

**Vorschriften für unverarbeitete Lebensmittelrohstoffe (Nahrungsmittelrohstoffe)
tierischen Ursprungs**

I. Vorschriften für Fleisch und andere Fleischrohstoffe

Fleisch und andere Fleischrohstoffe müssen aus einer Schlachtung gesunder Tiere aus der Aufzucht in Betrieben oder Verwaltungsgebieten gemäß Regionalisierung [s. Memorandum vom 04.04.2006 zwischen der Europäischen Kommission und der Russischen Föderation (Zonierung und Regionalisierung)- Anm. d. Ü.] stammen, die offiziell als frei von den in den Rechtsvorschriften der Vertragsbasis der Zollunion und des einheitlichen Wirtschaftsraums festgelegten ansteckenden Krankheiten gelten.

Fleisch und andere Fleischrohstoffe müssen folgenden Auflagen entsprechen:

- 1) Fleisch und andere Fleischrohstoffe vom Rind und Schaf müssen von Schlachttieren stammen, die nicht mit Futtermitteln tierischen Ursprungs gefüttert wurden, die Eiweiße von Wiederkäuern enthalten, mit Ausnahme von Stoffen gemäß den Empfehlungen des OIE-Gesundheitskodex
- 2) Jeder Schweineschlachtkörper muss auf negative Werte für Trichinellose untersucht werden oder das Schweinefleisch muss einer Tiefkühlung entsprechend der unten stehenden Tafel unterzogen werden:

Zeit (Stunden)	Temperatur (°C)
106	-18
82	-21
63	-23,5
48	-26
35	-29

22	-32
8	-35
1/2	-37

3) Fleisch und andere Fleischrohstoffe dürfen nicht von Schlachtkörpern stammen, die:

- bei der Untersuchung nach der Schlachtung Veränderungen aufweisen, die charakteristisch sind für Maul- und Klauenseuche, Pest, anaerobe Infektionen, Tuberkulose, Leukose und andere Infektionskrankheiten, Helminthenbefall (Zystizerkose, Trichinellose, Sarkosporidiose, Onchozerkose, Echinokokkose u.a.) sowie bei Vergiftungen durch verschiedene Stoffe
- während ihrer Lagerung aufgetaut waren
- Anzeichen von Verderb aufweisen
- eine Kerntemperatur im Inneren des Lendenmuskels aufweisen, die wärmer ist als - 8 Grad Celsius für gefrorenes und wärmer als 4 Grad Celsius für gekühltes Fleisch
- Rückstände innerer Organe, Gewebeblutungen, nicht entfernte Abszesse, Bremsenlarven, Säuberung der Serosaüberzüge und entfernte Lymphknoten, mechanische Verunreinigungen sowie für Fleisch untypische Farbe, Geruch oder Beigeschmack (Fisch, Arzneimittel, Kräuter u.a.) aufweisen
- Konservierungsmittel enthalten
- in einem Ausmaß mit Salmonellen kontaminiert sind, dass gemäß diesem Technischen Reglement eine Bedrohung für die Gesundheit des Menschen darstellt
- mit Farbstoffen behandelt wurden

II. Vorschriften für Geflügelfleisch

Geflügelfleisch muss aus einer Schlachtung gesunden Geflügels aus der Aufzucht in Betrieben und Verwaltungsgebieten gemäß Regionalisierung stammen, die offiziell als frei von den in den Rechtsvorschriften der Vertragsbasis der Zollunion und des einheitlichen Wirtschaftsraums festgelegten ansteckenden Krankheiten gelten.

Nicht zulässig ist Geflügelfleisch, das:

- bei der Untersuchung nach Schlachtung Veränderungen aufweist, die für Infektionskrankheiten, Helminthenbefall, sowie für Vergiftungen mit verschiedenen Stoffen charakteristisch sind

- von nicht und halb ausgeweidetem Geflügel stammt
- seinen organoleptischen Eigenschaften zufolge minderwertig ist
- dessen Kerntemperatur wärmer ist als -12 Grad Celsius bei gefrorenem Geflügel (die Lagertemperatur muss -18 Grad Celsius betragen)
- Konservierungsstoffe enthält
- in einem Ausmaß mit Salmonellen kontaminiert ist, das gemäß diesem Technischen Reglement eine Bedrohung für die Gesundheit des Menschen darstellt
- mit Farb- und Duftstoffen, ionisierender Strahlung oder ultraviolettem Licht behandelt wurde
- eine für die jeweilige Geflügelart ungewöhnliche Pigmentierung aufweist
- Anzeichen von Verderbnis aufweist
- aus einer Schlachtung von Geflügel stammt, das dem Einfluss natürlicher oder synthetischer Östrogene, hormonell wirksamen Stoffen, thyreostatischen Präparaten, Antibiotika, Pestiziden und anderen medikamentösen Mitteln ausgesetzt war, wenn ihnen diese vor der Schlachtung innerhalb einer Frist verabreicht wurden, die kürzer ist als die in den entsprechenden Gebrauchsanweisungen empfohlene Wartezeit.

III. Vorschriften für Pferdefleisch

Pferdefleisch muss aus einer Schlachtung gesunder Tiere aus der Aufzucht in Betrieben stammen, die frei sind von den in den Rechtsvorschriften der Vertragsbasis der Zollunion und des einheitlichen Wirtschaftsraums festgelegten ansteckenden Krankheiten.

Nicht zulässig ist Pferdefleisch, das:

- bei der Untersuchung nach der Schlachtung Veränderungen aufweist, die für Infektionskrankheiten, Helminthenbefall sowie Vergiftungen mit verschiedenen Stoffen charakteristisch sind
- Rückstände innerer Organe, Gewebeblutungen, nicht entfernte Abszessen, Bremsenlarven, Säuberung der Serosaüberzüge und entfernte Lymphknoten, mechanische Verunreinigungen sowie einen für das Fleisch untypischen Geruch und Beigeschmack aufweist

- eine Kerntemperatur im Inneren des Lendenmuskels aufweist, die wärmer ist als - 8 Grad Celsius für gefrorenes und wärmer als 4 Grad Celsius für gekühltes Fleisch
- mit Salmonellen und anderen Erregern bakterieller Infektionskrankheiten kontaminiert ist
- mit Farbstoffen, ionisierender Strahlung oder ultraviolettem Licht behandelt wurde
- aus einer Schlachtung von Tieren stammt, die der Einwirkung natürlicher oder synthetischer Östrogene, hormonell wirksamen Stoffen, thyreostatischen Präparaten, Antibiotika, Pestiziden und anderen medikamentösen Mitteln ausgesetzt waren, wenn ihnen diese vor der Schlachtung innerhalb einer Frist verabreicht wurden, die kürzer ist als die in den entsprechenden Gebrauchsanweisungen empfohlene Wartezeit.

IV. Vorschriften für Fleisch von Hauskaninchen

Das Fleisch muss aus einer Schlachtung gesunder Tiere aus der Aufzucht in Betrieben oder Verwaltungsgebieten gemäß Regionalisierung stammen, die die offiziell als frei von den in den Rechtsvorschriften der Vertragsbasis der Zollunion und des einheitlichen Wirtschaftsraums festgelegten ansteckenden Krankheiten gelten.

Nicht zulässig ist Kaninchenfleisch, das:

- bei der Untersuchung nach der Schlachtung Veränderungen aufweist, die charakteristisch für Infektionskrankheiten, Helminthenbefall sowie für Vergiftungen mit verschiedenen Stoffen sind
- Seinen organoleptischen Eigenschaften zufolge minderwertig ist
- Konservierungsstoffe enthält
- mit Salmonellen oder Erregern anderer bakterieller Infektionskrankheiten kontaminiert ist
- mit Farbstoffen, ionisierender Strahlung oder ultraviolettem Licht behandelt wurde
- eine dunkle Pigmentierung aufweist
- während seiner Lagerung aufgetaut war
- dessen Kerntemperatur wärmer ist als -12 Grad Celsius für gefrorenes Kaninchenfleisch (die Lagertemperatur muss -18 Grad Celsius betragen)

- das aus einer Schlachtung von Kaninchen stammt, die der Einwirkung natürlicher oder synthetischer Östrogene, hormonell wirksamen Stoffen, thyreostatischen Präparaten, Antibiotika, Pestiziden und anderen medikamentösen Mitteln, ausgesetzt waren, wenn ihnen diese vor der Schlachtung innerhalb einer Frist verabreicht wurden, die kürzer ist als die in den entsprechenden Gebrauchsanweisungen empfohlene Wartezeit.

V. Vorschriften für Rohmilch von Rindern und kleinen Hornträgern, für fettarme Rohmilch sowie rohen Rahm

Rohmilch, fettarme Rohmilch und roher Rahm muss von gesunden Tieren aus der Aufzucht in Betrieben stammen, die offiziell als frei von den in den Rechtsvorschriften der Vertragsbasis der Zollunion und des einheitlichen Wirtschaftsraums festgelegten ansteckenden Krankheiten gelten.

VI. Vorschriften für Wildbret

Das Fleisch muss aus einer Schlachtung gesunder Tiere (Federwild) und exotischer Tiere stammen, die in Jagdgebieten lebten (gehalten wurden) oder aus Zuchtbetrieben stammen, die offiziell als frei von den in den Rechtsvorschriften der Vertragsbasis der Zollunion und des einheitlichen Wirtschaftsraums festgelegten ansteckenden Krankheiten gelten.

Wildbret und das Fleisch exotischer Tiere darf bei der Untersuchung nach der Schlachtung keine Anzeichen aufweisen, die charakteristisch sind für ansteckende Krankheiten sowie für Helminthenbefall. Serosaüberzüge werden nicht gesäubert, Lymphknoten werden nicht entfernt.

Das Fleisch der Tiere (jeder Schlachtkörper) muss auf negative Werte für Trichinellose untersucht werden.

Das Fleisch darf keine Hämatome, nicht entfernte Abszesse, Bremsenlarven, mechanischen Verunreinigungen oder für das Fleisch atypischen Geruch und Geschmack nach Fisch, Medikamenten oder anderen Stoffen aufweisen.

Das Fleisch muss unter Beachtung der entsprechenden Temperaturvorschriften gelagert und transportiert werden. Die Temperatur im Lendenmuskel darf nicht wärmer sein als minus 8 Grad Celsius für tiefgekühltes Fleisch (bei einer Lagerung bei minus 18 Grad Celsius) und nicht wärmer als plus 4 Grad Celsius für gekühltes Fleisch. Es darf nicht zwischendurch aufgetaut werden, keine Konservierungsmittel enthalten, nicht mit Salmonellen oder

anderen bakteriellen Krankheitserregern kontaminiert sein, nicht mit Färbemitteln, ionisierender Bestrahlung oder ultravioletten Strahlen behandelt werden.

VII. Vorschriften für Bioressourcen aus dem Wasser und Aquakulturprodukte

Erzeugnisse aus Bioressourcen aus dem Wasser (lebender, gekühlter, gefrorener Fisch, Rogen, krebssähnliche Tiere, Muscheln, Meeressäuger und andere Wassertiere und Fischereiprodukte) müssen aus sicheren Beutegebieten (Fanggebieten) stammen und Aquakulturprodukte aus Betrieben (Unternehmen), die in veterinärmedizinischer Hinsicht unbedenklich sind.

Erzeugnisse aus Bioressourcen aus dem Wasser und Erzeugnisse tierischen Ursprungs aus Aquakulturen (nachfolgend: Fischereirohstoffe) müssen auf Parasitenbefall sowie bakterielle und andere Infektionen untersucht werden. Die parasitologischen Indikatoren für die Sicherheit der Fischereirohstoffe sind in Anlage 6 in den Tabellen 1 bis 4 aufgeführt.

Wenn lebende Parasiten und ihre Larven im Rahmen zulässiger Grenzwerte vorliegen, müssen die Fischereirohstoffe mit den vorhandenen Verfahren entseucht werden.

Nicht zulässig sind Fischereirohstoffe, die:

- im gefrorenen Zustand eine Kerntemperatur haben, die wärmer ist als minus 18 Grad Celsius
- mit Salmonellen oder anderen bakteriellen Krankheitserregern infiziert sind
- mit Färbemitteln, ionisierender Bestrahlung oder ultravioletten Strahlen behandelt wurden
- Merkmale aufweisen, die charakteristisch für ansteckende Krankheiten sind
- ihren organoleptischen Eigenschaften zufolge minderwertig sind
- während ihrer Lagerung aufgetaut waren
- giftige Fische aus den Familien der Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae und Canthigastiridae
- Biotoxine enthalten, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

Doppelschalige Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeressgastropoden müssen die notwendige Haltung in Zentren für ihre Reinigung durchlaufen.

Fischereirohstoffe dürfen keine natürlichen oder synthetischen Östrogene und hormonelle Stoffe, thyreostatischen Präparate, Antibiotika, anderen Medikamente und Pestizide enthalten.

VIII. Vorschriften für Naturhonig und andere Imkereiprodukte

Naturhonig und Imkereiprodukte müsse aus Betrieben (Imkereien) und Verwaltungsgebieten gemäß Regionalisierung stammen, die frei sind von den in den Rechtsvorschriften der Vertragsbasis der Zollunion und des einheitlichen Wirtschaftsraums festgelegten ansteckenden Krankheiten.

Nicht zulässig sind Honig und Imkereiprodukte, die:

- veränderte organoleptische und physikalisch-chemische Eigenschaften aufweisen
- natürliche oder synthetische östrogene hormonelle Stoffe und thyreostatische Präparate enthalten

In Naturhonig und Imkereiprodukten, dürfen keine Rückstände medizinischer Präparate wie Chloramphenicol, Chlorpharmazin, Colchicin, Dapson, Dimitridazol, Nitrofurane und Ronidazol vorhanden sein sowie Coumaphos: nicht mehr als 100 µg/kg und Amitraz: nicht mehr als 200 µg/kg.

In Naturhonig und Imkereiprodukten dürfen keine Rückstände anderer medizinischer Präparate, die zur Behandlung und Bearbeitung der Bienen verwendet wurden, enthalten sein. Der Hersteller muss alle Pestizide deklarieren, die im Verlauf der Honigernte und der Herstellung der Imkereiprodukte eingesetzt wurden.

IX. Vorschriften für Eipulver, Volleimischungen und Albumin

Eier, die für die Herstellung von Eipulver, Volleimischungen und Albumin verwendet werden, müssen aus Betrieben stammen, die frei sind von den in den Rechtsvorschriften der Vertragsbasis der Zollunion und des einheitlichen Wirtschaftsraums festgelegten ansteckenden Krankheiten.

Nicht zulässig sind Eipulver, Volleimischungen und Albumin, die:

- veränderte organoleptische Eigenschaften aufweisen

- mit Salmonellen oder Erregern anderer bakterieller Infektionen kontaminiert sind
- mit chemischen Substanzen, ionisierender Strahlung oder ultraviolettem Licht behandelt wurden

X. Vorschriften für Eier

Eier müssen aus Betrieben stammen, die frei sind von den in den Rechtsvorschriften der Vertragsbasis der Zollunion und des einheitlichen Wirtschaftsraums festgelegten ansteckenden Krankheiten.