# VERORDNUNG [1774/2002/EG](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:273:0001:0095:DE:PDF) DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte

***Diese Verordnung ist mit Wirkung vom 04.03.2011 aufgehoben worden.***

**Änderungen:** [808/2003](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2003:117:0001:0009:DE:PDF) ABl. L 117 v. 13.5.2003 S. 1, [ber. ABl. L 120](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:120:0027:0027:DE:PDF) v. 5.5.2006 S. 27; [668/2004/EG](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:112:0001:0087:DE:PDF) ABl. L 112 v. 19.4.2004 S. 1; [92/2005/EG](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:019:0027:0033:DE:PDF) ABl. L 19 v. 21.1.2005 S. 27; [93/2005/EG](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:019:0034:0039:DE:PDF) ABl. L 19 v. 21.1.2005 S. 34; [416/2005/EG](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:066:0010:0011:DE:PDF) ABl. L 66 v. 12.3.2005 S. 10 Inkrafttreten 15.3.2005; [208/2006/EG](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:036:0025:0031:DE:PDF) ABl. L 36 v. 8.2.2006 S. 25; [Berichtigung ABl. L 30](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:030:0003:0003:DE:PDF) v. 3.2.2007 S. 3; [829/2007/EG](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:191:0001:0099:DE:PDF) ABl. L 191 v. 21.07.2007 S. 1; [1432/2007/EG](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/de/oj/2007/l_320/l_32020071206de00130017.pdf) ABl. L 320 v. 06.12.2007 S. 13 Inkrafttreten 26.12.2007 VO gilt ab 1.7.2008; [399/2008/EG](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:118:0012:0013:DE:PDF) ABl. L 118 v. 06.05.2008 S. 12 Inkrafttreten 26.05.2008; [437/2008](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:132:0007:0013:DE:PDF) ABl. L 132 v. 22.05.2008 S. 7; [523/2008](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:153:0023:0032:DE:PDF) ABl. L 153 v. 12.06.2008 S. 23 Inkrafttreten 15.06.2008; [777/2008](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:207:0009:0010:DE:PDF) ABl. L 207 v. 05.08.2008 S. 9 Inkrafttreten 25.08.2008; [790/2010](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:237:0001:0009:DE:PDF) ABl. L 237 v. 08.09.2010 S. 1 Inkrafttreten 29.09.2010;

**Inhalt:**

[VERORDNUNG 1774/2002/EG 1](#_Toc251311726)

[Kapitel I Allgemeine Vorschriften 6](#_Toc251311727)

[Artikel 1 Geltungsbereich 6](#_Toc251311728)

[Artikel 2 Begriffsbestimmungen 6](#_Toc251311729)

[Artikel 3 Allgemeine Verpflichtungen 7](#_Toc251311730)

[Kapitel II Kategorieneinteilung, Abholung/Sammlung, Beförderung, Beseitigung, Verarbeitung, Verwendung und Zwischenlagerung tierischer Nebenprodukte 7](#_Toc251311731)

[Artikel 4 Material der Kategorie 1 7](#_Toc251311732)

[Artikel 5 Material der Kategorie 2 8](#_Toc251311733)

[Artikel 6 Material der Kategorie 3 10](#_Toc251311734)

[Artikel 7 Abholung/Sammlung, Beförderung und Lagerung 11](#_Toc251311735)

[Artikel 8 Versendung von tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen in andere Mitgliedstaaten 11](#_Toc251311736)

[Artikel 9 Aufzeichnungen 12](#_Toc251311737)

[Kapitel III Zulassung von Zwischenbehandlungsbetrieben, Lagerbetrieben, Verbrennungs- und Mitverbrennungsanlagen, Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorien 1 und 2, Fettverarbeitungsbetrieben für Material der Kategorien 2 und 3, Biogasanlagen und Kompostieranlagen 12](#_Toc251311738)

[Artikel 10 Zulassung von Zwischenbehandlungsbetrieben 12](#_Toc251311739)

[Artikel 11 Zulassung von Lagerbetrieben 12](#_Toc251311740)

[Artikel 12 Zulassung von Verbrennungs- und Mitverbrennungsanlagen 13](#_Toc251311741)

[Artikel 13 Zulassung von Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorien 1 und 2 13](#_Toc251311742)

[Artikel 14 Zulassung von Fettverarbeitungsbetrieben für Material der Kategorien 2 und 3 14](#_Toc251311743)

[Artikel 15 Zulassung von Biogasanlagen und Kompostieranlagen 14](#_Toc251311744)

[Kapitel IV Inverkehrbringen und Verwendung von Verarbeitetem tierischem Eiweiß und anderen verarbeiteten Erzeugnissen, die als Futtermittel-Ausgangserzeugnisse, Heimtierfutter, Kauspielzeug und technische Erzeugnisse verwendet werden könnten, und Zulassung entsprechender Anlagen 14](#_Toc251311745)

[Artikel 16 Allgemeine Tiergesundheitsvorschriften 14](#_Toc251311746)

[Artikel 17 Zulassung von Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorie 3 15](#_Toc251311747)

[Artikel 18 Zulassung von Heimtierfutterbetrieben und technischen Anlagen 15](#_Toc251311748)

[Artikel 19 Inverkehrbringen und Ausfuhr von verarbeitetem tierischem Eiweiß und anderen verarbeiteten Erzeugnissen, die als Futtermittel-Ausgangserzeugnisse verwendet werden könnten 16](#_Toc251311749)

[Artikel 20 Inverkehrbringen und Ausfuhr von Heimtierfutter, Kauspielzeug und technischen Erzeugnissen 16](#_Toc251311750)

[Artikel 21 Schutzmaßnahmen 17](#_Toc251311751)

[Artikel 22 Einschränkungen in Bezug auf die Verwendung 17](#_Toc251311752)

[Kapitel V Ausnahmen 17](#_Toc251311753)

[Artikel 23 Ausnahmen bezüglich der Verwendung von tierischen Nebenprodukten 17](#_Toc251311754)

[Artikel 24 Ausnahmen bezüglich der Beseitigung von tierischen Nebenprodukten 18](#_Toc251311755)

[Kapitel VI Kontrollen und Untersuchungen 19](#_Toc251311756)

[Artikel 25 Eigenkontrollen 19](#_Toc251311757)

[Artikel 26 Amtliche Kontrollen und Listen zugelassener Betriebe 19](#_Toc251311758)

[Kapitel VII Gemeinschaftskontrollen 20](#_Toc251311759)

[Artikel 27 Gemeinschaftskontrollen in den Mitgliedstaaten 20](#_Toc251311760)

[Kapitel VIII Vorschriften für die Einfuhr und die Durchfuhr von bestimmten tierischen Nebenprodukten und daraus hergestellten Erzeugnissen 20](#_Toc251311761)

[Artikel 28 Allgemeine Vorschriften 20](#_Toc251311762)

[Artikel 29 Verbote und Einhaltung der Gemeinschaftsvorschriften 20](#_Toc251311763)

[Artikel 30 Gleichwertigkeit 22](#_Toc251311764)

[Artikel 31 Gemeinschaftskontrollen und -prüfverfahren 22](#_Toc251311765)

[Kapitel IX Schlussbestimmungen 22](#_Toc251311766)

[Artikel 32 Änderungen der Anhänge und Übergangsmaßnahmen 22](#_Toc251311767)

[Artikel 33 Regelungsverfahren 23](#_Toc251311768)

[Artikel 34 Anhörung wissenschaftlicher Ausschüsse 23](#_Toc251311769)

[Artikel 35 Innerstaatliche Rechtsvorschriften 23](#_Toc251311770)

[Artikel 36 Finanzierungsregelungen 23](#_Toc251311771)

[Artikel 37 Aufhebung 23](#_Toc251311772)

[Artikel 38 Inkrafttreten 23](#_Toc251311773)

[Anhang I Besondere Begriffsbestimmungen 25](#_Toc251311774)

[Anhang II Hygienevorschriften für die Abholung und Beförderung von tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen 28](#_Toc251311775)

[Anhang III Hygienevorschriften für Zwischenbehandlungs- und Lagerbetriebe 36](#_Toc251311776)

[Anhang IVVorschriften für Verbrennungs- und Mitverbrennungsanlagen, auf die die Richtlinie 2000/76/EG nicht anwendbar ist 37](#_Toc251311777)

[Anhang V Allgemeine Hygienevorschriften für die Verarbeitung von Material der Kategorien 1, 2 und 3 40](#_Toc251311778)

[Anhang VI Spezielle Vorschriften für die Verarbeitung von Material der Kategorien 1 und 2, für Biogas- und Kompostieranlagen sowie für die Kennzeichnung bestimmter verarbeiteter Erzeugnisse 45](#_Toc251311779)

[Anhang VII Spezielle Vorschriften für die Verarbeitung und das Inverkehrbringen von Verarbeitetem tierischem Eiweiß und anderen verarbeiteten Erzeugnissen, die als Futtermittel-Ausgangserzeugnis verwendet werden könnten 50](#_Toc251311780)

[Anhang VIII Vorschriften für das Inverkehrbringen von Heimtierfutter, Kauspielzeug und technischen Erzeugnissen 59](#_Toc251311781)

[Anhang IX Vorschriften für die Verwendung von bestimmtem Material der Kategorien 2 und 3, das zur Verfütterung an bestimmte Tiere gemäß Artikel 23 Absatz 2 bestimmt ist 75](#_Toc251311782)

[Anhang X Muster der Veterinärbescheinigungen für die Einfuhr bestimmter tierischer Nebenprodukte und daraus hergestellter Erzeugnisse aus Drittländern 77](#_Toc251311783)

[Anhang XI Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukten zulassen können 78](#_Toc251311784)

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION — gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 152 Absatz 4 Buchstabe b),

auf Vorschlag der Kommission[[1]](#footnote-1),

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses[[2]](#footnote-2),

nach Anhörung des Ausschusses der Regionen,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags[[3]](#footnote-3), aufgrund des vom Vermittlungsausschuss am 12. September 2002 gebilligten gemeinsamen Entwurfs,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die Richtlinie 90/667/EWG des Rates vom 27. November 1990 zum Erlass veterinärrechtlicher Vorschriften für die Beseitigung, Verarbeitung und Vermarktung tierischer Abfälle und zum Schutz von Futtermitteln tierischen Ursprungs, auch aus Fisch, gegen Krankheitserreger sowie zur Änderung der Richtlinie 90/425/EWG[[4]](#footnote-4) stellt den Grundsatz auf, dass alle tierischen Abfallstoffe, ungeachtet ihres Ursprungs, nach geeigneter Behandlung als Ausgangserzeugnisse für Futtermittel verwendet werden dürfen.

(2) Der Wissenschaftliche Lenkungsausschuss hat seit der Annahme jener Richtlinie mehrere Stellungnahmen zu diesem Thema abgegeben. Er ist dabei im Wesentlichen zu dem Schluss gelangt, dass Nebenprodukte von Tieren, die aufgrund von Veterinäruntersuchungen genussuntauglich sind, auch nicht in die Futtermittelkette gelangen sollten.

(3) Auf der Grundlage dieser Stellungnahmen sollten je nach Art der verwendeten tierischen Nebenprodukte unterschiedliche Vorschriften gelten. Die zulässigen Verwendungszwecke für bestimmtes Tiermaterial sollten eingeschränkt werden. Es sollten Regeln für anderweitige Verwendungen von tierischen Nebenprodukten als in Tierfutter und für ihre Beseitigung festgelegt werden.

(4) Angesichts der Erfahrungen der letzten Jahre empfiehlt es sich, die Beziehung zwischen der Richtlinie 90/667/EWG und den gemeinschaftlichen Umweltvorschriften zu klären. Diese Verordnung sollte die Anwendung der bestehenden Umweltvorschriften nicht berühren und der Ausarbeitung neuer Umweltschutzvorschriften insbesondere für biologisch abbaubaren Abfall nicht im Wege stehen. In diesem Zusammenhang hat die Kommission die Zusage gegeben, bis Ende 2004 eine Richtlinie über Bioabfälle, einschließlich Küchen- und Speiseabfällen, auszuarbeiten, mit dem Ziel, eine Regelung für den sicheren Gebrauch und die sichere Rückgewinnung, Verwertung und Beseitigung dieser Abfälle zu schaffen und mögliche Verunreinigungen aufzuspüren.

(5) Mit der Internationalen Wissenschaftlichen Konferenz über Tiermehl, die von der Kommission und dem Europäischen Parlament am 1./2. Juli 1997 in Brüssel abgehalten wurde, ist eine Debatte über die Herstellung und Verfütterung von Tiermehl eingeleitet worden. Die Konferenzteilnehmer plädierten für weitere Beratungen über die künftige Politik auf diesem Gebiet. Um eine möglichst breite öffentliche Debatte über die Zukunft des gemeinschaftlichen Futtermittelrechts anzustoßen, hat die Kommission im November 1997 ein Diskussionspapier über Tiermehl erstellt. Nach dieser Konsultation scheint allgemein anerkannt, dass die Richtlinie 90/667/EWG den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen angepasst werden muss.

(6) Das Europäische Parlament hat sich in seiner Entschließung vom 16. November 2000 zu BSE und der Sicherheit von Futtermitteln[[5]](#footnote-5) dafür ausgesprochen, die Verwendung von tierischem Eiweiß in Futtermitteln bis zum Inkrafttreten dieser Verordnung zu verbieten.

(7) In wissenschaftlichen Gutachten wird darauf hingewiesen, dass die Praxis der Fütterung von Tieren einer Art mit Eiweiß, das von Körpern oder Teilen von Körpern von Tieren derselben Art stammt, ein Seuchenrisiko darstellt. Diese Praxis sollte deshalb vorsichtshalber verboten werden. Es sollten Durchführungsvorschriften erlassen werden, mit denen die erforderliche Trennung von tierischen Nebenprodukten, die in Futtermitteln verwendet werden sollen, in jedem Stadium der Verarbeitung, Lagerung und Beförderung gewährleistet wird. Für Fisch und Pelztiere sollten jedoch Ausnahmen von dem generellen Verbot vorgesehen werden können, wenn dies nach wissenschaftlichen Gutachten gerechtfertigt ist.

(8) Küchen- und Speiseabfälle, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten, können ebenfalls ein Kanal für die Verbreitung von Seuchen sein. Alle Küchen- und Speiseabfälle, die in Beförderungsmitteln im grenzüberschreitenden Verkehr anfallen, sollten unschädlich beseitigt werden. Küchen- und Speiseabfälle, die innerhalb der Gemeinschaft anfallen, sollten nicht für die Fütterung von Nutztieren außer Pelztieren verwendet werden.

(9) Ab Oktober 1996 führte das Lebensmittel- und Veterinäramt der Kommission (LVA) in den Mitgliedstaaten eine Reihe von Kontrollen vor Ort durch, um zu überprüfen, ob wesentliche Risikofaktoren in Bezug auf BSE vorhanden sind und welche Maßnahmen zum Umgang damit und zur Überwachung getroffen werden. Im Rahmen dieser Kontrollen wurden auch die Systeme der industriellen Tierkörperbeseitigung und andere Methoden der Entsorgung tierischer Abfallstoffe überprüft. Die Kontrollen führten zu einer Reihe allgemeiner Schlussfolgerungen und Empfehlungen, insbesondere zur Frage der Rückverfolgbarkeit tierischer Nebenprodukte.

(10) Um jegliches Risiko der Verbreitung von Krankheitserregern und/oder Rückständen zu vermeiden, sollten tierische Nebenprodukte in einem von dem betreffenden Mitgliedstaat bezeichneten, zugelassenen und überwachten Verarbeitungsbetrieb getrennt verarbeitet und gelagert oder auf geeignete Weise beseitigt werden. Unter bestimmten Umständen, vor allem, wenn dies aufgrund von Entfernung, Transportdauer oder Kapazitätsmangel gerechtfertigt ist, könnte der bezeichnete Verarbeitungsbetrieb bzw. die bezeichnete Verbrennungs- oder Mitverbrennungsanlage auch in einem anderen Mitgliedstaat liegen.

(11) Die Richtlinie 2000/76/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Dezember 2000 über die Verbrennung von Abfällen[[6]](#footnote-6) gilt nicht für Verbrennungsanlagen, wenn der behandelte Abfall ausschließlich aus Tierkörpern besteht. Für solche Verbrennungsanlagen müssen zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier Mindestanforderungen festgelegt werden. Bis zum Erlass der entsprechenden Gemeinschaftsvorschriften können die Mitgliedstaaten Umweltvorschriften für solche Anlagen erlassen. Für Verbrennungsanlagen mit niedriger Kapazität wie beispielsweise Verbrennungsanlagen in landwirtschaftlichen Betrieben und Heimtierverbrennungsanlagen sollten - entsprechend dem geringeren Risikopotenzial des behandelten Materials und zur Vermeidung unnötiger Verbringungen von tierischen Nebenprodukten - weniger strenge Anforderungen gelten.

(12) Für die Überwachung von Verarbeitungsbetrieben sollten spezielle Vorschriften festgelegt werden, die insbesondere Verfahrensvorschriften für die Validierung von Verarbeitungsverfahren und Vorschriften für Eigenkontrollen umfassen.

(13) Für die Fütterung von nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten Tieren könnten als Erleichterung Ausnahmen von den Vorschriften für die Verwendung von tierischen Nebenprodukten angezeigt sein. Die zuständigen Behörden sollten solche Verwendungen kontrollieren.

(14) Möglicherweise sind auch Ausnahmen angezeigt, nach denen unter kontrollierten Gegebenheiten die Beseitigung von tierischen Nebenprodukten an Ort und Stelle zugelassen wird. Die Kommission sollte alle Informationen erhalten, die sie zur Überwachung der Lage und gegebenenfalls zur Festlegung von Durchführungsvorschriften braucht.

(15) In den Mitgliedstaaten sollten Gemeinschaftskontrollen durchgeführt werden, um die einheitliche Anwendung der Hygienevorschriften zu gewährleisten. Diese Kontrollen sollten auch Prüfverfahren umfassen.

(16) Das Hygienerecht der Gemeinschaft ist wissenschaftlich fundiert. Daher sollten erforderlichenfalls stets die mit den Beschlüssen 97/404/EG[[7]](#footnote-7) und 97/579/EG[[8]](#footnote-8) der Kommission eingesetzten wissenschaftlichen Ausschüsse gehört werden. Insbesondere zur Verwendung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs in organischen Düngemitteln und Bodenverbesserungsmitteln sind weitere wissenschaftliche Gutachten nötig. Bis zum Erlass von Gemeinschaftsvorschriften aufgrund dieser Gutachten können die Mitgliedstaaten innerstaatliche Regeln beibehalten oder erlassen, die strenger sind als in dieser Verordnung vorgesehen, sofern sie den übrigen einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften entsprechen.

(17) Die Finanzierung der Verarbeitung, der Abholung und Sammlung, der Lagerung und der Beseitigung tierischer Nebenprodukte ist in den Mitgliedstaaten auf unterschiedlichste Weise geregelt. Um sicherzustellen, dass dies nicht zu einer Verzerrung der Wettbewerbsbedingungen für die verschiedenen Agrarprodukte führt, ist es angezeigt, eine Analyse durchzuführen und erforderlichenfalls auf Gemeinschaftsebene geeignete Maßnahmen zu treffen.

(18) Aufgrund der genannten Argumente ist eine grundlegende Überarbeitung der Gemeinschaftsvorschriften für tierische Nebenprodukte erforderlich.

(19) Tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind (insbesondere verarbeitetes tierisches Eiweiß, ausgeschmolzene Fette, Heimtierfutter, Häute sowie Wolle), sind im Warenverzeichnis in Anhang I des Vertrags aufgeführt. Das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse stellt für einen Teil der landwirtschaftlichen Erwerbsbevölkerung eine wichtige Einkommensquelle dar. Um die rationelle Entwicklung dieses Sektors zu gewährleisten und seine Produktivität zu steigern, sollten die tierseuchen- und hygienerechtlichen Vorschriften für die betreffenden Erzeugnisse auf Gemeinschaftsebene festgelegt werden. Aufgrund des hohen Risikos der Verbreitung von Tierseuchen sollten für das Inverkehrbringen bestimmter tierischer Nebenprodukte insbesondere in Regionen mit hohem Gesundheitsstatus spezielle Vorschriften festgelegt werden.

(20) Um sicherzustellen, dass Drittlanderzeugnisse Hygienenormen erfüllen, die den Hygienenormen der Gemeinschaft zumindest entsprechen oder gleichwertig sind, sollten für Drittländer und Drittlandbetriebe ein Zulassungsverfahren und ein gemeinschaftliches Verfahren zur Überwachung der Einhaltung der Zulassungsbedingungen eingeführt werden. Die Einfuhr von Heimtierfutter und Rohmaterial für die Herstellung von Heimtierfutter aus Drittländern unterliegt insbesondere im Hinblick auf die geforderten Garantien in Bezug auf Rückstände von Stoffen, die gemäß der Richtlinie 96/22/EG des Rates vom 29. April 1996 über das Verbot der Verwendung bestimmter Stoffe mit hormonaler bzw. thyreostatischer Wirkung und von β‑Agonisten in der tierischen Erzeugung und zur Aufhebung der Richtlinien 81/602/EWG, 88/146/EWG und 88/299/EWG[[9]](#footnote-9) verboten sind, anderen Bedingungen als in der Gemeinschaft hergestelltes Heimtierfutter bzw. Rohmaterial. Um sicherzustellen, dass dieses Heimtierfutter und Rohmaterial nur für den beabsichtigten Zweck verwendet wird, müssen geeignete Kontrollmaßnahmen für die Einfuhr von derartigem Material festgelegt werden.

(21) Tierische Nebenprodukte, die durch die Gemeinschaft durchgeführt werden, und zur Ausfuhr bestimmte tierische Nebenprodukte mit Ursprung in der Gemeinschaft können ein Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier in der Gemeinschaft darstellen. Für solche Verbringungen sollten daher bestimmte in dieser Verordnung festgelegte Vorschriften gelten.

(22) Das tierischen Produkten beigefügte Begleitdokument ist das beste Mittel, um den zuständigen Behörden des Bestimmungsorts die Gewähr dafür zu geben, dass eine Sendung den Bestimmungen dieser Verordnung entspricht. Die Veterinärbescheinigung sollte im Hinblick auf die Kontrolle der Bestimmung bestimmter Einfuhrerzeugnisse beibehalten werden.

(23) Die Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 über die tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Bedingungen für den Handel mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Kapitel 1 der Richtlinie 89/662/EWG und - in Bezug auf Krankheitserreger - der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen[[10]](#footnote-10), dient den genannten Zielen.

(24) Rat und Kommission haben verschiedene Durchführungsentscheidungen zu den Richtlinien 90/667/EWG und 92/118/EWG erlassen. Darüber hinaus ist die Richtlinie 92/118/EWG grundlegend geändert worden, und weitere Änderungen sind vorgesehen. Der Sektor der tierischen Nebenprodukte wird somit derzeit durch eine Vielzahl gemeinschaftlicher Rechtsakte geregelt und eine Vereinfachung ist erforderlich.

(25) Eine solche Vereinfachung wird auch die speziellen Hygienevorschriften für nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs transparenter machen. Sie darf jedoch keine Deregulierung zur Folge haben. Daher müssen die ausführlichen Hygienevorschriften für nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs beibehalten und zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier verschärft werden.

(26) Auf die betreffenden Erzeugnisse sollten die in der Richtlinie 90/425/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Regelung der veterinärrechtlichen und tierseuchenrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel mit lebenden Tieren und Erzeugnissen im Hinblick auf den Binnenmarkt[[11]](#footnote-11) vorgesehenen veterinärrechtlichen Kontrollen, einschließlich der Kontrollen durch Kommissionssachverständige, und Schutzmaßnahmen Anwendung finden.

(27) In die Gemeinschaft eingeführte Erzeugnisse sollten wirksam kontrolliert werden. Dies kann im Rahmen der Kontrollen gemäß der Richtlinie 97/78/EG des Rates vom 18. Dezember 1997 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen[[12]](#footnote-12) bewerkstelligt werden.

(28) Die Richtlinie 90/667/EWG, die Entscheidung 95/348/EG des Rates vom 22. Juni 1995 über die im Vereinigten Königreich und in Irland anwendbaren veterinär- und seuchenrechtlichen Vorschriften für die Behandlung bestimmter Abfälle, die zur lokalen Vermarktung als Futtermittel für bestimmte Tierkategorien bestimmt sind[[13]](#footnote-13), und die Entscheidung 1999/534/EG des Rates vom 19. Juli 1999 über Maßnahmen zum Schutz gegen die transmissiblen spongiformen Enzephalopathien bei der Verarbeitung bestimmter tierischer Abfälle und zur Änderung der Entscheidung 97/735/EG der Kommission[[14]](#footnote-14) sollten daher aufgehoben werden.

(29) Damit alle Maßnahmen jeweils dem Stand von Wissenschaft und Technik entsprechen, sollte eine enge und effektive Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten in dem durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit[[15]](#footnote-15) eingesetzten Ständigen Ausschuss sichergestellt werden.

(30) Die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse[[16]](#footnote-16) erlassen werden —

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

## Kapitel I Allgemeine Vorschriften

## Artikel 1 Geltungsbereich

(1) Diese Verordnung enthält tierseuchen- und hygienerechtliche Vorschriften für

a) die Abholung und Sammlung, Beförderung, Lagerung, Behandlung, Verarbeitung und Verwendung oder Beseitigung tierischer Nebenprodukte, um zu verhindern, dass diese Erzeugnisse die Gesundheit von Mensch oder Tier gefährden;

b) das Inverkehrbringen und - in bestimmten Sonderfällen - die Ausfuhr und die Durchfuhr von tierischen Nebenprodukten und den in den Anhängen VII und VIII aufgeführten daraus hergestellten Erzeugnissen.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für

a) rohes Heimtierfutter, das aus Einzelhandelsgeschäften oder an Verkaufsstellen angrenzenden Räumlichkeiten stammt, in denen Fleisch ausschließlich zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher an Ort und Stelle zerlegt und gelagert wird;

b) Flüssigmilch und Kolostrum, die im Herkunftsbetrieb beseitigt oder verwendet werden;

c) ganze Körper oder Teile von Wildtieren, bei denen kein Verdacht auf Vorliegen einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit besteht, außer Fisch, der für Handelszwecke angelandet wird, und Wildkörpern oder Teilen von Wildkörpern, die zur Herstellung von Jagdtrophäen verwendet werden;

d) rohes Heimtierfutter zur Verwendung an Ort und Stelle, das nach Maßgabe der nationalen Rechtsvorschriften von Tieren gewonnen wurde, die im Herkunftsbetrieb hausgeschlachtet wurden und deren Fleisch ausschließlich im Haushalt des Landwirts verzehrt wird;

e) Küchen- und Speiseabfälle, es sei denn,

i) sie stammen von Beförderungsmitteln im grenzüberschreitenden Verkehr,

ii) sind für die Tierernährung bestimmt oder

iii) für die Verwendung in einer Biogasanlage oder zur Kompostierung bestimmt;

f) Eizellen, Embryonen und Samen für Zuchtzwecke und

g) die Durchfuhr auf dem See- oder Luftweg.

(3) Veterinärvorschriften zur Tilgung und Überwachung bestimmter Tierseuchen bleiben von dieser Verordnung unberührt.

## Artikel 2 Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck

a) „tierische Nebenprodukte“ ganze Tierkörper, Tierkörperteile oder Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß den Artikeln 4, 5 und 6, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, einschließlich Eizellen, Embryonen und Samen;

b) „Material der Kategorie 1“ tierische Nebenprodukte gemäß Artikel 4;

c) „Material der Kategorie 2“ tierische Nebenprodukte gemäß Artikel 5;

d) „Material der Kategorie 3“ tierische Nebenprodukte gemäß Artikel 6;

e) „Tier“ Wirbeltiere und wirbellose Tiere (einschließlich Fische, Reptilien und Amphibien);

f) „Nutztier“ Tiere, die von Menschen gehalten, gemästet oder gezüchtet und zur Erzeugung von Lebensmitteln (wie Fleisch, Milch und Eiern) oder zur Gewinnung von Wolle, Pelzen, Federn, Häuten oder anderer Erzeugnisse tierischen Ursprungs genutzt werden;

g) „Wildtier“ nicht von Menschen gehaltene Tiere;

h) „Heimtier“ Tiere von Arten, die normalerweise von Menschen zu anderen Zwecken als zu landwirtschaftlichen Nutzzwecken gefüttert und gehalten, jedoch nicht verzehrt werden;

i) „zuständige Behörde“ die zentrale Behörde eines Mitgliedstaats, die für die Einhaltung der Vorschriften dieser Verordnung zuständig ist oder jede andere Behörde, der die Zentralbehörde diese Zuständigkeit, insbesondere für die Futtermittelkontrolle, übertragen hat; dies schließt gegebenenfalls auch die entsprechende Behörde eines Drittlands ein;

j) „Inverkehrbringen“ jede Tätigkeit, die zum Ziel hat, tierische Nebenprodukte oder daraus hergestellte Erzeugnisse im Sinne dieser Verordnung an Dritte in der Gemeinschaft zu verkaufen oder anderweitig gegen Bezahlung oder kostenlos an Dritte in der Gemeinschaft abzugeben oder zur späteren Lieferung an Dritte in der Gemeinschaft zu lagern;

k) „Handel“ Warenaustausch zwischen Mitgliedstaaten im Sinne des Artikels 23 Absatz 2 des Vertrags;

l) „Durchfuhr“ eine Verbringung durch die Gemeinschaft aus einem Drittland in ein anderes;

m) „Erzeuger“ jede Person, bei deren Produktionstätigkeit tierische Nebenprodukte anfallen;

n) „TSE“ alle transmissiblen spongiformen Enzephalopathien, ausgenommen humane Krankheitsformen;

o) „spezifiziertes Risikomaterial“ Material gemäß Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien[[17]](#footnote-17).

(2) Ferner gelten die besonderen Begriffsbestimmungen in Anhang I.

## Artikel 3 Allgemeine Verpflichtungen

(1) Tierische Nebenprodukte und daraus hergestellte Erzeugnisse werden nach Maßgabe dieser Verordnung abgeholt/gesammelt, befördert, gelagert, behandelt, verarbeitet, beseitigt, in den Verkehr gebracht, ausgeführt, durchgeführt und verwendet.

(2) Die Mitgliedstaaten können jedoch die Einfuhr und das Inverkehrbringen von nicht in den Anhängen VII und VIII genannten Erzeugnissen im Rahmen ihres innerstaatlichen Rechts regeln, bis nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren diesbezüglich ein Beschluss gefasst wird. Wenn sie von dieser Möglichkeit Gebrauch machen, setzen sie die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

(3) Die Mitgliedstaaten tragen - jeder für sich oder gemeinsam - dafür Sorge, dass zur Sicherstellung der Erfüllung der Vorschriften gemäß Absatz 1 geeignete Vorkehrungen getroffen werden und eine ausreichende Infrastruktur vorhanden ist.

## Kapitel II Kategorieneinteilung, Abholung/Sammlung, Beförderung, Beseitigung, Verarbeitung, Verwendung und Zwischenlagerung tierischer Nebenprodukte

## Artikel 4 Material der Kategorie 1

(1) Material der Kategorie 1 umfasst folgende tierische Nebenprodukte und jedes diese Produkte enthaltende Material:

a) alle Körperteile, einschließlich Häute, folgender Tiere:

i) TSE-verdächtige Tiere im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 oder Tiere, bei denen das Vorliegen einer TSE amtlich bestätigt wurde;

ii) Tiere, die im Rahmen eines TSE-Tilgungsprogramms getötet wurden;

iii) andere Tiere als Nutztiere und Wildtiere, insbesondere Heimtiere, Zootiere und Zirkustiere;

iv) Versuchstiere im Sinne des Artikels 2 der Richtlinie 86/609/EWG des Rates vom 24. November 1986 zur Annäherung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten zum Schutz der für Versuche und andere wissenschaftliche Zwecke verwendeten Tiere[[18]](#footnote-18) und

v) Wildtiere, wenn der Verdacht besteht, dass sie mit einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit infiziert sind;

b) i) spezifiziertes Risikomaterial und

ii) wenn das spezifizierte Risikomaterial bis zum Zeitpunkt der Beseitigung nicht entfernt worden ist, spezifiziertes Risikomaterial enthaltende ganze Tierkörper;

c) Erzeugnisse, die von Tieren gewonnen wurden, denen nach der Richtlinie 96/22/EG verbotene Stoffe verabreicht wurden, sowie Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die Rückstände von Umweltkontaminanten und anderen Stoffen enthalten, die unter Gruppe B Nummer 3 des Anhangs I der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG[[19]](#footnote-19) fallen, wenn diese Rückstände den gemeinschaftsrechtlich festgesetzten Höchstwert oder, falls gemeinschaftsrechtlich kein Höchstwert festgesetzt wurde, den einzelstaatlich festgesetzten Höchstwert überschreiten;

d) alles Tiermaterial, das bei der Behandlung von Abwässern aus Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorie 1 und anderen Anlagen, in denen spezifiziertes Risikomaterial entfernt wird, gesammelt wird, einschließlich Siebreste, Abfall aus Sandfängern, Fett-/Ölgemische, Schlämme und Material aus den Abflussleitungen solcher Anlagen, es sei denn, dieses Material enthält kein spezifiziertes Risikomaterial oder Teile davon;

e) Küchen- und Speiseabfälle von Beförderungsmitteln im grenzüberschreitenden Verkehr; und

f) Gemische von Material der Kategorie 1 mit Material der Kategorie 2 oder der Kategorie 3 oder mit Material beider Kategorien, einschließlich Material, das zur Verarbeitung in einem Verarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 1 bestimmt ist.

(2) Material der Kategorie 1 ist nach Maßgabe des Artikels 7 unverzüglich abzuholen und abzutransportieren und zu kennzeichnen und - sofern die Artikel 23 und 24 nichts anderes bestimmen -

a) durch Verbrennen in einer gemäß Artikel 12 zugelassenen Verbrennungsanlage direkt als Abfall zu beseitigen;

b) in einem gemäß Artikel 13 zugelassenen Verarbeitungsbetrieb nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 oder, wenn die zuständige Behörde dies verlangt, der Verarbeitungsmethode 1 zu verarbeiten, wobei das aus dieser Verarbeitung hervorgegangene Material gemäß Anhang VI Kapitel I dauerhaft - wenn technisch möglich durch einen Geruchsstoff - gekennzeichnet und schließlich in einer gemäß Artikel 12 zugelassenen Verbrennungs- oder Mitverbrennungsanlage als Abfall verbrannt oder mitverbrannt wird;

c) mit Ausnahme des Materials im Sinne des Absatzes 1 Buchstabe a) Ziffern i) und ii) in einem gemäß Artikel 13 zugelassenen Verarbeitungsbetrieb nach der Verarbeitungsmethode 1 zu verarbeiten, wobei das aus dieser Verarbeitung hervorgegangene Material gemäß Anhang VI Kapitel I dauerhaft - wenn technisch möglich durch einen Geruchsstoff - gekennzeichnet und schließlich durch Vergraben auf einer gemäß der Richtlinie 1999/31/EG des Rates vom 26. April 1999 über Abfalldeponien[[20]](#footnote-20) zugelassenen Deponie als Abfall beseitigt wird;

d) im Fall von Küchen- und Speiseabfällen nach Absatz 1 Buchstabe e) durch Vergraben auf einer gemäß der Richtlinie 1999/31/EG zugelassenen Deponie als Abfall zu beseitigen oder

e) entsprechend dem Stand der Wissenschaft nach anderen Methoden zu beseitigen, die gemäß dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren nach Anhörung des zuständigen wissenschaftlichen Ausschusses zugelassen wurden. Diese können die unter den Buchstaben a) bis d) vorgesehenen Verfahren ergänzen oder ersetzen.

(3) Material der Kategorie 1 darf nur in gemäß Artikel 10 zugelassenen Zwischenbehandlungsbetrieben für Material der Kategorie 1 zwischenbehandelt oder zwischengelagert werden.

(4) Material der Kategorie 1 darf nur nach dieser Verordnung oder nach Vorschriften ein- oder ausgeführt werden, die nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen wurden. Spezifiziertes Risikomaterial darf jedoch nur im Einklang mit Artikel 8 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 ein- oder ausgeführt werden.

## Artikel 5 Material der Kategorie 2

(1) Material der Kategorie 2 umfasst folgende tierische Nebenprodukte und jedes diese Produkte enthaltende Material:

a) Gülle sowie Magen- und Darminhalt;

b) alles Tiermaterial, das bei der Behandlung von Abwässern aus Schlachthöfen, ausgenommen Schlachthöfe, die unter Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe d) fallen, oder aus Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorie 2 gesammelt wird, einschließlich Siebreste, Abfall aus Sandfängern, Fett‑/Ölgemische, Schlämme und Material aus den Abflussleitungen solcher Anlagen;

c) Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die Rückstände von Tierarzneimitteln und Kontaminanten gemäß Anhang I Gruppe B Nummern 1 und 2 der Richtlinie 96/23/EG enthalten, wenn diese Rückstände den gemeinschaftsrechtlich festgesetzten Höchstwert überschreiten;

d) andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs als Material der Kategorie 1, die aus Drittländern eingeführt werden und die bei den in den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften vorgesehenen Kontrollen den tierseuchenrechtlichen Vorschriften für die Einfuhr in die Gemeinschaft nicht entsprechen, es sei denn, diese Erzeugnisse werden zurückversandt oder ihre Einfuhr wird im Rahmen der in den Gemeinschaftsbestimmungen festgelegten Beschränkungen zugelassen;

e) andere als die in Artikel 4 aufgeführten Tiere und Teile von Tieren, die auf andere Weise als durch Schlachtung für den menschlichen Verzehr sterben, einschließlich Tiere, die zur Tilgung einer Tierseuche getötet werden;

f) Mischungen von Material der Kategorie 2 mit Material der Kategorie 3, einschließlich Material, das zur Verarbeitung in einem Verarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 2 bestimmt ist, und

g) andere tierische Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 oder der Kategorie 3.

(2) Material der Kategorie 2 ist nach Maßgabe des Artikels 7 unverzüglich abzuholen, abzutransportieren, zu kennzeichnen und - sofern die Artikel 23 und 24 nichts anderes bestimmen -

a) in einer gemäß Artikel 12 zugelassenen Verbrennungsanlage durch Verbrennen direkt als Abfall zu beseitigen;

b) in einem gemäß Artikel 13 zugelassenen Verarbeitungsbetrieb nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5, oder, wenn die zuständige Behörde dies verlangt, nach der Verarbeitungsmethode 1 zu verarbeiten, wobei das aus dieser Verarbeitung hervorgegangene Material gemäß Anhang VI Kapitel I dauerhaft - wenn technisch möglich durch einen Geruchsstoff - gekennzeichnet und

i) durch Verbrennen oder Mitverbrennen in einer gemäß Artikel 12 zugelassenen Verbrennungs- oder Mitverbrennungsanlage als Abfall beseitigt wird oder

ii) im Fall ausgeschmolzener Fette zu Fettderivaten zur Verwendung in organischen Düngemitteln oder Bodenverbesserungsmitteln oder für andere technische Verwendungszwecke als zur Verwendung in Kosmetika, Pharmazeutika und Medizinprodukten in einem gemäß Artikel 14 zugelassenen Fettverarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 2 weiterverarbeitet wird;

c) in einem gemäß Artikel 13 zugelassenen Verarbeitungsbetrieb nach der Verarbeitungsmethode 1 zu verarbeiten, wobei das aus dieser Verarbeitung hervorgegangene Material gemäß Anhang VI Kapitel I dauerhaft - wenn technisch möglich durch einen Geruchsstoff - gekennzeichnet und

i) im Fall von daraus entstehendem eiweißhaltigem Material nach Vorschriften, die gegebenenfalls nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren nach Anhörung des zuständigen wissenschaftlichen Ausschusses erlassen wurden, als organisches Düngemittel oder Bodenverbesserungsmittel verwendet wird;

ii) in einer gemäß Artikel 15 zugelassenen Biogasanlage oder Kompostieranlage verarbeitet wird oder

iii) durch Vergraben auf einer gemäß der Richtlinie 1999/31/EG zugelassenen Deponie als Abfall beseitigt wird;

d) im Fall von Fischmaterial nach Vorschriften, die nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen wurden, zu silieren oder zu kompostieren;

e) im Fall von Gülle, von Magen und Darm getrenntem Magen- und Darminhalt, Milch und Kolostrum, sofern nach Ansicht der zuständigen Behörde keine Gefahr der Verbreitung einer schweren übertragbaren Krankheit von ihnen ausgeht,

i) als unverarbeiteter Rohstoff in einer gemäß Artikel 15 zugelassenen Biogas- oder Kompostieranlage zu verwenden oder in einer gemäß Artikel 18 für diesen Zweck zugelassenen technischen Anlage zu behandeln oder

ii) nach Maßgabe dieser Verordnung auf Böden auszubringen oder

iii) nach Vorschriften, die nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen wurden, in einer Biogasanlage zu verarbeiten oder zu kompostieren;

f) im Fall von ganzen Körpern oder Teilen von Wildtieren, bei denen kein Verdacht auf Infektion mit auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten besteht, zur Herstellung von Jagdtrophäen in einer gemäß Artikel 18 für diesen Zweck zugelassenen technischen Anlage zu verwenden oder

g) nach Vorschriften, die nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren nach Anhörung des zuständigen wissenschaftlichen Ausschusses erlassen wurden, auf anderem Wege zu beseitigen oder auf andere Weise zu verwenden. Diese anderen Verfahren ergänzen oder ersetzen die nach den Buchstaben a) bis f) vorgesehenen Verfahren.

(3) Material der Kategorie 2 außer Gülle darf nur in gemäß Artikel 10 zugelassenen Zwischenbehandlungsbetrieben für Material der Kategorie 2 zwischenbehandelt oder zwischengelagert werden.

(4) Material der Kategorie 2 darf nur im Einklang mit dieser Verordnung oder nach Vorschriften in den Verkehr gebracht oder ausgeführt werden, die nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen wurden.

## Artikel 6 Material der Kategorie 3

(1) Material der Kategorie 3 umfasst folgende tierische Nebenprodukte und jedes diese Produkte enthaltende Material:

a) Schlachtkörperteile, die nach dem Gemeinschaftsrecht genusstauglich sind, die jedoch aus kommerziellen Gründen nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind;

b) Schlachtkörperteile, die als genussuntauglich abgelehnt werden, die jedoch keine Anzeichen einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit zeigen und die von Schlachtkörpern stammen, die nach dem Gemeinschaftsrecht genusstauglich sind;

c) Häute, Hufe und Hörner, Schweineborsten und Federn von Tieren, die nach einer Schlachttieruntersuchung, aufgrund deren sie nach dem Gemeinschaftsrecht für die Schlachtung zum menschlichen Verzehr geeignet sind, in einem Schlachthof geschlachtet werden;

d) Blut von anderen Tieren als Wiederkäuern, die nach einer Schlachttieruntersuchung, aufgrund deren sie nach dem Gemeinschaftsrecht für die Schlachtung zum menschlichen Verzehr geeignet sind, in einem Schlachthof geschlachtet werden;

e) tierische Nebenprodukte, die bei der Gewinnung von für den menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen angefallen sind, einschließlich entfetteter Knochen und Grieben;

f) ehemalige Lebensmittel tierischen Ursprungs oder Erzeugnisse tierischen Ursprungs enthaltende ehemalige Lebensmittel, außer Küchen- und Speiseabfällen, die aus kommerziellen Gründen oder aufgrund von Herstellungsproblemen oder Verpackungsmängeln oder sonstigen Mängeln, die weder für den Menschen noch für Tiere ein Gesundheitsrisiko darstellen, nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind;

g) Rohmilch von Tieren, die keine klinischen Anzeichen einer über dieses Erzeugnis auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit zeigen;

h) Fische oder andere Meerestiere, ausgenommen Meeressäugetiere, die auf offener See für die Fischmehlherstellung gefangen wurden;

i) bei der Verarbeitung von Fisch anfallende frische Nebenprodukte aus Betrieben, die Fischerzeugnisse für den menschlichen Verzehr herstellen;

j) Schalen, Brütereinebenprodukte und Knickeiernebenprodukte von Tieren, die keine klinischen Anzeichen einer über diese Erzeugnisse auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit zeigten;

k) Blut, Häute, Hufe, Federn, Wolle, Hörner, Haare und Pelze von Tieren, die keine klinischen Anzeichen einer über diese Erzeugnisse auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit zeigten, und

l) andere Küchen- und Speiseabfälle als die in Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe e) genannten.

(2) Material der Kategorie 3 ist nach Maßgabe des Artikels 7 unverzüglich abzuholen, abzutransportieren, zu kennzeichnen und - sofern die Artikel 23 und 24 nichts anderes bestimmen -

a) durch Verbrennen in einer gemäß Artikel 12 zugelassenen Verbrennungsanlage direkt als Abfall zu beseitigen;

b) in einem gemäß Artikel 13 zugelassenen Verarbeitungsbetrieb nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 zu verarbeiten, wobei das aus dieser Verarbeitung hervorgegangene Material gemäß Anhang VI Kapitel I dauerhaft - wenn technisch möglich durch einen Geruchsstoff - gekennzeichnet und entweder durch Verbrennen oder Mitverbrennen in einer gemäß Artikel 12 zugelassenen Verbrennungs- oder Mitverbrennungsanlage oder auf einer gemäß der Richtlinie 1999/31/EG zugelassenen Deponie als Abfall beseitigt wird;

c) in einem gemäß Artikel 17 zugelassenen Verarbeitungsbetrieb zu verarbeiten;

d) in einer gemäß Artikel 18 zugelassenen technischen Anlage aufzubereiten;

e) als Rohstoff in einem gemäß Artikel 18 zugelassenen Heimtierfutterbetrieb zu verwenden;

f) in einer gemäß Artikel 15 zugelassenen Biogas- oder Kompostieranlage zu verarbeiten,

g) im Fall von Küchen- und Speiseabfällen gemäß Absatz 1 Buchstabe l) nach Vorschriften, die nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen wurden, bzw., bis zum Erlass dieser Vorschriften, nach innerstaatlichem Recht in einer Biogasanlage zu verarbeiten oder zu kompostieren;

h) im Fall von Fischmaterial nach Vorschriften, die nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen wurden, zu silieren oder zu kompostieren;

i) nach Vorschriften, die nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren nach Anhörung des zuständigen wissenschaftlichen Ausschusses erlassen wurden, auf anderem Wege zu beseitigen oder auf andere Weise zu verwenden. Diese anderen Verfahren ergänzen oder ersetzen die in den Buchstaben a) bis h) vorgesehenen Verfahren.

(3) Material der Kategorie 3 darf nur in gemäß Artikel 10 zugelassenen Zwischenbehandlungsbetrieben für Material der Kategorie 3 zwischenbehandelt oder zwischengelagert werden.

## Artikel 7 Abholung/Sammlung, Beförderung und Lagerung

(1) Tierische Nebenprodukte und verarbeitete Erzeugnisse mit Ausnahme von Küchen- und Speiseabfällen der Kategorie 3 werden nach Maßgabe des Anhangs II abgeholt/gesammelt, befördert und gekennzeichnet.

(2) Während der Beförderung liegt den tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen ein Handelspapier oder, sofern in dieser Verordnung vorgesehen, eine Veterinärbescheinigung bei. Die Handelspapiere und Veterinärbescheinigungen entsprechen den Vorschriften des Anhangs II, und sie werden für den in Anhang II genannten Zeitraum zur Verfügung gehalten. Sie enthalten insbesondere eine Angabe der Menge und der Beschreibung des Materials und seiner Kennzeichnung.

(3) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, dass angemessene Vorkehrungen getroffen werden um sicherzustellen, dass die Abholung/Sammlung und Beförderung von Material der Kategorien 1 und 2 gemäß den Bestimmungen von Anhang II erfolgt.

(4) Gemäß Artikel 4 der Richtlinie 75/442/EWG des Rates vom 15. Juli 1975 über Abfälle[[21]](#footnote-21) ergreifen die Mitgliedstaaten die erforderlichen Maßnahmen, um sicherzustellen, dass Küchen- und Speiseabfälle der Kategorie 3 gesammelt, befördert und beseitigt werden, ohne die menschliche Gesundheit zu gefährden oder die Umwelt zu schädigen.

(5) Verarbeitete Erzeugnisse dürfen ausschließlich in gemäß Artikel 11 zugelassenen Lagerbetrieben gelagert werden.

(6) Die Mitgliedstaaten können jedoch beschließen, die Bestimmungen dieses Artikels nicht auf Gülle anzuwenden, die zwischen zwei auf demselben Hof gelegenen Punkten oder zwischen im selben Mitgliedstaat gelegenen Höfen und Verwendern befördert wird.

## Artikel 8 Versendung von tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen in andere Mitgliedstaaten

(1) Tierische Nebenprodukte und verarbeitete Erzeugnisse dürfen nur dann in andere Mitgliedstaaten versandt werden, wenn die in den Absätzen 2 bis 6 genannten Bedingungen erfüllt sind.

(2) Der Bestimmungsmitgliedstaat hat die Annahme von Material der Kategorie 1, Material der Kategorie 2, verarbeiteten Erzeugnissen aus Material der Kategorie 1 oder der Kategorie 2 und verarbeitetem tierischem Eiweiß genehmigt. Die Mitgliedstaaten können als Voraussetzung für die Genehmigung verlangen, dass vor der Versendung die Verarbeitungsmethode 1 angewandt wird.

(3) Tierischen Nebenprodukten und den in Absatz 2 genannten verarbeiteten Erzeugnissen

a) liegt ein Handelspapier oder, sofern nach dieser Verordnung vorgesehen, eine Veterinärbescheinigung bei, und sie

b) werden auf direktem Weg zu ihrer Bestimmungsanlage befördert, die nach dieser Verordnung zugelassen sein muss.

(4) Wenn Mitgliedstaaten Material der Kategorie 1, Material der Kategorie 2, verarbeitete Erzeugnisse aus Material der Kategorie 1 oder der Kategorie 2 und verarbeitetes tierisches Eiweiß in andere Mitgliedstaaten versenden, unterrichtet die zuständige Behörde am Herkunftsort die zuständige Behörde am Bestimmungsort in Form einer ANIMO-Mitteilung oder auf andere einvernehmlich vereinbarte Weise über jede Sendung. Die Meldung enthält die in Anhang II Kapitel I Nummer 2 im Einzelnen aufgeführten Angaben.

(5) Die gemäß Absatz 4 über die Versendung unterrichtete zuständige Behörde am Bestimmungsort unterrichtet die zuständige Behörde am Herkunftsort in Form einer ANIMO-Mitteilung oder auf andere einvernehmlich vereinbarte Weise über die Ankunft der betreffenden Sendung.

(6) Die Bestimmungsmitgliedstaaten stellen durch regelmäßige Kontrollen sicher, dass die bezeichneten Betriebe in ihrem Hoheitsgebiet die Sendungen nur zu zugelassenen Zwecken verwenden und zum Nachweis der ordnungsgemäßen Anwendung dieser Verordnung detaillierte Aufzeichnungen führen.

## Artikel 9 Aufzeichnungen

(1) Jede Person, die tierische Nebenprodukte versendet, befördert oder in Empfang nimmt, führt Aufzeichnungen über die Sendungen. Diese enthalten die in Anhang II genannten Angaben und werden für den in Anhang II genannten Zeitraum zur Verfügung gehalten.

(2) Dieser Artikel gilt jedoch nicht für Gülle, die zwischen zwei auf demselben Hof gelegenen Punkten oder örtlich zwischen im selben Mitgliedstaat gelegenen Höfen und Verwendern befördert wird.

## Kapitel III Zulassung von Zwischenbehandlungsbetrieben, Lagerbetrieben, Verbrennungs- und Mitverbrennungsanlagen, Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorien 1 und 2, Fettverarbeitungsbetrieben für Material der Kategorien 2 und 3, Biogasanlagen und Kompostieranlagen

## Artikel 10 Zulassung von Zwischenbehandlungsbetrieben

(1) Zwischenbehandlungsbetriebe für Material der Kategorien 1, 2 und 3 bedürfen der Zulassung durch die zuständige Behörde.

(2) Um zugelassen zu werden, müssen Zwischenbehandlungsbetriebe für Material der Kategorie 1 oder 2 folgende Bedingungen erfüllen:

a) Sie erfüllen die Anforderungen des Anhangs III Kapitel I;

b) sie behandeln und lagern Material der Kategorie 1 oder 2 nach Maßgabe von Anhang III Kapitel II Teil B;

c) sie führen die Eigenkontrollen gemäß Artikel 25 durch, und

d) sie werden von der zuständigen Behörde gemäß Artikel 26 kontrolliert.

(3) Um zugelassen zu werden, müssen Zwischenbehandlungsbetriebe für Material der Kategorie 3 folgende Bedingungen erfüllen:

a) Sie erfüllen die Anforderungen des Anhangs III Kapitel I;

b) sie behandeln und lagern Material der Kategorie 3 nach Maßgabe von Anhang III Kapitel II Teil A;

c) sie führen die Eigenkontrollen gemäß Artikel 25 durch, und

d) sie werden von der zuständigen Behörde gemäß Artikel 26 kontrolliert.

## Artikel 11 Zulassung von Lagerbetrieben

(1) Lagerbetriebe bedürfen der Zulassung durch die zuständige Behörde.

(2) Um zugelassen zu werden, müssen Lagerbetriebe folgende Bedingungen erfüllen:

a) Sie erfüllen die Anforderungen des Anhangs III Kapitel III, und

b) sie werden von der zuständigen Behörde gemäß Artikel 26 kontrolliert.

## Artikel 12 Zulassung von Verbrennungs- und Mitverbrennungsanlagen

(1) Die Verbrennung und Mitverbrennung von verarbeiteten Erzeugnissen erfolgt nach den Bestimmungen der Richtlinie 2000/76/EG. Die Verbrennung oder Mitverbrennung von tierischen Nebenprodukten erfolgt entweder nach den Bestimmungen der Richtlinie 2000/76/EG oder, wenn diese Richtlinie nicht anwendbar ist, nach den Bestimmungen dieser Verordnung. Verbrennungs- und Mitverbrennungsanlagen werden gemäß der genannten Richtlinie oder gemäß Absatz 2 oder 3 zugelassen.

(2) Um von der zuständigen Behörde für die Beseitigung tierischer Nebenprodukte zugelassen zu werden, muss eine nicht unter die Richtlinie 2000/76/EG fallende Verbrennungs- oder Mitverbrennungsanlage mit hoher Kapazität folgende Bedingungen erfüllen:

a) die allgemeinen Bedingungen in Anhang IV Kapitel I,

b) die Betriebsbedingungen in Anhang IV Kapitel II,

c) die Anforderungen in Anhang IV Kapitel III betreffend Wasserableitungen,

d) die Anforderungen in Anhang IV Kapitel IV betreffend Rückstände,

e) die Temperaturmessungsanforderungen in Anhang IV Kapitel V und

f) die Bedingungen bei nicht normalem Betrieb in Anhang IV Kapitel VI.

(3) Um von der zuständigen Behörde für die Beseitigung tierischer Nebenprodukte zugelassen zu werden, muss eine nicht unter die Richtlinie 2000/76/EG fallende Verbrennungs- oder Mitverbrennungsanlage mit niedriger Kapazität folgende Bedingungen erfüllen:

a) Sie wird nur für die Beseitigung von toten Heimtieren und tierischen Nebenprodukten im Sine von Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe b), Artikel 5 Absatz 1 und Artikel 6 Absatz 1 eingesetzt, für die die Richtlinie 2000/76/EG nicht gilt;

b) sie wird, falls sie sich auf dem Gelände eines Haltungsbetriebs befindet, nur für die Beseitigung von Material aus diesem Betrieb eingesetzt;

c) sie erfüllt die allgemeinen Bedingungen in Anhang IV Kapitel I;

d) sie erfüllt die anwendbaren Betriebsbedingungen in Anhang IV Kapitel II;

e) sie erfüllt die Anforderungen in Anhang IV Kapitel IV betreffend Rückstände;

f) sie erfüllt die anwendbaren Temperaturmessungsanforderungen in Anhang IV Kapitel V, und

g) sie erfüllt die Bedingungen bei nicht normalem Betrieb in Anhang IV Kapitel VI;

h) sie erfüllt die Bedingungen in Anhang IV Kapitel VII, soweit sie für die Beseitigung tierischer Nebenprodukte im Sinne von Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe b) eingesetzt wird.

(4) Bei Nichteinhaltung der Zulassungsbedingungen wird die Zulassung unverzüglich ausgesetzt.

(5) Die Anforderungen der Absätze 2 und 3 können nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren nach Anhörung des zuständigen wissenschaftlichen Ausschusses dem Stand der Wissenschaft angepasst werden.

## Artikel 13 Zulassung von Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorien 1 und 2

(1) Verarbeitungsbetriebe für Material der Kategorien 1 und 2 bedürfen der Zulassung durch die zuständige Behörde.

(2) Um zugelassen zu werden, müssen Verarbeitungsbetriebe für Material der Kategorien 1 und 2 folgende Bedingungen erfüllen:

a) Sie erfüllen die Anforderungen des Anhangs V Kapitel I;

b) sie behandeln, verarbeiten und lagern Material der Kategorien 1 und 2 nach Maßgabe von Anhang V Kapitel II und Anhang VI Kapitel I;

c) sie wurden von der zuständigen Behörde gemäß Anhang V Kapitel V validiert;

d) sie führen die Eigenkontrollen gemäß Artikel 25 durch;

e) sie werden von der zuständigen Behörde gemäß Artikel 26 kontrolliert, und

f) sie stellen sicher, dass die Erzeugnisse nach der Verarbeitung den Vorschriften von Anhang VI Kapitel I genügen.

(3) Bei Nichteinhaltung der Zulassungsvoraussetzungen wird die Zulassung unverzüglich ausgesetzt.

## Artikel 14 Zulassung von Fettverarbeitungsbetrieben für Material der Kategorien 2 und 3

(1) Fettverarbeitungsbetriebe bedürfen der Zulassung durch die zuständige Behörde.

(2) Um zugelassen zu werden, müssen Fettverarbeitungsbetriebe für Material der Kategorie 2 folgende Bedingungen erfüllen:

a) Sie verarbeiten ausgeschmolzene Fette, die von Material der Kategorie 2 stammen, nach Maßgabe von Anhang VI Kapitel III;

b) sie legen ausgehend von dem angewandten Verarbeitungsverfahren Methoden zur Überwachung und Kontrolle der kritischen Kontrollpunkte fest und wenden diese an;

c) sie führen Aufzeichnungen über die gemäß Buchstabe b) erlangten Informationen und halten diese der zuständigen Behörde zur Verfügung, und

d) sie werden von der zuständigen Behörde gemäß Artikel 26 kontrolliert.

(3) Fettverarbeitungsbetriebe für Material der Kategorie 3 dürfen, um zugelassen zu werden, nur ausgeschmolzene Fette verarbeiten, die von Material der Kategorie 3 stammen, und müssen die in Absatz 2 genannten einschlägigen Bedingungen erfüllen.

(4) Bei Nichteinhaltung der Zulassungsbedingungen wird die Zulassung unverzüglich ausgesetzt.

## Artikel 15 Zulassung von Biogasanlagen und Kompostieranlagen

(1) Biogasanlagen und Kompostieranlagen bedürfen der Zulassung durch die zuständige Behörde.

(2) Um zugelassen zu werden, müssen Biogasanlagen und Kompostieranlagen folgende Bedingungen erfüllen:

a) Sie erfüllen die Anforderungen des Anhangs VI Kapitel II Abschnitt A;

b) sie behandeln und verarbeiten tierische Nebenprodukte nach Maßgabe von Anhang VI Kapitel II Abschnitte B und C;

c) sie werden von der zuständigen Behörde gemäß Artikel 26 kontrolliert;

d) sie legen Methoden zur Überwachung und Kontrolle der kritischen Kontrollpunkte fest und wenden diese an;

e) sie stellen sicher, dass Fermentationsrückstände und Kompost gegebenenfalls die mikrobiologischen Normen gemäß Anhang VI Kapitel II Abschnitt D erfüllen.

(3) Bei Nichteinhaltung der Zulassungsvoraussetzungen wird die Zulassung unverzüglich ausgesetzt.

## Kapitel IV Inverkehrbringen und Verwendung von Verarbeitetem tierischem Eiweiß und anderen verarbeiteten Erzeugnissen, die als Futtermittel-Ausgangserzeugnisse, Heimtierfutter, Kauspielzeug und technische Erzeugnisse verwendet werden könnten, und Zulassung entsprechender Anlagen

## Artikel 16 Allgemeine Tiergesundheitsvorschriften

(1) Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Vorkehrungen um zu gewährleisten, dass tierische Nebenprodukte und die in den Anhängen VII und VIII genannten daraus hergestellten Erzeugnisse weder aus Haltungsbetrieben in Gebieten, die wegen Auftretens einer Krankheit, für die die betreffende Tierart empfänglich ist, Beschränkungen unterliegen, noch aus Anlagen oder Gebieten versendet werden, bei denen die Gefahr besteht, dass bei der Verbringung oder beim Handel mit diesen Erzeugnissen der Tiergesundheitsstatus der Mitgliedstaaten oder von Teilen von Mitgliedstaaten gefährdet würde, es sei denn, die Erzeugnisse wurden nach Maßgabe dieser Verordnung behandelt.

(2) Die Vorkehrungen gemäß Absatz 1 müssen gewährleisten, dass die Erzeugnisse von Tieren gewonnen werden, die

a) aus Haltungsbetrieben, Gebieten oder Gebietsteilen oder - bei Aquakulturerzeugnissen - Farmen, Gebieten oder Gebietsteilen stammen, welche in Bezug auf die betreffenden Tiere und Erzeugnisse keinen tierseuchenrechtlichen Beschränkungen unterliegen, insbesondere nicht im Rahmen von gemeinschaftsrechtlich vorgesehenen oder wegen des Ausbruchs einer der Tierseuchen gemäß der Richtlinie 92/119/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 mit allgemeinen Gemeinschaftsmaßnahmen zur Bekämpfung bestimmter Tierseuchen sowie besonderen Maßnahmen bezüglich der vesikulären Schweinekrankheit[[22]](#footnote-22) durchgeführten Seuchenbekämpfungsmaßnahmen;

b) nicht in einem Betrieb geschlachtet wurden, in dem sich zum Zeitpunkt der Schlachtung Tiere befanden, die an einer unter die in Buchstabe a) erwähnten Vorschriften fallenden Tierseuche erkrankt waren oder bei denen ein entsprechender Verdacht bestand.

(3) Unter der Voraussetzung, dass die in Absatz 2 Buchstabe a) genannten Seuchenbekämpfungsmaßnahmen angewendet werden, ist das Inverkehrbringen von tierischen Nebenprodukten und den in den Anhängen VII und VIII aufgeführten daraus hergestellten Erzeugnissen aus Gebieten oder Gebietsteilen, die zwar tierseuchenrechtlichen Beschränkungen unterliegen, jedoch weder verseucht noch seuchenverdächtig sind, zulässig, sofern, je nach Fall, die Erzeugnisse

a) räumlich oder zeitlich von Erzeugnissen, die die Tiergesundheitsanforderungen insgesamt erfüllen, getrennt gewonnen, behandelt, befördert und gelagert werden;

b) nach Maßgabe dieser Verordnung in einem Betrieb, der von dem betreffenden Mitgliedstaat hierfür zugelassen wurde, einer Behandlung unterzogen wurden, die die Beseitigung des betreffenden tiergesundheitlichen Problems gewährleistet;

c) ordnungsgemäß gekennzeichnet sind;

d) den Vorschriften der Anhänge VII und VIII oder Durchführungsvorschriften entsprechen, die nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren festzulegen sind.

Unter besonderen Umständen können von Unterabsatz 1 abweichende Bedingungen durch Entscheidungen festgelegt werden, die nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen werden. In solchen Entscheidungen sind etwaige Maßnahmen betreffend die Tiere oder an ihnen vorzunehmende Untersuchungen sowie die spezifischen Merkmale der Seuche bei der betroffenen Tierart zu berücksichtigen und Maßnahmen aufzuführen, die zur Gewährleistung des Schutzes der Tiergesundheit in der Gemeinschaft erforderlich sind.

## Artikel 17 Zulassung von Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorie 3

(1) Verarbeitungsbetriebe für Material der Kategorie 3 bedürfen der Zulassung durch die zuständige Behörde.

(2) Um zugelassen zu werden, müssen Verarbeitungsbetriebe für Material der Kategorie 3 folgende Bedingungen erfüllen:

a) Sie erfüllen die Anforderungen des Anhangs V Kapitel I sowie des Anhangs VII Kapitel I;

b) sie behandeln, verarbeiten und lagern ausschließlich Material der Kategorie 3 nach Maßgabe von Anhang V Kapitel II und Anhang VII;

c) sie wurden von der zuständigen Behörde gemäß Anhang V Kapitel V validiert;

d) sie führen die Eigenkontrollen gemäß Artikel 25 durch;

e) sie werden von der zuständigen Behörde gemäß Artikel 26 kontrolliert, und

f) sie stellen sicher, dass die Erzeugnisse nach der Verarbeitung die Anforderungen des Anhangs VII Kapitel I erfüllen.

(3) Bei Nichteinhaltung der Zulassungsbedingungen wird die Zulassung unverzüglich ausgesetzt.

## Artikel 18 Zulassung von Heimtierfutterbetrieben und technischen Anlagen

(1) Heimtierfutterbetriebe und technische Anlagen bedürfen der Zulassung durch die zuständige Behörde.

(2) Um zugelassen zu werden, müssen Heimtierfutterbetriebe und technische Anlagen folgende Bedingungen erfüllen:

a) Sie verpflichten sich, nach Maßgabe der in Anhang VIII festgelegten speziellen Vorschriften für die im jeweiligen Betrieb hergestellten Erzeugnisse,

i) die speziellen Herstellungsbedingungen dieser Verordnung einzuhalten;

ii) ausgehend von dem angewandten Herstellungsverfahren Methoden zur Überwachung und Kontrolle der kritischen Kontrollpunkte festzulegen und anzuwenden;

iii) je nach Erzeugnis Proben zu entnehmen und in einem von der zuständigen Behörde anerkannten Labor zur Überprüfung der Einhaltung der Normen dieser Verordnung analysieren zu lassen;

iv) alle Informationen, die sie gemäß den Ziffern ii) und iii) erhalten, aufzuzeichnen und sie der zuständigen Behörde zur Verfügung zu halten. Die Ergebnisse der Kontrollen und Analysen sind für einen Zeitraum von mindestens zwei Jahren aufzubewahren;

v) der zuständigen Behörde Mitteilung zu machen, wenn aus dem Befund der Laboranalyse gemäß Ziffer iii) oder aus anderen ihnen vorliegenden Informationen hervorgeht, dass die Gesundheit von Mensch oder Tier ernsthaft gefährdet ist, und

b) sie werden von der zuständigen Behörde gemäß Artikel 26 kontrolliert.

(3) Bei Nichteinhaltung der Zulassungsbedingungen wird die Zulassung unverzüglich ausgesetzt.

## Artikel 19 Inverkehrbringen und Ausfuhr von verarbeitetem tierischem Eiweiß und anderen verarbeiteten Erzeugnissen, die als Futtermittel-Ausgangserzeugnisse verwendet werden könnten

Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, dass verarbeitetes tierisches Eiweiß und andere verarbeitete Erzeugnisse, die als Futtermittel-Ausgangserzeugnisse verwendet werden könnten, nur in den Verkehr gebracht oder ausgeführt werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

a) Sie wurden in einem gemäß Artikel 17 zugelassenen und überwachten Verarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 3 hergestellt;

b) sie wurden ausschließlich aus Material der Kategorie 3 gemäß Anhang VII hergestellt;

c) sie wurden nach Maßgabe von Anhang VII und in einer Weise behandelt, verarbeitet, gelagert und befördert, die die Einhaltung von Artikel 22 gewährleistet, und

d) sie erfüllen die speziellen Vorschriften des Anhangs VII.

## Artikel 20 Inverkehrbringen und Ausfuhr von Heimtierfutter, Kauspielzeug und technischen Erzeugnissen

(1) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, dass Heimtierfutter, Kauspielzeug, technische Erzeugnisse, die nicht unter die Absätze 2 und 3 fallen, sowie die in Anhang VIII genannten tierischen Nebenprodukte nur in den Verkehr gebracht oder ausgeführt werden, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Sie erfüllen entweder

i) die speziellen Vorschriften des Anhangs VIII oder,

ii) wenn es sich um Erzeugnisse handelt, die sowohl als technisches Erzeugnis als auch als Futtermittel-Ausgangserzeugnis verwendet werden können und Anhang VIII keine speziellen Vorschriften enthält, die speziellen Vorschriften des entsprechenden Kapitels von Anhang VII; und

b) sie stammen aus Betrieben, die gemäß Artikel 18 zugelassen und überwacht werden oder, im Fall von tierischen Nebenprodukten gemäß Anhang VIII, aus anderen nach den gemeinschaftlichen Veterinärvorschriften zugelassenen Betrieben.

(2) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, dass aus anderen verarbeiteten Erzeugnissen als Gülle und Magen- und Darminhalt hergestellte organische Düngemittel und Bodenverbesserungsmittel nur in den Verkehr gebracht oder ausgeführt werden, wenn sie alle einschlägigen Anforderungen erfüllen, die gegebenenfalls nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren nach Anhörung des zuständigen wissenschaftlichen Ausschusses festgelegt wurden.

(3) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, dass Fettderivate, die aus Material der Kategorie 2 hergestellt werden, nur in den Verkehr gebracht oder ausgeführt werden, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Sie wurden in einem gemäß Artikel 14 zugelassenen Fettverarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 2 aus ausgeschmolzenen Fetten hergestellt, die bei der Verarbeitung von Material der Kategorie 2 in einem gemäß Artikel 13 zugelassenen Verarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 2 nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 gewonnen wurden;

b) sie wurden nach Maßgabe von Anhang VI behandelt, verarbeitet, gelagert und befördert und

c) sie erfüllen die speziellen Vorschriften des Anhangs VIII.

## Artikel 21 Schutzmaßnahmen

Artikel 10 der Richtlinie 90/425/EWG gilt analog für die unter die Anhänge VII und VIII dieser Verordnung fallenden Erzeugnisse.

## Artikel 22 Einschränkungen in Bezug auf die Verwendung

(1) Folgende Verwendungen von tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen sind verboten:

a) die Fütterung einer Art mit verarbeitetem tierischem Eiweiß, das aus Körpern oder Teilen von Körpern von Tieren derselben Art gewonnen wurde;

b) die Fütterung von Nutztieren, außer Pelztieren, mit Küchen- und Speiseabfällen oder Futtermittel-Ausgangserzeugnissen, die Küchen- und Speiseabfälle enthalten oder daraus hergestellt wurden, und

c) das Ausbringen anderer organischer Düngemittel und Bodenverbesserungsmittel als Gülle auf Weideland.

(2) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel, einschließlich Bestimmungen über Kontrollmaßnahmen, werden nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen. Abweichungen von Absatz 1 Buchstabe a) für Fische und Pelztiere können nach demselben Verfahren nach Anhörung des zuständigen wissenschaftlichen Ausschusses zugelassen werden.

## Kapitel V Ausnahmen

## Artikel 23 Ausnahmen bezüglich der Verwendung von tierischen Nebenprodukten

(1) Die Mitgliedstaaten können zulassen, dass tierische Nebenprodukte unter Aufsicht der zuständigen Behörden

a) zu Diagnose-, Lehr- und Forschungszwecken und

b) zu taxidermischen Zwecken in dafür gemäß Artikel 18 zugelassenen technischen Anlagen verwendet werden.

(2) a) Die Mitgliedstaaten können ferner zulassen, dass unter Aufsicht der zuständigen Behörden und nach Maßgabe von Anhang IX die unter Buchstabe b) aufgeführten tierischen Nebenprodukte zur Fütterung der unter Buchstabe

c) aufgeführten Tiere verwendet werden.

b) Tierische Nebenprodukte gemäß Buchstabe a) sind:

i) Material der Kategorie 2, sofern es von Tieren stammt, die nicht aufgrund einer auf Mensch oder Tier übertragbaren offensichtlichen oder vermuteten Krankheit getötet wurden bzw. verendet sind, und

ii) Material der Kategorie 3 im Sinne des Artikels 6 Absatz 1 Buchstaben a) bis j) und - vorbehaltlich des Artikels 22 - des Artikels 6 Absatz 1 Buchstabe l).

c) Tiere gemäß Buchstabe a) sind:

i) Zootiere,

ii) Zirkustiere,

iii) Reptilien und Raubvögel, ausgenommen Zoo- oder Zirkustiere,

iv) Pelztiere,

v) Wildtiere, deren Fleisch nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt ist,

vi) Hunde aus anerkannten Zwingern oder Jagdmeuten und

vii) Maden, die als Fischköder verwendet werden sollen.

d) Ferner können die Mitgliedstaaten zulassen, dass Material der Kategorie 1 gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe b) Ziffer ii) nach Vorschriften, die nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt wurden, nach Anhörung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und unter Aufsicht der zuständigen Behörden an gefährdete oder geschützte Arten Aas fressender Vögel verfüttert werden.

(3) Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission über

a) die Anwendung der Ausnahmeregelung gemäß Absatz 2 und

b) die Überwachungsverfahren, die eingeführt wurden um sicherzustellen, dass die betreffenden tierischen Nebenprodukte nur zu den zulässigen Zwecken verwendet werden.

(4) Die Mitgliedstaaten erstellen eine Liste der in ihrem Hoheitsgebiet gemäß Absatz 2 Buchstabe c) Ziffern iv), vi) und vii) zugelassenen und eingetragenen Verwender und Sammelstellen. Jedem Verwender und jeder Sammelstelle wird zu Kontrollzwecken und im Hinblick auf die Rückverfolgbarkeit der jeweiligen Erzeugnisse eine amtliche Nummer zugeteilt.

Die zuständige Behörde kontrolliert die Räumlichkeiten der Verwender und Sammelstellen gemäß Unterabsatz 1 und hat jederzeit freien Zugang zu allen Betriebsstätten, um die Einhaltung der Vorschriften gemäß Absatz 2 gewährleisten zu können.

Ergibt diese Kontrolle, dass diese Vorschriften nicht eingehalten werden, so trifft die zuständige Behörde entsprechende Maßnahmen.

(5) Durchführungsbestimmungen zu den Überwachungsmaßnahmen können nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen werden.

## Artikel 24 Ausnahmen bezüglich der Beseitigung von tierischen Nebenprodukten

(1) Die zuständige Behörde kann bei Bedarf entscheiden, dass

a) tote Heimtiere durch Vergraben direkt als Abfall beseitigt werden können;

b) folgende tierische Nebenprodukte aus entlegenen Gebieten durch Verbrennen oder Vergraben an Ort und Stelle beseitigt werden können:

i) Material der Kategorie 1 gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe b) Ziffer ii),

ii) Material der Kategorie 2 sowie

iii) Material der Kategorie 3, und

c) tierische Nebenprodukte im Fall des Ausbruchs einer in Liste A des Internationalen Tierseuchenamts (OIE) aufgeführten Seuche durch Verbrennen oder Vergraben an Ort und Stelle als Abfall beseitigt werden können, wenn die zuständige Behörde die Verbringung in die nächste Verbrennungsanlage oder den nächsten Verarbeitungsbetrieb wegen der Gefahr der Verbreitung von Gesundheitsrisiken oder Überlastung dieser Anlagen aufgrund eines massiven Ausbruchs einer Seuche ablehnt.

(2) In Bezug auf Material der Kategorie 1 gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe a) Ziffer i) kann keine Ausnahme zugelassen werden.

(3) Material der Kategorie 1 gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe b) Ziffer ii) darf nur dann gemäß Absatz 1 Buchstabe b) oder Buchstabe c) vergraben oder verbrannt werden, wenn die zuständige Behörde die angewandte Methode genehmigt und überwacht und sich vergewissert hat, dass jegliches Risiko der Übertragung einer TSE dabei ausgeschlossen ist.

(4) Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission über

a) die Inanspruchnahme der Möglichkeiten gemäß Absatz 1 Buchstabe b) in Bezug auf Material der Kategorien 1 und 2 und

b) die Gebiete, die sie für die Zwecke der Anwendung von Absatz 1 Buchstabe b) als entlegene Gebiete einstufen, sowie die Gründe für diese Einstufung.

(5) Die zuständige Behörde ergreift die erforderlichen Maßnahmen, um

a) sicherzustellen, dass das Verbrennen oder Vergraben tierischer Nebenprodukte nicht die Gesundheit von Mensch oder Tier gefährdet, und

b) zu verhindern, dass tierische Nebenprodukte unkontrolliert abgelagert, abgeleitet oder auf andere Weise unkontrolliert beseitigt werden.

(6) Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel können nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen werden.

## Kapitel VI Kontrollen und Untersuchungen

## Artikel 25 Eigenkontrollen

(1) Betreiber und Inhaber von Zwischenbehandlungs- und Verarbeitungsbetrieben oder deren Vertreter treffen alle erforderlichen Maßnahmen, um dieser Verordnung nachzukommen. Sie führen ein nach den Grundsätzen des Systems der Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP) entwickeltes ständiges Verfahren ein und wenden es kontinuierlich an. Sie haben insbesondere folgende Pflichten:

a) Sie stellen die kritischen Kontrollpunkte in den Betrieben fest und kontrollieren sie;

b) sie legen Methoden zur Überwachung und Kontrolle dieser kritischen Kontrollpunkte fest und wenden diese an;

c) bei Verarbeitungsbetrieben nehmen sie repräsentative Proben, um die Übereinstimmung

i) jeder verarbeiteten Charge mit den in dieser Verordnung festgelegten Produktnormen und

ii) mit den in den Gemeinschaftsvorschriften festgesetzten zulässigen Höchstwerten für physikalisch-chemische Rückstände zu überprüfen;

d) sie führen über die Ergebnisse der unter den Buchstaben b) und c) genannten Kontrollen und Analysen Aufzeichnungen und halten diese den zuständigen Behörden wenigstens zwei Jahre lang zur Einsicht zur Verfügung;

e) sie führen ein System ein, das die Rückverfolgbarkeit jeder versendeten Charge sicherstellt.

(2) Entsprechen die Analyseergebnisse der gemäß Absatz 1 Buchstabe c) entnommenen Proben nicht dieser Verordnung, so ist der Betreiber des Verarbeitungsbetriebs verpflichtet,

a) der zuständigen Behörde unverzüglich alle Angaben über die Art der Probe und der Charge, der sie entnommen wurde, mitzuteilen;

b) die Ursachen der Abweichungen zu ermitteln;

c) die kontaminierte Charge unter der Aufsicht der zuständigen Behörde erneut zu verarbeiten oder zu beseitigen;

d) sicherzustellen, dass kontaminierte oder kontaminationsverdächtige Stoffe nicht aus dem Betrieb entfernt werden, bevor sie unter Aufsicht der zuständigen Behörde einer erneuten Verarbeitung unterzogen und zur Einhaltung der Normen dieser Verordnung offiziell neue Proben entnommen wurden, sofern diese Stoffe nicht beseitigt werden sollen;

e) häufiger Proben zu entnehmen und Analysen durchzuführen;

f) die Aufzeichnungen über die tierischen Nebenprodukte in Bezug auf die Proben des Endprodukts zu prüfen und

g) innerhalb des Betriebs geeignete Desinfektions- und Reinigungsverfahren in die Wege zu leiten.

(3) Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel, einschließlich Bestimmungen über die Häufigkeit der Kontrollen und die Referenzmethoden für mikrobiologische Analysen, können nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen werden.

## Artikel 26 Amtliche Kontrollen und Listen zugelassener Betriebe

(1) Die zuständigen Behörden führen in den nach dieser Verordnung zugelassenen Betrieben in regelmäßigen Abständen Inspektionen und andere Maßnahmen zu ihrer Überwachung durch. Die Inspektionen und die Überwachung der Verarbeitungsbetriebe erfolgen nach Maßgabe des Anhangs V Kapitel IV.

(2) Die Häufigkeit der Inspektionen und sonstigen Überwachungsmaßnahmen richtet sich nach der Größe des Betriebs, der Art der hergestellten Erzeugnisse, der Risikobewertung und den nach den Grundsätzen des Systems der Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP) gebotenen Garantien.

(3) Ergibt eine von der zuständigen Behörde durchgeführte Inspektion, dass eine oder mehrere der Vorschriften dieser Verordnung nicht eingehalten werden, so trifft die zuständige Behörde entsprechende Maßnahmen.

(4) Jeder Mitgliedstaat erstellt eine Liste der nach dieser Verordnung in seinem Hoheitsgebiet zugelassenen Betriebe. Er teilt jedem Betrieb eine amtliche Nummer zu, anhand deren sich der Betrieb und sein Tätigkeitsbereich feststellen lassen. Die Mitgliedstaaten übermitteln Kopien und aktualisierte Fassungen der Liste an die Kommission und an die anderen Mitgliedstaaten.

(5) Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel, einschließlich der Bestimmungen über die Häufigkeit der Kontrollen und die Referenzmethoden für mikrobiologische Analysen, können nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen werden.

## Kapitel VII Gemeinschaftskontrollen

## Artikel 27 Gemeinschaftskontrollen in den Mitgliedstaaten

(1) Sachverständige der Kommission können in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten Kontrollen an Ort und Stelle durchführen, soweit dies für die einheitliche Anwendung dieser Verordnung erforderlich ist. Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet die Kontrollen durchgeführt werden, gewährt den Sachverständigen alle für die Durchführung ihrer Aufgabe erforderliche Unterstützung. Die Kommission unterrichtet die zuständige Behörde über die Ergebnisse der durchgeführten Kontrollen.

(2) Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel, insbesondere Bestimmungen für das Verfahren der Zusammenarbeit mit den zuständigen nationalen Behörden, werden nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen.

## Kapitel VIII Vorschriften für die Einfuhr und die Durchfuhr von bestimmten tierischen Nebenprodukten und daraus hergestellten Erzeugnissen

## Artikel 28 Allgemeine Vorschriften

Vorschriften für die Einfuhr von in den Anhängen VII und VIII genannten Erzeugnissen aus Drittländern dürfen nicht weniger streng oder strenger sein als die Vorschriften für die Herstellung und Vermarktung dieser Erzeugnisse in der Gemeinschaft.

Die Einfuhr aus Drittländern von Heimtierfutter und Rohmaterial für die Herstellung von Heimtierfutter, das von Tieren stammt, die mit bestimmten gemäß der Richtlinie 96/22/EG verbotenen Stoffen behandelt wurden, ist jedoch unter der Bedingung, dass dieses Rohmaterial dauerhaft gekennzeichnet ist, und unter weiteren besonderen Bedingungen, die nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt werden, zulässig.

## Artikel 29 Verbote und Einhaltung der Gemeinschaftsvorschriften

(1) Tierische Nebenprodukte und verarbeitete Erzeugnisse dürfen nicht eingeführt werden oder durch die Gemeinschaft durchgeführt werden, wenn die Bedingungen dieser Verordnung nicht erfüllt sind.

(2) Die in den Anhängen VII und VIII genannten Erzeugnisse dürfen nur in die Gemeinschaft eingeführt werden oder durch die Gemeinschaft durchgeführt werden, wenn die Vorschriften der Absätze 3 bis 6 erfüllt sind.

(3) Die in den Anhängen VII und VIII genannten Erzeugnisse müssen, sofern in den genannten Anhängen nicht anders geregelt, aus einem Drittland oder einem Drittlandgebiet stammen, das auf einer nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren zu erstellenden und zu aktualisierenden Liste steht.

Die Liste kann zusammen mit anderen aus hygiene- und tierseuchenrechtlichen Gründen geführten Listen geführt werden.

Bei der Erstellung dieser Liste wird insbesondere Folgendes berücksichtigt:

a) die Rechtsvorschriften des betreffenden Drittlands;

b) der Aufbau der zuständigen Behörde des betreffenden Drittlands und ihrer Kontrolldienste, die Befugnisse dieser Dienste und die Aufsicht, der sie unterliegen, sowie die Befugnis dieser Dienste, die ordnungsgemäße Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften wirksam zu überwachen;

c) die geltenden Hygienevorschriften für die Erzeugung, Herstellung, Behandlung, Lagerung und Versendung von für die Gemeinschaft bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs;

d) die Garantien des betreffenden Drittlands hinsichtlich der Einhaltung der einschlägigen Hygienevorschriften;

e) die praktischen Erfahrungen mit der Vermarktung des betreffenden Drittlanderzeugnisses und die Ergebnisse der Einfuhrkontrollen;

f) das Ergebnis etwaiger Kontrollen der Gemeinschaft im Drittland;

g) der Gesundheitsstatus des betreffenden Tierbestands sowie anderer Haustiere und des Wildbestands in dem betreffenden Drittland, insbesondere hinsichtlich exotischer Tierkrankheiten, und der allgemeinen Gesundheitslage des Landes, soweit sie die Gesundheit von Mensch oder Tier in der Gemeinschaft gefährden könnte;

h) die Regelmäßigkeit und Schnelligkeit, mit der das Drittland Informationen über das Vorhandensein von infektiösen oder ansteckenden Tierseuchen in seinem Hoheitsgebiet, insbesondere von Tierseuchen der Listen A und B des OIE oder, im Fall von Fischseuchen in der Aquakultur, der anzeigepflichtigen Seuchen im Sinne des Internationalen Gesundheitskodex für Wassertiere (Aquatic Animal Health Code) des OIE übermittelt;

i) die Vorschriften des betreffenden Drittlands zur Verhütung und Bekämpfung infektiöser oder ansteckender Tierkrankheiten und ihre Durchführung, einschließlich Vorschriften für die Einfuhr aus anderen Ländern.

(4) In den Anhängen VII und VIII genannte Erzeugnisse, mit Ausnahme technischer Erzeugnisse, müssen aus Betrieben stammen, die auf einer nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren erstellten Gemeinschaftsliste stehen; diese Liste wird auf der Grundlage einer Mitteilung der zuständigen Behörden des betreffenden Drittlands an die Kommission erstellt, nach der der Betrieb die Gemeinschaftsanforderungen erfüllt und durch einen amtlichen Kontrolldienst dieses Drittlands überwacht wird.

Die genehmigten Listen werden wie folgt geändert:

a) Die Kommission teilt den Mitgliedstaaten die Änderungsvorschläge des betreffenden Drittlands für die Betriebslisten innerhalb von fünf Arbeitstagen nach Erhalt der Vorschläge mit;

b) die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission innerhalb von sieben Arbeitstagen nach Erhalt der unter Buchstabe a) genannten Änderungsvorschläge für die Betriebslisten etwaige schriftliche Bemerkungen;

c) legt wenigstens ein Mitgliedstaat schriftliche Bemerkungen vor, so unterrichtet die Kommission die anderen Mitgliedstaaten innerhalb von fünf Arbeitstagen und setzt diesen Punkt auf die Tagesordnung für die nächste Sitzung des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit zur Beschlussfassung nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren;

d) werden der Kommission innerhalb der unter Buchstabe b) genannten Frist von keinem Mitgliedstaat schriftliche Bemerkungen vorgelegt, so gelten die Änderungsvorschläge als von den Mitgliedstaaten angenommen. Die Kommission unterrichtet die Mitgliedstaaten innerhalb von fünf Arbeitstagen entsprechend, und die Einfuhr aus den betreffenden Betrieben wird am fünften Arbeitstag nach Eingang dieser Information bei den Mitgliedstaaten genehmigt.

(5) Die in Anhang VIII genannten technischen Erzeugnisse müssen aus Betrieben stammen, die von der zuständigen Behörde der betreffenden Drittländer zugelassen und bei ihr registriert sind.

(6) Sendungen von in den Anhängen VII und VIII aufgeführten Erzeugnissen muss - sofern in den genannten Anhängen nicht anders geregelt - eine nach dem Muster in Anhang X ausgestellte Veterinärbescheinigung beiliegen, in der bestätigt wird, dass die Erzeugnisse die Bedingungen der genannten Anhänge erfüllen und aus Betrieben stammen, die entsprechenden Bedingungen genügen.

(7) Bis zur Erstellung der Liste gemäß Absatz 4 und der Festlegung der Muster für die Veterinärbescheinigungen gemäß Absatz 6 können die Mitgliedstaaten die Kontrollen gemäß der Richtlinie 97/78/EG und die nach den geltenden nationalen Rechtsvorschriften vorgesehenen Bescheinigungen beibehalten.

## Artikel 30 Gleichwertigkeit

(1) Nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren kann eine Entscheidung erlassen werden, durch die die Hygienevorschriften, die ein Drittland, eine Gruppe von Drittländern oder ein Drittlandgebiet auf die Erzeugung, Herstellung, Behandlung, Lagerung und Beförderung einer oder mehrerer Kategorien der Erzeugnisse gemäß den Anhängen VII und VIII anwendet, als den für Gemeinschaftserzeugnisse geltenden Vorschriften gleichwertig anerkannt werden, wenn das betreffende Drittland den objektiven Nachweis hierfür erbringt.

Die Entscheidung regelt die Bedingungen für die Einfuhr und/oder die Durchfuhr tierischer Nebenprodukte aus diesem Gebiet, diesem Land oder dieser Gruppe von Ländern.

(2) Die in Absatz 1 genannten Bedingungen beziehen sich auf

a) Art und Inhalt der Veterinärbescheinigung, die dem Erzeugnis beiliegen muss;

b) die besonderen Hygienevorschriften für die Einfuhr in und/ oder die Durchfuhr durch die Gemeinschaft und

c) erforderlichenfalls die Verfahren für die Erstellung und Änderung von Listen von Gebieten bzw. Betrieben, aus denen die Einfuhr und/oder die Durchfuhr zugelassen sind.

(3) Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt.

## Artikel 31 Gemeinschaftskontrollen und -prüfverfahren

(1) Sachverständige der Kommission können, gegebenenfalls in Begleitung von Sachverständigen der Mitgliedstaaten, Kontrollen vor Ort durchführen, um

a) Listen von Drittländern oder Drittlandgebieten zu erstellen und Einfuhr- und/oder Durchfuhrbedingungen festzulegen;

b) die Einhaltung

i) der Bedingungen für die Aufnahme in eine gemeinschaftliche Drittlandliste,

ii) der Einfuhr- und/oder Durchfuhrbedingungen,

iii) der Bedingungen für die Anerkennung der Gleichwertigkeit von Rechtsvorschriften,

iv) etwaiger gemeinschaftsrechtlich vorgesehener Dringlichkeitsmaßnahmen

zu überprüfen.

Die Kommission bestellt die Sachverständigen der Mitgliedstaaten, die mit der Durchführung dieser Kontrollen beauftragt sind.

(2) Die in Absatz 1 genannten Kontrollen werden im Auftrag der Gemeinschaft durchgeführt, die alle anfallenden Kosten übernimmt.

(3) Die Häufigkeit der in Absatz 1 genannten Kontrollen und die entsprechenden Verfahrensvorschriften können nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt werden.

(4) Wird bei einer Kontrolle gemäß Absatz 1 ein schwerer Verstoß gegen die Hygienevorschriften festgestellt, so fordert die Kommission das betreffende Drittland unverzüglich auf, geeignete Abhilfemaßnahmen zu treffen, oder sie setzt die Versendung der betreffenden Erzeugnisse aus und unterrichtet darüber unverzüglich die Mitgliedstaaten.

## Kapitel IX Schlussbestimmungen

## Artikel 32 Änderungen der Anhänge und Übergangsmaßnahmen

(1) Nach Anhörung des zuständigen wissenschaftlichen Ausschusses zu allen Fragen, die sich auf die Gesundheit von Mensch und Tier auswirken könnten, können die Anhänge nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren geändert oder ergänzt und gegebenenfalls geeignete Übergangsmaßnahmen erlassen werden.

(2) Wenn in den Mitgliedstaaten vor der Anwendung dieser Verordnung geeignete Kontrollsysteme bestehen, werden für das Verbot der Verfütterung von Küchen- und Speiseabfällen gemäß Artikel 22 Übergangsmaßnahmen gemäß Absatz 1 erlassen, um die weitere Verwendung bestimmter Arten von Küchen- und Speiseabfällen in Futtermitteln unter streng kontrollierten Bedingungen für höchstens vier Jahre ab 1. November 2002 zuzulassen. Diese Maßnahmen gewährleisten, dass in der Übergangszeit kein unangemessenes Risiko für die Gesundheit von Tier und Mensch besteht.

## Artikel 33 Regelungsverfahren

(1) Die Kommission wird von dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit, im Folgenden „der Ausschuss“ genannt, unterstützt.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG des Rates unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf 15 Tage festgesetzt.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

## Artikel 34 Anhörung wissenschaftlicher Ausschüsse

Zu Fragen, die in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen und die sich auf die Gesundheit von Mensch oder Tier auswirken könnten, werden die zuständigen Wissenschaftlichen Ausschüsse gehört.

## Artikel 35 Innerstaatliche Rechtsvorschriften

(1) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission den Wortlaut aller innerstaatlichen Rechtsvorschriften mit, die sie auf dem unter diese Verordnung fallenden Gebiet erlassen.

(2) Insbesondere unterrichten die Mitgliedstaaten die Kommission innerhalb eines Jahres nach Inkrafttreten dieser Verordnung über die Maßnahmen, mit denen sie die Befolgung dieser Verordnung sicherstellen. Anhand dieser Angaben unterbreitet die Kommission dem Europäischen Parlament und dem Rat einen Bericht sowie gegebenenfalls entsprechende Rechtsetzungsvorschläge.

(3) Die Mitgliedstaaten können bis zum Erlass von Gemeinschaftsvorschriften für die Verwendung von organischen Düngemitteln und Bodenverbesserungsmitteln gemäß Artikel 20 Absatz 2 innerstaatliche Rechtsvorschriften erlassen oder beibehalten, die deren Verwendung stärker einschränken als in dieser Verordnung vorgesehen. Die Mitgliedstaaten können für die Verwendung von aus Material der Kategorie 2 hergestellten Fettderivaten innerstaatliche Rechtsvorschriften erlassen oder beibehalten, die deren Verwendung stärker einschränken als in dieser Verordnung vorgesehen, bis Anhang VIII gemäß Artikel 32 durch Gemeinschaftsvorschriften für die Verwendung dieser Derivate ergänzt wird.

## Artikel 36 Finanzierungsregelungen

Die Kommission erstellt einen Bericht über die Finanzierungsregelungen der Mitgliedstaaten für die Verarbeitung, Abholung/Sammlung, Lagerung und Beseitigung tierischer Nebenprodukte; diesem Bericht sind geeignete Vorschläge beizufügen.

## Artikel 37 Aufhebung

Die Richtlinie 90/667/EWG und die Entscheidungen 95/348/EG und 1999/534/EG werden aufgehoben; die Aufhebung wird sechs Monate nach Inkrafttreten dieser Verordnung wirksam.

Verweise auf die Richtlinie 90/667/EWG gelten ab diesem Zeitpunkt als Verweise auf die vorliegende Verordnung.

## Artikel 38 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 20. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Diese Verordnung ist sechs Monate nach Inkrafttreten anwendbar. Für den Beginn der Anwendung von Artikel 12 Absatz 2 ist jedoch Artikel 20 der Richtlinie 2000/76/EG maßgebend, und Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe b) und Artikel 32 sind ab 1. November 2002 anwendbar.

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

## Anhang I Besondere Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck

1. „Imkereierzeugnis/Imkerei-Nebenerzeugnis“ Honig, Wachs, Gelée Royale, Kittharz und Pollen, die nicht zum Verzehr bestimmt sind;

2. „Charge“ eine in einer einzigen Anlage mit einheitlichen Produktionsparametern produzierte Produktionseinheit oder eine Reihe solcher Einheiten, wenn diese zusammen gelagert werden, die zum Zweck eines Rückrufs und einer erneuten Behandlung oder der Beseitigung identifiziert werden kann, falls Prüfungen ergeben, dass dies erforderlich ist;

3. „Biogasanlage“ eine Anlage, in der Erzeugnisse tierischen Ursprungs zum Erzeugen und Auffangen von Biogas unter anaeroben Bedingungen biologisch abgebaut werden;

4. „Blutprodukte“ aus Blut oder Blutbestandteilen gewonnene Erzeugnisse - ausgenommen Blutmehl - wie getrocknetes/gefrorenes/flüssiges Plasma, getrocknetes Vollblut, getrocknete/gefrorene/flüssige rote Blutkörperchen oder Teile oder Mischungen davon;

5. „Blut“ frisches Vollblut;

6. ‚Blutmehl‘ durch Hitzebehandlung von Blut oder Blutbestandteilen gemäß Anhang VII Kapitel II gewonnene Produkte zur Verfütterung oder organischen Düngung;“.

7. „Heimtierfutter in Dosen“ wärmebehandeltes Heimtierfutter in einem luftdicht verschlossenen Behälter;

8. „Zwischenbehandlungsbetrieb für Material der Kategorie 1 oder 2“ eine Anlage, in der unverarbeitetes Material der Kategorien 1 oder 2 vor der Weiterbeförderung zu seinem Endbestimmungsort behandelt und/oder zwischengelagert wird und wo bestimmte Vorbehandlungen, wie Entfernen von Häuten und Tierkörperuntersuchungen, durchgeführt werden können;

9. „Verarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 1“ einen Betrieb, in dem Material der Kategorie 1 vor seiner endgültigen Beseitigung verarbeitet wird;

10. „Fettverarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 2“ einen Betrieb, in dem aus Material der Kategorie 2 ausgeschmolzene Fette nach den Normen gemäß Anhang VI Kapitel III verarbeitet werden;

11. „Verarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 2“ einen Betrieb, in dem Material der Kategorie 2 vor seiner endgültigen Beseitigung, Weiterverarbeitung oder Verwendung verarbeitet wird;

12. „Zwischenbehandlungsbetrieb für Material der Kategorie 3“ eine Anlage, in der unverarbeitetes Material der Kategorie 3 vor der Weiterbeförderung zum Endbestimmungsort sortiert und/oder zerlegt und/oder gekühlt oder in Blöcken tiefgefroren und/oder zwischengelagert wird;

13. „Fettverarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 3“ einen Betrieb, in dem aus Material der Kategorie 3 ausgeschmolzene Fette verarbeitet werden;

14. „Verarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 3“ einen Betrieb, in dem Material der Kategorie 3 zu verarbeitetem tierischen Eiweiß oder anderen verarbeiteten Erzeugnissen verarbeitet wird, die als Futtermittel-Ausgangserzeugnisse verwendet werden könnten;

15. „Küchen- und Speiseabfälle“ alle aus Restaurants, Catering-Einrichtungen und Küchen, einschließlich Groß- und Haushaltsküchen, stammenden Speisereste einschließlich gebrauchtes Speiseöl;

16. „Mitverbrennungsanlage“ eine Entsorgungsanlage im Sinne von Artikel 3 Absatz 5 der Richtlinie 2000/76/EG;

17. „Mitverbrennung“ die Beseitigung von tierischen Nebenprodukten oder daraus hergestellten Erzeugnissen in einer Mitverbrennungsanlage;

18. „Sammelstellen“ Einrichtungen, die bestimmte tierische Nebenprodukte, die für die Fütterung der in Artikel 23 Absatz 2 Buchstabe c) aufgeführten Tiere verwendet werden sollen, abholen/sammeln und aufbereiten;

19. „Kompostieranlage“ eine Anlage, in der Erzeugnisse tierischen Ursprungs unter aeroben Bedingungen biologisch abgebaut werden;

20. „Fermentationsrückstände“ Rückstände aus der Umwandlung von tierischen Nebenprodukten in einer Biogasanlage;

21. „Magen- und Darminhalt“ den Inhalt von Magen und Darm von Säugetieren und Laufvögeln, auch von Magen und Darm getrennt;

22. „Kauspielzeug“ aus Huftierhäuten oder aus anderem Tiermaterial hergestellte ungegerbte Produkte zum Kauen für Heimtiere;

23. „Futtermittel-Ausgangserzeugnis“ die in der Richtlinie 96/25/EG[[23]](#footnote-23) definierten Futtermittel-Ausgangserzeugnisse, die tierischen Ursprungs sind, einschließlich verarbeitetes tierisches Eiweiß, Blutprodukte, ausgeschmolzene Fette, Fischöl, Fettderivate, Gelatine und hydrolysiertes Eiweiß, Dikalziumphosphat, Milch, Erzeugnisse auf Milchbasis und Kolostrum;

24. „Fischmehl“ durch Verarbeitung gewonnenes tierisches Eiweiß von Meerestieren, ausgenommen Meeressäugetiere;

25. „Pelztiere“ zur Erzeugung von Pelzen gehaltene oder gezüchtete Tiere, die nicht zum menschlichen Verzehr verwendet werden;

26. „Gelatine“ natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten, Sehnen und Bändern von Tieren (einschließlich Fischen und Geflügel) gewonnen wird;

27. „Grieben“ eiweißhaltige feste Bestandteile, die sich beim Ausschmelzen des Rohfetts nach teilweiser Trennung von Fett und Wasser absetzen;

28. „luftdicht verschlossener Behälter“ ein Behälter, der seiner Konzeption nach dazu bestimmt ist, seinen Inhalt gegen das Eindringen von Mikroorganismen zu schützen;

29. „Häute“ alle kutanen und subkutanen Gewebe;

30. „Verbrennungsanlage mit hoher Kapazität“ Verbrennungsanlagen außer Verbrennungsanlagen mit niedriger Kapazität;

31. „hydrolysierte Proteine“ durch Hydrolyse von tierischen Nebenprodukten gewonnene Polypeptide, Peptide und Aminosäuren sowie Mischungen davon;

32. „Verbrennungsanlage“ eine Entsorgungsanlage im Sinne von Artikel 3 Absatz 4 der Richtlinie 2000/76/EG;

33. „Verbrennung“ die Beseitigung von tierischen Nebenprodukten oder daraus hergestellten Erzeugnissen in einer Verbrennungsanlage;

34. „Laborreagens“ ein abgepacktes, ein Blutprodukt enthaltendes gebrauchsfertiges Präparat für den Endverbraucher, das als Reagens oder Reagensprodukt einzeln oder kombiniert in Laboratorien verwendet wird;

35. „Deponie“ eine Abfallbeseitigungsanlage im Sinne der Richtlinie 1999/31/EG des Rates;

36. „Verbrennungsanlage mit niedriger Kapazität“ eine Verbrennungsanlage mit einem Durchsatz von weniger als 50 Kilogramm tierische Nebenprodukte pro Stunde;

37. „Gülle“ Exkremente und/oder Urin von Nutztieren, mit oder ohne Einstreu, sowie Guano, entweder unverarbeitet oder verarbeitet in Übereinstimmung mit Anhang VIII Kapitel III oder auf andere Weise in Biogas- oder Kompostieranlagen umgewandelt;

38. „organische Düngemittel“ und „Bodenverbesserungsmittel“ Materialien tierischen Ursprungs, die einzeln oder gemeinsam zur Pflanzenernährung bzw. zur Verbesserung der Pflanzenernährung und zur Erhaltung oder zur Verbesserung der physikalisch-chemischen Eigenschaften sowie der biologischen Aktivität des Bodens verwendet werden; darunter auch Gülle, Magen- und Darminhalt, Kompost und Fermentationsrückstände;

39. „Weideland“ mit Gras oder anderen Krautpflanzen bewachsenes Land, das als Weide für Nutztiere dient;

40. „Heimtierfutterbetrieb“ eine Anlage zur Produktion von Heimtierfutter oder Kauspielzeug oder geschmacksverstärkende Fleischextrakte, in der bestimmte tierische Nebenprodukte für die Herstellung von Heimtierfutter, Kauspielzeug oder geschmacksverstärkende Fleischextrakte verwendet werden,“

41. „Heimtierfutter“ Material der Kategorie 3 enthaltendes Futter für Heimtiere;

42. „verarbeitetes tierisches Eiweiß“ ausschließlich aus Material der Kategorie 3 gewonnenes tierisches Eiweiß, das gemäß Anhang VII Kapitel II so verarbeitet wurde, dass es direkt als Futtermittel-Ausgangserzeugnis oder auf andere Weise in Futtermitteln, einschließlich Heimtierfutter, oder in organischen Düngemitteln oder Bodenverbesserungsmitteln verwendet werden kann; nicht dazu gehören Blutprodukte, Milch, Erzeugnisse auf Milchbasis, Kolostrum, Gelatine, hydrolysiertes Eiweiß und Dicalciumphosphat, Eier und Eierzeugnisse, Tricalciumphosphat und Kollagen;

43. „verarbeitetes Heimtierfutter“ Heimtierfutter, ausgenommen rohes Heimtierfutter, das gemäß Anhang VIII verarbeitet wurde;

44. „verarbeitete Erzeugnisse“ tierische Nebenprodukte, die nach einer der Verarbeitungsmethoden oder einem anderen Verfahren gemäß Anhang VII oder Anhang VIII behandelt worden sind;

45. „Verarbeitungsmethoden“ die in Anhang V Kapitel III aufgeführten Verfahren;

46. „Verarbeitungsbetrieb“ einen Betrieb, in dem tierische Nebenprodukte verarbeitet werden;

47. „In-vitro-Diagnostikum“ ein zur Verwendung durch den Endverbraucher bestimmtes und ein Bluterzeugnis enthaltendes gebrauchsfertiges Präparat, das einzeln oder kombiniert entweder als Reagens, als Reagensprodukt, als Kalibriermittel, als Satz oder als System und zur In-vitro-Untersuchung von Proben menschlichen oder tierischen Ursprungs, ausgenommen gespendete Organe und Blut, verwendet wird und ausschließlich oder im Wesentlichen dazu dient, den Zustand oder die Funktionen des Organismus, eine Krankheit oder eine genetische Anomalie zu erkennen oder die Unbedenklichkeit und Verträglichkeit mit anderen Reagenzien zu prüfen.

48. „rohes Heimtierfutter“ Heimtierfutter, das zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren oder tiefgefroren wurde;

49. „entlegene Gebiete“ Gebiete, in denen der Tierbestand so gering ist und die betreffenden Einrichtungen soweit entfernt sind, dass der mit dem Abholen und der Beförderung verbundene Aufwand im Vergleich zu einer Beseitigung an Ort und Stelle unangemessen wäre;

50. „ausgeschmolzene Fette“ Fette, die bei der Verarbeitung von Material der Kategorien 2 oder 3 gewonnen wurden;

51. „Lagerbetrieb“ einen Betrieb, in dem verarbeitete Erzeugnisse vor ihrer endgültigen Verwendung oder Beseitigung zwischengelagert werden, ausgenommen die Betriebe und zwischengeschalteten Personen im Sinne der Richtlinie 95/69/EG des Rates[[24]](#footnote-24);

52. „Gerben“ das Härten von Häuten mit pflanzlichen Gerbstoffen, Chromsalzen oder anderen Substanzen wie Aluminiumsalzen, Eisen-(III)-Salzen, Silikaten, Aldehyden und Chinonen oder anderen synthetischen Härtemitteln;

53. „technische Anlage“ eine Anlage, in der tierische Nebenprodukte zur Herstellung technischer Erzeugnisse verwendet werden;

54. „technische Erzeugnisse“ unmittelbar aus bestimmten tierischen Nebenprodukten hergestellte, nicht für den menschlichen Verzehr oder die Verfütterung bestimmte Erzeugnisse wie gegerbte und behandelte Häute, Jagdtrophäen, bearbeitete Wolle, Haare, Borsten, Federn und Teile von Federn, Equidenserum, Blutprodukte, Pharmazeutika, Medizinprodukte, Kosmetika, Knochenasche für die Porzellanherstellung, Gelatine und Klebstoffe, organische Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel, ausgeschmolzene Fette, Fettderivate, verarbeitete Gülle sowie Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis;

55. „unbearbeitete Federn und Federnteile“ Federn und Federnteile, die weder einer Dampfbehandlung noch einer anderweitigen Behandlung zur Abtötung von Krankheitserregern unterzogen wurden;

56. „unbearbeitete Wolle“ Schafwolle, die weder industriell gewaschen noch beim Gerben gewonnen noch einer anderweitigen Behandlung zur Abtötung von Krankheitserregern unterzogen wurde;

57. „unbearbeitete Haare“ Wiederkäuerhaare, die weder industriell gewaschen noch beim Gerben gewonnen noch einer anderweitigen Behandlung zur Abtötung von Krankheitserregern unterzogen wurden;

58. „unbearbeitete Schweineborsten“ Schweineborsten, die weder industriell gewaschen noch beim Gerben gewonnen noch einer anderweitigen Behandlung zur Abtötung von Krankheitserregern unterzogen wurden;

59. „Kollagen“ ein aus tierischen Häuten, Fellen und Sehnen sowie - im Falle von Schweinen, Geflügel und Fischen - Knochen gewonnenes Erzeugnis auf Proteinbasis;

60. „Siebreste“ sichtbare feste tierische Materialien, die in Abwassersieben zurückgehalten werden, soweit ein Vorbehandlungsprozess gemäß Anhang II Kapitel IX erforderlich ist;

61. „Fett-/Ölgemische“ in Abwasser-Ölabscheidern auf der Wasseroberfläche schwimmendes tierisches Material soweit ein Vorbehandlungsprozess gemäß Anhang II Kapitel IX erforderlich ist;

62. „Schlämme“ sichtbare feste tierische Materialien oder in Abflussleitungen und Sandfängern zurückgehaltene Sedimente, soweit ein Vorbehandlungsprozess gemäß Anhang II Kapitel IX erforderlich ist;

63. „Material aus Sandfängern“ sichtbare feste tierische Materialien oder in Sandfängern zurückgehaltene Sedimente, soweit dies einen Vorbehandlungsprozess gemäß Anhang II Kapitel IX darstellt.

64. „geschmacksverstärkende Fleischextrakte“ ein flüssiges oder dehydriertes verarbeitetes Produkt, das zur Steigerung von Nährwert und Schmackhaftigkeit von Heimtierfutter eingesetzt wird.

65. ‚Farbcodierung‘ die systematische Verwendung von Farben gemäß Anhang II Kapitel I zur Angabe von Informationen nach Maßgabe der vorliegenden Verordnung auf der Oberfläche bzw. einem Teil der Oberfläche von Verpackungen, Behältern oder Fahrzeugen oder auf einem daran angebrachten Etikett oder Bildzeichen.

## Anhang II Hygienevorschriften für die Abholung und Beförderung von tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen

**KAPITEL I  
Identifizierung**

1. Es sind alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, um sicherzustellen, dass

a) Material der Kategorien 1, 2 und 3 bei der Abholung/Sammlung und Beförderung identifizierbar ist und getrennt und identifizierbar bleibt,

b) verarbeitete Erzeugnisse bei der Beförderung identifizierbar sind und getrennt und identifizierbar bleiben,

c) ein Kennzeichnungsstoff zur Identifizierung tierischer Nebenprodukte oder verarbeiteter Erzeugnisse einer bestimmten Kategorie nur für die Kategorie verwendet wird, für welche dessen Verwendung gemäß der vorliegenden Verordnung vorgeschrieben ist oder gemäß Nummer 4 festgelegt wird, und dass

d) tierische Nebenprodukte und verarbeitete Erzeugnisse von einem Mitgliedstaat in einen anderen Mitgliedstaat in Verpackungen, Behältern oder Fahrzeugen versandt werden, welche durch eine deutlich sichtbare und - zumindest während des Beförderungszeitraums - haltbare Farbcodierung folgendermaßen gekennzeichnet sind:

i) bei Material der Kategorie 1 mit schwarzer Farbe;

ii) bei Material der Kategorie 2 (außer Gülle und Magen- und Darminhalt) mit gelber Farbe;

iii) bei Material der Kategorie 3 mit grüner Farbe mit hohem Blauanteil, um eine klare Unterscheidung gegenüber den anderen Farben zu gewährleisten.

2. Während der Beförderung müssen auf einem an der Verpackung, dem Behälter oder dem Fahrzeug befestigten Etikett

a) die der Kategorie der tierischen Nebenprodukte bzw. im Fall von verarbeiteten Erzeugnissen die Kategorie der tierischen Nebenprodukte, aus denen die verarbeiteten Erzeugnisse hergestellt wurden, deutlich angegeben sein und

b) folgender Wortlaut angebracht sein:

i) bei Material der Kategorie 3: ‚Nicht für den menschlichen Verzehr‘;

ii) bei Material der Kategorie 2 (außer Gülle und Magen- und Darminhalt) und daraus hergestellten verarbeiteten Erzeugnissen: ‚Darf nicht verfüttert werden‘; soweit Material der Kategorie 2 jedoch für die Fütterung von Tieren gemäß Artikel 23 Absatz 2 Buchstabe c unter den in dem genannten Artikel festgelegten Bedingungen bestimmt ist, ist auf dem Etikett anzugeben: ‚Zur Verfütterung an …‘, mit dem Namen der jeweiligen Tierarten, für deren Fütterung das Material bestimmt ist;

iii) bei Material der Kategorie 1 und daraus hergestellten verarbeiteten Erzeugnissen: ‚Nur zur Entsorgung‘;

iv) bei Gülle und Magen- und Darminhalt: ‚Gülle‘.

3. Die Mitgliedstaaten haben die Möglichkeit zur Einrichtung von Systemen bzw. Festlegung zusätzlicher Vorschriften für die Farbcodierung von Verpackungen, Behältern oder Fahrzeugen, welche für die Beförderung tierischer Nebenprodukte und verarbeiteter Erzeugnisse eingesetzt werden, die aus ihrem Hoheitsgebiet stammen und dort verbleiben, unter der Voraussetzung, dass solche Systeme oder Vorschriften nicht zu Verwechslungen mit dem standardisierten Farbcodierungssystem gemäß Nummer 1 Buchstabe d führen.

4. Unbeschadet von Anhang V Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 haben die Mitgliedstaaten die Möglichkeit zur Einrichtung von Systemen bzw. Festlegung zusätzlicher Vorschriften für die Kennzeichnung tierischer Nebenprodukte und verarbeiteter Erzeugnisse, die aus ihrem Hoheitsgebiet stammen und dort verbleiben, unter der Voraussetzung, dass solche Systeme oder Vorschriften nicht den Kennzeichnungsvorschriften für verarbeitete Erzeugnisse gemäß Anhang VI Kapitel I der vorliegenden Verordnung entgegenstehen.

5. Abweichend von den Nummern 3 und 4 können die Mitgliedstaaten die unter diesen Nummern genannten Systeme oder Vorschriften auf tierische Nebenprodukte anwenden, die aus ihrem Hoheitsgebiet stammen, aber nicht dort verbleiben sollen, falls der Bestimmungsmitgliedstaat bzw. -drittstaat sein Einverständnis gegeben hat.

**Kapitel II  
Fahrzeuge und Behälter**

1. Tierische Nebenprodukte und verarbeitete Erzeugnisse sind in fest verschlossenen neuen Verpackungen oder abgedeckten lecksicheren Behältnissen bzw. Fahrzeugen abzuholen und zu befördern.

2. Fahrzeuge und wiederverwendbare Behälter sowie alle wiederverwendbaren Ausrüstungsgegenstände und Geräte, die mit tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen in Berührung kommen, sind

a) nach jeder Verwendung zu säubern, aus-/abzuwaschen und zu desinfizieren,

b) sauber zu halten und

c) vor Verwendung zu reinigen und zu trocknen.

3. In wiederverwendbaren Behältern darf, soweit zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen erforderlich, immer nur ein bestimmtes Erzeugnis befördert werden.

4. Verpackungsmaterial ist zu verbrennen oder nach Weisung der zuständigen Behörde anderweitig zu beseitigen.

**Kapitel III  
Handelspapiere und Veterinärbescheinigungen**

1. Während der Beförderung muss den tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen ein Handelspapier oder, sofern in dieser Verordnung vorgeschrieben, eine Veterinärbescheinigung beiliegen, außer im Falle verarbeiteter Produkte aus Material der Kategorie 3, die innerhalb desselben Mitgliedstaates von Einzelhändlern an Endnutzer mit Ausnahme von Unternehmern geliefert werden.

2. Auf den Handelspapieren muss Folgendes angegeben sein:

a) das Datum, an dem das Material abgeholt wurde,

b) eine Beschreibung des Materials, einschließlich der Angaben nach Kapitel I, die Tierart bei Material der Kategorie 3 und verarbeiteten Erzeugnissen daraus, die als Futtermittel verwendet werden sollen, und gegebenenfalls die Ohrmarkennummer,

c) die Materialmenge,

d) der Herkunftsort des Materials,

e) Name und Anschrift des Beförderungsunternehmens,

f) Name und Anschrift des Empfängerbetriebs und gegebenenfalls dessen Zulassungsnummer sowie

g) gegebenenfalls

i) die Zulassungsnummer des Herkunftsbetriebs und

ii) Art und Verfahren der Behandlung.

3. Das Handelspapier ist in mindestens drei Exemplaren (ein Original und zwei Kopien) auszustellen. Das Original begleitet die Sendung bis zum Endbestimmungsort. Der Empfänger bewahrt das Original auf. Der Erzeuger bewahrt eine Kopie und der Spediteur die andere auf.

4. Nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren kann ein Muster für das Handelspapier festgelegt werden.

5. Veterinärbescheinigungen müssen von der zuständigen Behörde ausgestellt und unterzeichnet sein.

**Kapitel IV  
Aufzeichnungen**

Die Aufzeichnungen gemäß Artikel 9 müssen die nachstehend aufgeführten Angaben gemäß Kapitel III Nummer 2 enthalten:

a) die Angaben gemäß den Buchstaben b) und c) und

b) im Fall der Aufzeichnungen der Versender tierischer Nebenprodukte die Angaben gemäß den Buchstaben a) und e) und, soweit bekannt, die Angaben gemäß Buchstabe f) bzw.

c) im Fall der Aufzeichnungen der Beförderer tierischer Nebenprodukte die Angaben gemäß den Buchstaben a), d) und f) bzw.

d) im Fall der Aufzeichnungen der Empfänger tierischer Nebenprodukte das Datum der Anlieferung und die Angaben gemäß den Buchstaben d) und e).

**Kapitel V  
Aufbewahrung von Dokumenten**

Das Handelspapier und die Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel III und die Aufzeichnungen gemäß Kapitel IV werden der zuständigen Behörde für mindestens zwei Jahre zur Vorlage zur Verfügung gehalten.

**Kapitel VI  
Temperaturbedingungen**

1. Die Beförderung von tierischen Nebenprodukten muss unter Temperaturbedingungen erfolgen, die gewährleisten, dass jegliches Risiko für die Gesundheit von Mensch und Tier vermieden wird.

2. Unverarbeitetes Material der Kategorie 3, das für die Herstellung von Futtermitteln oder Heimtierfutter verwendet werden soll, muss gekühlt oder gefroren befördert werden, es sei denn, es wird binnen 24 Stunden ab Versendung verarbeitet.

3. Für Kühltransporte verwendete Fahrzeuge müssen so konzipiert sein, dass während der gesamten Beförderungsdauer eine angemessene Temperatur aufrechterhalten werden kann.

**Kapitel VII  
Spezielle Vorschriften für die Durchfuhr**

Die Durchfuhr von tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen muss unter Einhaltung der Vorschriften der Kapitel I, II, III und VI erfolgen.

**Kapitel VIII  
Kontrollmaßnahmen**

Die zuständige Behörde trifft die erforderlichen Maßnahmen, um die Abholung/Sammlung, Beförderung, Verwendung und Beseitigung von tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen zu kontrollieren, indem sie u. a. prüfen lässt, ob die entsprechenden Bücher und Dokumente ordnungsgemäß geführt werden, und indem sie, falls sie dies für erforderlich hält oder diese Verordnung es vorschreibt, eine Plombe anlegen lässt.

Lässt die zuständige Behörde eine Sendung tierischer Nebenprodukte oder verarbeiteter Erzeugnisse durch eine Plombe sichern, so unterrichtet sie die zuständige Behörde des Bestimmungsorts darüber.

**Kapitel IX  
Sammlung tierischen Materials bei der Abwasserbehandlung**

1. Verarbeitungsbetriebe für Material der Kategorie 1 und andere Betriebe, in denen spezifiziertes Risikomaterial entfernt wird, Schlachthöfe und Verarbeitungsbetriebe für Material der Kategorie 2 müssen einen Vorbehandlungsprozess zur Rückhaltung und Sammlung tierischen Materials als erste Stufe der Abwasserbehandlung vorsehen. Die Vorrichtungen zur Vorbehandlung bestehen aus Ablauföffnungen oder Sieben mit einer Öffnung bzw. Maschenweite von höchstens 6 mm am Ablaufende des Prozesses, oder gleichwertigen Systemen, die sicherstellen, dass feste Bestandteile im Abwasser, die diese Vorrichtungen passieren, nicht größer als 6 mm sind.

2. Abwasser aus Betrieben laut Absatz 1 muss einen Vorbehandlungsprozess durchlaufen, der sicherstellt, dass das gesamte Abwasser in diesem Prozess gefiltert wurde, bevor es aus dem Betrieb abgeleitet wird. Es darf kein Mahlen oder eine andere Zerkleinerung stattfinden, die den Durchlauf tierischen Materials durch den Vorbehandlungsprozess erleichtern würden.

3. Alle tierischen Materialien, die im Vorbehandlungsprozess in Betrieben gemäß Absatz 1 zurückgehalten werden, sind zu sammeln und als Material der Kategorie 1 bzw. der Kategorie 2 zu befördern und gemäß den Bestimmungen dieser Verordnung zu beseitigen.

4. Abwasser, dass den Vorbehandlungsprozess in Betrieben gemäß Absatz 1 durchlaufen hat, sowie Abwasser aus Betrieben, die ausschließlich Material der Kategorie 3 aufnehmen, ist in Übereinstimmung mit anderen einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften zu behandeln.

**Kapitel X  
Handelspapier**

1. Ein Handelspapier gemäß dem in diesem Kapitel dargestellten Muster muss tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen während der Beförderung beiliegen. Die Mitgliedstaaten können jedoch für die Beförderung tierischer Nebenprodukte und verarbeiteter Erzeugnisse auf ihrem eigenen Hoheitsgebiet vorschreiben, dass

a) ein anderes Handelspapier, in Papierform oder in elektronischer Form, verwendet wird, sofern dieses Handelspapier die Anforderungen gemäß Kapitel III Nummer 2 erfüllt;

b) die Materialmenge gemäß Kapitel III Nummer 2 Buchstabe c im Handelspapier als Materialgewicht ausgedrückt wird;

c) eine Kopie des Handelspapiers vom Empfänger an den Erzeuger zurückgesandt wird, die vom Erzeuger nach Maßgabe des Kapitels V zum Nachweis über die Ankunft der Sendung aufbewahrt werden muss.

2. Wird mehr als ein Beförderungsunternehmen eingesetzt, hat jedes Beförderungsunternehmen eine Erklärung gemäß Nummer 7 des Handelspapiers auszufüllen, die Bestandteil des Papiers ist.

MUSTER DES HANDELSPAPIERS ZUR BEFÖRDERUNG VON TIERISCHEN NEBENPRODUKTEN  
UND VERARBEITETEN PRODUKTEN INNERHALB DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT

Anmerkungen

a) Handelspapiere sind entsprechend dem Muster in diesem Anhang vorzulegen. Es enthält in der nummerierten Reihenfolge des Musters die zur Beförderung tierischer Nebenprodukte und verarbeiteter Produkte erforderlichen Bestätigungen.

b) Es ist in einer der Amtssprachen des EU-Herkunftsmitgliedstaats oder des EU-Bestimmungs­mitgliedstaats zu erstellen. Es kann jedoch auch in einer anderen Amtssprache der Gemeinschaft erstellt werden, sofern ihm eine amtliche Übersetzung beiliegt oder wenn dies zuvor mit der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats vereinbart wurde.

c) Das Handelspapier ist in mindestens dreifacher Ausfertigung vorzulegen (ein Original und zwei Kopien). Das Original muss der Sendung bis zu ihrem endgültigen Bestimmungsort beiliegen. Der Empfänger hat es aufzubewahren. Der Erzeuger hat eine Kopie und das Beförderungsunternehmen die andere Kopie aufzubewahren.

d) Das Original eines Handelspapiers besteht aus einem einzigen, zweiseitig beschriebenen Blatt, oder es ist, sofern mehr Text erforderlich ist, in einer Form vorzulegen, in der alle Seiten Teil eines integrierten Ganzen und untrennbar sind.

e) Werden dem Handelspapier zur Identifizierung der Posten der Sendung zusätzliche Seiten hinzugefügt, gelten auch diese Seiten durch die Unterschrift der für die Sendung verantwortlichen Person auf jeder Seite als Bestandteil des Originals des Papiers.

f) Umfasst das Papier einschließlich der unter e aufgeführten zusätzlichen Seiten mehr als eine Seite, ist jede Seite am unteren Rand zu nummerieren - (Seitennummer) von (Gesamtseitenzahl) - und am oberen Rand mit der Codenummer des Papiers zu versehen, die von der verantwortlichen Person vergeben wird.

g) Das Original des Handelspapiers ist von der verantwortlichen Person auszufüllen und zu unterzeichnen. Dadurch stellt die verantwortliche Person sicher, dass die Dokumentationsgrundsätze gemäß Anhang II Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 befolgt werden. In dem Handelspapier ist Folgendes aufzuführen:

i) das Datum, an dem das Material vom Betrieb genommen wurde;

ii) die Beschreibung des Materials, einschließlich Identifizierung des Materials, Tierart bei Material der Kategorie 3 und daraus gewonnenen verarbeiteten Produkten, die zur Verwendung als Futtermittel bestimmt sind, und, sofern zutreffend, die Nummer der Ohrmarke;

iii) die Menge des Materials;

iv) der Herkunftsort des Materials;

v) Name und Anschrift des Beförderungsunternehmens;

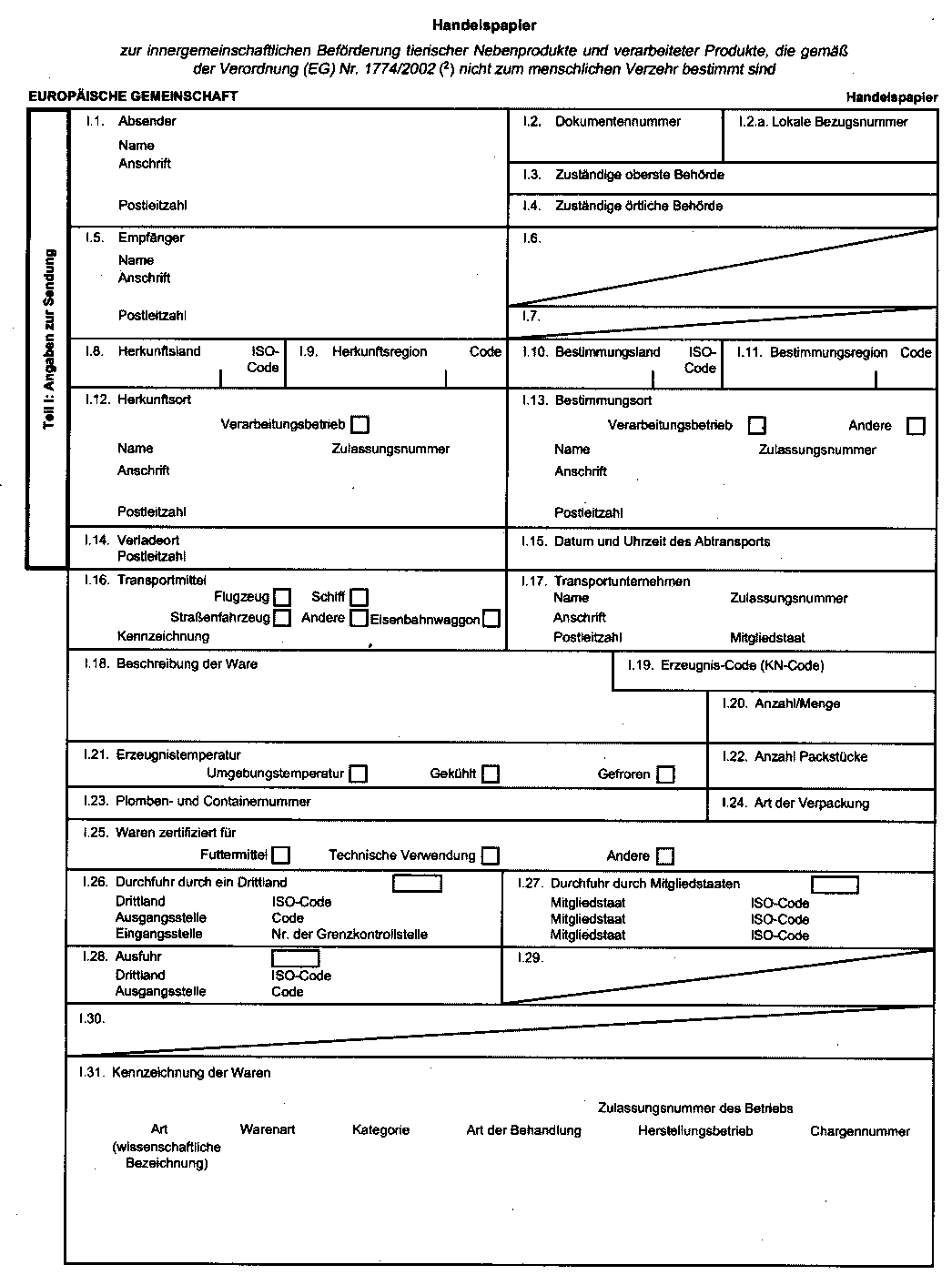
vi) Name und Anschrift des Empfängers und, sofern zutreffend, seine Zulassungsnummer;

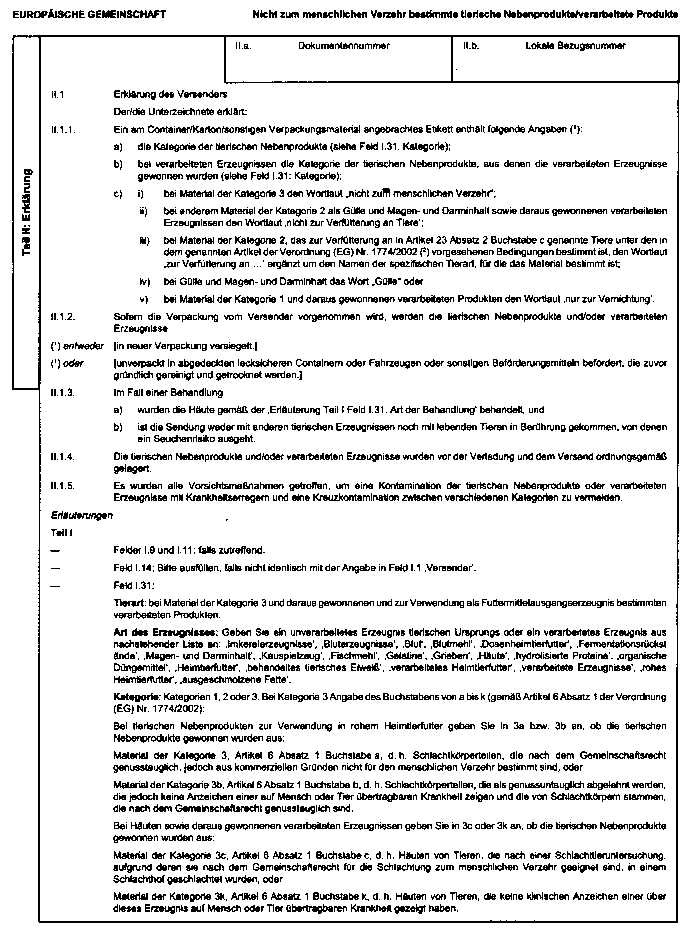
vii) sofern zutreffend, die Zulassungsnummer des Herkunftsbetriebs sowie Art und Methode(n) der Behandlung.

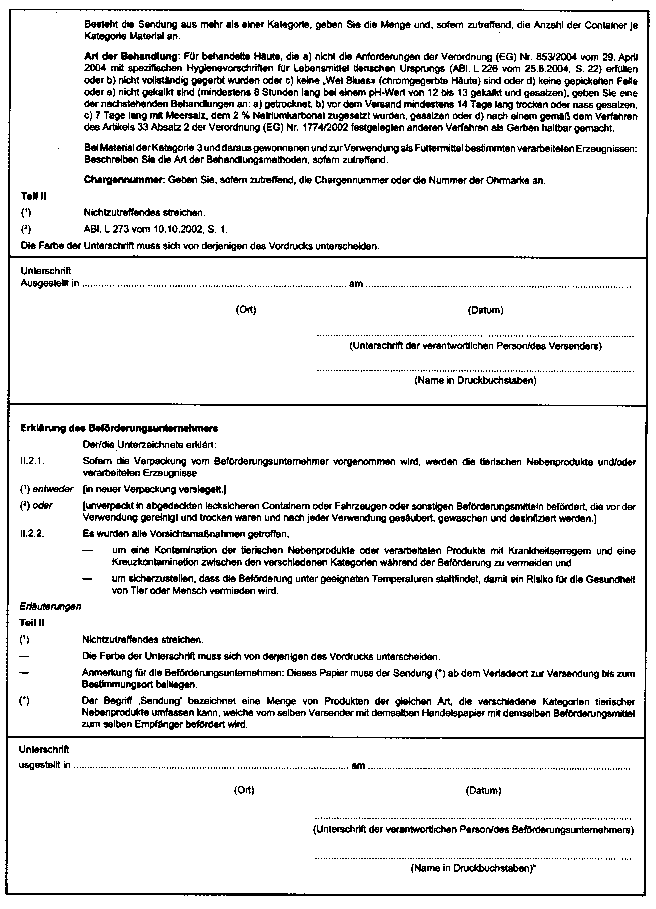
h) Die Unterschrift der verantwortlichen Person ist in einer anderen Farbe als der Farbe des Vordrucks zu leisten.

i) Das Handelspapier ist mindestens zwei Jahre lang zur Vorlage bei den zuständigen Behörden aufzubewahren, damit die in Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 aufgeführten Aufzeichnungen überprüft werden können.

j) Entscheiden sich Mitgliedstaaten für die Verwendung eines Handelspapiers in elektronischer Form, werden die unter den Buchstaben a bis i genannten Anforderungen in geeigneter Weise erfüllt.







## Anhang III Hygienevorschriften für Zwischenbehandlungs- und Lagerbetriebe

**Kapitel I  
Zulassungsbedingungen für Zwischenbehandlungsbetriebe**

1. Die Anlagen und Einrichtungen von Zwischenbehandlungsbetrieben müssen zumindest folgende Anforderungen erfüllen:

a) Die Anlagen müssen von öffentlichen Straßen und anderen Betrieben wie z.B. Schlachthöfen ausreichend getrennt sein. Durch die Anordnung der Anlagen muss gewährleistet sein, dass Material der Kategorien 1 und 2 von der Anlieferung bis zum Versand vollständig von Material der Kategorie 3 getrennt bleibt.

b) Die Anlage muss über einen überdachten Ort für die Annahme der tierischen Nebenprodukte verfügen.

c) Die Anlage muss so konzipiert sein, dass sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Die Fußböden müssen so beschaffen sein, dass Flüssigkeiten leicht abfließen können.

d) Die Anlage muss über genügend Toiletten, Umkleideräume und Waschbecken für das Personal verfügen.

e) Die Anlage muss über geeignete Vorkehrungen für die Bekämpfung von Ungeziefer wie Insekten, Nagern und Vögeln verfügen.

f) Die Anlage muss über ein hygienisch einwandfreies Abwasserableitungssystem verfügen.

g) Soweit für die Erreichung der Ziele dieser Verordnung erforderlich, muss die Anlage über geeignete Lagereinrichtungen mit Temperaturregelung verfügen, die so leistungsfähig sind, dass die tierischen Nebenprodukte auf der erforderlichen Temperatur gehalten werden können, und die so konzipiert sind, dass die Temperaturen überwacht und aufgezeichnet werden können.

2. Die Anlage muss über geeignete Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Container oder Behälter, in denen die tierischen Nebenprodukte angeliefert werden, und der Fahrzeuge, ausgenommen Schiffe, in denen sie befördert werden, verfügen. Ferner müssen geeignete Einrichtungen zum Desinfizieren von Fahrzeugrädern vorhanden sein.

**Kapitel II  
Allgemeine Hygienevorschriften**

A. *Zwischenbehandlungsbetriebe für Material der Kategorie 3*

1. Die Betriebe dürfen außer dem Einführen, Abholen/Sammeln, Sortieren, Zerlegen, Kühlen, Gefrieren, Einfrieren in Gefrierblöcke, vorübergehenden Lagern und Versenden von Material der Kategorie 3 keine anderen Tätigkeiten ausführen.

2. Material der Kategorie 3 ist so zu sortieren, dass jegliches Risiko der Verbreitung von Tierseuchen vermieden wird.

3. Während des Sortierens und Lagerns ist Material der Kategorie 3 von anderen Erzeugnissen als Material der Kategorie 3 separat und in einer Weise zu bearbeiten und zu lagern, bei der die Verbreitung von Krankheitserregern vermieden und die Einhaltung von Artikel 22 gewährleistet wird.

4. Material der Kategorie 3 ist bis zu seiner Weitersendung ordnungsgemäß zu lagern und gegebenenfalls zu kühlen oder einzufrieren.

5. gestrichen

B. *Zwischenbehandlungsbetriebe für Material der Kategorie 1 oder 2*

6. Die Betriebe dürfen außer dem Abholen/Sammeln, Behandeln, vorübergehenden Lagern und Versenden von Material der Kategorie 1 oder 2 keine anderen Tätigkeiten ausführen.

7. Material der Kategorie 1 oder 2 ist so zu sortieren, dass jegliches Risiko der Verbreitung von Tierseuchen vermieden wird.

8. Während des Lagerns ist Material der Kategorie 1 oder 2 von anderen Erzeugnissen separat und in einer Weise zu behandeln und zu lagern, bei der die Verbreitung von Krankheitserregern vermieden wird.

9. Material der Kategorien 1 oder 2 ist bis zu seiner Weitersendung ordnungsgemäß, d. h. auch unter angemessenen Temperaturbedingungen, zu lagern.

10. gestrichen

11. Abwässer müssen behandelt werden um sicherzustellen, soweit dies nach vernünftigem Ermessen möglich ist, dass keine Krankheitserreger mehr vorhanden sind. Spezielle Vorschriften für die Behandlung von Abwässern aus Zwischenbehandlungsbetrieben für Material der Kategorien 1 und 2 können nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt werden.

**Kapitel III  
Vorschriften für die Zulassung von Lagerbetrieben**

Die Anlagen und Einrichtungen von Lagerbetrieben müssen zumindest folgende Anforderungen erfüllen:

1. Die Anlagen, in denen verarbeitete Erzeugnisse aus Material der Kategorie 3 gelagert werden, dürfen sich nicht am gleichen Ort befinden wie die Anlagen, in denen verarbeitete Erzeugnisse aus Material der Kategorien 1 und 2 gelagert werden, es sei denn, sie sind in völlig separaten Gebäuden untergebracht.

2. Die Anlage muss

a) über einen überdachten Ort für die Annahme der Erzeugnisse verfügen;

b) so konzipiert sein, dass sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Die Fußböden müssen so beschaffen sein, dass Flüssigkeiten leicht abfließen können;

c) über genügend Toiletten, Umkleideräume und Waschbecken für das Personal verfügen und

d) über geeignete Vorkehrungen für die Bekämpfung von Ungeziefer wie Insekten, Nagern und Vögeln verfügen.

3. Die Anlage muss über geeignete Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Container oder Behälter, in denen die Erzeugnisse angeliefert werden, und der Fahrzeuge, ausgenommen Schiffe, in denen sie befördert werden, verfügen. Ferner müssen geeignete Einrichtungen zum Desinfizieren von Fahrzeugrädern vorhanden sein.

4. Die Erzeugnisse sind bis zu ihrer Weitersendung ordnungsgemäß zu lagern.

## Anhang IVVorschriften für Verbrennungs- und Mitverbrennungsanlagen, auf die die Richtlinie 2000/76/EG nicht anwendbar ist

**Kapitel I  
Allgemeine Bedingungen**

1. Verbrennungs- und Mitverbrennungsanlagen sind so auszulegen, auszurüsten und zu betreiben, dass sie den Anforderungen dieser Verordnung entsprechen. Folgende Hygienevorschriften sind einzuhalten:

a) Tierische Nebenprodukte sind möglichst schnell nach ihrer Ankunft zu beseitigen. Bis zur Beseitigung sind sie ordnungsgemäß zu lagern.

b) Container, Behälter und Fahrzeuge, in denen unverarbeitetes Material befördert wurde, müssen an einem entsprechend ausgewiesenen Ort gereinigt werden, wobei sicherzustellen ist, dass das Abwasser während der Lagerung gemäß Kapitel III behandelt wird.

c) Es sind systematisch vorbeugende Maßnahmen gegen Vögel, Nager, Insekten und andere Schädlinge zu treffen. Zu diesem Zweck ist ein dokumentiertes Schädlingsbekämpfungsprogramm durchzuführen.

d) Für alle Bereiche des Betriebs müssen Reinigungsverfahren festgelegt und dokumentiert sein. Geeignete Putzgeräte und Reinigungsmittel sind zur Verfügung zu halten.

e) Die Hygienekontrollen müssen regelmäßige Inspektionen des Arbeitsumfelds und der Arbeitsgeräte umfassen. Die Zeitpläne für diese Inspektionen und deren Ergebnisse müssen dokumentiert und mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

2. Der Betreiber einer Verbrennungs- und Mitverbrennungsanlage hat hinsichtlich der Annahme tierischer Nebenprodukte alle erforderlichen Vorsorgemaßnahmen zu treffen, damit direkte Risiken für die Gesundheit von Mensch und Tier vermieden oder soweit wie möglich begrenzt werden.

**Kapitel II  
Betriebsbedingungen**

3. Verbrennungs- und Mitverbrennungsanlagen sind so auszulegen, auszurüsten, zu bauen und zu betreiben, dass die Temperatur des entstehenden Verbrennungsgases kontrolliert, gleichmäßig und selbst unter den ungünstigsten Bedingungen zwei Sekunden lang auf 850 °C erhöht wird; die Messung muss in der Nähe der Innenwand oder an einer anderen repräsentativen Stelle des Brennraums entsprechend der Genehmigung der zuständigen Behörden erfolgen.

4. Jede Linie von Verbrennungsanlagen mit hoher Kapazität muss mit mindestens einem Hilfsbrenner ausgestattet sein. Dieser muss automatisch eingeschaltet werden, wenn die Temperatur der Verbrennungsgase nach der letzten Zuführung von Verbrennungsluft auf unter 850 °C sinkt. Er ist auch während der Anlauf- und Abschaltphase der Anlage einzusetzen, um zu gewährleisten, dass die Temperatur von 850 °C zu jedem Zeitpunkt dieser Betriebsvorgänge - und solange sich unverbranntes Material im Brennraum befindet - aufrechterhalten bleibt.

5. Verbrennungs- und Mitverbrennungsanlagen mit hoher Kapazität müssen mit einem automatischen System ausgestattet sein, das zum Einsatz kommt, um die Beschickung mit tierischen Nebenprodukten unter folgenden Umständen zu verhindern:

a) während der Anlaufphase bis zum Erreichen der Temperatur von 850 °C und

b) bei jedem Absinken der Temperatur unter 850 °C.

6. Tierische Nebenprodukte sind nach Möglichkeit ohne direkte Handhabung unmittelbar in den Brennraum zu verbringen.

**Kapitel III  
Ableitung von Wasser**

7. Die Gelände von Verbrennungs- und Mitverbrennungsanlagen einschließlich der dazugehörigen Lagerflächen für tierische Nebenprodukte sind so auszulegen, dass unerlaubtes und unbeabsichtigtes Freisetzen von Schadstoffen in den Boden und in das Oberflächen- und Grundwasser entsprechend den einschlägigen Rechtsvorschriften der Gemeinschaft vermieden wird. Außerdem muss für das auf dem Gelände der Verbrennungsanlage anfallende verunreinigte Regenwasser und für verunreinigtes Wasser, das durch Aus- oder Überlaufen oder bei der Brandbekämpfung anfällt, Speicherkapazität vorgesehen werden.

8. Die Speicherkapazität muss so bemessen sein, dass das anfallende Wasser untersucht und erforderlichenfalls vor der Ableitung behandelt werden kann.

**Kapitel IV  
Rückstände**

9. Im Sinne dieses Kapitels bezeichnet der Ausdruck „Rückstände“ alle flüssigen oder festen Stoffe, die bei der Verbrennung oder Mitverbrennung, bei der Abwasserbehandlung oder sonstigen Prozessen innerhalb der Verbrennungs- oder Mitverbrennungsanlage entstehen. Dazu gehören auch Rostasche und Schlacke sowie Filterstaub und Kesselstaub.

10. Rückstände aus dem Betrieb der Verbrennungs- oder Mitverbrennungsanlage sind hinsichtlich Menge und Schädlichkeit auf ein Minimum zu beschränken. Die Rückstände sind, soweit angezeigt, in der Anlage selbst oder außerhalb dieser unter Einhaltung der einschlägigen gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften zu verwerten.

11. Die Beförderung und Zwischenlagerung von Trockenrückständen in Form von Staub hat so zu erfolgen, dass eine Verbreitung in der Umwelt vermieden wird (beispielsweise durch Verwendung geschlossener Behälter).

**Kapitel V  
Temperaturmessung**

12. Es müssen geeignete Verfahren angewandt werden, um die für den Verbrennungs- oder Mitverbrennungsprozess relevanten Parameter und Bedingungen zu überwachen. Verbrennungs- und Mitverbrennungsanlagen mit hoher Kapazität müssen über Temperaturmessgeräte verfügen und diese benutzen.

13. Die Temperaturmessanforderungen werden in der von der zuständigen Behörde erteilten Genehmigung oder in den damit verbundenen Auflagen festgelegt.

14. Der ordnungsgemäße Einbau und das Funktionieren automatischer Überwachungsgeräte müssen kontrolliert werden, und jedes Jahr muss ein Überwachungstest durchgeführt werden. Die Kalibrierung muss mindestens alle drei Jahre anhand von parallelen Messungen nach den Referenzmethoden erfolgen.

15. Die Temperaturmessergebnisse müssen auf geeignete Weise aufgezeichnet und dargestellt werden, damit die zuständigen Behörden die Einhaltung der gemäß dieser Verordnung genehmigten Betriebsbedingungen nach Verfahren, die von den genannten Behörden festgelegt werden, überprüfen können.

**Kapitel VI  
Nicht normale Betriebsbedingungen**

16. Bei einem Ausfall oder bei nicht normalen Betriebsbedingungen muss der Betreiber den Betrieb so schnell wie möglich vermindern oder ganz einstellen, bis die normalen Betriebsbedingungen wieder hergestellt sind.

**Kapitel VII  
Verbrennen von Material der Kategorie 1 gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe b)**

1. Die Verbrennungsanlage niedriger Kapazität muss auf einem festen, gut entwässerten Untergrund stehen.

2. Tiere dürfen keinen Zugang zu der Verbrennungsanlage niedriger Kapazität, zu tierischen Nebenprodukten, die zur Verbrennung bestimmt sind, sowie zu der Asche aus der Verbrennung tierischer Nebenprodukte haben. Befindet sich die Verbrennungsanlage niedriger Kapazität auf dem Gelände eines Viehhaltungsbetriebs,

a) muss eine völlige physische Trennung zwischen der Verbrennungsanlage und dem Viehbestand sowie Futter und Streu gegeben sein, erforderlichenfalls durch einen Zaun;

b) muss eine entsprechende Ausrüstung ausschließlich dem Betrieb der Verbrennungsanlage vorbehalten sein und darf nicht anderswo im landwirtschaftlichen Betrieb eingesetzt werden;

c) müssen die Betreiber vor dem Umgang mit Vieh oder Viehfutter Oberbekleidung und Schuhe wechseln;

3. Der Lagerbereich für tierische Nebenprodukte und Asche muss überdacht, gekennzeichnet und auslaufsicher sein.

4. Der Betreiber muss sicherstellen, dass tierische Nebenprodukte so verbrannt werden, dass sie vollständig zu Asche verbrennen. Asche ist auf einer gemäß Richtlinie 1999/31/EG genehmigten Deponie zu entsorgen.

5. Unvollständig verbrannte tierische Nebenerzeugnisse dürfen nicht auf einer Deponie abgelagert werden, sondern sind erneut zu verbrennen oder auf andere Weise gemäß dieser Verordnung zu beseitigen.

6. Die Verbrennungsanlage niedriger Kapazität muss mit einer Nachverbrennungsvorrichtung ausgerüstet sein.

7. Der Betreiber muss Aufzeichnungen über Mengen, Kategorien und Tierarten der verbrannten tierischen Nebenprodukte sowie über das Datum der Verbrennung führen.

8. Die zuständige Behörde muss die Verbrennungsanlage niedriger Kapazität vor der Zulassung und danach mindestens einmal jährlich auf die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung überprüfen.

## Anhang V Allgemeine Hygienevorschriften für die Verarbeitung von Material der Kategorien 1, 2 und 3

**Kapitel I  
Allgemeine Vorschriften für die Zulassung von Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorien 1, 2 und 3**

1. Die Anlagen und Einrichtungen von Verarbeitungsbetrieben müssen zumindest folgende Anforderungen erfüllen:

a) Verarbeitungsbetriebe dürfen nicht auf demselben Gelände liegen wie Schlachthöfe, es sei denn, die von der Verarbeitung der tierischen Nebenprodukte solcher Schlachthöfe ausgehenden Risiken für die Gesundheit von Mensch und Tier werden durch die Einhaltung mindestens folgender Bedingungen begrenzt:

i) der Verarbeitungsbetrieb muss physisch vom Schlachthof getrennt sein; gegebenenfalls durch Unterbringung des Verarbeitungsbetriebs in einem vollständig vom Schlachthof getrennten Gebäude;

ii) Folgendes muss eingerichtet und benutzt werden:

- eine Förderanlage, die den Verarbeitungsbetrieb mit dem Schlachthof verbindet,

- getrennte Eingänge, Annahmebereiche, Ausrüstungen und Ausgänge für Verarbeitungsbetrieb und Schlachthof;

iii) es sind Maßnahmen zu ergreifen, um eine Ausbreitung von Risiken durch Personal zu vermeiden, das im Verarbeitungsbetrieb und im Schlachthof eingesetzt wird;

iv) unbefugte Personen oder Tiere dürfen keinen Zugang zum Verarbeitungsbetrieb haben.

Abweichend von den Ziffern i bis iv können die zuständigen Behörden im Fall von Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorie 3 andere als die in diesen Ziffern festgelegten Bedingungen zulassen, die auf eine Begrenzung der Risiken für die Gesundheit von Mensch und Tier abzielen, einschließlich der Risiken, die durch die Verarbeitung von Material der Kategorie 3 entstehen, das von gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen und außerhalb des Geländes des Verarbeitungsbetriebs liegenden Betrieben stammt. Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten durch den Ausschuss gemäß Artikel 33 Absatz 1 über den Gebrauch, den ihre zuständigen Behörden von dieser Abweichung machen.

b) Verarbeitungsbetriebe müssen in einen reinen und einen unreinen Bereich, die angemessen voneinander getrennt sind, unterteilt sein. Der unreine Bereich muss über einen überdachten Ort für die Annahme der tierischen Nebenprodukte verfügen und so konzipiert sein, dass er leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Die Fußböden müssen so beschaffen sein, dass Flüssigkeiten leicht abfließen können. Die Betriebe müssen über genügend Toiletten, Umkleideräume und Waschbecken für das Personal verfügen.

c) Verarbeitungsbetriebe müssen über eine ausreichende Heißwasser- und Dampferzeugungskapazität für die Verarbeitung tierischer Nebenprodukte verfügen.

d) Soweit erforderlich, muss der unreine Bereich über Ausrüstungen zur Vorzerkleinerung der tierischen Nebenprodukte und eine Förderanlage zur Weiterbeförderung der zerkleinerten Erzeugnisse in die eigentliche Verarbeitungsanlage verfügen.

e) Alle Anlagen, in denen tierische Nebenprodukte verarbeitet werden, müssen den Hygienevorschriften gemäß Kapitel II genügen. Soweit eine Hitzebehandlung erforderlich ist, müssen die Anlagen ausgerüstet sein mit

i) Messgeräten zur Überwachung der Temperaturentwicklung und erforderlichenfalls Druckmessern an kritischen Punkten,

ii) Aufzeichnungsgeräten zur ständigen Aufzeichnung der Messergebnisse und

iii) einem angemessenen Sicherheitssystem zur Vermeidung einer unzulänglichen Erhitzung.

f) Zur Vermeidung einer Rekontamination des Enderzeugnisses durch angelieferte tierische Nebenprodukte müssen der Bereich, in dem zur Verarbeitung angeliefertes Material entladen wird, und die Bereiche für die Verarbeitung des Materials und die Lagerung des verarbeiteten Erzeugnisses deutlich voneinander getrennt sein.

2. Verarbeitungsbetriebe müssen über geeignete Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Container oder Behälter, in denen tierische Nebenprodukte angeliefert werden, und der Fahrzeuge, ausgenommen Schiffe, in denen sie befördert werden, verfügen.

3. Es müssen geeignete Einrichtungen zum Desinfizieren von Fahrzeugrädern beim Verlassen des unreinen Bereichs der Anlage vorhanden sein.

4. Verarbeitungsbetriebe müssen ausnahmslos über ein Abwässerableitungssystem verfügen, das den Auflagen der zuständigen Behörde genügt.

5. Verarbeitungsbetriebe müssen über ein betriebseigenes Labor verfügen oder die Dienste eines externen Labors in Anspruch nehmen. Das Labor muss für die erforderlichen Analysen ausgerüstet und von der zuständigen Behörde zugelassen sein.

**Kapitel II  
Allgemeine Hygienevorschriften**

1. Tierische Nebenprodukte müssen nach ihrer Anlieferung so bald wie möglich verarbeitet werden und sind bis zu ihrer Verarbeitung ordnungsgemäß zu lagern.

2. Die zur Beförderung von unverarbeitetem Material verwendeten Container, Behälter und Fahrzeuge sind an einem entsprechend ausgewiesenen Ort zu säubern. Dieser Ort muss so gelegen oder konzipiert sein, dass jedes Risiko der Kontamination verarbeiteter Erzeugnisse vermieden wird.

3. Im unreinen Bereich beschäftigte Personen dürfen den reinen Bereich der Anlage nur betreten, wenn sie zuvor ihre Arbeitskleidung und Fußbekleidung wechseln bzw. die Fußbekleidung desinfizieren. Ausrüstungen und Geräte dürfen auf keinen Fall vom unreinen Bereich in den reinen Bereich verbracht werden, ohne vorher gereinigt und desinfiziert worden zu sein. Um Personalbewegungen zwischen den verschiedenen Arbeitsbereichen kontrollieren und den Gebrauch von Fuß- und Durchfuhrbecken sicherstellen zu können, ist der Personalverkehr in der Anlage genau zu regeln.

4. Abwässer aus dem unreinen Bereich müssen behandelt werden, um sicherzustellen, soweit dies nach vernünftigem Ermessen möglich ist, dass keine Krankheitserreger mehr vorhanden sind. Spezielle Vorschriften für die Behandlung von Abwässern aus Verarbeitungsbetrieben können nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt werden.

5. Auf der Grundlage eines dokumentierten Ungezieferbekämpfungsplans ist systematisch präventiv gegen Vögel, Nager, Insekten und anderes Ungeziefer vorzugehen.

6. Für alle Bereiche der Anlagen müssen Reinigungsverfahren festgelegt und dokumentiert sein. Geeignete Putzgeräte und Reinigungsmittel sind zur Verfügung zu halten.

7. Die Hygienekontrollen müssen regelmäßige Inspektionen des Arbeitsumfelds und der Arbeitsgeräte umfassen. Die Zeitpläne für diese Inspektionen und deren Ergebnisse müssen dokumentiert und mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

8. Anlagen und Ausrüstungen müssen in einwandfreiem Zustand gehalten und Messgeräte regelmäßig geeicht werden.

9. Verarbeitete Erzeugnisse sind im Verarbeitungsbetrieb so zu behandeln und zu lagern, dass eine Rekontamination ausgeschlossen ist.

**Kapitel III  
Verarbeitungsmethoden**

*Methode 1*

Zerkleinerung

1. Haben die zu verarbeitenden tierischen Nebenprodukte eine Kantenlänge von über 50 mm, so sind sie mit geeigneten Brechern, die so eingestellt sind, dass die Kantenlänge nach der Zerkleinerung höchstens 50 mm beträgt, zu zerkleinern. Das Funktionieren der Brecher wird täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Ergeben die Kontrollen Materialteilchen mit einer Kantenlänge von über 50 mm, so ist der Zerkleinerungsprozess zu stoppen und der Brecher vor Wiederaufnahme des Betriebs zu reparieren.

Zeit, Temperatur und Druck

2. Nach dem Zerkleinern werden die tierischen Nebenprodukte auf eine Kerntemperatur von über 133 °C erhitzt und bei einem durch gesättigten Dampf[[25]](#footnote-25) erzeugten (absoluten) Druck von mindestens 3 bar mindestens 20 Minuten lang ununterbrochen auf dieser Temperatur gehalten; die Hitzebehandlung kann als einmaliger Prozess oder als sterilisierende Vor- oder Nachbehandlung erfolgen.

3. Die Verarbeitung kann im Chargenbetrieb oder in kontinuierlicher Arbeitsweise erfolgen.

*Methode 2*

Zerkleinerung

1. Haben die zu verarbeitenden tierischen Nebenprodukte eine Kantenlänge von über 150 mm, so sind sie mit geeigneten Brechern, die so eingestellt sind, dass die Kantenlänge nach der Zerkleinerung höchstens 150 mm beträgt, zu zerkleinern. Das Funktionieren der Brecher wird täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Ergeben die Kontrollen Materialteilchen mit einer Kantenlänge von über 150 mm, so ist der Zerkleinerungsprozess zu stoppen und der Brecher vor Wiederaufnahme des Betriebs zu reparieren.

Zeit, Temperatur und Druck

2. Nach dem Zerkleinern werden die tierischen Nebenprodukte für mindestens 125 Minuten auf eine Kerntemperatur von über 100 °C, für mindestens 120 Minuten auf eine Kerntemperatur von über 110 °C und für mindestens 50 Minuten auf eine Kerntemperatur von über 120 °C erhitzt.

3. Die Verarbeitung erfolgt im Chargenbetrieb.

4. Die tierischen Nebenprodukte können so erhitzt werden, dass die Zeit-/Temperaturanforderungen gleichzeitig erfüllt sind.

*Methode 3*

Zerkleinerung

1. Haben die zu verarbeitenden tierischen Nebenprodukte eine Kantenlänge von über 30 mm, so sind sie mit geeigneten Brechern, die so eingestellt sind, dass die Kantenlänge nach der Zerkleinerung höchstens 30 mm beträgt, zu zerkleinern. Das Funktionieren der Brecher wird täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Ergeben die Kontrollen Materialteilchen mit einer Kantenlänge von über 30 mm, so ist der Zerkleinerungsprozess zu stoppen und der Brecher vor Wiederaufnahme des Betriebs zu reparieren.

Zeit, Temperatur und Druck

2. Nach dem Zerkleinern werden die tierischen Nebenprodukte für mindestens 95 Minuten auf eine Kerntemperatur von über 100 °C, für mindestens 55 Minuten auf eine Kerntemperatur von über 110 °C und für mindestens 13 Minuten auf eine Kerntemperatur von über 120 °C erhitzt.

3. Die Verarbeitung kann im Chargenbetrieb oder in kontinuierlicher Arbeitsweise erfolgen.

4. Die tierischen Nebenprodukte können so erhitzt werden, dass die Zeit-/Temperaturkriterien gleichzeitig erfüllt sind.

*Methode 4*

Zerkleinerung

1. Haben die zu verarbeitenden tierischen Nebenprodukte eine Kantenlänge von über 30 mm, so sind sie mit geeigneten Brechern, die so eingestellt sind, dass die Kantenlänge nach der Zerkleinerung höchstens 30 mm beträgt, zu zerkleinern. Das Funktionieren der Brecher wird täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Ergeben die Kontrollen Materialteilchen mit einer Kantenlänge von über 30 mm, so ist der Zerkleinerungsprozess zu stoppen und der Brecher vor Wiederaufnahme des Betriebs zu reparieren.

Zeit, Temperatur und Druck

2. Nach dem Zerkleinern werden die tierischen Nebenprodukte in einem Kessel unter Zugabe von Fett für mindestens 16 Minuten auf eine Kerntemperatur von über 100 °C, für mindestens 13 Minuten auf eine Kerntemperatur von über 110 °C, für mindestens 8 Minuten auf eine Kerntemperatur von über 120 °C und für mindestens 3 Minuten auf eine Kerntemperatur von über 130 °C erhitzt.

3. Die Verarbeitung kann im Chargenbetrieb oder in kontinuierlicher Arbeitsweise erfolgen.

4. Die tierischen Nebenprodukte können so erhitzt werden, dass die Zeit-/Temperaturkriterien gleichzeitig erfüllt sind.

*Methode 5*

Zerkleinerung

1. Haben die zu verarbeitenden tierischen Nebenprodukte eine Kantenlänge von über 20 mm, so sind sie mit geeigneten Brechern, die so eingestellt sind, dass die Kantenlänge nach der Zerkleinerung höchstens 20 mm beträgt, zu zerkleinern. Das Funktionieren der Brecher wird täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Ergeben die Kontrollen Materialteilchen mit einer Kantenlänge von über 20 mm, so ist der Zerkleinerungsprozess zu stoppen und der Brecher vor Wiederaufnahme des Betriebs zu reparieren.

Zeit, Temperatur und Druck

2. Nach dem Zerkleinern werden die tierischen Nebenprodukte bis zum Zerfall erhitzt; anschließend werden Fett und Wasser aus dem proteinartigen Material ausgetrieben. Das verbleibende Material wird sodann für mindestens 120 Minuten auf eine Kerntemperatur von über 80 °C und für mindestens 60 Minuten auf eine Kerntemperatur von über 100 °C erhitzt.

3. Die Verarbeitung kann im Chargenbetrieb oder in kontinuierlicher Arbeitsweise erfolgen.

4. Die tierischen Nebenprodukte können so erhitzt werden, dass die Zeit-/Temperaturkriterien gleichzeitig erfüllt sind.

*Methode 6  
(Nur für aus Fischen gewonnene Nebenprodukte der Kategorie 3)*

Zerkleinerung

1. Die tierischen Nebenprodukte werden zerkleinert auf mindestens:

a) 50mm bei Wärmebehandlung gemäß Absatz 2 Buchstabe a) oder

b) 30mm bei Wärmebehandlung gemäß Absatz 2 Buchstabe b).

Danach sind sie mit Ameisensäure zu mischen, damit der pH-Wert auf 4,0 oder niedriger verringert und gehalten wird. Die Mischung ist bis zur weiteren Behandlung mindestens 24 Stunden zu lagern.

Zeit und Temperatur

2. Nach der Zerkleinerung ist die Mischung zu erhitzen auf:

a) eine Kerntemperatur von mindestens 90 °C mindestens 60 Minuten lang oder

b) eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C mindestens 60 Minuten lang.

Bei Verwendung eines Durchlaufsystems ist die Vorwärtsbewegung des Produkts durch den thermischen Konverter mit Hilfe mechanischer Steuerung zu überwachen, mit der die Verschiebung so eingeschränkt wird, dass das Produkt am Ende der Wärmebehandlung einen Zyklus durchlaufen hat, der die Zeit- und Temperaturanforderungen erfüllt.

*Methode 7*

1. Jede von der zuständigen Behörde zugelassene Methode, für die der zuständigen Behörde der Nachweis erbracht wurde, dass über einen Zeitraum von einem Monat täglich nach folgenden mikrobiologischen Normen Enderzeugnisstichproben untersucht wurden:

a) unmittelbar nach der Hitzebehandlung entnommene Materialproben:

Clostridium perfringens: kein Befund in 1 g,

b) während oder unmittelbar nach der Auslagerung aus dem Verarbeitungsbetrieb entnommene Materialproben:

Salmonella: kein Befund in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g

wobei

n = Anzahl der zu untersuchenden Proben;

m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufrieden stellend, wenn die Keimzahl in allen Proben m nicht überschreitet;

M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufrieden stellend, wenn die Keimzahl in einer oder mehreren Proben größer oder gleich M ist;

c = Anzahl Proben, bei denen die Keimzahl zwischen m und M liegen kann, wobei die Probe noch als zulässig gilt, wenn die Keimzahl der anderen Proben m oder weniger beträgt.

2. Angaben zu den kritischen Kontrollpunkten, an denen jeder Verarbeitungsbetrieb die mikrobiologischen Normen erfüllt, sind aufzuzeichnen und zur Verfügung zu halten, damit der Inhaber bzw. Betreiber der Anlage oder sein Vertreter und die zuständige Behörde den Verfahrensablauf überwachen können. Aufzuzeichnen und zu überwachen sind insbesondere Teilchengröße, kritische Temperatur und gegebenenfalls Absolutzeit, Druckprofil, Vorschubgeschwindigkeit des Rohmaterials und Fettrecyclingrate.

3. Diese Angaben sind der Kommission auf Anfrage vorzulegen.

**Kapitel IV  
Überwachung der Produktion**

1. Verarbeitungsbetriebe unterliegen der Überwachung der zuständigen Behörde, die sicherstellt, dass die Anforderungen dieser Verordnung eingehalten werden, und die insbesondere

a) Folgendes kontrolliert:

i) die allgemeine Betriebs-, Ausrüstungs- und Personalhygiene;

ii) die Effizienz der vom Betrieb durchgeführten Eigenkontrollen gemäß Artikel 25, insbesondere durch Prüfung der Ergebnisse der Eigenkontrollen und durch Probenahmen;

iii) die Beschaffenheit der Erzeugnisse nach der Verarbeitung; die dazu erforderlichen Analysen und Untersuchungen werden nach wissenschaftlich anerkannten Methoden durchgeführt (wie sie insbesondere in den Gemeinschaftsvorschriften oder - falls keine Gemeinschaftsvorschriften existieren - in anerkannten internationalen Normen festgelegt sind); und

iv) die Lagerungsbedingungen;

b) die für Laboranalysen erforderlichen Proben entnimmt und

c) andere Kontrollen durchführt, die sie zur Sicherstellung der Einhaltung dieser Verordnung für erforderlich hält.

2. Die zuständige Behörde muss zu allen Bereichen des Verarbeitungsbetriebs sowie zu Büchern, Handelspapieren und Veterinärbescheinigungen jederzeit freien Zugang haben, um die ihr nach Nummer 1 obliegenden Aufgaben wahrnehmen zu können.

**Kapitel V  
Validierungsverfahren**

1. Verarbeitungsbetriebe sind von der zuständigen Behörde nach folgenden Verfahren und Indikatoren zu validieren:

a) Prozessbeschreibung (anhand eines Flussdiagramms);

b) Feststellung der kritischen Kontrollpunkte, einschließlich der Materialdurchlaufrate bei kontinuierlicher Arbeitsweise;

c) Konformität mit den in dieser Verordnung vorgesehenen besonderen Prozessanforderungen und

d) Erfüllung der folgenden Anforderungen:

i) Teilchengröße bei Chargenbetrieb unter Dampfdruckbedingungen und kontinuierlicher Arbeitsweise, wobei sich die Teilchengröße nach der Größe des Scheibenlochs oder der Spaltweite des Brechers richtet und

ii) Temperatur, Druck, Durchlaufzeit und Durchlaufrate (nur bei kontinuierlicher Arbeitsweise) nach Maßgabe der Nummern 2 und 3.

2. Bei Chargenbetrieb unter Dampfdruckbedingungen ist

a) die Temperatur anhand eines ständigen Thermoelements zu überwachen und unter Realzeitbedingungen aufzuzeichnen;

b) der Druck anhand eines ständigen Druckmessers zu überwachen und unter Realzeitbedingungen aufzuzeichnen;

c) die Durchlaufzeit anhand von Zeit-/Temperatur- und Zeit-/Druck-Diagrammen nachzuweisen.

Thermoelement und Druckmesser sind mindestens einmal jährlich zu eichen.

3. Bei kontinuierlicher Arbeitsweise unter Dampfdruckbedingungen

a) müssen Temperatur und Druck mit Thermoelementen bzw. einer Infrarotmesspistole und mit an bestimmten Stellen des Verfahrenssystems angebrachten Druckmessern so überwacht werden, dass die Temperatur- und Druckanforderungen im gesamten kontinuierlichen System oder in einem Systemabschnitt erfüllt sind. Temperatur und Druck sind unter Realzeitbedingungen aufzuzeichnen;

b) ist die Mindestdurchlaufzeit innerhalb des gesamten maßgeblichen Abschnitts des kontinuierlichen Systems, soweit die Temperatur- und Druckanforderungen erfüllt sind, mittels unlöslicher Markerstoffe (z.B. Mangandioxid) oder nach einer gleichwertigen Methode zu messen und der zuständigen Behörde mitzuteilen. Die genaue Bestimmung und Kontrolle der Durchlaufrate ist unerlässlich und erfolgt im Rahmen des Validierungstests an einem fortlaufend überwachbaren kritischen Kontrollpunkt durch Messung

i) der Förderschneckenumdrehungen je Minute (rev/min),

ii) der Stromstärke (Ampere bei einer bestimmten Spannung),

iii) der Verdunstungs-/Kondensationsrate oder

iv) der Zahl der Pumpenstöße je Zeiteinheit.

Alle Mess- und Überwachungsgeräte müssen mindestens einmal jährlich geeicht werden.

4. Die zuständige Behörde muss die Validierungsverfahren in regelmäßigen Abständen und immer, wenn sie dies für erforderlich hält, in jedem Fall jedoch immer dann, wenn der Verarbeitungsprozess wesentlich geändert wurde (z. B. andere Maschinen oder anderes Rohmaterial), wiederholen.

5. Validierungsverfahren auf der Grundlage von Testmethoden können nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt werden.

## Anhang VI Spezielle Vorschriften für die Verarbeitung von Material der Kategorien 1 und 2, für Biogas- und Kompostieranlagen sowie für die Kennzeichnung bestimmter verarbeiteter Erzeugnisse

**Kapitel I  
Spezielle Vorschriften für die Verarbeitung von Material der Kategorien 1 und 2 sowie für die Kennzeichnung bestimmter verarbeiteter Erzeugnisse**

Folgende Vorschriften gelten zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften gemäß Anhang V:

A. *Anlagen*

1. Verarbeitungsbetriebe für Material der Kategorien 1 und 2 müssen so konzipiert sein, dass Material der Kategorie 1 und Material der Kategorie 2 von der Annahme des Rohmaterials bis zur Versendung des verarbeiteten Erzeugnisses vollständig voneinander getrennt sind.

2. Die zuständige Behörde kann jedoch die vorübergehende Nutzung eines Verarbeitungsbetriebs für Material der Kategorie 2 zur Verarbeitung von Material der Kategorie 1 genehmigen, wenn ein Verarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 1 wegen eines massiven Ausbruchs einer Tierseuche oder aufgrund anderer außergewöhnlicher, nicht vorhersehbarer Umstände überlastet ist.

Der Verarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 2 muss dann von der zuständigen Behörde erneut gemäß Artikel 13 zugelassen werden, ehe er wieder Material der Kategorie 2 verarbeitet.

B. *Verarbeitungsnormen*

3. Für jede der in Anhang V Kapitel III festgelegten Verarbeitungsmethoden sind die für die Kontrolle der Intensität der Hitzebehandlung maßgeblichen kritischen Kontrollpunkte festzustellen. Als kritische Kontrollpunkte kommen unter anderem infrage:

a) die Größe der Rohmaterialteilchen;

b) der bei der Hitzebehandlung erreichte Temperaturwert;

c) der auf das Rohmaterial angewandte Druck und

d) die Dauer der Hitzebehandlung oder die Vorschubgeschwindigkeit bei kontinuierlicher Arbeitsweise.

Für jeden zu überwachenden kritischen Kontrollpunkt sind Mindestnormen vorzugeben.

4. Über die Einhaltung der Mindestwerte für die einzelnen kritischen Kontrollpunkte sind Aufzeichnungen zu führen und diese sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren.

5. Zur kontinuierlichen Überwachung des Verarbeitungsprozesses sind genau geeichte Mess-/Aufzeichnungsgeräte zu verwenden. Das Datum der Eichung dieser Geräte ist aufzuzeichnen.

6. Material, das möglicherweise nicht der beschriebenen Hitzebehandlung unterzogen wurde (z. B. Restmaterial, das bei Einschaltung der Maschine ausgeworfen wird, oder Kesselausfluss), muss erneut eingespeist und hitzebehandelt oder gesammelt und erneut verarbeitet werden.

7. Tierische Nebenprodukte werden entsprechend den folgenden Verarbeitungsnormen verarbeitet:

a) Verarbeitungsmethode 1 ist anzuwenden bei

i) Material der Kategorie 2 (ausgenommen Gülle und Magen- und Darminhalt, der vom Magen- und Darmtrakt getrennt wurde, Milch und Kolostrum) das für eine Biogas- oder Kompostieranlage bestimmt ist oder als organisches Düngemittel oder Bodenverbesserungsmittel verwendet werden soll, und

ii) Material der Kategorien 1 und 2, das für eine Deponie bestimmt ist.

b) Eine der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 ist anzuwenden bei

i) Material der Kategorie 2, wenn das aus der Verarbeitung hervorgegangene Eiweiß zum Verbrennen oder Mitverbrennen bestimmt ist;

ii) gestrichen

iii) Material der Kategorie 1 oder 2, das zur Verbrennung oder Mitverbrennung bestimmt ist.

Die zuständige Behörde kann jedoch verlangen, dass bei Material der Kategorie 1, das zur Verbrennung oder Mitverbrennung bestimmt ist, die Verarbeitungsmethode 1 angewandt wird.

C. *Verarbeitete Erzeugnisse*

8. Verarbeitete Erzeugnisse, die aus Material der Kategorie 1 oder 2 hervorgegangen sind, müssen mit Ausnahme flüssiger Erzeugnisse, die für Biogas- oder Kompostieranlagen bestimmt sind, nach einer von der zuständigen Behörden zugelassenen Methode dauerhaft - wenn technisch möglich mit einem Geruchsstoff - gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung kann nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren näher geregelt werden.

9. Unmittelbar nach der Hitzebehandlung werden von verarbeiteten Erzeugnissen, die für eine Biogas- oder Kompostieranlage oder eine Deponie bestimmt sind, Proben entnommen, die in 1 g frei von hitzeresistenten Bakteriensporen (Clostridium perfringens) sein müssen.

10. In den gemäß Artikel 13 zugelassenen Verarbeitungsbetrieben müssen verarbeitete Erzeugnisse gemäß Artikel 4 Absatz 2 Buchstaben b und c sowie Artikel 5 Absatz 2 Buchstaben b und c dauerhaft gekennzeichnet werden, und zwar durch:

a) einen Geruchsstoff, wenn technisch möglich, und

b) Glycerintriheptanoat (GTH), und zwar auf folgende Weise:

i) GTH wird verarbeiteten Erzeugnissen hinzugefügt, die einer vorherigen thermischen Behandlung zur Sterilisierung bei einer Kerntemperatur von mindestens 80 °C unterzogen wurden und anschließend vor Rekontamination geschützt werden;

ii) alle verarbeiteten Erzeugnisse enthalten eine Mindestkonzentration von 250 mg GTH pro kg Fett bei homogener Verteilung in der gesamten Substanz.

11. Die Betreiber der gemäß Artikel 13 zugelassenen Verarbeitungsbetriebe müssen über ein System zur kontinuierlichen Überwachung und Aufzeichnung von Parametern verfügen, anhand deren gegenüber der zuständigen Behörde nachgewiesen werden kann, dass die vorgeschriebene homogene GTH-Mindestkonzentration gemäß Nummer 10 Buchstabe b in den verarbeiteten Erzeugnissen gemäß Nummer 10 erreicht wird.

Dieses Überwachungs- und Aufzeichnungssystem muss die Bestimmung des Gehalts an intaktem GTH als Triglycerid in einem gereinigten Petrolether-40-70-Extrakt anhand regelmäßig entnommener Stichproben ermöglichen.

12. Die zuständige Behörde überprüft die Leistungen des unter Nummer 11 genannten Überwachungs- und Aufzeichnungssystems, um die Einhaltung der vorliegenden Verordnung zu gewährleisten, und kann gegebenenfalls die Analyse zusätzlicher Proben nach der unter Nummer 11 Absatz 2 angegebenen Methode anordnen.

13. Die Kennzeichnung mit GTH wird nicht für verarbeitete Erzeugnisse gemäß Artikel 4 Absatz 2 Buchstaben b und c sowie Artikel 5 Absatz 2 Buchstaben b und c vorgeschrieben, wenn diese Erzeugnisse

a) durch ein geschlossenes Fördersystem, das von der zuständigen Behörde genehmigt wurde, aus dem Verarbeitungsbetrieb für folgende Zwecke verbracht werden:

i) sofortige Direktverbrennung oder Mitverbrennung,

ii) sofortige Verwendung gemäß einer für tierische Nebenprodukte der Kategorien 1 und 2 zugelassenen Methode nach Maßgabe von Artikel 1 und 2 der Verordnung (EG) Nr. 92/2005, oder

b) für von der zuständigen Behörde genehmigte Forschungs- oder wissenschaftliche Zwecke bestimmt sind.

**Kapitel II  
Spezielle Vorschriften für die Zulassung von Biogas- und Kompostieranlagen**

A. *Anlagen*

1. Eine Biogasanlage muss über folgende Installationen verfügen:

a) eine unumgehbare Pasteurisierungs-/Entseuchungsabteilung mit

i) Geräten zur Überwachung der Temperaturentwicklung,

ii) Aufzeichnungsgeräten zur kontinuierlichen Aufzeichnung der unter Ziffer i genannten Messergebnisse und

iii) einem angemessenen Sicherheitssystem zur Vermeidung einer unzulänglichen Erhitzung;

b) geeignete Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion von Fahrzeugen und Behältern beim Verlassen der Biogasanlage.

Für Biogasanlagen ist eine Pasteurisierungs-/Entseuchungsabteilung jedoch nicht obligatorisch, wenn sie

i) nur tierische Nebenprodukte verarbeiten, die der Verarbeitungsmethode 1 unterzogen wurden,

ii) Material der Kategorie 3 verarbeiten, das an einem anderen Ort pasteurisiert/entseucht wurde, oder

iii) tierische Nebenprodukte verarbeiten, die ohne Bearbeitung verwendet werden dürfen.

Befindet sich die Biogasanlage in einem Betrieb, in dem Nutztiere gehalten werden, so muss sich die Anlage in einem ausreichenden Abstand von dem Bereich befinden, in dem die Tiere gehalten werden, und es muss auf jeden Fall eine völlige physische Trennung der Anlage von Tieren, Tierfutter und Einstreu gegeben sein, erforderlichenfalls mittels eines Zauns.

2. Eine Kompostieranlage muss über folgende Installationen verfügen:

a) einen unumgehbaren geschlossenen Kompostierreaktor mit

i) Geräten zur Überwachung der Temperaturentwicklung,

ii) Aufzeichnungsgeräten zur - gegebenenfalls kontinuierlichen - Aufzeichnung der unter Ziffer i genannten Messergebnisse und

iii) einem angemessenen Sicherheitssystem zur Vermeidung einer unzulänglichen Erhitzung;

b) geeignete Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion von Fahrzeugen und Behältern, die unbehandelte tierische Nebenprodukte befördern.

Andere Arten von Kompostiersystemen können zulässig sein, sofern sie

i) ausreichende Maßnahmen zur Bekämpfung von Ungeziefer gewährleisten;

ii) so betrieben werden, dass alles Material im System die vorgeschriebenen Zeit- und Temperaturparameter erreicht, wobei gegebenenfalls eine kontinuierliche Überwachung der Parameter gegeben sein muss;

iii) alle anderen Anforderungen dieser Verordnung erfüllen.

Befindet sich die Kompostieranlage in einem Betrieb, in dem Nutztiere gehalten werden, so muss sich die Anlage in einem ausreichenden Abstand von dem Bereich befinden, in dem die Tiere gehalten werden, und es muss auf jeden Fall eine völlige physische Trennung der Anlage von Tieren, Tierfutter und Einstreu gegeben sein, erforderlichenfalls mittels eines Zauns.

3. Jede Biogas- und Kompostieranlage muss über ein betriebseigenes Labor verfügen oder die Dienste eines externen Labors in Anspruch nehmen. Das Labor muss für die erforderlichen Analysen ausgerüstet und von der zuständigen Behörde zugelassen sein.

B. *Hygienevorschriften*

4. In Biogas- und Kompostieranlagen dürfen nur folgende tierische Nebenprodukte verarbeitet werden:

a) Material der Kategorie 2 bei Anwendung der Verarbeitungsmethode 1 in einem Verarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 2,

b) Gülle und vom Magen- und Darmtrakt getrennter Magen- und Darminhalt, Milch und Kolostrum sowie

c) Material der Kategorie 3.

Bei der Verarbeitung von Material der Kategorie 1 entstehendes Material kann jedoch in einer Biogasanlage verarbeitet werden, sofern die Verarbeitung gemäß einer nach Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe e) genehmigten alternativen Methode vorgenommen wurde und die Biogasherstellung - sofern nicht anders spezifiziert - Teil dieser alternativen Methode ist und das entstehende Material gemäß den für die alternative Methode festgelegten Bedingungen beseitigt wird.

5. Die tierischen Nebenprodukte gemäß Nummer 4 müssen nach ihrer Anlieferung so bald wie möglich verarbeitet werden. Sie sind bis zu ihrer Verarbeitung ordnungsgemäß zu lagern.

6. Container, Behälter und Fahrzeuge, in denen unbehandeltes Material befördert wurde, müssen an einem entsprechend ausgewiesenen Ort gesäubert werden. Dieser Ort muss so gelegen oder konzipiert sein, dass jedes Risiko der Kontamination behandelter Erzeugnisse vermieden wird.

7. Auf der Grundlage eines dokumentierten Ungezieferbekämpfungsplans ist systematisch präventiv gegen Vögel, Nager, Insekten und anderes Ungeziefer vorzugehen.

8. Für alle Bereiche der Anlagen müssen Reinigungsverfahren festgelegt und dokumentiert sein. Geeignete Putzgeräte und Reinigungsmittel sind zur Verfügung zu halten.

9. Die Hygienekontrollen müssen regelmäßige Inspektionen des Arbeitsumfelds und der Arbeitsgeräte umfassen. Die Zeitpläne für diese Inspektionen und die Ergebnisse müssen dokumentiert werden.

10. Installationen und Ausrüstungen müssen in einwandfreiem Zustand gehalten und Messgeräte müssen regelmäßig kalibriert werden.

11. Fermentationsrückstände und Kompost sind in der Biogas- bzw. Kompostieranlage so zu handhaben und zu lagern, dass eine Rekontamination ausgeschlossen ist.

C. *Verarbeitungsnormen*

12. Material der Kategorie 3, das in mit einer Pasteurisierungs-/Entseuchungsabteilung ausgestatteten Biogasanlage als Rohmaterial verwendet wird, muss folgende Mindestnormen erfüllen:

a) Höchstteilchengröße vor Eingang in die Abteilung: 12 mm,

b) Mindesttemperatur des gesamten Materials in der Abteilung 70 °C und

c) Mindestzeit in der Abteilung ohne Unterbrechung: 60 Minuten.

Milch, Kolostrum und Milcherzeugnisse der Kategorie 3 können in Biogasanlagen ohne Pasteurisierung/Entseuchung als Rohstoff verwendet werden, wenn die zuständige Behörde der Auffassung ist, dass sie nicht die Gefahr bergen, schwere übertragbare Krankheiten zu verbreiten.

13. Material der Kategorie 3, das in Kompostieranlagen als Rohmaterial verwendet wird, muss folgende Mindestnormen erfüllen:

a) Höchstteilchengröße vor Eingang in den Kompostierreaktor: 12 mm,

b) Mindesttemperatur des gesamten Materials im Reaktor: 70 °C und

c) Mindestzeit im Reaktor bei 70 °C (gesamtes Material): 60 Minuten.

13a. Die zuständige Behörde kann die Verwendung anderer standardisierter Verfahrensparameter zulassen, sofern ein Antragsteller nachweist, dass diese Parameter eine Reduzierung biologischer Risiken auf ein Minimum gewährleisten. Dieser Nachweis muss eine Validierung umfassen, die gemäß Buchstaben a bis f durchzuführen ist:

a) Ermittlung und Untersuchung möglicher Gefahren, einschließlich der Auswirkung von Einspeisungsmaterial, auf der Grundlage einer umfassenden Definition der Verarbeitungsbedingungen;

b) Risikobewertung, mit deren Hilfe beurteilt wird, wie die in Buchstabe a genannten spezifischen Verfahrensbedingungen in der Praxis unter normalen bzw. atypischen Bedingungen erreicht werden;

c) Validierung des geplanten Verfahrens durch Messung der Verminderung der Lebensfähigkeit/Infektiosität von:

i) endogenen Indikatororganismen während des Verfahrens, wobei der Indikator:

- im Rohmaterial ständig in hoher Anzahl vorhanden ist,

- nicht weniger hitzeresistent gegenüber den letalen Aspekten des Behandlungsverfahrens ist, jedoch auch nicht signifikant resistenter als die Pathogene, zu deren Überwachung er verwendet wird,

- relativ leicht zu quantifizieren sowie relativ leicht zu ermitteln und zu bestätigen ist; oder

ii) einem gut beschriebenen Testorganismus oder Virus während der Exposition, der in einen geeigneten Testkörper im Ausgangsmaterial eingebracht wird;

d) Mit der Validierung des in Buchstabe c genannten geplanten Verfahrens muss nachgewiesen werden, dass das Verfahren folgende Gesamtrisikominderungen erreicht:

i) bei thermischen und chemischen Verfahren durch:

- Verminderung von 5 log10 von Enterococcus faecalis oder Salmonella Senftenberg (775W, H2S negativ);

- Verminderung des Infektiositätstiters von thermoresistenten Viren, wie etwa Parvovirus um mindestens 3 log10 immer dann, wenn sie als relevante Gefahr ermittelt werden; und

ii) bei chemischen Verfahren auch durch:

- Verminderung resistenter Parasiten wie etwa Eiern von Ascaris sp. um mindestens 99,9 % (3 log10) der lebensfähigen Stadien;

e) Entwurf eines umfassenden Kontrollprogramms einschließlich Verfahren zur Überwachung der Funktionsweise des in Buchstabe c genannten Verfahrens;

f) Maßnahmen, mit denen eine kontinuierliche Überwachung der relevanten Verfahrensparameter gewährleistet wird, die im Kontrollprogramm beim Betrieb der Anlage festgelegt werden.

Einzelheiten über die relevanten Verfahrensparameter, die in einer Biogas- oder Kompostieranlage verwendet werden, sowie über sonstige kritische Kontrollpunkte müssen aufgezeichnet und aufbewahrt werden, so dass der Eigentümer, der Betreiber oder deren Vertreter sowie die zuständige Behörde den Betrieb der Anlage überwachen können. Die Nachweisbücher sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Informationen über ein gemäß diesem Buchstaben zugelassenes Verfahren sind der Kommission auf Verlangen vorzulegen.

14. Bis zum Erlass von Vorschriften nach Artikel 6 Absatz 2 Buchstabe g) kann die zuständige Behörde jedoch für Biogas- oder Kompostieranlagen, in denen an tierischen Nebenprodukten ausschließlich Küchen- und Speiseabfälle als Rohmaterial verwendet werden, die Anwendung von anderen als den im vorliegenden Kapitel festgelegten Anforderungen zulassen, sofern gewährleistet ist, dass in Bezug auf die Verringerung von Krankheitserregern eine gleichwertige Wirkung erreicht wird. Diese spezifischen Anforderungen können auch für Küchen- und Speiseabfälle gelten, wenn diese mit Gülle und vom Magen- und Darmtrakt getrenntem Magen- und Darminhalt, Milch und Kolostrum gemischt werden, vorausgesetzt, das daraus gewonnene Material wird als aus Küchen- und Speiseabfällen gewonnen eingestuft.

Werden in einer Biogas- oder Kompostanlage an tierischen Nebenprodukten ausschließlich Gülle, vom Magen- und Darmtrakt getrennter Magen- und Darminhalt und Milch und Kolostrum behandelt, kann die zuständige Behörde die Anwendung von anderen als den im vorliegenden Kapitel festgelegten spezifischen Anforderungen zulassen, vorausgesetzt, sie:

a) ist nicht der Ansicht, dass dieses Material das Risiko der Ausbreitung einer schweren übertragbaren Krankheit birgt

b) betrachtet die Rückstände bzw. den Kompost als unbehandeltes Material.

D. *Fermentationsrückstände und Kompost*

15. Repräsentative Proben von Fermentationsrückständen bzw. Kompost, die während oder unmittelbar nach der Verarbeitung aus der Biogas- oder Kompostieranlage zur Überwachung des Verfahrens entnommen werden, müssen folgende Normen erfüllen:

Escherichia coli: n = 5, c = 1, m = 1 000, M = 5 000 in 1 g oder

Enterococcaceae: n = 5, c = 1, m = 1 000, M = 5 000 in 1 g; und

Repräsentative Proben von Fermentationsrückständen bzw. Kompost, die während oder unmittelbar nach der Auslagerung aus der Biogas- oder Kompostieranlage entnommen werden, müssen folgende Normen erfüllen:

Salmonella: In 25 g nicht nachweisbar: n = 5; c = 0; m = 0; M = 0

wobei

n = Anzahl der zu untersuchenden Proben;

m = Schwellenwert der Anzahl Bakterien; das Ergebnis gilt als zufrieden stellend, wenn die Keimzahl in allen Proben m nicht überschreitet;

M = Höchstwert der Anzahl Bakterien; das Ergebnis gilt als nicht zufrieden stellend, wenn die Keimzahl in einer oder mehreren Proben größer oder gleich M ist;

c = Anzahl der Proben, bei denen die Keimzahl zwischen m und M liegen kann, wobei die Probe noch als zulässig gilt, wenn die Keimzahl in den anderen Proben m oder weniger beträgt.

Fermentationsrückstände oder Kompost, der die in diesem Kapitel genannten Anforderungen nicht erfüllt, ist erneut zu verarbeiten, Salmonellen sind gemäß den Anweisungen der zuständigen Behörde zu handhaben oder zu beseitigen.

**Kapitel III  
Verarbeitungsnormen für die Weiterverarbeitung ausgeschmolzener Fette**

Zur Gewinnung von Fettderivaten von ausgeschmolzenen Fetten aus Material der Kategorie 2 können folgende Verfahren eingesetzt werden:

1. Umesterung oder Hydrolyse bei mindestens 200 °C und einem entsprechenden angemessenen Druck während 20 Minuten (Glycerin, Fettsäuren und Ester) oder

2. Verseifung mit NaOH 12M (Glycerin und Seife):

a) bei Chargenbetrieb bei 95 °C während 3 Stunden oder

b) bei kontinuierlicher Arbeitsweise bei 140 °C und 2 bar (2 000 hPa) während 8 Minuten oder unter gleichwertigen Bedingungen, die nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegt wurden.

Zur weiteren Verarbeitung tierischer Fette, die aus Material der Kategorie 1 gewonnen wurden, können jedoch andere Verfahren angewandt werden, sofern diese als alternative Methode gemäß Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe e) genehmigt sind.

## Anhang VII Spezielle Vorschriften für die Verarbeitung und das Inverkehrbringen von Verarbeitetem tierischem Eiweiß und anderen verarbeiteten Erzeugnissen, die als Futtermittel-Ausgangserzeugnis verwendet werden könnten

**Kapitel I  
Spezielle Vorschriften für die Zulassung von Verarbeitungsbetrieben für Material der Kategorie 3**

Folgende Vorschriften gelten zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften gemäß Anhang V:

A. *Anlagen*

1. Anlagen für die Verarbeitung von Material der Kategorie 3 dürfen sich nicht auf demselben Gelände wie Anlagen für die Verarbeitung von Material der Kategorie 1 oder 2 befinden, es sei denn, es handelt sich um ein völlig separates Gebäude.

2. Die zuständigen Behörden können jedoch die vorübergehende Nutzung eines Verarbeitungsbetriebs für Material der Kategorie 3 zur Verarbeitung von Material der Kategorie 1 oder 2 genehmigen, wenn ein Verarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 1 oder 2 wegen eines massiven Ausbruchs einer Tierseuche oder aufgrund anderer außergewöhnlicher, nicht vorhersehbarer Umstände überlastet ist.

Der Verarbeitungsbetrieb für Material der Kategorie 3 muss dann von der zuständigen Behörde erneut gemäß Artikel 17 zugelassen werden, ehe er wieder Material der Kategorie 3 verarbeitet.

3. Verarbeitungsbetriebe für Material der Kategorie 3 müssen über Folgendes verfügen:

a) eine Vorrichtung zur Kontrolle der tierischen Nebenprodukte auf Fremdstoffe wie Verpackungsmaterial, Metallstücke usw. und,

b) soweit die Menge der verarbeiteten Erzeugnisse eine regelmäßige oder ständige Anwesenheit der zuständigen Behörde erforderlich macht, einen entsprechend ausgestatteten abschließbaren Raum zur ausschließlichen Verwendung durch den Überwachungsdienst.

B. *Rohmaterial*

4. Zur Herstellung von verarbeitetem tierischem Eiweiß und anderen Futtermittel-Ausgangserzeugnissen darf nur Material der Kategorie 3 gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstaben a) bis j) verwendet werden, das gemäß den Artikeln 7, 8 und 9 gehandhabt, gelagert und befördert wurde.

5. Vor ihrer Verarbeitung müssen tierische Nebenprodukte auf Fremdstoffe kontrolliert werden, die gegebenenfalls sofort zu entfernen sind.

C. *Verarbeitungsnormen*

6. Für jede der in Anhang V Kapitel III festgelegten Verarbeitungsmethoden sind die für die Kontrolle der Intensität der Hitzebehandlung maßgeblichen kritischen Kontrollpunkte festzustellen. Zu den kritischen Kontrollpunkten gehören mindestens:

- die Größe der Rohmaterialteilchen,

- der bei der Hitzebehandlung erreichte Temperaturwert,

- gegebenenfalls der auf das Rohmaterial angewandte Druck und

- die Dauer der Hitzebehandlung oder die Vorschubgeschwindigkeit bei kontinuierlicher Arbeitsweise.

Für jeden zu berücksichtigenden kritischen Kontrollpunkt sind Mindestnormen vorzugeben.

7. Über die Einhaltung der Mindestwerte für die einzelnen kritischen Kontrollpunkte sind Aufzeichnungen zu führen und diese sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren.

8. Zur kontinuierlichen Überwachung des Verarbeitungsprozesses sind genau geeichte Mess-/Aufzeichnungsgeräte zu verwenden. Das Datum der Eichung dieser Geräte ist aufzuzeichnen und diese Aufzeichnungen sind mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren.

9. Material, das möglicherweise nicht der beschriebenen Hitzebehandlung unterzogen wurde (z. B. Restmaterial, das bei Einschaltung der Maschine ausgeworfen wird, oder Kesselausfluss), muss erneut eingespeist und hitzebehandelt oder gesammelt und erneut verarbeitet werden.

D. *Verarbeitete Erzeugnisse*

10. Enderzeugnisproben, die während oder unmittelbar nach der Auslagerung aus dem Verarbeitungsbetrieb entnommen werden, müssen folgende Normen erfüllen:

Salmonella: kein Befund in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g

wobei

n = Anzahl der zu untersuchenden Proben;

m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufrieden stellend, wenn die Keimzahl in allen Proben m nicht überschreitet;

M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufrieden stellend, wenn die Keimzahl in einer oder mehreren Proben größer oder gleich M ist;

c = Anzahl Proben, bei denen die Keimzahl zwischen m und M liegen kann, wobei die Probe noch als zulässig gilt, wenn die Keimzahl in den anderen Proben m oder weniger beträgt.

11. Nicht verwendete oder überschüssige verarbeitete Produkte können nach einer dauerhaften Kennzeichnung:

a) als Abfall durch Verbrennen oder Mitverbrennen in einer gemäß Artikel 12 zugelassenen Verbrennungs- oder Mitverbrennungsanlage beseitigt werden;

b) auf einer gemäß Richtlinie 1999/31/EG genehmigten Deponie entsorgt werden, oder

c) in einer gemäß Artikel 15 genehmigten Biogasanlage oder Kompostierungsanlage umgewandet werden.

**Kapitel II  
Spezielle Vorschriften für verarbeitetes tierisches Eiweiß**

Folgende Vorschriften gelten zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften gemäß Kapitel I:

A. *Verarbeitungsnormen*

1. Verarbeitetes Säugetiereiweiß muss nach Verarbeitungsmethode 1 verarbeitet worden sein. Schweineblut oder Bestandteile von Schweinblut dürfen jedoch nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 oder Verarbeitungsmethode 7 verarbeitet werden, sofern im Falle der Verarbeitungsmethode 7 eine Hitzebehandlung bei einer Kerntemperatur von mindestens 80 °C angewandt wurde.

Während das Fütterungsverbot der Entscheidung 2000/766/EG des Rates in Kraft bleibt, darf verarbeitetes Säugetiereiweiß jedoch einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 oder der Methode 7 unterzogen werden und ist unmittelbar im Anschluss an diese Verarbeitung durch Einfärben oder auf andere Weise dauerhaft zu kennzeichnen, bevor es als Abfall in Übereinstimmung mit den geltenden Gemeinschaftsvorschriften entsorgt wird.

Außerdem darf, während das Fütterungsverbot der Entscheidung 2000/766/EG des Rates in Kraft bleibt, verarbeitetes Säugetiereiweiß, das ausschließlich zur Verwendung in Heimtierfutter bestimmt ist und in reservierten Containern transportiert wird, die nicht zum Transport von tierischen Nebenprodukten oder Futtermitteln für Nutztiere verwendet werden, und das unmittelbar von der Verarbeitungsanlage der Kategorie 3 zu den Herstellungsanlagen für Heimtierfutter transportiert wird, einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 oder der Methode 7 unterzogen werden.

2. Verarbeitetes Eiweiß von Nichtsäugetieren, ausgenommen Fischmehl, muss nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 oder 7 verarbeitet worden sein.

3. Fischmehl muss

a) nach einer der Verarbeitungsmethoden oder

b) nach einer Methode und nach Parametern verarbeitet worden sein, die gewährleisten, dass das Erzeugnis den mikrobiologischen Normen gemäß Kapitel I Nummer 10 entspricht.

B. *Lagerung*

4. Verarbeitetes tierisches Eiweiß ist in neuen oder sterilisierten Säcken zu verpacken und zu lagern oder in angemessenen Massengutbehältern zu lagern.

5. Es sind ausreichende Maßnahmen zu treffen, um die Kondensierung innerhalb von Behältern, Förderanlagen oder Aufzügen auf einem Mindestmaß zu halten.

6. Erzeugnisse in Förderanlagen, Aufzügen oder Behältern sind vor Zufallskontamination zu schützen.

7. Ausrüstungen für die Behandlung von verarbeitetem tierischem Eiweiß sind sauber und trocken zu halten und sollten an vorgegebenen Prozessstufen auf Einhaltung der Sauberkeitsvorschriften kontrolliert werden. Alle Lagervorrichtungen sind entsprechend den Produktionsvorschriften regelmäßig zu leeren und zu reinigen.

8. Verarbeitetes tierisches Eiweiß muss trocken gehalten werden. Ausfließen und Kondensierung im Lagerbereich sind zu vermeiden.

C. *Einfuhr*

9. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von verarbeitetem tierischem Eiweiß genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Es stammt aus Drittländern, die auf der Liste in Anhang XI Teil II oder - im Fall von Fischmehl - auf der Liste in Anhang XI Teil III stehen;

b) es stammt aus einem Verarbeitungsbetrieb, der auf der Liste gemäß Artikel 29 Absatz 4 steht;

c) es wurde nach Maßgabe dieser Verordnung hergestellt, und

d) ihm liegt eine Veterinärbescheinigung bei, die dem Muster in Anhang X Kapitel 1 entspricht.

10. Bevor Einfuhrsendungen für den freien Verkehr in der Gemeinschaft freigegeben werden, muss die zuständige Behörde an der Grenzkontrollstelle Proben von dem verarbeitetem tierischem Eiweiß entnehmen, um sich zu vergewissern, dass die Anforderungen von Kapitel I Nummer 10 eingehalten werden. Sie muss

a) aus jeder Massengutsendung Proben entnehmen und

b) aus Erzeugnissendungen, die im Herkunftsherstellungsbetrieb verpackt wurden, Stichproben entnehmen.

11. Wenn jedoch sechs aufeinander folgende Tests von Massengutsendungen aus einem bestimmten Drittland negativ ausgefallen sind, darf sich die zuständige Behörde bei darauf folgenden Massengutsendungen aus diesem Drittland auf Stichprobeuntersuchungen beschränken. Hat eine dieser Stichprobeuntersuchungen einen Positivbefund ergeben, so muss die zuständige Behörde, die die Proben durchführt, die zuständige Behörde des Herkunftslands entsprechend unterrichten, damit diese geeignete Abhilfemaßnahmen treffen kann. Die zuständige Behörde des Herkunftslands muss diese Maßnahmen der für die Proben zuständigen Behörde mitteilen. Bei einem weiteren Positivbefund bei Erzeugnissen derselben Herkunft muss die zuständige Behörde aus allen weiteren Sendungen derselben Herkunft so lange Proben entnehmen, bis erneut sechs aufeinander folgende Tests negativ ausfallen.

12. Die zuständigen Behörden müssen über die Befunde der Stichprobeuntersuchungen sämtlicher Einfuhrsendungen Aufzeichnungen führen und diese mindestens zwei Jahre lang aufbewahren.

13. Bei positivem Salmonella-Befund

a) ist entweder mit der Sendung nach dem Verfahren nach Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe a) der Richtlinie 97/78/EG[[26]](#footnote-26) zu verfahren oder

b) die Sendung in einem gemäß dieser Verordnung zugelassenen Verarbeitungsbetrieb erneut zu verarbeiten oder nach von der zuständigen Behörde zugelassenen Verfahren zu sterilisieren. Nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren kann ein Verzeichnis zulässiger Verfahren aufgestellt werden. Die betreffende Sendung ist erst freizugeben, wenn sie verarbeitet worden ist und die von der zuständigen Behörde gemäß Kapitel I Nummer 10 durchgeführten Salmonella-Untersuchungen negativ ausgefallen sind.

**Kapitel III  
Spezielle Vorschriften für Blutprodukte**

Folgende Vorschriften gelten zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften gemäß Kapitel I:

A. *Rohmaterial*

1. Für die Herstellung von Blutprodukten darf nur Blut, das unter Artikel 6 Absatz 1 Buchstaben a) und b) fällt, verwendet werden.

B. *Verarbeitungsnormen*

2. Blutprodukte müssen

a) nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 oder 7 oder

b) nach einer Methode und nach Parametern verarbeitet worden sein, die gewährleisten, dass das Erzeugnis den mikrobiologischem Normen gemäß Kapitel I Nummer 10 entspricht.

C. *Einfuhr*

3. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von Blutprodukten genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Sie stammen aus Drittländern, die auf der Liste in Anhang XI Teil V bzw. Teil VI stehen;

b) sie stammen aus einem Verarbeitungsbetrieb, der auf der Liste gemäß Artikel 29 Absatz 4 steht;

c) sie wurden nach Maßgabe dieser Verordnung hergestellt, und

d) ihm liegt eine Veterinärbescheinigung bei, die dem Muster in Anhang X Kapitel 4 (B) entspricht.

**Kapitel IV  
Spezielle Vorschriften für ausgeschmolzene Fette und Fischöl**

Folgende Vorschriften gelten zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften gemäß Kapitel I:

A. *Verarbeitungsnormen*

1. Sofern ausgeschmolzene Fette nicht in Übereinstimmung mit Kapitel II des Anhangs C zur Richtlinie 77/99/EWG des Rates[[27]](#footnote-27) oder Kapitel 9 des Anhangs I zur Richtlinie 92/118/EWG des Rates[[28]](#footnote-28) erzeugt wurden, müssen die ausgeschmolzenen Fette unter Anwendung der Methoden 1 bis 5 oder der Methode 7 erzeugt werden; Fischöl kann unter Anwendung der Methode 6 gemäß Anhang V Kapitel III erzeugt werden.

Ausgeschmolzene Wiederkäuerfette müssen so gereinigt werden, dass der Rest an unlöslichen Unreinheiten insgesamt 0,15 Gewichtsprozent nicht überschreitet.

B. *Einfuhr von ausgeschmolzenen Fetten*

2. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von ausgeschmolzenen Fetten genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Sie stammen aus Drittländern, die auf der Liste gemäß Anhang XI Teil IV stehen;

b) sie stammen aus einem Verarbeitungsbetrieb, der auf der Liste gemäß Artikel 29 Absatz 4 steht;

c) sie wurden nach Maßgabe dieser Verordnung hergestellt;

d) sie

i) wurden ganz oder teilweise aus Rohmaterial von Schweinen gewonnen und stammen aus einem Land oder einem Landesteil, das bzw. der in den letzten 24 Monaten frei von Maul- und Klauenseuche und in den letzten 12 Monaten frei von klassischer und afrikanischer Schweinepest war,

ii) wurden ganz oder teilweise aus Rohmaterial von Geflügel gewonnen und stammen aus einem Land oder einem Landesteil, das bzw. der in den letzten 6 Monaten frei von Newcastle Krankheit und Geflügelpest war,

iii) wurden ganz oder teilweise aus Rohmaterial von Wiederkäuern gewonnen und stammen aus einem Land oder einem Landesteil, das bzw. der in den letzten 24 Monaten frei von Maul- und Klauenseuche und in den letzten 12 Monaten frei von Rinderpest war,

iv) wurden, falls in dem genannten Bezugszeitraum eine der genannten Seuchen aufgetreten ist, einer der folgenden Hitzebehandlungen unterzogen:

- Erhitzung auf mindestens 70 °C für mindestens 30 Minuten oder

- Erhitzung auf mindestens 90 °C für mindestens 15 Minuten,

wobei die Parameter der kritischen Kontrollpunkte aufzuzeichnen und zu verwahren sind, damit der Inhaber bzw. Betreiber der Anlage oder deren Vertreter und erforderlichenfalls die zuständige Behörde den Betriebsablauf überwachen können. Aufzuzeichnen und zu überwachen sind insbesondere Teilchengröße, kritische Temperatur und gegebenenfalls Absolutzeit, Druckprofil, Vorschubgeschwindigkeit des Rohmaterials und Fettrecyclingrate, und

e) ihm liegt eine Veterinärbescheinigung bei, die dem Muster in Anhang X Kapitel 10 (A) entspricht.

C. *Einfuhr von Fischöl*

3. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von Fischöl genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Es stammt aus Drittländern, die auf der Liste gemäß Anhang XI Teil III stehen;

b) es stammt aus einem Verarbeitungsbetrieb, der auf der Liste gemäß Artikel 29 Absatz 4 steht;

c) es wurde nach Maßgabe dieser Verordnung hergestellt, und

d) ihm liegt eine Veterinärbescheinigung bei, die dem Muster in Anhang X Kapitel 9 entspricht.

D. *Hygienevorschriften*

4. Soweit ausgeschmolzene Fette oder Fischöle verpackt sind, müssen sie in neue oder gereinigte Behälter abgefüllt worden sein, und es müssen alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden, um eine Rekontamination der Erzeugnisse zu vermeiden. Soweit die Erzeugnisse als Massengut versendet werden, müssen Leitungen, Pumpen, Tanks sowie alle sonstigen Massengutcontainer bzw. Massenguttankwagen, die zur Beförderung der Erzeugnisse vom Herstellungsbetrieb direkt auf das Schiff, zu Küstentankanlagen oder direkt zu Betrieben verwendet werden, vor der Verwendung geprüft und für sauber befunden worden sein.

**Kapitel V  
Spezielle Vorschriften für Milch, Erzeugnisse auf Milchbasis, Kolostrum und kolostrumhaltige Erzeugnisse**

A. *Verarbeitungsnormen*

1. Milch muss einer der folgenden Behandlungen unterzogen werden:

1.1. Sterilisation mit einem F0-Wert[[29]](#footnote-29)\*) von mindestens 3;

1.2. UHT[[30]](#footnote-30)\*\*) in Kombination mit

a) einem darauf folgenden physikalischen Verfahren, nämlich

i) Trocknung - im Fall von Milch, die für die Fütterung bestimmt ist, gekoppelt mit einer zusätzlichen Erhitzung auf mindestens 72 °C, oder

ii) Senkung des pH-Werts auf unter 6 für mindestens eine Stunde oder

b) der Bedingung, dass die Milch oder das Erzeugnis auf Milchbasis mindestens 21 Tage vor der Versendung hergestellt wurde und dass während dieses Zeitraums im Ursprungsmitgliedstaat kein Fall von Maul- und Klauenseuche aufgetreten ist;

1.3. zweimalige HTST[[31]](#footnote-31)\*\*\*);

1.4. HTST\*\*\*) in Kombination mit

a) einem darauf folgenden physikalischen Verfahren, nämlich

i) Trocknung - im Fall von Milch, die für die Fütterung bestimmt ist, gekoppelt mit einer zusätzlichen Erhitzung auf mindestens 72 °C, oder

ii) Senkung des pH-Werts auf unter 6 für mindestens eine Stunde oder

b) der Bedingung, dass die Milch oder das Erzeugnis auf Milchbasis mindestens 21 Tage vor der Versendung hergestellt wurde und dass während dieses Zeitraums im Ursprungsmitgliedstaat kein Fall von Maul- und Klauenseuche aufgetreten ist.

2. Erzeugnisse auf Milchbasis müssen entweder mindestens einer der in Nummer 1 genannten Behandlungen unterzogen oder aus Milch hergestellt worden sein, die gemäß Nummer 1 behandelt wurde.

3. Molke, die zur Verfütterung an Tiere von Arten bestimmt ist, die für die Maul- und Klauenseuche empfänglich sind, und aus Milch gewonnen wird, die gemäß Nummer 1 behandelt wurde,

a) darf entweder frühestens 16 Stunden nach Gerinnung der Milch abgeschöpft werden und muss vor ihrem Transport zu den Tierhaltungsbetrieben einen pH Wert von weniger als 6,0 aufweisen oder

b) muss mindestens 21 Tage vor dem Versand hergestellt worden sein, wobei während dieses Zeitraums im Ursprungsmitgliedstaat kein Fall von Maul- und Klauenseuche aufgetreten ist.

4. Über die Bedingungen gemäß den Nummern 1, 2 und 3 hinaus müssen Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis folgende Bedingungen erfüllen:

4.1. Nach Abschluss der Verarbeitung müssen alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen werden, eine Kontamination der Erzeugnisse zu vermeiden;

4.2. das Enderzeugnis muss mit einem Hinweis versehen werden, dass es Material der Kategorie 3 enthält und nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, und

a) in neue Behälter abgefüllt werden oder

b) als Massengut in Containern oder sonstigen Transportmitteln befördert werden, die vor ihrer Verwendung gründlich mit einem Desinfektionsmittel gereinigt und desinfiziert wurden, das von der zuständigen Behörde zu diesem Zweck zugelassen ist.

5. Rohmilch und Kolostrum müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gewonnen werden. Diese Bedingungen können nach dem Verfahren des Artikels 33 Absatz 2 festgelegt werden.

6. Kolostrum und kolostrumhaltige Erzeugnisse müssen

6.1. von Rindern aus Betrieben gewonnen werden, in denen alle Rinderbestände amtlich anerkannt tuberkulosefrei, amtlich anerkannt brucellosefrei und amtlich anerkannt leukosefrei gemäß Artikel 2 Absatz 2 Buchstaben d, f und j der Richtlinie 64/432/EWG sind,

6.2. mindestens 21 Tage vor dem Versand hergestellt worden sein, wobei während dieses Zeitraums im Ursprungsmitgliedstaat kein Fall von Maul- und Klauenseuche aufgetreten ist,

6.3. einer einmaligen HTST[[32]](#footnote-32)(\*) unterzogen worden sein,

6.4. die in Nummer 4 genannten Anforderungen erfüllen.

B. *Einfuhr*

1. Die Mitgliedstaaten genehmigen die Einfuhr von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis, die folgende Bedingungen erfüllen:

1.1. Sie stammen aus Drittländern, die auf der Liste in Anhang XI Teil I Buchstabe A stehen;

1.2. sie stammen aus einem Verarbeitungsbetrieb, der auf der Liste gemäß Artikel 29 Absatz 4 steht;

1.3. ihnen liegt eine Veterinärbescheinigung bei, die dem Muster in Anhang X Kapitel 2 entspricht;

1.4. sie wurden mindestens einer der Behandlungen gemäß Teil A Nummer 1.1, 1.2, 1.3 bzw. 1.4 Buchstabe a unterzogen;

1.5. sie erfüllen die Bedingungen gemäß Teil A Nummer 2 und 4 und - im Fall von Molke - Nummer 3.

2. Abweichend von Nummer 1.4 genehmigen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis aus Drittländern, die gemäß Spalte A in Anhang I der Entscheidung 2004/438/EG der Kommission[[33]](#footnote-33)(\*\*) zugelassen sind, unter der Bedingung, dass die Milch oder Erzeugnisse auf Milchbasis einer einmaligen HTST unterzogen und

a) frühestens 21 Tage nach ihrer Herstellung versandt wurden, wobei während dieses Zeitraums im Ausfuhrdrittland kein Fall von Maul- und Klauenseuche aufgetreten ist, oder

b) frühestens 21 Tage nach ihrer Herstellung an einer EU-Grenzkontrollstelle gestellt wurden, wobei während dieses Zeitraums im Ausfuhrdrittland kein Fall von Maul- und Klauenseuche aufgetreten ist.

2a. Die Mitgliedstaaten genehmigen die Einfuhr von Kolostrum und kolostrumhaltigen Erzeugnissen von Rindern, sofern

2a.1 sie aus einem Drittland stammen, das auf der Liste in Anhang XI Teil I Buchstabe B steht,

2a.2. sie die Bedingungen gemäß den Nummern 1.2 und 1.3 erfüllen,

2a.3 sie einer einmaligen HTST (\*) unterzogen wurden und

a) frühestens 21 Tage nach ihrer Herstellung versandt wurden, wobei während dieses Zeitraums im Ausfuhrdrittland kein Fall von Maul- und Klauenseuche aufgetreten ist, oder

b) frühestens 21 Tage nach ihrer Herstellung an einer EU-Grenzkontrollstelle gestellt wurden, wobei während dieses Zeitraums im Ausfuhrdrittland kein Fall von Maul- und Klauenseuche aufgetreten ist,

2a.4. die Erzeugnisse von Rindern gewonnen wurden, die regelmäßigen Veterinärkontrollen unterworfen werden, damit gewährleistet ist, dass die Tiere aus Betrieben stammen, in denen alle Rinderbestände

a) entweder amtlich anerkannt tuberkulosefrei und amtlich anerkannt brucellosefrei gemäß Artikel 2 Absatz 2 Buchstaben d und f der Richtlinie 64/432/EWG sind oder nach nationalem Recht des Ursprungsdrittlandes des Kolostrums keinen Beschränkungen im Hinblick auf die Tilgung von Tuberkulose und Brucellose unterliegen und

b) entweder amtlich anerkannt leukosefrei gemäß Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe j der Richtlinie 64/432/EWG sind oder einem amtlichen System zur Bekämpfung der enzootischen Rinderleukose unterliegen, wobei diese Krankheit in den letzten zwei Jahren im fraglichen Bestand weder klinisch noch in Laboruntersuchungen nachgewiesen wurde,

2a.5. nach Abschluss der Verarbeitung alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen wurden, um eine Kontamination des Kolostrums oder der kolostrumhaltigen Erzeugnisse zu vermeiden,

2a.6. das Enderzeugnis mit dem Hinweis versehen wurde, dass es Material der Kategorie 3 enthält und nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, und

a) in neue Behälter abgefüllt wurde oder

b) als Massengut in Containern oder sonstigen Transportmitteln befördert wurde, die vor ihrer Verwendung gründlich gereinigt und mit einem Desinfektionsmittel desinfiziert wurden, das von der zuständigen Behörde zu diesem Zweck zugelassen ist.

3. Besteht das Risiko der Einschleppung einer exotischen Krankheit oder eine andere Gefahr für die Tiergesundheit, so können nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren zusätzliche Bedingungen zum Schutz der Tiergesundheit festgelegt werden.

**Kapitel VI  
Spezielle Vorschriften für Gelatine und hydrolysiertes Eiweiß**

Folgende Vorschriften gelten zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften gemäß Kapitel I:

A. *Verarbeitungsnormen für Gelatine*

1. a) Gelatine muss nach einem Verfahren hergestellt werden, bei dem gewährleistet ist, dass unverarbeitetes Material der Kategorie 3 einer Säure- oder Laugenbehandlung unterzogen und danach einmal oder mehrmals abgespült wird. Der pH-Wert wird anschließend eingestellt. Gelatine wird durch einmaliges oder mehrmaliges aufeinander folgendes Erhitzen mit anschließender Reinigung durch Filtrieren und Sterilisieren extrahiert.

b) Nach Anwendung der Verfahren gemäß Buchstabe a) kann die Gelatine getrocknet und gegebenenfalls pulverisiert oder gepresst werden.

c) Die Verwendung von anderen Konservierungsstoffen als Schwefeldioxid und Wasserstoffperoxid ist verboten.

2. Gelatine muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen umhüllt, verpackt, gelagert und befördert werden. Insbesondere gilt Folgendes:

a) Es muss ein Raum für die Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials vorhanden sein;

b) das Umhüllen und Verpacken findet in einem diesem Zweck vorbehaltenen Raum oder Bereich statt, und

c) Gelatineumhüllungen und -verpackungen tragen die Aufschrift „Für Tierfutter geeignete Gelatine“.

B. *Verarbeitungsnormen für hydrolysiertes Eiweiß*

3. Hydrolysiertes Eiweiß muss nach einem Verfahren gewonnen werden, das gewährleistet, dass eine etwaige Kontamination von Rohmaterial der Kategorie 3 auf einem Mindestmaß gehalten wird. Hydrolisiertes Eiweiß muss ein Molekulargewicht unter 10 000 Dalton haben.

Außerdem ist hydrolisiertes Eiweiß, das ganz oder teilweise von Fellen und Häuten von Wiederkäuern stammt, in einer Verarbeitungsanlage zu erzeugen, die ausschließlich der Produktion von hydrolisiertem Eiweiß vorbehalten ist, nach einem Verfahren, bei dem das Rohmaterial durch Salzen, Kalken und intensives Waschen vorbereitet wird und anschließend:

a) mehr als 3 Stunden lang bei einer Temperatur von über 80 °C einem pH-Wert von über 11 ausgesetzt und danach 30 Minuten lang bei einer Temperatur von über 140 °C und einem Druck von über 3,6 bar hitzebehandelt wird;

b) zunächst einem pH-Wert von 1 bis 2 und anschließend einem pH-Wert von über 11 ausgesetzt und danach 30 Minuten lang bei einer Temperatur von 140 °C und einem Druck von 3 bar hitzebehandelt wird, oder

c) einem gleichwertigen Verfahren unterzogen wird, das nach dem Verfahren des Artikels 33 Absatz 2 zugelassen ist.

C. *Einfuhr*

4. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von Gelatine und hydrolisiertem Eiweiß genehmigen, wenn diese Erzeugnisse folgende Bedingungen erfüllen:

a) Sie stammen aus Drittländern, die auf der Liste gemäß Anhang XI Teil XI stehen;

b) sie stammen aus einem Verarbeitungsbetrieb, der auf der Liste gemäß Artikel 29 Absatz 4 steht;

c) sie wurden nach Maßgabe dieser Verordnung hergestellt, und

d) ihnen liegt eine Veterinärbescheinigung bei, die dem Muster in Anhang X Kapitel 11 bzw. Kapitel 12 entspricht.

**Kapitel VII  
Spezielle Vorschriften für Dicalciumphosphat**

Folgende Vorschriften gelten zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften gemäß Kapitel I:

A. *Verarbeitungsnormen*

1. Dicalciumphosphat muss entweder nach einem Verfahren gewonnen werden, das gewährleistet, dass

a) das gesamte Knochenmaterial der Kategorie 3 fein gemahlen, durch Zugabe von heißem Wasser entfettet und während mindestens zwei Tagen mit verdünnter Salzsäure (bei einer Konzentration von mindestens 4 % und einem pH-Wert von unter 1,5) behandelt wird,

b) im Anschluss an das Verfahren unter a) die so entstandene Phosphorlauge gekalkt wird, bis ein Dicalciumphosphat-Präzipitat mit einem pH-Wert von 4 bis 7 entsteht, und

c) das Präzipitat abschließend bei einer Eintrittstemperatur von 65 °C bis 325 °C und einer Endtemperatur von 30 °C bis 65 °C heißluftgetrocknet wird, oder;

oder nach einem gleichwertigen Verfahren behandelt wird, das nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren zu.

2. Wird Dicalciumphosphat aus entfetteten Knochen gewonnen, so muss es aus Knochen gewonnen werden, die zum menschlichen Verzehr geeignet sind und zuvor einer Schlachttier- und Schlachtkörperuntersuchung unterzogen wurden.

B. *Einfuhr*

3. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von Dicalciumphosphat genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Es stammt aus Drittländern, die auf der Liste gemäß Anhang XI Teil XI stehen;

b) es stammt aus einem Verarbeitungsbetrieb, der auf der Liste gemäß Artikel 29 Absatz 4 steht;

c) es wurde nach Maßgabe dieser Verordnung hergestellt, und

d) ihm liegt eine Veterinärbescheinigung bei, die dem Muster in Anhang X Kapitel 12 entspricht.

**Kapitel VIII  
Spezielle Vorschriften für Tricalciumphosphat**

Folgende Vorschriften gelten zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften gemäß Kapitel I:

*A. Verarbeitungsnormen*

1. Tricalciumphosphat muss entweder nach einem Verfahren gewonnen werden, das gewährleistet, dass

a) das gesamte Knochenmaterial der Kategorie 3 fein gemahlen und durch Zugabe von heißem Wasser im Gegenstrom entfettet wird (Knochenpartikel unter 14 mm);

b) einer kontinuierlichen Hitzebehandlung mit Dampf bei 145 °C und 4 bar unterzogen wird;

c) der Eiweißsud durch Zentrifugieren vom Hydroxyapatit (Tricalciumphosphat) getrennt wird, und

d) das Tricalciumphosphat nach der Lufttrocknung bei 200 °C im Wirbelschichtverfahren zu Granulat verarbeitet wird, oder

nach einem gleichwertigen Verfahren hergestellt wird, das nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren zugelassen ist.

*B. Einfuhr*

2. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von Tricalciumphosphat genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Es stammt aus Drittländern, die auf der Liste gemäß Anhang XI Teil XI stehen;

b) es stammt aus einem Verarbeitungsbetrieb, der auf der Liste gemäß Artikel 29 Absatz 4 steht;

c) es wurde nach Maßgabe dieser Verordnung hergestellt, und

d) ihm liegt eine Veterinärbescheinigung bei, die dem Muster in Anhang X Kapitel 12 entspricht.

**Kapitel IX  
Spezifische Anforderungen in Bezug auf Kollagen**

Folgende Vorschriften gelten zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften gemäß Kapitel I.

*A. Verarbeitungsnormen*

1. Kollagen muss nach einem Verfahren hergestellt werden, bei dem gewährleistet ist, dass unverarbeitetes Material der Kategorie 3 einer Waschung und pH-Einstellung mit Säure oder Base unterzogen und danach einmal oder mehrmals abgespült, filtriert und einer Hitze-Druck-Behandlung unterzogen wird. Nach Anwendung dieser Verfahren kann das Kollagen getrocknet werden.

2. Die Verwendung von anderen als den nach Gemeinschaftsrecht zugelassenen Konservierungsstoffen ist verboten.

3. Kollagen muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen umhüllt, verpackt, gelagert und befördert werden. Insbesondere gilt Folgendes:

a) Es muss ein Raum für die Lagerung des Umhüllungs- und Verpackungsmaterials vorhanden sein;

b) das Umhüllen und Verpacken findet in einem diesem Zweck vorbehaltenen Raum oder Bereich statt und

c) Kollagenumhüllungen und -verpackungen tragen die Aufschrift „Für Tierfutter geeignetes Kollagen“.

*B. Einfuhr*

4. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von Kollagen genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Das Erzeugnis stammt aus einem Drittland, das auf der Liste gemäß Anhang XI Teil XI steht;

b) es stammt aus einem Betrieb, der auf der Liste gemäß Artikel 29 Absatz 4 steht;

c) es wurde nach Maßgabe dieser Verordnung hergestellt und

d) ihm liegt eine Veterinärbescheinigung bei, die dem Muster in Anhang X Kapitel 11 entspricht.

**Kapitel X  
Spezielle Vorschriften für Eiprodukte**

Folgende Vorschriften gelten zusätzlich zu den allgemeinen Vorschriften gemäß Kapitel I.

*A. Verarbeitungsnormen*

1. Eiprodukte müssen:

a) nach einer der Verarbeitungsmethoden 1 bis 5 oder 7 verarbeitet worden sein oder

b) nach einer Methode und nach Parametern verarbeitet worden sein, die gewährleisten, dass das Erzeugnis den mikrobiologischem Normen gemäß Kapitel I Nummer 10 entspricht oder

c) in Übereinstimmung mit Kapitel V des Anhangs der Richtlinie 89/437/EG des Rates zur Regelung hygienischer und gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten[[34]](#footnote-34) behandelt worden sein.

*B. Einfuhr*

2. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von Eiprodukten genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Sie stammen aus einem Drittland, das auf der Liste gemäß Anhang XI Teil XVI steht;

b) sie stammen aus einem Betrieb, der auf der Liste gemäß Artikel 29 Absatz 4 steht;

c) sie wurden gemäß der vorliegenden Verordnung hergestellt und

d) ihnen liegt eine Veterinärbescheinigung bei, die dem Muster in Anhang X Kapitel 15 entspricht.

## Anhang VIII Vorschriften für das Inverkehrbringen von Heimtierfutter, Kauspielzeug und technischen Erzeugnissen

**Kapitel I  
Zulassungsvorschriften für Heimtierfutterbetriebe und technische Anlagen**

Betriebe, die Heimtierfutter, Kauspielzeug und technische Erzeugnisse, mit Ausnahme von aus Material der Kategorie 2 hergestellten organischen Düngemitteln, Bodenverbesserungsmitteln und Fettderivaten, herstellen, müssen folgende Bedingungen erfüllen:

1. Sie müssen über geeignete Einrichtungen für die absolut sichere Lagerung und Behandlung des angelieferten Materials verfügen.

2. Sie müssen über geeignete Einrichtungen für die Beseitigung - nach Maßgabe dieser Verordnung - von nicht verwendeten tierischen Nebenprodukten, die nach der Herstellung der Erzeugnisse übrig bleiben, verfügen; andernfalls müssen sie dieses Material nach Maßgabe dieser Verordnung an einen Verarbeitungsbetrieb oder eine Verbrennungs- bzw. Mitverbrennungsanlage weitersenden.

**Kapitel II  
Vorschriften für Heimtierfutter und Kauspielzeug**

A. *Rohmaterial*

1. Für die Herstellung von Heimtierfutter und Kauspielzeug dürfen nur tierische Nebenprodukte gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstaben a bis j verwendet werden. Rohes Heimtierfutter darf jedoch nur aus tierischen Nebenprodukten gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe a oder Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b hergestellt werden.

B. *Verarbeitungsnormen*

2. Heimtierfutter in Dosen muss auf einen Fc-Wert von mindestens 3 erhitzt werden.

3. Anderes verarbeitetes Heimtierfutter als Dosenfutter muss

a) einer Hitzebehandlung bei einer Kerntemperatur von mindestens 90 °C unterzogen werden;

b) hinsichtlich der Zutaten tierischen Ursprungs einer Hitzebehandlung bei einer Temperatur von mindestens 90 °C unterzogen werden oder

c) hinsichtlich der Zutaten tierischen Ursprungs unter ausschließlicher Verwendung folgender Erzeugnisse hergestellt werden:

i) Fleisch- oder Fleischerzeugnisse, die einer Hitzebehandlung bei einer Kerntemperatur von mindestens 90 °C unterzogen wurden;

ii) tierische Nebenprodukte oder verarbeitete Erzeugnisse, die gemäß den Vorschriften dieser Verordnung verarbeitet wurden: Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis, Gelatine, hydrolysiertes Eiweiß, Eiprodukte, Kollagen, Blutprodukte, verarbeitetes tierisches Eiweiß, einschließlich Fischmehl, ausgeschmolzenes Fett, Fischöle, Dicalciumphosphat, Tricalciumphosphat oder geschmacksverstärkende Fleischextrakte.

Nach der Hitzebehandlung sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um eine Kontamination des verarbeiteten Heimtierfutters zu vermeiden.

Das verarbeitete Heimtierfutter ist in neuen Verpackungen zu verpacken.

4. Kauspielzeug muss bei der Herstellung einer Behandlung unterzogen werden, die gewährleistet, dass Krankheitserreger, einschließlich Salmonellen, wirksam abgetötet werden. Nach der Behandlung sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um eine Kontamination des Kauspielzeugs zu vermeiden. Das Kauspielzeug ist in neuen Verpackungen zu verpacken.

5. Rohes Heimtierfutter muss in neuen, lecksicheren Verpackungen verpackt werden. Es sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um sicherzustellen, dass das Erzeugnis auf allen Stufen seiner Herstellung und bis zur Abgabe im Einzelhandel vor Kontamination geschützt ist. Die Verpackung muss gut sichtbar und leserlich mit den Worten „ausschließlich Heimtierfutter“ beschriftet sein.

6. Während der Herstellung und/oder der Lagerung (vor dem Versand) müssen Zufallsstichproben entnommen werden, damit nachgeprüft werden kann, ob die folgenden Normen erfüllt sind:

Salmonella: kein Befund in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g

wobei:

n = Anzahl der zu untersuchenden Proben;

m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufrieden stellend, wenn die Keimzahl in allen Proben m nicht überschreitet;

M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufrieden stellend, wenn die Keimzahl in einer oder mehreren Proben größer oder gleich M ist;

C = Anzahl der Proben, bei denen die Keimzahl zwischen m und M liegen kann, wobei die Probe noch als zulässig gilt, wenn die Keimzahl in den anderen Proben m oder weniger beträgt.

Für Dosenfutter, dass die Hitzebehandlung gemäß Absatz 2 durchlaufen hat, kann jedoch auf die Probenahme und Untersuchung auf Salmonellen und Enterobacteriaceae verzichtet werden.

C. *Einfuhr*

7. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von Heimtierfutter und Kauspielzeug genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Sie stammen aus Drittländern, die auf der Liste gemäß Anhang XI Teil X stehen;

b) sie stammen aus Heimtierfutterbetrieben, die von der zuständigen Behörde des betreffenden Drittlands zugelassen sind und die speziellen Bedingungen dieser Verordnung erfüllen;

c) sie wurden nach Maßgabe dieser Verordnung hergestellt;

d) ihnen liegt

i) im Falle von Dosenfutter eine Veterinärbescheinigung gemäß dem Muster in Anhang X Kapitel 3(A),

ii) im Falle von anderem verarbeitetem Heimtierfutter als Dosenfutter eine Veterinärbescheinigung gemäß dem Muster in Anhang X Kapitel 3(B),

iii) im Falle von Kauspielzeug eine Veterinärbescheinigung gemäß dem Muster in Anhang X Kapitel 3(C) bzw.

iv) im Falle von rohem Heimtierfutter eine Veterinärbescheinigung gemäß dem Muster in Anhang X Kapitel 3(D) bei.

**Kapitel III  
Vorschriften für Gülle, verarbeitete Gülle und verarbeitete Gülleprodukte**

I. *Unverarbeitete Gülle*

A. Handel

1. a) Der Handel mit unverarbeiteter Gülle von anderen Tierarten als Geflügel und Equiden ist verboten, es sei denn,

i) sie stammt aus einem Gebiet, das keinerlei Beschränkungen wegen Ausbruch einer schweren übertragbaren Krankheit unterliegt, und

ii) sie ist dazu bestimmt, unter Überwachung der zuständigen Behörden auf den Flächen eines einzelnen Betriebs ausgebracht zu werden, die diesseits und jenseits der Grenze zwischen zwei Mitgliedstaaten liegen.

b) Jedoch kann die zuständige Behörde eine Sondergenehmigung für das Verbringen von Gülle in ihr Hoheitsgebiet für folgende Verwendungszwecke erteilen:

i) Gülle, die zur Verarbeitung in einer von der zuständigen Behörde nach Maßgabe dieser Verordnung für die Herstellung der Erzeugnisse gemäß Abschnitt II zugelassenen technischen Anlage oder Biogasanlage oder Kompostieranlage bestimmt ist. Die zuständige Behörde muss bei der Zulassung dieser Anlagen der Herkunft der Gülle Rechnung tragen, oder

ii) Gülle, die zur Ausbringung auf die Flächen eines Betriebes bestimmt ist. Ein solcher Handel darf jedoch nur mit Zustimmung der zuständigen Behörden des Herkunfts- und des Bestimmungsmitgliedstaats erfolgen. Die zuständigen Behörden müssen, wenn sie erwägen, die Zustimmung zu erteilen, insbesondere der Herkunft und der Bestimmung der Gülle sowie tierseuchen- und tierschutzrechtlichen Belangen Rechnung tragen.

In diesen Fällen muss der Gülle eine Veterinärbescheinigung beiliegen, die einem nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegten Modell entspricht.

2. Für den Handel mit unverarbeiteter Geflügelgülle gilt Folgendes:

a) Sie muss aus einem Gebiet stammen, das keinerlei Beschränkungen wegen Ausbruch der Newcastle-Krankheit oder Geflügelpest unterliegt;

b) darüber hinaus darf unverarbeitete Gülle aus Geflügelbeständen, die gegen die Newcastle-Krankheit geimpft worden sind, nicht in eine Region versendet werden, der gemäß Artikel 15 Absatz 2 der Richtlinie 90/539/EWG[[35]](#footnote-35) der Status eines „nicht gegen die Newcastle-Krankheit impfenden Gebiets“ zuerkannt wurde, und

c) der Gülle muss eine Veterinärbescheinigung beiliegen, die einem nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren festgelegten Muster entspricht.

3. Es darf nur Handel mit unverarbeiteter Equidengülle getrieben werden, die nicht aus einem Betrieb stammt, der tierseuchenrechtlichen Beschränkungen in Bezug auf Rotz, vesikuläre Stomatitis, Milzbrand oder Tollwut gemäß Artikel 4 Absatz 5 der Richtlinie 90/426/EWG unterliegt.

B. Einfuhr

4. Die Einfuhr unverarbeiteter Gülle ist verboten.

II. *Verarbeitete Gülle und verarbeitete Gülleprodukte*

A. Inverkehrbringen

5. Für das Inverkehrbringen von behandelter Gülle und behandelten Gülleprodukten gelten die in den folgenden Buchstaben a bis e genannten Bedingungen:

a) Sie müssen aus in einer von der zuständigen Behörde nach Maßgabe dieser Verordnung zugelassenen technischen Anlage, Biogasanlage oder Kompostieranlage stammen.

b) Sie müssen mindestens 60 Minuten lang bei mindestens 70 °C hitzebehandelt worden sein und zur Verringerung spurenbildender Bakterien und der Toxinbildung behandelt worden sein.

c) Die zuständige Behörde kann die Verwendung anderer als den in Buchstabe b beschriebenen standardisierten Verfahrensparameter zulassen, sofern ein Bewerber nachweist, dass diese Parameter die Verminderung biologischer Risiken auf ein Minimum gewährleisten. Dieser Nachweis muss eine Validierung umfassen, die wie folgt durchzuführen ist:

i) Ermittlung und Untersuchung möglicher Gefahren, einschließlich der Auswirkung von Einspeisungsmaterial, auf der Grundlage einer umfassenden Definition der Verarbeitungsbedingungen und Risikobewertung, mit deren Hilfe beurteilt wird, wie die in Buchstabe a genannten spezifischen Verfahrensbedingungen in der Praxis unter normalen bzw. atypischen Bedingungen erreicht werden.

ii) Validierung der geplanten Verarbeitung

ii-1) durch Messung der Verminderung der Lebensfähigkeit/Infektiosität von endogenen Indikatororganismen während des Verfahrens, wobei der Indikator:

- im Rohmaterial ständig in hoher Anzahl vorhanden ist,

- nicht weniger hitzeresistent gegenüber den letalen Aspekten des Behandlungsverfahrens ist, jedoch auch nicht signifikant resistenter als die Pathogene, zu deren Überwachung er verwendet wird,

- relativ leicht zu quantifizieren sowie relativ leicht zu ermitteln und zu bestätigen ist;

oder

ii-2) durch Messung der Verminderung der Lebensfähigkeit/Infektiosität eines gut beschriebenen Testorganismus oder Virus während der Exposition, der in einem geeigneten Testkörper im Ausgangsmaterial eingebracht wird.

iii) Mit der Validierung des in Ziffer ii genannten geplanten Verfahrens muss nachgewiesen werden, dass das Verfahren folgende Gesamtrisikominderungen erreicht:

- bei thermischen und chemischen Verfahren durch Verminderung von mindestens 5 log10 von Enterococcus faecalis und Verminderung des Infektiositätstiters von thermoresistenten Viren wie etwa Parvovirus um mindestens 3 log10;

- bei chemischen Verfahren auch durch Verminderung resistenter Parasiten wie etwa Eiern von Ascaris sp. um mindestens 99,9 % (3 log10) der lebensfähigen Stadien.

iv) Entwurf eines umfassenden Kontrollprogramms einschließlich Verfahren zur Überwachung der Funktionsweise des in Buchstabe c genannten Verfahrens.

v) Maßnahmen, mit denen eine kontinuierliche Überwachung der relevanten Verfahrensparameter gewährleistet wird, die im Kontrollprogramm beim Betrieb der Anlage festgelegt werden.

Einzelheiten über die relevanten Verfahrensparameter, die in einer Biogas- oder Kompostieranlage verwendet werden, sowie über sonstige kritische Kontrollpunkte müssen aufgezeichnet und aufbewahrt werden, so dass der Eigentümer, der Betreiber oder deren Vertreter sowie die zuständige Behörde den Betrieb der Anlage überwachen können. Die Nachweisbücher sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Informationen über ein gemäß diesem Buchstaben zugelassenes Verfahren sind der Kommission auf Verlangen vorzulegen.

d) Repräsentative Proben der Gülle, die während oder unmittelbar nach der Verarbeitung aus der Biogas- oder Kompostieranlage zur Überwachung des Verfahrens entnommen werden, müssen folgende Normen erfüllen:

Escherichia coli: n = 5, c = 5, m = 0, M = 1 000 in 1 g oder

Enterococaceae: n = 5, c = 5, m= 0, M= 1 000 in 1 g und

Repräsentative Proben der Gülle, die während oder bei Auslagerung aus der technischen Anlage, Biogas- oder Kompostieranlage entnommen werden, müssen folgende Normen erfüllen:

Salmonella: In 25 g nicht nachweisbar: n = 5; c = 0; m = 0; M = 0

wobei

n = Anzahl der zu untersuchenden Proben;

m = Schwellenwert der Anzahl Bakterien; das Ergebnis gilt als zufrieden stellend, wenn die Keimzahl in allen Proben m nicht überschreitet;

M = Höchstwert der Anzahl Bakterien; das Ergebnis gilt als nicht zufrieden stellend, wenn die Keimzahl in einer oder mehreren Proben größer oder gleich M ist;

c = Anzahl der Proben, bei denen die Keimzahl zwischen m und M liegen kann, wobei die Probe noch als zulässig gilt, wenn die Keimzahl in den anderen Proben kleiner oder gleich m ist.

Verarbeitete Gülle oder verarbeitete Gülleprodukte, die die oben genannten Bedingungen nicht erfüllen, gelten als nicht verarbeitet.

e) Sie müssen so gelagert werden, dass nach der Behandlung eine Kontamination oder Sekundärinfektion und Feuchtigkeit auf ein Minimum reduziert werden. Entsprechend sind sie zu lagern in

i) dichten, isolierten Silos oder

ii) vorschriftsgemäß verschlossenen Packungen (Plastikbeuteln oder Säcken).

B. Einfuhr

6. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von verarbeiteter Gülle und verarbeiteten Gülleprodukten genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Sie stammen aus Drittländern, die auf der Liste gemäß Anhang XI Teil IX stehen;

b) sie stammen aus einer Anlage, die von der zuständigen Behörde des betreffenden Drittlands zugelassen ist und die speziellen Bedingungen dieser Verordnung erfüllt;

c) sie erfüllen die Anforderungen gemäß Nummer 5, und

d) ihnen liegt eine Veterinärbescheinigung gemäß dem Muster in Anhang X Kapitel 17 bei.

III. *Guano*

7. Das Inverkehrbringen von Guano ist an keinerlei Veterinärbedingungen gebunden.

**Kapitel IV  
Vorschriften für Blut und Blutprodukte, außer von Equiden, zur Herstellung technischer Erzeugnisse**

A. Einfuhr

1. Für die Einfuhr von Blut gelten die Vorschriften des Kapitels XI.

2. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von Blutprodukten zur Herstellung technischer Erzeugnisse - einschließlich Materials von Tieren, denen bestimmte gemäß der Richtlinie 96/22/EG verbotene Stoffen verabreicht wurden - zulassen, wenn die Blutprodukte folgende Bedingungen erfüllen:

a) Sie stammen aus Drittländern, die auf der jeweiligen Liste gemäß Anhang XI Teil VI Buchstabe A stehen;

b) sie stammen aus einer technischen Anlage, die die besonderen Bedingungen dieser Verordnung erfüllt, oder aus dem Gewinnungsbetrieb;

c) ihnen liegt eine Veterinärbescheinigung bei, die dem Muster in Anhang X Kapitel 4(C) bzw. Kapitel 4(D) entspricht.

3. Das Blut, aus dem Blutprodukte zur Herstellung technischer Erzeugnisse erzeugt werden, muss

a) in gemäß dem Gemeinschaftsrecht zugelassenen Schlachthöfen gewonnen worden sein;

b) in Schlachthöfen gewonnen worden sein, die die zuständige Behörde des betreffenden Drittlands zugelassen hat und überwacht; oder

c) von lebenden Tieren in Betrieben stammen, die die zuständige Behörde des betreffenden Drittlands zugelassen hat und überwacht.

4. Blutprodukte zur Herstellung technischer Erzeugnisse, die von Tieren der *Taxa Artiodactyla, Perissodactyla* und *Proboscidea* oder von deren Kreuzungen stammen, müssen entweder die unter Buchstabe a oder die unter Buchstabe b aufgeführten Bedingungen erfüllen:

a) Die Produkte wurden einer der folgenden Behandlungen unterzogen, die gewährleisten, dass sie frei von Erregern der unter Buchstabe b genannten Krankheiten sind:

i) einer mindestens dreistündigen Hitzebehandlung bei 65 °C mit nachfolgender Wirksamkeitsprüfung,

ii) einer Bestrahlung (Gammastrahlen, 25 kGy) mit nachfolgender Wirksamkeitsprüfung,

iii) einer Hitzebehandlung bei einer Kerntemperatur von mindestens 80 °C mit nachfolgender Wirksamkeitsprüfung,

iv) nur im Fall anderer Tiere als *Suidae* und *Tayassuidae*: einer Behandlung, bei der der pH-Wert auf 5 geändert und dieser pH-Wert zwei Stunden lang gehalten wird, mit nachfolgender Wirksamkeitsprüfung;

b) Blutprodukte, die nicht gemäß Buchstabe a behandelt wurden, stammen aus einem Land oder Gebiet,

i) in dem seit zwölf Monaten kein Fall von Rinderpest, Pest der kleinen Wiederkäuer oder Rifttalfieber gemeldet wurde und in dem seit mindestens zwölf Monaten gegen keine dieser Krankheiten geimpft wurde,

ii) in dem seit zwölf Monaten kein Fall von Maul- und Klauenseuche gemeldet wurde und in dem seit mindestens zwölf Monaten nicht gegen diese Krankheit geimpft wurde oder in dem seit zwölf Monaten kein Fall von Maul- und Klauenseuche gemeldet wurde und in dem seit mindestens zwölf Monaten Programme zur Impfung domestizierter Wiederkäuer gegen Maul- und Klauenseuche amtlich durchgeführt und überwacht werden; in diesem Fall müssen die Produkte im Anschluss an die in der Richtlinie 97/78/EG vorgesehene Grenzkontrolle gemäß den Vorschriften von Artikel 8 Absatz 4 der genannten Richtlinie auf direktem Wege zur technischen Anlage am Bestimmungsort befördert werden, und es sind alle erforderlichen Vorkehrungen - einschließlich einer sicheren Entsorgung von Abfällen, nicht verwendetem oder überschüssigem Material - zu treffen, damit Risiken der Ausbreitung von Krankheiten auf Mensch oder Tier vermieden werden.

Zusätzlich zu den Ziffern i und ii muss im Fall anderer Tiere als *Suidae* und *Tayassuidae* eine der folgenden Bedingungen erfüllt sein:

- Im Herkunftsland bzw. Herkunftsgebiet wurde seit zwölf Monaten kein Fall von vesikulärer Stomatitis, Blauzungenkrankheit oder entsprechenden seropositiven Tieren gemeldet, und seit mindestens zwölf Monaten wurden die empfänglichen Tierarten gegen keine dieser Krankheiten geimpft;

- die Produkte müssen im Anschluss an die in der Richtlinie 97/78/EG vorgesehene Grenzkontrolle gemäß den Vorschriften von Artikel 8 Absatz 4 der genannten Richtlinie auf direktem Wege zur technischen Anlage am Bestimmungsort befördert werden, und es sind alle erforderlichen Vorkehrungen - einschließlich einer sicheren Entsorgung von Abfällen, nicht verwendetem oder überschüssigem Material - zu treffen, damit Risiken der Ausbreitung von Krankheiten auf Mensch oder Tier vermieden werden.

Zusätzlich zu den Ziffern i und ii gilt im Fall von *Suidae* und *Tayassuidae* Folgendes: Im Herkunftsland bzw. Herkunftsgebiet wurde seit mindestens zwölf Monaten kein Fall von vesikulärer Schweinekrankheit, klassischer Schweinepest oder afrikanischer Schweinepest gemeldet, seit mindestens zwölf Monaten wurde gegen keine dieser Krankheiten geimpft und eine der folgenden Bedingungen ist erfüllt:

- Im Herkunftsland bzw. Herkunftsgebiet wurde seit zwölf Monaten kein Fall von vesikulärer Stomatitis, Blauzungenkrankheit oder entsprechenden seropositiven Tieren gemeldet, und seit mindestens zwölf Monaten wurden die empfänglichen Tierarten gegen keine dieser Krankheiten geimpft;

- die Produkte müssen im Anschluss an die in der Richtlinie 97/78/EG vorgesehene Grenzkontrolle gemäß den Vorschriften von Artikel 8 Absatz 4 der genannten Richtlinie auf direktem Wege zur technischen Anlage am Bestimmungsort befördert werden, und es sind alle erforderlichen Vorkehrungen - einschließlich einer sicheren Entsorgung von Abfällen, nicht verwendetem oder überschüssigem Material - zu treffen, damit Risiken der Ausbreitung von Krankheiten auf Mensch oder Tier vermieden werden.

5. Blutprodukte zur Herstellung technischer Erzeugnisse, die von Geflügel oder anderen Vogelarten stammen, müssen entweder die unter Buchstabe a oder die unter Buchstabe b aufgeführten Bedingungen erfüllen:

a) Die Produkte wurden einer der folgenden Behandlungen unterzogen, die gewährleisten, dass sie frei von Erregern der unter Buchstabe b genannten Krankheiten sind:

i) einer mindestens dreistündigen Hitzebehandlung bei 65 °C mit nachfolgender Wirksamkeitsprüfung,

ii) einer Bestrahlung (Gammastrahlen, 25 kGy) mit nachfolgender Wirksamkeitsprüfung,

iii) einer Hitzebehandlung bei einer Kerntemperatur von mindestens 70 °C mit nachfolgender Wirksamkeitsprüfung;

b) Blutprodukte, die nicht gemäß Buchstabe a behandelt wurden, stammen aus einem Land oder Gebiet,

i) das im Sinne des OIE-Gesundheitskodex für Landtiere frei von Newcastle-Krankheit und hochpathogener aviärer Influenza ist,

ii) in dem in den letzten zwölf Monaten nicht gegen aviäre Influenza geimpft wurde,

iii) in dem Geflügel oder andere Vogelarten, aus denen die Produkte gewonnen werden, nicht mit Impfstoffen gegen Newcastle-Krankheit geimpft wurden, die aus einem Saatvirusstamm der Newcastle-Krankheit hergestellt wurden, dessen Pathogenität höher als die lentogener Virusstämme ist.

**Kapitel V  
Vorschriften für Equidenserum**

A. *Rohmaterial*

1. Das Serum muss

a) von Equiden stammen, die keinerlei Anzeichen der in der Richtlinie 90/426/EWG[[36]](#footnote-36) genannten Seuchen oder von anderen schweren Seuchen, für die Equiden empfänglich sind, zeigen, und

b) in Anstalten oder Stationen gewonnen worden sein, die keinerlei gesundheitsrechtlichen Beschränkungen aufgrund der genannten Richtlinie unterliegen.

B. *Einfuhr*

2. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von Equidenserum genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Es stammt von Equiden, die in einem Drittland geboren und aufgezogen wurden, das auf der Liste in Anhang XI Teil XIII steht;

b) Es wurde unter folgenden Bedingungen gewonnen, verarbeitet und versendet:

i) Es stammt aus einem Land, in dem afrikanische Pferdepest, Beschälseuche, Rotz, Pferdeenzephalomyelitis (alle Formen einschließlich VEE), infektiöse Anämie, vesikuläre Stomatitis, Tollwut und Milzbrand anzeigepflichtig sind.

ii) Es wurde unter der Überwachung eines Tierarztes von Equiden gewonnen, die zum Zeitpunkt der Gewinnung des Serums frei von klinischen Symptomen einer Infektionskrankheit waren.

iii) Es wurde von Equiden gewonnen, die von Geburt an im Hoheitsgebiet oder - bei amtlicher Regionalisierung nach geltendem Gemeinschaftsrecht - in einem Teil des Hoheitsgebiets eines Drittlands gehalten wurden, in dem

- in den letzten zwei Jahren kein Fall von venezolanischer Pferdeenzephalomyelitis aufgetreten war;

- in den letzten sechs Monaten kein Fall von Beschälseuche aufgetreten war;

- in den letzten sechs Monaten kein Fall von Rotz aufgetreten war.

iv) Es wurde von Equiden gewonnen, die nicht in Betrieben waren, welche aus tiergesundheitlichen Gründen gesperrt waren oder für die Folgendes gilt:

- bei Pferdeenzephalomyelitis: der Tag der Schlachtung aller infizierten Equiden lag mindestens sechs Monate vor dem Zeitpunkt der Gewinnung des Serums;

- bei infektiöser Anämie: alle infizierten Tiere waren geschlachtet worden und die verbleibenden Tiere hatten auf zwei im Abstand von drei Monaten durchgeführte Coggins-Tests negativ reagiert;

- bei vesikulärer Stomatitis: die Sperrung war mindestens sechs Monate vor dem Zeitpunkt der Gewinnung des Serums aufgehoben worden;

- bei Tollwut: der letzte Fall von Tollwut war mindestens einen Monat vor dem Zeitpunkt der Gewinnung des Serums gemeldet worden;

- bei Milzbrand: der letzte Fall von Milzbrand war mindestens 15 Tage vor dem Zeitpunkt der Gewinnung des Serums gemeldet worden, oder

- alle Tiere der seuchenempfänglichen Arten des Betriebs waren mindestens 30 Tage (bzw. - im Falle von Milzbrand - 15 Tage) vor der Gewinnung des Serums geschlachtet und alle Räumlichkeiten desinfiziert worden.

v) Während seiner Gewinnung, Behandlung und Verpackung wurden alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um eine Kontamination mit Krankheitserregern zu verhindern.

vi) Es wurde in fest verschlossene, lecksichere Behälter gefüllt, die deutlich lesbar als „Equidenserum“ und mit der Registernummer des Gewinnungsbetriebs beschriftet sind.

c) Es stammt aus einer Anlage, die von der zuständigen Behörde des betreffenden Drittlands zugelassen ist und die speziellen Vorschriften dieser Verordnung erfüllt.

d) Ihm liegt eine Veterinärbescheinigung bei, die dem Muster in Anhang X Kapitel 4 (A) entspricht.

**Kapitel VI  
Vorschriften für Häute von Huftieren**

A. *Geltungsbereich*

1. Die Vorschriften dieses Kapitels gelten nicht für

a) Häute von Huftieren, die den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs entsprechen [[37]](#footnote-37)

b) für Häute von Huftieren, die vollständig gegerbt worden sind;

c) Wet Blues (chromgegerbte Häute);

d) gepickelte Felle;

e) Kalkhäute (mindestens acht Stunden lang bei einem pH-Wert von 12 bis 13 gekalkte und gesalzene Häute).

2. Im Rahmen des Geltungsbereichs gemäß Nummer 1 gelten die Vorschriften dieses Kapitels für frische, gekühlte und behandelte Häute. „Behandelte Häute“ im Sinne dieses Kapitels sind Häute, die

a) getrocknet wurden oder

b) vor dem Versand für mindestens 14 Tage trocken oder nass gesalzen wurden oder

c) für sieben Tage mit Meersalz, dem 2 % Natriumkarbonat zugesetzt wurden, gesalzen wurden oder

d) für 42 Tage bei mindestens 20 °C getrocknet wurden oder

e) nach einem nach dem Verfahren des Artikels 33 Absatz 2 festgelegten anderen Verfahren als Gerben haltbar gemacht wurden.

B. *Handel*

3. Der Handel mit frischen oder gekühlten Häuten unterliegt denselben Hygienebedingungen wie der Handel mit frischem Fleisch gemäß der Richtlinie 2002/99/EG des Rates vom 16. Dezember 2002 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs[[38]](#footnote-38).

4. Der Handel mit behandelten Häuten ist zulässig, sofern jeder Sendung das Handelspapier gemäß Anhang II beiliegt, in dem bescheinigt wird, dass

a) die Häute gemäß Nummer 2 behandelt wurden und

b) die Sendungen weder mit anderen tierischen Erzeugnissen noch mit lebenden Tieren in Berührung gekommen sind, von denen ein Seuchenrisiko ausgeht.

C. *Einfuhr*

5. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von frischen oder gekühlten Häuten genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Sie wurden von Tieren im Sinne von Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b) oder c) gewonnen.

b) Sie stammen aus einem Drittland bzw. - im Falle einer Regionalisierung nach geltendem Gemeinschaftsrecht - einem Drittlandgebiet, das auf der Liste in Anhang XI Teil XIV (A) steht und das je nach Tierart

i) zumindest in den letzten 12 Monaten vor dem Versand frei war von

- klassischer Schweinepest,

- afrikanischer Schweinepest und

- Rinderpest,

ii) und zumindest in den letzten 12 Monaten vor dem Versand frei war von Maul- und Klauenseuche und in dem in den letzten 12 Monaten vor dem Versand nicht gegen die Maul- und Klauenseuche geimpft wurde;

c) Sie wurden gewonnen

i) von Tieren, die zumindest in den letzten drei Monaten vor ihrer Schlachtung bzw. - falls die Tiere weniger als drei Monate alt sind - von Geburt an im Hoheitsgebiet des Herkunftslands gehalten wurden,

ii) im Falle von Häuten von Paarhufern, von Tieren aus Betrieben, in denen in den letzten 30 Tagen und um die im Umkreis von 10 km in den letzten 30 Tagen kein Fall von Maul- und Klauenseuche aufgetreten ist,

iii) im Falle von Häuten von Schweinen, von Tieren, aus Betrieben, in denen in den letzten 30 Tagen kein Fall von vesikulärer Schweinekrankheit und in den letzten 40 Tagen kein Fall von klassischer oder afrikanischer Schweinepest und um die im Umkreis von 10 km in den letzten 30 Tagen keine dieser Seuchen aufgetreten ist, oder

iv) von Tieren, die in den 24 Stunden vor ihrer Schlachtung im Schlachthof der Schlachttieruntersuchung unterzogen und für frei von Anzeichen der Maul- und Klauenseuche, Rinderpest, klassischen und afrikanischen Schweinepest und der vesikulären Schweinekrankheit befunden wurden.

d) Es wurden alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um eine Rekontamination der Erzeugnisse mit Krankheitserregern zu verhindern, und

e) ihnen liegt eine Veterinärbescheinigung gemäß dem Muster in Anhang X Kapitel 5(A) bei.

6. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von behandelten Häuten von Huftieren genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Sie wurden von Tieren gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b), c) oder k) gewonnen.

b) Sie stammen entweder

i) aus einem Drittland bzw. - im Falle einer Regionalisierung nach geltendem Gemeinschaftsrecht - einem Drittlandgebiet, das auf der in Anhang XI Teil XIV (B) aufgeführten Liste der Länder und Gebiete steht, aus denen die Einfuhr von frischem Fleisch der entsprechenden Arten zugelassen ist, und sie wurden gemäß Teil A Nummer 2 Buchstaben a, b und c behandelt, oder

ii) aus einem Drittland, das auf der in Anhang XI Teil XIV (B) aufgeführten Liste steht, und sie wurden gemäß Teil A Nummer 2 Buchstabe c oder d behandelt, oder

iii) von Equiden oder Wiederkäuern aus einem Drittland, das auf der Liste in Anhang XI Teil XIV (C) steht, und sie wurden gemäß Teil A Nummer 2 Buchstaben a, b und c behandelt sowie nach der Behandlung mindestens 21 Tage lang getrennt gehalten.

c) Im Fall gesalzener Häute und Felle, die auf dem Seeweg befördert werden, sind die Häute und Felle gemäß Teil A Nummer 2 Buchstabe b oder c behandelt und nach der Behandlung während der Beförderung im Fall von b mindestens 14 Tage lang und im Fall von c 7 Tage lang vor der Einfuhr getrennt gehalten worden, wobei die Behandlung und die Beförderungsdauer durch die der Sendung beiliegende Veterinärbescheinigung nachgewiesen werden, und

d) ihnen liegt eine Veterinärbescheinigung gemäß dem Muster in Anhang X Kapitel 5 (B) bei, oder im Fall von Häuten und Fellen gemäß Teil C Nummer 6 Buchstabe b Ziffer iii dieses Anhangs eine amtliche Erklärung gemäß dem Muster in Anhang X Kapitel 5 (C).

7. Frische, gekühlte oder behandelte Häute von Huftieren sind in Containern, Kraftfahrzeugen, Eisenbahnwaggons oder als Ballen einzuführen, die von der zuständigen Behörde des Versanddrittlands ordnungsgemäß verplombt wurden.

**Kapitel VII  
Vorschriften für Jagdtrophäen**

A. *Rohmaterial*

1. Unbeschadet der Vorschriften gemäß der Verordnung (EG) Nr. 338/97 des Rates vom 9. Dezember 1996 über den Schutz von Exemplaren wildlebender Tier- und Pflanzenarten durch Überwachung des Handels[[39]](#footnote-39) unterliegen Jagdtrophäen

a) von Schalen- und Federwild, die zwecks Haltbarkeit bei Raumtemperatur einer vollständigen taxidermischen Behandlung unterzogen wurden, und

b) von anderen Arten als Schalen- und Federwild keinerlei tierseuchenrechtlich begründeten Verboten bzw. Beschränkungen.

2. Unbeschadet der aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 338/97 angenommenen Vorschriften gilt für Jagdtrophäen von Schalen- und Federwild, die nicht gemäß Nummer 1 Buchstabe a) behandelt wurden, Folgendes:

a) Sie müssen von Tieren aus einem Gebiet stammen, das keinerlei Beschränkungen wegen Ausbruchs einer Tierseuche unterliegt, für welche die betreffenden Tierarten empfänglich sind, oder

b) sie müssen, wenn sie von Tieren aus einem Gebiet stammen, das wegen Ausbruchs einer Tierseuche, für welche die betreffenden Tierarten empfänglich sind, Beschränkungen unterliegt, die Anforderungen gemäß Nummer 3 oder 4 erfüllen.

3. Für Jagdtrophäen, die ausschließlich aus Knochen, Hörnern, Hufen, Klauen, Geweihen und Zähnen bestehen, gilt Folgendes:

a) Sie müssen so lange in siedendes Wasser getaucht worden sein, bis die Knochen, Hörner, Hufe, Klauen, Geweihe und Zähne von Fremdstoffen jeder Art befreit waren.

b) Sie müssen mit einem von der zuständigen Behörde zugelassenen Mittel, im Falle von aus Knochen bestehenden Teilen mit Wasserstoffperoxid, desinfiziert worden sein.

c) Sie müssen unmittelbar nach der Behandlung einzeln in transparenten und - zur Vermeidung einer späteren Kontamination - verschlossenen Packungen verpackt werden, ohne mit anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Berührung zu kommen, die sie kontaminieren könnten, und

d) ihnen liegt ein Dokument oder eine Bescheinigung bei, in dem bzw. der bestätigt wird, dass die vorgenannten Anforderungen erfüllt sind.

4. Für Jagdtrophäen, die ausschließlich aus Häuten bestehen, gilt Folgendes:

a) Sie müssen entweder

i) getrocknet worden sein oder

ii) vor ihrem Versand für mindestens 14 Tage trocken oder nass gesalzen worden sein oder

iii) nach einem anderen Verfahren als Gerben, das nach dem in Artikel 33 Absatz 2 genannten Verfahren zugelassen wurde, haltbar gemacht worden sein.

b) Sie müssen unmittelbar nach der Behandlung einzeln in transparenten und - zur Vermeidung einer späteren Kontamination - verschlossenen Packungen verpackt werden, ohne mit anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Berührung zu kommen, die sie kontaminieren könnten, und

c) ihnen liegt ein Dokument oder eine Bescheinigung bei, in dem bzw. der bestätigt wird, dass die genannten Anforderungen erfüllt sind.

B. *Einfuhr*

5. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr behandelter Jagdtrophäen von Feder- und Schalenwild, die ausschließlich aus Knochen, Hörnern, Hufen, Klauen, Geweihen, Zähnen oder Häuten bestehen, aus Drittländern genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Den Trophäen liegt eine Veterinärbescheinigung gemäß dem Muster in Anhang X Kapitel 6(A) bei, und

b) sie erfüllen die Anforderungen der Nummern 3 und 4. Jedoch brauchen trocken- oder nassgesalzene Häute, die auf dem Seeweg befördert werden, nicht 14 Tage vor ihrem Versand gesalzen zu werden, sofern sie 14 Tage vor ihrer Einfuhr gesalzen wurden.

c) sie stammen aus einem Drittland, das auf der Liste gemäß Anhang XI Teil XV (A) steht.

6. Die Mitgliedstaaten müssen gemäß den Anforderungen von Nummer 7 die Einfuhr von aus ganzen Tierkörperteilen bestehenden völlig unbehandelten Feder- und Schalenwildtrophäen aus Drittländern genehmigen,

a) die auf der Liste in Anhang XI Teil XV (B) bzw. (C) stehen; und

b) aus denen auch die Einfuhr aller Kategorien von frischem Fleisch der betreffenden Tierarten zugelassen ist.

7. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von Jagdtrophäen gemäß Nummer 6 genehmigen, wenn sie

a) von Tieren aus einem Gebiet stammen, das keinerlei Beschränkungen wegen Ausbruch von Seuchen unterliegt, für die Tiere der betreffenden Art empfänglich sind,

b) unmittelbar nach der Behandlung einzeln in transparenten und - zur Vermeidung einer späteren Kontamination - verschlossenen Packungen verpackt werden, ohne mit anderen Erzeugnissen tierischen Ursprungs in Berührung zu kommen, die sie kontaminieren könnten, und

c) ihnen eine Veterinärbescheinigung gemäß Anhang X Kapitel 6(B) beiliegt.

**Kapitel VIII  
Vorschriften für Wolle, Haare, Schweineborsten, Federn und Federnteile**

A. *Rohmaterial*

1. a) Unbearbeitete Wolle, unbearbeitete Haare, unbearbeitete Schweineborsten und unbearbeitete Federn und Federnteile müssen von Tieren im Sinne von Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c) oder k) gewonnen worden sein. Sie müssen fest und trocken verpackt sein. Im Falle unbearbeiteter Federn und Federnteile, die unmittelbar vom Schlachthaus zur Verarbeitungsanlage verbracht werden, kann die zuständige Behörde eine Abweichung von der Forderung, dass diese trocken sein müssen, zulassen, sofern

i) alle erforderlichen Maßnahmen getroffen wurden, um der möglichen Ausbreitung von Krankheiten vorzubeugen;

ii) der Transport in auslaufsicheren Behältern oder Fahrzeugen erfolgt, die unmittelbar nach der Benutzung zu reinigen und zu desinfizieren sind, und

iii) der Mitgliedstaat die Kommission über eine solche Ausnahmeregelung unterrichtet.

b) Die Versendung von Schweineborsten aus Regionen, in denen die afrikanische Schweinepest endemisch ist, jedoch verboten, es sei denn, die Schweineborsten wurden

i) ausgekocht, angefärbt bzw. gebleicht, oder

ii) einer anderen Behandlung unterzogen, die die Abtötung von Krankheitserregern gewährleistet, vorausgesetzt, es liegt eine Bescheinigung des am Herkunftsort zuständigen Tierarztes vor, in der die Behandlung bescheinigt wird. Fabrikwäsche darf nicht als Behandlung im Sinne dieses Kapitels gelten.

2. Die Bestimmungen gemäß Nummer 1 gelten nicht für Zierfedern oder Federn, die

a) von Reisenden im persönlichen Reisegepäck zum Eigengebrauch mitgeführt werden oder

b) zu nicht gewerblichen Zwecken an Privatpersonen gesendet werden.

B. *Einfuhr*

3. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von Schweineborsten aus Drittländern oder - im Fall einer Regionalisierung nach geltendem Gemeinschaftsrecht - aus Drittlandgebieten genehmigen, wenn

a) die Schweineborsten von Tieren gewonnen wurden, die in einem Schlachtbetrieb im Ursprungsland geschlachtet worden sind, und wenn

b) entweder,

i) sofern in den letzten 12 Monaten kein Fall von afrikanischer Schweinepest aufgetreten ist, der Sendung eine Bescheinigung gemäß dem Muster in Anhang X Kapitel 7 Abschnitt A beiliegt, oder

ii) sofern in den letzten 12 Monaten ein oder mehrere Fälle von afrikanischer Schweinepest aufgetreten sind, der Sendung eine Bescheinigung gemäß dem Muster in Anhang X Kapitel 7Abschnitt B beiliegt.

c) sie aus einem Drittland stammen, das auf der Liste in Anhang XI Teil VIII steht.

4. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr unbearbeiteter Wolle und unbearbeiteter Haare genehmigen, wenn sie

a) fest und trocken verpackt sind und

b) auf direktem Wege unter Bedingungen, die eine Übertragung von Krankheitserregern ausschließen, zur technischen Anlage oder zu einem Zwischenbehandlungsbetrieb gesandt werden.

5. Die Einfuhr unbearbeiteter Federn und Federnteile ist untersagt. Die Mitgliedstaaten genehmigen die Einfuhr bearbeiteter Federn und Federnteile, wenn

a) es sich um behandelte Zierfedern, behandelte Federn, die von Reisenden zum eigenen Gebrauch mitgeführt werden, oder behandelte Federn, die Privatpersonen zu nicht gewerblichen Zwecke zugesandt werden, handelt oder

b) ihnen ein Handelspapier beiliegt, aus dem hervorgeht, dass die Federn oder Federnteile einer Dampfbehandlung oder einer anderweitigen Behandlung zur Abtötung von Krankheitserregern unterzogen wurden und fest und trocken verpackt sind.

**Kapitel IX  
Vorschriften für Imkereierzeugnisse**

*A. Rohmaterial*

1. Ausschließlich zur Verwendung in der Imkerei bestimmte Imkerei-Nebenerzeugnisse

a) dürfen nicht aus einem Gebiet stammen, das wegen eines Ausbruch einer der nachstehenden Krankheiten gesperrt ist:

i) bösartige Faulbrut (Paenibacillus larvae larvae), es sei denn, die zuständige Behörde schätzt das Risiko als vernachlässigbar ein und hat eine spezifische Genehmigung zur Verwendung nur im betroffenen Mitgliedstaat erteilt sowie alle anderen erforderlichen Maßnahmen getroffen, um die Ausbreitung der Krankheit zu verhindern;

ii) gutartige Faulbrut (Acarapis woodi (Rennie)), es sei denn, das Bestimmungsgebiet hat zusätzliche Garantien gemäß Artikel 14 Absatz 2 der Richtlinie 92/65/EWG[[40]](#footnote-40) erhalten;

iii) Bienenstockkäfer (Aethina tumida) oder

iv) Tropilaelaps spp. (Tropilaelaps spp) und

b) müssen die Anforderungen in Artikel 8 Buchstabe a) der Richtlinie 92/65/EWG erfüllen.

*B. Einfuhr*

2. Da der Bienenstockkäfer und Tropilaelaps spp. in der Gemeinschaft nicht vorkommen, müssen die nachstehenden zusätzlichen Sicherheitsmaßnahmen für die Einfuhr von Imkereierzeugnissen festgelegt werden.

3. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr anderer Imkerei-Nebenerzeugnisse als Bienenwachs in Wabenform, die zur Verwendung in der Imkerei bestimmt sind, genehmigen, wenn

a) sie aus Drittländern stammen, die auf der Liste gemäß Anhang XI Teil XII stehen;

b) sie entweder

i) mindestens 24 Stunden lang einer Temperatur von – 12 °C oder weniger ausgesetzt wurden oder

ii) im Fall von Wachs vor der Einfuhr raffiniert oder ausgeschmolzen wurden und

c) ihnen eine Veterinärbescheinigung beiliegt, die dem Muster in Anhang X Kapitel 13 entspricht.

4. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von anderem Bienenwachs als Bienenwachs in Wabenform für technische Verwendungszwecke genehmigen, wenn

a) es vor der Einfuhr raffiniert oder ausgeschmolzen wurde und

b) ihm ein Handelspapier beiliegt, in dem die Raffination oder Ausschmelzung bescheinigt wird.

5. Die Einfuhr von Bienenwachs in Wabenform ist untersagt.“

**Kapitel X  
Vorschriften für Knochen und Knochenprodukte (ausgenommen Knochenmehl), Hörner und Hornprodukte (ausgenommen Hornmehl) sowie Hufe und Hufprodukte (ausgenommen Hufmehl), die nicht zur Verwendung als Futtermittel-Ausgangserzeugnisse, organische Düngemittel oder Bodenverbesserungsmittel bestimmt sind**

1. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von Knochen und Knochenprodukten (ausgenommen Knochenmehl), Hörnern und Hornprodukten (ausgenommen Hornmehl) sowie Hufen und Hufprodukten (ausgenommen Hufmehl) aus Drittländern, die zur Herstellung technischer Erzeugnisse bestimmt sind, genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Die Erzeugnisse wurden vor der Ausfuhr getrocknet, jedoch weder gekühlt noch gefroren.

b) Die Erzeugnisse werden aus ihrem Herkunftsland ausschließlich auf dem Land- und Seeweg direkt zu einer Grenzkontrollstelle in der Gemeinschaft verbracht, ohne in einem außerhalb der Gemeinschaft gelegenen Hafen oder an einem anderen Ort außerhalb der Gemeinschaft umgeladen zu werden.

c) Die Erzeugnisse werden nach den in der Richtlinie 97/78/EG vorgesehenen Dokumentenprüfungen auf direktem Wege zur technischen Anlage befördert.

d) Sie stammen aus einem Drittland, das auf der Liste gemäß Anhang XI Teil XVII steht.

2. Jeder einzelnen Sendung liegt Folgendes bei:

a) ein von der für die Überwachung des Herkunftsbetriebs zuständigen Behörde abgestempeltes Handelspapier, das folgende Angaben enthält:

i) das Herkunftsland,

ii) den Namen des Erzeugerbetriebs,

iii) die Art des Erzeugnisses (getrocknete Knochen/getrocknete Knochenprodukte/getrocknete Hörner/getrocknete Hornprodukte/getrocknete Hufe/getrocknete Hufprodukte) und

iv) den Hinweis darauf, dass das Erzeugnis

- von gesunden, in einem Schlachthof geschlachteten Tieren stammt oder

- 42 Tage lang bei einer Durchschnittstemperatur von mindestens 20 °C getrocknet wurde oder

- vor dem Trocknen für eine Stunde bei einer Kerntemperatur von mindestens 80 °C erhitzt wurde oder

- vor dem Trocknen für eine Stunde bei einer Kerntemperatur von mindestens 800 °C verascht wurde oder

- gesäuert wurde, bis für mindestens eine Stunde vor dem Trocknen im Kern ein pH-Wert von unter 6 erreicht und gehalten wurde,

und in keinem Fall dazu bestimmt ist, zu Lebensmitteln, Futtermittel-Ausgangserzeugnissen, organischen Düngemitteln oder Bodenverbesserungsmitteln verarbeitet zu werden, und

b) die Erklärung des Einführers nach dem Muster in Anhang X Kapitel 16, die in mindestens einer der Amtssprachen des Mitgliedstaats der Einfuhr in die Gemeinschaft und in mindestens einer der Amtssprachen des Bestimmungsmitgliedstaats abgefasst sein muss:

„Erklärung (Muster)

Der Unterzeichnete erklärt, dass die folgenden Erzeugnisse – Knochen und Knochenprodukte (ausgenommen Knochenmehl), Hörner und Hornprodukte (ausgenommen Hornmehl) sowie Hufe und Hufprodukte (ausgenommen Hufmehl) – dazu bestimmt sind, von ihm in die Gemeinschaft eingeführt zu werden, jedoch in keinem Fall dazu bestimmt sind, zu Lebensmitteln, Futtermittel-Ausgangserzeugnissen, organischen Düngemitteln oder Bodenverbesserungsmitteln verarbeitet zu werden, und dass sie auf direktem Wege an folgenden Verarbeitungsbetrieb gesandt werden:

Name .......................................................... Anschrift ................................................................

Der Einführer

Name ........................................................... Anschrift ................................................................

Ausgestellt in ................................................ am ........................................................................  
 (Ort) (Datum)

Unterschrift .............................................................................................................................................

Bezugsnummer der Bescheinigung gemäß Anhang B der Entscheidung 93/13/EWG der Kommission:

...............................................................................................................................................................

Amtssiegel der Grenzkontrollstelle am Ort des Eingangs ins Hoheitsgebiet  
der Gemeinschaft

Unterschrift: .........................................................................................................................................  
 (Unterschrift des amtlichen Tierarztes der Grenzkontrollstelle)

..............................................................................................................................................................“  
 (Name in Großbuchstaben)

3. Die Erzeugnisse müssen in verplombten Containern oder Fahrzeugen oder als Massengut in einem Schiffsladeraum in das Hoheitsgebiet der Gemeinschaft befördert werden. Beim Transport in Containern müssen diese sowie in jedem Fall alle Begleitpapiere Namen und Anschrift der technischen Anlage tragen.

4. Nach der in der Richtlinie 97/78/EG vorgesehenen Grenzkontrolle muss das Material gemäß den Vorschriften von Artikel 8 Absatz 4 der genannten Richtlinie auf direktem Wege zur technischen Anlage befördert werden.

5. Im Verarbeitungsbetrieb müssen über Menge und Art des Materials Aufzeichnungen geführt werden, damit nachgewiesen werden kann, dass das Material tatsächlich für den angegebenen Zweck verwendet wurde.

**Kapitel XI  
Tierische Nebenprodukte für die Herstellung von Heimtierfutter sowie von pharmazeutischen und anderen technischen Erzeugnissen**

Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr tierischer Nebenprodukte für die Herstellung von Futtermitteln einschließlich Heimtierfutter sowie von pharmazeutischen und anderen technischen Erzeugnissen genehmigen, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:

1. Sie stammen aus Drittländern, die auf der Liste gemäß Anhang XI Teil VI bzw. Teil VII (A) oder (B) stehen.

2. Sie bestehen nur aus tierischen Nebenprodukten gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstaben a) bis j) und/oder, wenn sie zur Verwendung für Tierfutter bestimmt sind, aus von Tieren gewonnenem Material, das gemäß Artikel 28 zweiter Absatz behandelt wurde.

Tierische Nebenprodukte zur Verwendung als Tierfutter für Zuchtpelztiere oder zur Verwendung in rohem Heimtierfutter bestehen jedoch nur aus tierischen Nebenprodukten gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstaben a und b.

3. Sie wurden im Herkunftsbetrieb tiefgefroren oder gemäß gemeinschaftsrechtlichen Vorschriften so konserviert, dass sie zwischen der Versendung und dem Eintreffen im Bestimmungsbetrieb nicht verderben können.

4. Es wurden alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um eine Kontamination der Erzeugnisse mit Krankheitserregern zu verhindern.

5. Sie wurden in neuen, lecksicheren Verpackungen verpackt.

6. Ihnen liegt eine Bescheinigung gemäß einem der Muster in Anhang X Kapitel 3 (D), Kapitel 3 (F) oder Kapitel 8 bei.

7. Sie werden im Anschluss an die Grenzkontrolle gemäß der Richtlinie 97/78/EG und gemäß Artikel 8 Absatz 4 der genannten Richtlinie

a) entweder auf direktem Wege zu einem Heimtierfutterbetrieb oder einer technischen Anlage befördert, die garantiert haben, dass die tierischen Nebenprodukte nur für den Zweck der Produktion von Heimtierfutter oder technischen Produkten verwendet werden, ggf. gemäß Spezifikation der zuständigen Behörde, und den Betrieb außer zur direkten Entsorgung auf keinen Fall unbehandelt verlassen, oder

b) zu einem Zwischenbehandlungsbetrieb befördert, oder

c) zu einem zugelassenen und registrierten Verwender oder einer zugelassenen und registrierten Sammelstelle befördert, die garantiert haben, dass die tierischen Nebenprodukte nur für zulässige Zwecke, gegebenenfalls gemäß Festlegung durch die zuständige Behörde, verwendet werden; und

8.1. Rohmaterial für die Heimtierfutterproduktion, das von Tieren stammt, die mit bestimmten gemäß Richtlinie 96/22/EG verbotenen Stoffen behandelt wurden, wie in Artikel 28 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung erwähnt, muss:

a) im Drittland vor dem Eingang in die Gemeinschaft mit einem Kreuz aus verflüssigter Aktivkohle auf jeder Außenseite jedes Eisblocks in der Weise gekennzeichnet werden, dass mindestens 70 % der Diagonale der Seite des Eisblocks abgedeckt sind und das Kreuz mindestens 10 cm breit ist;

b) soweit das Material nicht tiefgefroren ist, im Drittland vor dem Eingang in das Gebiet der Gemeinschaft durch Besprühen mit verflüssigter Aktivkohle oder durch Aufbringen von Aktivkohle in Pulverform so gekennzeichnet werden, dass die Aktivkohle auf dem Material deutlich sichtbar ist;

c) unmittelbar befördert werden zu:

i) dem Bestimmungs-Heimtierfutterbetrieb gemäß vorstehender Nummer 7 Buchstabe a); oder

ii) einem Zwischenbehandlungsbetrieb gemäß vorstehender Nummer 7 Buchstabe b) und von dort unmittelbar zu dem unter Ziffer i) genannten Heimtierfutterbetrieb, sofern der Zwischenbehandlungsbetrieb:

- nur Material verarbeitet, dass unter die vorliegende Nummer 8.1 fällt, oder

- nur Material verarbeitet, dass für einen Heimtierfutterbetrieb gemäß Ziffer i) bestimmt ist;

und

d) so behandelt werden, dass die unter Buchstaben a) und b) genannte Kennzeichnung erst im Bestimmungs-Heimtierfutterbetrieb und erst unmittelbar vor der Verwendung des Materials für die Herstellung von Heimtierfutter entfernt wird.

8.2. Besteht eine Sendung aus Rohmaterial, das gemäß vorstehender Nummer 8.1 behandelt wurde, sowie aus anderem, nicht behandeltem Rohmaterial, so müssen alle Rohmaterialien der Sendung gemäß Nummer 8.1 Buchstaben a) und b) gekennzeichnet werden.

8.3. Die unter Nummer 8.1 Buchstaben a) und b) sowie Nummer 8.2 vorgesehene Kennzeichnung muss während der gesamten Zeit von der Versendung bis zur Anlieferung im Bestimmungs-Heimtierfutterbetrieb sichtbar sein.

**Kapitel XII  
Ausgeschmolzene Fette aus Material der Kategorie 2 für die Fettverarbeitungsindustrie**

*A. Verarbeitungsnormen*

1. Ausgeschmolzene Fette aus Material der Kategorie 2 für Zwecke der Fettverarbeitung müssen nach den in Anhang V Kapitel III genannten Methoden 1 bis 5 hergestellt werden.

2. Ausgeschmolzene Fette von Wiederkäuern sind so zu reinigen, dass der Rest an unlöslichen Unreinheiten insgesamt 0,15 Gewichts-% nicht überschreitet.

*B. Einfuhr ausgeschmolzener Fette*

3. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr ausgeschmolzener Fette aus Material der Kategorie 2 zwecks Verarbeitung nach einer Methode, die zumindest die Normen für einen der Prozesse gemäß Anhang VI Kapitel III erfüllt, genehmigen, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:

a) Das Erzeugnis stammt aus einem Drittland, das auf der Liste gemäß Anhang XI Teil IV steht;

b) es wurde nach Maßgabe dieser Verordnung hergestellt und

c) ihm liegt eine Veterinärbescheinigung bei, die dem Muster in Anhang X Kapitel 10 (B) entspricht.

4. Die ausgeschmolzenen Fette dürfen ausschließlich auf direktem Land- und/oder Seeweg vom Herkunftsland zur einer Grenzkontrollstelle in der Gemeinschaft befördert werden.

5. Nach der in der Richtlinie 97/78/EG vorgesehenen Grenzkontrolle müssen die ausgeschmolzenen Fette gemäß den Vorschriften von Artikel 8 Absatz 4 dieser Richtlinie auf direktem Wege zu einem Fettverarbeitungsbetrieb befördert werden, wo sie zu Fettderivaten verarbeitet werden.

6. Die in Absatz 3 genannte Veterinärbescheinigung muss die Erklärung enthalten, dass:

i) die ausgeschmolzenen Fette keinen anderen Verwendungszwecken als der Weiterverarbeitung nach einer Methode, die zumindest die Normen für einen der Prozesse gemäß Anhang VI Kapitel III erfüllt, zugeführt werden und

ii) die daraus entstandenen Fettderivate ausschließlich in organischen Düngemitteln oder Bodenverbesserungsmitteln oder für andere technische Zwecke als zur Verwendung in Kosmetika, Pharmazeutika und Medizinprodukten verwendet werden.

7. Die Veterinärbescheinigung gemäß Absatz 3 ist der zuständigen Behörde an der Grenzkontrollstelle am Ort des Eingangs der Erzeugnisse in das Gebiet der Gemeinschaft vorzulegen, anschließend muss eine Kopie die Sendung bis zu ihrer Ankunft im Bestimmungsbetrieb begleiten.

8. Nach der in der Richtlinie 97/78/EG vorgesehenen Grenzkontrolle müssen die ausgeschmolzenen Fette gemäß den Vorschriften von Artikel 8 Absatz 4 der genannten Richtlinie auf direktem Wege zum Bestimmungsbetrieb befördert werden.

**Kapitel XIII  
Fettderivate**

*A. Verarbeitungsnormen*

1. Wird ausgeschmolzenes Fett aus Material der Kategorie 2 zur Herstellung von Fettderivaten verwendet, so muss dies nach einer Methode geschehen, die zumindest die Normen für einen der Prozesse gemäß Anhang VI Kapitel III erfüllt.

*B. Einfuhr*

2. Die Mitgliedstaaten genehmigen die Einfuhr von Fettderivaten nur dann, wenn jeder Sendung eine Veterinärbescheinigung gemäß Anhang X Kapitel 14 (A) oder 14 (B) beiliegt.

3. Die in Absatz 2 genannte Veterinärbescheinigung muss angeben:

a) ob die Fettderivate aus Material der Kategorie 2 oder 3 gewonnen wurden oder nicht;

b) im Falle von Fettderivaten aus Material der Kategorie 2, dass die Produkte:

i) nach einer Methode verarbeitet wurden, die zumindest die Normen für einen der Prozesse gemäß Anhang VI Kapitel III erfüllt, und

ii) ausschließlich in organischen Düngemitteln oder Bodenverbesserungsmitteln oder für andere technische Zwecke als zur Verwendung in Kosmetika, Pharmazeutika und Medizinprodukten verwendet werden.

4. Die Veterinärbescheinigung gemäß Absatz 2 ist der zuständigen Behörde an der Grenzkontrollstelle am Ort des Eingangs der Erzeugnisse in das Gebiet der Gemeinschaft vorzulegen, anschließend muss eine Kopie die Sendung bis zu ihrer Ankunft im Bestimmungsbetrieb begleiten.

5. Nach der in der Richtlinie 97/78/EG vorgesehenen Grenzkontrolle müssen die Fettderivate gemäß den Vorschriften von Artikel 8 Absatz 4 dieser Richtlinie auf direktem Wege zu den Bestimmungsbetrieben befördert werden.

**Kapitel XIV  
Spezielle Vorschriften für ‚geschmacksverstärkende Fleischextrakte‘ zur Herstellung von Heimtierfutter**

Folgende Vorschriften gelten zusätzlich zu den Vorschriften für die Zulassung gemäß Kapitel I.

*A. Rohmaterial*

1. Zur Herstellung flüssiger/dehydrierter verarbeiteter Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die zur Steigerung des Nährwerts und der Schmackhaftigkeit von Heimtierfutter bestimmt sind, dürfen nur tierische Nebenprodukte gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstaben a) bis j) verwendet werden.

*B. Verarbeitungsnormen*

2. „Geschmacksverstärkende Fleischextrakte“ müssen nach einer Methode und nach Parametern verarbeitet worden sein, die gewährleisten, dass das Produkt den mikrobiologischen Normen gemäß Anhang VIII Kapitel II Nummer 6 entspricht. Nach der Behandlung sind alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, um eine erneute Kontamination des Produkts zu verhindern.

3. Das Endprodukt muss:

a) in neue oder sterilisierte Säcke verpackt, oder

b) als Massengut in Containern oder sonstigen Transportmitteln befördert werden, die vor ihrer Verwendung gründlich gereinigt und mit einem von der zuständigen Behörde zugelassenen Desinfektionsmittel desinfiziert wurden.

*C. Einfuhr*

4. Die Mitgliedstaaten müssen die Einfuhr von geschmacksverstärkenden Fleischextrakten genehmigen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Sie stammen aus Drittländern, die auf der Liste gemäß Anhang XI Teil VII (C) stehen;

b) sie stammen aus einem Heimtierfutterbetrieb, der von der zuständigen Behörde des betreffenden Drittlands zugelassen ist und die speziellen Bedingungen in Artikel 18 erfüllt;

c) sie wurden gemäß der vorliegenden Verordnung hergestellt, und

d) ihnen liegt eine Veterinärbescheinigung bei, die dem Muster in Anhang X Kapitel 3 (E) entspricht.

## Anhang IX Vorschriften für die Verwendung von bestimmtem Material der Kategorien 2 und 3, das zur Verfütterung an bestimmte Tiere gemäß Artikel 23 Absatz 2 bestimmt ist

1. Dieser Anhang gilt nur für die aufgrund von Artikel 23 Absatz 2 Buchstabe c) Ziffern iv), vi) und vii) zugelassenen und eingetragenen Verwender und Sammelstellen. Im Sinne dieses Anhangs bezeichnet „relevantes Material“ die in Artikel 23 Absatz 2 Buchstabe b) angegebenen tierischen Nebenprodukte und die daraus hergestellten Erzeugnisse.

2. Relevantes Material ist nach Maßgabe des Anhangs II zu den Verwendern bzw. Sammelstellen zu transportieren.

2 a) Ganze Körper toter Tiere werden bei Abholung und Transport als Material der Kategorie 2 behandelt, unbeschadet der Anforderung zur Entfernung spezifizierten Risikomaterials zur anschließenden Beseitigung, bevor der Rest des Körpers zur Verfütterung gemäß Artikel 23 verwendet werden darf.

3. Sammelstellen müssen

a) zumindest die folgenden Anforderungen des Anhangs V erfüllen:

i) Kapitel I Nummer 1 Buchstaben a), b), c), d) und f), Nummern 2, 3 und 4 und

ii) Kapitel II Nummern 1, 2, 4, 5 und 9 sowie

b) über Einrichtungen zur unschädlichen Beseitigung von nicht verwendetem unverarbeitetem relevantem Material verfügen, oder das nicht verwendete unverarbeitete Material gemäß dieser Verordnung an einen Verarbeitungsbetrieb oder eine Verbrennungs- bzw. Mitverbrennungsanlage weiterleiten.

Die Mitgliedstaaten können die Nutzung eines Verarbeitungsbetriebs für Material der Kategorie 2 als Sammelstelle genehmigen.

4. Über die Aufzeichnungen gemäß Anhang II hinaus sind für relevantes Material folgende Aufzeichnungen zu verwahren:

a) im Fall von Endverwendern die Menge des verwendeten Materials und der Zeitpunkt der Verwendung und

b) im Fall von Sammelstellen

i) die gemäß Nummer 5 behandelte Menge;

ii) Name und Anschrift der einzelnen Endverwender, die das Material kaufen;

iii) die Anlagen, denen das Material zwecks Verwendung angeliefert wird;

iv) die versandte Menge und

v) das Versanddatum.

5. Die Betreiber von Sammelstellen, welche relevantes Material, ausgenommen Fischabfälle, an Endverbraucher liefern, müssen dafür sorgen, dass es

a) einer der folgenden Behandlungen unterzogen wird (entweder in der Sammelstelle oder in einem von der zuständigen Behörde gemäß den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften zugelassenen Schlachtbetrieb):

i) Denaturierung mit einer Lösung eines von der zuständigen Behörde zugelassenen Färbemittels, die so konzentriert sein muss, dass die Anfärbung des Materials deutlich sichtbar ist; dazu sind alle Materialstücke ganzflächig mit der genannten Lösung zu bedecken, entweder durch Eintauchen des Materials in die Lösung oder durch Aufsprühen oder anderweitige Anwendung der Lösung;

ii) Sterilisieren durch Kochen oder Dampfdruckanwendung, bis alle Materialstücke bis in den Kern hinein gekocht sind, oder

iii) jede andere von der zuständigen Behörde zugelassene Behandlung;

b) nach der Behandlung und vor dem Vertrieb verpackt wird, wobei die Verpackung deutlich sichtbar und lesbar mit Namen und Anschrift der Sammelstelle sowie dem Hinweis „nicht für den menschlichen Verzehr“ beschriftet sein muss.

## Anhang X Muster der Veterinärbescheinigungen für die Einfuhr bestimmter tierischer Nebenprodukte und daraus hergestellter Erzeugnisse aus Drittländern

Erläuterungen

a) Das Ausfuhrland stellt die Veterinärbescheinigungen nach den im vorliegenden Anhang X für die betreffenden tierischen Nebenprodukte vorgesehenen Mustern aus. Die Bescheinigungen enthalten (in der im Muster vorgegebenen Reihenfolge) die für das betreffende Drittland verlangten amtlichen Bestätigungen sowie gegebenenfalls die für das Ausfuhrdrittland oder ein Gebiet des Ausfuhrdrittlands verlangten zusätzlichen Garantien.

b) Das Bescheinigungsoriginal besteht aus einem einzelnen Blatt, beidseitig bedruckt oder, soweit mehr Text erforderlich ist, so formatiert, dass alle erforderlichen Seiten ein einheitliches, zusammenhängendes Ganzes bilden.

c) Die Bescheinigung ist in mindestens einer der Amtssprachen des Mitgliedstaats, in dem die Grenzkontrolle stattfindet, und des Bestimmungsmitgliedstaats auszustellen. Diese Mitgliedstaaten können jedoch andere Gemeinschaftssprachen als ihre eigenen zulassen, wobei gegebenenfalls eine amtliche Übersetzung beiliegen muss.

d) Werden der Bescheinigung zwecks Identifizierung der die Sendung ausmachenden Waren weitere Seiten beigefügt, so gelten auch diese als Teil des Bescheinigungsoriginals, und jede einzelne dieser Seiten muss mit Unterschrift und Stempel des bescheinigungsbefugten amtlichen Tierarztes versehen sein.

e) Umfasst die Bescheinigung, einschließlich zusätzlicher Anlagen gemäß Buchstabe d, mehr als eine Seite, so ist jede Seite mit einer Nummerierung - (Seitenzahl) von (Gesamtseitenzahl) - am Seitenende sowie mit der von der zuständigen Behörde zugeteilten Codenummer am Seitenkopf zu versehen.

f) Das Bescheinigungsoriginal ist von einem amtlichen Tierarzt auszufüllen und zu unterzeichnen. Dabei tragen die zuständigen Behörden des Ausfuhrlandes dafür Sorge, dass die angewandten Bescheinigungsvorschriften den diesbezüglichen Vorschriften der Richtlinie 96/93/EG des Rates gleichwertig sind.

g) Die Unterschrift muss sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung abheben. Diese Vorschrift gilt auch für Amtssiegel, bei denen es sich nicht um Trockenstempel oder ein Wasserzeichen handelt.

h) Das Bescheinigungsoriginal muss die Sendung bis zur Ankunft an der Grenzkontrollstelle der Gemeinschaft begleiten.

i) Werden Veterinärbescheinigungen für die Durchfuhr von Sendungen verwendet, sind in Feld I.5 (‚Empfänger‘) der Bescheinigung Name und Anschrift der Grenzkontrollstelle anzugeben, an der die Sendung die Europäische Gemeinschaft bestimmungsgemäß verlässt.

[**Formularsatz**](http://igsvtu.lanuv.nrw.de/VTUP=16/dokus/160917/anhangx.doc) **Achtung 9 MB!!**

## Anhang XI Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukten zulassen können

Die Aufnahme eines Landes in eine der folgenden Listen ist eine für die Zulassung der Einfuhr der betreffenden Produkte aus diesem Lande notwendige, jedoch nicht ausreichende Bedingung. Bei der Einfuhr müssen außerdem alle einschlägigen tierseuchen- und hygienerechtlichen Anforderungen erfüllt sein.

**TEIL I  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Milch, Erzeugnissen auf Milchbasis, Kolostrum und kolostrumhaltigen Erzeugnissen zulassen können (Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel 2)**

A. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis:

In einer der Spalten in Anhang I der Entscheidung 2004/438/EG als zugelassen aufgeführte Drittländer.

B. Kolostrum und kolostrumhaltige Erzeugnisse:

In Spalte A in Anhang I der Entscheidung 2004/438/EG als zugelassen aufgeführte Drittländer.

**TEIL II  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von verarbeitetem tierischen Eiweiß (ausgenommen Fischmehl) zulassen können (Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel 1)**

Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG des Rates[[41]](#footnote-41).

**TEIL III  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Fischmehl und Fischöl zulassen können (Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel 1 und 9)**

Drittländer gemäß dem Anhang der Entscheidung 97/296/EG der Kommission[[42]](#footnote-42).

**TEIL IV  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von tierischen Nebenprodukten und Blutprodukten (ausgenommen Blutprodukte von Equiden) für technische einschließlich pharmazeutischer Verwendungszwecke zulassen können (Veterinärbescheinigungen gemäß Kapitel 4 (C) und Kapitel 8)**

Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG des Rates.

**TEIL V  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Blutprodukten als Futtermittel-Ausgangserzeugnis zulassen können (Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel 4 (B))**

A. Blutprodukte von Huftieren

Drittländer bzw. Drittlandgebiete gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG, aus denen auch die Einfuhr aller Kategorien von frischem Fleisch der betreffenden Arten zugelassen ist.

B. Blutprodukte von anderen Tierarten

Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG.

**TEIL VI  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von tierischen Nebenprodukten und Blutprodukten (ausgenommen Blutprodukte von Equiden) für technische einschließlich pharmazeutischer Verwendungszwecke zulassen können (Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel 4 (C) und 8 (B))**

A. Blutprodukte:

1. Unbehandelte Blutprodukte von Huftieren:

Drittländer bzw. Drittlandgebiete gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG, aus denen auch die Einfuhr frischen Fleisches von allen domestizierten Huftierarten zulässig ist, und zwar nur für den Zeitraum gemäß den Spalten 7 und 8,

Japan.

2. Unbehandelte Blutprodukte von Geflügel und anderen Vogelarten:

Drittländer bzw. Drittlandgebiete gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 2006/696/EG,

Japan.

3. Unbehandelte Blutprodukte von anderen Tieren:

Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG, gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 2006/696/EG der Kommission bzw. gemäß Anhang I der Entscheidung 2000/585/EG der Kommission,

Japan.

4. Behandelte Blutprodukte von allen Tierarten:

Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG, gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 2006/696/EG bzw. gemäß Anhang I der Entscheidung 2000/585/EG,

Japan.

B. Tierische Nebenprodukte für pharmazeutische Verwendungszwecke:

Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG, gemäß dem Anhang der Entscheidung 94/85/EG der Kommission[[43]](#footnote-43) bzw. gemäß Anhang I der Entscheidung 2000/585/EG der Kommission[[44]](#footnote-44), außerdem folgende Länder:

- (JP) Japan,

- (PH) Philippinen und

- (TW) Taiwan

C. Tierische Nebenprodukte für technische Verwendungszwecke außer pharmazeutischen Verwendungszwecken

Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG, aus denen die Einfuhr dieser Kategorie von frischem Fleisch der betreffenden Arten zugelassen ist, sowie Drittländer gemäß dem Anhang der Entscheidung 94/85/EG bzw. gemäß Anhang I der Entscheidung 2000/585/EG.

**TEIL VII (A)  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von tierischen Nebenprodukten für die Herstellung von verarbeitetem Heimtierfutter zulassen können (Veterinärbescheinigungen gemäß Kapitel 3 (B) und Kapitel 3 (F))**

A. Tierische Nebenprodukte von Rindern, Schafen, Ziegen, Schweinen und Equiden einschließlich Zuchtwild und frei lebendes Wild

Drittländer bzw. Drittlandgebiete gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG des Rates, aus denen die Einfuhr dieser Kategorie von frischem Fleisch der betreffenden Arten zugelassen ist, sowie für die angegebenen Nebenprodukte die nachstehenden Länder:

südamerikanische und südafrikanische Länder oder Gebiete dieser Länder, in denen gereiftes und entbeintes Fleisch der entsprechenden Tierarten zugelassen ist, für gereiftes und entbeintes Fleisch (einschließlich Zwerchfell) und/oder gereifte zugerichtete Innereien von Rindern, Ziegen, Schafen und frei lebendem Wild oder Zuchtwild).

B. Rohmaterial von Geflügel einschließlich Laufvögeln

Drittländer oder Drittlandgebiete, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch genehmigen, aufgeführt in Anhang I der Entscheidung 94/984/EG der Kommission[[45]](#footnote-45) sowie in Anhang I der Entscheidung 2000/609/EG der Kommission[[46]](#footnote-46).

C. Rohmaterial von Fisch

Drittländer gemäß dem Anhang der Entscheidung 97/296/EG.

D. Rohmaterial von anderen Tierarten einschließlich Federwild, anderen frei lebenden Landsäugetieren und Leporidae:

Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG oder gemäß Anhang I der Entscheidung 2000/585/EG, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Fleisch der betreffenden Tierarten zulassen.

**TEIL VII (B)  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von rohem Heimtierfutter  
in die Europäische Gemeinschaft für den direkten Verkauf oder von tierischen Nebenprodukten  
für die Verfütterung an Zuchtpelztiere zulassen können (Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel 3 (D))**

Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG oder gemäß Anhang I der Entscheidung 94/984/ EG oder gemäß Anhang I der Entscheidung 2000/609/EG, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Fleisch der betreffenden Tierarten genehmigen und in denen ausschließlich Knochen im Fleisch zugelassen sind.

Im Falle von Fischmaterial, Drittländer gemäß dem Anhang der Entscheidung 97/296/EG.

**TEIL VII (C)  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von geschmacksverstärkenden Fleischextrakten für die Verwendung bei der Herstellung von Heimtierfutter zur Versendung in die Europäische Gemeinschaft zulassen können (Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel 3 (E))**

Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG oder gemäß Anhang I der Entscheidung 94/984/EG der Kommission oder gemäß Anhang I der Entscheidung 2000/609/EG der Kommission, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Fleisch der betreffenden Tierarten genehmigen und in denen ausschließlich Knochen im Fleisch zugelassen sind.

Im Falle von ‚geschmacksverstärkenden Fleischextrakten‘ Drittländer gemäß dem Anhang der Entscheidung 97/296/EG der Kommission.

**TEIL VIII**

**Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Schweineborsten  
zulassen können (Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel 7 (A) und 7 (B))**

A. Im Falle unbehandelter Schweineborsten, Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG, in denen in den letzten 12 Monaten kein Fall von afrikanischer Schweinepest aufgetreten ist.

B. Im Falle behandelter Schweineborsten, Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG, in denen in den letzten 12 Monaten kein Fall von afrikanischer Schweinepest aufgetreten ist.

**TEIL IX  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von verarbeiteter Gülle und  
verarbeiteten Gülleprodukten für die Bodendüngung zulassen können  
(Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel 17)**

Verarbeitete Gülle und verarbeitete Gülleprodukte: Drittländer gemäß

a) Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG des Rates,

b) Anhang I der Entscheidung 2004/211/EG der Kommission oder

c) Anhang II der Entscheidung 2006/696/EG der Kommission (ABl. L 295 vom 25.10.2006, S. 1).

**TEIL X  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Heimtierfutter und Kauspielzeug zulassen können (Veterinärbescheinigungen gemäß Kapitel 3 (A), 3 (B) und 3 (C))**

Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG sowie die folgenden Länder:

‚(LK) Sri Lanka[[47]](#footnote-47)

(JP) Japan[[48]](#footnote-48)

(TW) Taiwan(88)‘

**TEIL XI  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Gelatine, hydrolysiertem Protein, Kollagen, Dicalciumphosphat und Tricalciumphosphat zulassen können (Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel 11 und 12)**

Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG sowie die folgenden Länder:

‚(KR) Republik Korea[[49]](#footnote-49)

(MY) Malaysia(89)

(PK) Pakistan(89)

(TW) Taiwan(89)‘

**TEIL XII  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Imkereiprodukten zulassen können (Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel 13)**

Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Verordnung (EU) Nr. 206/2010 sowie folgendes Land:

— ‚CM — Kamerun‘

**TEIL XIII  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Equidenserum zulassen können (Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel 4 (A))**

Drittländer oder Drittlandgebiete gemäß Anhang I der Entscheidung 2004/211/EG der Kommission[[50]](#footnote-50), aus denen die Einfuhr von Zucht- und Nutzequiden zugelassen ist.

**TEIL XIV  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Häuten und Fellen von Huftieren zulassen können (Veterinärbescheinigungen gemäß Kapitel 5 (A), 5 (B) und 5 (C))**

A. Im Falle von frischen oder gekühlten Häuten von Huftieren, Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Fleisch der betreffenden Arten zulassen.

B. Im Falle von behandelten Häuten und Fellen von Huftieren, Drittländer oder Drittlandgebiete gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG.

C. Im Falle von behandelten Häuten und Fellen von Wiederkäuern zur Versendung in die Europäische Gemeinschaft, die 21 Tage lang getrennt gehalten wurden oder mindestens 21 Tage lang ohne Unterbrechung transportiert werden, alle Drittländer.

**TEIL XV  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Jagdtrophäen zulassen können (Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel 6 (A) und 6 (B))**

A. Im Falle von Jagdtrophäen von Schalen- und Federwild, die ausschließlich aus Knochen, Hörnern, Hufen, Klauen, Geweihen, Zähnen und Häuten bestehen, jedes Drittland.

B. Im Falle von aus unbehandelten ganzen Tierkörperteilen bestehenden Jagdtrophäen von Federwild, Drittländer gemäß dem Anhang der Entscheidung 94/85/EG der Kommission, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch zulassen, sowie folgende Länder:

‚(GL) Grönland

(TN) Tunesien‘

C. Im Falle von aus unbehandelten ganzen Tierkörperteilen bestehenden Jagdtrophäen von Schalenwild, Drittländer gemäß den entsprechenden Spalten für frisches Fleisch von Schalenwild in Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG, einschließlich etwaiger Einschränkungen in der Spalte mit besonderen Hinweisen für Frischfleisch.

**TEIL XVI  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten Eiprodukten, die als Futtermittel-Ausgangsstoffe dienen könnten, zulassen können (Veterinärbescheinigung gemäß Kapitel 15)**

Drittländer gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG sowie Drittländer oder Drittlandgebiete, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von frischem Geflügelfleisch genehmigen, aufgeführt in Anhang I der Entscheidung 94/984/EG und/oder in Anhang I der Entscheidung 2000/609/EG.

**TEIL XVII  
Liste der Drittländer, aus denen die Mitgliedstaaten die Einfuhr von Knochen und Knochenprodukten (ausgenommen Knochenmehl), Hörnern und Hornprodukten (ausgenommen Hornmehl) sowie Hufen und Hufprodukten (ausgenommen Hufmehl), die nicht zur Verwendung als Futtermittel-Ausgangserzeugnisse, organische Düngemittel oder Bodenverbesserungsmittel bestimmt sind, zulassen (Erklärung gemäß Kapitel 16)**

Jedes Drittland.

1. ABl. C 96 E vom 27.3.2001, S. 40. [↑](#footnote-ref-1)
2. ABl. C 193 vom 10.7.2001, S. 32. [↑](#footnote-ref-2)
3. Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 12. Juni 2001 (ABl. C 53 E vom 28.2.2002, S. 84), Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 20. November 2001 (ABl. C 45 E vom 19.2.2002, S. 70) und Beschluss des Europäischen Parlaments vom 13. März 2002 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht). Beschluss des Europäischen Parlaments vom 24. September 2002 und Beschluss des Rates vom 23. September 2002. [↑](#footnote-ref-3)
4. ABl. L 363 vom 27.12.1990, S. 51. Zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 1994. [↑](#footnote-ref-4)
5. ABl. C 223 vom 8.8.2001, S. 281. [↑](#footnote-ref-5)
6. ABl. L 332 vom 28.12.2000, S. 91. [↑](#footnote-ref-6)
7. ABl. L 169 vom 27.6.1997, S. 85. Geändert durch den Beschluss 2000/443/EG (ABl. L 179 vom 18.7.2000, S. 13). [↑](#footnote-ref-7)
8. ABl. L 237 vom 28.8.1997, S. 18. Geändert durch den Beschluss 2000/443/EG. [↑](#footnote-ref-8)
9. ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 3. [↑](#footnote-ref-9)
10. ABl. L 62 vom 15.3.1993, S. 49. Zuletzt geändert durch die Entscheidung 2001/7/EG der Kommission (ABl. L 2 vom 5.1.2001, S. 27). [↑](#footnote-ref-10)
11. ABl. L 224 vom 18.8.1990, S. 29. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/118/EWG. [↑](#footnote-ref-11)
12. ABl. L 24 vom 30.1.1998, S. 9. [↑](#footnote-ref-12)
13. ABl. L 202 vom 26.8.1995, S. 8. [↑](#footnote-ref-13)
14. ABl. L 204 vom 4.8.1999, S. 37. [↑](#footnote-ref-14)
15. ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1. [↑](#footnote-ref-15)
16. ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23. [↑](#footnote-ref-16)
17. ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1326/2001 der Kommission (ABl. L 177 vom 30.6.2001, S. 60). [↑](#footnote-ref-17)
18. ABl. L 358 vom 18.12.1986, S. 1. [↑](#footnote-ref-18)
19. ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10. [↑](#footnote-ref-19)
20. ABl. L 182 vom 16.7.1999, S. 1. [↑](#footnote-ref-20)
21. ABl. L 194 vom 25.7.1975, S. 39. Zuletzt geändert durch die Entscheidung 96/350/EG der Kommission (ABl. L 135 vom 6.6.1996, S. 32). [↑](#footnote-ref-21)
22. ABl. L 62 vom 15.3.1993, S. 69. Zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 1994. [↑](#footnote-ref-22)
23. Richtlinie 96/25/EG des Rates vom 29. April 1996 über den Verkehr mit Futtermittel-Ausgangserzeugnissen, zur Änderung der Richtlinien 70/524/EWG, 74/63/EWG, 82/471/EWG und 93/74/EWG sowie zur Aufhebung der Richtlinie 77/101/EWG (ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 35). Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2001/46/EG (ABl. L 234 vom 1.9.2001, S. 55). [↑](#footnote-ref-23)
24. Richtlinie 95/69/EG des Rates vom 22. Dezember 1995 zur Festlegung der Bedingungen und Einzelheiten für die Zulassung und Registrierung bestimmter Betriebe und zwischengeschalteter Personen des Futtermittelsektors sowie zur Änderung der Richtlinien 70/524/EWG, 74/63/EWG, 79/373/EWG und 82/471/EWG (ABl. L 332 vom 30.12.1995, S. 15). Zuletzt geändert durch die Richtlinie 1999/29/EG (ABl. L 115 vom 4.5.1999, S. 32). [↑](#footnote-ref-24)
25. „Gesättigter Dampf“ bedeutet, dass die gesamte Luft in der Sterilisierkammer evakuiert und durch Dampf ersetzt wird. [↑](#footnote-ref-25)
26. Richtlinie 97/78/EG des Rates vom 18. Dezember 1997 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. L 24 vom 30.1.1998, S. 9). [↑](#footnote-ref-26)
27. ABl. L 26 vom 31.01.1977, S. 85. [↑](#footnote-ref-27)
28. ABl. L 62 vom 15.03.1993, S. 49. [↑](#footnote-ref-28)
29. \*) F0 ist die errechnete abtötende Wirkung auf Bakteriensporen. Bei einem F0-Wert von 3,00 ist die kälteste Stelle im Erzeugnis so erhitzt worden, dass die gleiche abtötende Wirkung erreicht wird wie durch dreiminütige Erhitzung und Kühlung bei einer Temperatur von 121 °C (250 °F). [↑](#footnote-ref-29)
30. \*\*) UHT = Ultrahocherhitzung auf 132 °C während mindestens einer Sekunde. [↑](#footnote-ref-30)
31. \*\*\*) HTST = Kurzzeiterhitzung auf 72 °C während mindestens 15 Sekunden oder Behandlung mit gleichwertigem Pasteurisierungseffekt, bei dem eine Negativreaktion auf den Phosphatasetest gewährleistet ist. [↑](#footnote-ref-31)
32. (\*)HTST = Kurzzeiterhitzung auf 72 °C während mindestens 15 Sekunden oder Behandlung mit gleichwertigem Pasteurisierungseffekt, bei dem eine Negativreaktion auf den Phosphatasetest bei Rindermilch gewährleistet ist. [↑](#footnote-ref-32)
33. (\*\*)ABl. L 154 vom 30.4.2004, S. 72. [↑](#footnote-ref-33)
34. ABl. L 212 vom 22.7.1989, S. 87. [↑](#footnote-ref-34)
35. Richtlinie 90/539/EWG des Rates vom 15. Oktober 1990 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den innergemeinschaftlichen Handel mit Geflügel und Bruteiern für ihre Einfuhr aus Drittländern (ABl. L 303 vom 31.10.1990, S. 6). Zuletzt geändert durch die Entscheidung 2000/505/EG der Kommission (ABl. L 201 vom 9.8.2000, S. 8). [↑](#footnote-ref-35)
36. Richtlinie 90/426/EWG des Rates vom 26. Juni 1990 zur Festlegung der tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Verbringen von Equiden und für ihre Einfuhr aus Drittländern (ABl. L 224 vom 18.8.1990, S. 42). Zuletzt geändert durch die Entscheidung 2001/298/EG der Kommission (ABl. L 102 vom 12.4.2001, S. 63). [↑](#footnote-ref-36)
37. ABl. L 139 vom 30.04.2004, S. 55; Berichtigung im ABl. L 226 vom 25.06.2004, S 22 [↑](#footnote-ref-37)
38. ABl. L 18 vom 23.01.2003, S. 11.. [↑](#footnote-ref-38)
39. ABl. L 61 vom 3.3.1997, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung Nr. 1579/2001 der Kommission (ABl. L 209 vom 2.8.2001, S. 14). [↑](#footnote-ref-39)
40. Richtlinie 92/65/EWG des Rates vom 13. Juli 1992 über die tierseuchenrechtlichen Bedingungen für den Handel mit Tieren, Samen, Eizellen und Embryonen in der Gemeinschaft sowie für ihre Einfuhr in die Gemeinschaft, soweit sie diesbezüglich nicht den spezifischen Gemeinschaftsregelungen nach Anhang A Abschnitt I der Richtlinie 90/425/EWG unterliegen (ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 54). Zuletzt geändert durch die Entscheidung 2001/298/EG der Kommission (ABl. L 102 vom 12.4.2001, S. 63. [↑](#footnote-ref-40)
41. 80 ABl. L 200 vom 24.8.1995, S. 38.

    ABl. L 146 vom 14.6.1979, S. 15. [↑](#footnote-ref-41)
42. ABl. L 196 vom 24.7.1997, S. 82. [↑](#footnote-ref-42)
43. ABl. L 44 vom 17.2.1994, S. 31. [↑](#footnote-ref-43)
44. ABl. L 251 vom 6.10.2000, S. 1. [↑](#footnote-ref-44)
45. ABl. L 378 vom 31.12.1994, S. 11. [↑](#footnote-ref-45)
46. ABl. L 258 vom 12.10.2000, S. 49. [↑](#footnote-ref-46)
47. Ausschließlich Kauspielzeug aus Häuten und Fellen von Huftieren. [↑](#footnote-ref-47)
48. Ausschließlich verarbeitetes Futter für Zierfische. [↑](#footnote-ref-48)
49. Ausschließlich Gelatine. [↑](#footnote-ref-49)
50. ABl. L 73 vom 11.3.2004, S. 1. [↑](#footnote-ref-50)