



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs  
Single Market Enforcement  
Notification of Regulatory Barriers

Mitteilung 201

Mitteilung der Kommission - TRIS/(2024) 3230

Richtlinie (EU) 2015/1535

Notifizierung: 2024/0604/HR

Weiterverbreitung der Antwort des notifizierenden Mitgliedstaates (Croatia) auf eine Bitte um zusätzliche Informationen (INFOSUP) von European Commission.

MSG: 20243230.DE

1. MSG 201 IND 2024 0604 HR DE 06-02-2025 05-12-2024 HR ANSWER 06-02-2025

2. Croatia

3A. MINISTARSTVO GOSPODARSTVA

Uprava za trgovinu i unutarnje tržište

Ulica grada Vukovara 78

10000 Zagreb

Tel. + 385 1 610 6914; ++385 1 610 9762

e-mail: tris@mingo.hr;

3B. MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I RIBARSTVA

Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane

Planinska 2a, 10000 Zagreb

Telefon: +385 1 6443 540

e-mail: zrinka.dugonjic@mps.hr; sandra.gutic@mps.hr; uprava.veterinarstva@mps.hr

4. 2024/0604/HR - C50A - Lebensmittel

5.

6. In der Republik Kroatien sind insgesamt 1360 Betriebe in das Register der zugelassenen Betriebe eingetragen, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs arbeiten. Unter der Gesamtzahl der Betriebe sind 452 Betriebe mit geringer Kapazität, die gemäß der Durchführungsverordnung über Maßnahmen zur Anpassung an die Anforderungen der von der EG unter den nachstehenden Notifizierungsnummern notifizierten Verordnungen über Lebensmittel tierischen Ursprungs zugelassen sind: 2014/454/HR und 2018/322/HR.

Die Notwendigkeit, die Verordnung über Anpassungsmaßnahmen zu erlassen, ergab sich aus der Tatsache, dass es in der Republik Kroatien eine große Anzahl von Produktionsstätten mit geringer Kapazität gibt, die Lebensmittel herstellen, die hauptsächlich für den lokalen und nationalen Markt bestimmt sind, und die nur wenige Angestellte haben (größtenteils 1-3). Da die Erzeugung sehr gering ist, können sie für den Betrieb und die Rentabilität gemäß Artikel 13 Absatz 4 Buchstaben a und b der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Artikel 10 Absatz 4 Buchstaben a und b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Ausnahmen beim Bau von Betrieben und bei der Bildung von Infrastrukturen nutzen, sofern die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigt wird.

Anpassung der Anforderungen in zugelassenen Betrieben in Regionen mit besonderen geografischen Einschränkungen  
Gemäß Artikel 13 Absatz 4 Buchstabe a Ziffer ii der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe a Ziffer ii der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hat die Republik Kroatien nationale Vorschriften für Milchverarbeitungsbetriebe in Regionen festgelegt, die besonderen geografischen Einschränkungen unterliegen. Besondere geografische Einschränkungen beziehen sich auf Inseln, die nicht durch eine Brücke mit dem Festland der Republik Kroatien verbunden sind, und Berggebiete, die durch eine Sonderverordnung über Berggebiete (in einer Höhe von mehr als



## EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs  
Single Market Enforcement  
Notification of Regulatory Barriers

1 000 Metern) definiert sind. Nur Käse mit einer Reifezeit von mehr als 60 Tagen darf in diesen Betrieben hergestellt werden.

Bedingungen, die der Rohstoff für die Erzeugung (Rohmilch) zu erfüllen hat:

— wenn die Kontrolle von Rohmilch auf somatische Zellen und die Gesamtzahl der Mikroorganismen nicht gewährleistet werden kann oder wenn die Milch die Anforderungen gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Bezug auf somatische Zellen und die Gesamtzahl der Mikroorganismen nicht erfüllt, dürfen Erzeugnisse für den öffentlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, wenn die Milch

1. keine sichtbaren Veränderungen aufweist und
2. zuvor einem Mastitistest unterzogen wurde, der kein positives Ergebnis erbrachte;

Von den Betrieben zu erfüllende Bedingungen:

— in Bezug auf die Bestimmungen von Anhang II Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen in einem Milchverarbeitungsbetrieb folgende Bedingungen erfüllt sein:

1. ein Waschbecken, das zum Waschen von Lebensmitteln, Geräten und Händen verwendet werden kann, sofern Vorkehrungen getroffen wurden, um eine Kontamination von Lebensmitteln zu verhindern;
2. Lebensmittel weder direkt noch indirekt Abwasser ausgesetzt werden;

— in Bezug auf Anhang II Kapitel VII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 muss im Milchverarbeitungsbetrieb eine ausreichende Wassermenge bereitgestellt werden, die geprüft wird, um die Anforderungen gemäß der Verordnung über Wasser für den menschlichen Gebrauch mit der niedrigsten Häufigkeit zu erfüllen.

Die Herstellung von Hartkäse mit einer Reifezeit von mehr als 60 Tagen verringert das Risiko für die menschliche Gesundheit, das sich aus der Verwendung von Rohmilch ergibt, die die vorgeschriebenen Kriterien nicht erfüllt (Mikroorganismen, somatische Zellen), und in den oben genannten Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird diese Art der Milchverarbeitung als wirksame Option für die Verwertung nicht konformer Milch bezeichnet. Darüber hinaus beträgt die Menge nicht konformer Milch im Vergleich zur Gesamtmenge der in der Republik Kroatien erzeugten Milch weniger als 1 %. Obwohl diese Bestimmung seit 2015 in Kraft ist (und im Rahmen des TRIS-Verfahrens mitgeteilt wurde), wurde bis heute keine Niederlassung in der Republik Kroatien unter Anwendung dieser Bestimmungen zugelassen.

Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs mit traditionellen Merkmalen

Gemäß Artikel 13 Absatz 4 Buchstabe a Ziffer i der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe a Ziffer i der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hat die Republik Kroatien nationale Vorschriften festgelegt, nach denen die Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs mit traditionellen Merkmalen zulässig ist. Eine solche Erzeugung ist nur zulässig, wenn festgestellt wird, dass die Erzeugung das Interesse der öffentlichen Gesundheit nicht gefährdet und die Einhaltung der Anforderungen an die Lebensmittelhygiene nicht beeinträchtigt wird.

Die Erzeugung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs mit traditionellen Merkmalen ist in Betrieben zulässig, die aus natürlichen Materialien bestehen, die für die Erlangung eines spezifischen Merkmals des Erzeugnisses erforderlich sind, und/oder mit der Anpassung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in Betrieben unter Berücksichtigung der natürlichen Produktionsbedingungen (spezifische Umgebungsflora) und unter Verwendung von Geräten und Werkzeugen auf allen Produktions- und Verpackungsstufen, die aus natürlichen Materialien hergestellt werden, die für die Erlangung des traditionellen Merkmals des Erzeugnisses erforderlich sind.

Um die Erzeugung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs mit traditionellen Merkmalen zuzulassen, muss der Lebensmittelunternehmer bei der zuständigen Behörde einen Antrag stellen, der gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 Folgendes umfasst:

- Bezeichnung des Erzeugnisses;
- geografische Herkunft;
- Beschreibung des Erzeugnisses, des technologischen Herstellungsverfahrens sowie der Lagerungs- und Reifungsbedingungen;
- Materialien, Ausrüstungen und Instrumente, die für die Herstellung des Erzeugnisses verwendet werden;
- Beschreibung des Betriebs oder der Produktionsstätten sowie der Lagerungs- und Reifungsbedingungen;
- Geschichte und traditionelle Aspekte des Erzeugnisses und/oder der Herstellung;
- alle sonstigen Informationen, die der Lebensmittelunternehmer für wichtig hält.

Die zuständige Behörde bewertet den Antrag des Lebensmittelunternehmers und die vorgelegten Informationen, und im Falle einer positiven Bewertung trägt die zuständige Behörde den Namen des Erzeugnisses in die nationale Liste der Erzeugnisse mit traditionellen Merkmalen der Republik Kroatien ein.



## EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs  
Single Market Enforcement  
Notification of Regulatory Barriers

Die zuständige Behörde führt und aktualisiert ein gemäß dieser Verordnung erstelltes Verzeichnis der nationalen traditionellen Erzeugnisse und unterrichtet die Europäische Kommission und die Mitgliedstaaten über Anpassungsmaßnahmen, Erzeugnisse und Betriebe, die solche Erzeugnisse herstellen.

Die zuständige Behörde der Republik Kroatien hat einen Ausschuss für die Bewertung der Unterlagen für die Zulassung der Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs mit traditionellen Merkmalen eingerichtet, aber bisher hat kein zugelassener Betrieb im Hoheitsgebiet der Republik Kroatien einen Antrag auf Zulassung der Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs mit traditionellen Merkmalen gestellt.

Infolgedessen verfügt die Republik Kroatien noch immer nicht über eine Liste nationaler traditioneller Erzeugnisse, die gemäß den Bestimmungen der Verordnung über Maßnahmen zur Anpassung an die Anforderungen der Verordnung über Lebensmittel tierischen Ursprungs zugelassen wurden, weshalb die zuständige Behörde der Republik Kroatien der Europäischen Kommission und den Mitgliedstaaten im Sinne von Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 2074/2005 keine Anpassungsmaßnahmen, Erzeugnisse und Betriebe für die Herstellung solcher Erzeugnisse notifiziert hat.

Schlachthöfe mit geringer Kapazität

Die Schlachtkapazität für Huftiere, Equiden, Geflügel, Hasentiere und Zuchtwild sowie die Wildverarbeitungskapazität der Betriebe basieren auf den in Artikel 13 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2019/627 genannten Kapazitäten oder entsprechen diesen.

Ein Schlachthof mit geringer Kapazität für Huftiere, Equiden und Zuchtwild ist ein Betrieb zur Schlachtung von Huftieren, Equiden und Zuchtwild mit einer Schlachtkapazität von höchstens 20 Großvieheinheiten pro Woche und einer Gesamtschlachtkapazität von höchstens 1 000 Großvieheinheiten pro Jahr. Zur Bestimmung der Zahl der Tiere, die eine Großvieheinheit bilden, wurden die Bestimmungen des Artikels 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 herangezogen, und die Tabelle der Koeffizienten und Tierarten/Tierkategorien wurde im Verordnungsentwurf festgelegt. Darüber hinaus wird auf nationaler Ebene festgelegt, dass ein ausgewachsenes Rind ein Tier von 300 kg oder mehr ist. Ein Schlachthof mit geringer Kapazität für Geflügel und Hasentiere ist ein Betrieb zur Schlachtung von Geflügel und Hasentieren mit einer Schlachtkapazität von höchstens 12 500 Tiereinheiten pro Monat, berechnet wie folgt: Hähnchen, Hennen und Zuchtfederwild stellen eine Einheit dar, Enten zwei Einheiten, Truthühner, Gänse und Hasentiere drei Einheiten und anderes Geflügel eine Einheit.

Ein Betrieb mit einer geringen Verarbeitungskapazität für Kleinwild ist ein Betrieb zur Verarbeitung von Kleinwild mit einer Verarbeitungskapazität von höchstens 12 500 Einheiten Tiere pro Monat, berechnet wie folgt: Wildfederwild stellt eine Einheit dar und Hasentiere repräsentieren drei Einheiten.

Kleinbetriebe für die Verarbeitung von frei lebendem Großwild sind Betriebe für die Verarbeitung von frei lebendem Wild mit einer Verarbeitungskapazität von höchstens 20 Großvieheinheiten pro Woche und einer Gesamtverarbeitungskapazität von höchstens 1 000 Großvieheinheiten pro Jahr.

Die Bestimmungen von Artikel 13 Absatz 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 schreiben nationale Anpassungen für Betriebe mit geringer Schlachtkapazität für Huftiere, Equiden, Zuchtwild, Geflügel, Hasentiere und Wildverarbeitung in Bezug auf den Bau, die Anordnung und die Ausrüstung von Betrieben vor, die angewendet werden können, sofern das Interesse der öffentlichen Gesundheit nicht gefährdet wird und die Einhaltung der Anforderungen an die Lebensmittelhygiene nicht beeinträchtigt wird.

Die Bedingungen, die Betriebe mit einer geringen Kapazität für die Schlachtung von Huftieren, Equiden, Zuchtwild, Geflügel, Hasentieren und Wildverarbeitung erfüllen müssen, müssen den Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und gegebenenfalls des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechen, mit Ausnahme der folgenden:

- sie dürfen eine einzige Umkleidekabine für das in den sogenannten sauberen und unreinen Teilen des Betriebs beschäftigte Personal nutzen, sofern es im Produktionsbereich des Betriebs nicht mehr als 5 Angestellte gibt;
- falls kein Raum für die befugte Person vorgesehen ist, muss für die Bedürfnisse der befugten Person ein ausreichender Umkleidebereich im Umkleideraum für die Angestellten und ein ausreichender Raum innerhalb des Schlachthofbetriebs mit Schreibtisch, Stuhl und Schließfach zur Verfügung gestellt werden;
- Einrichtungen für die Annahme und vorübergehende Lagerung von Schlachttieren gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 1 Buchstabe a und Anhang III Abschnitt II Kapitel II Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen unbeschadet der Bestimmungen der Tierschutzvorschriften nicht bereitgestellt werden, wenn die Schlachtung von Tieren unmittelbar nach ihrer Ankunft im Betrieb erfolgt;



## EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs  
Single Market Enforcement  
Notification of Regulatory Barriers

- es ist nicht erforderlich, einen gesonderten Raum für erkrankte Tiere und mutmaßlich erkrankte Tiere vorzusehen, wenn ein geeignetes schriftliches Schlachtverfahren angewandt wird, das den Umgang mit erkrankten Tieren und mutmaßlich erkrankten Tieren unbeschadet der Lebensmittelhygiene und -sicherheit beschreibt;
  - es ist nicht erforderlich, einen gesonderten Bereich mit angemessener Ausrüstung für die Reinigung, das Waschen und die Desinfektion der Tiertransportmittel gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 6 und Anhang III Abschnitt II Kapitel II Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Schlachthöfen bereitzustellen, wenn es in einer Entfernung von höchstens 20 km amtlich zugelassene Orte für die Reinigung, das Waschen und die Desinfektion der Tiertransportmittel gibt;
  - das Entleeren und Reinigen von Mägen und Därmen kann in dem Schlacht- und/oder Zerlegungsbereich von Fleisch nach der Schlachtung durchgeführt werden, wenn es in dem Bereich keine Schlachtkörper/Fleisch von geschlachteten Tieren mehr gibt; außerdem muss der Schlacht- und/oder Zerlegungsbereich vor jeder Verwendung gründlich gewaschen und erforderlichenfalls desinfiziert werden;
  - das Zerlegen von Fleisch in Betrieben, in denen geschlachtet und zerlegt wird, ist zulässig, sofern die Schlacht- und Zerlegevorgänge zeitlich getrennt sind und nach der Schlachtung und vor dem Zerlegen gründlich gereinigt und desinfiziert wurde; in diesem Fall darf die Zerlegungs Kapazität 250 Tonnen Fleisch pro Jahr nicht überschreiten. In kleinen Schlachthöfen für Geflügel und Hasentiere können die Ausweidung und die Weiterverarbeitung von Geflügel- und Hasentierkörpern in demselben Raum wie das Brühen und Rupfen durchgeführt werden, sofern die Ausweidung und das Rupfen ausreichend voneinander entfernt und angemessen physisch getrennt sind, um eine Lebensmittelkontamination zu vermeiden. In kleinen Schlachthöfen für Geflügel und Hasentiere kann der zuständige Veterinärinspektor auf Antrag des Lebensmittelunternehmers in Einzelfällen zulassen, dass die Ausweidung und Weiterverarbeitung von Geflügel- und Hasentierkörpern in demselben Bereich durchgeführt wird, in dem das Verbrühen und Rupfen von Geflügel erfolgt, sofern Verbrühen und Rupfen zeitlich getrennt sind und die Räumlichkeiten zwischen diesen Verfahren gründlich gewaschen und desinfiziert werden.
  - zurückgehaltene und gesunde Schlachtkörper/Fleisch dürfen im Kühlraum/in der Kühlkammer gelagert werden, sofern die folgenden Bedingungen erfüllt sind: der für die zurückgehaltenen Schlachtkörper/Fleisch vorgesehene Raum ist deutlich gekennzeichnet und abschließbar; — der Grund für die Zurückhaltung ist kein Verdacht auf eine Infektionskrankheit; — die Kontamination von anderem Fleisch wird verhindert.
- Darüber hinaus gilt für kleine Schlachthöfe für Huftiere, Equiden und Zuchtwild, in denen Tiere geschlachtet werden, die aus der Republik Kroatien stammen oder dort länger als drei Monate aufgezogen wurden, dass die Schlachtung spätestens 21 Tage nach der Anlieferung der Tiere erfolgen muss, sofern die Tiere während dieses Zeitraums die Räume für die Annahme und vorübergehende Unterbringung von Tieren im Schlachthof nicht verlassen haben und das Wohlergehen und die Gesundheit der Tiere nicht gefährdet wurden. Unter Berücksichtigung der derzeitigen Seuchenlage in der Republik Kroatien, des Auftretens der Afrikanischen Schweinepest und des möglichen Auftretens anderer Seuchen der gelisteten empfänglichen Tierarten wird zur Verringerung des Risikos eine nationale Beschränkung dieser Bestimmung festgelegt. Sie sieht vor, dass zur Schlachtung bestimmte Tiere, die aus Schutz- und Überwachungszonen sowie Infektionszonen stammen, die gemäß den Vorschriften zum Schutz der Tiergesundheit eingerichtet wurden, unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 72 Stunden nach ihrer Ankunft im Schlachthof geschlachtet werden müssen.

### Mobile Schlachthöfe

Mobile Schlachthöfe dürfen zugelassene Tätigkeiten durchführen, wenn sie die in dem vorgeschlagenen Artikel 12 des notifizierten Verordnungsentwurfs genannten Bedingungen sowie die in den Verordnungen über Lebensmittelhygiene und Tierschutz festgelegten Bedingungen erfüllen.

Die von mobilen Schlachthöfen zu erfüllenden Bedingungen müssen den Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und gegebenenfalls des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechen. Ein mobiler Schlachthof muss so gebaut sein, dass folgende Tätigkeiten innerhalb des Betriebs durchgeführt werden können: Festhalten, Betäubung und Schlachtung von Tieren, Enthäutung, Entfernung von Haaren oder Federn, Verarbeitung von Schlachtkörpern und Organen, Fleischuntersuchung von Schlachtkörpern und Organen, Kühlung von Schlachtkörpern, und es muss einen separaten Umkleide- und Hygienebereich für die Angestellten haben.

Angesichts der für den Bau, die Auslegung und die Ausrüstung des mobilen Schlachthofbetriebs vorgesehenen Anpassungsmaßnahmen und gemäß Artikel 13 Absatz 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 braucht der mobile Schlachthof nicht über Folgendes verfügen:



## EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs  
Single Market Enforcement  
Notification of Regulatory Barriers

— Einrichtungen für die Annahme und vorübergehende Lagerung von Schlachttieren gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004,

— Platz für eine bevollmächtigte Person. Die Genusstauglichkeitsstempel sind im verschließbaren Bereich des mobilen Schlachthofs aufzubewahren, und nach der Kennzeichnung der Schlachtkörper gibt die zuständige ermächtigte Person sie an den benannten Bereich zurück und stellt sicher, dass nur befugte Personen Zugang zu den Stempeln haben. Die nächste Schlachtung darf nur durchgeführt werden, wenn die zuvor am Abschnitt für die Lagerung von Stempeln angebrachte Plombe nicht beschädigt ist.

Obwohl diese Bestimmung seit 2015 in Kraft ist (und im Rahmen des TRIS-Verfahrens mitgeteilt wurde), wurde bis heute keine Niederlassung in der Republik Kroatien unter Anwendung dieser Bestimmungen zugelassen.

Zerlegung von Hausschweinen, die älter als 5 Wochen sind, im Schlachthof

Gemäß Artikel 15 Absatz 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission und unter Berücksichtigung der nationalen Essgewohnheiten (Braten von Ferkeln am Spieß) wurde eine nationale Bestimmung vorgesehen, nach der das Zerlegen von Hausschweinen, die älter als 5 Wochen sind, in einem Schlachthof vor der Auslieferung nicht obligatorisch ist, wenn die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchung zufriedenstellend sind und die Schweine nicht älter als 4 Monate sind.

Zerlegung von Schlachtkörpern von Rindern, die nicht älter als 12 Monate sind

Gemäß Artikel 15 Absatz 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission und unter Berücksichtigung der nationalen Essgewohnheiten (Braten von Ochsen am Spieß zu besonderen, seltenen Anlässen wie Weihnachten und Ostern) wurde eine nationale Bestimmung vorgesehen, nach der es nicht obligatorisch ist, den Schlachtkörper von Rindern in halbe Schlachtkörper zu schneiden, wenn das Rind nicht älter als 12 Monate ist. Die Genehmigung, einen Rinderschlachtkörper nicht zu zerlegen, wird von einer zur Schlachtier- und Fleischuntersuchung befugten Person nur auf Antrag des Lebensmittelunternehmers mit angemessener Begründung und nur für einen bestimmten Anlass erteilt. Ergibt die Untersuchung des Schlachtkörpers den Verdacht, dass eine mögliche Gefahr besteht, so erfolgt eine post-mortem Untersuchung gemäß Artikel 12 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission.

Anpassung der Anforderungen für sonstige Betriebe mit geringer Kapazität

Gemäß Artikel 13 Absatz 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind nationale Anpassungen für alle Betriebe mit geringer Schlachtkapazität in Bezug auf den Bau, die Auslegung und die Ausrüstung von Betrieben vorgeschrieben, die angewendet werden können, sofern das Interesse der öffentlichen Gesundheit nicht gefährdet wird und die Einhaltung der Anforderungen an die Lebensmittelhygiene nicht beeinträchtigt wird. Die Betriebe, die den betreffenden Anpassungen unterliegen, verfügen über eine maximale Produktionskapazität pro Zeiteinheit, die nicht überschritten werden darf.

Einrichtungen, die nationale Anpassungen vornehmen können, sind:

- Betriebe mit geringer Kapazität zum Zerlegen des Fleisches von Huftieren, Equiden, Geflügel, Hasentieren, Wild und/oder Zuchtwild – Kapazität von 5 000 Kilogramm pro Woche;
  - Betriebe mit geringer Kapazität zur Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch – Kapazität von 5 000 Kilogramm pro Woche;
  - Lagerbetrieb mit geringer Kapazität für frische Fischereierzeugnisse – ein Betrieb zur Lagerung von bis zu 5 000 kg frischer Fischereierzeugnisse pro Woche;
  - Betrieb mit geringer Kapazität für die Verarbeitung von Fleisch und/oder Fischereierzeugnissen – ein Betrieb für die Verarbeitung von Fleisch und/oder Fischereierzeugnissen mit einem Rohstoffeinsatz, der 5 000 kg Fleisch oder Fischereierzeugnisse pro Woche nicht überschreitet;
  - Betrieb mit geringer Kapazität für die Verarbeitung von Milch – ein milchverarbeitender Betrieb mit einem Rohstoffeinsatz, der 10 000 Liter Milch pro Tag nicht überschreitet;
  - Milchsammelstelle mit geringer Kapazität – ein Betrieb, der Milch von zwei oder mehr Erzeugern im Rahmen eines Ankaufssystems von einem für die Milchverarbeitung zugelassenen Betrieb abholt;
  - Eierverpackungszentrum mit geringer Kapazität und Eierverarbeitungsbetrieb mit geringer Kapazität – ein Eierverpackungsbetrieb, in dem bis zu 3 000 000 Eier pro Jahr verpackt werden;
  - Betrieb mit geringer Kapazität zur Verarbeitung von Schnecken und Fröschen – ein Betrieb zur Verarbeitung von bis zu 10 000 kg Schnecken oder Fröschen pro Jahr;
  - Betrieb mit geringer Produktionskapazität für ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben – ein Betrieb, das ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben mit einem Rohstoffeinsatz von höchstens 5 000 kg pro Woche herstellt;
- Um weiterhin sicherzustellen, dass es sich bei diesen Betrieben tatsächlich um Betriebe mit geringer Kapazität handelt,



## EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs  
Single Market Enforcement  
Notification of Regulatory Barriers

ist eine weitere Beschränkung vorgesehen, wonach in Betrieben mit mehreren Tätigkeiten gemäß Artikel 4 Absatz 1 Nummer 2 Buchstaben 5, 6, 8, 9, 10, 11 und 15 des notifizierten Verordnungsentwurfs die Gesamtmenge der Rohstoffeingaben 5 000 Kilogramm pro Woche nicht überschreiten darf.

Die Bedingungen, die kleine Kapazitätseinrichtungen für die von ihnen ausgeübte Tätigkeit erfüllen müssen, müssen den Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und gegebenenfalls des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechen, mit Ausnahme der folgenden:

- Durchführung verschiedener technologischer Produktionsstufen und/oder Herstellung verschiedener Produkte im selben Raum, sofern die Produktionsstufen zeitlich getrennt sind und der Raum zwischen den einzelnen Stufen angemessen gereinigt und erforderlichenfalls gewaschen und desinfiziert wird;
- die Lagerung von Rohstoffen, Fertigerzeugnissen und zurückgehaltenen Erzeugnissen kann im selben Raum mit angemessener räumlicher Trennung erfolgen, um eine mögliche Kontamination zu verhindern, sofern die fertigen und zurückgehaltenen Erzeugnisse vorverpackt, verschlossen und eindeutig gekennzeichnet sind;
- Umkleide- und Sanitärbereiche für Beschäftigte, Lagerräume für Verpackungen und Räume für Reinigung und Desinfektion des Betriebs können sich getrennt vom Arbeitsbereich befinden, wenn sie sich in den Räumlichkeiten des Betriebs befinden, sofern die Beschäftigten einen separaten Eingang zum Betrieb mit einem Vorraum haben, in dem die Desinfektion von Schuhen und das hygienische Händewaschen durchgeführt werden können;
- die Ein- und Ausgänge für Beschäftigte müssen von den Ein- und Ausgängen für Rohstoffe, Fertigerzeugnisse und nichtkonforme Erzeugnisse getrennt sein;
- Verwendung desselben Ein- und Ausgangs für Rohstoffe, Fertigerzeugnisse und nichtkonforme Erzeugnisse verwenden, wenn sie zeitlich getrennt sind;
- in Betrieben, die sich auf demselben Gelände wie ein privates Wohngebäude befinden, Verwendung eines privaten Bereichs auf dem Betriebsgelände als Umkleide- und Sanitärbereich nutzen;
- Milchsammelstellen mit einer täglichen Gesamtbetriebszeit von bis zu drei Stunden müssen keine sanitären Bereiche für die Beschäftigten vor Ort haben, diese müssen ihnen jedoch zur Verfügung stehen.

In dem Zeitraum seit der Anwendung der notifizierten Verordnung (Notifizierungsnummern: 2014/454/HR und 2018/322/HR) wurden die meisten zugelassenen Betriebe mit geringer Kapazität gemäß den oben genannten nationalen Bestimmungen zugelassen. Alle zulässigen Abweichungen in Bezug auf den Bau, die Gestaltung und die Ausstattung von Betrieben müssen vom Lebensmittelunternehmer durch geeignete schriftliche Verfahren nachgewiesen werden, die Teil des Selbstkontrollsystems sind und die die Einhaltung der Hygieneanforderungen der Lebensmittelvorschriften und die Herstellung sicherer Lebensmittel im Betrieb gewährleisten.

Anpassung der Anforderungen an Versandzentren mit geringer Kapazität für lebende zweischalige Weichtiere an der Küste und an Reinigungszentren mit geringer Kapazität für lebende Muscheln

Einrichtungen, die nationale Anpassungen vornehmen können, sind:

- Versandzentrum mit geringer Kapazität für lebende zweischalige Weichtiere an der Küste – eine Einrichtung für den Versand lebender zweischaliger Weichtiere mit einer Versandkapazität von bis zu 5 000 kg lebender zweischaliger Weichtiere pro Woche;
- Zentren mit geringer Kapazität für die Reinigung lebender zweischaliger Weichtiere, ein Betrieb, in dem wöchentlich bis zu 5 000 kg lebende zweischalige Weichtiere gereinigt werden.

Die Bedingungen, die von Versandzentren für lebende zweischalige Weichtiere mit geringer Kapazität an der Küste und Reinigungszentren für lebende zweischalige Weichtiere mit geringer Kapazität erfüllt werden müssen, entsprechen den Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und gegebenenfalls des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, mit Ausnahme der folgenden:

Umkleide- und Sanitärbereiche für Beschäftigte, Lagereinrichtungen für Verpackungen und Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion des Betriebs können sich außerhalb des Arbeitsbereichs befinden, wenn sie sich innerhalb des Umkreises des Betriebs befinden, sofern die Beschäftigten Zugang zum Betrieb haben, in dem die Desinfektion von Schuhen und das hygienische Händewaschen durchgeführt werden können.

In Betrieben, die sich auf demselben Gelände wie ein privates Wohngebäude befinden, kann ein privater Bereich auf dem Betriebsgelände als Umkleide- und Sanitärbereich genutzt werden, sofern die Beschäftigten Zugang zu dem Betrieb haben, in dem die Desinfektion von Schuhen und das hygienische Händewaschen durchgeführt werden können.

Versandzentren mit geringer Kapazität für lebende zweischalige Weichtiere an Bord von Schiffen;

„Versandzentrum mit geringer Kapazität für lebende zweischalige Weichtiere an Bord von Schiffen“ – ein Wasserfahrzeug, das für den Versand lebender zweischaliger Weichtiere aus einem Betrieb desselben



## EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs  
Single Market Enforcement  
Notification of Regulatory Barriers

Lebensmittelunternehmers oder einem überwachten Erzeugungsgebiet, für das der Betreiber zur Ernte berechtigt ist, bestimmt ist, mit einer Kapazität von bis zu 1 000 kg lebender zweischaliger Weichtiere pro Tag;

Die Bedingungen, die von Versandzentren mit geringer Kapazität für lebende zweischalige Weichtiere an Bord von Schiffen zu erfüllen sind, müssen den Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und gegebenenfalls des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entsprechen, mit Ausnahme der folgenden:

— feste Wände und Fenster müssen nicht bereitgestellt werden, sofern lebende zweischalige Weichtiere während des Betriebs vor Schädlingen und Luftverunreinigung geschützt sind;

Es sind geeignete Bereiche/Geräte für die persönliche Hygiene (einschließlich hygienischen Händewaschens, sanitärer Einrichtungen und Umkleieräume für das Personal) vorzusehen.

Reinigungs-, Wasch- und Desinfektionsgeräte können in einem Bereich gelagert werden, in dem lebende zweischalige Weichtiere gehandhabt werden, sofern eine angemessene Trennung gewährleistet ist, um eine Kontamination zu verhindern.

Abschließend sei darauf hingewiesen, dass in all diesen Jahren, von 2015 bis heute, d. h. seit die bestehende Verordnung über Maßnahmen zur Anpassung an die Anforderungen der Verordnungen über Lebensmittel tierischen Ursprungs (von der EG unter den Notifizierungsnummern 2014/454/HR und 2018/322/HR notifiziert) in Kraft ist, kein nennenswerter Vorfall mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die in Betrieben mit geringer Kapazität hergestellt wurden, in direktem Zusammenhang mit den Anpassungsmaßnahmen stand, die für die Anforderungen der Lebensmittelverordnungen vorgesehen waren, was bestätigt, dass der Rechtsrahmen und die Kontrollmaßnahmen vor Ort sichergestellt haben, dass die Anpassung an die Anforderungen der betreffenden Verordnungen die Verwirklichung der Ziele dieser Verordnungen nicht gefährdet hat.

\*\*\*\*\*

Europäische Kommission

Allgemeine Kontaktinformationen Richtlinie (EU) 2015/1535

email: [grow-dir2015-1535-central@ec.europa.eu](mailto:grow-dir2015-1535-central@ec.europa.eu)