint es wünschenswert, festzulegen, daß bis zur Anwendung einer gemeinschaftlichen Regelung für die Einfuhren von Fleischerzeugnissen aus Drittländern und im Hinblick darauf, daß sich bestimmte Vorschriften dieser Richtlinie nur auf den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr beziehen, die gegenüber Drittländern anzuwendenden Bestimmungen nicht günstiger sein dürfen, als diejenigen, die aufgrund dieser Richtlinie im Handelsverkehr zwischen den Mitgliedstaaten angewendet worden.

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1

Diese Richtlinie betrifft:

- a) soweit es sich um die Vorschriften der Artikel 4 bis 9 handelt, nur den innergemeinschaftlichen Verkehr mit Fleischerzeugnissen,
- b) soweit es sich um die Vorschriften der Artikel 10 bis 12 handelt, den innergemeinschaftlichen Verkehr und den Verkehr innerhalb der Mitgliedstaaten selbst mit Fleischerzeugnissen sowie die in das Gebiet der Gemeinschaft eingeführten Fleischerzeugnisse.

Artikel 2

- (1) Als Fleischerzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie sind die zum Genuß für Menschen geeigneten und bestimmten und durch Salzung, Trocknung, Räucherung oder Erhitzung von Fleisch gewonnenen Erzeugnisse anzusehen. Sie müssen aus frischem Fleisch im Sinne des Artikels 1 der Richtlinie des Rates vom zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch oder/und aus Fleischerzeugnissen, die aus solchem frischem Fleisch hergestellt sind, gewonnen worden sein.
- (2) Vorbehaltlich der Bestimmungen in Artikel 10 Buchstaben d bis i sind die Erzeugnisse, die andere Lebensmittel als Fleisch enthalten, keine Fleischerzeugnisse.
- (3) Nach Anhörung der Mitgliedstaaten kann die Kommission feststellen, ob ein bestimmtes Fleischerzeugnis unter die Begriffsbestimmung der Absätze 1 und 2 fällt.

.../...

BESONDERE BESTIMMUNGEN

Teil I

Artikel 3

Im Sinne des Teils I sind:

- a) Amtlicher Tierarzt: von der zuständigen Zentralbehörde des Mitgliedstaates bezeichneter Tierarzt;
- b) Versandland: Mitgliedstaat, von dem aus Fleischerzeugnisse in einen andern Mitgliedstaat versandt worden;
- c) Bestimmungsland: Mitgliedstaat, in den Fleischerzeugnisse aus einem andern Mitgliedstaat versandt worden.

Artikel 4

- (1) Jeder Mitgliedstaat trägt dafür Sorge, daß aus seinem Hoheitsgebiet in das Hoheitsgebiet eines andern Mitgliedstaates nur Fleischerzeugnisse versandt werden, die unbeschadet des Artikels 9 den nachstehenden Bedingungen entsprechen:
 - a) sie müssen in einem gemäß Artikel 5 Absatz 1 zugelassenen und überwachten Betrieb hergestellt worden sein;
 - b) sie müssen aus frischem Fleisch hergestellt worden sein, das die in Anlage I Kapitel III geforderten Bedingungen erfüllt;
 - c) sie müssen nach Anlage I Kapitel IV einer Untersuchung durch einen amtlichen Tierarzt unterzogen worden sein;

.../...

- d) sie müssen nach Anlage I Kapitel V verpackt sein;
- e) sie müssen nach Anlage I Kapitel VI gekennzeichnet sein;
- f) sie müssen nach Anlage I Kapitel VII während des Versandes in das Bestimmungsland mit einer Genußtauglichkeitsbescheinigung versehen sein;
- g) sie müssen nach Anlage I Kapitel VIII gelagert worden sein;
- h) sie müssen nach Anlage I Kapitel VIII in hygienisch einwandfreier Weise ins Bestimmungsland befördert werden.

- (2) Bei der Untersuchung durch einen amtlichen Tierarzt nach Absatz 1 Buchstabe c kann sich dieser bei rein materiellen Tätigkeiten von Hilfskräften unterstützen lassen, die hierfür besonders ausgebildet worden sind.

Die Kommission kann nach Anhörung der Mitgliedstaaten die Einzelheiten für diese Unterstützung festlegen.

Artikel 5

- (1) Die zuständige Zentralbehörde des Mitgliedstaates, auf dessen Hoheitsgebiet sich der Herstellungsbetrieb befindet, trägt dafür Sorge, daß die in Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe a vorgesehene Zulassung nur dann erteilt wird, wenn die Bestimmungen der Kapitel I und II der Anlage I erfüllt sind. Sie trägt auch dafür Sorge, daß ein amtlicher Tierarzt die Einhaltung dieser Bestimmungen überwacht und die Zulassung entzogen wird, wenn die vorbezeichneten Bestimmungen nicht mehr eingehalten werden.
- (2) Alle zugelassenen Herstellungsbetriebe werden in ein Verzeichnis aufgenommen, wobei jeder Herstellungsbetrieb eine Veterinärkontrollnummer erhält. Jeder Mitgliedstaat übermittelt den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission das Verzeichnis der zugelassenen Herstellungsbetriebe 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 Herstellungsbetrieb 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 Fleischerzeugnissen, die aus dem betreffenden Herstellungsbetrieb stammen, 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 haben, 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.

Artikel 6

- (1) Unbeschadet der sich aus Artikel 5 Absatz 3 Unterabsatz 2 Satz 2 ergebenden Befugnisse kann ein Mitgliedstaat untersagen, daß Fleischerzeugnisse in seinem Hoheitsgebiet in den Verkehr gebracht werden, wenn
 - a) diese sich bei der im Bestimmungsland durchgeführten Untersuchung der Fleischerzeugnisse als untauglich zum Genuß für Menschen erweisen oder
 - b) Artikel 4 nicht beachtet worden ist.
- (2) Bei Entscheidungen nach Absatz 1 muß auf Antrag des Absenders oder seines Bevollmächtigten die Rückbeförderung der Fleischerzeugnisse 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 versehenen Entscheidungen dem Antragsteller unverzüglich schriftlich mitgeteilt werden; ihnen muß eine Belohnung beigefügt sein, aus welcher der Antragsteller entnehmen kann, welche Rechtsmittel oder Rechtsbehelfe das geltende Recht vorsieht und in welcher Form und innerhalb welcher Frist sie eingeklagt werden müssen.
- (4) Bezüglich der genannten Entscheidungen auf der Feststellung einer ansteckenden Krankheit, einer die Gesundheit des Menschen gefährdenden Abweichung oder einem schweren Verstoß gegen die Bestimmungen des Teils I dieser Richtlinie, so sind sie unter Angabe der Gründe auch der zuständigen Zentralbehörde des Versandlandes unverzüglich mitzuteilen.
- (5) Von den Absätzen 1 bis 4 bleiben die Bestimmungen der Mitgliedstaaten unberührt, die die Überwachung der Einhaltung der in den Artikeln 10 bis 12 vorgesehenen Bestimmungen betreffen.

Artikel 7

Bis zum Inkrafttreten etwaiger Vorschriften der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft bleiben von dieser Richtlinie die Bestimmungen der Mitgliedstaaten unberührt, die:

- a) sich auf die Behandlung der Schlachttiere mit Stoffen beziehen, die geeignet sind, den Fleischerzeugnissen eine für die Gesundheit des Menschen schädliche oder bedenkliche Eigenschaft zu verleihen, wie Antibiotika, oestrogene und thyreostatische Stoffe oder Zartmacher (tenderisers);
- b) sich auf die Behandlung von Fleischerzeugnissen mit ionisierenden und ultravioletten Strahlen beziehen.
- c) zur Vorbeugung gegen Trichinen - sofern diese Bestimmungen keine diskriminierende Anwendung finden -, und zwar insbesondere mit Rücksicht auf die systematische Untersuchung der Trichinenkrankheit in den Versandländern.

Artikel 8

- (1) Rechtsmittel und Rechtsbehelfe, die nach dem Recht der Mitgliedstaaten gegen die in Teil I dieser Richtlinie vorgesehenen Entscheidungen der zuständigen Behörden eingelegt werden können, bleiben von dieser Richtlinie unberührt.
- (2) Jeder Mitgliedstaat räumt dem Absender von Fleischerzeugnissen, die nach Artikel 6 Absatz 1 nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, das Recht ein, ein Gutachten eines Sachverständigen einzuholen. Jeder Mitgliedstaat trägt auch dafür Sorge, daß der Sachverständige vor weiteren Maßnahmen der zuständigen Behörden - insbesondere vor der Vernichtung der Fleischerzeugnisse - feststellen kann, ob die Voraussetzungen des Artikel 6 Absatz 1 vorgelegen haben.

Der 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 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 9

- (1) Bis zum Inkrafttreten etwaiger viehseuchenrechtlicher Vorschriften der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft für den Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen 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 Fleischerzeugnissen 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 Fleischerzeugnissen aus den verseuchten Teilen des Hoheitsgebietes dieses Mitgliedstaates vorübergehend verbieten oder beschränken; ausgenommen hiervon sind durch Erhitzung von Fleisch gewonnene Erzeugnisse und Erzeugnisse, die nach der Salzung mindestens 6 Monate unter der Überwachung eines amtlichen Tierarztes gelagert worden sind, um ihnen die spezifischen Eigenschaften des Erzeugnisses zu geben, sowie der aus entbeintem Fleisch hergestellten Erzeugnisse;
 - b) im Falle einer epizootischen Ausbreitung oder des Auftretens einer neuen schweren ansteckenden Tierkrankheit kann er das Verbringen von Fleischerzeugnissen, mit Ausnahme der durch Erhitzung von Fleisch gewonnenen Erzeugnisse, 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.

Teil II

Artikel 10

- (1) Die Mitgliedstaaten lassen für die Herstellung oder Behandlung von Fleisch-erzeugnissen nur zu:
- a) das Räuchern gemäß den Bestimmungen des Artikels 3 der Richtlinie vom zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Konservierungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen;
 - b) die in Anlage III aufgeführten Stoffe gemäß den in dieser Anlage vorgesehenen Verwendungsbeschränkungen und -bedingungen;
 - c) Natrium- und Kalziumverbindungen der Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure und Zitronensäure; Glutaminsäure und Natriumglutamat;
 - d) folgende kohlenhydrathaltigen Stoffe: Kartoffelstärke, Tapiokastärke; Mehl, Stärke und Grütze von Roggen, Hafer, Gerste, Weizen, Mais, Buchweizen und Reis; Sojamehl und -stärke; Semmel, Zwieback, Brot und Paniermehl;
 - e) folgende eiweißhaltigen Stoffe: Milchpulver oder Frischmilch, auch entrahmt; Gelatine; Hühnereier, Eigelb und Eiweiß, frisch, gefroren oder getrocknet;
 - f) folgende Zuckerarten: Saccharose, Invertzucker, Glukose und Glukosesirup;
 - g) Gewürzstoffe, einschliesslich Senf; Gewürze und Aromastoffe pflanzlichen Ursprungs sowie ihre Extrakte;

- h) Kochsalz und Salzlake;
 - i) folgende Lebensmittel: Speisöle, Rahm, Sahne, Butter, Margarine, Wein, Bier, Branntwein, Essig, Speisepilze, Obst und Gemüse, Sardellen sowie Wasser;
- (2) Die Verwendung der in Absatz 1 Buchstaben c und f bis i aufgeführten Stoffe und Erzeugnisse darf nur eine untergeordnete Bedeutung haben und in einer solchen Menge erfolgen, daß sie den Fleischerzeugnissen ausschließlich einen besonderen organoleptischen Charakter verleihen.
- (3) Die Mitgliedstaaten treffen alle geeigneten Maßnahmen, damit die in Anlage III Ziffer 4 aufgeführten Stoffe, die zur Verwendung in Fleischerzeugnissen bestimmt sind, den gemäß Artikel 12 Buchstabe b festgelegten Reinheitskriterien entsprechen.

Artikel 11

- (1) Bis zu einer gemeinschaftlichen Regelung durch den Rat auf Vorschlag der Kommission finden die innerstaatlichen Rechtsvorschriften weiter Anwendung, die:
- a) bestimmen, welche von den im Anhang A der Richtlinie vom ... betreffend die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Antioxydantien, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, aufgeführten Stoffe den tierischen Fetten zugesetzt werden dürfen sowie unter welchen Bedingungen;
 - b) den Zusatz der in Anlage III Ziffer 4 aufgeführten Stoffe zu anderen als den dort bezeichneten Fleischerzeugnissen zulassen, und die Bedingungen dieses Zusatzes bestimmen.

- (2) Bis zu einer gemeinschaftlichen Regelung durch die Kommission gemäß Artikel 12 Buchstabe a finden die innerstaatlichen Rechtsvorschriften weiter Anwendung, die die Fleischerzeugnisse, denen die in Artikel 10, Absatz 1 Buchstaben d und e aufgeführten Stoffe zugesetzt werden dürfen, sowie die Bedingungen dieses Zusatzes bestimmen. Jedoch darf die Gesamtmenge dieser Stoffe 3 % des Enderzeugnisses nicht übersteigen.

Artikel 12

Nach Anhörung der Mitgliedstaaten

- a) bestimmt die Kommission die Fleischerzeugnisse, denen die in Artikel 10 Absatz 1 Buchstaben d und e aufgeführten Stoffe zugesetzt werden dürfen, und die Bedingungen dieses Zusatzes;
- b) legt die Kommission Reinheitskriterien für die in Anlage III, Ziffer 4 aufgeführten Stoffe sowie die zur Nachprüfung dieser Reinheitskriterien erforderlichen Analysemethoden fest;
- c) kann die Kommission die Liste der in Artikel 10, Absatz 1, Buchstabe i aufgeführten Lebensmittel ergänzen;
- d) kann die Kommission die Verwendung von bestimmten Stoffen oder Erzeugnissen für die Behandlung der Därme und anderer eßbarer Umhüllungen zulassen sowie die Bedingungen dieser Verwendung festlegen.
- e) kann die Kommission die zur Nachprüfung der Zusammensetzung der Fleischerzeugnisse notwendigen Analysemethoden festlegen.

GEMEINSAME VORSCHRIFTEN

Artikel 13

Soweit diese Richtlinie die Zusammensetzung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen nicht regelt, finden die innerstaatlichen Rechtsvorschriften weiter Anwendung.

.../...

SCHLUSSVORSCHRIFTEN

Artikel 14

- (1) Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie und ihren Anlagen zum gleichen Zeitpunkt nachzukommen, zu dem die aufgrund der Richtlinie des Rates vom zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch erlassenen Vorschriften in Kraft treten, und setzen die Kommission hiervon unverzüglich in Kenntnis.
- (2) Die Mitgliedstaaten können während der ersten drei Jahre nach dem Inkrafttreten dieser Richtlinie in Abweichung von Anlage I Nummer 9 zulassen, daß sich während der Herstellung von Fleischerzeugnissen, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt sind, in dem Herstellungsbetrieb auch Fleisch befindet, das nicht den Bedingungen dieser Richtlinie entspricht. Dieses Fleisch sowie aus diesem Fleisch hergestellte Fleischerzeugnisse müssen in Räumen gelagert werden, die von den Räumen getrennt sind, in denen sich Fleisch und Fleischerzeugnisse befinden, die den Bedingungen dieser Richtlinie entsprechen.

Artikel 15

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

Artikel 16

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 und lebensmittelrechtlicher Fragen beim
Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen

KAPITEL I

Bedingungen für die Zulassung von Herstellungsbetrieben von Fleischwaren

1. Herstellungsbetriebe müssen über folgendes verfügen:

- a) geeignete und ausreichend große Räume für die Aufbewahrung von Frischfleisch und von Fleischerzeugnissen, wobei die Räume für die Aufbewahrung von Fleischerzeugnissen, die der Kühlung bedürfen, und von Frischfleisch gekühlt sein müssen;
- b) Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchung gestatten;
- c) einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht; sofern eine Trichinenschau im Herstellungsbetrieb zwingend vorgeschrieben ist, einen mit entsprechendem Gerät ausgestatteten Trichinonschauraum;
- d) Einrichtungen zur Überwachung der Ein- und Ausgänge des Herstellungsbetriebes;
- e) in den Herstellungsräumen über
 - Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die leicht geneigt und mit Abflußrinnen versehen sind;
 - glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 Meter mit einem hellen abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind;

- f) ausreichende Vorrichtung zur Be- und Entlüftung sowie zur Entnebelung in den Herstellungsräumen;
- g) eine ausreichende natürliche oder künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung in den Herstellungsräumen;
- h) eine Anlage, die in ausreichender Menge nur Trinkwasser liefert, das unter Druck steht;
- i) eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Wasser liefert;
- j) eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;
- k) 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 kalten und warmen Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;
- l) in den Arbeitsräumen über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte;
- m) eine den hygienischen Erfordernissen entsprechende Vorrichtung für den Transport des Frischfleisches, die verhindert, daß dieses mit dem Boden in Berührung kommt;
- n) Vorrichtungen zum Schutz gegen Insekten und Nagetiere;
- o) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, insbesondere Tische mit auswechselbaren Schneidebrettern, Behältnisse, Transportbänder und Sägen, aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;
- p) Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Fahrzeuge für den Transport von Frischfleisch;
- q) besondere Räume für die Zerlegung von Fleisch, die von anderen Räumen, insbesondere von Schlachthanlagen und Verarbeitungsräumen, durch Wände getrennt sind, falls sich der Herstellungsbetrieb und der Schlachthof in demselben

.../...

2. Gebäude befinden;
- r) Kühleinrichtungen, auch in den Zerlegungsräumen, die gewährleisten, daß die Innentemperatur der Tierkörper und Tierkörperteile $+ 7^{\circ}\text{C}$ und die der Nebenprodukte der Schlachtung $+ 3^{\circ}\text{C}$ niemals übersteigt;
 - s) einen besonderen Raum für die zur Sterilisation der Konserven bestimmten Autoklaven. Diese müssen mit Registrierthermometern ausgestattet sein;
 - t) besondere Räume für die Herstellung geräucherter und erhitzter Waren;
 - u) besondere Räume für die Zurichtung der Fleischwaren, die verpackt in den Handel kommen sollen;
 - v) einen besonderen Raum für die Zubereitung von Pökelfleisch; die Temperatur in diesem Raum darf nie mehr als $+ 7^{\circ}\text{C}$ betragen;
 - w) einen besonderen Raum für das Schmelzen des Fettes;
 - x) einen besonderen Raum für Verpackung und Absendung;
 - y) einen Raum, der auf $+ 37^{\circ}\text{C}$ erwärmt werden kann oder einen Brutschrank ausreichender Größe mit einem Registrierthermometer.

KAPITEL II

Hygienevorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Herstellungsbetrieben

2. Personal, Räume, Einrichtungs- und Arbeitsgeräte müssen ständig peinlich sauber sein:

- a) Das Personal hat insbesondere saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung zu tragen. Personen, die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen beschäftigt werden, haben sich vor jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände zu reinigen und zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen darf nicht geraucht und gespuckt werden;

.../...

- b) Hunde, Katzen, Kaninchen und Geflügel sind von Herstellungsbetrieben fernzuhalten; Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;
 - c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden, sind in einwandfreiem und sauberem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
3. Räume und Einrichtungsgegenstände dürfen nur für Fabrikationszwecke verwendet werden. Arbeitsgeräte für die Bearbeitung des Fleisches und der Fleischerzeugnisse dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.
4. Fleisch, Nebenprodukte der Schlachtung und Fleischerzeugnisse dürfen nicht mit dem Fußboden in Berührung kommen.
5. Die Verwendung von Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmitteln darf die Genußtauglichkeit der Fleischerzeugnisse nicht beeinträchtigen.
6. Personen, die die Fleischerzeugnisse mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen 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 ansteckungsfähiger 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 und Fleischerzeugnisse übertragen werden können;
- e) einen Verband an den Händen tragen, mit Ausnahme eines Plastikverbands zum Schutz einer frischen, nicht infizierten Fingerwunde.

7. Bei den Personen, die mit Fleisch und mit Fleischerzeugnissen in Berührung kommen, ist durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht. Das Gesundheitszeugnis ist jedes Jahr oder jederzeit auf Anforderung des amtlichen Tierarztes zu erneuern. Es muß dem amtlichen Tierarzt zur Einsichtnahme zur Verfügung stehen.

KAPITEL III

Vorschriften für das bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendete Fleisch

8. A. Fleisch, das für die Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendet werden soll, muß unbeschadet des Artikels 3 Absatz 3 Buchstaben a, b, c und d der Richtlinie des Rates vom zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch den in Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben a, b, c, d, e, f und h der dieser Richtlinie vorgeschriebenen Bedingungen entsprechen.

Es muß außerdem nach Anlage I Kapitel VI der vorerwähnten Richtlinie des Rates einer Fleischuntersuchung durch einen amtlichen Tierarzt, der sich nach Artikel 3 Absatz 2 dieser Richtlinie von Hilfskräften unterstützen lassen kann, unterzogen worden sein.

B. Fleisch muß bis zum Herstellungsbetrieb nach Anlage I Kapitel IX der vorerwähnten Richtlinie unter ausreichenden hygienischen Bedingungen befördert worden sein.

.../...

9. Während der Herstellung von Fleischerzeugnissen, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt sind, darf sich in dem Herstellungsbetrieb nur Fleisch befinden, das den Bedingungen dieser Richtlinie entspricht.
10. Das für die Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmte Fleisch muß sofort nach der Ankunft im Herstellungsbetrieb bis zu seiner Verarbeitung in Räumen aufbewahrt werden, die gewährleisten, daß die Innentemperatur der Tierkörper und Tierkörperenteile $+ 7^{\circ}\text{C}$ und die der Nebenprodukte der Schlachtung $+ 3^{\circ}\text{C}$ niemals übersteigt.

KAPITEL IV

Untersuchung der Fleischerzeugnisse

11. Die Herstellungsbetriebe von Fleischerzeugnissen sind einer ständigen durch einen amtlichen Tierarzt auszuübenden Überwachung zu unterwerfen.
12. Der amtliche Tierarzt hat zu bestätigen, daß das für die Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmte Fleisch den Bedingungen des Kapitel III entspricht. Er hat zu überprüfen, ob beim Zurichten und bei der endgültigen Herstellung der Fleischerzeugnisse die hygienischen Bedingungen eingehalten werden.
13. Im Verdachtsfalle muß der amtliche Tierarzt eingehendere Untersuchungen der hergestellten Fleischerzeugnisse durchführen, die, wenn er es für notwendig hält, Analysen im Laboratorium umfassen.

KAPITEL V

Zurichtung der Fleischerzeugnisse

14. Die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmten Fleischerzeug-

.../...

nisse müssen unter ausreichenden hygienischen Bedingungen zugerichtet worden sein.

15. a) Wenn sich die Erzeugnisse in einer handelsüblichen einheitlichen Verpackung befinden, muß deren Verschluß so sein, daß die Unverletzlichkeit garantiert ist.
- b) Steril gemachte Erzeugnisse müssen sich in einer luftdicht verschlossenen Verpackung befinden.
- c) In allen Fällen müssen die für die Verpackung benutzten Materialien allen Regeln der Hygiene entsprechen, insbesondere:
- korrosionsfest sein,
 - wasser- und fettundurchlässig sein,
 - derart sein, dass sie die organoleptischen Eigenschaften der Erzeugnisse nicht verändern können.

KAPITEL VI

Kennzeichnung

16. a) Bei Erzeugnissen, die sich in einer einheitlichen, handelsüblichen Verpackung befinden, hat die Kennzeichnung der Genußtauglichkeit
- in der Stempelung der Umhüllung oder
 - in der Anbringung eines unauslöschlichen Stempelabdruckes auf der äußeren Vorderseite der Umhüllung
- zu bestehen.
- b) Die Stempelung ist mit einem ovalen Stempel von 2,5 cm Breite und 1,5 cm Höhe vorzunehmen. Der Stempel muß folgende deutlich lesbare Angaben enthalten:

im oberen Teil in Großbuchstaben die Anfangsbuchstaben des Versandlandes, d.h. einer der folgenden Buchstaben: B, D, F, I, L, NL und die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Herstellungsbetriebes

.../...

im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen:

EWG - EEG - CEE

Die Buchstaben müssen 0,4 cm hoch sein.

17. Für andere als in Ziffer 16 erwähnte Erzeugnisse besteht die Kennzeichnung in der Anbringung einer nicht mehr abnehmbaren runden Plombe aus widerstandfähigem Material mit einem Durchmesser von 1 cm, die allen hygienischen Erfordernissen entspricht oder eines Brennstempels nach Nummer 16 Buchstabe b.

Auf der Plombe müssen folgende Angaben in deutlich lesbaren Buchstaben angebracht werden:

- im oberen Teil in Großbuchstaben die Anfangsbuchstaben des Versandlandes d.h. einer der folgenden Buchstaben: B, D, F, I, L, NL und die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Herstellungsbetriebes;
- im unteren Teil einer der folgenden Abkürzungen EWG - EEG - CEE.

Die Buchstaben müssen 0,2 cm hoch sein.

18. Die Kennzeichnung der Fleischerzeugnisse ist so vorzunehmen, daß eine spätere Vertauschung mit Fleischerzeugnissen, die nicht für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt sind, ausgeschlossen wird.

KAPITEL VII

Genußtauglichkeitsbescheinigung

19. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung, die die Fleischerzeugnisse 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 II ersichtlichen Angaben enthalten.

.../...

KAPITEL VIII

Lagerung und Beförderung

20. Fleischerzeugnisse müssen in den nach Nummer 1 Buchstabe a vorgesehene Räumlichkeiten gelagert werden.
21. Während der Beförderung dürfen Fleischerzeugnisse mit Ausnahme von Konserven nicht mit Stoffen in Berührung kommen, die sie beschmutzen oder irgendeinen Geruch auf sie übertragen könnten.
22. Fleischerzeugnisse dürfen nur in Fahrzeugen befördert werden, die so ausgestattet sind, daß während der Beförderung, soweit erforderlich, eine Kühlung der Erzeugnisse stattfindet.

.../...

ANLAGE II

der Richtlinie des Rates vom zur Regelung gesundheitlicher und lebensmittel-
rechtlicher Fragen beim Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen

Genußtauglichkeitsbescheinigung

Muster

für Fleischerzeugnisse ⁽¹⁾, die für einen Mitgliedstaat
der EWG bestimmt sind

Versandland
Zuständiges Ministerium
Ausstellende Behörde

Nr.

I. Identifizierung und Herkunft der Fleischerzeugnisse:

Lfd. Nr.	Art des Erzeugnisses	Hergestellt aus Fleisch von (Tiergattung)	Anschrift und Vetor.Kontr.Nr. d.Herstellungs- betriebes	Art der Verpackung	Art der Packstücke	Anzahl der Packstücke	Netto- gewicht
-------------	-------------------------	--	--	-----------------------	-----------------------	--------------------------	-------------------

- (1) Als Fleischerzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie sind die zum Genuß für Menschen geeigneten und bestimmten und durch Salzungen, Trocknung, Räucherung und Erhitzung von Fleisch gewonnenen Erzeugnisse anzusehen. Sie müssen aus frischem Fleisch im Sinne des Artikels 1 der Richtlinie des Rates vom zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch oder/und aus Fleischerzeugnissen, die aus solchem frischem Fleisch hergestellt sind, gewonnen worden sein.

.../...

II. Bestimmung der Fleischerzeugnisse:

Die Fleischerzeugnisse werden versandt

ab

(Versandort)

nach

(Bestimmungsort und -land)

mit folgenden Transportmittel⁽¹⁾

Name und Anschrift des Absenders

.....

Name und Anschrift des Empfängers

.....

⁽¹⁾ Bei Versand mit Eisenbahnwagen oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern,
bei Versand mit dem Flugzeug die Flugnummer einzutragen.

.../...

III. Bescheinigung über die Genußtauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

- a) Die Fleischerzeugnisse oder ihre Verpackungen sind mit Stempelabdrücken, Plomben oder Brennstempeln versehen, aus denen ersichtlich ist, daß die Fleischerzeugnisse in zugelassenen Herstellungsbetrieben unter Verwendung von frischem Fleisch gewonnen worden sind, das den Bedingungen entspricht, wie sie für das Fleisch, das für die Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt ist, in der "Richtlinie des Rates vom zur Regelung gesundheitlicher und lebensmittelrechtlicher Fragen beim Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen" vorgesehen sind;
- b) die Fleischerzeugnisse sind unter ausreichenden hygienischen Bedingungen nach den Bestimmungen der vorerwähnten Richtlinie zubereitet und hergestellt worden;
- c) das zur Herstellung verwendete Fleisch ist - nicht - ⁽¹⁾ auf Trichinen untersucht worden;
- d) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorerwähnten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(1) Nichtzutreffendes streichen

A N L A G E I I I

der Richtlinie des Rates vom zur Regelung gesundheitlicher und lebensmittelrechtlicher Fragen beim Handelverkehr mit Fleischerzeugnissen.

1. Natriumnitrit (E 250)

Es darf nur in Mischung mit Kochsalz als Nitritpökelsalz in Verkehr gebracht und verwendet werden, wobei der Nitritanteil 0,6 % nicht übersteigt.

2. Natriumnitrat (E 251) und Kaliumnitrat (E 252)

Sie dürfen, einzeln oder zusammen, rein oder in Mischung mit Kochsalz, nur in einer Gesamtmenge verwendet werden, die sicherstellt, dass ihr Gehalt pro kg Enderzeugnis im Augenblick des Inverkehrbringens 0,5 g, ausgedrückt in Kaliumnitrat, nicht übersteigt.

Anmerkungen zu 1. und 2.

- a) Bei einer Mischung der unter Ziffer 1 und 2 aufgeführten Stoffe darf der Nitratanteil, ausgedrückt in Kaliumnitrat, 1 % der in der Mischung verwendeten Menge Nitritpökelsalz nicht übersteigen.
- b) Bei der Verwendung der unter Ziffer 1 und 2 aufgeführten Stoffe, einzeln oder zusammen, darf der Nitritgehalt pro kg Enderzeugnis im Augenblick des Inverkehrbringens 0,2 g, ausgedrückt in Natriumnitrit, nicht übersteigen.
- c) Die Verwendung von Mischungen der unter Ziffer 1. und 2 aufgeführten Stoffe ist nur für die Behandlung von grossen Muskelstücken, ganz oder zerkleinert, gesalzen und getrocknet, auch geräuchert, zugelassen.

.../...

- d) Die Verwendung der unter Ziffer 1 und 2 aufgeführten Stoffe ist für die Behandlung von frischen Bratwürsten nicht zugelassen.

3. Ascorbinsäure (E 300) und Natriumverbindung der Ascorbinsäure (E 301)

Sie dürfen, einzeln oder zusammen, rein oder in Mischung mit Zitronensäure, nur in einer Gesamtmenge verwendet werden, die sicherstellt, dass ihr Gehalt pro kg Fett beim Enderzeugnis im Augenblick des Inverkehrbringens 1,0 g, ausgedrückt in Ascorbinsäure, nicht übersteigt.

4. Natriumdiphosphat, saures Natriumdiphosphat, Natriumtriphosphat

Ihre Verwendung ist für die Behandlung von rohem, fein zerkleinertem Fleisch zugelassen, das zur Herstellung erhitzter Fleischerzeugnisse bestimmt ist.

Sie dürfen höchstens in einer Menge von 2,5 g pro kg verarbeiteten Fleisches verwendet werden.

Ihr pH-Wert, gemessen in einer 0,5 %igen wässrigen Lösung, darf 7,5 nicht übersteigen.

Der Phosphatgehalt darf pro kg Enderzeugnis im Augenblick des Inverkehrbringens 8 g, ausgedrückt in P_2O_5 , nicht übersteigen.

Das Verhältnis Wasser/Eiweiss beim Enderzeugnis im Augenblick des Inverkehrbringens darf 4,5 nicht übersteigen.