

## **European Commission publishes draft proposals for delegated acts modifying regulation 2017/625**

Im Dezember 2019 treten diese delegierten Akte zur offiziellen Kontrolle für Lebensmittel tierischen Ursprungs in Kraft.

Mitglieder der EWFC überprüften den veröffentlichten Text und verfassten einen kurzen Bericht über ihre Ergebnisse. Nachstehende Zusammenfassung zeigt, dass die Mitglieder des Umweltausschusses des Europäischen Parlaments bei der Schaffung der Verordnung 2017/625 sehr gute Dienste beim Schutz der europäischen Verbraucher geleistet haben: "Die Frage, wer Fleischkontrollen durchführen sollte, wurde während der Verhandlungen über die Verordnung (EU) 2017/625 mit dem Rat und dem Europäischen Parlament in allen Phasen des ordentlichen Gesetzgebungsverfahrens ausführlich erörtert."

Die Kommission hat auch die Öffentlichkeit konsultiert: "Die Frage, wer Fleischkontrollen durchführen sollte, wurde während der Verhandlungen über die Verordnung (EU) 2017/625 in allen Phasen des ordentlichen Gesetzgebungsverfahrens mit dem Rat und dem Europäischen Parlament eingehend erörtert."

Die Schlussfolgerung kann gezogen werden, dass die Vorschläge offenbar keine offensichtlichen Versuche enthalten, offizielle Kontrollen auf Mitarbeiter des Lebensmittelunternehmers (FBO) zu übertragen. EWFC hat jedoch weiterhin Bedenken in Bezug auf einige Aspekte des Entwurfs.

### **Hier die Zusammenfassung:**

#### **Möglicher Entwurf eines delegierten Rechtsakts und Durchführungsrechtsakts, der auf die § 17 und 18 der Verordnung 2017/625 Anwendung findet.**

Wie wir wissen, enthält die Verordnung 854/2004 die Einzelheiten der amtlichen Kontrollen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Dieses Gesetz wird am 14. Dezember 2019 aufgehoben. In den § 17 und 18 der Verordnung (EG) Nr. 2017/625 sind auch die amtlichen Kontrollen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs geregelt, enthält jedoch keine detaillierten Regelungen.

Eine Ad-hoc-Arbeitsgruppe der Kommission ("Die Beratergruppe für die Lebensmittelkette sowie für die Tier- und Pflanzengesundheit") veröffentlicht und diskutiert mögliche Entwürfe von delegierten Rechtsakten und Durchführungsrechtsakten, die Änderungen vornehmen und Details der VO 2017/625 hinzufügen. Wer die vollständigen Unterlagen einsehen möchte, sollte auf die Website der Beratungsgruppe gehen.

#### **Im Abschnitt unter:**

#### **"Nichtpapier im Hinblick auf einen möglichen delegierten Rechtsakt auf der Grundlage von Artikel 18 Absatz 7 der Verordnung (EU) 2017/625 (Amtliche Kontrolle Verordnung)**

#### **[BEGRÜNDUNG]**

*"die üblichen effizienten Verfahren, die sich seit einigen Jahren als erfolgreich erwiesen haben und eine angemessene Kontrolle der Gesundheit und des Wohlergehens von Tieren garantieren, sind eine solide Grundlage für den Schutz der öffentlichen Gesundheit "*

Es wird festgestellt, dass die meisten der derzeitigen amtlichen Kontrollen im Bereich der Lebensmittel tierischen Ursprungs, der Fleischuntersuchung usw. weltweit akzeptiert und verwendet werden, und eine Verringerung des Kontrolldrucks (von unseren Handelspartnern wahrgenommen) würde sich nachteilig auf die Fähigkeit der Union auswirken, solche zu kontrollierende Erzeugnisse tierischen Ursprungs zum menschlichen Verzehr, zu exportieren.

Das Memorandum sagt auch: Die Frage, wer Fleischkontrollen durchführen sollte, wurde während der Verhandlungen über die Verordnung (EU) 2017/625 mit dem Rat und dem Europäischen Parlament in allen Phasen des ordentlichen Gesetzgebungsverfahrens ausführlich erörtert.

Während 2017/625 den EU-Gesetzgebungsprozess durchlief, konsultierte die EWFC ausführlich verschiedene "Mitglieder des Europäischen Parlaments" (MdEP). Es ist offensichtlich, dass die Abgeordneten, mit denen wir gesprochen haben, bei der Prüfung dieser Vorschläge sehr gute Arbeit für die Verbraucher geleistet haben.

Die Kommission hat ferner "vor der Annahme dieser Delegierten Verordnung öffentliche Konsultationen in offener und transparenter Weise gemäß den Verfahren durchgeführt". Wir freuen uns sehr, dass die Öffentlichkeit konsultiert wurde.

Der Entwurf zeigt, dass der Einsatz von Schlachthofpersonal einem "konservativen Ansatz" folgt. Wir haben einige Bedenken in diesem Bereich.

Sowohl bei Geflügel- als auch bei Huftierschlachtungen gibt es in der VO 2017/625 unter bestimmten Umständen Ausnahmeregelungen für die Schlacht tieruntersuchung für amtliche Hilfskräfte (OA) ohne Anwesenheit des amtlichen Tierarztes (OV).

In allen Aspekten dieser delegierten Rechtsakte und Durchführungsrechtsakte bleibt der OV jedoch für die amtlichen Kontrollen verantwortlich, unabhängig davon, ob sie sich an dem Ort befinden, an dem sie durchgeführt werden oder nicht.

Die bestehenden Mindestanforderungen für OA und OV für Ausbildung und Qualifikation für OA und OV bleiben bestehen. OA werden auch in der Lage sein, Audits durchzuführen. OA werden weiterhin wie bisher offizielle post-mortem Kontrollen durchführen können, aber der OV muss nicht vor Ort anwesend sein. OA können auch amtliche Kontrollen in Zerlegungsbetrieben durchführen.

Die einzelnen Mitgliedstaaten entscheiden über die Standards für FBO-Mitarbeiter, die Aufgaben im Zusammenhang mit amtlichen Kontrollen wahrnehmen. Wir denken nicht, dass das eine gute Idee ist, warum nicht einen einheitlichen Standard?

Zusätzlich zu OV und OA gibt es einen neuen Typ von Beamten in der offiziellen Mannschaft, "Personal, das von der zuständigen Behörde benannt wurde". Das Training dieser Person ist aufgelistet, und es ist ähnlich dem von OA. In dem Entwurf werden sie wie folgt beschrieben: "Von der zuständigen Behörde benanntes Personal" bezeichnet eine Person, die gemäß dieser Verordnung qualifiziert ist, in dieser Eigenschaft zu handeln, von der zuständigen Behörde ernannt und bei der Durchführung unter der Aufsicht oder Verantwortung eines amtlichen Tierarztes tätig ist andere Aufgaben als die der offiziellen Hilfskräfte".

#### **Nichtpapier im Hinblick auf einen möglichen Durchführungsrechtsakt auf der Grundlage von Artikel 18 Absatz 8 der Verordnung (EU) 2017/625 (amtliche Kontrollverordnung)**

##### **ANHÄNGE**

Dieser Teil der Entwürfe enthält Einzelheiten zur Fleischuntersuchung usw. Alle diese Anforderungen entsprechen mehr oder weniger denen, die derzeit in 854/2004 gelten, einschließlich der Fleischuntersuchung von Geflügel.

#### **Nichtpapier im Hinblick auf einen möglichen Durchführungsrechtsakt auf der Grundlage von Artikel 18 Absatz 8 der Verordnung (EU) 2017/625 (amtliche Kontrollverordnung) DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG DER KOMMISSION (EU)**

Wir haben einige Bedenken gegen diesen Teil der Entwürfe, in dem es heißt:

*Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat am 31. August 2011 ein wissenschaftliches Gutachten zur öffentlichen Gesundheit (Gefahren, die bei der Untersuchung von Fleisch (Schwein) zu berücksichtigen sind 10.) angenommen.*

Die Empfehlungen dieser Stellungnahme wurden bereits bei den Anforderungen an die Kontrolle von Schweinefleisch gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 berücksichtigt und sollte für die in dieser Verordnung festgelegten Anforderungen beibehalten werden.

Das Obige ist sehr umstritten und es handelt sich um einen Durchführungsakt, der eine Herausforderung darstellt.

Die Sichtprüfung von Schweinen hat keine Verringerung der Kreuzkontamination erreicht, sondern bedeutet, dass Läsionen, Abszess, TB usw. (0,75% der submaxillären Lymphknoten) nicht erkannt werden und von den Verbrauchern gegessen werden.

Die wissenschaftlichen Beweise, die von der British Food Standards Agency (FSA) Studie erstellt wurden, um das Ende der intensiven Schweineinspektion zu rechtfertigen, verglich die Intensivkontroll- Methode mit der nur visuellen Methode und maß den Unterschied in der bakteriellen Kontamination zwischen den beiden Systemen. Die intensive Methode umfasste Handhabung und Schnitt. In der visuellen Version, die in dem Experiment verwendet wurde, hat der Inspektor den Tierkörper überhaupt nicht berührt.

Die Analyse der Bakterienproben ergab keinen Unterschied in der Kreuzkontamination von Schlachtkörpern, wenn die beiden Systeme verglichen wurden. Das experimentelle Visuelle erzielte nur eine sehr geringe Verringerung der Gesamtkontamination. Wenn Schlachtkörper auf einer

Schlachtlinie sind, werden sie von den Schlachthofmitarbeitern so gehandhabt und geschnitten, bevor sie den Inspektor erreichen, dass sie bereits kontaminiert sind, wie jede andere Studie zu diesem Thema immer herausgefunden hat.

Im Jahr 2013 kontaktierte die EWFC die Abgeordneten des Umweltausschusses, um kund zu tun, dass der Wechsel von der Durchführungsmethode zur visuellen ein Fehler war. Die Abgeordneten des Umweltausschusses stimmten uns zu und lehnten die vorgeschlagene Änderung der Kommission ab. Leider hat die Kommission den Vorschlag auf einer Plenarsitzung im Europäischen Parlament angenommen und die Entscheidung des Ausschusses aufgehoben.

Als die EU-Inspektionsteams im Jahr 2014 versuchten, die ausschließlich experimentelle Methode anzuwenden, bei der die Inspektoren die Schlachtkörper oder Innereien überhaupt nicht berührten, wurde festgestellt, dass dies nicht praktikabel war.

Derzeit kontrollieren die Inspektoren immer noch die Schlachtkörper und wenden sie um. Wenn sie dies nicht tun ist eine fäkale Kontamination des Schlachtkörpers nicht zu sehen, was andere Studien zu diesem Thema gezeigt haben. Das ist eine erhebliche Gefahr für die Verbraucher.

Wenn die FSA Studien wiederholen würde, die die beiden Methoden (Intensivkontrolle vs. Nur-Sichtkontrolle) vergleichen würden, würde sie wahrscheinlich zeigen, dass die Kontaminationsgrade genau gleich sind. Das einzige, was sich geändert hat ist, unerkannte Abszesse in die Nahrungskette zu schicken. Die sorgfältige Inspektion mit Inzision der Unterkieferknochen sollte wieder aufgenommen werden.

In dem Entwurf heißt es: "Die EFSA hat am 23. Mai 2012 ein wissenschaftliches Gutachten über die Gefahren für die öffentliche Gesundheit angenommen, die bei der Fleischkontrolle (Geflügel) 11 zu berücksichtigen sind.

Lt. dieser Stellungnahme sind *Campylobacter* spp. und *Salmonella* spp. die wichtigsten Gefahren, die in die Geflügelfleischinspektionen einbezogen werden müssen, damit man ein integriertes Lebensmittelsicherheitsicherungssystem etablieren kann, das durch verbesserte Informationen über die Lebensmittelkette (FCI) und risikobasierte Interventionen erreicht wird.

Wir glauben, dass die kürzlich an der Universität Utrecht durchgeführte wissenschaftliche Studie gezeigt hat, dass eine signifikante Verringerung aller bakteriellen Kontaminationen, einschließlich *Campylobacter*, erreicht werden kann, wenn alle sichtbaren Kontaminationen durch Trimmen oder ein gleichwertiges Mittel entfernt werden.

Dies ist die gesetzliche Vorschrift in 853/2004 für Huftiere und sollte auch für Geflügel gelten.

Wenn ein solcher Ansatz nicht angewandt wird und die Kontamination nicht verringert wird, wäre dieses Fleisch dann gemäß Artikel 25 Absatz 625 ungeeignet, da durch das Abwaschen mit Wasser nicht alle Fäkalien entfernt werden?

**In Artikel 23 des Entwurfs heißt es:**

*"Der amtliche Tierarzt überprüft die Einhaltung der Pflichten des Lebensmittelunternehmers gemäß der Verordnung (EG) Nr 853/2004 um sicher zu stellen, dass Tiere, die solche Haut -, Fell - oder Vliesstoffe haben, so behandelt werden, dass kein unannehmbares Risiko besteht, dass das Fleisch bei der Schlachtung kontaminiert wird. Diese Tiere werden nicht für den menschlichen Verzehr geschlachtet, es sei denn, sie werden vorher gereinigt".*

Das Vorgenannte ist deshalb sehr wichtig, um sicherzustellen, dass Fleisch so weit wie möglich frei von fäkaler Verunreinigung ist. Nach dem E.coli-Ausbruch in Schottland im Jahr 1997 erließ das Vereinigte Königreich Rechtsvorschriften, die die Kontrolle von Schlachtvieh, das an Schlachthöfe geliefert wurde, darauf beschränkte, dass nur amtlich kontrollierte Tier geliefert werden durften. Diese Verordnung produzierte das sauberste Fleisch, das jemals in diesem Land hergestellt wurde. Die Kontrolle von sauberem Vieh und das Verbot, schmutzige Tiere aufzunehmen, sollte gesetzlich verankert sein.

Überbesetzt von der Homepage des EWFC: <http://ewfc.org/en/>