

26.05.04**A - Fz - G****Verordnung
des Bundesministeriums für
Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft**

Vierte Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften**A. Problem und Ziel**

Mit dem Gesetz zur Änderung des Fleischhygienegesetzes, des Geflügelfleischhygienegesetzes, des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und sonstiger Vorschriften werden die Krank- und Notschlachtung und die Zulassung von Geflügelfleischbetrieben neu geregelt. Hierzu sind die erforderlichen Anpassungen in der Fleischhygiene-Verordnung und der Geflügelfleischhygiene-Verordnung vorzunehmen.

Ferner ist die Entscheidung 2003/470/EG der Kommission vom 24. Juni 2003 zu berücksichtigen, mit der bestimmte alternative Methoden für die mikrobiologische Untersuchung von für Finnland und Schweden bestimmtem Fleisch zugelassen werden. Zudem ist der Empfehlung der Europäischen Kommission, eine Dokumentationsverpflichtung für spezifiziertes Risikomaterial in Fleischbetrieben einzuführen, Rechnung zu tragen. Im Hinblick auf die Kennzeichnung von Schlachttieren und die bei der Schlachtung vorzulegenden Bescheinigungen sind tierseuchenrechtliche Regelungen zu berücksichtigen.

Die BSE-Untersuchungsverordnung wird so geändert, dass die Berechnung des Eintritts der BSE-Testpflicht in allen national oder gemeinschaftlich geregelten Fällen nach den gleichen Bestimmungen erfolgt.

Schließlich wird die Befristung der im Wege einer Dringlichkeitsverordnung erlassenen Zweiten Verordnung zur Änderung der Verordnung über bestimmte Schutzmaßnahmen bei der Einfuhr von Geflügelfleisch aus Brasilien aufgehoben.

B. Lösung

Änderung der Fleischhygiene-Verordnung, der Geflügelfleischhygiene-Verordnung, Der BSE-Untersuchungsverordnung und der Zweiten Verordnung zur Änderung der Verordnung über bestimmte Schutzmaßnahmen bei der Einfuhr von Geflügelfleisch aus Brasilien.

C. Alternativen

Keine.

D. Finanzielle Auswirkungen

1. Haushaltsausgaben ohne Vollzugaufwand

Keine.

2. Vollzugaufwand

Der Bund wird nicht mit Kosten belastet. Ländern und Gemeinden entstehen Kosten durch die Durchführung und die Überwachung der Einhaltung der Regelungen, die im Voraus nicht zu quantifizieren sind. Diese Kosten werden durch die Erhebung kostendeckender Gebühren und Auslagen gedeckt.

E. Sonstige Kosten

Der Fleisch- und Landwirtschaft entstehen Mehrbelastungen, die im Voraus insgesamt nicht zu quantifizieren sind, durch die Änderung der Regelungen über Krank- und Notschlachtungen, durch die Dokumentationsverpflichtung für spezifiziertes Risikomaterial und durch die unter D. 2. dargestellte Erhebung kostendeckender Gebühren und Auslagen. Diesen Mehrbelastungen stehen Entlastungen gegenüber durch die Erleichterungen bei der Einfuhruntersuchung von Geflügelfleisch aus Brasilien.

Preisüberwälzungen sind im Einzelfall nicht auszuschließen und können erhöhend auf die Einzelpreise wirken. Im Einzelnen lässt sich dies im Voraus nicht quantifizieren. Spürbare Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere auf das Verbraucherpreisniveau, sind nicht zu erwarten.

26.05.04

A - Fz - G

Verordnung
des Bundesministeriums für
Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft

Vierte Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleisch-
hygienerechtlicher Vorschriften

Der Chef des Bundeskanzleramtes

Berlin, den 26. Mai 2004

An den
Präsidenten des Bundesrates
Herrn Ministerpräsidenten
Dieter Althaus

Sehr geehrter Herr Präsident,

hiermit übersende ich die vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft zu erlassende

Vierte Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygiene-
rechtlicher Vorschriften

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 80 Absatz 2
des Grundgesetzes herbeizuführen.

Mit freundlichen Grüßen
Dr. Frank-Walter Steinmeier

**Vierte Verordnung
zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften
Vom 2004**

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft verordnet auf Grund

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

**Artikel 1
Änderung der Fleischhygiene-Verordnung**

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

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

„§ 8

Schlachtung von Tieren, die Krankheitserreger ausscheiden; Notschlachtung

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

1. in nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassenen Schlachtbetrieben, die die Anforderungen des Anhangs I Nr. 14 Buchstabe e der Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (ABl. EG Nr. L 121 S. 2012), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 806/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 1), und der Anlage 2 Kapitel VII Nr. 2 erfüllen, unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel VII Nr. 14, oder
2. in nach § 11a Abs. 3 Nr. 1 registrierten Schlachtbetrieben, die die Anforderungen der Anlage 2 Kapitel VII Nr. 1 bis 11 erfüllen, unter Einhaltung der Anforderungen der Anlage 2 Kapitel VII Nr. 12 bis 16,

vorgenommen werden.

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

(3) Nach einer Notschlachtung darf das geschlachtete Tier

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

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

(4) Im Fall von Absatz 3 Nr. 1 darf die Schlachtung nur so vorgenommen werden, dass das Fleisch nicht nachteilig beeinflusst wird. Nach dem Schlachten ist das Tier vom Verfügungsberechtigten unverzüglich in den Schlachtbetrieb zu befördern. Sofern das Ausweiden am Ort der Schlachtung erfolgt, sind die Eingeweide zusammen mit dem ausgeweideten Tier in den Schlachtbetrieb zu befördern und zur Fleischuntersuchung herzurichten. Die Beförderung des geschlachteten Tieres zum Schlachtbetrieb und die Herrichtung zur Fleischuntersuchung nach Anlage 2 Kapitel III Nr. 2 müssen innerhalb von drei Stunden nach dem Schlachten erfolgen. Sofern die Beförderungsdauer länger als eine Stunde beträgt, darf das geschlachtete Tier nur bei einer Raumtemperatur im Transportmittel von höchstens + 4 °C befördert werden. Der Zeitpunkt und das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sind durch den amtlichen Tierarzt zu bescheinigen. Der Verfügungsberechtigte hat dafür zu sorgen, dass die Bescheinigung bei der Beförderung des geschlachteten Tieres zum Schlachtbetrieb mitgeführt und dem amtlichen Tierarzt des Schlachtbetriebes vorgelegt wird.“

3. § 10 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 4 wird aufgehoben.

b) Absatz 5 wird wie folgt geändert:

aa) Satz 1 wird wie folgt geändert:

aaa) Die Angabe „§ 8 Abs. 2 Satz 3 oder Abs. 3 Nr. 1“ wird durch die Angabe „§ 8 Abs. 3 Nr. 1“ ersetzt.

bbb) Die Angabe „§ 8 Abs. 2 Satz 2, 4 und 5“ wird durch die Angabe „§ 8 Abs. 4“ ersetzt.

bb) Satz 2 wird wie folgt gefasst:

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

4. § 10b wird wie folgt geändert:

a) Die Überschrift wird wie folgt gefasst:

„§ 10b

Anforderungen an das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Fleisch in nicht nach § 6 Abs. 2 des Fleischhygienegesetzes zugelassenen Betrieben“.

- b) In Absatz 1 Nr. 2 werden die Wörter „nach § 11a Abs. 3 registrierten Betrieben“ durch die Wörter „§ 10 Abs. 6 bezeichneten Betrieben oder nach § 11a Abs. 3 registrierten Betrieben“ ersetzt.
5. § 11 wird wie folgt geändert:
- a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Nummer 1 werden die Wörter „zuletzt geändert durch Richtlinie 95/23/EG des Rates vom 22. Juni 1995 (ABl. EG Nr. L 243 S. 7)“ durch die Wörter „zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 806/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 1)“ ersetzt.
 - bb) In Nummer 2 werden die Wörter „zuletzt geändert durch Richtlinie 95/68/EG des Rates vom 30. Dezember 1995 (ABl. EG Nr. L 332 S. 10)“ durch die Wörter „zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 807/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 36)“ ersetzt.
 - cc) In Nummer 4 werden nach der Angabe „(ABl. EG Nr. L 368 S. 10)“ die Wörter „, zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 806/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 1),“ eingefügt.
 - dd) Nummer 6 wird wie folgt geändert:
 - aaa) Nach der Angabe „(ABl. EG Nr. L 268 S. 41)“ werden die Wörter „, zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 806/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 1),“ eingefügt.
 - bbb) Die Wörter „zuletzt geändert durch Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 (ABl. EG Nr. L 125 S. 10)“ werden durch die Wörter „, zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 807/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 36)“ ersetzt
 - ee) In Nummer 7 werden die Wörter „zuletzt geändert durch Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 (ABl. EG Nr. L 125 S. 10)“ durch die Wörter

„zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 806/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 1)“ ersetzt.

- b) Nach Absatz 1 wird folgender Absatz eingefügt:

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

6. § 11c wird wie folgt geändert:

- a) Nach Absatz 3 wird folgender Absatz eingefügt:

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

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

7. § 11d wird aufgehoben.

8. § 13 wird wie folgt geändert:

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

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

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

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

10. Anlage 1 wird wie folgt geändert:

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

„5.8 bei Einhufern der nach der Viehverkehrsverordnung vorgeschriebene Equidenpass nicht vorliegt.“

cc) Nummer 6 wird wie folgt gefasst:

„6. Tiere, die Krankheitserreger ausscheiden oder im Verdacht stehen, Krankheitserreger auszuschleiden, dürfen nur nach Maßgabe des § 8 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 geschlachtet werden.“

b) In Kapitel V wird Nummer 6.1.2 aufgehoben.

11. Anlage 2 Kapitel VII wird wie folgt gefasst:

„Kapitel VII
Besondere Vorschriften für Schlachtbetriebe,
in denen Tiere geschlachtet werden, die Krankheitserreger ausscheiden

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

1. Sie müssen über eine Einfriedung verfügen, die ein unbefugtes Betreten des Betriebsgeländes verhindert.
2. Der Bodenbelag innerhalb der gesamten eingefriedeten Verkehrsfläche muss fest, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein; dies gilt auch im Bereich einer Gleisanlage am Entladeplatz.
3. Innerhalb des Betriebsgeländes muss eine Einrichtung zum Reinigen und Desinfizieren von Viehtransportfahrzeugen vorhanden sein.
4. Der reine und der unreine Teil der Schlachtanlage müssen so getrennt sein, dass eine Verunreinigung des Fleisches mit Krankheitserregern nach dem Stand der Technik vermieden wird.
5. Es muss ein verschließbarer Isolierschlachtraum vorhanden sein, dessen Größe so bemessen ist, dass bei der Schlachtung eine Verunreinigung des Fleisches mit Krankheitserregern vermieden wird. Wenn in einem verschließbaren Isolierschlachtraum sowohl Schweine als auch andere Tiere geschlachtet werden, muss eine Schlachtabteilung für Schweine vorhanden sein, sofern Schweine und andere Tiere nicht zu verschiedenen Zeiten geschlachtet werden.

6. Der Schlachtbetrieb muss einen Kühlraum für die Lagerung von tauglichem Fleisch sowie einen besonderen verschließbaren Kühlraum für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch besitzen. Sofern die anfallende Menge dies zulässt, reicht eine geeignete verschließbare Unterteilung innerhalb des Kühlraumes; in allen Kühlräumen müssen Vorrichtungen vorhanden sein, die die Übertragung von Krankheitserregern verhüten.
7. Die Einrichtungen und Arbeitsplätze müssen jederzeit eine ungehinderte Durchführung der amtlichen Untersuchungen ermöglichen; erforderlichenfalls ist für den Untersucher ein geeigneter Raum bereitzustellen.
8. In allen Arbeitsräumen müssen Schlauchanschlüsse oder Zapfstellen für kaltes und heißes Trinkwasser so in der Nähe der Arbeitsplätze eingerichtet sein, dass während der Schlachtung eine dem Schutzzweck der Anlage 2 Kapitel II Nr. 6 entsprechende Reinigung möglich ist.
9. Der Betrieb muss über eine Einrichtung zur Desinfektion verfügen, die so angelegt ist, dass die Desinfektion dem Schutzzweck der Anlage 2 Kapitel II Nr. 6 entsprechend durchgeführt werden kann.
10. In den verschließbaren Isolierschlachträumen müssen Aufhängevorrichtungen vorhanden sein, die es ermöglichen, die Arbeitsgänge nach dem Betäuben und Entbluten am freihängenden Tier auszuführen.
11. Es muss ein verschließbarer Raum für die Unterbringung der Tiere, die Krankheitserreger ausscheiden oder im Verdacht stehen, Krankheitserreger auszuschleiden, vorhanden sein.
12. Unbefugtes Betreten der Schlachtbetriebe ist zu verhindern.
13. Räume und Geräte sind bei Verunreinigung, insbesondere mit Krankheitserregern, vor jeder Wiederverwendung, Transportfahrzeuge sofort nach jeder Benutzung zu reinigen und zu desinfizieren.
14. Nieren dürfen vor der Untersuchung nicht aus der Fettkapsel gelöst und Unterfüße und Köpfe nur bei Rindern mit einem Schlachtgewicht über 150 kg sowie bei Pferden abgetrennt werden.
15. Vor Abschluss der Untersuchung sind Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung so getrennt zu halten, dass eine Übertragung von Krankheitserregern vermieden wird.

16. Zum Genuss für Menschen nicht bestimmte oder nicht geeignete Teile des geschlachteten Tieres, vorläufig beschlagnahmtes oder untaugliches Fleisch, insbesondere Abfälle, nicht entleerte Mägen und Därme sind unverzüglich in die hierfür vorgesehenen Behältnisse oder Räume zu verbringen und so zu behandeln, erforderlichenfalls zu kühlen, dass eine Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird.“
12. Anlage 2a Nummer 11.1 wird wie folgt geändert:
- a) Satz 1 wird wie folgt geändert:
- aa) Die Angabe „ISO 6579:1993“ wird durch die Angabe „ISO 6579:2002“ ersetzt.
- bb) Die Angabe „(NMKL-Methode Nr. 71, vierte Fassung, 1991)“ wird durch die Angabe „(NMKL-Methode Nr. 71, fünfte Fassung, 1999)“ ersetzt.
- b) Es werden folgende Sätze angefügt:

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

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

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

Artikel 2

Änderung der Geflügelfleischhygiene-Verordnung

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

1. In § 8 Abs. 1 Satz 1 wird die Angabe „§ 11 Abs. 1“ durch die Angabe „§ 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes“ ersetzt.

2. § 9 wird wie folgt geändert:

a) Die Überschrift wird wie folgt gefasst:

„§ 9
Anforderungen an das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln
von Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben“.

b) In Absatz 1 Satz 1 werden vor dem Wort „zugelassenen“ die Wörter „nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes“ eingefügt.

c) Absatz 2 wird wie folgt geändert:

aa) Die Wörter „zugelassenen Verarbeitungsbetrieben mit geringer Kapazität“ werden durch die Wörter „nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassenen, in § 11 Abs. 1 Nr. 3 genannten Verarbeitungsbetrieben“ ersetzt.

bb) Die Wörter „aus zugelassenen Betrieben“ werden durch die Wörter „aus nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassenen Betrieben“ ersetzt.

d) In Absatz 3 Satz 1 werden die Wörter „In zugelassenen Betrieben“ durch die Wörter „In nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassenen Betrieben“ ersetzt.

3. Die Überschrift von § 10 wird wie folgt gefasst:

„§ 10
Anforderungen an das Gewinnen, Zubereiten
und Behandeln von Geflügelfleisch in registrierten Betrieben“.

4. In § 10a Nr. 1 wird die Angabe „§11 Abs. 1“ durch die Wörter „§ 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes“ ersetzt.

5. Nach § 10a werden folgende Vorschriften eingefügt:

„§ 11

Anforderungen an die bauliche Ausstattung und Einrichtung
zugelassener Betriebe, Zulassung

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

1. Geflügelschlacht- oder Geflügelfleischzerlegungsbetriebe sowie außerhalb dieser gelegene Kühl- oder Gefrierhäuser, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I der Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Gewinnung und dem Inverkehrbringen von frischem Geflügelfleisch (ABl. EG Nr. L 55 S. 23), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 807/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 36), eingehalten werden,
2. Verarbeitungsbetriebe, wenn diese gewährleisten, dass die jeweils einschlägigen Anforderungen der Anhänge A, B und C der Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen und einigen anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EG 1977 Nr. L 26 S. 85), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 807/2003, oder der Richtlinie 83/201/EWG der Kommission vom 12. April 1983 über Ausnahmen von den Bestimmungen der Richtlinie des Rates 77/99/EWG für bestimmte Erzeugnisse, die andere Lebensmittel enthalten und in denen Fleisch oder Fleischerzeugnisse nur einen geringfügigen Anteil ausmachen (ABl. EG Nr. L 112 S. 28), eingehalten werden,
3. Verarbeitungsbetriebe mit geringer Kapazität, wenn diese gewährleisten, dass
 - a) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,
 - b) zusätzlich ein ausreichend großer
 - aa) gekühlter Raum für die Lagerung des zu verarbeitenden Geflügelfleisches,
 - bb) Raum für die Herstellung und Umhüllung der Geflügelfleischerzeugnisse
 - cc) gekühlter Raum für die Lagerung von fertigen, nicht bei Raumtemperatur haltbaren Geflügelfleischerzeugnissen, soweit derartige Erzeugnisse in diesem Betrieb hergestellt oder behandelt werden,

vorhanden ist und

- c) die wöchentliche Produktion an Geflügelfleisch- und Fleischerzeugnissen 7,5 Tonnen, bezogen auf die Endprodukte zum Zeitpunkt der Abgabe aus dem Betrieb, nicht überschreitet,
4. Herstellungsbetriebe für Geflügelfleischzubereitungen, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I Kapitel III der Richtlinie 94/65/EG des Rates vom 14. Dezember 1994 zur Festlegung von Vorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen (ABl. EG Nr. L 368 S. 10), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 806/2003 des Rates vom 14. April 2003 (ABl. EU Nr. L 122 S. 1), eingehalten werden,
5. Herstellungsbetriebe für Geflügelfleischzubereitungen mit geringer Kapazität, wenn diese gewährleisten, dass
- a) die Anforderungen der Anlage 2 eingehalten werden,
 - b) zusätzlich ein ausreichend großer
 - aa) gekühlter Raum für die Lagerung des Geflügelfleisches, das zur Zubereitung bestimmt ist,
 - bb) Raum für die Zubereitung und Umhüllung der Geflügelfleischzubereitungen
 - cc) gekühlter Raum für die Lagerung der fertigen Geflügelfleischzubereitungen
- vorhanden ist,
6. Wildbearbeitungsbetriebe für Federwild, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs I der Richtlinie 92/45/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 zur Regelung der gesundheitlichen und tierseuchenrechtlichen Fragen beim Erlegen von Wild und bei der Vermarktung von Wildfleisch (ABl. EG Nr. L 268 S. 35), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 806/2003, eingehalten werden,

7. Umpackbetriebe, die Geflügelfleischerzeugnisse
- a) ohne vorheriges Entfernen der Umhüllung lediglich neu zusammenstellen, wenn diese gewährleisten, dass die Anforderungen des Anhangs B Kapitel VII Nr. 1 der Richtlinie 77/99/EWG,
 - b) nach dem Entfernen der Umhüllung oder dem Aufschneiden oder Zerteilen umhüllen oder verpacken, wenn diese gewährleisten, dass die entsprechenden Anforderungen der Anhänge A und B Kapitel I Nr. 1 Buchstabe a, b, d, e und f und Nr. 2 Buchstabe a, c und j der Richtlinie 77/99/EWG

eingehalten werden,

8. Zerlegungsbetriebe in Großmärkten, wenn diese gewährleisten, dass, soweit erforderlich, geeignete Verkaufskühlräume oder entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sind und die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I und III, wobei die Anforderungen des Anhangs I Kapitel I Nr. 1, 2 Buchstabe b, Nr. 4 Buchstabe c, d und e und Nr. 5 bis 13 und Kapitel III gemeinsam durch mehrere zugelassene Zerlegungsbetriebe erfüllt werden können, und des Anhangs I Kapitel IV der Richtlinie 71/118/EWG, wenn über Anhang I Kapitel III Nr. 15 Buchstabe a hinaus weitere Kühl- und Gefrierräume vorhanden sind, eingehalten werden,
9. Verarbeitungsbetriebe in Großmärkten, wenn diese gewährleisten, dass, soweit erforderlich, geeignete Verkaufskühlräume oder entsprechende Kühleinrichtungen vorhanden sind und die Anforderungen des Anhangs A Kapitel I, wobei die Anforderungen der Nummern 1, 3, 4 und 8 bis 15 auch gemeinsam durch mehrere zugelassene Verarbeitungsbetriebe erfüllt werden können, und die entsprechenden Anforderungen des Anhangs B der Richtlinie 77/99/EWG eingehalten werden,

soweit in den genannten Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft allgemeine und besondere Anforderungen an die bauliche Ausstattung und Einrichtung geregelt werden.

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

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

§ 12

Registrierung von Betrieben

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

1. nach § 9 Abs. 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes zugelassenen Betrieben,
2. zugelassenen Betrieben anderer Mitgliedstaaten oder anderer Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum mit Ausnahme von Island oder
3. nach § 17 zugelassenen Betrieben in Drittländern,

auch nach Entfernen der Umhüllung, aufteilen und erneut umhüllen oder verpacken, neu zusammenstellen oder lagern und im Inland in den Verkehr bringen, bedürfen der Registrierung, die durch die zuständige Behörde auf Antrag unter Erteilung einer Registriernummer erfolgt.

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

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

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

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

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

6. § 14 wird wie folgt geändert:

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

7. § 16 wird wie folgt geändert:

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

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

9. Anlage 3 wird wie folgt geändert:

a) Kapitel I wird wie folgt geändert:

aa) Die Nummer 3.4.1 wird wie folgt gefasst:

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

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

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

aa) Satz 1 wird wie folgt geändert:

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

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

bb) Satz 2 wird durch folgende Sätze ersetzt:

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

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

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

Artikel 3

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

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

Artikel 4
Änderung der BSE-Untersuchungsverordnung

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

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

Artikel 5
Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

Die Bundesministerin
für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

Begründung

**Vierte Verordnung
zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften**

A. Allgemeiner Teil

Die Verordnung dient der Anpassung der Fleischhygiene-Verordnung und der Geflügelfleischhygiene-Verordnung an die durch Artikel 1 Nr. 9 und Artikel 2 Nr. 4 des Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes, des Geflügelfleischhygienegesetzes, des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und sonstiger Vorschriften erfolgte Neuregelung der Krank- und Notschlachtung in § 13 Abs. 1 bis 3 des Fleischhygienegesetzes und der Zulassung von Geflügelfleischbetrieben in § 9 Abs. 1 und 2 des Geflügelfleischhygienegesetzes.

Ferner dient die Verordnung der Umsetzung der Entscheidung 2003/470/EG der Kommission vom 24. Juni 2003, mit der bestimmte alternative Methoden für die mikrobiologische Untersuchung von für Finnland und Schweden bestimmtem Fleisch zugelassen werden.

Zudem wird die Verpflichtung zur Dokumentation der in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben anfallenden Mengen an spezifizierten Risikomaterialien eingeführt und damit einer Empfehlung der Europäischen Kommission Rechnung getragen. Im Hinblick auf die Kennzeichnung von Schlachttieren und die Bescheinigungen, die Schlachtpferden beizufügen sind, werden Regelungen der Viehverkehrsverordnung berücksichtigt.

Die Befristung der Geltungsdauer der im Wege der Dringlichkeitsverordnung erlassenen Zweiten Verordnung zur Änderung der Verordnung über bestimmte Schutzmaßnahmen bei der Einfuhr von Geflügelfleisch aus Brasilien wird aufgehoben.

Schließlich wird die BSE-Untersuchungsverordnung so geändert, dass die Berechnung des Eintritts der Testpflicht nach den gleichen Regelungen erfolgt wie bei verendeten oder getöteten Rindern.

Der Bund wird nicht mit Kosten belastet. Ländern und Gemeinden entstehen Kosten durch die Durchführung und die Überwachung der Einhaltung der Regelungen, die im Voraus nicht zu quantifizieren sind. Diese Kosten werden durch die Erhebung kostendeckender Gebühren und Auslagen gedeckt.

Der Fleisch- und Landwirtschaft entstehen Mehrbelastungen, die im Voraus insgesamt nicht zu quantifizieren sind, durch die Änderung der Regelungen über Krank- und Notschlachtungen, durch die Dokumentationsverpflichtung für spezifiziertes Risikomaterial und durch die Erhebung kostendeckender Gebühren und Auslagen für die mit der Überwachung der Einhaltung der Regelungen verbundenen Amtshandlungen der zuständigen Behörden.

Preisüberwälzungen sind im Einzelfall nicht auszuschließen und können erhöhend auf die Einzelpreise wirken. Im Einzelnen lässt sich dies im Voraus nicht quantifizieren. Spürbare Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere auf das Verbraucherpreisniveau, sind nicht zu erwarten.

B. Besonderer Teil

Zu Artikel 1

Änderung der Fleischhygiene-Verordnung

Zu Nummer 1

Mit der Änderung werden nach tierseuchenrechtlichen Vorschriften bestehende Kennzeichnungspflichten bei der Kennzeichnung von Schlachttieren berücksichtigt.

Ermächtigungsgrundlage ist § 8 Abs. 2 FIHG.

Zu Nummer 2

Die Regelung dient der Anpassung der Fleischhygiene-Verordnung an die durch Artikel 1 Nr. 9 des Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes, des Geflügelfleischhygienegesetzes, des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und sonstiger Vorschriften erfolgte Neuregelung der Krankenschlachtung in § 13 Abs. 1 bis 3 des Fleischhygienegesetzes sowie der Angleichung an die durch Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe b des o.g. Gesetzes geänderten Bestimmungen für Notschlachtungen.

Absatz 1 regelt den Grundsatz, dass Schlachtungen von Tieren, die Krankheitserreger ausscheiden oder dessen verdächtig sind, nur in zugelassenen oder registrierten Schlachtbetrieben vorgenommen werden dürfen, die besondere Anforderungen zum Schutz vor einer Verbreitung von Krankheitserregern einhalten müssen. Dazu zählt das Vorhandensein eines verschließbaren Isolierschlachtraumes und eines verschließbaren Raumes für die Unterbringung der Tiere, die Krankheitserreger ausscheiden oder dessen verdächtig sind. Außerhalb eines derartigen Schlachtbetriebs dürfen Tiere, die Krankheitserreger ausscheiden oder der Ausscheidung von Krankheitserregern verdächtig sind, nur geschlachtet werden, wenn die zuständige Behörde bei einem Mangel an entsprechenden Schlachtbetrieben eine Ausnahme gemäß § 13 Abs. 3 des Fleischhygienegesetzes zulässt. Die erforderlichen Hygieneanforderungen für diesen Fall sind in Absatz 2 festgelegt.

Die Absätze 3 und 4 enthalten die erforderlichen Bestimmungen, die bei einer Not- schlachtung außerhalb eines Schlachtbetriebs bzw. einer Notschlachtung in einem registrierten oder zugelassenen Schlachtbetrieb zu beachten sind.

Ermächtigungsgrundlage für Absatz 1 ist § 13 Abs. 4 Nr. 1 FIHG, für Absatz 2 § 13 Abs. 4 Nr. 3 FIHG und für Absatz 3 und 4 § 13 Abs. 4 Nr. 4 FIHG.

Zu Nummer 3

Nach Artikel 1 Nr. 9 des Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes, des Geflügelfleischhygienegesetzes, des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und sonstiger Vorschriften darf Fleisch aus Krankschlachtungen nicht mehr vermarktet werden. § 10 Abs. 4 ist daher aufzuheben (Buchstabe a). Buchstabe b enthält hieraus resultierende Folgeänderungen.

Ermächtigungsgrundlage ist § 13 Abs. 4 Nr. 3 FIHG

Zu Nummer 4

Die Änderungen dienen der Klarstellung, dass von § 10b Abs. 1 Nr. 2 nicht nur nach § 11a Abs. 3 registrierte Betriebe erfasst werden, sondern auch Betriebe nach § 10 Abs. 6, die weder zugelassen noch registriert sind.

Ermächtigungsgrundlage ist § 5 Nr. 1 FIHG

Zu Nummer 5

Mit den Änderungen unter Buchstabe a erfolgt die notwendige Aktualisierung der statischen Verweisungen auf das Gemeinschaftsrecht.

Mit der Änderung unter Buchstabe b wird die Regelung zur Anerkennung der Zulassung bestimmter Betriebe nach dem Geflügelfleischhygienerecht wieder eingefügt, die durch die Dritte Verordnung zur Änderung fleisch- und geflügelfleischhygienerechtlicher Vorschriften aufgrund der Notwendigkeit der Neuregelung der Zulassung von Geflügelfleischbetrieben im Geflügelfleischhygienegesetz aufgehoben worden war.

Die Änderungen sind auf § 6 Abs. 4 Nr. 5 Buchstabe a FIHG gestützt.

Zu Nummer 6

Mit der Änderung unter Buchstabe a soll eine Plausibilitätsprüfung der in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben anfallenden mit den in Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorie 1 nach der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte (ABl. EG Nr. L 273 S. 1) angelieferten Mengen an spezifiziertem Risikomaterial ermöglicht werden, insbesondere dahingehend, ob das gesamte in Schlacht- und Zerlegungsbetrieben anfallende spezifizierte Risikomaterial in den Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorie 1 nach der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 angeliefert wird. Damit wird einer Empfehlung des Lebensmittel- und Veterinärarnetes der Europäischen Kommission im Bericht über den Inspektionsbesuch in Deutschland vom 25. bis 29. November 2002 zur Bewertung der Anwendung bestimmter Maßnahmen der Gemeinschaft zur Tilgung, Bekämpfung und Verhütung transmissibler spongiformer Enzephalopathien Rechnung getragen.

Durch die Änderung unter Buchstabe b wird die Pflicht der zugelassenen Betriebe, durch betriebseigene Kontrollen die Einhaltung der in § 11c Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 Buchstabe c genannten Entscheidungen der Europäischen Kommission zu überwachen, auch für nach § 11a Abs. 3 registrierte Betriebe ausdrücklich geregelt, um die notwendigen hygienischen Anforderungen sicherzustellen.

Die Änderung unter Buchstabe a ist auf § 22d Nr. 1 Buchstabe a, die Änderung unter Buchstabe b auf § 22d Nr. 1 Buchstabe c FIHG gestützt.

Zu Nummer 7

Für die Änderung gilt die Begründung zu Nummer 4 entsprechend.

Ermächtigungsgrundlage ist § 5 Nr. 1 FIHG.

Zu Nummer 8

Die Änderung unter Buchstabe a dient der Klarstellung des Gewollten.

Mit der Änderung unter Buchstabe b wird der Verweis auf das Tierkörperbeseitigungsgesetz gestrichen, der aufgrund der Definition des Begriffs der „Beseitigung“ in § 4 Nr. 13 des Fleischhygienegesetzes überflüssig ist.

Die Änderung unter Buchstabe a ist auf § 5 Nr. 3, die Änderung unter Buchstabe b auf § 19 Abs. 1 Nr. 7 FIHG gestützt.

Zu Nummer 9

Die Regelung enthält die erforderlichen Änderungen der Bußgeldvorschriften.

Zu Nummer 10

Die Änderung unter Buchstabe a Unterbuchstabe aa ist redaktioneller Art. Für die Änderung unter Buchstabe a Unterbuchstabe bb gilt die Begründung zu Nummer 2, für die Änderung unter Buchstabe a Unterbuchstabe cc die Begründung zu Nummer 3 und für die Änderung unter Buchstabe b die Begründung zu Nummer 4 entsprechend.

Die Änderungen unter Buchstabe a Unterbuchstabe aa und bb und die Änderung unter Buchstabe b sind auf § 5 Nr. 4 FIHG und die Änderung unter Buchstabe a Unterbuchstabe cc auf § 5 Nr. 1 FIHG gestützt.

Zu Nummer 11

Mit der Änderung erfolgt die erforderliche Anpassung an die Neuregelung der Krankenschlachtung in Artikel 1 Nr. 9 des Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes,

des Geflügelfleischhygienegesetzes, des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und sonstiger Vorschriften.

Ermächtigungsgrundlage ist § 13 Abs. 4 Nr. 1 FIHG (Nummern 1 bis 12) bzw. § 13 Abs. 4 Nr. 3 FIHG (Nummern 13 bis 16).

Zu Nummer 12

Durch die Regelung wird die Entscheidung 2003/470/EG der Kommission vom 24. Juni 2003 zur Zulassung bestimmter alternativer Methoden für die mikrobiologische Untersuchung von für Finnland und Schweden bestimmtem Fleisch (ABl. EU Nr. L 157 S. 66) für den Bereich des Rind- und des Schweinefleisches umgesetzt.

Ermächtigungsgrundlage ist § 5 Nr. 1 FIHG.

Zu Artikel 2

Änderung der Geflügelfleischhygiene-Verordnung

Zu Nummer 1

Es handelt sich um eine Folgeänderung der Neuregelung der Zulassung von Geflügelfleischbetrieben durch § 9 Abs. 2 GFIHG im Rahmen des Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes, des Geflügelfleischhygienegesetzes, des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und sonstiger Vorschriften.

Ermächtigungsgrundlage ist § 10 Nr. 6 GFIHG.

Zu Nummer 2

Für die Änderungen unter Buchstabe b bis d gilt die Begründung zu Nummer 1 entsprechend. Die Änderung unter Buchstabe a ist redaktioneller Art.

Ermächtigungsgrundlage ist § 10 Nr. 9 GFIHG.

Zu Nummer 3

Es handelt sich um eine redaktionelle Änderung.

Ermächtigungsgrundlage ist § 10 Nr. 9 GFIHG.

Zu Nummer 4

Für die Änderung gilt die Begründung zu Nummer 1 entsprechend.

Ermächtigungsgrundlage ist § 10 Nr. 9 GFIHG.

Zu Nummer 5

Die Regelung trägt der Neuregelung der Zulassung von Geflügelfleischbetrieben durch § 9 GFIHG, der durch Artikel 2 Nr. 4 des Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes, des Geflügelfleischhygienegesetzes, des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und sonstiger Vorschriften neu gefasst worden ist, und der im Zusammenhang damit erforderlichen Aufhebung der bisherigen Anforderungen an die Zulassung und Registrierung von Geflügelfleischbetrieben in den §§ 11 und 12 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung durch Artikel 3 des genannten Gesetzes Rechnung.

Während bis zum Inkrafttreten des Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes, des Geflügelfleischhygienegesetzes, des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und sonstiger Vorschriften lediglich die Erfüllung der gemeinschaftsrechtlich geregelten baulichen Anforderungen und Anforderungen an die Einrichtung von Fleischlieferbetrieben durch den Verweis in § 11 Abs. 1 (alt) der Geflügelfleischhygiene-Verordnung auf die Anhänge der produktbezogenen Richtlinien des EG-Veterinärrechts, „soweit dort die allgemeinen und besonderen Anforderungen an die Zulassung geregelt werden“, für die Zulassung durch die zuständige Behörde maßgeblich waren, dagegen aber die Anforderungen an das Gewinnen, Zubereiten und Behandeln von Geflügelfleisch losgelöst von der Frage der Zulassung in § 9 geregelt sind, ist durch die Neuregelung der Zulassung durch § 9 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 GFIHG eine Ausweitung der Zulassungsanforderungen erfolgt.

Nach § 9 Abs. 2 GFIHG sind über die Einhaltung der hygienischen Anforderungen an die bauliche Ausstattung und Einrichtung (§ 9 Abs. 2 Nr. 1 GFIHG) hinaus auch die Erfüllung insbesondere der in § 9 in Verbindung mit den Anlagen 2 und 3 geregelten Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene zulassungsrelevant. Beispielhaft sind ferner die Anforderungen an die Beförderung von Geflügelfleisch nach § 10a in Verbindung mit den Anlagen 2 und 3, die Regelungen über betriebseigene Kontrollen und Nachweise nach § 14 und die Verbote und Beschränkungen nach § 18 Abs. 1 zu nennen.

Die Neuregelung des § 11 Abs. 1 bestimmt nur noch die für das Gewinnen, das Zubereiten, das Behandeln, das Inverkehrbringen, die Einfuhr oder das sonstige Verbringen erforderlichen Anforderungen an die bauliche Ausstattung und die Einrichtung von Geflügelfleischlieferbetrieben im Sinne des § 9 Abs. 2 Nr. 1 GFIHG näher.

Die Anforderungen sind gegenüber denen des durch Artikel 3 des Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes, des Geflügelfleischhygienegesetzes, des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und sonstiger Vorschriften aufgehobenen § 11 Abs. 1 unverändert. Die statischen Verweisungen auf das Gemeinschaftsrecht wurden aktualisiert. Hinsichtlich der Verarbeitungsbetriebe, die Geflügelfleischerzeugnisse mit einem geringen Anteil an Geflügelfleisch zubereiten („8-Betriebe“) wird klargestellt, dass lediglich die Einhaltung der baulichen Anforderungen der Richtlinie 83/201/EWG und nicht der Richtlinie 77/99/EWG für die Zulassung maßgeblich ist.

Absatz 2 enthält die an die Neuregelung der Zulassung von Geflügelfleischbetrieben in § 9 GFIHG und die mit dem Gesetz zur Änderung des Fleischhygienegesetzes, des Geflügelfleischhygienegesetzes und des Tierseuchengesetzes erfolgte Neuregelung der Zulassung von Fleischbetrieben in § 6 Abs. 2 FIHG angepasste Regelung der Anerkennung der Zulassung von Betrieben nach dem Fleischhygienerecht.

Absatz 3 regelt die Einzelheiten der Zulassung.

Die Neuregelung der Registrierung durch § 12 ist inhaltlich auf die Neuregelung der Zulassung durch § 9 Abs. 2 GFIHG abgestimmt. Neue materielle Anforderungen im Vergleich zu den durch Artikel 3 des Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes, des Geflügelfleischhygienegesetzes, des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und sonstiger Vorschriften aufgehobenen Regelungen werden für registrierte Geflügelfleischbetriebe nicht eingeführt.

Die Regelungen sind auf § 9 Abs. 4 Nr. 1 (§ 11 Abs. 1), § 9 Abs. 4 Nr. 5 Buchstabe a (§ 11 Abs. 2), § 9 Abs. 4 Nr. 4 (§ 11 Abs. 3) und § 9 Abs. 4 Nr. 2, 3 und 5 Buchstabe b GFIHG (§ 12) gestützt.

Zu Nummer 6

Für die Änderung unter Buchstabe a gilt die Begründung zu Nummer 1 entsprechend.

Durch die Änderung unter Buchstabe b wird die Pflicht der zugelassenen Betriebe, durch betriebseigene Kontrollen die Einhaltung der in § 14 Satz 1 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe c genannten Entscheidungen der Kommission zu überwachen, auch für nach § 12 Abs. 3 re-

gistrierten Betrieben ausdrücklich geregelt, um die notwendigen hygienischen Anforderungen sicherzustellen.

Die Regelungen sind auf § 20 Nr. 2 Buchstabe c GFIHG gestützt.

Zu Nummer 7

Die Änderung unter Buchstabe a dient der Anpassung an die mit Artikel 2 Nr. 6 Buchstabe b des Gesetzes zur Änderung des Fleischhygienegesetzes, des Geflügelfleischhygienegesetzes, des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und sonstiger Vorschriften erfolgte Neuregelung des § 11 Abs. 3 und 4 GFIHG

Mit der Änderung unter Buchstabe b wird der Verweis auf das Tierkörperbeseitigungsgesetz gestrichen, der aufgrund der Definition des Begriffs der „Beseitigung“ in § 2 Nr. 15 GFIHG überflüssig ist.

Die Änderung unter Buchstabe a ist auf § 15 Abs. 1 Nr. 3 und die Änderung unter Buchstabe b auf § 15 Abs. 1 Nr. 8 GFIHG gestützt.

Zu Nummer 8

Mit der Änderung wird den Regelungen des Artikels 1 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang I Abschnitt 3 Nr. 3.1.3 und 3.2.1, 3.2.3 und 3.2.4 der Verordnung (EG) Nr. 466/2001 der Kommission vom 8. März 2001 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (ABl. EG Nr. L 77 S. 1) Rechnung getragen. Durch diese EG-Verordnung sind Höchstmengen für Blei und Cadmium in Geflügelfleisch festgesetzt worden, so dass die entsprechenden nationalen Beurteilungswerte aufzuheben sind.

Ermächtigungsgrundlage ist § 15 Abs. 1 Nr. 5 GFIHG.

Zu Nummer 9

Für die Regelungen unter Buchstabe a gilt die Begründung zu Nummer 1 entsprechend.

Durch die Regelung unter Buchstabe b wird die Entscheidung 2003/470/EG der Kommission vom 24. Juni 2003 zur Zulassung bestimmter alternativer Methoden für die

mikrobiologische Untersuchung von für Finnland und Schweden bestimmtem Fleisch (ABl. EU Nr. L 157 S. 66) für den Bereich des Geflügelfleisches umgesetzt.

Die Regelungen sind auf § 10 Nr. 9 GFIHG gestützt.

Zu Artikel 3

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

Durch die Entscheidung 2004/198/EG der Kommission vom 27. Februar 2004 zur Änderung der Entscheidung 2002/794/EG über bestimmte Schutzmaßnahmen im Hinblick auf Geflügelfleisch, Geflügelfleischerzeugnisse und Geflügelfleischzubereitungen für den menschlichen Verzehr, eingeführt aus Brasilien (ABl. EU Nr. L 64 S. 39) ist die Verpflichtung zur amtlichen Untersuchung jeder Sendung insbesondere auf Nitrofurane gelockert worden. Da diese Änderung bereit ab dem 9. März 2004 gelten sollte, musste die Umsetzung der Entscheidung im Wege der Dringlichkeitsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates und damit Kraft Gesetzes in der Geltungsdauer auf eine halbes Jahr beschränkt umgesetzt werden. Durch Artikel 3 wird diese Befristung dem Gemeinschaftsrecht entsprechend aufgehoben.

Die Regelung ist auf § 15 Abs. 1 Nr. 1 und 5 GFIHG gestützt.

Zu Artikel 4

Änderung der BSE-Untersuchungsverordnung

Im Zusammenhang mit der Aufklärung von Fällen nicht durchgeführter BSE-Tests ist deutlich geworden, dass für die Berechnung des Lebensalters von über 24 Monaten bei gesund geschlachteten Rindern eine andere Rechtsgrundlage herangezogen werden muss als bei Not- oder Krankschlachtungen. Rechtsgrundlage für die Durchführung von BSE-Tests bei gesund geschlachteten Rindern ist mit der BSE-Untersuchungsverordnung eine nationale Regelung. Die Berechnung des Lebensalters hat daher in entsprechender Anwendung des Bürgerlichen Gesetzbuches nach den §§ 187ff zu erfolgen.

Rechtsgrundlage für die Durchführung von BSE-Tests bei über 24 Monate alten, not- oder krank geschlachteten Rindern sowie bei getöteten oder verendeten Rindern ist dagegen die Verordnung (EG) Nr. 999/2001. Die Berechnung des für die Testung maßgeblichen Lebensalters hat nach den Regelungen der Verordnung (EWG, EURATOM) Nr. 1182/71 zu erfolgen.

Während gesund geschlachtete Rinder bereits an ihrem zweiten Geburtstag der Testpflicht unterliegen, tritt die Testpflicht für not- und krank geschlachtete sowie verendete oder getötete Rinder erst zwei Tage später ein.

Durch die Änderung wird die Berechnung des Eintritts der BSE-Testpflicht vereinheitlicht.

Die Regelung ist auf § 5 Nr. 4 FlHG gestützt.

Zu Artikel 5
Inkrafttreten

Die Regelung enthält die erforderlichen Vorschriften über das Inkrafttreten.