

VERORDNUNG (EU) Nr. 219/2014 DER KOMMISSION

vom 7. März 2014

zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der spezifischen Anforderungen an die Fleischuntersuchung bei Hausschweinen

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 17 Absatz 1 und Artikel 18 Nummer 7,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 enthält besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs. Laut dieser Verordnung sorgen die Mitgliedstaaten dafür, dass Frischfleisch einer amtlichen Kontrolle gemäß ihrem Anhang I unterzogen wird. Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sieht außerdem vor, dass der amtliche Tierarzt Inspektionsaufgaben in Schlachthöfen, Wildbearbeitungsbetrieben und Zerlegebetrieben, die frisches Fleisch in Verkehr bringen, gemäß u. a. den spezifischen Anforderungen ihres Anhangs I Abschnitt IV vornimmt.
- (2) In Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV Teil B der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sind die spezifischen Anforderungen an die Fleischuntersuchung von Hausschweinen festgelegt.
- (3) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) nahm am 3. Oktober 2011 ein wissenschaftliches Gutachten zu den gesundheitlichen Gefahren bei der Fleischuntersuchung (Schweine)⁽²⁾ an, laut dem das derzeit bei den Fleischuntersuchungen vorgeschriebene Durchtasten und Anschneiden das Risiko einer Kreuzkontamination mit bakteriologischen Gefahren birgt.
- (4) Dem EFSA-Gutachten zufolge sollte das Durchtasten und Anschneiden, das derzeit noch bei Fleischuntersuchungen praktiziert wird, bei der Routineschlachtung von Schweinen unterlassen werden, weil das Risiko einer mikrobiologischen Kreuzkontamination höher ist als das Risiko, das von den Zuständen ausgeht, auf die mit diesen Techniken geprüft wird. Die Anwendung dieser manuellen Techniken bei der Fleischuntersuchung sollte auf verdächtige Schweine begrenzt werden, bei denen u. a. durch die Fleischbesichtigung Anomalien festgestellt werden.

- (5) Angesichts des EFSA-Gutachtens sollten die spezifischen Anforderungen an die Fleischuntersuchung bei Hausschweinen in Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV Teil B der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 geändert werden.
- (6) Wenn die epidemiologischen oder anderen Daten aus dem Herkunftsbetrieb der Tiere, die Informationen zur Lebensmittelkette oder die Ergebnisse der Schlachtieruntersuchung oder die Feststellung von Anomalien bei der Fleischbesichtigung auf Risiken für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für den Tierschutz hindeuten, sollte der amtliche Tierarzt entscheiden können, in welchen Fällen bei der Fleischuntersuchung angeschnitten und durchgetastet werden muss, damit entschieden werden kann, ob das Fleisch genusstauglich ist.
- (7) Die in der vorliegenden Verordnung vorgesehenen Bestimmungen ändern die Verordnung (EG) Nr. 854/2004, was eine Anpassung der derzeitigen Praktiken von Lebensmittelunternehmern und zuständigen Behörden beinhaltet. Es ist daher angezeigt, bis zur Anwendung der vorliegenden Verordnung ausreichend Zeit einzuräumen.
- (8) Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (9) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit, und weder das Europäische Parlament noch der Rat haben ihnen widersprochen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

In Anhang I Abschnitt IV Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 erhält Teil B folgende Fassung:

„B. FLEISCHUNTERSUCHUNG

1. Die Schlachtkörper und die Nebenprodukte der Schlachtung von Schweinen sind den folgenden Verfahren der Fleischuntersuchung zu unterziehen:

- a) Besichtigung von Kopf und Rachen; Besichtigung von Maul, Schlund und Zunge;

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206.

⁽²⁾ EFSA-Gremien zu biologischen Gefahren (BIOHAZ), Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) sowie Tiergesundheit und Tierschutz (AHAW); Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (swine), EFSA Journal 2011; 9(10):2351.

- b) Besichtigung von Lunge, Luft- und Speiseröhre;
- c) Besichtigung von Herzbeutel und Herz;
- d) Besichtigung des Zwerchfells;
- e) Besichtigung der Leber und der Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (*Lnn. portales*);
- f) Besichtigung des Magen-Darm-Trakts, des Mesenteriums, der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* und *caudales*);
- g) Besichtigung der Milz;
- h) Besichtigung der Nieren;
- i) Besichtigung von Brust- und Bauchfell;
- j) Besichtigung der Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist);
- k) Besichtigung des Euters und seiner Lymphknoten (*Lnn. supramammarii*);
- l) Besichtigung der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren.
2. Der amtliche Tierarzt wendet zusätzliche Verfahren der Fleischuntersuchung anhand von Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte an, wenn einer der folgenden Faktoren auf ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für den Tierschutz hindeutet:
- a) die Kontrollen und die Analyse der Informationen zur Lebensmittelkette, die gemäß Abschnitt I Kapitel II Teil A durchgeführt wurden;
- b) der Befund der Schlachtieruntersuchung, die gemäß Abschnitt I Kapitel II Teil B und Teil A des vorliegenden Kapitels durchgeführt wurde;
- c) die Ergebnisse der Überprüfungen der Einhaltung der Tierschutzbestimmungen, die gemäß Abschnitt I Kapitel II Teil C durchgeführt wurden;
- d) der Befund der Fleischuntersuchung, die gemäß Abschnitt I Kapitel II Teil D und Nummer 1 des vorliegenden Kapitels durchgeführt wurde;
- e) zusätzliche epidemiologische Daten oder sonstige Daten aus dem Herkunftsbetrieb der Tiere.
3. Entsprechend den festgestellten Risiken können die zusätzlichen Verfahren der Fleischuntersuchung gemäß Nummer 2 Folgendes umfassen:
- a) Anschnitt und Untersuchung der Unterkieferlymphknoten (*Lnn. mandibulares*);
- b) Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- c) Anschnitt des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
- d) Abtasten der Leber und ihrer Lymphknoten;
- e) Abtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
- f) Durchtasten der Milz;
- g) Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- h) Anschnitt der Lymphknoten des Gesäuges;
- i) Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren und erforderlichenfalls Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke.“

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 1. Juni 2014.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 7. März 2014

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO