

II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/624 DER KOMMISSION

vom 8. Februar 2019

mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012 und (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) ⁽¹⁾ insbesondere auf Artikel 18 Absatz 7,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EU) 2017/625 enthält Vorschriften für die amtlichen Kontrollen und anderen amtlichen Tätigkeiten der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten, um zu überprüfen, ob Fragen wie Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Herstellung, Verarbeitung und des Vertriebs mit dem Unionsrecht in Einklang stehen. Insbesondere sieht sie amtliche Kontrollen von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs vor, um die Einhaltung der Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾, der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽³⁾, der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽⁴⁾ und der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates ⁽⁵⁾ zu überprüfen.
- (2) Mit der Verordnung (EU) 2017/625 wird die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽⁶⁾ mit Wirkung vom 14. Dezember 2019 aufgehoben. Die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 enthält

⁽¹⁾ ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1.

⁽²⁾ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (AbI. L 139 vom 30.4.2004, S. 1).

⁽³⁾ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (AbI. L 139 vom 30.4.2004, S. 55).

⁽⁴⁾ Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) (AbI. L 300 vom 14.11.2009, S. 1).

⁽⁵⁾ Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (AbI. L 303 vom 18.11.2009, S. 1).

⁽⁶⁾ Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (AbI. L 139 vom 30.4.2004, S. 206).

derzeit besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, um die Einhaltung der Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 1069/2009 zu überprüfen. Sie sieht auch die Möglichkeit vor, bestimmte Ausnahmen von diesen Anforderungen zu gewähren.

- (3) Die in der vorliegenden Verordnung festgelegten Vorschriften sollten eine Fortsetzung der derzeit in der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 festgelegten Anforderungen gewährleisten, wobei die seit der Annahme dieses Rechtsakts gewonnenen Erfahrungen sowie neue wissenschaftliche Erkenntnisse und gemeldete nationale Vorschriften zu berücksichtigen sind, um sicherzustellen, dass die traditionellen Methoden auf allen Stufen der Herstellung, Verarbeitung und des Vertriebs von Lebensmitteln weiterhin angewandt werden können.
- (4) In der Verordnung (EU) 2017/625 ist die Annahme delegierter Rechtsakte vorgesehen, in denen die Kriterien und Voraussetzungen für Abweichungen von bestimmten Anforderungen der genannten Verordnung festgelegt werden sollen, damit die Schlachtier- und Fleischuntersuchungen unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt werden können, anstatt vom amtlichen Tierarzt (selbst) durchgeführt oder beaufsichtigt zu werden. In diesen delegierten Rechtsakten sollten auch die Kriterien und Voraussetzungen festgelegt werden, unter denen die amtlichen Kontrollen von sonstigem, von den zuständigen Behörden benanntem Personal in Zerlegungsbetrieben durchgeführt werden können.
- (5) Die Schlachtieruntersuchung ist für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier sowie für den Tierschutz von wesentlicher Bedeutung und liegt daher weiterhin in der Verantwortung des amtlichen Tierarztes. Allerdings können bei der Schlachtieruntersuchung in Schlachtbetrieben bestimmte Routineaufgaben vom amtlichen Fachassistenten durchgeführt werden, ohne die Erreichung der Ziele der Verordnung (EU) 2017/625 zu gefährden, sofern bestimmte Kriterien und Voraussetzungen eingehalten werden.
- (6) Insbesondere wenn die Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbetrieb vom amtlichen Tierarzt vorgenommen wurde, sollte die Schlachtieruntersuchung bei Ankunft im Schlachtbetrieb flexibler gestaltet werden und sie sollte unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes durchgeführt werden können. Wenn jedoch im Herkunftsbetrieb keine Schlachtieruntersuchung stattgefunden hat, sollte die Übertragung von Aufgaben nur gestattet werden, wenn die Untersuchungen vom amtlichen Tierarzt unter Einhaltung bestimmter Kriterien und Voraussetzungen für andere Tierarten als Geflügel und Hasentiere beaufsichtigt werden.
- (7) Im Falle einer Notschlachtung kann die Schlachtieruntersuchung nicht im Schlachtbetrieb durchgeführt werden. Um dem Tier unnötiges Leiden, das ihm durch die Beförderung zu einem Schlachtbetrieb verursacht würde, zu ersparen, und um wirtschaftliche Verluste für die Unternehmer sowie die Lebensmittelverschwendung zu begrenzen, sollten Kriterien und Voraussetzungen festgelegt werden, die im Fall einer Notschlachtung die Schlachtieruntersuchung außerhalb des Schlachtbetriebs ermöglichen. Notgeschlachtete Tiere können nach einer Fleischuntersuchung mit günstigem Befund weiterhin für den menschlichen Verzehr geeignet sein. Diese Untersuchungen sollten maximale Garantien für die Eignung zum Verzehr bieten, wenn Notschlachtungen außerhalb des Schlachtbetriebs ermöglicht werden.
- (8) Die Einhaltung der Anforderungen zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier und zum Tierschutz könnte auf effizientere Weise beurteilt werden, wenn die Schlachtieruntersuchungen im Herkunftsbetrieb anstatt im Schlachtbetrieb durchgeführt werden würden. Ausnahmen von Schlachtieruntersuchungen im Schlachtbetrieb sollten daher bei allen Arten möglich sein, sofern bestimmte Kriterien erfüllt sind.
- (9) Auch wenn die Fleischuntersuchungen und die Audittätigkeiten für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier sowie für den Tierschutz von wesentlicher Bedeutung sind und daher in der Zuständigkeit des amtlichen Tierarztes bleiben sollten, können bestimmte Aufgaben vom amtlichen Fachassistenten ausgeführt werden, sofern für diese Ziele ausreichende Garantien gegeben sind und sofern bestimmte Kriterien und Bedingungen erfüllt sind. Diese Kriterien und Voraussetzungen sollten insbesondere eine Fortsetzung der derzeitigen Verfahrensweisen im Falle einer nicht durchgehenden Schlachtung in Schlachtbetrieben und Wildbearbeitungsbetrieben mit geringer Kapazität ermöglichen.
- (10) Für Abweichungen von den grundlegenden Anforderungen an die Schlachtier- und Fleischuntersuchung in Schlachtbetrieben und Wildbearbeitungsbetrieben müssen bestimmte Kriterien und Voraussetzungen festgelegt werden. Ein Erzeugungsschwellenwert ist ein nicht diskriminierendes Kriterium, wobei der Schwerpunkt auf die kleinsten Betriebe im Sinne von Artikel 16 Absatz 3 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 gelegt wird. Da die Struktur dieser Betriebe in den Mitgliedstaaten unterschiedlich ist, sollte sich dieser Schwellenwert auf die Zahl der geschlachteten oder bearbeiteten Tiere oder auf den Nachweis stützen, dass der Schwellenwert einen begrenzten und festen Prozentsatz des in Verkehr gebrachten Fleisches darstellt. In der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 werden Großvieheinheiten definiert und Umrechnungssätze festgelegt, um die Zahl der Tiere einer bestimmten Art in solchen Großvieheinheiten auszudrücken. Diese Bestimmungen sollten angewandt werden, um Schwellenwerte festzulegen und Abweichungen von bestimmten Anforderungen auf der Grundlage der Größe eines Schlachtbetriebs zu harmonisieren.
- (11) Bestimmte Aufgaben in Zerlegungsbetrieben können von dem von den zuständigen Behörden benannten Personal ausgeführt werden, wenn bestimmte Kriterien und Voraussetzungen erfüllt sind, ohne dass dadurch die Ziele des Schutzes der Gesundheit von Mensch und Tier sowie des Tierschutzes gefährdet werden.

- (12) Die amtlichen Kontrollen der Erzeugung von Muscheln sind erforderlich, um die Einhaltung der in den Rechtsvorschriften der Union festgelegten Kriterien und Ziele zu gewährleisten. Gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel II Teil A der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dürfen lebende Muscheln nur in Erzeugungsgebieten geerntet werden, die von den zuständigen Behörden eingestuft und als solche genehmigt wurden. In der Verordnung (EU) 2017/625 ist die Annahme delegierter Rechtsakte vorgesehen, in denen Kriterien und Voraussetzungen festgelegt werden, wann in Bezug auf Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken Erzeugungs- und Umsetzgebiete nicht eingestuft werden müssen.
- (13) Der Ort, an dem die amtlichen Kontrollen der Erzeugung dieser Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, die keine Filtrierer sind, durchzuführen sind, sollte ebenfalls festgelegt werden.
- (14) Die Verordnung (EU) 2017/625 sieht auch die Möglichkeit vor, spezifische Ausnahmen für amtliche Kontrollen in Bezug auf *Rangifer tarandus tarandus* (Rentiere), *Lagopus lagopus* und *Lagopus mutus* (Schneehühner) festzulegen, damit alt hergebrachte lokale und traditionelle Gepflogenheiten und Praktiken weitergeführt werden können.
- (15) Gemäß Artikel 17 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 wurde es den Mitgliedstaaten gestattet, einzelstaatliche Vorschriften zu erlassen, um die weitere Anwendung traditioneller Methoden zu ermöglichen oder um den Bedürfnissen von Lebensmittelbetrieben mit geringem Durchsatz oder in Regionen in schwieriger geografischer Lage Rechnung zu tragen. Auf dieser Grundlage haben Schweden und Finnland der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten einzelstaatliche Vorschriften mit spezifischen Ausnahmen von bestimmten Anforderungen an amtliche Kontrollen des Fleisches von Rentieren und des Fleisches von Schneehühnern gemeldet. Da die Verordnung (EU) 2017/625 diese Anpassung durch einzelstaatliche Vorschriften nicht mehr gestattet, sollten in der vorliegenden Verordnung Ausnahmen für amtliche Kontrollen in Bezug auf Fleisch von Rentieren und Fleisch von Schneehühnern vorgesehen werden, um die Weiterführung alt hergebrachter lokaler und traditioneller Gepflogenheiten und Praktiken zu ermöglichen, die die Erreichung der Ziele der Verordnung (EU) 2017/625 nicht beeinträchtigen.
- (16) Die Verordnung (EU) 2017/625 enthält spezifische Mindestanforderungen an das von den zuständigen Behörden benannte Personal sowie an die amtlichen Tierärzte und die amtlichen Fachassistenten, die an amtlichen Kontrollen und bestimmten anderen amtlichen Tätigkeiten beteiligt sind. Sie enthält auch Mindestanforderungen an die Schulung der Mitarbeiter von Schlachtbetrieben, die an amtlichen Kontrollen und bestimmten anderen Kontrolltätigkeiten beteiligt sind.
- (17) Für die amtlichen Tierärzte, amtlichen Fachassistenten und sonstiges, von den zuständigen Behörden benanntes Personal sollten spezifische Mindestanforderungen festgelegt werden, damit diese Personen ihre Aufgaben weiterhin bestmöglich und ordnungsgemäß wahrnehmen können und somit ein hohes Schutzniveau für die Verbraucher, die Tiergesundheit und den Tierschutz gewährleistet wird. Darunter sollten auch spezifische Mindestanforderungen an deren Schulung sein. Es sollte ausreichend Flexibilität eingeräumt werden, um die Anforderungen an die zu erfüllenden Aufgaben unter Berücksichtigung der Berufserfahrung anzupassen.
- (18) Um eine hohe und ordnungsgemäße Arbeitsleistung zu gewährleisten, sollten angemessene Mindestanforderungen an die Schulung der Mitarbeiter von Schlachtbetrieben, die bei der Wahrnehmung von Aufgaben im Zusammenhang mit den in der Verordnung festgelegten amtlichen Kontrollen und anderen amtlichen Kontrolltätigkeiten assistieren, vorgesehen werden.
- (19) Da mit der Verordnung (EU) 2017/625 die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit Wirkung vom 14. Dezember 2019 aufgehoben wird, sollte die vorliegende Verordnung ebenfalls ab diesem Datum gelten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Gegenstand und Anwendungsbereich

Diese Verordnung enthält besondere Bestimmungen für die Durchführung der amtlichen Kontrollen gemäß Artikel 18 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625, die bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs durchgeführt werden.

Diese besonderen Bestimmungen umfassen:

- a) Kriterien und Voraussetzungen dafür
- i) wann die Schlachttieruntersuchung in bestimmten Schlachtbetrieben unter der Aufsicht oder unter der Verantwortung eines amtlichen Tierarztes vorgenommen werden darf;
 - ii) wann die Schlachttieruntersuchung im Fall einer Notschlachtung außerhalb des Schlachtbetriebs vorgenommen werden darf;
 - iii) wann die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb vorgenommen werden darf;

- iv) wann entsprechende Garantien gegeben sind, dass die Fleischuntersuchungen und die Audittätigkeiten gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstaben c und d der Verordnung (EU) 2017/625 unter der Verantwortung eines amtlichen Tierarztes durchgeführt werden dürfen;
 - v) welche Abweichungen von Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 in Bezug auf die Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für Kammmuscheln, Meeresschnecken und Seegurken zulässig sind;
 - vi) wo die amtlichen Kontrollen in Zerlegungsbetrieben von Personal durchgeführt werden dürfen, das von den zuständigen Behörden für diesen Zweck benannt wurde und entsprechend geschult ist;
- b) die Festlegung spezifischer Ausnahmen in Bezug auf *Rangifer tarandus tarandus*, *Lagopus lagopus* und *Lagopus mutus*, damit alt hergebrachte lokale und traditionelle Gepflogenheiten und Praktiken weitergeführt werden können;
 - c) die Festlegung spezifischer Mindestanforderungen, einschließlich der Schulungsanforderungen an amtliche Tierärzte, amtliche Fachassistenten und von den zuständigen Behörden benanntes Personal, um zu gewährleisten, dass diese Personen ihre in Artikel 18 der Verordnung (EU) 2017/625 beschriebenen Aufgaben ordnungsgemäß wahrnehmen;
 - d) die Festlegung angemessener Mindestanforderungen an die Schulung der Mitarbeiter von Schlachtbetrieben, die bei der Wahrnehmung der in Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 beschriebenen Aufgaben assistieren.

Artikel 2

Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die folgenden Begriffsbestimmungen:

1. „Schlachtbetrieb“ bezeichnet einen Schlachthof im Sinne von Anhang I Nummer 1.16 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
2. „Herkunftsbetrieb“ bezeichnet den Betrieb, in dem die Tiere zuletzt gehalten wurden. Im Fall von „halbdomestizierten Hirschartigen“ gemäß der Definition in Anhang I Nummer 2 Buchstabe q der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽⁷⁾, umfasst dies auch Orte, an denen die Tiere zusammengetrieben werden, um sie für die Schlachtung auszuwählen;
3. „Erzeugungsgebiet“ bezeichnet ein Erzeugungsgebiet im Sinne von Anhang I Nummer 2.5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
4. „Umsetzgebiet“ bezeichnet ein Umsetzgebiet im Sinne von Anhang I Nummer 2.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
5. „von den zuständigen Behörden benanntes Personal“ bezeichnet eine andere Person als den amtlichen Fachassistenten und den amtlichen Tierarzt, die gemäß dieser Verordnung qualifiziert ist, in einer solchen Eigenschaft in Zerlegungsbetrieben tätig zu sein und der die zuständigen Behörden die Durchführung spezifischer Tätigkeiten übertragen;
6. „Risikoanalyse“ bezeichnet eine Risikoanalyse im Sinne von Artikel 3 Nummer 10 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽⁸⁾;
7. „Zerlegungsbetrieb“ bezeichnet einen Zerlegungsbetrieb im Sinne von Anhang I Nummer 1.17 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
8. „Geflügel“ bezeichnet Geflügel im Sinne von Anhang I Nummer 1.3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
9. „Hasentiere“ bezeichnet Hasentiere im Sinne von Anhang I Nummer 1.4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
10. „Lebensmittelunternehmen“ bezeichnet ein Lebensmittelunternehmen im Sinne von Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
11. „als Haustiere gehaltene Huftiere“ bezeichnet als Haustiere gehaltene Huftiere im Sinne von Anhang I Nummer 1.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
12. „Fleisch“ bezeichnet Fleisch im Sinne von Anhang I Nummer 1.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
13. „Farmwild“ bezeichnet Farmwild im Sinne von Anhang I Nummer 1.6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
14. „Endverbraucher“ bezeichnet einen Endverbraucher im Sinne von Artikel 3 Nummer 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
15. „Einzelhandel“ bezeichnet den Einzelhandel im Sinne von Artikel 3 Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;

⁽⁷⁾ 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 (ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1).

⁽⁸⁾ 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 (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).

16. „Betrieb“ bezeichnet einen Betrieb im Sinne von Artikel 2 Nummer 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
17. „Schlachtbetrieb mit geringer Kapazität“ bezeichnet einen Schlachtbetrieb, der von den zuständigen Behörden auf der Grundlage einer Risikoanalyse benannt wurde und in dem Schlachtungen nur während eines Teils des Arbeitstages oder während des gesamten Arbeitstages, jedoch nicht an jedem Arbeitstag der Woche durchgeführt werden;
18. „Wildbearbeitungsbetrieb mit geringer Kapazität“ bezeichnet einen Wildbearbeitungsbetrieb, der von den zuständigen Behörden auf der Grundlage einer Risikoanalyse benannt wurde und in dem die Wildbearbeitung nur während eines Teils des Arbeitstages oder während des gesamten Arbeitstages, jedoch nicht an jedem Arbeitstag der Woche durchgeführt wird;
19. „Großvieheinheit“ bezeichnet eine Großvieheinheit im Sinne von Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009;
20. „Kleinwild“ bezeichnet Kleinwild im Sinne von Anhang I Nummer 1.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
21. „Wildbearbeitungsbetrieb“ bezeichnet einen Wildbearbeitungsbetrieb im Sinne von Anhang I Nummer 1.18 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
22. „Versandzentrum“ bezeichnet ein Versandzentrum im Sinne von Anhang I Nummer 2.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
23. „Muscheln“ bezeichnet Muscheln im Sinne von Anhang I Nummer 2.1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
24. „Verarbeitung“ bezeichnet die Verarbeitung im Sinne von Artikel 2 Nummer 1 Buchstabe m der Verordnung (EG) Nr. 852/2004;
25. „Eingeweide“ bezeichnet Eingeweide im Sinne von Anhang I Nummer 1.12 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 beschrieben;
26. „Primärproduktion“ bezeichnet die Primärproduktion im Sinne von Artikel 3 Nummer 17 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002;
27. „Milcherzeugungsbetrieb“ bezeichnet einen Milcherzeugungsbetrieb im Sinne von Anhang I Nummer 4.2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Artikel 3

Kriterien und Voraussetzungen dafür, wann die Schlachttieruntersuchungen in bestimmten Schlachtbetrieben von einem amtlichen Fachassistenten durchgeführt werden dürfen

- (1) Schlachttieruntersuchungen dürfen abweichend von Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 von einem amtlichen Fachassistenten unter der Aufsicht des amtlichen Tierarztes an anderen Tierarten als Geflügel und Hasentieren durchgeführt werden, sofern die im Schlachtbetrieb angewandten Verfahren folgende Kriterien und Voraussetzungen erfüllen:
 - a) die Aufgaben im Rahmen der Schlachttieruntersuchung sind rein praktischer Art und betreffen nur eine oder mehrere der folgenden Tätigkeiten:
 - i) die Überprüfung, ob das Lebensmittelunternehmen die Anforderungen in Bezug auf die Informationen zur Lebensmittelkette und die Nämlichkeitskontrolle des Tieres erfüllt;
 - ii) die Vorauswahl von Tieren mit möglichen Anomalien im Hinblick auf die Anforderungen zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier und zum Tierschutz;
 - b) der amtliche Tierarzt wird unverzüglich von dem amtlichen Fachassistenten, der die Untersuchung durchführt, unterrichtet, wenn mögliche Anomalien festgestellt oder vermutet werden, und der amtliche Tierarzt führt daraufhin die Schlachttieruntersuchung persönlich durch; und
 - c) der amtliche Tierarzt überprüft regelmäßig, ob der amtliche Fachassistent seine Aufgaben ordnungsgemäß erfüllt.
- (2) Schlachttieruntersuchungen dürfen abweichend von Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 in einem Schlachtbetrieb von einem amtlichen Fachassistenten unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes an allen Tierarten durchgeführt werden, sofern folgende Kriterien und Voraussetzungen erfüllt sind:
 - a) der amtliche Tierarzt hat gemäß Artikel 5 die Schlachttieruntersuchung bereits im Herkunftsbetrieb durchgeführt;
 - b) der amtliche Tierarzt wird unverzüglich von dem amtlichen Fachassistenten, der die Untersuchung durchführt, unterrichtet, wenn mögliche Anomalien festgestellt oder vermutet werden, und der amtliche Tierarzt führt daraufhin die Schlachttieruntersuchung persönlich durch;
und
 - c) der amtliche Tierarzt überprüft regelmäßig, ob der amtliche Fachassistent seine Aufgaben ordnungsgemäß erfüllt.

- (3) Die Ausnahmen gemäß den Absätzen 1 und 2 gelten nicht
- a) für Tiere, die gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 notgeschlachtet werden;
 - b) für Tiere, bei denen der Verdacht auf eine Krankheit oder einen Zustand besteht, die eine Gefahr für die Gesundheit des Menschen darstellen können;
 - c) für Rinder aus Herden, die nicht amtlich als tuberkulosefrei erklärt wurden oder deren amtlich seuchenfreier Status ausgesetzt wurde;
 - d) für Rinder aus Herden und für Schafe und Ziegen aus Betrieben, die nicht amtlich als brucellosefrei erklärt wurden oder deren amtlich seuchenfreier Status ausgesetzt wurde;
 - e) im Falle eines Ausbruchs von Tierseuchen bei Tieren aus einer Region im Sinne von Artikel 2 der Richtlinie 64/432/EWG des Rates ⁽⁹⁾, in der nach den Rechtsvorschriften der Union tierseuchenrechtliche Beschränkungen angewandt werden;
 - f) für Tiere, die aufgrund der Ausbreitung von aufkommenden Krankheiten oder bestimmten Krankheiten, die von der Weltorganisation für Tiergesundheit aufgeführt sind, strengeren Kontrollen unterliegen.

Artikel 4

Kriterien und Voraussetzungen dafür, wann Schlachttieruntersuchungen im Fall einer Notschlachtung außerhalb des Schlachtbetriebs durchgeführt werden dürfen

Abweichend von Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2017/625 darf der amtliche Tierarzt im Fall einer Notschlachtung nur im Fall von als Haustiere gehaltenen Huftieren und vorbehaltlich der Einhaltung der in Anhang III Abschnitt I Kapitel VI Nummern 1, 2 und 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegten Anforderungen für die Notschlachtung die Schlachttieruntersuchung außerhalb des Schlachtbetriebs durchführen.

Für schlachtaugliche Tiere wird eine Gesundheitsbescheinigung gemäß dem Muster in Anhang V der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission ⁽¹⁰⁾ ausgestellt. Die Gesundheitsbescheinigung muss bis zum Schlachtbetrieb mit den Tieren mitgeführt oder in einem beliebigen Format im Voraus übermittelt werden. Bemerkungen, die für die anschließende Fleischuntersuchung relevant sind, werden in die Gesundheitsbescheinigung eingetragen.

Artikel 5

Allgemeine Kriterien und Voraussetzungen dafür, wann die Schlachttieruntersuchungen im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden dürfen

(1) Abweichend von Artikel 18 Absatz 2 Buchstaben a und b der Verordnung (EU) 2017/625 kann die zuständige Behörde gestatten, dass die Schlachttieruntersuchungen an Schlachttieren im Einklang mit den Kriterien und Voraussetzungen gemäß Absatz 2 und Artikel 6 im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden.

(2) Die folgenden Kriterien und Voraussetzungen gelten für alle Tierarten:

- a) Kontrollen von Aufzeichnungen oder Unterlagen im Herkunftsbetrieb, einschließlich der Überprüfung der Informationen zur Lebensmittelkette, sind durchzuführen;
- b) bei Bedarf wird die individuelle Untersuchung der Tiere durch das Lebensmittelunternehmen erleichtert;
- c) die Schlachttieruntersuchungen im Herkunftsbetrieb umfassen eine physische Untersuchung der Tiere, um festzustellen, ob
 - i) sie an einer durch Handhabung oder Verzehr des Fleisches auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit leiden bzw. einen entsprechenden Zustand aufweisen oder ob einzelne Tiere bzw. die gesamte Partie Verhaltensstörungen zeigen, die den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
 - ii) sie allgemeine Verhaltensstörungen, Anzeichen von Krankheiten oder Anomalien zeigen, die bewirken können, dass das Fleisch dieser Tiere genussuntauglich ist;

⁽⁹⁾ Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen (ABl. 121 vom 29.7.1964, S. 1977/64).

⁽¹⁰⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission vom 8. April 2019 betreffend die Muster amtlicher Bescheinigungen für bestimmte Tiere und Waren und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 und der Durchführungsverordnung (EU) 2016/759 im Hinblick auf Musterbescheinigungen (siehe Seite 101 dieses Amtsblatts).

- iii) nachzuweisen ist oder der begründete Verdacht besteht, dass die Tiere chemische Rückstände über den in Rechtsvorschriften der Union festgelegten Höchstwerten oder Rückstände verbotener Stoffe enthalten;
 - iv) sie Anzeichen auf Probleme im Zusammenhang mit dem Tierschutz, einschließlich übermäßiger Verschmutzung, zeigen;
 - v) sie transportfähig sind;
- d) die Kontrollen und die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb gemäß den Buchstaben a, b und c werden von einem amtlichen Tierarzt durchgeführt;
- e) die schlachttauglichen Tiere werden ordnungsgemäß gekennzeichnet, von den anderen Tieren getrennt und vom Herkunftsbetrieb direkt zum Schlachtbetrieb befördert;
- f) für schlachttaugliche Tiere wird eine Gesundheitsbescheinigung gemäß Anhang IV Teil I der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 der Kommission ausgestellt. Die Gesundheitsbescheinigung muss bis zum Schlachtbetrieb mit den Tieren mitgeführt oder in einem beliebigen Format im Voraus übermittelt werden. Bemerkungen, die für die anschließende Fleischuntersuchung relevant sind, werden in die Gesundheitsbescheinigung eingetragen.
- (3) Im Schlachtbetrieb werden die folgenden zusätzlichen Kontrollen gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstaben a und b der Verordnung (EU) 2017/625 und Artikel 3 der vorliegenden Verordnung durchgeführt:
- a) die regelmäßige Überprüfung der Einhaltung der Pflicht der Lebensmittelunternehmen, dafür zu sorgen, dass die Tiere ordnungsgemäß gekennzeichnet werden;
 - b) die regelmäßige Überprüfung der Einhaltung der Tierschutzvorschriften beim Transport und bei der Ankunft im Schlachtbetrieb sowie die Überprüfung, ob Anzeichen eines Zustandes vorliegen, der sich nachteilig auf die Gesundheit von Mensch und Tier auswirken könnte.
- (4) Falls die Tiere nicht innerhalb von drei Tagen oder in Fällen gemäß Artikel 6 Absatz 5 von 28 Tagen ab dem Ausstellungsdatum der Gesundheitsbescheinigung gemäß Absatz 2 Buchstabe f geschlachtet werden:
- a) wenn die Tiere nicht vom Herkunftsbetrieb zum Schlachtbetrieb befördert wurden, wird eine zusätzliche Schlachttieruntersuchung durchgeführt, und es wird eine neue Gesundheitsbescheinigung ausgestellt;
 - b) wenn die Tiere bereits auf dem Weg in den Schlachtbetrieb sind oder sich im Schlachtbetrieb befinden, kann die Schlachtung genehmigt werden, sobald der Grund für die Verzögerung geprüft wurde, sofern die Tiere einer zusätzlichen Schlachttieruntersuchung gemäß Artikel 11 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission ⁽¹⁾ unterzogen werden.

Artikel 6

Artspezifische Kriterien und Voraussetzungen dafür, wann die Schlachttieruntersuchungen im Herkunftsbetrieb durchgeführt werden dürfen

- (1) Die zuständigen Behörden wenden die in diesem Artikel festgelegten spezifischen Kriterien und Voraussetzungen bei dem entsprechenden Geflügel und Farmwild an.
- (2) Bei zur Stopflebererzeugung (Foie gras) gehaltenem Geflügel und verzögert ausgeweidetem Geflügel, das im Herkunftsbetrieb geschlachtet wurde, muss die gemäß der Mustergesundheitsbescheinigung in Anhang IV Teil II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 ausgefüllte Bescheinigung bis zum Schlachtbetrieb oder zum Zerlegungsbetrieb mit den nicht ausgeweideten Schlachtkörpern mitgeführt oder in einem beliebigen Format im Voraus statt der in Artikel 5 Nummer 2 Buchstabe f vorgesehenen Bescheinigung übermittelt werden.
- (3) Bei gemäß Anhang III Abschnitt III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 im Herkunftsbetrieb geschlachtetem Farmwild muss die gemäß der Mustergesundheitsbescheinigung in Anhang IV Teil III der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 ausgefüllte Bescheinigung bis zum Schlachtbetrieb mit den Tieren mitgeführt oder in einem beliebigen Format im Voraus statt der in Artikel 5 Nummer 2 Buchstabe f vorgesehenen Bescheinigung übermittelt werden.
- (4) Bei gemäß Anhang III Abschnitt III Nummer 3 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 geschlachtetem Farmwild
- a) muss die gemäß der Mustergesundheitsbescheinigung in Anhang IV Teil IV der Durchführungsverordnung (EU) 2019/628 ausgefüllte Bescheinigung bis zum Schlachtbetrieb mit den Tieren mitgeführt oder in einem beliebigen Format im Voraus statt der in Artikel 5 Nummer 2 Buchstabe f vorgesehenen Bescheinigung übermittelt werden;
 - b) überprüft der amtliche Tierarzt regelmäßig, dass die Personen, die die Schlachtung und das Ausbluten durchführen, die ihnen übertragenen Aufgaben ordnungsgemäß wahrnehmen.

⁽¹⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen (siehe Seite 51 dieses Amtsblatt).

- (5) Abweichend von Artikel 5 Absatz 4 können die Mitgliedstaaten die Schlachtung von Farmwild bis 28 Tage nach Ausstellung der Gesundheitsbescheinigung gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe f gestatten, wenn
- a) nur kleine Mengen an Farmwildfleisch vom Erzeuger direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen abgegeben werden, die direkt an den Endverbraucher abgeben; und
 - b) nicht mehr als 50 Tiere pro Jahr und pro Herkunftsbetrieb geschlachtet werden.

Artikel 7

Kriterien und Voraussetzungen für die Durchführung der Fleischuntersuchungen unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625

(1) Die Fleischuntersuchungen gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625 können vorbehaltlich der Einhaltung von Anhang II Kapitel II der vorliegenden Verordnung unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes von einem amtlichen Fachassistenten durchgeführt werden, sofern folgende Kriterien und Voraussetzungen erfüllt sind:

- a) die Schlacht- oder Wildbearbeitungstätigkeiten werden in einem Schlachtbetrieb mit geringer Kapazität oder in einem Wildbearbeitungsbetrieb durchgeführt, der folgende Mengen schlachtet oder bearbeitet:
 - i) weniger als 1 000 Großvieheinheiten pro Jahr; oder
 - ii) weniger als 150 000 Stück Geflügel, Hasentiere und Kleinwild pro Jahr;
- b) die zuständige Behörde kann die in Buchstabe a festgelegten Schwellenwerte anheben, und dabei sicherstellen, dass die Ausnahme in den kleinsten Schlachtbetrieben und Wildbearbeitungsbetrieben angewandt wird, die der Definition von Schlachtbetrieben oder Wildverarbeitungsbetrieben mit geringer Kapazität entsprechen, und sofern die jährliche Gesamterzeugung dieser Betriebe 5 % der Gesamtmenge des in einem Mitgliedstaat erzeugten Frischfleisches nicht übersteigt:
 - i) der betroffenen Arten;
 - ii) aller Huftiere zusammen;
 - iii) aller Geflügelarten zusammen; oder
 - iv) aller Vögel und Hasentiere zusammen;

in diesem Fall teilen die zuständigen Behörden diese Ausnahme und die entsprechenden Nachweise gemäß dem in der Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹²⁾ festgelegten Verfahren mit;
- c) der betreffende Betrieb verfügt über ausreichende Einrichtungen, um Fleisch mit Anomalien getrennt von anderem Fleisch zu lagern, bis der amtliche Tierarzt das Fleisch mit Anomalien persönlich untersuchen kann;
- d) der amtliche Tierarzt ist mindestens einmal täglich und während der Schlachtung regelmäßig im Betrieb anwesend;
- e) die zuständige Behörde hat ein Verfahren festgelegt, nach dem die Aufgabenwahrnehmung amtlicher Fachassistenten in diesen Betrieben regelmäßig bewertet wird; dazu zählt:
 - i) Überwachung der Aufgabenwahrnehmung der einzelnen Fachassistenten;
 - ii) Überprüfung der Unterlagen der Untersuchungsergebnisse und Vergleich mit den entsprechenden Schlachtkörpern;
 - iii) Kontrolle von Schlachtkörpern im Lagerraum;
- f) die zuständige Behörde hat eine Risikoanalyse durchgeführt, die mindestens Folgendes berücksichtigt:
 - i) die Anzahl der Tiere, die je Stunde oder je Tag geschlachtet oder bearbeitet werden;
 - ii) die Art und Klasse der geschlachteten oder bearbeiteten Tiere;
 - iii) der Durchsatz des Betriebes;
 - iv) die vorausgegangene Schlacht- und Bearbeitungsleistung;
 - v) die Wirksamkeit etwaiger zusätzlicher Maßnahmen in der Lebensmittelkette, die zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit von Schlachttieren ergriffen wurden;

⁽¹²⁾ Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft (ABl. L 241 vom 17.9.2015, S. 1).

- vi) die Wirksamkeit der auf dem HACCP-Prinzip (Hazard Analysis and Critical Control Points) beruhenden Verfahren;
- vii) Aufzeichnungen über Audits;
- viii) die vorausgegangenen Aufzeichnungen der zuständigen Behörde über Schlachtier- und Fleischuntersuchungen.

(2) Für die Zwecke von Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i sind die in Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 festgelegten Umrechnungssätze zu verwenden. Bei Schafen und Ziegen sowie kleinen (< 100 kg Lebendgewicht) *Cervidae* wird jedoch ein Umrechnungssatz von 0,05 Großvieheinheiten und im Falle anderer großer Wildarten ein Umrechnungssatz von 0,2 Großvieheinheiten angewendet.

Artikel 8

Durchführung der Fleischuntersuchungen durch den amtlichen Tierarzt

Die Fleischuntersuchung wird vom amtlichen Tierarzt in folgenden Fällen durchgeführt:

- a) bei Tieren, die gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 notgeschlachtet wurden;
- b) bei Tieren, bei denen der Verdacht auf eine Krankheit oder einen Zustand besteht, die eine Gefahr für die Gesundheit des Menschen darstellen könnten;
- c) bei Rindern aus Herden, die nicht amtlich als tuberkulosefrei erklärt wurden;
- d) bei Rindern, Schafen und Ziegen aus Herden, die nicht amtlich als brucellosefrei erklärt wurden;
- e) beim Auftreten von Tierseuchen, für die in den Rechtsvorschriften der Union Tiergesundheitsvorschriften festgelegt sind. Dies betrifft Tiere, die für die betreffende Seuche empfänglich sind und aus dem jeweiligen Gebiet gemäß Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe p der Richtlinie 64/432/EWG des Rates stammen;
- f) wenn strengere Kontrollen notwendig sind, um aufkommende Seuchen oder bestimmte Seuchen, die von der Weltorganisation für Tiergesundheit aufgeführt sind, zu berücksichtigen;
- g) bei Abweichungen vom Zeitplan für die Fleischuntersuchung gemäß Artikel 13 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627.

Artikel 9

Kriterien und Voraussetzungen für die Durchführung von Audittätigkeiten in Schlachtbetrieben und Wildbearbeitungsbetrieben

Die in Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe d Ziffer iii der Verordnung (EU) 2017/625 genannten Audittätigkeiten können in Schlachtbetrieben und Wildbearbeitungsbetrieben durch amtliche Fachassistenten unter der Verantwortung des amtlichen Tierarztes nur in Bezug auf die Erhebung von Daten über gute Hygienepraxis und über auf dem HACCP-Prinzip beruhende Verfahren und vorbehaltlich der Einhaltung von Anhang II Kapitel II der vorliegenden Verordnung durchgeführt werden.

Artikel 10

Kriterien und Voraussetzungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen, einschließlich Audittätigkeiten in Zerlegungsbetrieben

Die amtlichen Kontrollen gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EU) 2017/625 in Zerlegungsbetrieben, einschließlich Audittätigkeiten, können abweichend von den Anforderungen gemäß Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe d auch von sonstigem, von den zuständigen Behörden benanntem Personal durchgeführt werden, sofern die zuständigen Behörden die Arbeit dieses Personals regelmäßig überprüfen. Die Durchführung dieser Tätigkeiten erfolgt vorbehaltlich der Einhaltung von Anhang II Kapitel III der vorliegenden Verordnung.

Artikel 11

Amtliche Kontrollen von Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, die keine Filtrierer sind und die aus Erzeugungsgebieten geerntet werden, die nicht gemäß Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 eingestuft sind

Abweichend von Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/625 ist die Einstufung von Erzeugungs- und Umsetzgebieten in Bezug auf die Gewinnung von Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, die keine Filtrierer sind, nicht erforderlich, wenn die zuständigen Behörden amtliche Kontrollen solcher Tiere bei Fischauktionen, in Versandzentren und in Verarbeitungsbetrieben durchführen.

Bei diesen amtlichen Kontrollen wird die Einhaltung der folgenden Vorschriften überprüft:

- a) die Gesundheitsnormen für lebende Muscheln gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004;
- b) die Sondervorschriften für außerhalb der eingestufteten Erzeugungsgebiete geerntete Kammuscheln, Meeresschnecken und Seegurken, die keine Filtrierer sind, gemäß Kapitel IX des genannten Abschnitts.

Artikel 12

Spezifische Ausnahmen für *Rangifer tarandus tarandus*, *Lagopus lagopus* und *Lagopus mutus* gemäß Artikel 18 Absatz 7 Buchstabe h der Verordnung (EU) 2017/625

(1) Gemäß Artikel 18 Absatz 7 Buchstabe h der Verordnung (EU) 2017/625 können Schweden und Finnland für die in Anhang I dieser Verordnung aufgeführten Gebiete dieser Mitgliedstaaten folgende spezifische Ausnahmen von den in Artikel 18 der genannten Verordnung festgelegten Vorschriften zu amtlichen Kontrollen für *Rangifer tarandus tarandus* (Rentiere) gewähren, ohne dass die Erreichung der Ziele der genannten Verordnung beeinträchtigt wird:

- a) abweichend von Artikel 18 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 sind amtliche Kontrollen bei Fleisch von *Rangifer tarandus tarandus* nicht erforderlich, wenn kleine Mengen davon vom Erzeuger direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die direkt an den Endverbraucher abgeben, geliefert werden;
- b) abweichend von Artikel 18 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2017/625 ist die Schlachttieruntersuchung für streunende Rentiere, von denen einige wenige zwischen dem 1. Mai und dem 30. September geschlachtet wurden, nicht obligatorisch;
- c) abweichend von Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe c und Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 können Mitarbeiter von Schlachtbetrieben, die eine entsprechende Schulung für diese Aufgabe gemäß Artikel 14 erhalten haben, Folgendes untersuchen:
 - i) Baucheingeweide mit Ausnahme von Leber und Nieren;
 - ii) Genitalien;
 - iii) Euter.

(2) Abweichend von Artikel 18 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 sind amtliche Kontrollen an Fleisch von *Lagopus lagopus* und *Lagopus mutus* (Schneehühner) nicht erforderlich, wenn diese Tiere während der Winterjagdsaison in den schwedischen Provinzen Norrbotten, Västerbotten und Jämtland und der schwedischen Gemeinde Älvdalen (in der Provinz Dalarna) in Fallen getötet werden.

Artikel 13

Spezifische Mindestanforderungen an amtliche Tierärzte, amtliche Fachassistenten und sonstiges von den zuständigen Behörden benanntes Personal

(1) Amtlichen Tierärzte, die die in Artikel 18 der Verordnung (EU) 2017/625 genannten Aufgaben wahrnehmen, müssen die in Anhang II Kapitel I der vorliegenden Verordnung aufgeführten spezifischen Mindestanforderungen erfüllen.

Abweichend von Anhang II Kapitel I Nummern 1 bis 6 können die Mitgliedstaaten besondere Vorschriften festlegen für:

- a) amtliche Tierärzte, die auf Teilzeitbasis arbeiten und für die Inspektion von Kleinunternehmen zuständig sind oder nur amtliche Kontrollen bei der Primärproduktion, insbesondere Kontrollen in Milcherzeugungsbetrieben, sowie die Schlachttieruntersuchung außerhalb von Schlachtbetrieben durchführen; und
- b) Studierende der Veterinärmedizin, die erfolgreich eine Prüfung in den in Anhang II Kapitel I Nummer 3 genannten Themen bestanden haben und vorübergehend und in Anwesenheit eines amtlichen Tierarztes in einem Schlachtbetrieb arbeiten.

(2) Personen, die vor dem Geltungsbeginn dieser Verordnung bereits zu amtlichen Tierärzten ernannt wurden, müssen über angemessene Kenntnisse der in Anhang II Kapitel I Nummer 3 dieser Verordnung genannten Themen verfügen. Erforderlichenfalls stellt die zuständige Behörde sicher, dass diese Kenntnisse durch Fortbildungsmaßnahmen erworben werden.

(3) Amtliche Fachassistenten, die die in Artikel 18 der Verordnung (EU) 2017/625 genannten Aufgaben wahrnehmen, müssen die in Anhang II Kapitel II der vorliegenden Verordnung aufgeführten spezifischen Mindestanforderungen erfüllen.

(4) Von den zuständigen Behörden benanntes Personal, das die in Artikel 18 der Verordnung (EU) 2017/625 genannten Aufgaben wahrnimmt, muss die in Anhang II Kapitel III der vorliegenden Verordnung aufgeführten spezifischen Mindestanforderungen erfüllen.

*Artikel 14***Mindestanforderungen an die Schulung der Mitarbeiter von Schlachtbetrieben**

Mitarbeiter von Schlachtbetrieben, die bei der Wahrnehmung von Aufgaben bei den amtlichen Kontrollen und anderen Kontrolltätigkeiten gemäß Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 assistieren, müssen zur Zufriedenheit der zuständigen Behörden geschult werden. Außerdem müssen sie die Mindestanforderungen an die Schulung gemäß Anhang II Kapitel II dieser Verordnung erfüllen, soweit dies für ihre Assistenzaufgaben relevant ist.

*Artikel 15***Inkrafttreten und Geltungsbeginn**

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

Sie gilt ab dem 14. Dezember 2019.

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

Brüssel, den 8. Februar 2019

Für die Kommission
Der Präsident
Jean-Claude JUNCKER

ANHANG I

SPEZIFISCHE AUSNAHMEN BEI DER UNTERSUCHUNG VON FLEISCH VON RENTIEREN (RANGIFER TARANDUS TARANDUS)

Die in Artikel 12 Absatz 1 genannten spezifischen Ausnahmen gelten nur in den folgenden Gebieten:

a) In Schweden:

- i) in der Provinz Norrbotten;
- ii) in der Provinz Västerbotten,
- iii) in der Provinz Jämtland;
- iv) in der Provinz Västernorrland;
- v) in der Gemeinde Älvdalen in der Provinz Dalarna;
- vi) in den Gemeinden Nordanstig, Hudiksvall und Söderhamn in der Provinz Gävleborg.

b) In Finnland, wie sie am 31. Dezember 2014 gestattet waren:

- i) in der Provinz Lappland mit Ausnahme der Gemeinden Kemi, Keminmaa und Tornio;
 - ii) in den Provinzen Nordösterbotten und Kainuu:
 - in den Gemeinden Kuusamo, Taivalkoski, Pudasjärvi, Suomussalmi und Hyrynsalmi;
 - in der Gemeinde Oulu: im Gebiet der ehemaligen Gemeinde Yli-Ii und dem Gebiet nördlich des Flusses Kiiminkijoki in der ehemaligen Gemeinde Ylikiiminki;
 - in der Gemeinde Ii: im Gebiet der ehemaligen Gemeinde Kuivaniemi;
 - in den Gemeinden Puolanka und Utajärvi: in den Gebieten nördlich des Flusses Kiiminkijoki und der Regionalstraße 891 (Hyrynsalmi-Puolanka).
-

ANHANG II

SPEZIFISCHE MINDESTANFORDERUNGEN AN AMTLICHE TIERÄRZTE, AMTLICHE FACHASSISTENTEN
UND VON DEN ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDEN BENANNTES PERSONAL

KAPITEL I

AMTLICHE TIERÄRZTE

1. Die zuständigen Behörden dürfen nur Tierärzte, die eine den Anforderungen der Nummer 3 genügende Prüfung abgelegt haben, zu amtlichen Tierärzten ernennen.
2. Die zuständigen Behörden haben für die Prüfung der Bewerber, die einen Antrag auf Ernennung zum amtlichen Tierarzt stellen, Sorge zu tragen.
3. Bei dieser Prüfung sind Kenntnisse in folgenden Bereichen, die speziell auf die Aufgaben eines amtlichen Tierarztes ausgerichtet sind, in dem erforderlichen Maße nachzuweisen, wobei dem Werdegang und den Qualifikationen des Tierarztes Rechnung zu tragen ist und Doppelprüfungen der Kenntnisse und Fähigkeiten, die ein Tierarzt gemäß Artikel 38 Absatz 3 der Richtlinie 2005/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ aufweisen muss, zu vermeiden sind:
 - a) nationale Rechtsvorschriften und Rechtsvorschriften der Union auf den Gebieten menschliche Gesundheit, Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Arzneimittel;
 - b) Grundsätze der Gemeinsamen Agrarpolitik, Marktmaßnahmen, Ausfuhrerstattungen und Betrugsermittlung, auch auf weltweiter Ebene: Übereinkommen der Welthandelsorganisation über die Anwendung gesundheitspolizeilicher und pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen, Codex Alimentarius, Weltorganisation für Tiergesundheit;
 - c) Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung und Lebensmitteltechnologie;
 - d) Grundsätze, Konzepte und Methoden der guten Herstellungspraxis und des Qualitätsmanagements;
 - e) Qualitätsmanagement vor der Ernte (gute landwirtschaftliche Praxis);
 - f) Förderung und Anwendung von Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit (gute Hygienepaxis);
 - g) Grundsätze, Konzepte und Methoden der Risikoanalyse;
 - h) Grundsätze, Konzepte und Methoden des HACCP, Anwendung der HACCP-Grundsätze in der gesamten Lebensmittelkette;
 - i) Audit und Verifizierung der Einhaltung der unter den Buchstaben a bis h genannten Anforderungen;
 - j) Verhütung und Eindämmung von lebensmittelbedingten Gefährdungen der menschlichen Gesundheit;
 - k) Populationsdynamik von Infektionen und Intoxikationen;
 - l) diagnostische Epidemiologie;
 - m) Monitoring und Überwachungssysteme;
 - n) Grundsätze und diagnostische Anwendung moderner Testverfahren;
 - o) Informations- und Kommunikationstechnologie, soweit relevant als Arbeitsinstrumente;
 - p) Datenbearbeitung und Biostatistik;
 - q) Untersuchung von Ausbrüchen lebensmittelbedingter Erkrankungen beim Menschen;
 - r) relevante Aspekte in Bezug auf transmissible spongiforme Enzephalopathien (TSE);
 - s) Tierschutz in den Phasen Erzeugung, Transport und Schlachtung;
 - t) umweltbezogene Aspekte der Lebensmittelerzeugung (einschließlich Abfallbeseitigung);
 - u) Vorsorgeprinzip und Verbraucherinteresse;
 - v) Grundsätze für die Schulung von Personal, das in der Lebensmittelkette arbeitet;

⁽¹⁾ Richtlinie 2005/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. September 2005 über die Anerkennung von Berufsqualifikationen (ABl. L 255 vom 30.9.2005, S. 22).

- w) Hygienevorschriften für tierische Nebenprodukte und Folgeprodukte;
- x) Betrugsfragen.

Die Bewerber können sich die erforderlichen Kenntnisse im Rahmen ihrer tierärztlichen Grundausbildung oder einer Schulung im Anschluss an ihre Qualifikation als Tierarzt aneignen; auch ihre Berufserfahrung als Tierarzt kann diese Kenntnisse vermitteln.

Gelangen die zuständigen Behörden zu der Auffassung, dass ein Bewerber die erforderlichen Kenntnisse im Rahmen eines Hochschulabschlusses oder im Rahmen einer Fortbildung mit Postgraduierten-Abschluss, durch Berufserfahrung oder anderweitige Qualifikationen erworben hat, können sie auf solche Prüfungen verzichten. Hat der Bewerber die erforderlichen Kenntnisse teilweise erworben, müssen die zuständigen Behörden andere als die unter Nummer 2 genannten Prüfungen durchführen lassen, um dem Werdegang der Bewerber Rechnung zu tragen.

4. Der amtliche Tierarzt muss zur multidisziplinären Zusammenarbeit fähig sein.
5. Jeder amtliche Tierarzt hat eine praktische Schulung während einer Probezeit von mindestens 200 Stunden zu absolvieren, bevor er selbstständig arbeitet. Relevante Schulungen während der tierärztlichen Ausbildung können bei der Probezeit berücksichtigt werden. Während dieser Zeit muss er unter der Aufsicht amtlicher Tierärzte, die bereits in Schlachtbetrieben, Zerlegungsbetrieben und Haltungsbetrieben tätig sind, arbeiten. Die Schulungen müssen sich insbesondere auf die Überprüfung guter Hygienepraxis und auf den HACCP-Grundsätzen beruhende Verfahren beziehen.
6. Der amtliche Tierarzt muss durch regelmäßige Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur zu den unter Nummer 3 genannten Bereichen seine Kenntnisse ständig auffrischen und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten. Der amtliche Tierarzt hat sich soweit irgend möglich jährlichen Fortbildungsmaßnahmen zu unterziehen.
7. Die gegenseitige Anerkennung zwischen den Mitgliedstaaten der Prüfungen für amtliche Tierärzte muss angewandt werden, wenn Berufsangehörige grenzüberschreitend tätig werden oder sich in einem anderen Mitgliedstaat niederlassen wollen. In diesem Fall müssen die Prüfungen auf Bereiche beschränkt sein, die für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier im Beschäftigungsmitgliedstaat wesentlich sind, die jedoch nicht von den Prüfungen im Herkunftsmitgliedstaat abgedeckt werden.

KAPITEL II

AMTLICHE FACHASSISTENTEN

1. Nur Personen, die sich einer Schulung unterzogen und eine Prüfung gemäß den Bestimmungen unter Nummer 5 bestanden haben, dürfen die Aufgaben eines amtlichen Fachassistenten wahrnehmen.
2. Die zuständigen Behörden tragen für die Prüfungen gemäß Nummer 1 Sorge. Um zu diesen Prüfungen zugelassen zu werden, müssen die Bewerber nachweisen können, dass sie sich folgenden Schulungen unterzogen haben:
 - a) mindestens 500 Stunden Schulung, davon mindestens 400 Stunden praktische Schulung in Bezug auf die unter Nummer 5 aufgeführten Themenbereiche; und
 - b) etwaige zusätzliche Schulungen, die erforderlich sind, um amtliche Fachassistenten in die Lage zu versetzen, ihre Aufgaben fachkundig zu erfüllen.
3. Die praktische Schulung gemäß Nummer 2 Buchstabe a muss in Schlachtbetrieben, Wildbearbeitungsbetrieben und/oder Zerlegungsbetrieben unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes stattfinden.
4. Die Schulungen und die Prüfungen müssen sich hauptsächlich auf rotes Fleisch oder auf Geflügelfleisch beziehen. Personen, die die Schulung für einen dieser beiden Bereiche absolvieren und die entsprechende Prüfung bestanden haben, müssen sich jedoch nur einer verkürzten Schulung unterziehen, um die Prüfung für den anderen Bereich abzulegen. Die Schulung und die Prüfung müssen sich auch auf frei lebendes Wild, Farmwild und gegebenenfalls Hasentiere erstrecken.
5. Die Schulung für amtliche Fachassistenten muss folgende Themenbereiche abdecken und die Prüfungen müssen das Vorhandensein der entsprechenden Kenntnisse bestätigen:
 - a) in Bezug auf Haltungsbetriebe:
 - i) theoretischer Teil:
 - Kenntnis der Agrarindustrieorganisation, der Produktionsmethoden und der internationalen Handelsnormen für Tiere;
 - gute Praxis der Viehhaltung;

- Grundkenntnisse über Tierseuchen, insbesondere über durch Viren, Bakterien und Parasiten verursachte Zoonosen;
 - Monitoring zur Seuchenerkennung, Anwendung von Arzneimitteln und Impfstoffen, Rückstandsuntersuchungen;
 - Hygiene- und Gesundheitskontrollen;
 - Tierschutz im Haltungsbetrieb und beim Transport;
 - Umweltnormen: für Gebäude, Haltungsbetriebe und allgemein;
 - einschlägige Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
 - Verbraucherbelange und Qualitätskontrolle;
- ii) praktischer Teil:
- Besichtigung von Haltungsbetrieben mit verschiedenen Haltungsformen und Aufzuchtmethoden;
 - Besichtigung von Produktionsbetrieben;
 - Beobachtung des Be- und Entladens von Tieren;
 - Laborvorführungen;
 - Veterinärkontrollen;
 - Dokumentation;
- b) in Bezug auf Schlachtbetriebe, Wildbearbeitungsbetriebe und Zerlegungsbetriebe;
- i) theoretischer Teil:
- Kenntnis der Organisation, der Produktionsmethoden, der internationalen Handelsnormen für Lebensmittel sowie der Schlacht- und Zerlegetechnologie in der Fleischwirtschaft;
 - Grundkenntnisse der Hygiene und der guten Hygienepraxis sowie insbesondere der Betriebshygiene, der Schlacht-, Zerlegungs- und Lagerhygiene und der Arbeitshygiene;
 - Grundkenntnisse in den Bereichen HACCP-Grundsätze und Auditierung der HACCP-gestützten Verfahren;
 - Tierschutz beim Entladen nach dem Transport und im Schlachtbetrieb;
 - Grundkenntnisse der Schlachttieranatomie und -physiologie;
 - Grundkenntnisse der Pathologie geschlachteter Tiere;
 - Grundkenntnisse der pathologischen Anatomie geschlachteter Tiere;
 - entsprechende Kenntnis in Bezug auf TSE und andere wichtige Zoonosen und Zoonoseerreger sowie wichtige Tierseuchen;
 - Kenntnis der Methoden und Verfahren der Schlachtung, Untersuchung, Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch;
 - Grundkenntnisse der Mikrobiologie;
 - Schlachttieruntersuchung;
 - Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit Trichinen;
 - Fleischuntersuchung;
 - administrative Aufgaben;
 - Kenntnis einschlägiger Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
 - Probenahmeverfahren;
 - Betrugsfragen;
- ii) praktischer Teil:
- Identifizierung von Tieren;
 - Überprüfung des Alters;

- Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren;
 - Schlachttieruntersuchung im Schlachtbetrieb;
 - Fleischuntersuchung in einem Schlachtbetrieb oder einem Wildbearbeitungsbetrieb;
 - Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit Trichinen;
 - Identifizierung von Tierarten durch Untersuchung artentypischer Tierkörperteile;
 - Identifizierung bestimmter Schlachtkörperteile, an denen sich Veränderungen zeigen, und Erläuterungen dazu;
 - Hygienekontrolle, einschließlich Auditierung der guten Hygienepraxis und der Anwendung der HACCP-gestützten Verfahren;
 - Registrierung der Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung;
 - Probenahme;
 - Rückverfolgbarkeit von Fleisch;
 - Dokumentation wie die Bewertung der Informationen zur Lebensmittelkette und das Lesen von Aufzeichnungen.
6. Die zuständigen Behörden können beschließen, die Schulung und die Prüfungen in Bezug auf folgende Punkte zu verkürzen:
- a) den theoretischen Teil, wenn der amtliche Fachassistent in bestimmten, unter Nummer 5 Buchstabe a Ziffer i oder Buchstabe b Ziffer i dieses Kapitels aufgezählten Punkten eine ausreichende Ausbildung nachweist;
 - b) den praktischen Teil, wenn der amtliche Fachassistent in bestimmten, unter Nummer 5 Buchstabe a Ziffer ii oder Buchstabe b Ziffer ii dieses Kapitels aufgezählten Punkten ausreichende Berufserfahrung nachweist;
7. Der amtliche Tierarzt muss zur multidisziplinären Zusammenarbeit fähig sein.
8. Die amtlichen Fachassistenten müssen durch regelmäßige Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur ihre Kenntnisse ständig auffrischen und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten. Der amtliche Fachassistent hat sich soweit irgend möglich jährlichen Fortbildungsmaßnahmen zu unterziehen.
9. Führen die amtlichen Fachassistenten nur Probenahmen und Analysen im Zusammenhang mit der Trichinenuntersuchung und mikrobiologischen Kriterien durch, müssen die zuständigen Behörden lediglich sicherstellen, dass sie für diese Aufgaben angemessen geschult werden.
10. Die gegenseitige Anerkennung zwischen den Mitgliedstaaten der Prüfungen für amtliche Fachassistenten muss angewandt werden, wenn Berufsangehörige grenzüberschreitend tätig werden oder sich in einem anderen Mitgliedstaat niederlassen wollen. In diesem Fall müssen die Prüfungen auf Bereiche beschränkt sein, die für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier im Beschäftigungsmitgliedstaat wesentlich sind, die jedoch nicht von den Prüfungen im Herkunftsmitgliedstaat abgedeckt werden.

KAPITEL III

VON DEN ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDEN BENANNTES PERSONAL

1. Die zuständigen Behörden können nur Personal benennen, das sich einer Schulung unterzogen und eine Prüfung gemäß den Bestimmungen unter Nummer 5 dieses Kapitels bestanden hat.
2. Die zuständigen Behörden tragen für die Prüfungen gemäß Nummer 1 Sorge. Um zu dieser Prüfung zugelassen zu werden, müssen die Bewerber nachweisen können, dass sie sich folgenden Schulungen unterzogen haben:
- a) mindestens 500 Stunden Schulung, davon mindestens 400 Stunden praktische Schulung in Bezug auf die unter Nummer 5 aufgeführten Themenbereiche; und
 - b) etwaige zusätzliche Schulungen, die erforderlich sind, um das von den zuständigen Behörden benannte Personal in die Lage zu versetzen, seine Aufgaben fachkundig zu erfüllen.
3. Die praktische Schulung gemäß Nummer 2 Buchstabe a muss in Zerlegungsbetrieben unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes stattfinden.
4. Die Schulungen und die Prüfungen müssen sich hauptsächlich auf rotes Fleisch oder auf Geflügelfleisch beziehen. Personen, die die Schulung für einen dieser beiden Bereiche absolvieren und die entsprechende Prüfung bestanden haben, müssen sich jedoch nur einer verkürzten Schulung unterziehen, um die Prüfung für den anderen Bereich abzulegen. Die Schulung und die Prüfung müssen sich auch auf frei lebendes Wild, Farmwild und gegebenenfalls Hasentiere erstrecken.

5. Die Schulung für das von den zuständigen Behörden benannte Personal muss folgende Themenbereiche betreffen und bei den Prüfungen müssen die entsprechenden Kenntnisse im Zusammenhang mit Zerlegungsbetrieben nachgewiesen werden:
 - i) theoretischer Teil:
 - Kenntnis der Organisation, der Produktionsmethoden, der internationalen Handelsnormen für Lebensmittel sowie der Zerlegetechnologie in der Fleischwirtschaft;
 - gründliche Kenntnisse der Hygiene und der guten Hygienepraxis sowie insbesondere der Betriebshygiene, der Zerlegungs- und Lagerhygiene und der Arbeitshygiene;
 - gründliche Kenntnisse in den Bereichen HACCP-Grundsätze und Auditierung der HACCP-gestützten Verfahren;
 - entsprechende Kenntnis in Bezug auf TSE und andere wichtige Zoonosen und Zoonoseerreger;
 - Kenntnis der Methoden und Verfahren der Zubereitung, Umhüllung, Verpackung und Beförderung von frischem Fleisch;
 - Grundkenntnisse der Mikrobiologie;
 - administrative Aufgaben;
 - Kenntnis einschlägiger Rechts- und Verwaltungsvorschriften;
 - Probenahmeverfahren;
 - Betrugsfragen;
 - ii) praktischer Teil:
 - Untersuchung und Beurteilung von geschlachteten Tieren;
 - Hygienekontrolle, einschließlich Auditierung der guten Hygienepraxis und der Anwendung der HACCP-gestützten Verfahren;
 - Probenahme;
 - Rückverfolgbarkeit von Fleisch;
 - Dokumentation.
 6. Die zuständigen Behörden können beschließen, die Schulung und die Prüfungen in Bezug auf folgende Punkte zu verkürzen:
 - a) den theoretischen Teil, wenn das von den zuständigen Behörden benannte Personal in bestimmten, unter Nummer 5 Ziffer i dieses Kapitels aufgezählten Punkten eine ausreichende Ausbildung nachweist;
 - b) den praktischen Teil, wenn das von den zuständigen Behörden benannte Personal in bestimmten, unter Nummer 5 Ziffer ii dieses Kapitels aufgezählten Punkten eine ausreichende Berufserfahrung nachweist.
 7. Das von den zuständigen Behörden benannte Personal muss zur multidisziplinären Zusammenarbeit fähig sein.
 8. Das von den zuständigen Behörden benannte Personal muss durch regelmäßige Fortbildungsmaßnahmen und Fachliteratur seine Kenntnisse ständig auffrischen und sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden halten. Das von den zuständigen Behörden benannte Personal hat sich soweit irgend möglich jährlichen Fortbildungsmaßnahmen zu unterziehen.
 9. Die gegenseitige Anerkennung zwischen den Mitgliedstaaten der Prüfungen für anderes, von den zuständigen Behörden benanntes Personal muss angewandt werden, wenn Berufsangehörige grenzüberschreitend tätig werden oder sich in einem anderen Mitgliedstaat niederlassen wollen. In diesem Fall müssen die Prüfungen auf Bereiche beschränkt sein, die für den Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier im Beschäftigungsmitgliedstaat wesentlich sind, die jedoch nicht von den Prüfungen im Herkunftsmitgliedstaat abgedeckt werden.
-