

## RICHTLINIE DES RATES

vom 22. Juli 1991

zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Fischereierzeugnissen

(91/493/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

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

auf die Vorschläge der Kommission <sup>(1)</sup>,nach den Stellungnahmen des Europäischen Parlaments <sup>(2)</sup>,nach den Stellungnahmen des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(3)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Im Hinblick auf die Schaffung des Binnenmarktes und insbesondere im Interesse eines reibungslosen Funktionierens der mit der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 <sup>(4)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2886/89 <sup>(5)</sup>, eingeführten gemeinsamen Marktorganisation für Fischereierzeugnisse darf die Vermarktung von Fisch und Fischereierzeugnissen nicht länger durch die Unterschiede behindert werden, die zwischen den einzelnen Mitgliedstaaten bei gesundheitlichen Vorschriften bestehen. Hierdurch können die Erzeugung und die Vermarktung stärker vereinheitlicht und gleiche Wettbewerbsbedingungen geschaffen werden; gleichzeitig wird sichergestellt, daß der Verbraucher ein Erzeugnis von einwandfreier Qualität erhält.

Das Europäische Parlament hat die Kommission in seiner Entschließung vom 17. März 1989 <sup>(6)</sup> aufgefordert, allgemeine Vorschläge für die hygienischen Bedingungen, die bei der Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen zu beachten sind, einschließlich Lösungsvorschlägen für das Nematodenproblem, auszuarbeiten.

Frischgefangene Fischereierzeugnisse sind in der Regel frei von jeglichen Mikroorganismen. Werden sie jedoch hygienisch unsachgemäß behandelt und verarbeitet, so ist eine spätere Verunreinigung und Zersetzung nicht auszuschließen.

Es sind grundlegende Vorschriften zu erlassen, um eine einwandfreie hygienische Behandlung der frischen oder

verarbeiteten Fischereierzeugnisse auf allen Stufen der Erzeugung, der Lagerung und der Beförderung zu gewährleisten.

Demgemäß sind bestimmte Vermarktungsnormen anzuwenden, die aufgrund von Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 zur Beurteilung der hygienischen Beschaffenheit dieser Erzeugnisse festgelegt worden sind.

Es ist in erster Linie Aufgabe der Fischindustrie, sich davon zu überzeugen, daß die Fischereierzeugnisse den Hygienevorschriften dieser Richtlinie entsprechen.

Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten müssen durch Inspektionen und Kontrollen dafür Sorge tragen, daß Erzeuger und Hersteller die genannten Vorschriften einhalten.

Es sind gemeinschaftliche Kontrollmaßnahmen vorzusehen, um die einheitliche Anwendung der in dieser Richtlinie festgesetzten Vorschriften in sämtlichen Mitgliedstaaten zu gewährleisten.

Um ein reibungsloses Funktionieren des Binnenmarktes sicherzustellen, müssen die Maßnahmen auf den inländischen Handelsverkehr ebenso Anwendung finden wie auf den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr.

Im Rahmen dieses innergemeinschaftlichen Handelsverkehrs finden die Bestimmungen der Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der viehseuchenrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr im Hinblick auf die Vollendung des Binnenmarktes <sup>(7)</sup>, geändert durch die Richtlinie 90/675/EWG <sup>(8)</sup>, auch auf Fischereierzeugnisse Anwendung.

Für den Gemeinschaftsmarkt bestimmte Fischereierzeugnisse aus Drittländern dürfen nicht einer weniger strengen Regelung unterliegen als Erzeugnisse der Gemeinschaft. Es ist in diesem Fall ein Gemeinschaftsverfahren zur Überprüfung der Produktions- und Vermarktungsbedingungen in Drittländern vorzusehen, um die Anwendung, ausgehend von gleichwertigen Bedingungen, einer gemeinsamen Einfuhrregelung zu ermöglichen.

Für die betreffenden Einfuhren gelten die Kontrollregeln und Schutzmaßnahmen nach der Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen.

Um besonderen Situationen Rechnung tragen zu können, erscheint es angebracht, für bestimmte bereits vor dem

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. C 66 vom 11. 3. 1988, S. 2, ABl. Nr. C 282 vom 8. 11. 1989, S. 7, und ABl. Nr. C 84 vom 2. 4. 1990, S. 56.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 96 vom 17. 4. 1989, S. 29, und ABl. Nr. C 183 vom 15. 7. 1991.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 134 vom 24. 5. 1988, S. 31, und ABl. Nr. C 332 vom 31. 12. 1990, S. 59.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 379 vom 31. 12. 1981, S. 1.

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 282 vom 2. 10. 1989, S. 1.

<sup>(6)</sup> ABl. Nr. C 96 vom 17. 4. 1989, S. 199.

<sup>(7)</sup> ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13.

<sup>(8)</sup> ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1990, S. 1.

1. Januar 1993 arbeitende Betriebe Ausnahmen vorzusehen, damit ihnen eine Anpassung an die in dieser Richtlinie enthaltenen Anforderungen möglich ist.

Die Kommission sollte damit betraut werden, bestimmte Durchführungsmaßnahmen zu dieser Richtlinie zu erlassen. Zu diesem Zweck ist ein Verfahren vorzusehen, das eine enge und wirksame Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten innerhalb des Ständigen Veterinär-ausschusses gewährleistet.

Die in dieser Richtlinie festgelegten Grundregeln bedürfen gegebenenfalls einer späteren Präzisierung —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

#### KAPITEL I

#### Allgemeine Vorschriften

##### Artikel 1

Diese Richtlinie legt die Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen fest, die zum Verzehr bestimmt sind.

##### Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie sind

1. *Fischereierzeugnisse*: sämtliche Meeres- oder Süßwassertiere oder Teile dieser Tiere, einschließlich Roggen und Milch, mit Ausnahme von im Wasser lebenden Säugetieren, Fröschen und Wassertieren, die anderen Rechtsakten der Gemeinschaft unterliegen;
2. *Aquakulturerzeugnisse*: sämtliche Fischereierzeugnisse, die in Anlagen erzeugt und bis zum Zeitpunkt ihrer Vermarktung als Lebensmittel dort aufgezogen werden. Als Aquakulturerzeugnisse gelten ferner See- oder Süßwasserfische oder Krebstiere, die als Jungtiere in ihrer natürlichen Umgebung gefangen und anschließend gehalten werden, bis sie die für den Verzehr geforderte Vermarktungsgröße erreicht haben. Keine Aquakulturerzeugnisse sind dagegen in ihrer natürlichen Umgebung gefangene und bis zum späteren Verkauf gehaltene Fische und Krebstiere von entsprechender Vermarktungsgröße, wenn sie lediglich am Leben gehalten werden und nicht an Größe oder Gewicht zunehmen sollen;
3. *Kühlung*: Verfahren, bei dem die Temperatur der Fischereierzeugnisse auf die Temperatur von schmelzendem Eis abgesenkt wird;
4. *frische Erzeugnisse*: Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, einschließlich vakuumverpackter oder unter geänderten atmosphärischen Bedingungen verpackter Erzeugnisse, die zur Haltbarmachung lediglich gekühlt und keiner weiteren Behandlung unterzogen worden sind;
5. *zubereitete Erzeugnisse*: Fischereierzeugnisse, die durch Arbeitsgänge wie Ausnehmen, Köpfen, Zerteilen, Filetieren, Zerkleinern usw. in ihrer anatomischen Beschaffenheit verändert wurden;
6. *verarbeitete Erzeugnisse*: Fischereierzeugnisse, die als gekühlte Erzeugnisse oder Gefriererzeugnisse einem chemischen oder physikalischen Verfahren wie Erhitzen, Räuchern, Salzen, Dehydrieren, Marinieren u. a. oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen worden sind, auch in Verbindung mit anderen Lebensmitteln;
7. *Konserve*: Ergebnis eines Verfahrens, bei dem die Erzeugnisse in hermetisch verschlossenen Behältnissen abgepackt einer Wärmebehandlung unterzogen werden, die ausreicht, für jedwede Lagerhaltungstemperatur, der das Erzeugnis ausgesetzt werden sollte, ein etwaiges Mikroorganismenwachstum durch Abtötung oder Hemmung auszuschalten;
8. *Gefriererzeugnisse*: Fischereierzeugnisse, die auf eine Kerntemperatur von mindestens  $-18^{\circ}\text{C}$  nach thermischer Stabilisierung gefroren wurden;
9. *Verpackung*: Arbeitsgang, bei dem Fischereierzeugnisse zum Schutz mit einer Umhüllung, einem Behältnis oder einem anderen geeigneten Material umschlossen werden;
10. *Partie*: eine unter praktisch identischen Bedingungen hergestellte Menge von Fischereierzeugnissen;
11. *Sendung*: die einem oder mehreren Abnehmern in einem Bestimmungsland zuzustellende Menge von Fischereierzeugnissen, die mit ein und demselben Beförderungsmittel befördert wird;
12. *Beförderungsmittel*: die Ladeflächen von Kraft-, Schienen- und Luftfahrzeugen sowie Schiffsladerräume oder Container für die Beförderung zu Lande, in der Luft oder zur See;
13. *zuständige Behörde*: die zentrale Behörde eines Mitgliedstaats, die für die Durchführung der tierärztlichen Kontrollen zuständig ist oder jede andere Behörde, der die zentrale Behörde diese Zuständigkeit übertragen hat;
14. *Betrieb*: alle Räumlichkeiten, in denen Fischereierzeugnisse zubereitet, verarbeitet, gekühlt, gefroren, verpackt oder gelagert werden. Versteigerungshallen und Großhandelsmärkte, in denen ausschließlich das Feilbieten und der Verkauf en gros erfolgt, gelten nicht als Betriebe;
15. *Vermarktung*: das Lagern, Ausstellen oder Anbieten zum Verkauf, das Verkaufen, Liefern oder jede andere Form des Inverkehrbringens in der Gemeinschaft, mit Ausnahme des Verkaufs im Einzelhandel und der direkten Abgabe in geringen Mengen auf dem örtlichen Markt durch einen Fischer an den Einzelhändler oder den Verbraucher, die den für die Kontrolle im Einzelhandel vorgeschriebenen einzelstaatlichen Hygienekontrollen unterzogen werden müssen;
16. *Einfuhr*: das Verbringen von Fischereierzeugnissen aus Drittländern in das Gebiet der Gemeinschaft;

17. *sauberes Meerwasser*: Meeres- oder Brackwasser, in dem keine Mikroorganismen, keine Schadstoffe und/oder toxisches Meeresplankton in Mengen vorhanden sind, die die hygienische Beschaffenheit von Fischereierzeugnissen nachhaltig beeinträchtigen können, zur Verwendung unter den in dieser Richtlinie festgelegten Bedingungen;
18. *Fabrikschiff*: Schiff, auf dem Fischereierzeugnisse an Bord einem oder mehreren der nachstehenden Arbeitsgänge mit nachfolgender Verpackung unterzogen werden: Filetieren, Zerteilen, Enthäuten, Zerkleinern, Gefrieren/Tiefgefrieren, Verarbeitung.

Nicht als Fabrikschiffe gelten:

- Fischereifahrzeuge, die lediglich Garnelen und Weichtiere an Bord abkochen,
- Fischereifahrzeuge, die lediglich das Gefrieren an Bord vornehmen.

### Artikel 3

(1) Für die Vermarktung von in ihrem natürlichen Lebensraum gefangenen Fischereierzeugnissen gelten folgende Bedingungen:

- a) Sie müssen
- i) nach den vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit festzulegenden Hygienevorschriften gefangen und an Bord der Fischereifahrzeuge gegebenenfalls beim Ausbluten, Köpfen, Ausnehmen und Entfernen der Flossen sowie beim Kühlen oder Gefrieren nach diesen Vorschriften behandelt worden sein. Die Kommission legt entsprechende Vorschläge vor dem 1. Oktober 1992 vor;
  - ii) gegebenenfalls in gemäß Artikel 7 zugelassenen Fabrikschiffen unter Einhaltung der Anforderungen des Kapitels I des Anhangs behandelt worden sein.

Beim Abkochen von Garnelen und Weichtieren an Bord sind die Bestimmungen von Kapitel III Abschnitt I Nummer 5 und Kapitel IV Abschnitt IV Nummer 7 des Anhangs einzuhalten. Diese Schiffe werden von den zuständigen Behörden gesondert registriert.

- b) Während und nach der Anlandung müssen sie gemäß Kapitel II des Anhangs behandelt worden sein.
- c) Sie müssen unter Einhaltung der Bestimmungen der Kapitel III und IV des Anhangs in gemäß Artikel 7 zugelassenen Betrieben hygienisch behandelt und gegebenenfalls verpackt, zubereitet, verarbeitet, gefroren, aufgetaut oder gelagert worden sein.

Abweichend von Kapitel II Nummer 2 des Anhangs kann die zuständige Behörde das Umladen von frischen Fischereierzeugnissen am Kai in zum sofortigen Versand bestimmten Behältern genehmigen, wenn die Sendung für einen zugelassenen Betrieb oder eine registrierte Versteigerungshalle oder einen registrierten Großhandelsmarkt bestimmt ist und dort kontrolliert werden soll.

- d) Sie müssen einer Gesundheitskontrolle gemäß Kapitel V des Anhangs unterzogen worden sein.
- e) Sie müssen gemäß Kapitel VI des Anhangs vorschriftsmäßig verpackt worden sein.
- f) Sie müssen gemäß Kapitel VII des Anhangs identifizierbar sein.
- g) Sie müssen unter einwandfreien hygienischen Bedingungen gemäß Kapitel VIII des Anhangs gelagert und befördert worden sein.

(2) Ist das Ausnehmen unter technischen und handelsrelevanten Gesichtspunkten möglich, so muß es möglichst bald nach dem Fang oder der Anlandung erfolgen.

(3) Für die Vermarktung von Aquakulturerzeugnissen gelten die nachstehenden Bedingungen:

- a) Die Schlachtung der Fische muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Die Erzeugnisse dürfen insbesondere keine Verunreinigung durch Erde, Schlamm oder Kot erfahren. Werden die Fische nicht unmittelbar nach dem Schlachten verarbeitet, so sind sie gekühlt zu lagern.

b) Die Erzeugnisse müssen ferner den Anforderungen von Absatz 1 Buchstaben c) bis g) entsprechen.

(4) a) Für die Vermarktung lebender Muscheln gelten die Bestimmungen der Richtlinie 91/492/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung lebender Muscheln <sup>(1)</sup>.

b) Sollen die Muscheln verarbeitet werden, so müssen sie außer den Anforderungen unter Buchstabe a) auch den Anforderungen von Absatz 1 Buchstaben c) bis g) entsprechen.

### Artikel 4

Fischereierzeugnisse, die lebend in den Handel gebracht werden, sind konstant unter optimalen Überlebensbedingungen zu halten.

### Artikel 5

Folgende Fischereierzeugnisse dürfen nicht in den Handel gebracht werden:

- giftige Fische der nachstehenden Familien: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae,
- Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie z. B. Ciguatoxin oder Muskellähmungen bewirkende Toxine enthalten.

Eingehende Vorschriften über die von diesem Artikel betroffenen Arten sowie die jeweiligen Analysemethoden werden nach dem Verfahren des Artikels 15 erlassen.

<sup>(1)</sup> Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

*Artikel 6*

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß die für die Betriebe verantwortlichen Personen alle erforderlichen Maßnahmen treffen, damit die Vorschriften dieser Richtlinie auf allen Stufen der Herstellung der Fischereierzeugnisse eingehalten werden.

Die genannten verantwortlichen Personen müssen zu diesem Zweck Eigenkontrollen durchführen, für die die folgenden Grundsätze gelten:

- Ermittlung der je nach dem verwendeten Herstellungsprozeß zu bestimmenden kritischen Punkte in ihrem Betrieb;
- Festlegung und Durchführung von Überwachungs- und Kontrollmethoden für diese kritischen Punkte;
- Entnahme von Proben, die durch ein von der zuständigen Behörde zugelassenes Labor analysiert werden; damit sollen die Reinigungs- und Desinfektionsmethoden kontrolliert sowie die Einhaltung der in dieser Richtlinie festgelegten Normen überprüft werden;
- Aufbewahrung schriftlicher oder unlöschbar registrierter Aufzeichnungen der vorstehenden Punkte zum Zweck ihrer Vorlage bei der zuständigen Behörde. Die Ergebnisse der einzelnen Kontrollen und Untersuchungen insbesondere sind während eines Zeitraums von mindestens zwei Jahren aufzubewahren.

(2) Stellt sich bei den Eigenkontrollen oder bei sonstigen Informationen, über die die in Absatz 1 genannten verantwortlichen Personen verfügen, heraus, daß eine Gefahr für die Gesundheit oder Grund für einen entsprechenden Verdacht besteht, so werden unbeschadet der Maßnahmen gemäß Artikel 3 Absatz 1 Unterabsatz 4 der Richtlinie 89/662/EWG unter amtlicher Kontrolle die geeigneten Maßnahmen ergriffen.

(3) Die Durchführungsbestimmungen zu Absatz 1 Unterabsatz 2 werden nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.

*Artikel 7*

(1) Die zuständige Behörde läßt die Betriebe zu, wenn sichergestellt ist, daß sie bei den von ihnen ausgeübten Arbeitsgängen die Anforderungen der vorliegenden Richtlinie erfüllen. Die Zulassung muß erneut beantragt werden, wenn ein Betrieb andere Arbeitsgänge vornimmt als jene, für die er die Zulassung erhalten hat.

Die zuständige Behörde trifft die erforderlichen Maßnahmen, wenn die Zulassungsbedingungen nicht mehr erfüllt sind. Sie berücksichtigt dabei insbesondere die Ergebnisse einer etwaigen Kontrolle nach Artikel 8.

Die zuständige Behörde registriert die Versteigerungshallen und Großhandelsmärkte, die keine Zulassung benötigen, nachdem sie sich vergewissert hat, daß diese Einrichtungen den Vorschriften dieser Richtlinie entsprechen.

(2) Jedoch können die Mitgliedstaaten den Fabrikschiffen, Betrieben, Versteigerungshallen oder Großhandelsmärkten für die Anforderungen hinsichtlich der Ausrüstung und Struktur gemäß den Kapiteln I bis IV des Anhangs eine zusätzliche Frist bis zum 31. Dezember 1995 einräumen, um den Vorschriften für die Zulassung nach Kapitel IX nachzukommen; ausdrückliche Voraussetzung dafür ist, daß die von diesen Fabrikschiffen, Betrieben, Versteigerungshallen und Großhandelsmärkten stammenden Erzeugnisse den Hygienevorschriften dieser Richtlinie entsprechen. Eine solche Ausnahmeregelung kann nur Fabrikschiffen, Betrieben, Versteigerungshallen bzw. Großhandelsmärkten gewährt werden, die ihre Tätigkeit am 31. Dezember 1991 bereits ausüben und vor dem 1. Juli 1992 bei der zuständigen einzelstaatlichen Behörde einen entsprechenden hinreichend begründeten Antrag gestellt haben. Diesem Antrag sind ein Plan und ein Arbeitsprogramm beizufügen, in denen angegeben ist, innerhalb welcher Fristen die Fabrikschiffe, Betriebe, Versteigerungshallen bzw. Großhandelsmärkte den genannten Auflagen nachkommen können. Wird eine finanzielle Unterstützung der Gemeinschaft beantragt, so sind nur Anträge für Vorhaben im Einklang mit dieser Richtlinie zulässig.

(3) Die zuständige Behörde stellt ein Verzeichnis der von ihr zugelassenen Betriebe auf, die jeweils eine amtliche Nummer erhalten.

Jeder Mitgliedstaat übermittelt der Kommission das Verzeichnis der zugelassenen Betriebe und jede spätere Änderung. Diese leitet diese Angaben an die anderen Mitgliedstaaten weiter.

(4) Die Betriebe werden regelmäßig unter der Verantwortung der zuständigen Behörden überwacht und kontrolliert; die Behörde hat freien Zugang zu sämtlichen Bereichen der Betriebe, um sich davon überzeugen zu können, daß die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

Ergeben diese Inspektionen und Kontrollen, daß die Anforderungen dieser Richtlinie nicht erfüllt sind, so ergreift die zuständige Behörde die geeigneten Maßnahmen.

(5) Die Absätze 1, 3 und 4 gelten gleichermaßen für Fabrikschiffe.

(6) Die Absätze 3 und 4 gelten gleichermaßen für Großhandelsmärkte und Versteigerungshallen.

*Artikel 8*

(1) Sachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung dieser Richtlinie erforderlich ist, zusammen mit den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten Kontrollen vor Ort durchführen. Sie können insbesondere überprüfen, ob die Betriebe die Bestimmungen dieser Richtlinie tatsächlich einhalten. Der Mitgliedstaat, in dem eine Kontrolle durchgeführt wird, gewährt den Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe jede erforderliche Unterstützung. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten über die Ergebnisse.

(2) Die Durchführungsvorschriften zu Absatz 1 werden nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.

*Artikel 9*

(1) Die die für den menschlichen Verzehr bestimmten Fischereierzeugnisse betreffenden Bestimmungen der Richtlinie 89/662/EWG finden Anwendung, insbesondere hinsichtlich der Durchführung der Kontrollen seitens des Empfängermitgliedstaats und der daraus folgenden Maßnahmen sowie der anzuwendenden Schutzmaßnahmen.

(2) Die Richtlinie 89/662/EWG wird wie folgt geändert:

a) In Anhang A wird folgender Gedankenstrich eingefügt:

„— Richtlinie 91/493/EWG des Rates vom 22. Juli 1991 zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Erzeugung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen (Abl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 15)“.

b) In Anhang B wird folgender Gedankenstrich gestrichen:

„— Fischereierzeugnisse, zum Verzehr bestimmt“.

## KAPITEL II

## Einfuhren aus Drittländern

*Artikel 10*

Die Vorschriften für die Einfuhr von Fischereierzeugnissen aus Drittländern müssen den Vorschriften für die Erzeugung und die Vermarktung von Gemeinschaftserzeugnissen mindestens gleichwertig sein.

Fischereierzeugnisse, die in ihrem natürlichen Lebensraum von einem Fischereifahrzeug unter der Flagge eines Drittlandes gefangen werden, müssen den Kontrollen nach Artikel 18 Absatz 3 der Richtlinie 90/675/EWG unterzogen werden.

*Artikel 11*

(1) Die besonderen Einfuhrbedingungen für Fischereierzeugnisse werden für jedes Drittland oder jede Gruppe von Drittländern nach dem Verfahren des Artikels 15 entsprechend der gesundheitlichen Lage des betreffenden Drittlandes festgelegt.

(2) Um die Einfuhrbedingungen festlegen zu können und um die Erzeugungs-, Lagerungs- und Versandbedingungen der Fischereierzeugnisse für die Gemeinschaft feststellen zu können, werden von den Sachverständigen der Kommission und der Mitgliedstaaten Kontrollen vor Ort durchgeführt.

Die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, die mit der Durchführung dieser Kontrollen beauftragt sind, werden von der Kommission auf Vorschlag der Mitgliedstaaten bestellt.

Die Kontrollen werden im Auftrag der Gemeinschaft durchgeführt, die alle anfallenden Kosten übernimmt.

Häufigkeit und Einzelheiten der Durchführung dieser Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 15 festgelegt.

(3) Bei der Festlegung der in Absatz 1 genannten Einfuhrbedingungen für Fischereierzeugnisse sind insbesondere nachstehende Aspekte ausschlaggebend:

- a) die Rechtsvorschriften des Drittlandes;
- b) der Aufbau der zuständigen Behörde des Drittlandes und seine Inspektionsdienste, die Befugnisse dieser Dienste und die Aufsicht, der sie unterliegen, sowie die Möglichkeiten dieser Dienste, die Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften wirksam zu überprüfen;
- c) die bei der Erzeugung, der Lagerung und dem Versand der für die Gemeinschaft bestimmten Fischereierzeugnisse tatsächlich gegebenen gesundheitlichen Bedingungen;
- d) die Garantien, die das Drittland im Hinblick auf die Einhaltung der Vorschriften von Kapitel V des Anhangs geben kann.

(4) Die in Absatz 1 genannten Einfuhrbedingungen müssen folgendes umfassen:

- a) die Einzelheiten der Gesundheitsbescheinigung, die jeder für die Gemeinschaft bestimmten Sendung beizufügen ist;
- b) die Anbringung einer Markierung zur Kennzeichnung der Fischereierzeugnisse, insbesondere durch eine Zulassungsnummer des Ursprungsbetriebs; davon ausgenommen sind gefrorene, unmittelbar für die Konservenindustrie angelandete Fischereierzeugnisse, denen eine Gesundheitsbescheinigung gemäß Buchstabe a) beigelegt ist;
- c) ein Verzeichnis der nach dem Verfahren des Artikels 15 von der Kommission zugelassenen Betriebe und gegebenenfalls der registrierten und zugelassenen Fabriksschiffe, Versteigerungshallen oder Großhandelsmärkte.

Zu diesem Zweck sind ein oder mehrere Verzeichnisse dieser Betriebe anhand einer Mitteilung der zuständigen Behörden des Drittlandes an die Kommission zu erstellen. Ein Betrieb kann in ein solches Verzeichnis nur aufgenommen werden, wenn er von der zuständigen Behörde des Drittlandes offiziell zur Ausfuhr in die Gemeinschaft zugelassen ist. Voraussetzung für diese Zulassung ist die Erfüllung nachstehender Bedingungen:

- Einhaltung von Vorschriften, die den Vorschriften dieser Richtlinie gleichwertig sind;
- Überwachung durch einen amtlichen Kontrolldienst des Drittlandes.

(5) Die Maßnahmen gemäß Absatz 4 Buchstaben a) und b) können nach dem Verfahren des Artikels 15 geändert werden.

Das Verzeichnis gemäß Absatz 4 Buchstabe c) kann von der Kommission gemäß den in der Entscheidung 90/13/EWG der Kommission <sup>(1)</sup> aufgestellten Regeln geändert werden.

(6) Zur Bewältigung besonderer Situationen können nach dem Verfahren des Artikels 15 direkte Einfuhren von einem Betrieb oder einem Fabrikschiff eines Drittlandes genehmigt werden, wenn dieses Land nicht in der Lage ist, die Garantien nach Absatz 3 zu geben, sofern dieser Betrieb oder dieses Fabrikschiff Gegenstand einer besonderen Zulassung im Anschluß an die Kontrollen nach Absatz 2 gewesen ist. In dem Beschluß über die Genehmigung werden die besonderen Einfuhrbedingungen festgelegt, die für die Erzeugnisse aus diesem Betrieb oder von diesem Fabrikschiff gelten.

(7) Solange die in Absatz 1 vorgesehenen Einfuhrbedingungen noch nicht festgelegt sind, achten die Mitgliedstaaten darauf, daß für die Einfuhren von Fischereierzeugnissen aus Drittländern Bedingungen angewandt werden, die den für die Erzeugung und Vermarktung der Gemeinschaftserzeugnisse geltenden Vorschriften zumindest gleichwertig sind.

#### Artikel 12

(1) Es gelten die Bestimmungen und Grundsätze der Richtlinie 90/675/EWG, insbesondere hinsichtlich der Gestaltung der von den Mitgliedstaaten durchzuführenden Kontrollen und das weitere Vorgehen im Anschluß daran sowie der zu treffenden Schutzmaßnahmen.

(2) Unbeschadet der Einhaltung der in Absatz 1 dieses Artikels genannten Bestimmungen und Grundsätze bleiben bis zum Beginn der Anwendung der Beschlüsse nach Artikel 8 Nummer 3 und Artikel 30 der Richtlinie 90/675/EWG sowie der Beschlüsse nach Artikel 11 der vorliegenden Richtlinie die einschlägigen einzelstaatlichen Durchführungsbestimmungen in Artikel 8 Nummern 1 und 2 der genannten Richtlinie anwendbar.

### KAPITEL III

#### Schlußbestimmungen

#### Artikel 13

Der Anhang wird vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert.

#### Artikel 14

Die Kommission unterbreitet dem Rat nach Konsultation mit den Mitgliedstaaten vor dem 1. Juli 1992 einen Bericht über die Mindestanforderungen an Struktur und Ausrüstung kleiner Betriebe für die Belieferung des örtlichen Markts in Regionen mit besonderen versorgungsmäßigen Sachzwängen,

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 8 vom 11. 1. 1990, S. 70.

zusammen mit etwaigen Vorschlägen, über die der Rat vor dem 31. Dezember 1992 nach dem Abstimmungsverfahren des Artikels 43 des Vertrages beschließt.

#### Artikel 15

(1) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des mit dem Beschluß 68/361/EWG <sup>(2)</sup> eingesetzten Ständigen Veterinärausschusses, nachstehend „Ausschuß“ genannt, diesen von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen,

- a) wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.
- b) Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten von der Befassung des Rates an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

#### Artikel 16

Falls bis zum 1. Januar 1993 noch kein Beschluß betreffend die Durchführungsbestimmungen zu dieser Richtlinie ergangen ist, können die erforderlichen Übergangsmaßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 15 für einen Zeitraum von zwei Jahren festgelegt werden.

#### Artikel 17

Die Bestimmungen dieser Richtlinie werden vor dem 1. Januar 1998 vom Rat auf Vorschlag der Kommission unter Zugrundelegung der zwischenzeitlichen Erfahrungen überprüft.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

*Artikel 18*

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 1. Januar 1993 nachzukommen. Sie setzen die Kommission davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in diesen Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

*Artikel 19*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 22. Juli 1991.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

P. DANKERT

## ANHANG

## KAPITEL I

## VORSCHRIFTEN FÜR FABRIKSCHIFFE

## I. Konstruktions- und Ausstattungsvorschriften

1. Fabriksschiffe müssen zumindest über folgende Einrichtungen verfügen:
  - a) einen Aufnahmebereich ausschließlich für das Einholen der Fischereierzeugnisse, der in Form ausreichend großer Einzelbereiche ausgelegt ist, so daß die Neuzugänge der Reihe nach abgesondert werden können. Dieser Aufnahmebereich und seine beweglichen Bauteile müssen leicht zu reinigen sein. Der Bereich muß so konzipiert sein, daß die Erzeugnisse vor Sonneneinstrahlung oder sonstigen Witterungseinflüssen sowie vor jeglicher Verunreinigung oder Kontaminierung geschützt sind;
  - b) ein System für die Beförderung der Fischereierzeugnisse vom Aufnahmebereich in die Arbeitsbereiche unter Einhaltung der Hygienevorschriften;
  - c) ausreichend große Arbeitsbereiche, die die Durchführung der Zubereitungs- und Verarbeitungsvorgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Die Bereiche sind so konzipiert und angeordnet, daß jegliche Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen wird;
  - d) ausreichend große und leicht zu reinigende Räume für die Lagerung der fertigen Erzeugnisse. Wird an Bord eine Abfallverarbeitungsanlage betrieben, so ist für die Lagerung der betreffenden Nebenprodukte ein gesonderter Laderaum vorzusehen;
  - e) einen Raum für die Lagerung des Verpackungsmaterials, der von den Zubereitungs- und Verarbeitungsräumen getrennt ist;
  - f) spezielle Vorrichtungen für die Beseitigung der Abfälle und der für den Verzehr ungeeigneten Fischereierzeugnisse entweder durch direkte Ableitung ins Meer oder, falls die Umstände es erfordern, durch Einleitung in einen nur hierfür bestimmten wasserdichten Behälter. Werden die Abfälle im Hinblick auf ihre Aufbereitung an Bord gelagert und behandelt, so sind hierfür gesonderte Räume vorzusehen;
  - g) eine Anlage zur Versorgung mit Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG des Rates vom 15. Juli 1980 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch <sup>(1)</sup> oder mit sauberem Meerwasser, das unter Druck steht. Die Einlaßöffnung der Pumpstation für das Ansaugen des Meerwassers muß sich an einer Stelle befinden, an der die Qualität des angesaugten Wassers nicht durch ins Meer zurückgeführte Abwässer oder Abfälle oder durch abgeleitetes Kühlwasser der Antriebsmaschinen beeinträchtigt werden kann;
  - h) eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen, Waschbecken und Toiletten, wobei letztere keinen direkten Zugang zu den Räumen haben dürfen, in denen die Fischereierzeugnisse zubereitet, verarbeitet oder gelagert werden. Die Waschbecken müssen mit hygienisch einwandfreien Wasch- und Trocknungseinrichtungen ausgestattet sein; die Wasserhähne der Waschbecken dürfen nicht von Hand zu bedienen sein.
2. Die Bereiche, in denen die Fischereierzeugnisse zubereitet und verarbeitet oder gefroren bzw. tiefgefroren werden, müssen über folgende Einrichtungen verfügen:
  - a) einen rutschsicheren und leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Fußboden, der ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglicht. Fest am Boden installierte Strukturen und Geräte müssen mit Nüstergatts versehen sein, die groß genug sind, damit sie nicht durch Fischabfälle verstopft werden und das Wasser leicht abfließen kann;
  - b) Wände und Decken, die insbesondere im Bereich der darüber laufenden Rohre, Ketten oder elektrischen Leitungen leicht zu reinigen sind;
  - c) Hydrauliksysteme, die so angeordnet oder geschützt sind, daß die Fischereierzeugnisse durch gegebenenfalls ausfließendes Öl nicht verunreinigt werden;
  - d) ausreichende Belüftung sowie gegebenenfalls zufriedenstellende Entnebelung;
  - e) ausreichende Beleuchtung;
  - f) Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte, der Ausrüstung und der Anlagen;
  - g) Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände, wobei die Hähne nicht von Hand zu betätigen sein dürfen und Wegwerfhandtücher vorhanden sein müssen.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 229 vom 30. 9. 1980, S. 11. Richtlinie zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 1985 (AbI. Nr. L 302 vom 15. 11. 1985, S. 218).

3. Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte wie Zurichtungstische, Behältnisse, Fließbänder, Maschinen zum Ausnehmen, Filetieren usw. müssen aus Material bestehen, das gegenüber Meerwasser korrosionsfest, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist, und in gutem Zustand gehalten werden.
4. Fabrikschiffe, auf denen Fischereierzeugnisse gefroren werden, müssen über folgendes verfügen:
  - a) eine Anlage mit ausreichender Kühlleistung zwecks schneller Senkung der Temperatur der Erzeugnisse, die es ermöglicht, eine dieser Richtlinie entsprechende Kerntemperatur zu erzielen;
  - b) Anlagen mit ausreichender Kühlleistung, die es ermöglichen, in den Lagerräumen eine dieser Richtlinie entsprechende Temperatur der Fischereierzeugnisse aufrechtzuerhalten. Die Lagerräume müssen mit einem Temperaturlaufzeichnungssystem ausgestattet sein, das so angebracht ist, daß es ein leichtes Ablesen ermöglicht.

## II. Hygienevorschriften für die Behandlung und Lagerung von Fischereierzeugnissen an Bord

1. Eine entsprechend qualifizierte Person an Bord des Fabrikschiffes muß dafür verantwortlich sein, daß ordnungsgemäße Verfahren zur Herstellung der Fischereierzeugnisse angewandt werden. Sie muß über die erforderlichen Befugnisse verfügen, um die Einhaltung der Bestimmungen dieser Richtlinie durchsetzen zu können. Sie hält für die mit der Kontrolle beauftragten Bediensteten das an Bord angewandte Programm zur Überwachung und Nachprüfung der kritischen Punkte, ein Register mit ihren Bemerkungen sowie die gegebenenfalls erforderlichen Temperaturlaufzeichnungen zur Verfügung.
2. Für Räume und Ausrüstung gelten die in Kapitel III Abschnitt II Buchstabe A dieses Anhangs festgelegten allgemeinen Hygienevorschriften.
3. Für das Personal gelten die in Kapitel III Abschnitt II Buchstabe B dieses Anhangs festgelegten allgemeinen Hygienevorschriften.
4. Beim Köpfen, Ausnehmen und Filetieren sind die in Kapitel IV Abschnitt I Nummern 2, 3 und 4 dieses Anhangs festgelegten Hygienevorschriften einzuhalten.
5. Bei der Verarbeitung der Fischereierzeugnisse an Bord sind die in Kapitel IV Abschnitte III, IV und V dieses Anhangs festgelegten Hygienevorschriften einzuhalten.
6. Für die Aufmachung und Verpackung der Fischereierzeugnisse an Bord gelten die in Kapitel VI dieses Anhangs festgelegten Hygienevorschriften.
7. Bei der Lagerung der Fischereierzeugnisse an Bord sind die in Kapitel VIII Nummern 1 und 2 dieses Anhangs festgelegten Hygienevorschriften einzuhalten.

## KAPITEL II

### ANLANDUNGSVORSCHRIFTEN

1. Entlade- und Anlandungsvorrichtungen müssen aus leicht zu reinigendem Material sein und vorschriftsmäßig gewartet und saubergehalten werden.
2. Beim Entladen und bei der Anlandung ist jegliche Verunreinigung der Fischereierzeugnisse zu vermeiden; so ist namentlich zu gewährleisten, daß
  - das Entladen und die Anlandung so rasch wie möglich ablaufen;
  - die Fischereierzeugnisse unverzüglich in ein geschütztes Milieu und unter Einhaltung der je nach Art des Erzeugnisses erforderlichen Temperatur in die Transportmittel, die Lagerhallen, Verkaufshallen oder in einen Betrieb gebracht und gegebenenfalls mit Eis gekühlt werden;
  - keine Geräte und Techniken zulässig sind, die die genießbaren Teile der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen könnten.
3. Die Teile der Versteigerungshallen und Großhandelsmärkte, in denen Fischereierzeugnisse zum Verkauf ausgestellt werden, müssen nachstehende Bedingungen erfüllen:
  - a) Sie müssen überdacht sein, und die Wände müssen leicht zu reinigen sein;
  - b) die Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material sein und ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglichen sowie mit einem hygienisch einwandfreien Abwasserabflusssystem ausgestattet sein;

- c) sie müssen über sanitäre Anlagen mit einer ausreichenden Anzahl von Waschbecken und Toiletten mit Wasserspülung verfügen. Die Waschbecken müssen mit Mitteln zur Reinigung der Hände und Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein;
  - d) sie müssen über ausreichende Beleuchtung verfügen, die die Untersuchung der Fischereierzeugnisse gemäß Kapitel V dieses Anhangs erleichtert;
  - e) während der Ausstellung bzw. Lagerung von Fischereierzeugnissen dürfen sie nicht für andere Zwecke genutzt werden. Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren, deren Abgase die Qualität der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen könnten, dürfen die Hallen nicht befahren. Unerwünschte Tiere sind fernzuhalten;
  - f) sie sind regelmäßig, zumindest aber jeweils nach dem Verkauf zu reinigen; die verwendeten Kisten sind nach jedem Gebrauch zu reinigen und innen und außen mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser abzuspülen; sie sind gegebenenfalls zu desinfizieren;
  - g) es müssen deutlich sichtbar Verbotsschilder angebracht sein, die Rauchen und Spucken sowie Essen und Trinken untersagen;
  - h) sie müssen verschließbar sein und verschlossen gehalten werden können, wenn die zuständige Behörde dies für erforderlich hält;
  - i) sie müssen über eine Anlage zur Versorgung mit Wasser, das den Anforderungen von Kapitel III Abschnitt I Nummer 7 dieses Anhangs entspricht, verfügen;
  - j) sie müssen über besondere wasserdichte, korrosionsfeste Container für genußuntaugliche Fischereierzeugnisse verfügen;
  - k) sie müssen für die Erfordernisse der zuständigen Behörde — sofern diese keine eigenen Räume an Ort und Stelle oder in unmittelbarer Nähe hat — über einen entsprechend den zum Verkauf kommenden Mengen ausreichend ausgestatteten, verschließbaren Raum und das erforderliche Material für die Durchführung der Kontrollen verfügen.
4. Nach der Anlandung bzw. nach dem Erstverkauf sind die Fischereierzeugnisse unverzüglich unter den in Kapitel VIII dieses Anhangs festgelegten Bedingungen an ihren Bestimmungsort zu befördern.
5. Werden die Bedingungen der Nummer 4 jedoch nicht erfüllt, so müssen die Hallen, in denen Fischereierzeugnisse gegebenenfalls vor der Ausstellung zum Verkauf oder nach dem Verkauf bis zur Beförderung an den Bestimmungsort gelagert werden, über Kühlräume mit einer ausreichenden Kühlleistung entsprechend den Vorschriften des Kapitels III Abschnitt I Nummer 3 dieses Anhangs verfügen. Die Fischereierzeugnisse müssen in diesem Fall bei einer der Temperatur von schmelzendem Eis entsprechenden Temperatur gelagert werden.
6. Die allgemeinen Hygienevorschriften des Kapitels III Abschnitt II dieses Anhangs, mit Ausnahme von Buchstabe B Nummer 1 Buchstabe a), gelten entsprechend auch für die Hallen, in denen Fischereierzeugnisse zum Verkauf ausgestellt oder gelagert werden.
7. Die Großhandelsmärkte, auf denen Fischereierzeugnisse zum Verkauf ausgestellt oder gelagert werden, unterliegen den gleichen Bestimmungen wie den in den Nummern 3 und 5 dieses Kapitels vorgesehenen Bestimmungen sowie den Bestimmungen des Kapitels III Abschnitt I Nummern 4, 10 und 11 dieses Anhangs.

Die allgemeinen Hygienevorschriften des Kapitels III Abschnitt II dieses Anhangs gelten entsprechend auch für Großhandelsmärkte.

### KAPITEL III

#### ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE AN LAND

##### I. Räumlichkeiten und Ausstattung

Die Betriebe müssen mindestens über folgende Einrichtungen verfügen:

1. ausreichend große Arbeitsbereiche, die die Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ermöglichen. Diese Arbeitsbereiche sind so konzipiert und angeordnet, daß jegliche Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen wird und der saubere und der verunreinigte Bereich deutlich voneinander getrennt sind;
2. in den Bereichen, in denen die Erzeugnisse behandelt, zubereitet und verarbeitet werden:
  - a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die ein leichtes Abfließen des Wassers ermöglichen oder über ein Abflusssystem verfügen;

- b) Wände mit glatter, leicht zu reinigender, widerstandsfähiger und wasserundurchlässiger Oberfläche;
  - c) eine leicht zu reinigende Decke;
  - d) Türen aus unveränderlichem, leicht zu reinigendem Material;
  - e) ausreichende Belüftung sowie gegebenenfalls zufriedenstellende Entnebelung;
  - f) ausreichende Beleuchtung;
  - g) eine ausreichende Anzahl von Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände. In den Arbeitsräumen und den Toiletten dürfen die Hähne nicht von Hand zu betätigen sein. Es müssen Wegwerfhandtücher vorhanden sein;
  - h) Vorrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte, der Ausrüstung und der Anlagen;
3. in den Kühlräumen, in denen Fischereierzeugnisse gelagert werden:
- dieselben Anforderungen wie unter Nummer 2 Buchstaben a), b), c), d) und f);
  - gegebenenfalls eine Anlage mit ausreichender Kühlleistung, die gewährleistet, daß die Erzeugnisse bei den in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden;
4. geeignete Vorrichtungen zum Schutz gegen unerwünschte Tiere wie Insekten, Nagetiere, Vögel usw.;
5. Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte wie Zurichtungstische, Behältnisse, Fließbänder und Messer aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;
6. besondere wasserdichte, korrosionsfeste Container für Erzeugnisse, die nicht zum Verzehr bestimmt sind, und einen Raum für die Aufbewahrung dieser Container, wenn diese nicht mindestens am Ende eines jeden Arbeitstages entleert werden;
7. eine Anlage zur ausreichenden Versorgung mit Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG oder gegebenenfalls sauberem bzw. durch eine entsprechende Anlage geklärtem Meerwasser, das unter Druck steht. Zur Dampferzeugung, Brandbekämpfung oder Kühlung der Kühlanlagen ist jedoch auch eine Anlage zulässig, die Wasser ohne Trinkwassereigenschaften liefert, sofern die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers unmöglich machen und keinerlei Kontaminationsgefahr besteht. Die Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften müssen deutlich von den Leitungen für Trinkwasser bzw. sauberes Meerwasser unterschieden sein;
8. ein hygienisch einwandfreies Abwasserabflußsystem;
9. eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen mit wasserundurchlässigen, abwaschbaren, glatten Wänden und Böden, Waschbecken sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschbecken müssen mit Mitteln zur Reinigung der Hände und Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein; die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu bedienen sein;
10. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht, wenn die Menge der behandelten Erzeugnisse eine regelmäßige oder ständige Anwesenheit erforderlich macht;
11. geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Beförderungsmittel. Nicht zwingend erforderlich sind diese Vorrichtungen, wenn die Beförderungsmittel gemäß geltenden Vorschriften in von der zuständigen Behörde zugelassenen Anlagen gereinigt und desinfiziert werden müssen;
12. in Betrieben, in denen lebende Tiere wie Krebstiere und Fische gehalten werden, eine Anlage, die optimale Überlebensbedingungen herstellt, unter Verwendung von Wasser, dessen Qualität sicherstellt, daß keine Organismen oder Schadstoffe auf die Tiere übertragen werden.

## II. Allgemeine Hygienevorschriften

### A. Allgemeine Hygienevorschriften für Räume und Ausrüstung

- 1. Fußböden, Wände, Decken und Trennwände sowie bei der Arbeit mit Fischereierzeugnissen verwendete Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind einwandfrei sauber zu halten und zu warten, so daß eine Kontamination der Erzeugnisse durch sie ausgeschlossen ist.
- 2. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer in den Räumlichkeiten oder auf Geräten sind systematisch zu bekämpfen. Ratten- und Insektengift, Desinfektionsmittel und sonstige möglicherweise giftige Stoffe sind in Räumen oder Schränken unter Verschuß zu halten; sie sind so zu verwenden, daß eine Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.

3. Die Räume, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur für die Bearbeitung von Fischereierzeugnissen benutzt werden. Mit entsprechender Genehmigung der zuständigen Behörde dürfen sie jedoch zur gleichen Zeit oder zu anderen Zeitpunkten für die Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.
4. Für sämtliche Arbeitsgänge ist die Verwendung von Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG oder von sauberem Meerwasser vorgeschrieben. Zur Dampferzeugung, Brandbekämpfung oder Kühlung von Maschinen jedoch kann ausnahmsweise auch die Verwendung von Wasser ohne Trinkwassereigenschaften gestattet werden, sofern die hierfür gelegten Leitungen eine andere Verwendung des Wassers unmöglich machen und die Gefahr einer Kontamination der Erzeugnisse ausgeschlossen werden kann.
5. Reinigungs-, Desinfektions- und ähnliche Mittel müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein und sind so zu verwenden, daß Zustand und Qualität der Einrichtung und der Ausrüstungsgegenstände sowie der Erzeugnisse hiervon unberührt bleiben.

**B. Allgemeine Hygienevorschriften für das Personal**

1. Vom Personal wird peinlichste Sauberkeit verlangt. Insbesondere gilt folgendes:
  - a) Das Personal muß geeignete, saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt. Dies betrifft insbesondere die Personen, die mit leicht zu verunreinigenden Fischereierzeugnissen umgehen.
  - b) Das für die Behandlung und die Zubereitung der Fischereierzeugnisse zuständige Personal muß sich die Hände zumindest bei jeder Wiederaufnahme der Tätigkeit waschen. Verletzungen an den Händen müssen mit einem undurchlässigen Verband versehen sein.
  - c) Das Rauchen, Spucken, Trinken und Essen in den Arbeits- und Lagerräumen ist untersagt.
2. Der Arbeitgeber hat dafür Sorge zu tragen, daß Personen, die Krankheitskeime übertragen könnten, so lange von der Bearbeitung oder sonstigen Behandlung der Fischereierzeugnisse ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, daß keine Gefahr der Ansteckung mehr besteht.

Bei der Einstellung müssen alle Personen, die Fischereierzeugnisse bearbeiten oder behandeln, durch ein ärztliches Zeugnis nachweisen, daß ihrer Verwendung nichts im Wege steht. Die medizinische Überwachung dieser Personen fällt unter die in dem betreffenden Mitgliedstaat geltenden nationalen Rechtsvorschriften, bei Drittländern richtet sie sich nach besonderen Garantien, die nach dem Verfahren des Artikels 15 festzulegen sind.

#### KAPITEL IV

### SONDERVORSCHRIFTEN FÜR DIE BEHANDLUNG VON FISCHEREIERZEUGNISSEN IN BETRIEBEN AN LAND

#### I. Vorschriften für frische Erzeugnisse

1. Gekühlte unverpackte Erzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Betrieb verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, sind in den Kühlräumen der Betriebe mit Eis gekühlt zu lagern bzw. auszustellen. In den Räumen ist nach Bedarf neues Eis nachzufüllen. Das mit oder ohne Salz zur Kühlung verwendete Eis muß aus Trinkwasser oder sauberem Meerwasser hergestellt und unter hygienischen Bedingungen in speziell hierfür bestimmten Behältnissen gelagert werden. Diese Behältnisse sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten. Vorverpackte frische Erzeugnisse können durch Eis oder maschinell durch eine Kühlanlage, die ähnliche Temperaturen herstellt, gekühlt werden.
2. Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen — sofern sie nicht bereits an Bord durchgeführt wurden — unter hygienischen Bedingungen erfolgen. Unmittelbar danach sind die Erzeugnisse sorgfältig mit Trinkwasser oder sauberem Meerwasser zu waschen.
3. Bei Arbeitsgängen wie dem Filetieren und Zerteilen ist darauf zu achten, daß die Filets und Stücke nicht kontaminiert bzw. verunreinigt werden und daß diese Arbeitsgänge an einer anderen Stelle als das Köpfen und Ausnehmen abgewickelt werden. Die Filets und Stücke dürfen nur während der für ihre Zubereitung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Sollen die Filets und Stücke frisch verkauft werden, so müssen sie unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.
4. Eingeweide und solche Teile, die eine Gefahr für die öffentliche Gesundheit darstellen können, sind von den für den menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen zu trennen und fernzuhalten.
5. Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von frischen Fischereierzeugnissen sollen die Erzeugnisse vor Verunreinigung schützen und sie gleichzeitig unter hygienisch einwandfreien Bedingungen frischhalten; insbesondere müssen sie so beschaffen sein, daß Schmelzwasser leicht ablaufen kann.

6. Gibt es keine besonderen Vorrichtungen zur ständigen Beseitigung der Abfälle, so sind diese in auslaufsichere Behältnisse mit Deckel zu füllen, die leicht gereinigt und desinfiziert werden können. In den Arbeitsbereichen dürfen sich keine Abfälle ansammeln. Sie werden laufend oder immer dann, wenn die Behältnisse voll sind, zumindest aber am Ende eines jeden Arbeitstages in einen Container bzw. Raum gemäß Kapitel III Abschnitt I Nummer 6 dieses Anhangs verbracht. Die für die Aufnahme der Abfälle bestimmten Behältnisse, Container und/oder Räume werden nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert. Die gelagerten Abfälle dürfen für den Betrieb nicht zu einer Kontaminationsquelle und für die Umgebung nicht zur Belästigung werden.

## II. Vorschriften für gefrorene Erzeugnisse

1. Die Betriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:
  - a) eine ausreichend starke Gefrieranlage, um die Temperatur der Erzeugnisse rasch auf die in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen abzusenken;
  - b) eine Anlage mit ausreichender Leistung, um die Erzeugnisse in den Kühlräumen — unabhängig von der Außentemperatur — bei einer Temperatur zu lagern, die die in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen nicht übersteigt.

Für ganze Fische, die in Salzlösung eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, sind jedoch aus technischen Gründen, die mit der Gefriermethode und der Behandlung dieser Erzeugnisse zusammenhängen, höhere Temperaturen als ansonsten in dieser Richtlinie vorgesehen zulässig; sie dürfen jedoch  $-9^{\circ}\text{C}$  nicht übersteigen.

2. Frische Erzeugnisse, die gefroren werden sollen, müssen die Anforderungen von Abschnitt I dieses Kapitels erfüllen.
3. Die Kühlräume müssen mit einem leicht abzulesenden Temperaturlaufzeichnungsgerät ausgestattet sein. Der Temperaturfühler dieses Gerätes muß in dem Teil des Raums angebracht sein, in dem die höchste Temperatur herrscht.

Die Temperaturlaufzeichnungen sind zumindest während der gesamten Haltbarkeitsdauer der Erzeugnisse aufzubewahren, um von den Kontrollbehörden eingesehen werden zu können.

## III. Vorschriften für aufgetaute Erzeugnisse

Die Betriebe, die das Auftauen vornehmen, müssen folgendes beachten:

1. Fischereierzeugnisse sind unter hygienisch einwandfreien Bedingungen aufzutauen; so ist insbesondere jegliche Verunreinigung zu vermeiden und die sachgerechte Ableitung des Schmelzwassers zu gewährleisten.

Beim Auftauen darf die Temperatur der Erzeugnisse nicht übermäßig ansteigen.

2. Nach dem Auftauen sind die Erzeugnisse unter den in dieser Richtlinie festgelegten Bedingungen zu behandeln. Werden sie zubereitet oder verarbeitet, so sind die entsprechenden Arbeitsgänge so rasch wie möglich abzuschließen. Werden sie direkt vermarktet, so muß gemäß Artikel 5 Absatz 3 der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür <sup>(1)</sup> auf der Verpackung deutlich sichtbar angegeben werden, daß es sich um aufgetauten Fisch handelt.

## IV. Vorschriften für verarbeitete Erzeugnisse

1. Die zu verarbeitenden frischen, gefrorenen oder aufgetauten Erzeugnisse müssen den Anforderungen von Abschnitt I bzw. II dieses Kapitels genügen.
2. Dient eine Behandlung zur Hemmung der Entwicklung pathogener Mikroorganismen oder ist diese Behandlung für die Haltbarkeit des Erzeugnisses wesentlich, so muß es sich um eine wissenschaftlich anerkannte Behandlung handeln; im Fall einer Behandlung der in Kapitel I Nummer 1 Buchstaben b) und c) des Anhangs der Richtlinie 91/492/EWG genannten Erzeugnisse, die keiner Umsetzung oder Reinigung unterworfen waren, muß diese Behandlung innerhalb von vier Monaten nach dem Eingang des Antrags eines Mitgliedstaates nach dem Verfahren des Artikels 15 genehmigt werden.

Die im Betrieb verantwortliche Person führt ein Register über die vorgenommenen Behandlungen. Einzutragen und zu überprüfen sind je nach Art der jeweiligen Behandlung Werte wie Dauer und Temperatur einer Hitzebehandlung, Salzkonzentration, pH-Wert, Wassergehalt. Die Register sind der zuständigen Behörde mindestens für die Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses zur Verfügung zu halten.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/72/EWG (AbI. Nr. L 42 vom 16. 1. 1991, S. 27).

3. Auf der Verpackung von Erzeugnissen, die nach einer Behandlung wie Salzen, Räuchern, Trocknen oder Marinieren nur begrenzt haltbar sind, müssen gemäß der Richtlinie 79/112/EWG die Lagerbedingungen deutlich sichtbar angegeben sein.

Darüber hinaus gelten folgende Bedingungen:

#### 4. Konserven

Bei der Herstellung von Fischereierzeugnissen, die zur Haltbarmachung einer Keimfreimachung in hermetisch verschlossenen Behältnissen unterzogen werden, ist sicherzustellen, daß

- a) das bei der Zubereitung der Konserven verwendete Wasser Trinkwassereigenschaft hat;
- b) die Wärmebehandlung nach einem zuverlässigen Verfahren erfolgt, für das wichtige Kriterien wie Dauer der Erhitzung, Temperatur, Einfüllvorgang, Behältnisgröße usw. festgelegt sind; über diese Angaben ist Buch zu führen. Die angewandte Behandlung muß geeignet sein, alle pathogenen Organismen sowie die Keime pathogener Mikroorganismen zu zerstören oder zu inaktivieren. Die Anlage muß mit Kontrollmarkierern ausgerüstet sein, um feststellen zu können, ob die Behältnisse tatsächlich einer angemessenen Wärmebehandlung unterzogen wurden. Nach der Wärmebehandlung sind die Behälter mit Trinkwasser abzukühlen. In diesem können chemische Zusätze, die nach einwandfreien technologischen Verfahren zur Verhinderung des Rostens der Anlagen und der Behälter eingesetzt werden, vorhanden sein;
- c) vom Hersteller weitere Stichprobenkontrollen durchgeführt werden, um zu prüfen, ob die verarbeiteten Erzeugnisse einer angemessenen Wärmebehandlung unterzogen wurden, und zwar:
  - Inkubationstests: Die Inkubation wird über sieben Tage bei 37 °C oder über zehn Tage bei 35 °C oder aber unter gleichwertigen Bedingungen durchgeführt;
  - mikrobiologische Untersuchungen des Inhalts der Behältnisse im betriebseigenen Laboratorium oder in einem anderen zugelassenen Laboratorium;
- d) der Tagesproduktion in vorher festgelegten Abständen Stichproben entnommen werden, um sicherzustellen, daß die Behältnisse wirksam verschlossen sind. Hierzu muß eine geeignete Ausrüstung zur Verfügung stehen, die die Prüfung von Nahtschnittstellen ermöglicht;
- e) Kontrollen durchgeführt werden, um sicherzustellen, daß die Behältnisse unbeschädigt sind;
- f) sämtliche Behältnisse, die unter praktisch gleichen Bedingungen einer Wärmebehandlung unterzogen worden sind, mit einem Kennzeichen für die entsprechende Partie versehen werden, und dies im Einklang mit den Bestimmungen der Richtlinie 89/396/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen läßt<sup>(1)</sup>.

#### 5. Räuchern

Das Räuchern muß in einem separaten Raum bzw. in einem Bereich erfolgen, der gegebenenfalls mit einer Belüftung ausgestattet ist, die verhindert, daß Rauch oder Abwärme von der Verbrennung in die übrigen Räume oder Bereiche dringen, in denen die Fischereierzeugnisse zubereitet, verarbeitet oder gelagert werden.

- a) Die Materialien, die zur Erzeugung von Rauch für das Räuchern von Fisch verwendet werden, sind außerhalb des Räucherraums zu lagern und so zu verwenden, daß eine Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
- b) Holz, das mit Farbe, Lack, Leim oder mit sonstigen chemischen Schutzmitteln behandelt worden ist, ist als Material für die Erzeugung von Rauch nicht zulässig.
- c) Nach dem Räuchern sind die Erzeugnisse rasch auf die für die Erhaltung der Genußtauglichkeit erforderliche Temperatur abzukühlen und erst dann zu verpacken.

#### 6. Salzen

- a) Das Salzen muß an einem anderen, von den übrigen Tätigkeiten ausreichend weit entfernten Platz erfolgen.
- b) Das bei der Behandlung von Fischereierzeugnissen verwendete Salz muß sauber sein und so gelagert werden, daß jegliche Kontamination ausgeschlossen wird. Es darf nicht wiederverwendet werden.
- c) Zum Salzen verwendete Behältnisse müssen so konstruiert sein, daß die Fischereierzeugnisse während des Salzungs Vorgangs vor Verunreinigung geschützt sind.
- d) Die verwendeten Behältnisse und die Arbeitsbereiche sind vor dem Salzen zu reinigen.

(1) ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 21.

### 7. Gekochte Krebs- und Weichtiererzeugnisse

Für das Kochen von Krebs- und Weichtieren gelten folgende Vorschriften:

- a) Nach dem Kochen sind die Erzeugnisse rasch abzukühlen. Verwendet werden darf ausschließlich Trinkwasser oder sauberes Meerwasser. Wird kein anderes Verfahren zur Haltbarmachung angewandt, so müssen die Erzeugnisse bis auf die Temperatur von schmelzendem Eis abgekühlt werden.
- b) Das Entfernen der Schalen muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse erfolgen. Geschieht dies von Hand, so muß das Personal auf sorgfältiges Händewaschen achten; sämtliche Arbeitsflächen sind gründlich zu reinigen. Bei Einsatz von Maschinen sind diese in kurzen Abständen zu reinigen und nach jedem Arbeitstag zu desinfizieren.

Nach dem Entfernen der Schale sind die gekochten Krebs- oder Weichtiere unverzüglich zu gefrieren oder in hierfür vorgesehenen Räumen so kühl zu lagern, daß sich Krankheitserreger nicht entwickeln können.

- c) Der Hersteller muß für regelmäßige mikrobiologische Kontrollen seiner Erzeugnisse sorgen und dabei die nach Kapitel V Nummer 4 dieses Anhangs festgelegten Normen beachten.

### 8. Fischschnitzel

Für die Herstellung von Fischschnitzeln, die durch maschinelles Auslösen der Gräten gewonnen werden, gelten folgende Bedingungen:

- a) Die maschinelle Gewinnung von Schnitzeln muß ohne ungerechtfertigte Verzögerung nach dem Filetieren erfolgen; es dürfen keine Eingeweide oder Eingeweidereste mitverwendet werden. Wird der ganze Fisch verwendet, so ist dieser vorher auszunehmen und zu waschen.
- b) Die Maschinen sind in kurzen Abständen, mindestens jedoch alle zwei Stunden zu reinigen.
- c) Nach der Herstellung sind die Schnitzel so rasch wie möglich zu gefrieren oder Erzeugnissen beizumischen, die gefroren oder haltbar gemacht werden sollen.

## V. Vorschriften bezüglich Parasiten

1. Während der Erzeugung und vor ihrer Vermarktung als Speisefisch müssen die Fische und Fischerzeugnisse einer Sichtkontrolle unterzogen werden, um sichtbare Parasiten festzustellen und zu entfernen.

Offensichtlich von Parasiten befallene Fische oder Fischteile, die aus diesem Grund entfernt wurden, dürfen nicht als Speisefisch vermarktet werden.

Die Modalitäten für diese Kontrolle werden auf Vorschlag der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 15 dieser Richtlinie festgelegt; die Kommission legt diesen Vorschlag vor dem 1. Oktober 1992 vor.

2. Die unter Nummer 3 aufgeführten Fische und Fischerzeugnisse, die naturbelassen verzehrt werden sollen, müssen ferner über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden einer Gefrierbehandlung bei einer Kerntemperatur von  $-20^{\circ}\text{C}$  oder weniger unterzogen werden. Diese Gefrierbehandlung ist auf das rohe Ausgangserzeugnis oder das Enderzeugnis anzuwenden.
3. Die Fische und Fischerzeugnisse, für die die Vorschriften von Nummer 2 gelten, sind die folgenden:
  - a) Fisch, der roh oder — wie Junghering (Matjes) — quasi roh verzehrt wird;
  - b) nachstehende Arten, sofern sie kalt geräuchert werden und die Temperatur im Innern des Fisches während dieses Vorgangs weniger als  $60^{\circ}\text{C}$  beträgt:
    - Hering,
    - Makrele,
    - Sprotte,
    - atlantischer und pazifischer freilebender Lachs;
  - c) marinierte und/oder gesalzene Heringe, wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um Nematodenlarven abzutöten.

Diese Liste kann auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse nach dem Verfahren des Artikels 15 dieser Richtlinie geändert werden. Nach demselben Verfahren werden auch die Kriterien zur Beurteilung der Behandlungen festgelegt, die als ausreichend bzw. nicht ausreichend angesehen werden, um Nematoden abzutöten.

4. Die Erzeuger müssen sich vergewissern, daß die unter Nummer 3 genannten Fische und Fischerzeugnisse bzw. die zu ihrer Herstellung verwendeten Rohstoffe vor ihrer Vermarktung der unter Nummer 2 genannten Behandlung unterzogen wurden.
5. Den unter Nummer 3 genannten Fischereierzeugnissen muß bei ihrer Vermarktung eine Bescheinigung des Herstellers beiliegen, aus der hervorgeht, welcher Art von Behandlung sie unterzogen wurden.

## KAPITEL V

### GESUNDHEITSKONTROLLEN UND PRODUKTIONSÜBERWACHUNG

#### I. Allgemeine Überwachung

Die zuständigen Behörden führen ein Kontroll- und Überwachungssystem mit dem Ziel ein, die Einhaltung der Vorschriften dieser Richtlinie zu überprüfen.

Dieses Kontroll- und Überwachungssystem umfaßt insbesondere:

1. Fischereifahrzeugkontrollen, wobei diese Kontrollen beim Aufenthalt im Hafen durchgeführt werden dürfen;
2. Überprüfung der Anlande- und Erstverkaufsbedingungen;
3. regelmäßige Kontrolle der Betriebe, um insbesondere zu überprüfen, ob
  - a) die Zulassungsvoraussetzungen weiterhin erfüllt sind,
  - b) die Behandlung der Fischereierzeugnisse ordnungsgemäß erfolgt,
  - c) Räume, Einrichtungen und Arbeitsgeräte sauber sind und die Hygienevorschriften für das Personal eingehalten werden,
  - d) die Kennzeichnungen vorschriftsmäßig angebracht werden;
4. Kontrolle der Großhandelsmärkte und der Versteigerungshallen;
5. Überprüfung der Lager- und Transportbedingungen.

#### II. Besondere Kontrollen

##### 1. Organoleptische Prüfungen

Unbeschadet der Ausnahmeregelungen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 103/76 des Rates vom 19. Januar 1976 über gemeinsame Vermarktungsnormen für bestimmte frische oder gekühlte Fische<sup>(1)</sup> muß jede Partie Fischereierzeugnisse bei der Anlandung bzw. vor dem ersten Verkauf zur Beschau bereitgestellt und von der zuständigen Behörde auf Genußtauglichkeit geprüft werden. Diese Kontrolle besteht in einer organoleptischen Einschätzung aufgrund von Stichproben.

Fischereierzeugnisse, die hinsichtlich des Frischekriteriums den gemeinsamen Vermarktungsnormen gemäß Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 genügen, gelten als den organoleptischen Anforderungen dieser Richtlinie entsprechend.

Für Erzeugnisse, die nicht unter eine einheitliche Regelung im Rahmen der Verordnung (EWG) Nr. 3796/81 fallen, kann die Kommission im Bedarfsfall nach dem Verfahren des Artikels 15 dieser Richtlinie besondere organoleptische Anforderungen festlegen.

Die organoleptische Einschätzung wird nach dem Erstverkauf von Fischereierzeugnissen wiederholt, wenn dies für erforderlich gehalten wird oder festgestellt wurde, daß den Anforderungen dieser Richtlinie nicht entsprochen wurde. Nach dem Erstverkauf müssen Fischereierzeugnisse zumindest den niedrigsten Anforderungen an den gemäß der vorgenannten Verordnung festgelegten Frischegrad entsprechen.

Ergibt die organoleptische Einschätzung, daß die Fischereierzeugnisse nicht zum Verzehr geeignet sind, so sind Maßnahmen zu ergreifen, um sie aus dem Markt zu nehmen und so zu denaturieren, daß ihre Wiederverwendung zum Verzehr ausgeschlossen ist.

Läßt die organoleptische Einschätzung den geringsten Zweifel an der Frische von Fischereierzeugnissen aufkommen, so können chemische oder mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt werden.

##### 2. Parasitologische Kontrollen

Vor ihrer Vermarktung als Speisefisch müssen die Fische und Fischerzeugnisse einer stichprobenmäßigen Sichtkontrolle unterzogen werden, um sichtbare Parasiten festzustellen.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 20 vom 28. 1. 1976, S. 29. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 33/89 (AbI. Nr. L 5 vom 7. 1. 1989, S. 18).

Offensichtlich von Parasiten befallene Fische oder Fischteile, die aus diesem Grund entfernt wurden, dürfen nicht als Speisefisch vermarktet werden.

Die Modalitäten für diese Kontrolle werden nach dem Verfahren des Artikels 15 dieser Richtlinie festgelegt.

### 3. Chemische Kontrollen

A. Es werden Stichproben entnommen und zur Überprüfung folgender Parameter einer Laboruntersuchung unterzogen:

a) TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen) und TMA-N (Trimethylamine-Nitrogen):

Die Werte dieser Parameter sind gemäß dem Verfahren des Artikels 15 nach Arten zu präzisieren;

b) Histamin:

Es werden neun Proben von jeder Partie entnommen, bei denen

- der Mittelwert grundsätzlich weniger als 100 ppm betragen muß,
- zwei Proben einen Wert von mehr als 100 ppm, aber weniger als 200 ppm aufweisen dürfen,
- keine Probe mehr als 200 ppm enthalten darf.

Diese Grenzwerte gelten lediglich für die Fischarten der Familien Scombridae und Clupeidae. Fische dieser Familien, die einem enzymatischen Reifungsprozeß in Salzlösung unterzogen wurden, dürfen jedoch einen höheren Histamingehalt aufweisen, der indes das Doppelte der genannten Werte nicht überschreiten darf. Den Untersuchungen müssen bewährte, wissenschaftlich anerkannte Methoden wie beispielsweise die HPLC-Methode zugrunde liegen.

B. Schadstoffe aus dem aquatischen Milieu

Unbeschadet der Gemeinschaftsvorschriften über den Schutz und die Bewirtschaftung von Gewässern, insbesondere in bezug auf die Gewässerverschmutzung, dürfen die genießbaren Teile von Fischereierzeugnissen keine Schadstoffe aus dem aquatischen Milieu wie Schwermetalle und halogenorganische Stoffe in einem Maße aufweisen, daß die errechnete Aufnahme über die Nahrungsmittel die annehmbare Tages- oder Wochendosis für den Menschen überschreitet.

Die Mitgliedstaaten müssen einen Überwachungsplan aufstellen, um den Grad der Kontamination von Fischereierzeugnissen zu kontrollieren.

C. Nach dem Verfahren des Artikels 15 dieser Richtlinie sind bis zum 31. Dezember 1992 festzulegen:

- a) die zur Kontrolle der chemischen Kriterien anzuwendenden Analysemethoden sowie die Probenahmepläne,
- b) die für die chemischen Kriterien einzuhaltenden Grenzwerte.

### 4. Mikrobiologische Untersuchungen

Nach dem Verfahren des Artikels 15 dieser Richtlinie werden mikrobiologische Kriterien einschließlich Probenahmepläne und Analysemethoden aufgestellt, wenn dies zum Schutz der menschlichen Gesundheit erforderlich ist.

Die Kommission schlägt zu diesem Zweck vor dem 1. Oktober 1992 geeignete Maßnahmen vor.

## KAPITEL VI

### VERPACKUNG

1. Die Verpackung muß zur Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Fischereierzeugnisse unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen.
2. Das Verpackungsmaterial sowie Erzeugnisse, die mit den Fischereierzeugnissen in Berührung kommen können, müssen den einschlägigen Hygienevorschriften entsprechen, insbesondere
  - dürfen sie organoleptische Eigenschaften der Fischereierzeugnisse nicht verändern,
  - dürfen sie keine gesundheitsschädlichen Stoffe auf die Fischereierzeugnisse übertragen,
  - müssen sie von ausreichender Festigkeit sein, um die Fischereierzeugnisse wirksam zu schützen.

3. Das Verpackungsmaterial darf nicht wiederverwendet werden; hiervon ausgenommen sind bestimmte wasserdichte Spezialbehälter aus glattem und korrosionsfestem, reinigungs- und desinfektionsfreundlichem Material, die nach gründlicher Reinigung und Desinfektion wiederverwendet werden dürfen. Verpackungsmaterial für Erzeugnisse, die mit Eis frischgehalten werden, muß das Abfließen des Schmelzwassers zulassen.
4. Vor der Verwendung ist das Verpackungsmaterial in gesonderten, vom Produktionsbereich getrennten Räumen zu lagern und gegen Staub und Verunreinigung zu schützen.

## KAPITEL VII

### IDENTIFIKATION

Unbeschadet der Vorschriften der Richtlinie 79/112/EWG muß es zu Kontrollzwecken möglich sein, anhand der Kennzeichnung oder der Begleitdokumente den Betrieb festzustellen, aus dem Sendungen von Fischereierzeugnissen stammen. Die Verpackungsaufschrift oder die Begleitdokumente müssen daher folgende Angaben enthalten:

- Versandland,
- Identifikation des Betriebs durch die amtliche Zulassungsnummer oder Registrierungsnummer der Versteigerungshalle oder des Großmarktes bei dessen gesonderter Registrierung gemäß Artikel 7 Absatz 1 Unterabsatz 3 dieser Richtlinie.

## KAPITEL VIII

### LAGERUNG UND BEFÖRDERUNG

1. Fischereierzeugnisse müssen während der Lagerung und des Transports bei den in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen aufbewahrt werden. Dabei gilt im einzelnen folgendes:
  - Frische Fischereierzeugnisse sowie gekochte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse sind bei der Temperatur von schmelzendem Eis aufzubewahren;
  - gefrorene Fischereierzeugnisse mit Ausnahme von Fischen, die in Salzlösung eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, sind bei einer konstanten Temperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  oder weniger im gesamten Erzeugnis aufzubewahren, wobei während der Beförderung gegebenenfalls kurze Temperaturschwankungen von höchstens  $3^{\circ}\text{C}$  nach oben auftreten dürfen;
  - verarbeitete Erzeugnisse sind bei den vom Hersteller angegebenen Temperaturen oder, falls die Umstände dies erfordern, bei den nach dem Verfahren des Artikels 15 dieser Richtlinie festgelegten Temperaturen aufzubewahren.
2. Werden die gefrorenen Fischereierzeugnisse von einem Kühllager zu einem zugelassenen Betrieb befördert, um dort unmittelbar nach der Ankunft zwecks Zubereitung und/oder Verarbeitung aufgetaut zu werden, und handelt es sich um eine kurze Strecke, die höchstens 50 km beträgt bzw. in maximal einer Stunde zurückgelegt wird, so kann die zuständige Behörde eine Ausnahme von den Bestimmungen unter Nummer 1 zweiter Gedankenstrich zulassen.
3. Die Erzeugnisse dürfen nicht zusammen mit anderen Erzeugnissen, die sie verunreinigen oder ihre Genußtauglichkeit beeinträchtigen können, gelagert oder befördert werden, wenn ihre Verpackung nicht einen ausreichenden Schutz gewährleistet.
4. Die zur Beförderung von Fischereierzeugnissen eingesetzten Fahrzeuge müssen so konstruiert und ausgestattet sein, daß die in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen während des gesamten Transports beibehalten werden können. Wird zum Kühlen der Erzeugnisse Eis verwendet, so muß das Abfließen des Schmelzwassers gewährleistet sein, damit ein ständiger Kontakt dieses Wassers mit den Erzeugnissen vermieden wird. Die Innenwände der Transportmittel müssen so beschaffen sein, daß die Genußtauglichkeit der Erzeugnisse nicht beeinträchtigt wird. Sie müssen glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
5. Für Fischereierzeugnisse verwendete Beförderungsmittel dürfen nicht für die Beförderung anderer Erzeugnisse eingesetzt werden, die den Zustand der Fischereierzeugnisse beeinträchtigen oder diese verunreinigen können, es sei denn, eine Kontamination der Fischereierzeugnisse wird durch eine gründliche Reinigung mit anschließender Desinfektion ausgeschlossen.

6. Fischereierzeugnisse dürfen nicht in Fahrzeugen oder Containern befördert werden, die nicht gereinigt worden sind und die desinfiziert hätten werden müssen.
7. Fischereierzeugnisse, die lebend in den Verkehr gebracht werden, sind unter Bedingungen zu befördern, die den Zustand dieser Erzeugnisse in keiner Weise beeinträchtigen.

#### KAPITEL IX

#### NUMMERN DES ANHANGS I, FÜR DIE AUSNAHMEN ZUGELASSEN WERDEN KÖNNEN, UND GEBEBENENFALLS DIE BEI EINER AUSNAHME GELTENDEN BEDINGUNGEN

##### Zu Kapitel I Abschnitt I des Anhangs

1. Nummer 1 Buchstabe a),  
sofern die Erzeugnisse vor Sonneneinstrahlung oder sonstigen Witterungseinflüssen sowie vor jeglicher Verunreinigung oder Kontaminierung geschützt sind.
2. Nummer 1 Buchstabe c),  
sofern eine Verunreinigung der Erzeugnisse ausgeschlossen ist.
3. Nummer 1 Buchstabe d) erster Satz,  
sofern die fertigen Erzeugnisse an Bord bei der erforderlichen Temperatur gelagert werden.
4. Nummer 1 Buchstabe g) letzter Satz,  
sofern die Erzeugnisse nicht durch Abwässer, Abfälle oder Kühlwasser der Antriebsmaschinen verunreinigt werden können.
5. Nummer 1 Buchstabe h),  
sofern das Personal, das die Erzeugnisse behandelt, sich nach der Benutzung der Toilette die Hände waschen kann.
6. Nummer 2 Buchstabe a),  
sofern die Fußböden entsprechend gereinigt und desinfiziert werden.
7. Nummer 2 Buchstaben b), c) und d)
8. Nummer 2 Buchstabe g)  
in bezug auf die Wasserhähne und Handtücher.
9. Nummer 3,  
sofern die Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte in gutem Zustand gehalten werden.

##### Zu Kapitel II des Anhangs

10. Nummer 3 Buchstabe a),  
sofern die Wände saubergehalten werden.
11. Nummer 3 Buchstabe b),  
sofern der Fußboden nach jedem Verkauf gereinigt wird.
12. Nummer 3 Buchstabe c) erster Satz
13. Nummer 3 Buchstabe e): Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren,  
sofern durch Abgase verunreinigte Erzeugnisse aus dem Handel genommen werden.
14. Nummer 3 Buchstabe j),  
sofern genußuntaugliche Erzeugnisse die Fischereierzeugnisse weder verunreinigen noch mit diesen vermischt werden können.

15. *Nummer 3 Buchstabe k)*
16. *Nummer 7*  
insofern, als diese Nummer auf Nummer 3 desselben Kapitels und auf Kapitel III Abschnitt I Nummer 10 verweist.

**Zu Kapitel III Abschnitt I des Anhangs**

17. *Nummer 1,*  
sofern die fertigen Erzeugnisse nicht durch Rohstoffe oder Abfälle verunreinigt werden können.
18. *Nummer 2 Buchstabe a),*  
sofern der Fußboden entsprechend gereinigt und desinfiziert wird.
19. *Nummer 2 Buchstabe b),*  
sofern die Wände saubergehalten werden.
20. *Nummer 2 Buchstabe c),*  
sofern von der Decke keine Verunreinigung ausgeht.
21. *Nummer 2 Buchstabe d)*
22. *Nummer 2 Buchstabe e),*  
sofern die Erzeugnisse durch den Raumdunst nicht verändert oder verunreinigt werden.
23. *Nummer 2 Buchstabe g),*  
sofern das Personal die Möglichkeit hat, sich die Hände zu waschen.
24. *Nummer 3*
25. *Nummer 5*  
hinsichtlich des korrosionsfesten Materials, sofern die Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte saubergehalten werden.
26. *Nummer 6,*  
sofern die Erzeugnisse nicht durch Abfälle oder deren Abwässer verunreinigt werden können.
27. *Nummer 10*

**Zu Kapitel IV des Anhangs**

28. *Abschnitt I Nummer 1*  
hinsichtlich der Verpflichtung, Erzeugnisse im Kühlraum des Betriebs zwischenzulagern, sofern während eines Zeitraums von höchstens 12 Stunden das Eis auf den Erzeugnissen nach Bedarf erneuert wird oder wenn die Erzeugnisse in einem nicht zum Betrieb gehörenden und in der Nähe gelegenen Kühlraum gelagert werden können.
29. *Abschnitt I Nummer 6*  
hinsichtlich der Verpflichtung, Abfälle in auslaufsichere Behältnisse mit Deckel zu füllen, sofern die Erzeugnisse nicht durch die Abfälle oder deren Abwässer verunreinigt werden können.
30. *Abschnitt IV Nummer 5 erster Absatz,*  
sofern alle Vorkehrungen getroffen werden, damit die Fischereierzeugnisse, die zubereitet oder gelagert werden, durch den Rauch nicht beeinträchtigt werden.
31. *Abschnitt IV Nummer 6 Buchstabe a),*  
sofern die Fischereierzeugnisse, die zubereitet oder gelagert werden, durch das Salzen nicht beeinträchtigt werden.