

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2001

Ausgegeben am 31. Jänner 2001

Teil II

68. Verordnung: Änderung der Faschiertes-Verordnung

68. Verordnung des Bundesministers für soziale Sicherheit und Generationen, mit der die Faschiertes-Verordnung geändert wird

Auf Grund des § 17 Abs. 3, des § 35 Abs. 9, des § 38 Abs. 2 und 3 und des § 45 Abs. 6 des Fleischuntersuchungsgesetzes, BGBl. Nr. 522/1982, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 66/1998, wird verordnet:

Die Faschiertes-Verordnung, BGBl. Nr. 520/1996, wird wie folgt geändert:

1. § 1 Abs. 2 Z 1 lautet:

„1. die Herstellung der in Abs. 1 genannten Waren, wenn sie entweder in Betrieben hergestellt werden, die dem 9. Hauptstück der Frischfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 396/1994, dem § 16a oder dem § 17 der Geflügelfleisch-Hygieneverordnung, BGBl. Nr. 403/1994, unterliegen oder in Verkaufsräumlichkeiten der gewerblichen Letztverkäufer einschließlich deren im gleichen Gebäudekomplex liegenden Bearbeitungsräume oder in Einrichtungen der Gemeinschaftsverversorgung oder in Gastgewerbebetrieben hergestellt werden;“

2. § 1 Abs. 3 entfällt.

3. § 2 Abs. 1 Z 3 lautet:

„3. Fleischzubereitungen: frisches Fleisch, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder andere Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einer Behandlung im Sinne des § 5 der Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung unterzogen worden ist, auf Grund derer die Zellstruktur des Fleisches im Kern jedoch nicht verändert wurde, sodass die Merkmale des frischen Fleisches im Kern nicht verloren gegangen sind;“

4. Im Text des § 3 Abs. 1 Z 7 lit. e ist das Wort „Gesundheitsbescheinigung“ durch das Wort „Genusstauglichkeitsbescheinigung“ zu ersetzen.

5. Im Text des § 3 Abs. 1 Z 8 lautet der erster Satz:

„Das Fleisch muss für den Versand mit einer Genusstauglichkeitsbescheinigung gemäß Anhang III versehen sein, wenn es sich um Sendungen folgender Art handelt:“

6. Im Text des § 3 Abs. 2 Z 5, des § 5 Abs. 2 Z 6, des § 7 Abs. 2 Z 1, des § 8 Abs. 4 Z 1, des § 8 Abs. 5 und des § 8 Abs. 7 entfällt die Wortfolge „der Richtlinie 394L0065“.

7. Im Text des § 5 Abs. 3 wird der Ausdruck „gewürztes Faschiertes“ durch den Ausdruck „Wurstbrät“ ersetzt.

8. § 7 Abs. 2 Z 3 lautet:

„3. Entnahme der Proben und Veranlassung der Analyse dieser Proben in einem Laboratorium gemäß Abs. 5 Z 1;“

9. Im Text des § 7 Abs. 5 Z 1 lautet der zweite Satz:

„Bei Faschiertem, das gemäß § 4 in Verkehr gebracht werden soll (außer bei Faschiertem von Wild oder Geflügel) und bei Fleischzubereitungen, die nicht aus Faschiertem bestehen und die gemäß § 5 in den Handel gebracht werden, sowie bei Fleischzubereitungen, die gemäß § 6 in Verkehr gebracht werden sollen, sind die mikrobiologischen Untersuchungen mindestens einmal wöchentlich durchzuführen.“

10. Im Text des § 7 Abs. 5 Z 4 entfallen die Wortfolgen „der Richtlinie 394L0065“ und „dieser Richtlinie“.

11. Im Text des § 2 Abs. 1 Z 5 lit. a, b und c, des § 3 Abs. 1 Z 2, 3, 4, 5 und 6, des § 4 Abs. 1 Z 2, des § 4 Abs. 2 Z 6, des § 5 Abs. 1 Z 1 lit. a und Z 2 lit. a, des § 5 Abs. 2 Z 1, 2, 3, 4 und 5, des § 6 Abs. 1 Z 2, des

§ 6 Abs. 2 Z 1, 4 und 6, des § 8 Abs. 3 und 5 sowie der Überschrift zum Anhang wird das Wort „Anhang“ durch die Wendung „Anhang I“ ersetzt; und nach dem Anhang I werden die dieser Verordnung ange-schlossenen Anhänge II bis V angefügt.

12. Im Anhang I Kapitel 6 Z 4 lit. A lautet der letzte Satz nach dem Strichpunkt:

„bei Packungen, die für Betriebe bestimmt sind, die dem § 16 des Fleischuntersuchungsgesetzes unterliegen, das Herstellungsdatum.“

13. Nach dem § 9 Abs. 1 wird folgender Abs. 1a eingefügt:

„(1a) Der § 1 Abs. 2 Z 1, der Entfall des § 1 Abs. 3, der § 2 Abs. 1 Z 3 und 5, der § 3 Abs. 1 Z 2 bis 8, der § 3 Abs. 2 Z 5, der § 4 Abs. 1 Z 2, der § 4 Abs. 2 Z 6, der § 5 Abs. 1 Z 1 lit. a und Z 2 lit. a, der § 5 Abs. 2 und 3, der § 6 Abs. 1 Z 2, der § 6 Abs. 2 Z 1, 4 und 6, der § 7 Abs. 2 Z 1 und 3, der § 7 Abs. 5 Z 1 und 4, der § 8 Abs. 3, der § 8 Abs. 4 Z 1, der § 8 Abs. 5, der § 8 Abs. 7, die Überschrift zum bisherigen Anhang, Anhang I Kapitel 6 Z 4 lit. A und die Anhänge II bis V treten in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 68/2001 mit dem ersten Tag des auf ihre Kundmachung folgenden Monats in Kraft.“

Haupt

Anhang II

KRITERIEN IN BEZUG AUF DIE ZUSAMMENSETZUNG SOWIE MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

I. Kriterien in Bezug auf die Zusammensetzung

	Fettgehalt	Verhältnis zwischen Kollagen und Fleischeiweiß
– mageres Hackfleisch/Faschiertes	≤ 7%	≤ 12
– reines Rinderhackfleisch/Faschiertes	≤ 20%	≤ 15
– Hackfleisch/Faschiertes mit Schweinefleisch	≤ 30%	≤ 18
– Hackfleisch/Faschiertes von anderen Tieren	≤ 25%	≤ 15

II. Mikrobiologische Kriterien

Die Herstellungsbetriebe oder die eigenständigen Produktionseinheiten müssen dafür sorgen, dass bei den Kontrollen gemäß § 7 Abs. 5 und in Übereinstimmung mit den nachstehenden Bewertungsmethoden Hackfleisch/Faschiertes den folgenden Kriterien entspricht:

	M ^{a)}	m ^{b)}
Aerobe mesophile Keime n ^{c)} = 5; c ^{d)} = 2	5 × 10 ⁶ /g	5 × 10 ⁵ /g
Escherichia coli n = 5; c = 2	5 × 10 ² /g	50/g
Salmonellen n = 5; c = 0	nicht feststellbar in 10 g	
Staphylococcus aureus n = 5; c = 2	5 × 10 ³ /g	10 ² /g

^{a)} M = annehmbarer Grenzwert; darüber liegende Ergebnisse gelten nicht als zufriedenstellend; wobei Folgendes gilt:
M = 10 m bei Zählung im festen Medium und
M = 30 m bei Zählung im flüssigen Medium.

^{b)} m = Grenzwert, unter dem alle Ergebnisse als zufriedenstellend gelten.

^{c)} n = Zahl der Einheiten der Probe.

^{d)} c = Zahl der Einheiten der Probe, die Werte zwischen m und M ergeben.

Die Ergebnisse der mikrobiologischen Analysen sind wie folgt zu bewerten:

- A. Bei aeroben mesophilen Keimen, Escherichia coli und Staphylococcus aureus nach einem Schema mit drei Verseuchungsklassen, und zwar
- eine Klasse bis zum Grenzwert m,
 - eine Klasse zwischen dem Grenzwert m und dem Grenzwert M,
 - eine Klasse über dem Grenzwert M.

1. Die Qualität der Partie gilt als
 - a) zufriedenstellend, wenn alle festgestellten Werte höchstens 3 m bei einem festen Medium oder 10 m bei einem flüssigen Medium betragen;
 - b) annehmbar, wenn die festgestellten Werte zwischen
 - i) 3 m und 10 m (= M) bei einem festen Medium,
 - ii) 10 m und 30 m (= M) bei einem flüssigen Medium liegenund das Verhältnis c/n höchstens $2/5$ beträgt, wenn $n = 5$ und $c = 2$ ist, oder bei einem anderen gleichwertigen oder höheren Wirksamkeitsgrad, der vom Rat nach dem Verfahren des Artikels 19 der Richtlinie 394L0065 auf Vorschlag der Kommission anzuerkennen ist.
2. Die Qualität der Partie gilt als nicht zufriedenstellend,
 - in allen Fällen, in denen höhere Werte als M festgestellt werden,
 - wenn das Verhältnis c/n höher als 3 ist.

Wenn jedoch letztere Schwelle bei aeroben Mikroorganismen bei $+30\text{ °C}$ überschritten wird, während die übrigen Kriterien eingehalten sind, bedarf die Überschreitung dieser Schwelle vor allem bei rohen Erzeugnissen einer zusätzlichen Bewertung.

Auf jeden Fall ist das Erzeugnis als toxisch oder verdorben anzusehen, wenn die Verseuchung den Mikrobengrenzwert S erreicht, der im Allgemeinen auf $m \times 10^3$ festgesetzt ist.

Bei *Staphylococcus aureus* darf dieser Wert S zu keinem Zeitpunkt 5×10^4 überschreiten.

Die mit den Analyseverfahren zusammenhängenden Toleranzen gelten nicht für die Werte M und S.

- B. Bei Salmonellen nach einem Schema mit zwei Verseuchungsklassen, bei denen es keine Toleranz gibt und wie folgt festgelegt sind:
- „nicht feststellbar in“: das Ergebnis gilt als zufriedenstellend,
 - „vorhanden in“: das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend.

Anhang III**GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR HACKFLEISCH/FASCHIERTES ¹⁾**

Nr.:

Versandland:

Ministerium:

Behörde:

Betr. ²⁾**I. Angaben zur Identifizierung des Hackfleisches/Faschierten Erzeugnisses**Hergestellt aus Fleisch von:
(Tiergattung)Art der Erzeugnisse: ³⁾

Art der Verpackung:

Zahl der Teile oder Packstücke:

Temperatur bei Lagerung und Beförderung:

Dauer der Haltbarkeit:

Nettogewicht:

II. Herkunft des Hackfleisches/Faschierten

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s):

.....
.....

gegebenenfalls:

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Kühlhauses/-häuser:

.....
.....
.....**III. Bestimmung des Hackfleisches/Faschierten**

Das Hackfleisch/Faschierte wird versandt

von:
(Versandort)nach:
(Bestimmungsland)mit folgendem Transportmittel: ⁴⁾¹⁾ Nach Artikel 2 der Richtlinie 94/65/EWG.²⁾ Angabe steht frei.³⁾ Angaben gemäß Art. 3 Abs. 2 lit. e der Richtlinie 94/65/EG.⁴⁾ Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben; diese Angaben sind im Fall von Umladungen zu ergänzen.

Name und Anschrift des Absenders:

.....

Name und Anschrift des Empfängers:

.....

IV. Bescheinigung über die Genusstauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt, dass das vorstehende genannte Hackfleisch/Faschierte

a) aus Fleisch unter den in der Richtlinie 94/65/EG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden ist;

b) für die Griechische Republik bestimmt ist ⁵⁾).Ausgefertigt in, am
(Ort) (Datum).....
(Stempel und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)
Name in Großbuchstaben⁵⁾ Gegebenenfalls.**Anhang IV****MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN**

Die Herstellungsbetriebe oder die eigenständigen Produktionseinheiten müssen dafür sorgen, dass bei den Kontrollen gemäß § 7 Abs. 5 und in Übereinstimmung mit den in Anhang II dargelegten Bewertungsmethoden Fleischzubereitungen den folgenden Kriterien entsprechen:

Fleischzubereitungen	M ¹⁾	m ²⁾
Escherichia coli n = 5; c = 2	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
Staphylococcus aureus n = 5; c = 1	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonellen n = 5; c = 0	nicht feststellbar in 1 g	

¹⁾ M = annehmbarer Grenzwert; darüber liegende Ergebnisse gelten nicht mehr als zufriedenstellend; wobei Folgendes gilt:

M = 10 m bei Zählung im festen Medium und

M = 30 m bei Zählung im flüssigen Medium.

²⁾ m = Grenzwert, unter dem alle Ergebnisse als zufriedenstellend gelten.**Anhang V****GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR FLEISCHZUBEREITUNGEN ¹⁾**

Nr.:

Versandland:

Ministerium:

Behörde:

Betr. ²⁾¹⁾ Nach Art. 2 der Richtlinie 94/65/EWG.²⁾ Angabe steht frei.

I. Angaben zur Identifizierung der Fleischzubereitungen Erzeugnisse, hergestellt aus Fleisch von:

.....
(Tiergattung)
Art der Erzeugnisse: ³⁾
Art der Verpackung:
Zahl der Teile oder Packstücke:
Temperatur bei Lagerung und Beförderung:
Dauer der Haltbarkeit:
Nettogewicht:

II. Herkunft der Fleischzubereitungen

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Herstellungsbetriebe(s):

.....
.....

gegebenenfalls:

Anschrift(en) und Zulassungsnummer(n) des (der) zugelassenen Kühlhauses/-häuser:

.....
.....
.....

III. Bestimmung der Fleischzubereitungen

Die Erzeugnisse werden versandt

von:
(Versandort)

nach:
(Bestimmungsland)

mit folgendem Transportmittel: ⁴⁾

Name und Anschrift des Absenders:

.....

Name und Anschrift des Empfängers:

.....

³⁾ Angabe einer etwaigen ionisierenden Bestrahlung aus medizinischen Gründen.

⁴⁾ Bei Eisenbahnwaggons und Lastkraftwagen ist die Zulassungsnummer, bei Flugzeugen die Flugnummer und bei Schiffen der Name des Schiffes anzugeben; diese Angaben sind im Fall von Umladungen zu ergänzen.

IV. Bescheinigung über die Genusstauglichkeit

Der Unterzeichnete bescheinigt, dass die vorstehend genannten Fleischzubereitungen

- a) aus frischem Fleisch unter den in der Richtlinie 94/65/EG vorgesehenen besonderen Bedingungen hergestellt worden sind;
- b) für die Griechische Republik bestimmt sind ⁵⁾.

Ausgefertigt in, am
(Ort) (Datum)

.....
(Stempel und Unterschrift des amtlichen Tierarztes)
Name in Großbuchstaben

⁵⁾ Gegebenenfalls.